

III JORNADAS DE AGROECOLOGÍA Y ECODesarrollo DE LA REGIÓN DE MURCIA

BIODIVERSIDAD AGRARIA Y SOBERANÍA ALIMENTARIA EN LA REGIÓN DE MURCIA



Murcia en tu Mesa, hacia un sistema agroalimentario en armonía con nuestros recursos naturales, culturales y humanos

23-24 de ENERO
Universidad de Murcia
Campus de Espinardo

Justificación de las Jornadas

La pérdida irreparable de Biodiversidad Agraria durante las últimas décadas y el control que ejercen los grandes oligopolios sobre el sistema agroalimentario, tienen consecuencias graves o dramáticas sobre la Seguridad y Soberanía Alimentaria. Y no sólo de los países en vías de desarrollo, si no también en los países industrializados. La Región de Murcia no se ha escapado de este proceso. Si no queremos poner en grave riesgo la seguridad y soberanía alimentaria de nuestra generación y de las generaciones futuras, es necesario producir alimentos sanos y culturalmente adecuados para todos, así como recuperar cuanto antes la capacidad de decidir sobre el sistema agroalimentario que queremos. Este control en la producción y consumo de alimentos pasa por recuperar, conservar y valorizar el Patrimonio Agrario Murciano.

Finalidad

Poner en marcha la campaña **Murcia en tu Mesa**, promovida por la Red de Agroecología de la Región de Murcia (RAERM), para fomentar el consumo de variedades locales y razas autóctonas, en circuitos de proximidad, producidas por agricultores murcianos con técnicas agroecológicas. Con esta campaña se pretende contribuir, tanto a la conservación de la Biodiversidad Agraria, como al Desarrollo Rural, a través de un sistema agroalimentario en armonía con nuestros recursos naturales, culturales y humanos.

Objetivo general

Establecer una serie de encuentros sectoriales, relacionados con la producción y el consumo de alimentos, así como con investigadores y docentes preocupados por la seguridad y soberanía alimentaria, para que se impliquen de forma directa en la campaña Murcia en tu Mesa, a través de la puesta en marcha de una red de redes regionales.

Objetivos específicos

- Establecer una **Red Regional de Restaurantes por la Biodiversidad**, que fundamenten su cocina, o parte de ella, en materias primas locales de origen ecológico.
- Estructurar una **Red Regional de Productores y/o Consumidores Ecológicos**, desde una perspectiva agroecológica, como alternativa al sistema agroalimentario globalizado.
- Poner en marcha una **Red Regional de Recursos Genéticos**, para coordinar acciones y proponer normativas destinadas a la conservación y valorización de los recursos genéticos locales.
- Promover una **Red Regional de Educadores Agroambientales**, para el fomento de huertos escolares ecológicos y el diseño actividades, que generen hábitos de consumo éticos, justos y saludables.
- Consolidar una **Red Regional de Dinamizadoras(es) del Consumo Responsable**, para fomentar el consumo agroecológico y la adquisición de hábitos alimentarios saludables entre la población.

PROGRAMA

Miércoles 23 de enero

09:30. Inauguración. Rep. Consejería de Agricultura, Rep. del Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica y de la RAERM.

10:00 h. Presentación de la campaña “**Murcia en tu Mesa**” y del “**Libro rojo de las variedades locales de la Región de Murcia I. Hortícolas de fruto, hortícolas de hoja y leguminosas**”. Dirección General de Desarrollo Rural y Agua de la CARM, Rep. de la cocina murciana y José M Egea.

11.00 h. Ponencia: **Calidad nutritiva y organoléptica de los alimentos ecológicos**. *D^a María Dolores Raigón Jiménez*. Catedrática de la ETSIA de la Universidad Politécnica de Valencia.

12:15. Ponencia: **El cáncer y otras enfermedades en relación con la producción y consumo de alimentos**. *D^a Mariana F. Fernández Cabrera*. Profesora Titular de la Universidad de Granada e Investigadora del Laboratorio de Investigaciones Médicas. Hospital Universitario San Cecilio.

