



# NAVÀS SA



# NAVÀS EN XIFRES

## Dades socioeconòmiques del municipi de Navàs

- Municipi de 80'62 km<sup>2</sup>
- Habitants (2017): 6.020

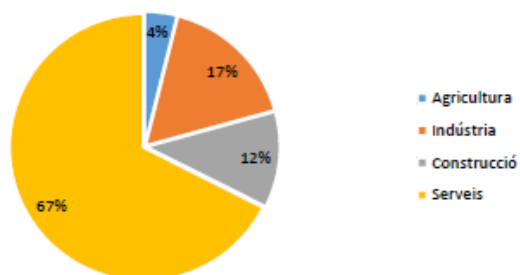




# NAVÀS EN XIFRES

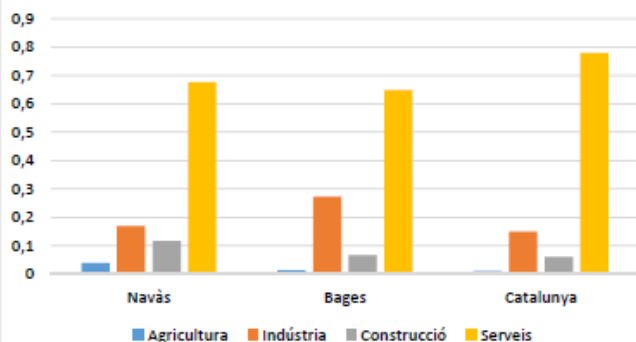
## Dades socioeconòmiques del municipi de Navàs

**Gràfic 3. Pes dels sectors a Navàs**  
(segons d'afiliacions a la S.S. de la població activa per sectors)



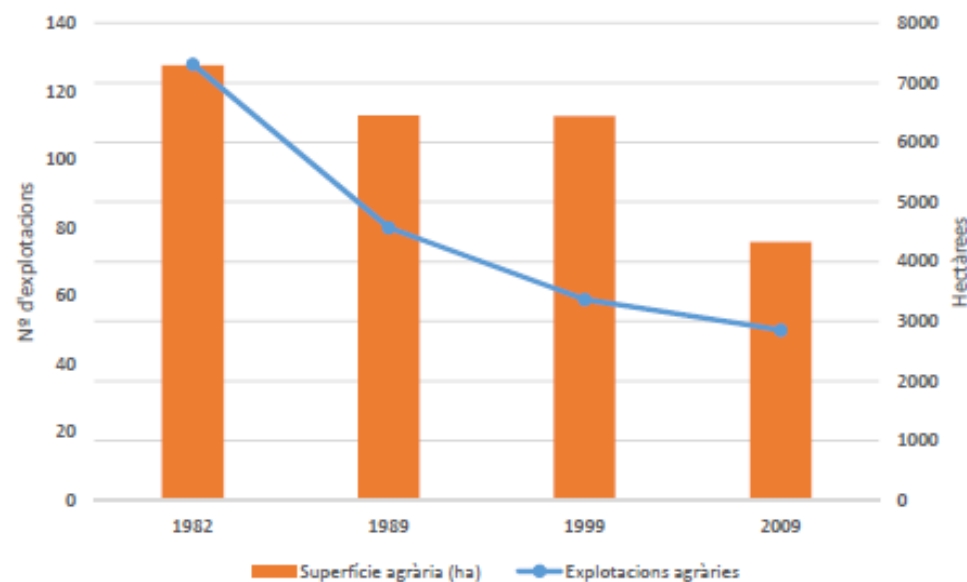
Font: elaboració pròpia a partir d'Idescat.

**Gràfic 4. Pes comparatiu dels sectors econòmics**  
(segons d'afiliacions a la S.S. de la població activa per sectors)



Font: elaboració pròpia a partir d'Idescat.

**Gràfic 5. Evolució de les explotacions i la superfície agrària a Navàs**



Font: elaboració pròpia a partir d'Idescat.





# NAVÀS SA: L'ORIGEN

Un projecte transversal, obert i global de l'Ajuntament de Navàs per fer avançar el sector agroalimentari, el municipi i el territori cap a la Sobirania Alimentària



**Navàs SA** és un projecte global que busca incidir en la ciutadania des de tots els àmbits, implicant productors, elaboradors, restauradors, botiguers i ciutadania en general. Es pretén estimular l'economia de proximitat lligada al sector agroecològic, recuperant terres, cultius i paisatges tradicionals, assegurant el relleu generacional al món rural, alhora que es promouen accions des de les escoles, els equipaments i serveis municipals per conscienciar i garantir una alimentació sana i respectuosa amb l'entorn i donar resposta a la pobresa alimentària.



# NAVÀS SA

Sobirania Alimentària és el nostre dret a definir les polítiques agrícoles i alimentàries que ens afecten, el dret i accés a la terra, als recursos naturals i a alimentar-nos de forma sana i saludable lliures de l'especulació en la producció i distribució dels aliments.

