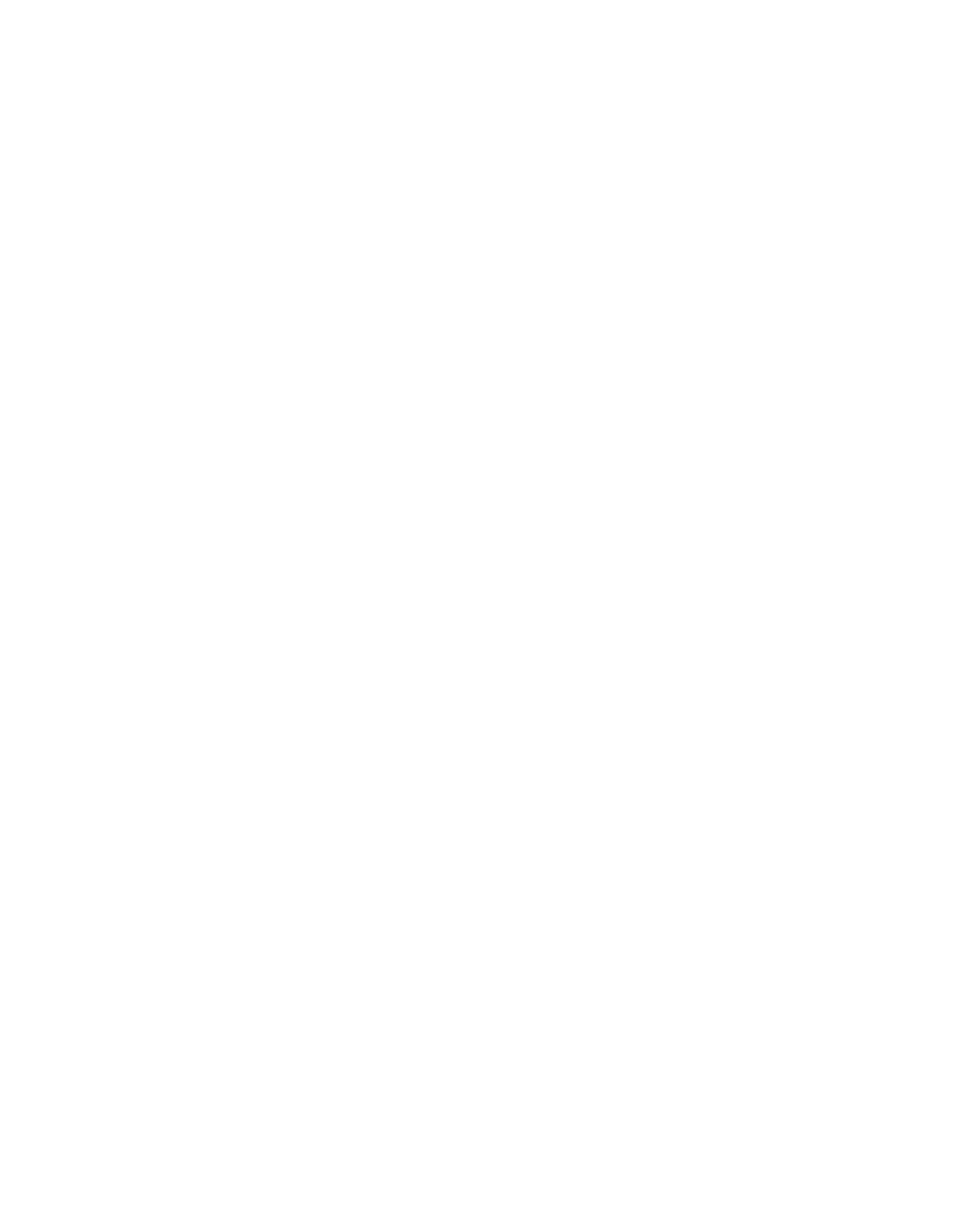




APIAC

Associació de Productors
Impulsors dels Aliments Catalans





ÍNDEX

1. El paper dels pagesos en la cadena alimentària

//////////////////////////////////// P. 4

2. L'impacte en l'agricultura i la prioritat pels productes sostenibles

//////////////////////////////////// P. 2

3. 8 productors conscients associats a APIAC

//////////////////////////////////// P. 7

3.1 Canals & Munné ////////////////////////////////// P. 8

3.2 Can Gel ////////////////////////////////// P. 10

3.3 L'Agrària de Torelló ////////////////////////////////// P. 12

3.4 Mas Buret ////////////////////////////////// P. 14

3.5 Petit Pla ////////////////////////////////// P. 16

3.6 Plana de Vic ////////////////////////////////// P. 18

3.7 Torclum ////////////////////////////////// P. 20

3.8 Fundació CEO del Maresme //// P. 22

4. Conclusions ////////////////////////////////// P. 24



El paper del pagès en la cadena alimentària

Els productors d'aliments catalans es veuen immersos en un canvi constant cap a pràctiques més sostenibles i responsables en la seva activitat diària. Tot i els seus esforços, s'enfronten a **diverses amenaces** que comprenen la manca de mà d'obra, l'increment dels costos i la disponibilitat limitada de matèria primera.

A més, s'han de fer front a noves normatives amb requisits ocasionalment difícils de complir, a ingressos que, en ocasions, es troben per sota del cost de producció, i a la preocupant escassetat d'aigua per al reg, tal com destaquen des de Cooperatives.

Problemàtiques

Aquestes problemàtiques no només afecten directament els productors, sinó que també tenen repercussions significatives en la cistella de la compra dels consumidors. Ja sigui a través de l'encariment dels aliments o la possible escassetat de productes als lineals dels



establiments, la situació actual amenaça la disponibilitat d'aliments de qualitat controlada.

Per superar aquests reptes, és essencial establir una col·laboració més estreta entre els productors d'aliments catalans, les institucions i altres actors del sector. A través d'iniciatives conjuntes, es pot treballar per abordar les qüestions de mà d'obra, costos i disponibilitat de matèries primeres.

Adaptació a les noves normatives

Alhora, és crucial adaptar-se de manera eficient a les noves normatives, assegurant que siguin realistes i contribueixin a un model de producció sostenible.

Afrontar aquestes qüestions no només preserva la viabilitat dels productors d'aliments, sinó que també assegura que els consumidors puguin gaudir d'opcions alimentàries de qualitat, contribuint al benestar general de la societat catalana.