13:30. Cata de productos ecológicos elaborados de la Región de Murcia.

17:00. Panel de Trabajo 1. **Red Regional de Restaurantes por la Biodiversidad**. Mod. Repr. Cocina Murciana.

19:00. Panel de Trabajo 2. **Red Regional de Productores y/o Consumidores Ecológicos**. Mod. José M Egea.

Jueves 24 de enero

10:00. Panel de Trabajo 3. **Red Regional de Recursos Genéticos**. Mod. pendiente.

12:00. Catas profesionales de productos ecológicos y elaborados con variedades locales murcianas.

16:30. Panel de Trabajo 4. **Red Regional de Educadores Agroambientales**. Mod. Rafael García.

18:30. Panel de Trabajo 5. **Red Regional de Dinamizadoras(es) del Consumo Responsable**. Mod. pendiente.

20:30. Resumen y conclusiones de las jornadas.

ACTIVIDADES PARALELAS

Jornadas gastronómicas: 'Murcia se pone verde'

- **Rutas gastronómicas:** Entre el miércoles 23 de enero y el domingo 3 de febrero, de 2013, en la mesa de bares y restaurantes repartidos por toda la Región, habrá una oferta de tapas y menús ecológicos de proveedores murcianos.
- **Catas de aceite, vino y queso.** Las catas serán de productos ecológicos elaborados a partir de variedades y razas locales. Se desarrollarán entre miércoles 23 de enero y el domingo 3 de febrero, de 2013, en establecimientos repartidos por la región.
- **'La Noche Verde'.** Se trata de una *fiesta gastroecológica* que reunirá, el jueves 24 de enero, a cinco cocineros murcianos especializados en la cocina de producto, para elaborar un menú de tapas ecológicas en el patio azul del Restaurante del Real Casino de Murcia.
- **Ciclo de cine ecológico.** El Café Ficciones, durante los 12 días de duración de las jornadas gastronómicas, proyectará un ciclo de cine ecológico, en horario nocturno.
- **'Ecoparty'.** Evento temático, para el jueves 31 de enero, en el bar de copas Chinatown. La música será de grupos y canciones relacionada con el respeto a los recursos naturales y culturales.

III Feria de la Biodiversidad Cultivada Murciana. CEAMA, 02.02.2013

- Síntesis final del proyecto: *Valorización de la biodiversidad agraria y la cultura campesina*, concedido por el GAL Integral, financiado con fondos FEADER. Proyectos de futuro.
- Intercambio de semillas
- Cata de vinos, aceite y queso.

PONENTES

D^a María Dolores Raigón, es Catedrática de la Escuela Técnica Superior Agronómica y del Medio Natural de la Universidad Politécnica de Valencia. Durante más de una década estudia las diferencias nutricionales entre los alimentos ecológicos y los de producción convencional. Entre sus trabajos es de destacar el libro “*Alimentos Ecológicos Calidad y Salud*”. Es presidenta de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE).

D^a Mariana F. Fernández Cabrera, es Profesora Titular de la Universidad de Granada e Investigadora del Laboratorio de Investigaciones Médicas. Hospital Universitario San Cecilio. Imparte la asignatura “*Cáncer y Alimentación*”, en el grado de Nutrición Humana y Dietética. Su investigación se ha centrado en pesticidas organoclorados en placentas y en niños, la exposición a disruptores endocrinos y alteraciones del tracto urogenital masculino, así como en la exposición infantil a contaminantes ambientales.

PANELES DE TRABAJO

1. Red Regional de Restaurantes por la Biodiversidad.

Puntos para el debate:

- § ¿Tiene sentido una red de restauradores por la Biodiversidad en la Región de Murcia? En caso afirmativo:
- § ¿Cuáles pueden ser los fundamentos de esta Cocina Murciana Agroecológica?
- § ¿Qué requisitos deberían cumplir los restaurantes que formen parte de la red? ¿menús? ¿productos?
- § ¿Es necesario algún mecanismo de verificación, sello?
- § ¿Hay suficiente disponibilidad de productos ecológicos locales? ¿Son de fácil accesibilidad?