- Projecte **transversal**: les diferents experiències que les regidories han estat duent a terme ara s'han agrupat.
- Projecte **obert**: la participació dels diferents actors (productors, elaboradors, restauradors i botiguers) i de la ciutadania en general ha de servir per esdevenir un projecte dinàmic.
- Projecte **global**: l'Ajuntament s'implicarà en el projecte com a facilitador. S'hi aboquen recursos per sensibilitzar la població però també per aconseguir resultats en l'economia local.
- **Construcció nacional** a través de la creació de sobiranies.



# LÍNIES DE TREBALL

→ Document «*Navàs Sobirania Alimentària*» on es defineixen totes les accions de les diferents Regidories:

→ **Promoció Econòmica**

→ **Món Rural i Turisme**

→ **Drets Socials i Sanitat**

→ **Educació i Esports**

→ **Joventut, Festes i Comunicació**

→ **Urbanisme i Medi Ambient**



## NAVÀS SOBIRANIA ALIMENTÀRIA - NAVÀS SA

Navàs SA és un projecte global que busca incidir en la ciutadania des de tots els àmbits, implicant productors, elaboradors, restauradors, botiguers i ciutadania en general. Es pretén estimular l'economia de proximitat lligada al sector agroecològic, recuperant terres, cultius i paisatges tradicionals, assegurant el relleu generacional al món rural, alhora que es promouen accions des de les escoles, els equipaments i serveis municipals per conscienciar i garantir una alimentació sana i respectuosa amb l'entorn i donar resposta a la pobresa alimentària.

Volem que Navàs SA esdevingui:

- Un projecte transversal, que agrupi les diverses experiències que les regidories duen a terme.
- Un projecte obert, on la participació dels diferents actors (productors, elaboradors, restauradors i botiguers), i de la ciutadania en general, serveixi per aconseguir un projecte dinàmic i viu, amb constants reflexions i propostes també per part de la ciutadania.
- Un projecte global on l'Ajuntament esdevingui dinamitzador i facilitador de recursos però també on l'economia local vagi obtenint resultats que es vagin retroalimentant.

### 1. OBJECTIUS

- Dinamitzar econòmicament el poble a partir d'una economia de proximitat.
- Impulsar l'ocupació en el sector agroecològic vinculant l'activitat dels productors i elaboradors locals, i de proximitat, amb els restaurants i comerços del municipi.
- Recuperar terres, producció, paisatge i tradició i donar-ho a conèixer a tothom.
- Assegurar el relleu generacional al món rural donant suport al jovent que vol recuperar l'entorn incentivant la incorporació i fixació de nova pagesia i professionalitzant i posant en valor l'ofici de pagès.
- Donar exemple com a Ajuntament en l'ús de productes locals i de proximitat.
- Oferir als infants aliments de qualitat i fer de les escoles, les activitats esportives i dels menjadors escolars espais on transmetre els valors d'una alimentació sana i respectuosa amb el nostre entorn.

Sobirania Alimentària és el nostre dret a definir les polítiques agrícoles i alimentàries que ens afecten, el dret i accés a la terra, als recursos naturals i a alimentar-nos de forma sana i saludable lliures de l'especulació en la producció i distribució.



# LÍNIES DE TREBALL

→ Partida pressupostària (2017): **50.000 €** (48.351,26 € gastats)

PROJECTE 2017	COST
Hort Cal Tomàquet	14.614,12 €
Establiments Adherits	8.199,78 €
Col·laboracions	182,00 €
Arran de Terra	14.993,70 €
Menjadors Ecològics	4.479,85 €
Educació	5.597,73 €
<b>TOTAL GASTAT</b>	<b>48.067,18 €</b>
<b>TOTAL RESTANT</b>	<b>1.932,82 €</b>
<b>TOTAL</b>	<b>50.000 €</b>

PROJECTE 2018	COST
Hort Cal Tomàquet	2.000,00 €
Comunicació	3.524,60 €
Establiments Adherits	20.000,00 €
Col·laboracions	150,00 €
Arran de Terra	15.972,00 €
Menjadors Ecològics	8.470,00 €
Governança	4.000,00 €
Xarxa Sobirania Alim.	18.150,00 €
Educació	5.000,00 €
<b>TOTAL GASTAT</b>	<b>77.266,60 €</b>
<b>TOTAL RESTANT</b>	<b>2.733,40 €</b>
<b>TOTAL</b>	<b>80.000 €</b>

→ Partida pressupostària (2018): **80.000 €**

→ Tècnic en Sobirania Alimentària i Energètica: **29.000 €**





# LÍNIES DE TREBALL

→ Confecció d'un llistat de productors i elaboradors de proximitat i ecològics



## PRODUCTORS I ELABORADORS DE PROXIMITAT

Aquest llistat està OBERT a modificacions, baixes i noves incorporacions. Qualsevol manca o error que hi detecteu, suggeriment o proposta ens ho podeu comunicar mitjançant l'adreça sobiraries@navas.cat

