

17 de outubro. Xornada nacional.

Hotel Congreso. Montouto. Teo

COÑECENDO AS CARAS DE QUEN PRODUCE OS ALIMENTOS QUE COMEMOS.

COÑECENDO AS CARAS DE QUEN COME OS ALIMENTOS QUE PRODUCIMOS

Novas formas de relación entre @s produtor@s de alimentos e @s cidadáns que os comen. Ven coñecer a experiencia das AMAP en Francia.

Consumir localmente; apoiar produtos tradicionais, caseiros e ecolóxicos significa consumir produtos frescos, sentir o sabor na súa totalidade, conectar cos ciclos naturais ao consumir produtos de tempada ...

En todos os lados houbo, en diferentes momentos, unha **perda da relación entre labregos/as e cidadáns que compran a comida, e ao mesmo tempo un aumento do proceso industrial dos alimentos**. Aparece a **inseguridade alimentaria** (vacas tolas, tranxenicos, dioxinas,...) e un abuso de pesticidas, químicos, hormonas, funxicidas.

Como reacción, moitas persoas que non queren ser consumidoras pasivas, únense para **rescatar o sabor dos alimentos** naqueles países que xa os perderan.

Así as primeiras experiencias de buscar a comida local xurden nos anos 70 en Xapón, Alemaña e Suíza, despois nos anos 90 aparecen grupos en Estados Unidos, Canada e Reino Unido e no 2001 aparecen asociacións en Francia.

Agora incluso hai unha coordinación mínima a nivel mundial destes grupos, que teñen en común sobre todo que, os/as protagonistas son os labregos e labregas e os consumidores e consumidoras.

O día 17 de outubro, temos xornada en Santiago de Compostela para presentar a experiencia destes grupos de comida local en Francia.

Van a presentarnos as AMAP, (Association pour le Manintien d'une agriculture Paysanne). Van falar dúas mulleres, unha dende a perspectiva cidadá e outra dende a perspectiva labrega.

Creemos que oír como se organizan estas comunidades de consumo, é moi interesante para todos e todas. Non só para os labregos e labregas que fan venda directa, senón tamén para os que compramos ou quixeramos comprar alimentos saudables.

Como tamén consideramos moi importante coñecer a relación entre os e as que cultivan e os e as que comen os alimentos.

**Comer depende da agricultura.
O emprego dos labregos e das labregas, tamén.**

En conxunto, podemos desenvolver valores, conservar tradicións e fortalecer labregos e labregas que se dediquen a producir unha agricultura sostible e saudable.

O protagonismo está compartido e así vemos que veñen unha labrega e unha consumidora. Nos temos a vantaxe que aínda hai labregos e labregas que poden darnos alimentos auténticos, cando pechen, faremos como nos outros países intentaremos crealos. O mellor é non perdelos.

Acode a xornada, contamos contigo!

■ **Para participar nesta xornada podes anotarte chamando ao 981 55 41 47.**

17 de outubro. Hotel Congreso.

Ctra. d´A Estrada, Km 3, Montouto
15894 Santiago de Compostela
Tel. (34) 981819080, Fax: (34) 981819124, hcongreso@hotelcongreso.com

XORNADA :

- Outras formas de chegada dos alimentos ás nosas mesas.
- Coñecendo as caras de quen traballa producindo a nosa alimentación.
 - Coñecendo as caras de quen merca os nosos produtos

PROGRAMA:

11,45 H.	Chegada.
12,00 H.	Presentación e obxectivos da xornada
12,15 H.	O acceso aos alimentos. Influencias da distribución nos hábitos alimentarios. ■ Relatora: <i>Rosario Sánchez Parga</i>
13,45 H.	Comida
15,00 H	Que nos aportan os circuítos curtos? ■ Punto de vista produtor: <i>Miguel Anxo Méndez López.</i> ■ Punto de vista cidadán: <i>Representante dun grupo organizado que merca directamente a produtoras/es.</i> Debate
16,30 H.	Novas formas de chegada dos alimentos á nosas mesas: A experiencia das AMAP, Asociacións para manter as explotacións labregas en Francia. ■ Relatoras: <i>Denise Vuillon e Matildhe Hertz</i>
20,00 H.	Fin da xornada