

Agricultura i alimentació agroecològica



Cada cop som més conscients de les greus conseqüències socials, ambientals i sanitàries que implica la creixent industrialització de la producció i el consum d'aliments en les societats contemporànies.

Tanmateix, mentre les recurrents crisis alimentàries amenacen en convertir-se en el pa nostre de cada dia (vaques boges, grip aviari, transgènics...) les administracions competents no faciliten informació clara als consumidors i als productors que la demanden i ens fan creure que la única alternativa és el consum d'uns productes ecològics adreçats a un públic cada cop més elitista. En aquest context, des de la Xarxa Agroecològica de

Catalunya, un espai de reflexió, difusió i suport mutu que va néixer l'any 2002 fruit de la coordinació entre col·lectius, entitats i persones dels àmbits pagès, acadèmic, de la cooperació pel desenvolupament, del món del consum crític i responsable i de l'ecologisme; ens plau invitar-vos a participar d'unes jornades adreçades a tots els públics en les que ens informarem sobre les implicacions socials, ambientals i sanitàries de la indústria agroalimentària i sobre les alternatives populars, justes, ecològiques i viables que ja estan en construcció. Perquè un altre món més sà i equitatiu no serà possible si no transformem primer l'alimentació i l'agricultura.



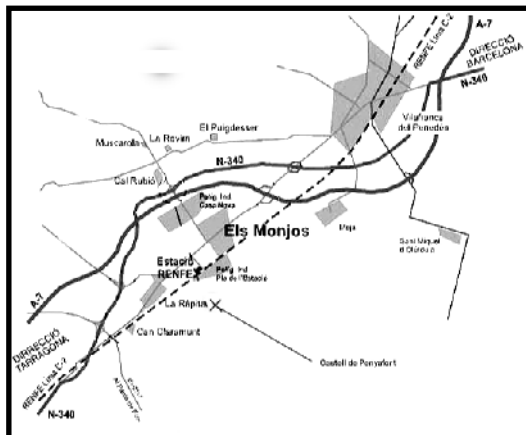
Les jornades s'estan organitzant sense finançament i per cobrir les despeses ens plantegem oferir dinar i sopar ecològic a preus populars, obrir una barra també amb productes de la terra i distribuir el dossier de les jornades.

Per dormir hem reservat places a l'alberg de Sta. Margarida (11 euros per nit, reserves abans del 30 de novembre).

S'habilitaran espais per l'exposició del material dels grups participants (si en teniu, porteu plafons, butlletins, productes,...).

Convidem als grups, pagesos i artesans agroecològics per a que portin els seus productes i material de difusió a la fira del diumenge.

Per demanar una paradeta a la fira: 658608879
Per confirmar els àpats i l'alberg: 699435346



Divendres 8, al Castell de Penyafort:

- 10 h.: presentació de les jornades i benvinguda.
- 10:30 h.: xerrada: “De la agricultura suïcida a la agro-cultura transformadora” (Gregory Gallmann, cooperativa Longo Maï, França).
- 13 h.: aturada per dinar i preparar els espais de les jornades (exposicions, paradetes,...).
- 16 h.: xerrada: “Situació actual dels transgènics” (Plataforma Transgènics Fora!).
- 17 h.: micro-videos comentats: “Un viatge de la Llet pel Supermercat Global” (Álvaro Porro, revista Opcions).
- 18 h.: taula rodona: “Aliments ecològics en menjadors d’espais públics”: menjadors escolars ecològics d’Andalusia, escola de Sabadell amb menjador semi-ecològic, Fundació Futur amb càtering de “Menjadors Sostenibles”, moviment eco-gastronòmic *Slow Food*.
- Al vespre: projecció del documental: “El cuc i el panís”, sobre la situació dels transgènics a Catalunya.
- Nit: sopar i musiqueta.

Dissabte 9, al Castell de Penyafort:

- 10 h.: xerrada: “Alimentació i toxicitat” (Conchita Sánchez)
- 12 h.: taller: “Nutrició, cuina creativa i consciència” (Marta Terrassa i convidat sorpresa).
- 14 h.: dinar
- 16 h.: taula rodona: “Participació i dinamització en cooperatives de consumidores” amb les experiències de: Hortigas (Granada), Rostoll Verd (Manresa), Germinal (Barcelona), Bajo el Asfalto está la Huerta (Madrid).
- 18:30 h.: presentació del llibre sobre experiències agroecològiques “Los pies en la tierra”.
- Tot seguit: trobada per a “re-teixir” continuament una Xarxa Agroecològica a Catalunya.
- Al vespre: projecció continuada de videos.
- Nit: sopar i musiqueta.

Diumenge 10, a la Plaça Pau Casals de Sta. Margarida i els Monjos:

- Matí: fira-exposició d’experiències i productes: verdura, pa, mel, conserves artesanes, cosmètics naturals, a la plaça Pau Casals. A la mateixa plaça es realitzaran els següents tallers:
 - Taller de sucs.
 - Tast de varietats locals (per *Slow Food* del Garraf i Esporus de Manresa).
 - Taller de sabó amb oli reciclat.
 - Sorteig d’una panera dels/les expositors/es.
- 11 h.: trobada de grups locals per les Zones Lliures de Transgènics al Mas Catarro (Plaça Molí de Vent).
- 14 h.: dinar popular agroecològic, al Mas Catarro.
- 16 h.: taller: “Resolució de conflictes. Creant comunitat” (Ulises, Red Ibérica de Ecoaldeas)