El paper essencial del pagès en la cadena alimentària emergeix com un element clau per a la implementació efectiva d'aquestes pràctiques sostenibles. El pagès, com a productor primari, té la responsabilitat de adoptar i integrar les noves normatives d'una manera que no només compleixi amb els requisits legals, sinó que també promogui la qualitat dels productes i el respecte pel medi ambient.

.L'adaptació eficient a aquestes normatives implica que el pagès ha de ser proactiu en la implementació de pràctiques agrícoles sostenibles, com la utilització responsable de pesticides, la gestió eficient de residus i la conservació de recursos naturals.

Aquesta participació activa del pagès en la producció alimentària no només beneficia el seu propi negoci, sinó que també contribueix a la construcció d'una cadena alimentària més sòlida i resiliència.

Aquesta participació activa del pagès en la producció alimentària no només beneficia el seu propi negoci, sinó que també contribueix a la construcció d'una cadena alimentària més sòlida i resiliència.

Educar als consumidors

A més, el pagès juga un paper fonamental en l'educació dels consumidors sobre la procedència dels aliments i la importància de les pràctiques agrícoles sostenibles. A través de la transparència en el procés de producció, el pagès estableix un vincle directe entre el camp i la taula del consumidor, fomentant una relació de confiança i consciència alimentària. En definitiva, el pagès es converteix en un agent clau per garantir la conformitat amb les normatives, així com per promoure una cadena alimentària que no només sigui eficient i sostenible, sinó també beneficiosa per a la salut dels consumidors i el benestar general de la societat catalana.



L'impacte en l'agricultura i la prioritat pels productes sostenibles

En la dècada actual, hem presenciats canvis transcendentals en els hàbits de consum, amb una consciència creixent sobre la sostenibilitat i una demanda fervent de productes alimentaris que compleixin amb estàndards més elevats. Aquesta evolució ha tingut un impacte significatiu en l'agricultura, forçant adaptacions i fomentant la innovació per satisfer les noves expectatives dels consumidors.

Desplaçament cap a la sostenibilitat

Un dels canvis més notables és l'increment de la preferència dels consumidors per productes sostenibles. Aquesta tendència ha generat una pressió creixent sobre els agricultors per adoptar pràctiques més ecològiques i reduir l'ús de pesticides i fertilizants químics.



