



Com millorar l'eficiència en la producció de formatge artesà

Jornada tècnica en línia
Divendres 16 d'octubre de 2020

Presentació

Per tal que un tall de formatge arribi a la taula del consumidor amb la màxima qualitat i el millor preu possible s'han d'engranar una colla de processos dels quals en són responsables entre d'altres el pagès, el formatger, l'afinador o els distribuïdors. La bona feina de cada un dels actors és bàsica, així com també ho és la coordinació entre cada un d'ells.

En les jornades de la Fira de Sant Ermengol d'enguany parlarem de les estratègies de cada actor per aconseguir un negoci eficient i sostenible.

Analzarem les dificultats per harmonitzar l'oferta i la demanda entre pagesos i formatgers i de les diferents solucions adoptades pel sector.

Organització



Ajuntament de La Seu d'Urgell

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

 @ruralcat

Programa

18.50 h Connexió a la sala virtual

19.00 h Presentació de la jornada
Sra. Nati Valls, professora de l'Escola Agrària del Pirineu.

19.10 h Control de costos a la formatgeria artesanal.
Sr. Rodolfo del Rio, economista i formatger de wellDone Lácticos.

19.30 h Viure d'un ramat d'ovelles: l'experiència de Corroncui S.L.
Sr. Eric Beneria, ramaderia Corroncui S.L.

19.50 h Llet de cabres catalanes: una iniciativa conjunta
Sr. Carles Pàmpols, ramaderia i formatgeria Cal Quitèria S.L.

20.10 h Producció i transformació de llet de vaca ecològica: Ecofranch
Sr. Joan Barbé, gerent d'Ecofranch S.L.

20.15 h Torn obert de paraules

20.30 h Fi de la jornada

Aquesta jornada es realitza **en línia**.

Us hi podeu inscriure mitjançant l'enllaç que trobareu a l'apartat d'Inscripcions.

El **dia abans de la jornada** rebreu l'**enllaç d'accés** a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

Inscripcions

La jornada és gratuïta, però cal inscriure's prèviament a través de RuralCat:
ruralcat.gencat.cat/inscripcionspatt

Per a més informació podeu contactar amb l'Escola Agrària del Pirineu:
Tel.: 973 352 358 - A/e: marta.belmontec@gencat.cat; nvalls@gencat.cat