



Edible Cities Network

*Sant Feliu de Llobregat*

*Butlletí mensual  
Març 2023*

## CONFERÈNCIA EDICITNET 2023

La propera conferència anual del projecte EdiCitNet tindrà lloc entre el 15 i el 17 de març de 2023 a Catalunya.

La conferència tractarà temes com la transformació del sistema alimentari, posant èmfasi a la transició des dels sistemes alimentaris globalitzats a sistemes més locals i territorialitzats. Aquesta transició implica també sistemes alimentaris més justos i participatius, que creen comunitat.

Durant la conferència hi haurà sessions plenàries i treball grupals.

A banda de les sessions plenàries i l'intercanvi de bones pràctiques tant des de l'àmbit individual com a escala municipal o regional, durant la conferència es vol donar a conèixer projectes propers que siguin exemples d'aquesta transició agroecològica. En aquest marc des de l'equip de treball municipal s'ha programat una visita a Can Calopa a Collserola.

[+ INFO](#)



## THE 2ND EDIBLE CITIES NETWORK CONFERENCE

Advancing the Edible City:  
Ideas, Practices & Systems

March 15-17, 2023

Barcelona



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 776665.



# FEMINISMES, CURES I SOBIRANIA ALIMENTÀRIA

Recentment s'ha publicat aquest informe que sistematitza pràctiques al voltant de la Sobirania Alimentària amb mirada feminista i des de les cures comunitàries.

Es tracta d'un manual senzill on trobar informació de la temàtica des d'una vessant didàctica i amb exemples de bones pràctiques properes.

DOCUMENT



## PROJECTES INSPIRADORS

A continuació presentem projectes inspiradors que treballen per la transició a un sistema alimentari més sostenible i inclusiu.

L'Aresta: A la fleca agroecològica de l'Aresta elaboren els seus productes de manera artesanal, amb ingredients ecològics, el més local possibles, de petits productors i de producció pròpia. Utilitzen llevat mare natural així com farines integrals moltes en molí de pedra. Utilitzen varietats locals, antigues i tradicionals. Tot i que no són tan productives, aquestes tenen molt bones propietats per fer pa, ja que són riques en gustos i aromes, són fàcilment digeribles i nutritives.

**l'aresta**  
COOPERATIVA AGROECOLÒGICA

La Fogaina: És un petit projecte autogestionat i familiar que compta amb dos espais: un forn de pa artesà i ecològic i un espai cafè amb llibreria i materials de consulta, i raconet per a infants, tot fet amb molta cura i dedicació. Es troben situats a la Garrotxa (Olot i Les Preses).

**LA FOGAINA**  
FORN DE PA

## SEGUEIX-NOS A LES XARXES!

  @edicitnet

 <https://www.edicitnet.com/ca/>

 [Butlletí electrònic EdiCitNet \(en anglès\)](#)

A més, hi ha un canal de Telegram on rebre informació i també un grup de Telegram, on compartir informació:

Canal: <https://t.me/edicitnet>

Grup: <https://t.me/edicitnetgroup>