Els consumidors, cada cop més conscients del seu impacte ambiental, busquen opcions que no només siguin saludables, sinó també respectuoses amb el planeta.

Augment de la demanda d'origen local

Paral·lelament, hi ha un desig marcat per part dels consumidors de connectar amb la procedència dels seus aliments. Aquesta demanda ha propulsat l'interès per productes d'origen local, encoratjant els agricultors a centrar-se en pràctiques agrícoles que prioritzen la producció local i reduïsquen la petjada de carboni associada al transport d'aliments.

Innovació en la producció agrícola

La necessitat de satisfer aquesta nova demanda ha impulsat l'adopció de tecnologies innovadores a l'agricultura. Des de mètodes de cultiu més eficients fins a la utilització de sistemes d'irrigació intel·ligents, els agricultors estan abraçant la innovació per augmentar la producció mentre minimitzen l'impacte ambiental. La introducció de pràctiques agrícoles precises i sostenibles és ara un imperatiu per mantenir-se a l'avantguarda de les expectatives dels consumidors.

La responsabilitat del consumidor

Aquest canvi cap a un consum més conscient també posa més responsabilitat als consumidors. La cerca activa de productes sostenibles i d'origen local no només promou un sistema alimentari més saludable, sinó que també estimula la participació dels consumidors en la construcció d'una cadena alimentària sostenible. Així, els consumidors es converteixen en agents de canvi, influïent en les pràctiques agrícoles i exigint als productors una major transparència.

En resum, les transformacions en els hàbits de consum estan redefinint el panorama agrícola, impulsant l'adopció de pràctiques sostenibles i generant un cercle virtuós de consciència ambiental. A mesura que continuem avançant, és essencial que agricultors i consumidors treballin de la mà per construir un futur alimentari que no només sigui saludable i deliciós, sinó també respectuós amb el nostre planeta.



**L'entitat associativa APIAC,
Associació de Productors Impulsors**



**PRODUCERS
CONSCIENTS
ASSOCIATS A
APIAC**



Un celler de caves que
cultiva l'enoturisme

CM
Canals
Munné

1915

• Més que un celler •



CANALS & MUNNÉ

Celler de cava i vi

Amb l'enfoc posat en la qualitat i la combinació de la tradició i la modernitat, Canals & Munné és un negoci familiar amb solera iniciat el 1915, dedicat a l'elaboració de **caves i vins**.

Disposen de dues caves, l'antiga, situada al centre del poble dedicada a l'**enoturisme de cap de setmana**, i la nova de 1998, situada enmig de les vinyes, per l'elaboració de caves. El celler està **comercialitzant** el seu producte tant a l'Estat espanyol com a **nivell internacional** (Japó, EUA, Costa Rica, Bèlgica, Holanda, Alemanya, Suïssa, Andorra, Dinamarca, Brasil, etc...).

En els últims anys han guanyat diversos **premis** com Grans Medalles d'Or, Or i Plata, a diferents certàmens nacionals i internacionals que els han fet catapultar la marca al prestigi més alt del sector.



PRODUCTES

- Caves
- Vins blancs
- Vins rosats
- Vins negres
- Licors / Vermut / Vinagre de cava
- Espatlla de pernil

SERVEIS

- Restaurant d'enoturisme
- Botiga Online

ESPECIALITAT

Estan especialitzats en l'elaboració de Cava. El 90% dels caves estan qualificats pel consell regulador del cava, com a caves Gran Reserva. El 10% restant són caves Reserva.

UBICACIÓ

Bodega Canals & Munné
Carretera de San Sadurní a Vilafranca, Km 0.5, 08770 Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona
938 91 03 18
info@canalsimunne.com

Restaurant Canals & Munné
Pl. de Pau Casals, 6 08770 Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona
938 91 03 18
reserves@canalsimunne.com
www.canalsimunne.com

www.canalsimunne.com

Canals & Munné en acció!

Vins i caves per un Nadal perfecte

Amb cinc generacions d'experiència, han perfeccionat el procés de producció, amb la tecnologia més moderna per oferir productes únics i espectaculars. Per aquest Nadal, han presentat un conjunt de vins i caves perfectes per gaudir amb la família.