### OLIS, OLIVES I DERIVATS

MARCA	MUNICIPI	TELÈFON 1	ADREÇA ELECTRÒNICA	WEB	PRODUCTE
Migjorn	Navàs	93 869 19 92	<a href="mailto:info@olimigjorn.com">info@olimigjorn.com</a>	<a href="http://www.olimigjorn.com">www.olimigjorn.com</a>	oli i xocolata
Oliveres del Cardener - The Booc	Navàs	636 46 16 05	<a href="mailto:xaviruzafa@gmail.com">xaviruzafa@gmail.com</a>	<a href="http://www.thebooc.com">www.thebooc.com</a>	oli
Obaga de l'agneta SOP	Fonollosa	675 96 53 00	<a href="mailto:obagadelagneta@gmail.com">obagadelagneta@gmail.com</a>	<a href="http://www.obagadelagneta.cat">www.obagadelagneta.cat</a>	oli
Molí d'Oli Roch del Bages	Sant Fruitós de Bages	93 876 05 83	<a href="mailto:joanroch@hotmail.com">joanroch@hotmail.com</a>	<a href="http://www.olidelbages.com">www.olidelbages.com</a>	oli
Casa Museu el Molí del Mig (l'oli del Molí)	Mura	93 831 72 69	<a href="mailto:pere99@gmail.com">pere99@gmail.com</a>	<a href="http://www.elmolidelmig.com">www.elmolidelmig.com</a>	oli i cigronet de Mura
El Celler de Mura	Mura	680 566 024	<a href="mailto:roserrfontmontros@gmail.com">roserrfontmontros@gmail.com</a>	<a href="http://www.elcellerdemura.com">www.elcellerdemura.com</a>	oli, cigronet de Mura i tomàquets
Artesans Oliaires, SL	Súria	93 869 63 25	<a href="mailto:info@art-oli.com">info@art-oli.com</a>	<a href="http://www.art-oli.com">www.art-oli.com</a>	oli, olives i olivada
Agromonistrotet, SL - Celler el Molí	Rajadell	93 102 19 65	<a href="mailto:collbaix@cellerelmoli.com">collbaix@cellerelmoli.com</a>	<a href="http://www.cellerelmoli.com">www.cellerelmoli.com</a>	vi i oli
Heretat Oller del Mas	Manresa	93 876 83 15	<a href="mailto:info@ollerdelmas.com">info@ollerdelmas.com</a>	<a href="http://www.ollerdelmas.com">www.ollerdelmas.com</a>	vi, oli i nous
Arbequim	Calders	665 97 20 96		<a href="mailto:arbequium@gmail.com">arbequium@gmail.com</a>	oli

### BEGUDES

MARCA	MUNICIPI	TELÈFON 1	ADREÇA ELECTRÒNICA	WEB	PRODUCTE
Can Serra dels Exibis Viticultors	Navàs	609 339 015	<a href="mailto:joanidan@gmail.com">joanidan@gmail.com</a>	<a href="http://www.exibis.com">www.exibis.com</a>	vins
Piteus vins i caves	Navàs	606 94 14 20	<a href="mailto:info@canpaletpitius.cat">info@canpaletpitius.cat</a>	<a href="http://www.canpaletpitius.cat">www.canpaletpitius.cat</a>	vins i cava
Vinyas d'Empremta	Navàs	660 585 121	<a href="mailto:vinyas@vinyasdempremta.cat">vinyas@vinyasdempremta.cat</a>	<a href="http://www.vinyasdempremta.cat">www.vinyasdempremta.cat</a>	vins
La Diferenta Viticultors	Navàs	690 023 117	<a href="mailto:ladiferenta@ladiferenta.cat">ladiferenta@ladiferenta.cat</a>	<a href="http://www.ladiferenta.cat">www.ladiferenta.cat</a>	vins
Artium vins i caves	Artes	93 830 53 25	<a href="mailto:artium@cavesartium.com">artium@cavesartium.com</a>	<a href="http://www.cavesartium.com">www.cavesartium.com</a>	vins, caves i vermut
Caves Gibert	Artes	93 830 50 08	<a href="mailto:cavagibert@cavagibert.com">cavagibert@cavagibert.com</a>	<a href="http://www.cavagibert.com">www.cavagibert.com</a>	cava
Ca l'Arany - Cervesa Guineu	Sant Mateu de Bages	93 868 29 74	<a href="mailto:info@calareny.com">info@calareny.com</a>	<a href="http://www.guineubeer.com">www.guineubeer.com</a>	cervesa artesana
Cerveses Grenyut	Santpedor		<a href="mailto:grenyut@grenyut.cat">grenyut@grenyut.cat</a>	<a href="http://www.grenyut.cat">www.grenyut.cat</a>	cervesa artesana
Cervesera del Berguedà-Queerbeer	Berga	638 87 54 05	<a href="mailto:info@querbeer.com">info@querbeer.com</a>	<a href="http://www.querbeer.com">www.querbeer.com</a>	cervesa artesana
Cervesa Ninkasi scd	Puig-Reig	635 24 28 16	<a href="mailto:cervesa@ninkasi.cat">cervesa@ninkasi.cat</a>	<a href="http://www.ninkasi.cat">www.ninkasi.cat</a>	cervesa artesana eco
la Cervesa del Pedraforca	Saldes	93 825 81 60	<a href="mailto:info@lacervesadelpedraforca.cat">info@lacervesadelpedraforca.cat</a>	<a href="http://www.lacervesadelpedraforca.cat">www.lacervesadelpedraforca.cat</a>	cervesa artesana
Cervesa Sikaru	Moià	93 830 03 70	<a href="mailto:info@agromoianes.com">info@agromoianes.com</a>	<a href="http://www.agromoianes.com">www.agromoianes.com</a>	cervesa artesana
Cerveses Auseken, SL	Olost	93 888 09 95	<a href="mailto:info@auseken.cat">info@auseken.cat</a>	<a href="http://www.auseken.cat">www.auseken.cat</a>	cervesa artesana
Destil·leries Vila	Berga	93 821 02 23	<a href="mailto:info@aromesdelqueralt.com">info@aromesdelqueralt.com</a>	<a href="http://www.aromesdelqueralt.com">www.aromesdelqueralt.com</a>	destil·lats
Gintònic cat Ginatge	Berga	687 49 88 11	<a href="mailto:info@ginatge.cat">info@ginatge.cat</a>	<a href="http://www.ginatge.cat">www.ginatge.cat</a>	ginebra
Agromonistrotet, SL - Celler el Molí	Manresa	93 102 19 65	<a href="mailto:collbaix@cellerelmoli.com">collbaix@cellerelmoli.com</a>	<a href="http://www.cellerelmoli.com">www.cellerelmoli.com</a>	vi i oli
Heretat Oller del Mas	Manresa	93 876 83 15	<a href="mailto:info@ollerdelmas.com">info@ollerdelmas.com</a>	<a href="http://www.ollerdelmas.com">www.ollerdelmas.com</a>	vi i oli

