



Xarxa TRÀMEC

Xarxa Agroalimentària del Baix Empordà

Som l'eina per potenciar el sector
agroalimentari del Baix Empordà





SUMARI

Presentació.....	3
Què és la Xarxa Tràmec	4
Dades generals	5
Innovació.....	6
Sostenibilitat.....	10
Pesca.....	14
Entitats adherides.....	18



PRESENTACIÓ

XAVIER DILMÉ

Conseller de Promoció Econòmica i Turisme del
Consell Comarcal del Baix Empordà

El sector agroalimentari és un dels pilars del Baix Empordà. El treball de la terra i del mar, l'elaboració de productes agroalimentaris i una rica tradició culinària són eixos vertebradors de la nostra identitat. Des del Consell Comarcal del Baix Empordà considerem que l'aposta per un sector agroalimentari viu, dinàmic i viable ha de ser prioritària. És per això que impulsem Xarxa Tràmec. Treballant colze a colze amb l'ampli ventall de persones, empreses i institucions implicades en el sector, plantequem iniciatives que incideixin de manera positiva en la producció i el consum d'aliments de proximitat, en la creació d'aliances amb altres sectors econòmics i en la conscienciació de la població sobre la importància que té l'àmbit agroalimentari. Perquè no només es tracta de conservar la cultura que ens ha dut on som, sinó de donar-li continuïtat i millorar-la per fer-ne un motor d'innovació i desenvolupament comarcal.



QUIM CASELLES

Xef de l'Hotel-Restaurant Casamar i ambaixador
de Xarxa Tràmec



L'entorn del Baix Empordà és inigualable per aconseguir un sector agroalimentari potent. Hi ha bon clima, bon mar, bona terra i bona horta. Poder treballar amb producte de proximitat permet controlar-ne tot el procés. Com a cuiner, és una sort poder explicar la història dels aliments amb què treballo: a la comarca, pràcticament tot el que es cuina es pot trobar a un radi de vint o trenta quilòmetres, i és produït per persones que coneixem. Als cuiners se'ns felicita per la feina que fem, però encara no hi ha prou reconeixement social per als productors. Com a sector, hem de treballar perquè

pagesos, pescadors i elaboradors rebin la valoració de la seva feina. Aquesta sinergia augmenta el valor de l'economia de la comarca. S'estan realitzant accions en una bona direcció, però sempre cal fer més, motivar-nos entre tots per mantenir un paisatge, uns oficis i una gastronomia que són el nostre segell d'identitat.



4. Què és Xarxa Tràmec?

La Xarxa Tràmec és un projecte impulsat per l'àrea de Promoció Econòmica i Turisme del Consell Comarcal del Baix Empordà amb l'objectiu de consolidar el sector agroalimentari de la comarca. La iniciativa parteix del convenciment que aquest sector és el vertebrador del paisatge i l'economia de l'Empordà, i que com a tal ha de ser dinàmic, sostenible i innovador. Gràcies a la cooperació pública-privada i a la implicació d'una gran varietat d'actors, Xarxa Tràmec incideix en l'àmbit agroalimentari del Baix Empordà per mantenir-lo i potenciar-lo, atès el seu valor ambiental, social, cultural i econòmic.

Les línies estratègiques

Xarxa Tràmec s'ha fixat tres línies principals de treball, que estableixen els objectius de consens cap als quals caminen els membres del projecte.



Baix Empordà, territori agroalimentari innovador.

L'aplicació de la investigació i el coneixement és clau per identificar productes amb un alt potencial de futur i optimitzar els processos de distribució, comercialització i restauració de proximitat.



Baix Empordà, territori agroalimentari sostenible.

La sostenibilitat fa referència a la viabilitat econòmica, social i mediambiental, de manera que es treballa en aquest triple front per garantir la continuïtat del sector.



Baix Empordà, territori pesquer

L'àmbit del peix presenta possibilitats de desenvolupament i té encara un llarg recorregut a la comarca, sostingut en la tradició de l'ofici i l'estabilitat del sector.

5. Dades generals

En quins sectors incidim?

Treballem la producció, transformació, comercialització i venda. Així doncs, procurem afavorir totes les parts del procés del sector agroalimentari.

Qui forma part de la Xarxa Tràmec?



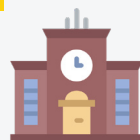
Empreses

productors, transformadors i restauradors



Entitats

centres d'investigació i formació, fundacions, sindicats i associacions



Ajuntaments



Aliances

Foment del treball conjunt dels diferents agents del sector

Quins serveis oferim?



Diagnosis sectorials

Suport a empreses i emprenedors agroalimentaris en la producció, la comercialització i la transformació



Difusió

Visibilització dels productes i els productors locals



Gestió de projectes d'innovació i/o sostenibilitat

Coordinació d'experts i productors per a la transferència de coneixement



Acompanyament empresarial

Proposta de noves estratègies a partir de l'estudi dels subsectors de la comarca

INNOVACIÓ



Les empreses agroalimentàries, amb independència de la seva mida i trajectòria, són conscients de la necessitat d'innovar. El Baix Empordà disposa d'una **llarga tradició agroalimentària**, que ha arribat fins avui, i que ha donat lloc a **pràctiques i productes propis**. Aquests elements distintius, juntament amb la restauració de qualitat i la presència de **centres de formació i transferència de coneixement**, constitueixen el potencial de la innovació agroalimentària a la comarca.

Potenciar els productes i pràctiques innovadors amb **capacitat real de transformació** és clau perquè el sector sigui **viable** i generi **valor**. Xarxa Tràmec aposta pels productes de temporada i de proximitat i per la comercialització en circuits curts, que permetrà crear més **consciència** en les empreses i consolidar una **oferta diferenciada** que trobi resposta en els consumidors.





Joan Tibau

director de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentàries (IRTA) de Monells



“El Baix Empordà disposa dels elements bàsics per a una bona cuina: cereals, productes de l'horta, bestiar, pesca, oli, vi... No hi ha moment de l'any que no hi hagi productes de temporada. Tota aquesta riquesa es deu a la ubicació geogràfica i a la naturalesa de terra de pas, d'intercanvi, ben present al llarg de la nostra història. Hem innovat a partir de la tradició i de saber aprofitar racionalment tot allò que ens ofereix el territori”.



Teresa Colell

directora de l'Escola Agrària de l'Empordà

“Els nous pagesos aprenen dels veterans, i els veterans aprenen de les noves tecnologies. Tant els sistemes de producció tradicionals com els innovadors tenen aspectes positius, i si se saben combinar, milloren la qualitat del producte i del treball. De fet, ja s'està aplicant molta innovació a tota la cadena productiva, però no és visible. El sector agroalimentari ha fet molts esforços per incorporar alta tecnologia, que és imprescindible per innovar en la producció, la salut i la seguretat”.



INNOVACIÓ



Carme Carretero

directora del Campus Alimentació i Gastronomia de la UdG



“És prioritari innovar al principi de la cadena, en la producció, i també en la transformació, per assolir dos objectius: minimitzar els efectes de l'activitat agroalimentària sobre el medi ambient i optimitzar l'aprofitament dels aliments. “Gràcies a les noves tecnologies de transformació alimentària i a la creativitat gastronòmica, es poden desenvolupar i popularitzar aliments que ara són poc consumits o encara desconegut. Només d'aquesta manera hi haurà possibilitats d'alimentar una població global creixent”.



Llorenç Frigola

president de la Indicació Geogràfica Protegida (IGP)
Poma de Girona

“A partir de la tradició mantenim les empreses i amb la innovació els hem d'aportar valor afegit, creixement, amb nous productes. En aquest sentit, s'ha de crear un ecosistema en què es valori i fomenti la innovació, se'n faci difusió i es motivi la gent jove. Cal donar ales a qui innova i ajudar-lo fins que se'n surti, és molt difícil aconseguir-ho a la primera”.