Descobreix l'art del bon menjar amb un bon dinar a Sant Sadurní

On podrà assaborir els millors plats de la cuina catalana tradicional, com "l'escudella de pagès", "escalivada", torrada amb escalivada i anxoves, assortiment de patés, amanida catalana, "xatonada", esqueixada, cargolada, carns a la brasa, cua de bou, espatlla de xai al forn, bacallà a l'allioli, pop i segons l'època, "calçots" i carxofes a la brasa, rovellons, arròs caldós de llamàntol a la brasa, etc.

Tot acompanyat dels millors vins i caves de Canals & Munné.





Una granja lletera amb projecte educatiu



CAN GEL

Producció de llet

Més d'un segle avala la producció de llet de Can Gel a Dosrius. Aquests ramaders actualment tenen 250 vaques frisones, la meitat de les quals donen llet i la resta estan en altres moments del seu cicle vital.

La construcció d'una segona nau de 2.500m² el 2012, amb 112 cubicles, es va projectar amb l'objectiu d'augmentar el benestar de les vaques, però també per desenvolupar el seu projecte educatiu **Viu Can Gel!**

La nova nau inclou una sala de munyir rotativa interior, amb l'última tecnologia. Aquests canvis els han permès situar-se en una producció mitjana de **33 litres de llet al dia**.



PRODUCTES

- Llet de vaca

SERVEIS

- Projecte educatiu Viu Can Gel! Ofereix visites guiades a famílies, escoles, professionals i grups per a donar a conèixer el dia a dia de la granja.
- Botiga amb els aliments làctics de Can Pastoret, empresa a la que Can Gel lliura el 100% de la seva producció lletera.

Les **vaques** tenen espais amplis per moure's bé, llits i cubicles especials per descansar, zones diferenciades segons el seu cicle vital, com per exemple, la *nursery*, nau de vedelles joves, de vaques a punt de parir o de vaques parteres.

Bona part del **menjar de les vaques provenen dels camps de Can Gel**. La composició de les racions diàries dels farratges i concentrats corren a càrrec d'un veterinar nutrióleg.

ESPECIALITAT

Granja dedicada exclusivament a la producció lletera de vaca frisona

UBICACIÓ

Granja Can Gel
Veïnat Rimblas, 1
08318 Canyamars, Dosrius
600 437 181

www.can-gel.com

Viu Can Gel!

Viu l'experiència de Can Gel sense edat

Visitar la granja de Can Gel no té límit d'edat. Tenen visites d'escoles infantil es però també de residències. Alguns dels visitants fins i tot tenen la sort de viure en viu el procés de part dels animals que hi ha a la granja.



Coneix la granja de Can Gel en família

Si busqueu un pla divertit de cap de setmana per viure en família, Can Gel ofereix una autèntica experiència grangera. Podreu tenir contacte directe amb les vaques, donar-li's de menjar i conèixer altres animals que viuen també a la granja. Amb zona de lleure i de pícnic per a poder dinar!

Botiga de Can Gel

El 100% de la llet que fan les nostres vaques va destinada a l'elaboració dels productes Pastoret. A Pastoret reben la llet i la respecten en tot el seu procés, tal qual ve de la munyida, d'aquesta manera es mantenen totes les propietats d'origen i sabor de la llet.





Una cooperativa que elabora pinsos i dona serveis agraris

L'AGRÀRIA DE TORELLÓ

Fabricació de pinsos i serveis als socis

Els orígens de L'Agrària, la Cooperativa de Torelló es remunten a l'any 1972 en les antigues càmeres agràries, i es va constituir com a cooperativa el 1986.

Es tracta d'una **cooperativa petita**, que subministra els productes i serveis als socis pel desenvolupament de la seva activitat agro-ramadera. L'integren **100 socis** actius, majoritàriament **ramaders de porcí, boví i oví de la comarca d'Osona** i el seu tret diferencial és penetrar en aquells nínxols de mercat que estan desatesos.

La **proximitat** els ha fet àgils i eficients. Gràcies a les seves dimensions, poden proveir **l'alimentació animal amb estoc suficient** i d'una forma personalitzada a les granges locals, contrarestant l'acció de les grans empreses que els hi recullen els porcs per a l'escorxador o la producció de llet i que acostumen exigir-los la compra de pinso.