Cal Monegal	Olius	973 48 45 55	<a href="mailto:calmonegal@calmonegal.com">calmonegal@calmonegal.com</a>	<a href="http://www.calmonegal.com">www.calmonegal.com</a>	vedella
El Porxo de Pinell	Montmajor	93 869 22 77	<a href="mailto:joanballara@hotmail.com">joanballara@hotmail.com</a>		vedella
Mas Reixac	Calders	93 830 80 79	<a href="mailto:mtilla2@hotmail.com">mtilla2@hotmail.com</a>		vedella
Carn ecològica del Soler de Preixana	Montmajor	93 824 61 40	<a href="mailto:iosef.argerich@hotmail.com">iosef.argerich@hotmail.com</a>		vedella ecològica i porc convencional
Ramaders de muntanya del Berguedà	Berga	93 822 00 92	<a href="mailto:ramaders@ramadersbergueda.com">ramaders@ramadersbergueda.com</a>	<a href="http://www.ramadersbergueda.com">www.ramadersbergueda.com</a>	vedella i aviram
El Rebot de Fals (UMAC cooperativa del Camp)	Fonollosa	93 836 81 00	<a href="mailto:umac@umac.cat">umac@umac.cat</a>	<a href="http://www.umac.cat">www.umac.cat</a>	vedella i porc
El Gal	Moià	93 820 84 83	<a href="mailto:genma.alibes@gmail.com">genma.alibes@gmail.com</a>		legums, cereals i vedella
Carns Capdevila	Balsareny	93 820 02 86	<a href="mailto:capdevilain@live.com">capdevilain@live.com</a>		vedella i xai

El Salt del Colom	l'Espunyola	93 823 05 47	<a href="mailto:xocolata@saltdelcolom.com">xocolata@saltdelcolom.com</a>	<a href="http://www.saltdelcolom.com / www.ecotall.com">www.saltdelcolom.com / www.ecotall.com</a>	i pesol negre
Pastures de Castellallat SL	Sant Mateu de Bages	93 836 61 35	<a href="mailto:info@pastures.cat">info@pastures.cat</a>	<a href="http://www.pastures.cat">www.pastures.cat</a>	xai, vedella i productes carnis

### XAI, CABRIT, PORC I DERIVATS

MARCA	MUNICIPI	TELÈFON 1	ADREÇA ELECTRÒNICA	WEB	PRODUCTE
Carn de xai del Cadí Moixeró	Bagà	620 04 16 84	<a href="mailto:info@camdelcadimoixeró.com">info@camdelcadimoixeró.com</a>	<a href="http://www.camdelcadimoixeró.com">www.camdelcadimoixeró.com</a>	xai
Xai de Ferreres	Olvan	687 55 42 89	<a href="mailto:ferreres4@gmail.com">ferreres4@gmail.com</a>	<a href="http://www.xaideferreres.com">www.xaideferreres.com</a>	xai
la Ginbreda	Castellterçol	93 866 80 39	<a href="mailto:laginbreda@gmail.com">laginbreda@gmail.com</a>	<a href="http://www.ecoxai.com">www.ecoxai.com</a>	xai
Joan Pla Roca	Orià	93 812 80 68	<a href="mailto:joanplaroca@hotmail.com">joanplaroca@hotmail.com</a>		xai
Xai de Cal Puigpelat	la Molsosa	607 735 633	<a href="mailto:comandes@xaidecalpuigpelat.com">comandes@xaidecalpuigpelat.com</a>	<a href="http://www.xaidecalpuigpelat.com">www.xaidecalpuigpelat.com</a>	xai
Moretones	Santa Maria d'Oló		<a href="mailto:codinaportet@gmail.com">codinaportet@gmail.com</a>		xai