Destinatarios: Representantes del canal HORECA.

2. Red Regional de Productores y/o Consumidores Ecológicos.

Puntos para el debate:

- § ¿Se pueden establecer sinergias entre los operadores ecológicos murcianos para disminuir los costes de producción y distribución?
- § ¿Es necesario diversificar la producción para ampliar la oferta de productos ecológicos en el ámbito regional? En caso afirmativo ¿cómo se podría realizar?
- § ¿Hay posibilidad de conectarse en red con grupos de producción y consumo estatales?
- § ¿Es caro el producto ecológico? ¿Cómo se podría establecer un precio justo para productores y consumidores?

Destinatarios: Asociación de productores y/o consumidores ecológicos, organizaciones agrarias, agricultores y elaboradores ecológicos

3. Red Regional de Recursos Genéticos.

Puntos para el debate:

- § ¿Qué material hay disponible en bancos de semillas y colecciones de campo?
- § ¿Qué recursos genéticos son prioritarios para campañas de recuperación y conservación?
- § ¿Qué acciones se pueden implementar para disminuir la erosión de recursos genéticos?
- § ¿Cómo fomentar el uso de semillas y material reproductor para potenciar la conservación y custodia en el campo de los agricultores?
- § ¿Qué normativas se deberían dictar a nivel regional para la venta de semillas de variedades locales?

Destinatarios: Grupos de investigación relacionados con el sector agroalimentario y la conservación de la biodiversidad agraria, colectivos implicados en la recuperación y conservación de los recursos genéticos y la cultura campesina.

4. Red Regional de Educadores Agroambientales.

Puntos para el debate:

- § ¿Qué experiencias se han realizado en la región sobre huertos escolares y seguridad alimentaria? Breve exposición de experiencias y de resultados.
- § ¿Se podría establecer una red de huertos escolares en la región para la seguridad y soberanía alimentaria? ¿qué contenidos? ¿qué programa(s)?...
- § ¿Qué actores se deberían implicar en la creación y gestión de los huertos y programas agroambientales? ¿docentes, padres, agricultores, técnicos,...?
- § ¿Qué complementos formativos serían necesario implementar para hacer más efectiva la función de esta red?

Destinatarios: Profesorado de educación primaria y secundaria, APAs, educadores ambientales.

5. Red Regional de Dinamizadoras(es) del Consumo Responsable.

Puntos para el debate:

- § ¿Qué papel tienen los consumidores, con su decisión de compra, en el desarrollo de sistemas agroalimentarios sostenibles y en la conservación de la Biodiversidad Agraria
- § ¿Qué acciones se han desarrollado y/o se podrían desarrollar para fomentar entre la población el consumo responsable?
- § ¿Qué complementos formativos se consideran más necesarios para formar a un colectivo de jóvenes y mujeres para dinamizar el consumo responsable?

Destinatarios: Asociaciones y federaciones de consumo, colectivos de mujeres, peñas huertanas y gastronómicas, movimientos sociales y consumidores en general.

Notas.

1. Los paneles de trabajo van dirigidos a los destinatarios mencionados en cada caso; así como a cualquier persona que esté interesada en el tema.
2. Todos los paneles de trabajo se iniciarán con una breve exposición de la campaña **Murcia en tu Mesa** en relación a la red en cuestión.
3. Los asistentes a las jornadas pueden obtener un ejemplar del “Libro rojo de las variedades locales de la Región de Murcia I”, a un precio de 10 euros (PVP 15 euros). Este dinero contribuirá a sufragar los gastos de las jornadas y de la edición.
4. El “Libro rojo de las variedades locales de la Región de Murcia I”, se regalará a todos los socios de la RAERM, que paguen las cuotas de 2013 y a los nuevos socios.
5. La asistencia a las jornadas es gratuita. Se ruega cumplimentar el boletín de inscripción y enviarlo a la secretaría de las jornadas.