L'Agrària de Torelló promou un projecte d'economia circular per

PRODUCTES

- Fabricació de pinso granulat o amb farina per l'alimentació animal, bàsicament de les espècies porcí, boví i oví
- Venda de llavors i productes ramaders

SERVEIS

- Serveis administratius generals de l'activitat agropecuària.
- Altes i baixes del bestiar, gestió de guies, SIR i GTR
- Llibres registre de tot tipus: medicaments, fitosanitaris, traçabilitat, biocides, alimentació
- Subvencions diverses: DUN, Plans de Millora, Gas-oil agrícola
- Gestió sostenible de les dejeccions ramaderes.

transformar les dejeccions ramaderes dels integrants del pla conjunt de la cooperativa. Ho fan mitjançant l'obtenció d'un producte amb format de concentració homogènia en les diferents partides, més fàcil de transportar, de distribuir al sòl i d'emmagatzemar.

ESPECIALITAT

Fabricació de pinsos porcíns, bovins i ovins, però també tot tipus de gestions del sector agrari.

UBICACIÓ

L'Agrària de Torelló
Av. Osona, 18
08570 Torelló
938 590 731

<http://agrariatorello.cat>



Sempre a favor de l'activitat sostenible!

Pere Aragonès es reuneix amb els empresaris de Torelló

El Pere Aragonès es va reunir amb empresaris de Torelló, entre ells la Gerent de l'Agrària, Marta Parés i un dels membres del Consell Rector, Josep Llach. Va aprofitar l'avinentsa per fer visibles les dificultats del sector agrari i ramader i les situacions que viuen diàriament.



JORNADA DIFUSIÓ PEPAC 2023-2027 A L'AGRÀRIA

Aquesta Jornada no només va ser útil per donar a conèixer aquests canvis, també van tenir l'oportunitat de resoldre tots els dubtes i per avaluar els casos individualitzats dels assistents que ho van necessitar.



Un espai comercial «passejable» és l'aposta de Torelló per fomentar el comerç local

La creació de la 'zona ambre', que senyalitza aparcaments propers a la zona comercial amb l'objectiu de promoure que les compres es facin a peu, és una de les mesures de la nova campanya 'El comerç a quatre passes





Una saga familiar
d'apicultors de l'Anoia

MAS BURET

Producció de mel

Des de la seva granja al Mas Buret, la quarta generació d'apicultors de l'empresa familiar Oliva Codina es dedica a la producció pròpia de mel i en fa l'envasat i la seva comercialització. Treballen al voltant de **300 arnes** situades en diferents zones de les comarques del Penedès, l'Anoia, el Bages i la Cerdanya.

Produeixen **mel 100% catalana** amb diferents varietats florals, en funció de la zona on estan ubicats els abellars. **A la seva seu al Mas Buret** i d'un abellar propi a **Castellolí**. També recullen mel d'abellars de: Sant Jaume de Domenys, Sant Martí de Sarroca, Torrelles de Foix, Santa Maria de Miralles, Castellfollit del Boix, Rajadell, Cerdanya i Castanyet.

Al Mas Buret les abelles lliben el nèctar dels ametllers, les pomes, els cirerers i les flors boscanes d'on surt la mel de romaní tan valuosa pels nostres clients. I a Castellolí, segons l'època, les abelles troben

PRODUCTES

- Mel
- Venda de pol·len, bresca, pròpolis, codonyat i caramels

SERVEIS

- Visites guiades per conèixer el procés d'elaboració de la mel i tast de producte
- Botiga online

sajolida, cepell, romaní i altres flors i en surt la mel de romaní o la mel de bruc a l'hivern. A més, recullen el pol·len en les flors d'estepa blanca o borraera.

ESPECIALITAT

Producció de mel **100% natural**, usant un procés artesanal des de l'extracció fins l'envasament, amb els millors equipaments per tal de garantir productes de gran qualitat. No utilitzen productes químics que puguin deixar traces residuals en la mel.

UBICACIÓ

Mas Buret
El Saió
08710 Santa Margarida de Montbui
93 805 39 51
646 514 392

<https://www.masburet.com/>



Les abelles, aliades naturals per preservar els ecosistemes!

La mel de Mas Buret, entre les millors de Catalunya

La mel de muntanya que elabora l'apicultor Josep Ma Oliva a Mas Buret de Montbui, ha rebut un nou reconeixement en la segona edició del concurs de "Les millors mels catalanes".

Ha rebut el segon premi en la categoria de Mel de muntanya.



Darrera producció amb mel de taronger

A la granja fan tot tipus de mels que recullen les abelles segons el tipus de flor que domini a la zona. Des de milflors, romaní, farigola, eucaliptus... Una de les últimes produccions de mel de la granja ha estat la de mel de taronger. Condensa un sabor molt subtil i delicat al paladar i ofereix una dolça olor cítrica a la flor del taronger.



