

Zamora 10-11 de octubre de 2007  
Fundación Rei Afonso Henriques

conferencia final  
**RAFAEL**  
Renacimiento de los Alimentos Genuinos  
del Área Atlántica y sus  
Vínculos Económicos

Renaissance of Atlantic Food Authenticity and Economic Links

El propósito de la conferencia RAFAEL es incrementar el apoyo a los sistemas sostenibles de alimentos genuinos en todas las regiones compartiendo y discutiendo logros, desafíos y experiencias de los socios del proyecto de RAFAEL.

El proyecto RAFAEL promueve y apoya la producción y la comercialización de los sistemas alimentarios genuinos que realzan los paisajes divergentes y la cultura local dentro del Área Atlántica del Arco de Europa.



- 1 Fundación Rei Afonso Henriques
- 2 Hotel NH Palacio del Duero
- 3 IFEZA (feria Ecolocultura)



SUPPORTED BY  
THE EUROPEAN UNION  
PROJECT COFINANCED  
BY THE ERDF



ESPAÑA ESPACIO ATLÁNTICO  
FRANCE ESPACE ATLANTIQUE  
IRELAND ATLANTIC AREA  
PORTUGAL ESPAÇO ATLÂNTICO  
C.A. ATLANTIC AREA

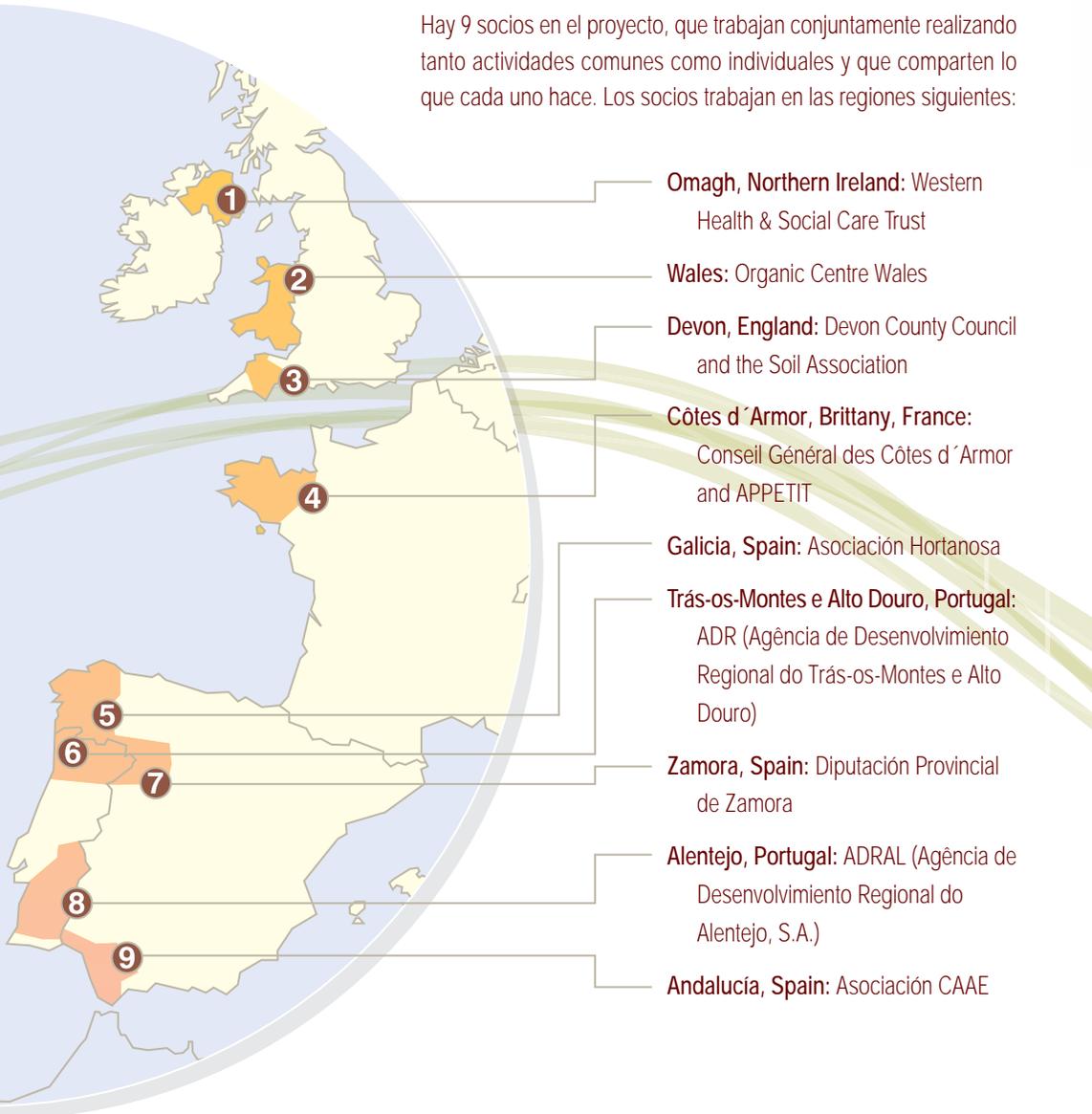
**RAFAEL**  
RENAISSANCE OF ATLANTIC FOOD  
AUTHENTICITY & ECONOMIC LINKS



Zamora 10-11 de octubre de 2007  
Fundación Rei Afonso Henriques

**RAFAEL**  
conferencia final

Hay 9 socios en el proyecto, que trabajan conjuntamente realizando tanto actividades comunes como individuales y que comparten lo que cada uno hace. Los socios trabajan en las regiones siguientes:



Los socios del RAFAEL trabajan para aumentar la disponibilidad y el consumo de alimentos genuinos, promoviendo su consumo y ventajas con diferentes medidas:

- Ayudando a las escuelas, hospitales, restaurantes y tiendas para que los utilicen.
- Divulgando y promocionando el consumo de estos alimentos entre la población local.
- Ayudando a los productores a trabajar conjuntamente y desarrollar mercados locales.
- Promoviendo el comercio del producto vinculando a productores y consumidores a través de las regiones RAFAEL.
- Organizando intercambios técnicos para que los productores compartan experiencias pudiendo crear una auténtica red de alimentos.
- Compartiendo el hecho que el proyecto se ha realizado para apoyar la política y el sector del alimento genuino en el futuro

Más información en: [www.rafael-eu.com](http://www.rafael-eu.com)

## PROGRAMA DE LA CONFERENCIA

Durante los dos días de la conferencia tendrán lugar cuatro sesiones.

