



Edible Cities Network

Sant Feliu de Llobregat

*Butlletí mensual
Novembre 2022*

EDIBLE CITIES NETWORK AWARDS

El projecte EdiCitNet ha llençat la convocatòria pels seus premis anuals. El premi busca la millor iniciativa segons els criteris d'innovació, inclusivitat i impacte per a 3 categories:

- Acció individual més innovadora
- Acció social d'enxarxament més innovadora
- Millor enfocament per aconseguir una Ciutat Comestible

El termini d'inscripció acaba el 10 de novembre de 2022. Els resultats seran publicats el 31 de desembre.

Qui es pot presentar?

Obert a persones individuals, grups i organitzacions que treballen per un sistema alimentari urbà més sostenible

Termini

10 de novembre de 2022

[+ INFO](#)

COMPOSTATGE

Aquest mes hem posat en marxa una campanya d'informació al parc agrari per fomentar el compostatge de les restes vegetals de conreus en comptes de cremar-les, fent que el CO₂ que s'alliberaria a l'atmosfera serveixi per a tancar el cicle i fertilitzar el sòl! Aquesta acció va acompanyada de l'ofertament de compostadors per a dur als horts i una formació pràctica que tindrà lloc el 5 de novembre.



CONFERÈNCIA EDICITNET 2023

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

Durant la conferència hi haurà sessions plenàries i treball grupals així com espai per visitar projectes i bones pràctiques.

Estigueu atents a les xarxes, on properament es publicarà el programa.



ALIMENTS QUE ENS UNEIXEN

Saps quin és el territori d'origen del cacauet, l'okra, l'albergínia ping tung, la mongeta de metre, el bissap, la mostassa o el chayote? Avui es cultiven i mengen a Catalunya però, saps com hi han arribat?

El projecte Aliments de proximitat per a tothom, ha realitzat un recull d'ingredients, coneixements populars, vincles identitaris i informació pràctica per a donar visibilitat i valor a la diversitat de maneres de menjar i entendre l'alimentació al nostre territori.

Hi trobareu una selecció de vint aliments essencials en les dietes i el benestar emocional de moltes persones migrades i d'orígens diversos que viuen a Barcelona i rodalies, totes imprescindibles per imaginar un sistema alimentari alternatiu.



PROJECTES INSPIRADORS

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



Mercats de Pagès: Mercats on trobar productes ecològics, de proximitat i de temporada de la mà de petites productores locals: fruita i verdura ecològica, ous, pa, coques, formatges, olis, embotits, vi i cerveses, conserves, cosmètica natural... I també productes de comerç just.



Keras Buti: És una cooperativa de consum per a la distribució i venda de productes agroecològics i de proximitat (produïts al Parc Agrari del Baix Llobregat) i que vol servir per generar formes d'autoocupació associades a la venda i distribució de les cistelles.



L'enllaç de l'Ebre: És una cooperativa agroecològica de producció i consum social que fa de pont entre les productores i les consumidores del territori. Amb 130 sòcies, agrupa tant consumidores particulars, empreses o col·lectius i productores.

SEGUEIX-NOS A LES XARXES!



@edicitnet



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



Butlletí electrònic EdiCitNet (en anglès)

A més, s'han obert 2 nous mitjans de comunicació: un canal de Telegram on rebre informació i també un grup, on compartir informació

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

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



Ajuntament de
Sant Feliu
de Llobregat

Eines per la Dinamització
Local Agroecològica
arran de terra