Formatges de Lluçà - El Batall	Lluçà	619 72 80 79	<a href="mailto:formatges.lluca@gmail.com">formatges.lluca@gmail.com</a>	<a href="http://www.formatges-lluca.cat">www.formatges-lluca.cat</a>	cabrit i formatges de cabra
Carns Capdevila	Balsareny	93 820 02 86	<a href="mailto:capdevilain@live.com">capdevilain@live.com</a>		vedella i xai

Cal Pauet	l'Espunyola	93 823 02 52	<a href="mailto:satcalpauet@gmail.com">satcalpauet@gmail.com</a>	<a href="http://www.ecotall.com">www.ecotall.com</a>	xai, tubercles, gra i farines
Granja Roca	Moià	93 830 01 90	<a href="mailto:estervico@mola.cat">estervico@mola.cat</a>		porc
Dpagés	Solsona	647 93 35 28	<a href="mailto:info@dpages.cat">info@dpages.cat</a>	<a href="http://www.dpages.cat">www.dpages.cat</a>	porc
Can Singla	Navarres	93 827 03 80	<a href="mailto:cansingla@hotmail.com">cansingla@hotmail.com</a>	<a href="http://www.cansingla.com">www.cansingla.com</a>	porc i productes del porc

Carn ecològica del Soler de Preixana	Montmajor	93 824 61 40	<a href="mailto:iosef.argerich@hotmail.com">iosef.argerich@hotmail.com</a>		vedella ecològica i porc convencional
El Rebot de Fals (UMAC cooperativa del Camp)	Fonollosa	93 836 81 00	<a href="mailto:umac@umac.cat">umac@umac.cat</a>	<a href="http://www.umac.cat">www.umac.cat</a>	vedella i porc

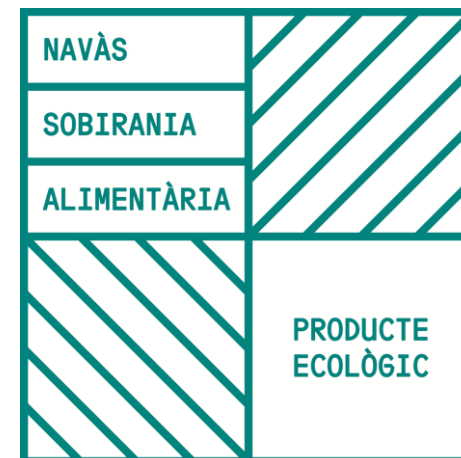
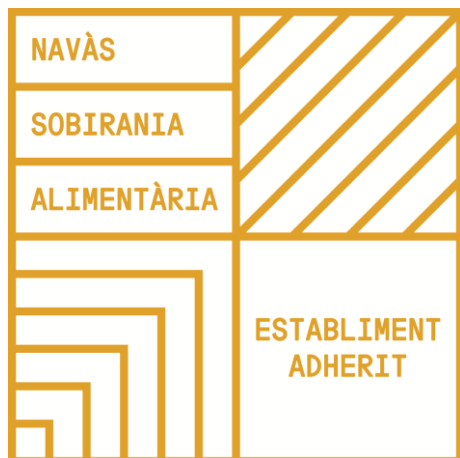
Pastures de Castellallat SL	Sant Mateu de Bages	93 836 61 35	<a href="mailto:info@pastures.cat">info@pastures.cat</a>	<a href="http://www.pastures.cat">www.pastures.cat</a>	xai, vedella i productes carnis
-----------------------------	---------------------	--------------	--	--	---------------------------------

Casa Soler de N'Hug	Prats de Lluçanès	678 536 420	<a href="mailto:abelperaire@hotmail.com">abelperaire@hotmail.com</a>	<a href="http://www.mullefresca.cat">www.mullefresca.cat</a>	blat forment, llet
Puig Fitó	Casserres	93 823 43 85	<a href="mailto:contacta@puigfito.com">contacta@puigfito.com</a>	<a href="http://www.puigfito.com">www.puigfito.com</a>	pasteuritzada, carn de xai, vedella i conills
Casa Figols	Montmajor	93 824 61 99	<a href="mailto:casafigols@casafigols.com">casafigols@casafigols.com</a>	<a href="http://www.casafigols.com">www.casafigols.com</a>	embottits
Embotits cruells	Alpens	93 857 80 27	<a href="mailto:cruells@embottitscruells.cat">cruells@embottitscruells.cat</a>	<a href="http://www.embottitscruells.cat">www.embottitscruells.cat</a>	embottits
Bosch i Casals. Embotits artesans	Sant Feliu Sassera	93 813 91 20	<a href="mailto:info@boschicasals.com">info@boschicasals.com</a>	<a href="http://www.boschicasals.com">www.boschicasals.com</a>	embottits i carn de porc