L'acord marc d'entesa Baix Empordà, territori agroalimentari innovador és fruit de les aportacions coordinades dels agents implicats en aquest àmbit: centres d'investigació i coneixement, centres de formació professional i universitària i restauradors.

En la línia estratègica d'innovació, desenvolupem programes com ara:

1. Vinculació tradició i innovació
2. Foment de la creativitat
3. Aliances amb els centres i entitats d'investigació
4. Impuls ecosistema innovador
5. Jornades PATT
6. Transparència en la comercialització

Accions de la línia d'innovació:

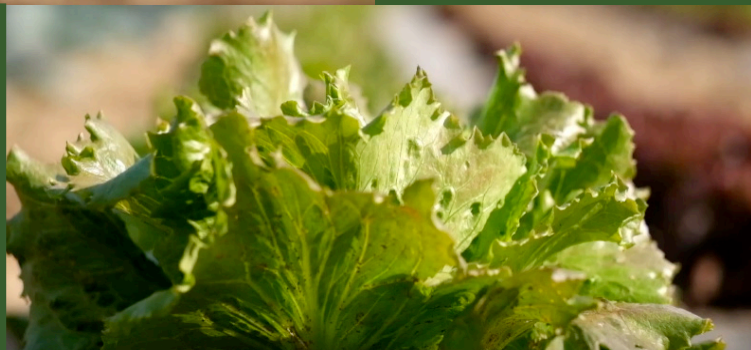
- Jornades Baix Empordà, territori agroalimentari innovador
- Innovació en el producte i la cuina
- Intercanvis entre escoles agràries de Catalunya i la Catalunya Nord
- Suport a la comercialització
- Acompanyament a l'obrador de l'Escola Agrària de l'Empordà

SOSTENIBILITAT



La producció agroalimentària ecològica ha viscut un **creixement sostingut**, amb un augment del valor econòmic dels productes. Al mateix temps, s'ha anat apostant per les **energies renovables** i s'ha incrementat la sensibilització envers el medi i el territori. Per contra, ha disminuït el nombre d'empreses i ha caigut l'ocupació al sector agrari.

Els membres de Xarxa Tràmec volem assolir una **sostenibilitat ambiental, social i econòmica**, que tinguï en compte la petjada ecològica i el treball digne. Teixint aliances entre nosaltres i amb altres sectors, i cercant estratègies que afavoreixin el producte de proximitat, aconseguirem que el sector agroalimentari sigui sostenible i respectuós amb el territori i la salut dels consumidors.



Judit Nadal

pastora de Pasturabosc



“Contribuïm a mantenir el paisatge i el territori en bon estat de conservació. La preservació de la biodiversitat, de la flora i de la fauna, és el valor afegit de la nostra feina. D'altra banda, sostenim una economia local al marge de la gran indústria agroalimentària. El consum del producte de proximitat afavoreix la preservació de l'entorn natural immediat, evita la despoblació del medi rural i genera oportunitats professionals”.



Enric Navarro

pagès del Parc Agroecològic de l'Empordà

“La qualitat de l'ocupació al sector agroalimentari milloraria si hi hagués més formació pensada directament per als treballadors del camp. Una oferta més àmplia ajudaria a trobar professionals motivats i ben preparats, que encaressin la feina amb passió i es mantinguessin en l'ofici. També seria interessant una borsa de treballadors del camp”.



SOSTENIBILITAT

Ignasi Busquets

tècnic de l'Agrupació de Defensa Vegetal (ADV) Ecològics de Girona Ecològics de Girona



“El producte de l'agricultura sostenible no malmet recursos naturals, és de temporada i disminueix la petjada ecològica. Amb molts menys recursos i molta menys distància podem tenir aliments de qualitat i proximitat a taula, però hem d'assumir-ne el cost com a societat, aprendre a donar valor al que es produeix aquí en condicions laborals dignes. No ens podem permetre ser sostenibles a canvi d'empobrir altres punts del planeta”.