Éstas consistirán en presentaciones de los socios y otras personas comprometidas con el proyecto así como la celebración de mesas redondas y debates entre los delegados de la conferencia.

Las principales actividades llevadas a cabo dentro del proyecto RAFAEL se abordarán en la conferencia final a lo largo de estas cuatro sesiones.

La conferencia estará basada en:

- conocer las actividades de los socios desarrolladas en cada una de las regiones
- compartir experiencias
- acordar la forma de desarrollar las actividades del proyecto en el futuro.



CONFERENCIA  
programa

## 10 DE OCTUBRE - DIA 1

09.00 **Recepción** - Registro de llegada y entrega de información a delegados

### 09.30 **Sesión 1: "Venta directa"**

Modera: Julien Brelet, responsable de programas dirigidos a promover el desarrollo de una agricultura sostenible en el Consejo General de Côtes d'Armor (Francia).

1. Introducción
2. "Las ventajas de las cadenas de abastecimiento locales para un desarrollo sostenible de las regiones". Bruno Lebreton (Côtes D'Armor)
3. "Establecimiento de una infraestructura que permita el desarrollo de una actividad comercial sostenible". Kevin Hickey (Irlanda del Norte)
4. "Producción orgánica: recuperación de los orígenes". Miguel López Delgado y Ángeles Ruiz Hurtado (ganaderos de cerdo ibérico) (Andalucía)
5. "La colaboración como medio para potenciar el valor de un producto genuino. La Asociación APIECO". José Luis García Melgarejo (Director General de la asociación CAAE)
6. "Ruta de los Sabores: un ejemplo de buenas prácticas en la venta directa mediante la promoción de productos regionales y locales". Pedro Roma, ADRAL (Alentejo)
7. "La producción y venta directa de queso orgánico y cordero". Carlos Palacios Riocerezo (veterinario) (Zamora)
8. "La venta directa a través de una tienda local en TMAD. Un ejemplo con éxito". Rui Costa, ADRTMAD
9. Conclusiones

### 11.00 **Bienvenida**

- Fernando Martínez Maillo (Presidente de la Diputación Provincial de Zamora)
- Ismael Morán García (Representante de INTERREG / U.E.)
- Kathryn Edwards (Coordinadora del Proyecto RAFAEL y miembro del Consejo del Condado de Devon) y Des Shadrack (miembro del Consejo del Condado de Devon)

11.30 **Descanso. café**

12.00 **Sesión de debate con moderador**

13.00 **Almuerzo en Nh Palacio del Duero**

### 14.30 **Sesión 2: "Suministro alimentario al sector público y Catering colectivo"**

Modera: Florence McAllister, Directora de contratación de la Agencia Central de Servicios, Servicio Reg. de Abastecimiento (Irlanda del Norte).

