



**Simposi de Producció
Agroalimentària Ecològica**

Olivera i fruita seca ecològica

REUS, 11 i 12 de desembre de 2018



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

PLANUAL 2018
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

180721 / 12,5

Presentació

El conreu de l'olivera i de fruita seca constitueixen una part indestriable del patrimoni i la vida sociocultural de les zones rurals mediterrànies.

En producció ecològica, oliveres i fruita seca són dels conreus més majoritaris a Catalunya, després de la vinya.

Malgrat l'elevada superfície d'aquests conreus en producció ecològica, encara hi ha moltes mancances tècniques i estructurals que comprometen el seu desenvolupament tècnic i la consolidació dels productors i empreses implicades.

Per aquest motiu, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP), ha decidit dedicar la sisena edició del Simposi de producció agroalimentària ecològica a l'olivera i fruita seca ecològiques. El DARP, en col·laboració amb diverses entitats, universitats i centres de recerca i entitats del sector promouen aquest simposi de producció agroalimentària ecològica on s'abordaran la gestió i comercialització dels conreus de l'olivera i fruita seca ecològiques, amb una especial èmfasi al conreu de l'ametller, avellaner i noguer.

Així doncs, l'objectiu d'aquest simposi és la transferència d'informació tècnica d'actualitat i d'interès per aquest sector, comptant amb la participació de diversos experts nacionals i internacionals en la matèria i constituint un lloc de trobada i intercanvi d'experiències per a tots els professionals de l'agricultura ecològica del nostre país.

Lloc de realització

Fira Reus
Avinguda de Bellissens, 42
43204 - REUS

Si esteu consultant aquest document en línia, cliqueu [aquí](#) per visionar el mapa.

Organització

**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**

Dimarts 11 de desembre

8.30 h Identificació i entrega de documentació als assistents

9.15 h Presentació del 6è Simposi de Producció Agroalimentària Ecològica
Sra. Elisenda Guillaumes. Directora General d'Agricultura i Ramaderia. DARP.

9.30 h Situació i reptes de futur del sector de la fruita seca i l'olivera ecològica
Sr. Salomó Torres. Unió de Pagesos.

10.00 h Importància de les bandes florals i marges vegetals en el foment d'enemics naturals i insectes pol·linitzadors
Sra. Georgina Alins. IRTA-Fructicultura.

10.30 h Situació de la plaga *Xylella fastidiosa*
Sr. Jordi Sabaté. IRTA-Protecció Vegetal Sostenible.

11.00 h Pausa- cafè

11.30 h Plantes bioindicadores, què ens estan dient
Sra. Neus Vinyals. Espai de Recursos Agroecològics (ERA).

11.55 h La producció agroforestal: un sistema de producció tradicional adaptat als reptes agroecològics
Sr. Fabien Liagre. AGROOF SCOP (França).

12.35 h Microbiologia en cultius ecològics: importància i avaluació
Sr. Josep Ramon Sainz de la Maza, GeaOrgànica.

13.05 h Preguntes bloc 1

13.30 h Dinar ecològic

15.00 h Gestió del conreu ecològic de l'olivera
Sr. Sébastien Le Verge. Centre Technique de l'Olivier C.T.O (França).

16.00 h Estratègies i tècniques innovadores per al control de la mosca d'olivera en producció ecològica a la Toscana (Itàlia)
Sra. Susanna Marchi. Scuola Superiore Sant'Anna, Pisa (Itàlia)

16.40 h Nous coneixements sobre biologia i control de la mosca de l'olivera
Sr. Jordi Mateu. DARP.

16.55 h Sensibilitat varietal en olivera a la mosca de l'oliva
Sr. Gonçal Barrios. DARP.

17.10 h Captura massiva en la mosca d'olivera
Sr. Joan Porta. DARP.

17.25 h Pausa

17.45 h Experiències de producció d'olivera ecològica:
Sr. Oscar Palou. Oleomontgrí: Projecte de producció d'oli ecològic.
Sr. Sisco Esquerda. Molí de la Societat SCCL.
Sr. Juan Antonio Caballero. Cooperativa Oliverera Los Pedroches (Andalusia).
Sr. Antoni Beltran Carbó. Horta de Sant Joan.
Sra. Brígida Jimenez. Estación Experimental IFAPA de Cabra.

18.45 h Taula rodona sobre comercialització d'oli ecològic

19.30 h Fi de la primera sessió



Amb el suport de



Col·laboració



Inscripcions

La jornada té un cost de 35 € i inclou el dinar de dimarts.

Aforament limitat a 250 persones

Cal inscriure's prèviament a: [formulari d'inscripció](#):

Més informació sobre el Simposi:
Tel. 977 315 151
simposipae@vimaevents.com



Dimecres 12 de desembre

8.45 h Rebuda de participants

9.00 h **Maneig orgànic de l'ametller: disseny, sòl i producció**
Sr. José Angel Pérez. Organic Managers.

9.25 h **Problemàtiques sanitàries del cultiu de l'ametller ecològic de regadiu**
Sra. Laia Vinyas. ADV Ecològica de Ponent.

9.50 h **Gestió de l'avellaner ecològic**
Sr. Valerio Cristofori. Università degli Studi della Tuscia (Itàlia).

10.45 h **Gestió sanitària de l'avellaner ecològic**
Sra. Anna Aymamí. DARP.

11.00 h Pausa-cafè

11.30 h **Estratègies agronòmiques per a la plantació de noguer ecològic**
Sr. Jordi Puig. L'Espigall.

11.55 h **Gestió sanitària del noguer ecològic**
Sra. Agnès Verhaeghe. Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (Ctifl) (França).

12.35 h **Experiències de producció de fruita seca ecològica:**
Sr. Albert Vilardell. (noguer).
Sr. Marc Farré (ametller).
Sr. Jordi Sordé ADV de l'avellana i cultius mediterranis (avellana).

13.15 h **Taula rodona sobre comercialització de fruita seca ecològica:**
Sr. Pep Margenat. Can Burgués SAT. Santa Eulàlia de Ronçana.
Sr. Miquel Borràs. Crisol & Arboreto.
Sr. Josep Sendrós. Mediterranut SAT 1620 CAT
Sr. Josep Moragas. Unió Corporació Agroalimentària.
Sra. Agnès Verhaeghe. Ctifl.

14.30 h Cloenda del simposi

Panells informatius exposats

Panell 1 Línies clau: Com planto els arbres per a maximitzar l'aprofitament de l'aigua de pluja

Panell 2 Producció agroforestal ecològica

Panell 3 Avaluació de sòls: calicata, laboratori i cromatografia

Panell 4 Cultiu biodinàmic de fruita seca

Panell 5 Sensibilitat varietal a les principals malalties del conreu d'ametller

Panell 6 Producció ecològica del garrofer

Panell 7 Lluita contra la mosca de l'olivera (*Bactrocera oleae* R.) amb estratègies de baix impacte mediambiental