

Transformant el model agroalimentari

A què estem contribuint amb el nostre consum?
Demostrem que un altre model és possible gràcies a l'exemple del Forn de Jorba.

Sostenibilitat real
traçabilitat i justícia social.

IMPOSSIBLE
ÉS NO FER RES
PER CANVIAR-HO TOT

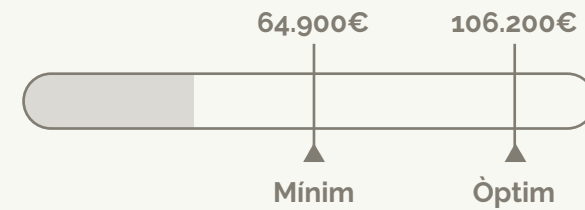


AQUEST ÉS EL PROJECTE QUE PLANTEGEM

Objectiu general

L'objectiu general del projecte és demostrar, mitjançant l'exemple del Forn de Jorba, que és possible un desenvolupar un nou model de producció, distribució i consum d'aliments, i de desenvolupament socioeconòmic: més **sostenible, ètic i just**, que reverteixi positivament al territori, i que empri amb normalitat les **espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals**.

Finançament necessari



Ja pots realitzar la teva aportació a través de la plataforma **goteo.org**

Una actuació local per un projecte nacional

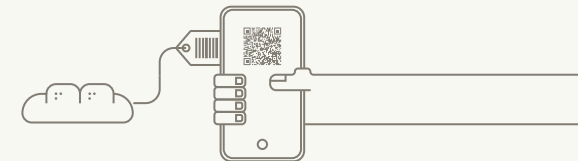
Aquest canvi de paradigma comença amb el **Forn de Jorba**, situat a la mateixa localitat on també hi ha la seu central del Collectiu Eixarcolant, però sempre amb l'horitzó que sigui el **referent a partir del qual fer arribar el canvi a tot el país**. Es tracta per tant d'una actuació de caire local emmarcada en un projecte d'abast nacional que té per objectiu **transformar completament el model agroalimentari**.



Nosaltres hi posarem l'energia, la il·lusió, l'ambició, el compromís, el rigor i la responsabilitat. I entre totes i tots cal que hi posem els recursos, que aniran destinats als quatre eixos següents:

- **Renovació i ampliació de material per al forn/obrador:** espai de fred, armaris de fermentació controlada, laminadora, autoclau, mobiliari.
- **Espai de venda i zona interactiva:** ampliació i reforma dels mostradors, zona per productes refrigerats, àrea de treball, i zona interactiva per descobrir a fons el què, com i perquè del nou model plantejat.
- **Obres i adequació d'espais:** accessibilitat persones amb mobilitat reduïda, renovació sistema elèctric i aigua, eliminació falsos sostres, eliminació envans, sanejament general, millora tancaments.

· **Sistema de traçabilitat per mostrar sempre a què estem contribuint amb el nostre consum:** desenvolupament informàtic, generació del contingut, i relat



Volem explicar, de forma sistemàtica, clara i detallada, què hi ha darrere dels productes que s'estan consumint, per SABER A QUÈ S'ESTÀ CONTRIBUINT AMB CADA ACCIÓ DE COMPRA. **Aquesta informació es facilitarà al consumidor a través d'un codi QR associat al producte i al tiquet de compra**, i també serà consultable a la pàgina web i a la zona interactiva de l'espai de venda.

Per cada producte es podrà conèixer:

- Percentatge del preu que correspon al cost dels ingredients
- Percentatge del cost d'elaboració i gestió
- Percentatge del cost de venda
- **Beneficis que es reinverteixen** en projectes del Collectiu Eixarcolant **per seguir canviant el model**
- Quins han estat els **ingredients emprats**
- De quin **productor** provenen els ingredients
- **Preu que s'ha pagat als productors**

Sempre expliquem que cal fomentar un **model de producció, distribució i consum d'aliments, i de desenvolupament socioeconòmic, més SOSTENIBLE, ÈTIC I JUST, emprant com a eina la recuperació de les ESPÈCIES SILVESTRES COMESTIBLES i les VARIETATS agrícoles TRADICIONALS**.

Ara ha arribat el moment de fer-ho realitat.