# PROMOCIÓ ECONÒMICA

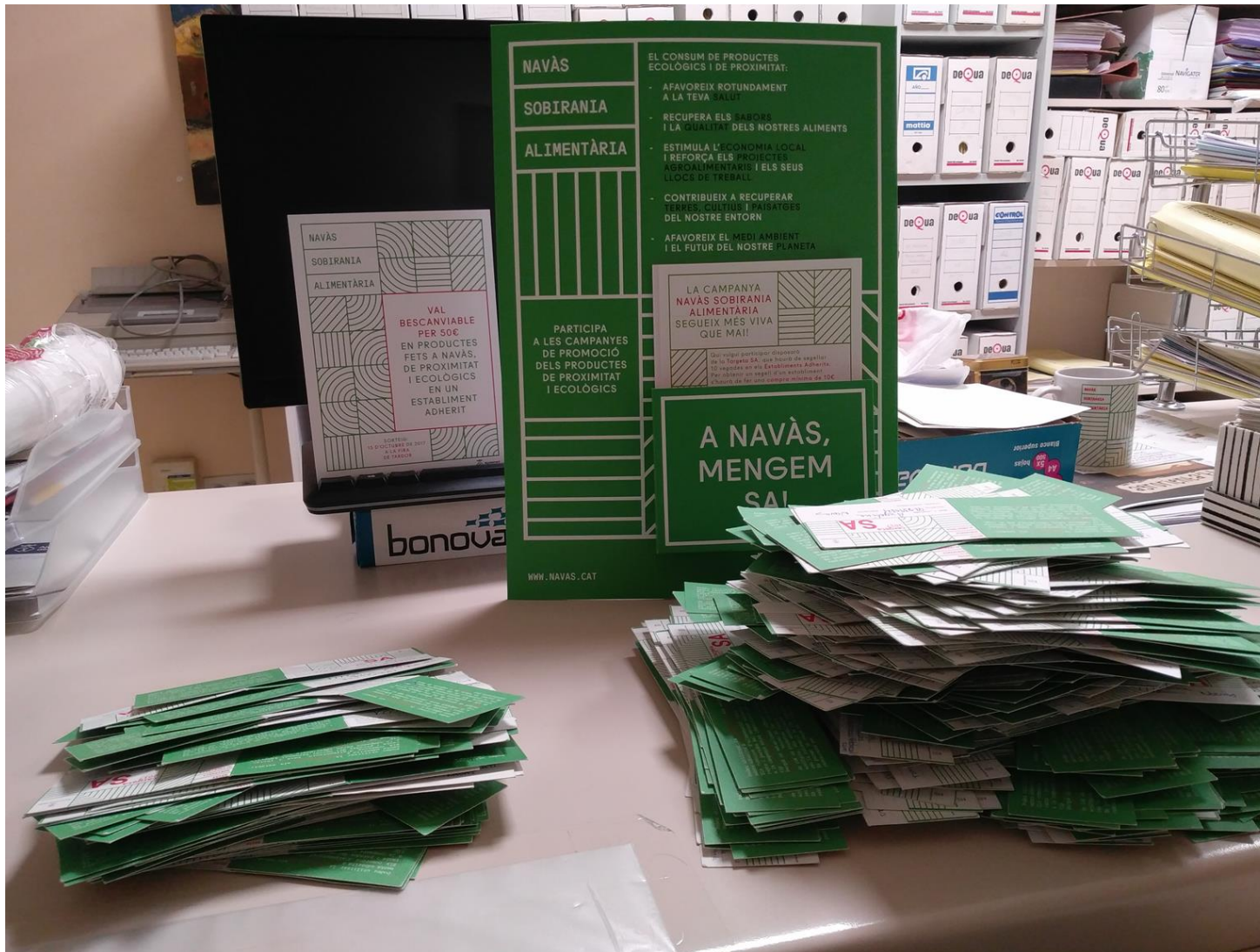
→Campanya de promoció i visibilització dels productes locals a botigues i restaurants locals





# PROMOCIÓ ECONÒMICA

→ Campanya de promoció i visualització dels productes NAVÀS SA a botigues i restaurants locals





NAVÀS

SOBIRANIA

ALIMENTÀRIA

EL TIL·LER

CARRER  
DE L'ESGLÉSIA, 22  
NAVÀS



Ajuntament de Navàs

"Afavorim el futur  
del planeta"



NAVÀS

SOBIRANIA

ALIMENTÀRIA

- EL CONSUM DE PRODUCTES ECOLÒGICS I DE PROXIMITAT: A LA TEVA ALUT
- RECUPERA ROTUNDAMENT I LA QUALITAT DELS NOSTRES ALIMENTS
- ESTIMULA L'ECONOMIA LOCAL I REFORÇA ELS PROJECTES AGROALIMENTARIS I ELS SEUS LLOCS DE TREBALL
- CONTRIBUEIX A RECUPERAR TERRES, CULTIUS I PAISATGES DEL NOSTRE ENTORN
- AFAVOREIX EL MEDI AMBIENT I EL FUTUR DEL NOSTRE PLANETA

PARTICIPA A LES CAMPANYES DE PROMOCIÓ DELS PRODUCTES DE PROXIMITAT I ECOLÒGICS

A NAVÀS,  
MENGEM  
SA!