Aquest any Mas Buret ha col·laborat amb l'Obra Social Santa Lluïsa de Marillac, de les Filles de la Caritat de Barcelona

Amb la donació dels pots per fer el detall Nadalenc.





Un jardí d'enciams i carbassons per al consum local

PETIT PLÀ

Cultius d'enciams i carbassó

Aquesta explotació de cultiu agrari portada per una parella es troba en el terme de **Palafolls**, que es troba a l'interior de la comarca del Maresme, delimitat per el riu Tordera i amb la muntanya del Montseny de fons. Les **30 hectàrees de producció** estan ubicades en les afores del poble.

Els cultius estan disposats fent fileres dels colors verd i vermell de les **varietats d'enciams cultivades, formant un vistós disseny dels conreus.**

En ser una explotació petita, poden donar un **tracte excel·lent a les seves hortalisses en totes les fases de la producció:** en la plantació, durant el creixement i, finalment quan fan la recol·lecció, però també en el procés de rentat i en la seva conservació.

El Vicenç Armengol, productor i l'Àngels Cárceles, gerent de l'empresa, **defensen l'interès sostenible i ecològic del seu**

PRODUCTES

- Fins a 14 varietats d'enciams de la varietat de cabdells, fulla de roure vermell i verd, lollo vermell i verd. A granel i en bosses
- Carbassons baby, mini carbassó, flor de carbassó. A granel i en safates

SERVEIS

- Transport en camió refrigerat

projecte. Manifesten que els agrada fer créixer els seus productes i fer-los arribar al consumidor de proximitat.

ESPECIALITAT

Producció de varietats d'enciams i carbassons i la seva comercialització a comerços de proximitat, restauració i a l'engròs.

UBICACIÓ

Petit Plà
Polígon Pla de Batlle, 6
Parcel·les 19-46
08389 Palafolls (Barcelona)
931 03 22 42
info@petitpla.com

<http://petitpla.com>



Benvinguts a pagès!

Visites d'escolars als cultius

Orgullosos de ser pagesos i de la seva producció, a Petit Pla organitzen visites periòdiques, especialment als nens, per donar-los a conèixer les varietats que cultiven, els hi expliquen com es conrea la terra, com recullen el producte i com el venen a comerços locals, als restaurants i a l'engròs.



Una bossa amb tots els enciams

Un dels últims formats que han incorporat a la venda és la bossa d'amanida, que conté una barreja d'enciams llestos per posar directes al plat o la safata, ja que ja estan desfullats i rentats. Només cal afegir-los els ingredients al gust per gaudir d'una magnífica amanida saborosa i refrescant.



Sortejos de caixes de producte

En aquesta casa són força generosos i, de tant en tant, fan sortejos de lots dels seus enciams, carbassons i altres aliments d'horta de temporada, ben frescos i acabats de recollir al camp. Els afortunats que s'enduen una caixa es mostren contentíssims d'emportar-se salut a casa.



PLANA DE VIC

Fabricació de pinso i elaborats carnis

Uns ramaders inquietos d'Osona van crear La cooperativa Plana de Vic el 1966 per aportar solucions i millores al seu treball diari. Actualment, disposa d'una fàbrica de pinsos, granjes, i una sala d'especejament, a més d'oferir serveis integrals agraris.

Treballen d'una forma integral tot el procés de producció de l'alimentació. D'aquesta manera, formulen els pinsos, tenen cura dels animals, realitzen l'especejament de la carn i la venda dels productes dels seus associats als seus establiments de distribució.

A la fàbrica de pinso, l'equip de nutrolegs estan focalitzats en obtenir les barreges més efectives per a boví. En pinso porcí han reduït el nitrògen als nivells més baixos.

Formen grups de treball per a la innovació de l'alimentació animal conjuntament amb les universitats (UAB i UdL) i enginyeries i en programes de millora de la gestió de purins. A Plana de Vic treballen per aportar

PRODUCTES

- Pinsos porcíns, bovins, avians i personalitzats
- Carn de porc

SERVEIS

- L'agrobotiga Rebot Pagès ofereix productes de Km 0
- Economat amb equipament i serveis per a pagesos i ramaders
- Farmàcia veterinària a Gurb
- Serveis agraris de producció de cultius i farratges lligats a la nutrició animal
- Crèdit en línia
- Gestions administratives
- Assegurances
- Comercialització
- Concentrador de purins Contech-one

valor afegit als membres de la cooperativa i tenim sempre en compte el territori. Volem ser una organització sostenible en tota la cadena de valor agroalimentària, assegurant el seu creixement gràcies a un model basat en la participació i els principis ètics.