Perquè és possible obtenir aliments de qualitat, bons, saludables, nutritius i per a tots els gustos només a partir de matèries primeres locals, cultivades de forma sostenible de veritat, i per les quals s'ha pagat un preu just als agricultors i agricultores.

I perquè **és imprescindible poder conèixer** amb la màxima transparència i detall **A QUÈ ESTEM CONTRIBUÏNT amb el nostre consum**, perquè massa vegades la imatge que ens volen vendre és diametralment oposada amb la realitat.

Només així podrem saber amb certesa que contribuïm a la imprescindible gestió sostenible del territori, a la reversió del despoblament rural, a la preservació de tots els serveis ecosistèmics que l'entorn ens ofereix, i a la generació d'oportunitats laborals i de desenvolupament social i econòmic a escala local.

És per tot això que plantegem aquest projecte, en que **convertirem el Forn de Jorba en un exemple i referent del NOU PARADIGMA AGROALIMENTARI**, essent la constatació que **tot el que hem estat explicant els darrers cinc anys ÉS POSSIBLE** i que es pot implementar arreu. Demostrarem també que la normalització del cultiu i consum d'espècies silvestres comestibles i varietats agrícoles tradicionals pot ser una **gran eina de canvi**.



Un projecte per transformar el model agroalimentari

7 idees clau

01. Projecte crucial per **generar un nou paradigma de consum alimentari** i generar **una nova cadena de valor agroalimentària**. Volem demostrar i compartir que allò que hem estat explicant els darrers cinc anys **ÉS** perfectament POSSIBLE, necessari, i genera enormes externalitats positives en el territori i l'economia local.

02. **Actuació local** (al Forn de Jorba) emmarcada en un **PROJECTE NACIONAL**. El que fem al Forn de Jorba serà l'exemple que permetrà demostrar que el mateix es pot fer en qualsevol punt del territori. Cal **tenir l'exemple que allò que defensem és possible** si volem que s'escampi arreu.

03. Farem allò que pràcticament no ha fet ningú. **Generarem** de forma clara i senzilla **un nou criteri de decisió de compra**. Gràcies a la traçabilitat desenvolupada, per primer cop podràs **SABER** amb el màxim detall **A QUÈ ESTÀS CONTRIBUINT amb el teu consum**. Alhora, farem evident que el sector agrari i ramader no només és important per la **sobirania alimentària** sinó que també és cabdal per al manteniment de la **biodiversitat i funcionalitat** dels paisatges, de l'equilibri territorial, dels paisatges culturals, i per a la generació d'**economia** local.

04. Demostrarem que cal un canvi total de paradigma en el model agroalimentari, per tal que el **SECTOR PRIMARI** sigui un pal de paller, un **ELEMENT VERTEBRADOR** d'aquest país. Cal apostar-hi perquè ens afecta a totes i tots, i perquè si ens ho proposem podem fer possible allò que indiscutiblement és necessari. **Aquest** canvi de model, **nou paradigma**, ha de ser una **estructura d'estat** del nou país i societat que volem construir.



05. La transformació del model agroalimentari, la recuperació de la sobirania alimentària, la diversificació de l'agricultura, la lluita contra el despoblament rural, i la generació d'una nova economia lligada al territori només és possible si, entre d'altres factors, **recuperem i normalitzem**, el cultiu, transformació, comercialització i consum **d'ESPÈCIES SILVESTRES COMESTIBLES i VARIETATS agrícoles TRADICIONALS**, sempre des dels paradigmes de **l'economia social i solidària i la justícia social**.

06. Cal **recuperar receptes i usos perduts**, perquè la gastronomia també és cultura, territori i país; **i alhora cal INNOVAR** mitjançant noves creacions gastronòmiques fruit de la innovació i la incorporació de receptes d'arreu del món creades sempre amb productes locals.

07. Resulta inajornable fomentar un model productiu, social, i econòmic que permeti **donar resposta a l'EMERGÈNCIA CLIMÀTICA**, no només amb la utilització de productes de proximitat, sinó també amb la minimització de residus, l'economia circular, i el decreixement com a horitzó.

Participa de la campanya de micromecenatge a través de la plataforma goteo.org



També pots trobar tota la informació a: www.eixarcolant.cat

ENTRE TOTES I TOTS HO FAREM POSSIBLE!