



6è Fòrum de joves emprenedors en l'àmbit rural

Jornada tècnica

OLOT, divendres 23 de febrer de 2018

Presentació

Una idea és el principi d'un projecte i un bon projecte és el principi d'una empresa. El 6è Fòrum de joves emprenedors en l'àmbit rural dona continuïtat a les altres edicions que ja s'han celebrat, amb més d'un centenar de participants procedents de totes les comarques gironines i d'Osona. Enguany s'organitza amb l'objectiu d'ésser un punt de trobada on els joves emprenedors que vulguin iniciar una activitat puguin aprendre d'experiències iniciades per altres joves que han aconseguit portar la seves idees empresarials a bon port.

Lloc de realització

Sala d'actes de l'Institut la Garrotxa
Ctra de Riudaura, 110
17800 - OLOT

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Col·laboració



@ruralcat

Programa

9.00 h Inscripcions i inauguració de la jornada

Sr. Josep Guix, coordinador de i professor del Dept. Agrària de l'Institut la Garrotxa i Sra. Montserrat Colàs, cap de l'Oficina Comarcal de la Garrotxa, DARP.

9.20 h Ajuts als joves agricultors. Programa de desenvolupament rural

Sr. Jaume Heras, tècnic de l'Oficina Comarcal de la Garrotxa, DARP.

9.45 h Tipus d'empreses agràries que es poden muntar en l'àmbit rural

Sr. Jaume Heras, tècnic de l'Oficina Comarcal de la Garrotxa, DARP.

10.15 h Ajuts del Programa LEADER per a empreses no agràries d'àmbit rural

Sr. Jordi Terrades, gerent del grup LEADER ADRINOC

10.40 h Experiències reeixides:

- Equipaments per a granges de porcí. Porinox, Olot. Sr. Joan Font.

11.00 h Pausa

11.30 h Experiències reeixides:

- Producció de cervesa artesanal. Pochs, Castellfollit de la Roca. Sr. Francesc Casaponsa.
- Producció de mel i derivats. Vademel, Garriguella. Sr. Pau Noguera.
- Gallines i porcs ecològics. Can Ramonich. La Pinya. Sra. Núria Salvador.
- Producció d'horta ecològica. Hortviu, Les Planes d'Hostoles. Sr. David Martínez i Sra. M. del Mar Macià.
- Producció d'hortalisses envasades. Can Maia, Santa Pau. Sra. Montse Miralles.
- Escorxador d'oví artesanal. Al costat del corral, Prats de Lluçanès. Sr. Abel Peraire.

13.30 h Debat i taula rodona

Moderador: Sr. Josep Guix, coordinador del fòrum i professor del Dept. Agrària de l'Institut la Garrotxa

14.00 h Cloenda de la jornada i dinar

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través del Centre Integral de l'Institut La Garrotxa: infogarrotxa@fpcat.cat o bé a través del servei de preinscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat: ruralcat.gencat.cat/preinscripcionspatt

* Per apuntar-vos a dinar cal avisar abans de dimecres dia 21 de febrer al mateix correu o al telèfon 972261144. Preu dinar 6 €. Dinar servit per "Menja'm" Serrat Agrocuina, Vall d'en Bas.