WWW.NAVAS.CAT

#NavàsSA

**NAVÀS  
SOBIRANIA  
ALIMENTÀRIA**

**PER UNA ALIMENTACIÓ  
SALUDABLE I SOSTENIBLE**

**3 PANERES  
AMB PRODUCTES I  
7 EXPERIÈNCIES (\*)  
AGROECOLÒGIQUES**

Per comprar productes fets a Navàs, de proximitat i/o ecològics en Establiments Adherits.

(\*) Cada experiència consistirà en 1 nit d'allotjament + 1 àpat + activitat/s turístiques a la zona. Els diferents lots s'aniran anunciant fins al dia del sorteig. Qui vulgui participar disposarà de la Targeta SA, que haurà de segellar 10 vegades en els establiments adherits. Per obtenir un segell d'un establiment s'haurà de fer una compra mínima de 10€ en productes locals, de proximitat i/o ecològics. Un cop omplerta si entregueu la Targeta SA a l'OAC de l'Ajuntament us entregaran un REGAL de Navàs SA i, a més, entrareu en els SORTEJOS que anirem realitzant.

PER A MÉS INFORMACIÓ, VISITA: [NAVAS.CAT](http://NAVAS.CAT)



**NAVÀS  
SOBIRANIA  
ALIMENTÀRIA**

Aposta per un consum més responsable, al teu establiment de confiança trobaràs identificats els productes amb aquests logotips:



**Produït o elaborat al municipi de Navàs**



**Produït amb criteris ecològics o elaborat amb productes ecològics**



**Produït o elaborat a les comarques del Bages, Berguedà, Lluçanès, Moianès o Solsonès**

#### ESTABLIMENTS ADHERITS

CARNISSERIA SERRA	CAL VALENTÍ	L'ARPELLOT	FLECA EL CROSTÓ	EL TIL-LER
FRUITES I VERDURES POL SÀNCHEZ	FLECA VIDAL	PASTISSERIA MAS	PEIXATERIA MAR SALADA	EL BOUQUET
QUEVIURES COSTA	QUEVIURES VICTÒRIA	CAL MAS · CAD ESTABLIMENT	PEIXATERIA F.MANUBENS	

#### ATENCIÓ!

Per a l'edició del 2018, com a novetat, hauràs de segellar la Targeta SA a almenys 2 Establiments Adherits diferents. Es realitzaran sortejos durant la Festa Major, la Fira de Tardor i a finals d'any, a més també farem sortejos per Xarxes Socials.

[WWW.NAVAS.CAT](http://WWW.NAVAS.CAT)





# PROMOCIÓ ECONÒMICA

→ Campanya de promoció i visualització dels productes NAVÀS SA a botigues i restaurants locals

**NAVÀS SOBIRANIA ALIMENTÀRIA**

**PER UNA ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE**

**PACK 2: NAVÀS, EL CARÀCTER D'UNA TERRA**

NIT D'ALLOTJAMENT A L'HOSTAL CAL FUSTER DE SERRATEIX AMB ÀPAT MENÚ DEGUSTACIÓ AL SEU RESTAURANT SLOW FOOD.

VISITA A LA FORMATGERIA CAL MUSIC DEL MUJAL (NAVÀS), AMB TAST DE FORMATGES MARIDATS AMB VINS DEL CELLER LADIFERENTA DE NAVÀS.

VISITA FAMILIAR AL CENTRE D'APROPAMENT A LA NATURA DEL MUJAL (NAVÀS).

Conèixerem el territori, on la gastronomia i el turisme responsable són elements dinamitzadors dels productes de proximitat i ecològics. Visitar els productors i les explotacions de primera mà ens permet conèixer, entendre i estimar el territori. Navàs Sobirania Alimentària sortejja un paquet d'experiències valorada amb més de 300€ que ens ha de permetre conèixer productors, restauradors i projectes amb valor social, ecològic i on prendrà valor el consum de productes ecològics i de proximitat.

**NAVÀS SOBIRANIA ALIMENTÀRIA**

**PER UNA ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE**

**PACK 5: L'ENTORN DE LA PEDRA SECA I EL PARC NATURAL**

DINAR AL RESTAURANT LES OLLES DELS CAUS (MURA) AMB VINS DE LA DO PLA DE BAGES

SOPAR, DORMIR I ESMORZAR A L'ALBERG DELS CAUS

RUTA A CAVALL A L'ENTORN DE TALAMANCA AMB DINAR NARRAT EN UN ENTORN PRIVILEGIAT. (PER A DUES PERSONES)

Conèixerem el territori, on la gastronomia i el turisme responsable són elements dinamitzadors dels productes de proximitat i ecològics. Visitar els productors i les explotacions de primera mà ens permet conèixer, entendre i estimar el territori. Navàs Sobirania Alimentària sortejja un paquet d'experiències valorada amb més de 300€ que ens ha de permetre conèixer productors, restauradors i projectes amb valor social, ecològic i on prendrà valor el consum de productes ecològics i de proximitat.

