



LACTIUM, la mostra de formatges catalans

Formatgeries i sostenibilitat: reptes i oportunitats

Jornada tècnica

Divendres 14 de maig de 2021

Presentació

La sostenibilitat ambiental, social i econòmica garanteix el desenvolupament dels sectors vinculats a la producció i a la transformació agroalimentària de caràcter artesà.

En el cas del formatge artesà, la sostenibilitat és un element cada vegada més atractiu per als consumidors i ha d'esdevenir un valor indissociable de l'activitat.

L'ús eficient i sostenible de l'energia i de l'aigua, les mesures de reducció i reutilització de residus, l'economia circular, la protecció de la biodiversitat, l'adaptació i lluita contra la crisi climàtica, el desenvolupament social i professional de les persones que treballen al sector o el benestar animal són algunes de les qüestions que les formatgeries artesanes han d'abordar de manera decidida i responsable.

En aquesta jornada donarem eines i exemples per fer que les formatgeries artesanes siguin més sostenibles.

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

acrefa Associació Catalana de
Ramaders i Elaboradors de
Formatge Artesà.



Ajuntament de Vic

Col·laboració

AGRONET  Technical 



Laboratori Interprofessional
Llieter de Catalunya
Associació Interprofessional Llieter de Catalunya

#PATT2021

Programa

16.30 h Presentació de la jornada

Sr. Josep Martí i Ninot, president d'ACREFA.

16.40 h La sostenibilitat, un repte essencial per a les petites produccions agroalimentàries

Sr. Josep Maria Canyelles i Pastó, expert en responsabilitat social.

17.30 h Territori i paisatge; Can Mimó, ramat de bosc i formatger

Sr. David Sàez i Aragay, projecte Life Montserrat, Fundació Catalunya-La Pedrera.

Sra. Merlès Martínez i Montserrat, Can Mimó, pastors i productors artesans.

17.50 h Responsabilitat social: compromís i inserció laboral

Sr. David Morera, responsable de la Formatgeria Muuu Beee.

Sr. Moi Solà, responsable del Servei d'Inserció de la Fundació MAP.

18.10 h Economia circular; l'experiència de Làctics l'Esquella

Sra. Isabel Guash i Prats, copropietària de Làctics l'Esquella.

18.30 h Presentació de CalcPEFDairy, eina pel càlcul de la petjada ambiental del formatge

Sr. Joan Colón Jordà, coordinador científic del CT BETA – UVic.

Sr. Daniel Egas Galarza, investigador del CT BETA – Uvic.

18.50 h Anàlisi i propostes per a la millora de l'eficiència energètica

Sr. Albert Floresví i Aubia, enginyer especialista en energies sostenibles.

19.10 h Ergonomia a la formatgeria: benestar, motivació i productivitat

Sra. Begoña Landajo Villalain, investigadora, Cadena alimentària eficient i sostenible, Azti.

19.30 h Torn obert de paraules

20.00 h Cloenda 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, es pot inscriure a través de RuralCat:

ruralcat.gencat.cat/inscripcionspatt

Per a més informació podeu contactar amb ACREFA (acrefa@acrefa.cat)



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

PLA ANUAL 2021
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA