

## ORGANITZACIÓ

Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa  
Av. Santa Coloma, s/n  
17800 Olot  
Tel. 972 264 666  
A/e: webassol@gencat.cat

Consorci Sigma  
Av. de Riudaura, s/n  
17800 Olot  
Tel. 972 274 871  
A/e: esala@consorcisigma.org

Ajuntament d'Olot  
Pg. Bisbe Guillemet, 10  
17800 Olot  
Te. 972 260 152  
A/e: avillegas@olot.cat

Fundació Garrotxa Líder  
Av. Onze de Setembre, 22  
17800 Olot  
Tel. 972 271 600  
A/e: jterrades@garrotxalider.com

Fundació d'Estudis Superiors d'Olot  
C/ Fontanella, 3  
17800 Olot  
Tel. 972 262 128  
A/e: mfontaniol@olot.cat

## COL.LABORACIÓ



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Alimentació i Acció Rural

SOC

Servei d'Ocupació  
de Catalunya



CONSELL COMARCAL DE LA GARROTXA



Fundació Agbar



ruralCat

www.ruralcat.net



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Alimentació i Acció Rural  
Direcció General d'Alimentació,  
Qualitat i Indústries  
Agroalimentàries

**IRTA**  
RECERCA | TECNOLOGIA  
AGROALIMENTÀRIES



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Alimentació i Acció Rural

**PLAANUAL**  
de transferència tecnològica



# V Jornada sobre productes agroalimentaris locals. Noves propostes de fires i mercats de productes locals

2010

Jornada tècnica

OTOT  
13 de febrer de 2010

# PRESENTACIÓ



Per què s'organitzen fires i mercats de productes locals? Quina importància tenen pels productors? I pels consumidors? I pel territori?

Molts pobles i ciutats de les nostres contrades compten amb mercats i fires que els són propis, ja sigui per tradició històrica, pel seu emplaçament emblemàtic o pels productes agrícoles i ramaders que es produeixen al seu voltant.

Els productes locals tenen uns valors afegits molt concrets respecte a la resta: estan produïts al territori per gent del territori. Són singulars, diferents i els podem utilitzar per identificar l'essència del lloc on han estat produïts, és a dir, la seva identitat territorial. Quan es comercialitza un producte local s'està promocionant el territori d'on prové, però també estem contribuint a conservar-lo. Així doncs, vindrien a ser un clar exemple del que ara s'anomena "sostenibilitat".

Potser les fires i mercats haurien de superar el fet de ser aparadors testimonials de productes, locals o no, per convertir-se en veritables espais de dinamització i d'encontre entre productors i consumidors.

Amb aquestes jornades volem reflexionar sobre la importància de les fires i els mercats de productes locals i conèixer experiències innovadores de comercialització, que representen un valor afegit pel propi productor, el consumidor i el territori.

# PROGRAMA

9.30 h. Rebuda i distribució de documentació i esmorzar amb productes locals.

10.00 h. Presentació de la Jornada.

*Sr. Josep Berga, vicepresident del Consell Comarcal de la Garrotxa.*

10.15 h. Experiència de Món Empordà.

*Sra. Lola Puig, membre de Món Empordà.*

11.15 h. Experiència de Napar Bideak.

*Sr. Jesús Orduna, membre de la cooperativa Napar Bideak.*

12.15 h. Debat amb els ponents i assistents.

*Moderador: Sra. Ariadna Villegas, gerent de l'Institut Municipal de Promoció de la Ciutat d'Olot i Sr. Jordi Terrades, gerent de la Fundació Garrotxa Líder.*

13.15 h. Cloenda de la Jornada

*Sr. Josep Guix, director dels Serveis Territorials del DAR a Girona.*

13.30 h. Dinar elaborat amb productes locals (prèvia inscripció).

## LLOC DE REALITZACIÓ

Casa Consistorial de Batet de la Serra  
Batet de la Serra (La Garrotxa)

## INSCRIPCIONS

Cal fer inscripció a la Fundació d'Estudis Superiors d'Olot.  
Termini d'inscripcions obert fins el dimarts 9 de febrer de 2010  
Persona de contacte: Sra. Marta Fontaniol.  
Tel. 972 262 128 - A/e: mfontaniol@olot.cat

Els interessats en assistir al dinar ho han d'especificar en el moment de la inscripció i caldrà que abonin l'import de 22 € al número de compte corrent de Caixa de Girona: 2030 0011 12 3000244193 (Cal que hi facin constar el nom i el codi 230713).