1. Introducción
2. "Abastecimiento alimentario en hospitales de Irlanda del Norte". Florence McAllister (Irlanda del Norte)
3. "Intereses y problemas del abastecimiento alimentario de comedores escolares en Côtes d'Armor" Bruno Lebreton (Côtes d'Armor)
4. "Huertos escolares y menús ecológicos en centros educativos". Jesús Concepción (Zamora)
5. "Desarrollo y promoción de cadenas de abastecimiento de alimentos orgánicos y genuinos en Gales. Alimentos orgánicos locales en menús escolares". Presentado por Pauline van Diepen y Tom Cowcher, productor participante en el proyecto RAFAEL, del Organic Centre Wales (Gales)
6. "Vinculos y esfuerzos de escuelas y productores locales en Alentejo. Caso práctico de una escuela de enseñanza primaria". Alfredo Cunhal, granja Freixo do Meio (Alentejo)
7. "Guía promocional para compartir la experiencia de los socios del proyecto RAFAEL" Ana María Rodríguez Vázquez, Hortanosa (Galicia)
8. Conclusiones

16.00 **Descanso. café**

16.30 **Sesión de debate con moderador**

17.30 **Resumen de la jornada**

20.30 **Recepción - catering en la Diputación Provincial de Zamora**

## 11 DE OCTUBRE - DIA 2

### 09.30 Sesión 3: "Promoción, comunicación y educación"

Moderador: Joy Carey, Director del equipo de Alimentos Locales de la Soil Association de Bristol (Reino Unido).

1. Introducción.
2. "Los principios fundamentales de los alimentos genuinos". Joy Carey, Soil Association (Devon)
3. "Dónde comer y dónde alojarse: promoción de granjas orgánicas, alimentos genuinos y alojamientos de calidad en Gales". Carolyn Wacher, Organic Centre Wales (Gales).
4. "Vinculos de relación entre el turismo rural y la producción" Rui Costa, ADRTMAD (Tras-os-Montes)
5. "La importancia de la comunicación en el sector orgánico". José Luis García Melgarejo (Director General de la asociación CAAE) (Andalucía)
6. "Introducción de alimentos ecológicos en escuelas de Galicia". M<sup>a</sup> del Rosario Sánchez Parga, de la asociación O Grelo Verde (Galicia)
7. "Promoción de la agricultura orgánica en Zamora", Jesús Concepción (Zamora)
8. "Desarrollo de un 'enfoque escolar integral' como medio para dar a conocer las ventajas de los alimentos genuinos en Devon". Jonathan Smye (Devon)
9. "El trabajo de las escuelas RAFAEL en Alentejo: la actitud RAFAEL en la educación infantil". Ana Luísa Brejo, ADRAL (Alentejo)
10. Programa RAFAEL de intercambio técnico presentado por Pedro Roma (ADRAL) y Vanessa Ebdon, productora de Devon
11. Conclusiones

11.00 Descanso. café

11.30 Sesión de debate con moderador

12.30 Almuerzo en Nh Palacio del Duero

### 14.00 Sesión 4: " Conclusiones y pronósticos"

Moderador: David Frost, encargado de relaciones asociativas RAFAEL en el Organic Centre Wales.

1. Presentación. "Desarrollo de cadenas de abastecimiento de alimentos genuinos gestionadas por productores en el área atlántica. Conclusiones preliminares a partir de la revisión del proyecto RAFAEL". David Frost, Organic Centre Wales.
2. Debate con moderador en grupos de trabajo: prioridades para acciones futuras

