

XORNADA:

Viabilidade da comercialización de aves e coellos das explotacións artesanais a través de espazos de sacrificio colaborativos

12 DE ABRIL – PAZO DE MARIÑAN (BERGONDO) A CORUÑA

OBXECTIVOS

A realización desta xornada busca reflexionar e contrastar

- ✓ Propostas técnicas e experiencias contrastadas vinculadas a xestión colaborativa de espazos de sacrificio para a venda de carne de aves e lagomorfor de explotacións artesanais.
- ✓ Situación e dinámica legal e institucional destes espazos
- ✓ Solucións eficientes, eficaces e adaptadas ás demandas das pequenas explotacións artesanais
- ✓ Apostas desde o consumo responsable para a obtención destes alimentos

PARTICIPANTES

Productores e produtoras

- Criadoras da D.O. CAPON DE VILALBA
- Criadoras da ASOCIACIÓN DA RAZA AUTÓCTONA GALIÑA DE MOS – AVIMÓS
- Criadoras de GALO DE VILA DE CRUCES
- Criadoras de GALIÑA PIÑEIRA
- Produtoras de AVICULTURA ARTESANAL das comarcas de:
 - O Pino - Arzúa
 - Ferrolterra
 - Sobrado
 - A Maía
 - Barbanza
 - Sar
 - Barcala

Consumidores públicos e privados

- Comedores escolares públicos
- Comedores escolares privados
- Escolas de Hostelería
- Colectivos de Restauración

Persoal técnico de diferentes ámbitos e administracións

- ❖ Producción agroalimentaria.
- ❖ Saúde pública
- ❖ Sanidade animal
- ❖ Emprego
- ❖ Desenvolvemento rural e local
- ❖ Universidade de Santiago
- ❖ Concellos

PROGRAMA

9.30h. Inauguración:

Presidente da Deputación da Coruña e Alcalde do Concello de Brión

9.50h. Dinámica da xornada

10:00h. Ponencia presentación:

“A situación actual da produción e comercialización de aves e coellos das explotacións artesanais”

10:20h. Mesa de experiencias de ESPAZOS COLABORATIVOS DE SACRIFICIO PARA EXPLOTACIÓNS ARTESANAIS

- Palencia
- Nafarroa - Euskadi
- Catalunya
- Francia

12.00h. Pausa - café

12.30h. Situación actual da produción artesanal e dos matadoiros de pequeno volume.

- Ministerio de Sanidade - AECOSAN
- Consellería de Sanidade
- Consellería do Medio Rural

14:00h. Xantar

15:30h. Mesa de experiencias

- ✚ Consumo responsable de alimentos
- ✚ Experiencias de produción artesanal.

16.30h. Dinámica de grupos para intercambio, debate, reflexión e propostas.

18:00h. Conclusións da xornada.