Anna Roca

responsable de la comissió tecnicocientífica de la Fundació Agroterritori

“L'agricultura és molt més que produir aliments; és per això que cal que ens fixem en tota la cadena de valor, de manera transversal, per minimitzar els impactes negatius i afavorir la sostenibilitat de la producció de proximitat a tots els nivells. S'estan fent esforços ingents per a la preservació del paisatge agrari. El relleu generacional al capdavant de les explotacions, amb joves pagesos més formats en qüestions mediambientals, facilita que hi hagi més sostenibilitat”.





Baix Empordà, territori agroalimentari sostenible parteix de la posada en comú i el consens entre pagesos, ramaders apicultors i entitats representatives del sector.

En la línia estratègica d'innovació, desenvolupem programes com ara:

- 1.** Manteniment de la base productiva
- 2.** Sistema alimentari sostenible
- 3.** Sistema alimentari resilent al canvi global
- 4.** Fomentar el valor afegit dels productes
- 5.** Aliments responsables
- 6.** Alimentació saludable

Accions de la línia d'innovació:

- Jornades Baix Empordà, territori agroalimentari sostenible
- Grup de recuperació del fesol de l'ull ros
- Curs d'horts escolars ecològics
- Taula d'ocupació del sector agroalimentari
- Promoció de segells alimentaris de qualitat i proximitat

PESCA



La pesca és una de les activitats tradicionals del Baix Empordà. La costa ofereix una **àmplia diversitat d'espècies amb valor alimentari**. La pesca proporciona productes **frescos i de proximitat**, el preu dels quals es manté estable, mentre que la potent indústria del turisme gastronòmic és l'aparador ideal per al nostre peix. Per la seva banda, els pescadors han guanyat importància com a agents per a la **sostenibilitat i protecció del medi mari**.

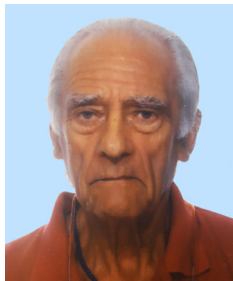
Com a sector estratègic de la comarca que considerem que és, des de Xarxa Tràmec volem enfortir i difondre els valors del peix de proximitat i impulsar la innovació en el sector per adaptar-lo als **nous hàbits de consum**. Així mateix, volem obrir el sector a la ciutadania i vincular-lo a l'**oferta turística**, de manera que es generalitzi la consciència de la importància de la pesca i del consum de peix per garantir-ne la continuïtat.





Pere Estradera

patró major de la Confraria de Pescadors de l'Estartit



La pesca artesanal està molt cuidada. Es treballa amb cura i rigor per comercialitzar el producte en condicions òptimes. En altres tècniques de pesca, s'innova perquè l'extracció sigui poc agressiva amb el medi. Hi ha vedes i s'estan tirant endavant plans de cogestió amb administracions i entitats per minimitzar els impactes en l'ecosistema i ajudar a mantenir-lo”.



Cristina Mañas

gerent de la Confraria de Pescadors de Palamós i secretària del Grup d'Acció Local Pesquer Costa Brava Ecològica de Girona

“És important innovar en la comercialització, buscar noves línies estratègiques perquè sigui viable i perquè augmenti el consum del peix de proximitat. Si s'arriba més als consumidors locals, es camina cap a l'estabilització de la flota i s'aconseguirà que sigui bioeconòmica; és a dir, sostenible per al medi ambient i en ingressos”.



PESCA



Marina Obiol

directora d'exportacions de Peixos de Palamós



“La nostra força, com a transformadors i comercialitzadors, és poder explicar als clients que el producte ve de la pesca artesanal, de barques petites que surten a feinejar al matí i tornen a la tarda, i que és pescat en zones amb plans sostenibles per preservar les espècies autòctones. Així doncs, la qualitat del peix del Mediterrani es pot garantir en tot el seu procés”.