15.30 Descanso. café

16.00 Continuación de la sesión 4

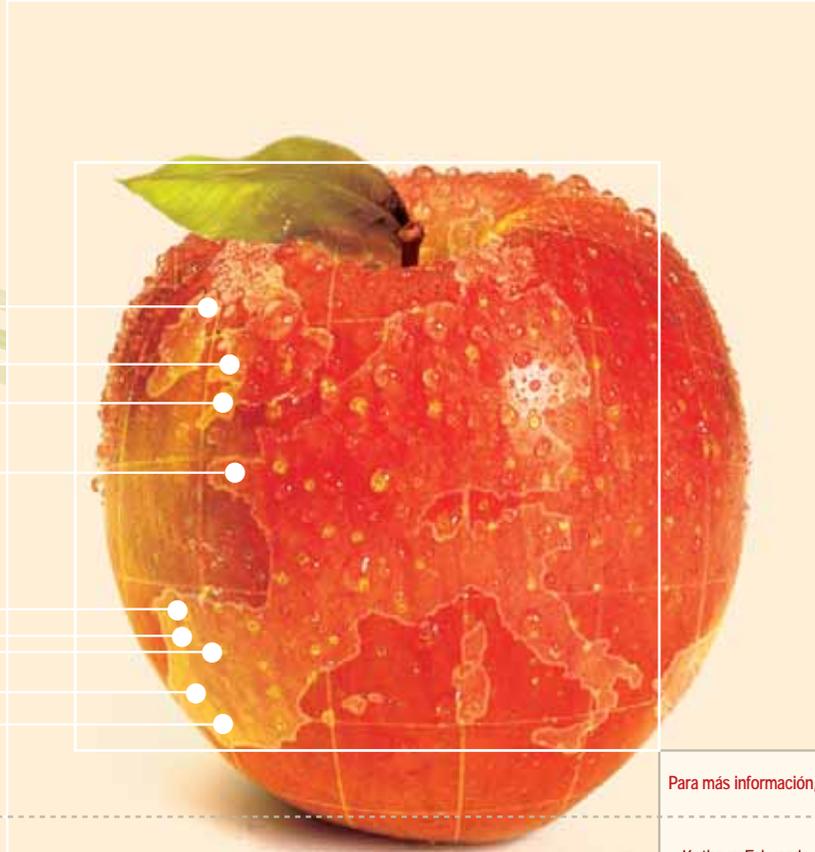
17.00 Conclusiones, agradecimientos y clausura de la conferencia

17.30 Despedida

## 12 DE OCTUBRE - DIA 3

At 11.00: Inauguración de EcoCultura 2007 (IV feria hispanolusa de productos ecológicos) en IFEZA. <http://www.ecocultura.org/>

programa



conferenciafinal  
**RAFAEL**  
Renacimiento de los Alimentos Genuinos  
del Área Atlántica y sus  
Vínculos Económicos

**Zamora 10-11 de octubre de 2007**  
**Fundación Rei Afonso Henriques**

Para más información, contacte con:

Kathryn Edwards  
RAFAEL Project Co-ordinator  
kathryn.j.edwards@devon.gov.uk

Diputación Provincial de Zamora  
svagropecuario@zamoradipu.es

- 1. Western Health & Social Care Trust**  
T: 0044 (0) 28 82835339  
E: bernie\_grimes@westerntrust.hscni.net  
www.westerntrust.hscni.net
- 2. Organic Centre Wales**  
T: 0044 (0) 1970 622248  
E: organic@aber.ac.uk  
www.organic.aber.ac.uk
- 3. Devon County Council**  
T: 0044 (0) 1392 382949  
E: kathryn.j.edwards@devon.gov.uk  
www.devon.gov.uk  
**Soil Association**  
T: 0044 (0) 117 914 2424  
E: fl@soilassociation.org  
www.soilassociation.org
- 4. Conseil Général des Côtes d'Armor**  
T: 0033 (0) 2 96 62 27 42  
E: breletjulien@cg22.fr  
www.reseau-appetit.org
- 5. Asociación Hortanos**  
T: 0034 (0) 982 440804  
E: hortanosarafeal@terra.es
- 6. Agência de Desenvolvimento Regional do Trás-os-Montes e Alto Douro (ADR)**  
T: 0035 (0) 1278 426177  
E: ruicosta@adr.pt  
www.adr.pt
- 7. Diputación Provincial de Zamora**  
T: 0034 (0) 980 533797  
E: svagropecuario@zamoradipu.es  
www.zamoradipu.es
- 8. Agência de Desenvolvimento Regional font Alentejo (ADRAL)**  
T: 0035 (0) 1266 769150  
E: pedro.roma@adr.al.pt  
www.adral.pt
- 9. Asociación CAEE**  
T: 0034 (0) 955 024150  
E: cdavreux@caae.es  
www.caae.es