ESPECIALITAT

Producció de pinsos, comercialització de carn i serveis per al pagès i el ramader.

UBICACIÓ

Plana de Vic Oficines centrals - Agrobotiga - Economat - productes veterinaris

Carretera Barcelona-Puigcerdà (N.152a) Km 70,4 08503 Gurb 938852213

cpv@planadevic.cat

Plana de Vic Fàbrica de pinsos

Carretera de Saladeures s/n 08507 Santa Eugènia de Berga 938855503

cpv@planadevic.cat



Compartint l'esperit sostenible!

Una instal·lació de producció d'aliment per a animals més eficient i sostenible

"El pla de millora dissenyat dins del Pla Estratègic ja està esdevenint una realitat. La fàbrica d'aliment per a animals s'ha situat com un dels factors clau per complir la missió i els valors. El pla s'ha dividit en quatre grans blocs: Referència en el mercat, Eficiència i productivitat, Professionalitat de l'equip i Proximitat."



Les cooperatives de la Plana de Vic i Vaquers d'Osona alerten

del col·lapse del sector làctic i la inviabilitat de les explotacions a causa de l'estrangulament dels preus.

Els ramaders reivindiquen la capacitat de pactar el preu amb les centrals distribuïdores i no haver de vendre per sota del cost de producció.

"CONTECH ONE, el concentrador que permet millorar la gestió dels purins de la granja

És un concentrador que separa els purins en dues parts líquides: una concentrada amb nutrients i una altra més diluïda amb baixes concentracions de N i P.





Productors d'oli verge extra ecològic al Baix Penedès

TORCLUM

Cultiu d'olivera i producció d'oli

A la Bisbal del Penedès hi ha una petita explotació familiar dedicada a l'elaboració d'oli d'oliva verge extra de producció ecològica a partir d'olives arbequines. El seu nom és Torclum i té a les seves espalles un llegat de generacions dedicades al cultiu de l'olivera. La seva activitat aplega des del cultiu fins a la venda al consumidor final, amb criteris de producció ecològica.

La climatologia de la serralada Prelitoral on estan situats els cultius, amb poca pluja i una temperatura suau, permet fer una collita molt primerenca iniciada cap a finals d'octubre fins a desembre, seguint les diferents fases del calendari lunar. Aquestes condicions immillorables afavoreixen que l'oli sigui afruitat i amb un color verdós.

Realitzen un premsat en fred de manera artesanal per extreure el millor oli d'oliva verge extra. Després el decanten i filtren per eliminar les impureses del líquid. Seguidament, fan l'embotellat de l'oli a les seves

PRODUCTES

- Oli en format d'ampolla, llauna, bag in box, garrafa i pots de perles d'oli i melmelada d'oli
- Olives arbequines i olivada.

SERVEIS

- Venda directa en línia a través de la seva botiga online
- Oleoturisme amb tast d'olis i menús gastronòmics sota petició

pròpies instal·lacions, amb els diferents formats de Torclum.

ESPECIALITAT

Producció d'oli de la varietat arbequina

UBICACIÓ

Torclum
Plaça Pau Casals, 5 43717
La Bisbal del Penedès (Tarragona)
615 602582

<https://torclum.com/>



Difonent la cultura de l'oli!

L'OOVE Ona, guardonat als Premis InnoForum

Aquest premi destaca els esforços en recerca i desenvolupament, destacant la filosofia de zero residus.



Descobriu l'oli d'oliva. Visita d'Oleoturisme.

Si sou un grup de 1-25 persones i voleu descobrir els orígens i els diferents olis verge extra que hi ha, a Torclum ofereixen una visita d'Oleoturisme per 35€ per persona.

Visita per conèixer què és l'oove

L'Ester i el Jordi de Torclum ens animen a que anem a conèixer de primera mà el món de l'oli d'oliva. Expliquen com s'elabora l'oli d'oliva verge extra o oove, acompanyant-los en una visita pels seus camps i oferint-nos un tast d'oli perquè nosaltres mateixos descobrim que fa que el seu oli sigui tan especial.