PER A MÉS INFORMACIÓ, VISITA: [NAVAS.CAT](http://NAVAS.CAT)



PER A MÉS INFORMACIÓ, VISITA: [NAVAS.CAT](http://NAVAS.CAT)











# MEDI AMBIENT I URBANISME

- **Hort (Urbà) Cal Tomàquet:** formació i sensibilització en hort ecològic
- **Associació L'Era,** espai de recursos agroecològics







# MÓN RURAL I TURISME

→ Dinamització i acompanyament als productors de vi del municipi: formació, recuperació de varietats tradicionals, maridatges gastronòmics amb vi, fires,...





# MÓN RURAL I TURISME

→ **Dinamització Local Agroecològica (DLAe)** feta conjuntament amb Arran de Terra:

→ **Fase 1 (2017) – Estudi** sobre la situació de la pagesia de Navàs, reptes i potencialitats per la Transició Agroecològica

**REPTES I POTENCIALITATS DE LA PAGESIA DE NAVÀS**

Dimarts, 12 de desembre 2017  
Alberg de Castelladral

18:30h a 20:30h      En acabat  
Presentació estudi      Sopar de tapes  
sobre la situació      ecològiques  
de la pagesia i debat      i de proximitat

Confirmeu la vostra assistència a:  
alminanadi@navas.cat - 93 839 00 22 (ext. 1124)



Diagnosi tècnica del sector primari a Navàs.  
Reptes i potencialitats  
per la transició agroecològica.



Autoria: Yago Calbet Domingo i Guillem Tendero Acin.  
Estudi realitzat per Arran de Terra. Enes per la Dinamització Local Agroecològica per encàrrec i amb la col·laboració de l'Ajuntament de Navàs.

arran de terra  
Eines per la Dinamització Local Agroecològica







# MÓN RURAL I TURISME

→ **Fase 2 (2018) – Dinamització** del sector primari a Navàs, línies de treball:

→ Servei Integral Assessorament i Acompanyament a la Pagesia

→ Foment de la PAE en cultius extensius i ramaderia

**ACCIONS  
PER DINAMITZAR  
EL SECTOR  
PRIMARI  
DE NAVÀS**

**Dimecres, 21 de març de 2018**  
**Alberg de Castelladral**

**19h a 20:30h**      **En acabat**  
Presentació de les      Sopar gratuït  
propostes d'accions per      de tapes ecològiques  
aquest 2018 i debat      i de proximitat

Confirmeu la vostra assistència a:  
sobiranies@navas.cat - 93 839 00 22 (ext. 1124)






# MÓN RURAL

→ Servei Integral Assessorament i Acompanyament a la Pagesia

**Acompanyar la pagesia cap a la transició agroecològica vol dir...**

- Donar suport a la pagesia local que ens proveeix d'aliments de proximitat.
- Promoure una agricultura i una alimentació més sana, justa i sostenible.
- Fomentar l'ocupació, l'Economia Social i Solidària i l'Ecofeminisme en l'àmbit agroalimentari.
- Promoure la defensa del territori i la conservació del paisatge, el medi ambient i el patrimoni agroalimentari.
- Treballar pel bé comú i el benestar de la ciutadania.





## Suport pagès


**Acompanyament integral  
de la pagesia local**


**Serveis locals en funcionament**

- **Servei local d'acompanyament de la pagesia de Manresa**  
Alba Alsina Serra, tècnica d'Entorn Natural de l'Ajuntament de Manresa  
[aalsina@ajmanresa.cat](mailto:aalsina@ajmanresa.cat) / 93 878 24 79
- **Servei local d'acompanyament de la pagesia de Navàs**  
Jordi Almiñana Domenech, tècnic de Sobirania Alimentària i Energètica de l'Ajuntament de Navàs  
[sobiranies@navas.cat](mailto:sobiranies@navas.cat) / 93 839 00 22.
- **Servei local d'acompanyament de la pagesia d'Artés**  
Sebastià Prat Guilanyà, tècnic de Promoció Econòmica de l'Ajuntament d'Artés  
[promoeco.artes@artes.cat](mailto:promoeco.artes@artes.cat) / 93 830 50 01















# DRETS SOCIALS

→ Formació de «Cuina ecològica i de proximitat per a col·lectivitats»





# MENJADORS ECOLÒGICS

→ **Acompanyament i assessorament de l'Associació**

**Menjadors Ecològics a:**

→ Residència Municipal d'Avis i Àvies

→ Ca La Gana S.L. (gestiona menjador escola pública)

→ **Es realitzen Estudis de Viabilitat (2017-2018)**

→ Maig 2018 es presentaran els resultats

→ Dificultats

→ Potencialitats







# CIRCUIT NAVÀS

## cap a la sobirania alimentària





# PRESENT I FUTUR

- **Xarxa per la Sobirania Alimentària de la Catalunya Central:**
  - Treballar col·lectivament amb els altres agents del territori
  - Generar eines comunes i compartir-les
  - Construir estratègies per canviar el model agroalimentari



# XaSACC

Xarxa de Sobirania Alimentària  
de la Catalunya Central





## SALUD, SOSTENIBILIDAD Y DERECHO A LA ALIMENTACIÓN

*[una reflexión de partida y  
algunas propuestas de trabajo]*



**red** de  
**ciudades** por la  
**agroecología**



Moltes gràcies per la vostra atenció

[sobiranies@navas.cat](mailto:sobiranies@navas.cat)