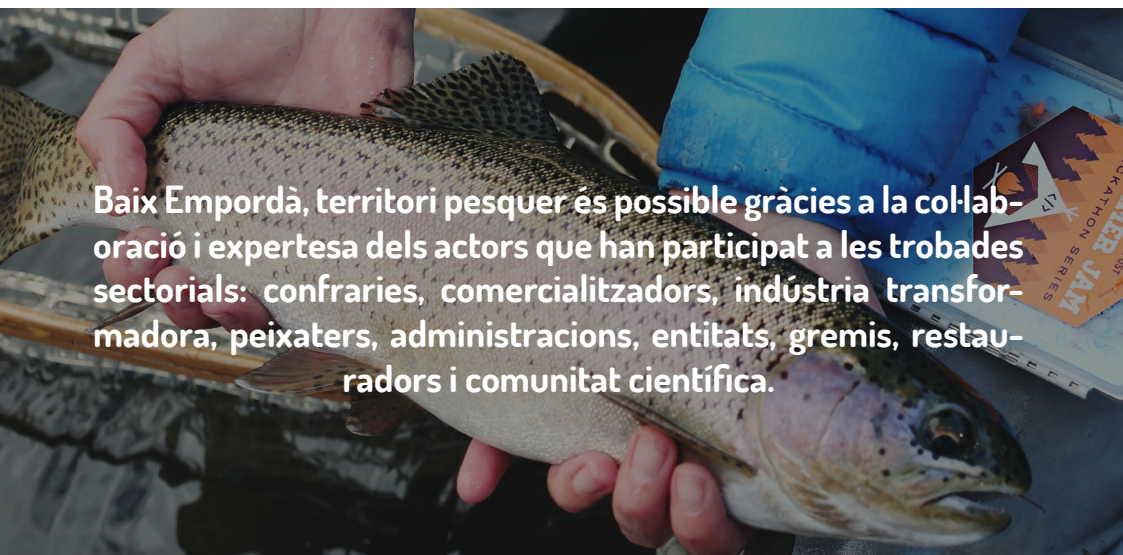


Juli Arnau

peixater de Peixos Arnau

“El peix i el marisc del Baix Empordà és de quilòmetre zero, d'una qualitat immillorable i beneficis per a la salut. El del peix és un sector que resisteix. Malgrat les dificultats, si hi ha implicació de tots els agents i es té cura de l'ofici de pescador, el sector perviurà”.





Baix Empordà, territori pesquer és possible gràcies a la col·laboració i expertesa dels actors que han participat a les trobades sectorials: confraries, comercialitzadors, indústria transformadora, peixaters, administracions, entitats, gremis, restauradors i comunitat científica.

**En la línia estratègica d'innovació,
desenvolupem programes
com ara:**

1. Revalorització de les espècies
2. Ús de les noves espècies emergents
3. Impuls de la transformació i les conserves pesqueres
4. Preservació del fons marí
5. Coneixement econòmic de tota la cadena de valor del sector
6. Envasat del peix

Accions de la línia d'innovació:

- Jornades Baix Empordà, territori pesquer
- Premi peixateries Peix de Llotja
- Estudi de tota la cadena de valor del peix a la comarca del Baix Empordà

ENTITATS ADHERIDES

Amb el suport de:



Ajuntament de
Calonge i Sant Antoni



Ajuntament
de Gualta



Ajuntament
de Palau-sator



Ajuntament d'Ullà

Casamar
RESTAURANT - HOTEL



Generalitat de Catalunya
Casa a Perpinyà

ASSOCIACIÓ AGRÀRIA DE Joves AGRICULTORS



Generalitat
de Catalunya





Consell Comarcal del Baix Empordà

Carrer dels Tarongers, 12
17100 La Bisbal d'Empordà



972642310



xarxatramec@baixemporda.cat



Facebook: XarxaTramec



Twitter: XarxaTramec



LinkedIn: Xarxa Tràmec CCBE



<https://xarxatramec.baixempordat.cat>