Vetllant per l'activitat professional dels discapacitats intel·lectuals

FUNDACIÓ CEO DEL MARESME

Integració social i laboral discapacitats intel·lectuals

El propòsit del centre de treball Fundació CEO del Maresme és la **creació i el manteniment de llocs de treball per a persones amb discapacitat intel·lectual** en tota la comarca del Maresme.

Detecten **serveis dins de l'activitat de les empreses i organitzacions que puguin desenvolupar aquest col·lectiu vulnerable i creen oportunitats de feina** per aquestes persones. D'aquesta forma, aconseguen millorar la qualitat de vida dels seus treballadors i treballadores, facilitant-los l'accés tant el treball remunerat com al serveis d'ajustament personal i social que posa a disposició dels seus usuaris l'entitat.

El CEO treballa 2 eixos fonamentals: el productiu, que vetlla per la prestació de servei a les empreses, i el d'atenció personal, amb l'equip de professionals de la Unitat de Suport a l'Activitat Professional, USAP.

PRODUCTES

- Mel de Can Parcala

SERVEIS

- Lloguer de vaixelles reutilitzables
- Recollida i destrucció certificada de documents
- Jardineria
- Manipulats i muntatges
- Neteja d'oficines, escoles, comunitats, entitats, naus industrials i pàrquings
- Recollida selectiva de residus
- Assessorament sobre la inserció laboral de discapacitats
- Aula apícola de Can Parcala amb tallers i activitats.

ESPECIALITAT

Entitat que promou serveis professionals dirigits a les empreses i organitzacions realitzats per persones amb discapacitat intel·lectual de la comarca del Maresme.

UBICACIÓ

Fundació CEO del Maresme
C/ Galícia, 191
08303 Mataró
93 757 83 88
ceomaresme@fundaciomaresme.cat

www.ceomaresme.cat



Impulsant l'autodeterminació dels seus usuaris!

Bar Cafè Nou

El Bar del Cafè Nou presenta una proposta culinària centrada en la cuina mediterrània, sostenible i confeccionada amb productes locals i de temporada. Alhora, es converteix en un espai social i comunitari on es duen a terme diverses activitats culturals adreçades a tot tipus de públic.

El projecte neix amb l'objectiu de generar noves oportunitats laborals i socials per a persones amb discapacitat intel·lectual que han rebut formació en serveis d'hostaleria i cuina."



Persones assistides per la Fundació el Maresme participen en el primer Telenotícies Inclusiu a nivell mundial

Una iniciativa pionera a nivell mundial impulsada per Dincat i TV3, en la qual han participat 12 persones amb discapacitat de diferents entitats del sector.

La Fundació el Maresme inicia un nou Marc Estratègic 2028 per abordar els actuals reptes socials, com ara l'envelliment i la salut mental.

El president de la Fundació el Maresme, el Sr. Miquel Montané, ha aprofitat el context per fer una crida a la complicitat i al compromís social.





Conclusions

L'evolució dels hàbits de consum cap a la sostenibilitat ha tingut un impacte significatiu en l'agricultura, impulsant canvis importants en les pràctiques de cultiu i la producció alimentària. Els consumidors, cada vegada més conscients del seu paper en la cadena alimentària, demanen productes sostenibles i d'origen local, incentivant la innovació agrícola i promocionant una relació més directa amb els productors.

Aquesta transformació no només redefineix la manera en què veiem el nostre menjar, sinó que també crea un camí cap a un futur alimentari més saludable, responsable i respectuós amb el medi ambient. La interconnexió entre agricultors i consumidors emergeix com una força impulsora per construir una cadena alimentària que no només satisfaci les necessitats del present, sinó que també asseguri la sostenibilitat per a les generacions futures.

Les 8 organitzacions que conformen l'Associació de Productors Impulsors dels Aliments Catalans **APIAC** s'han agrupat per donar-se suport i aprofitar les sinergies d'una forma conjunta per defensar els seus interessos, garantir la pervivència dels productes autòctons catalans i el present i el futur de les zones productores catalanes.



Amb la col·laboració:



La venda de proximitat està regulada i permet identificar els pagesos catalans que venen ells mateixos els seus productes al públic, segons el Decret 24/2013

**L'APIAC és una associació que es finança principalment de serveis a proveïdors i ajuts públics*