



---

¡OTRA ALIMENTACIÓN ES POSIBLE!

---

Alimentos en Europa

Encuentro del 19 al 22 de septiembre de 2001

TERUEL

<http://teruel2001.iscool.net>

## INTRODUCCIÓN

Diversas organizaciones europeas, cuya actividad se desarrolla dentro del ámbito del desarrollo rural y de la agricultura sostenible, vemos con preocupación las últimas tensiones creadas en el sector agroalimentario. Estos sucesos, han desbordado los actuales sistemas de seguridad alimentaria de los países miembros de la propia Unión Europea. También se ha puesto en evidencia el débil control de los consumidores y el papel negativo que juega el traslado de los esquemas industriales al sector alimentario, al margen de la naturaleza, el productor de materias primas y de los consumidores. Incluso no es erróneo pensar que la actual crisis forma parte de la crisis general de la política agraria y alimentaria. La inflexión agroalimentaria de los años 80 y la búsqueda de un nuevo papel del mundo rural en los países desarrollados sigue sin encontrar respuestas mínimamente coherentes.

### Algunos aspectos de las actuales tensiones son:

- Fuerte disociación entre productores de materias primas y consumidores de alimentos, con una consiguiente disminución de la valorización del mundo rural. Esta separación origina una creciente división del papel mundial entre países productores de materias primas y países industrializados, con un alejamiento de los consumidores respecto a la naturaleza y de los territorios donde arranca el proceso alimentario. La naturaleza aparece así como un espacio virtual fantástico, de la que el ser humano parece no participar.
- Las economías de escala y las políticas de reducción de costes, basadas en este siglo a través de la introducción de tecnologías productivas, nos han llevado a un modelo de centralización urbana. Este se manifiesta poco armónico respecto a la naturaleza, acentuando desequilibrios territoriales, con una pérdida en los niveles de salud psíquica, física y medioambiental.
- La introducción de determinados criterios científicos y tecnológicos en la producción de alimentos, escasamente contrastados a nivel social, científico y técnico, con el objetivo de competir en el terreno económico con otros productores agroalimentarios, originan estados de alarma generalizados y quiebra de importantes sectores del sistema agroalimentario. Los productores del medio rural y los ciudadanos a través de los impuestos, son los mayormente perjudicados (vacas locas, dioxinas, el maíz StarLink genéticamente modificado).
- Disparidad de intereses de los diversos actores de la producción de alimentos. La escasa integración entre campesinos, industrias transformadoras, almacenistas y mayoristas, distribuidores y consumidores, originan un creciente antagonismo entre el principio y fin de la cadena alimentaria con una creciente pérdida de la calidad de los alimentos suministrados a la mayor parte de los consumidores y una desvalorización del papel del medio rural y de la naturaleza en el inicio de la cadena de producción de alimentos.
- Concentraciones empresariales en el sector de la transformación y distribución de alimentos, que dificulta el control social y público en la cadena alimentaria, tanto en lo que respecta a la propia producción como a la información y publicidad de los mismos.
- Fuerte erosión cultural que se manifiesta en la pérdida de unos hábitos alimentarios (dieta alimentaria), en el empobrecimiento de la composición alimentaria (homogeneización de componentes, métodos de elaboración y de conservación) y de las materias primas que intervienen en el ciclo productivo.

- Creciente tendencia a individualizar el acto de la ingesta con la consiguiente pérdida de identidad social que permita una mejora en la capacidad crítica de los consumidores hacia la cadena alimentaria.
- Descenso en los niveles educativos gastronómico, culinario, nutritivo y dietético de la mayor parte de la población. Este punto es más acusado entre los sectores juveniles abocados a una estandarización impuesta por la "civilización de la prisa" y la "comida rápida".
- Falta de armonización legislativa a nivel europeo, tanto en lo que respecta a aspectos que afectan a la seguridad higiénico-alimentaria, como a las características que deben tener los organismos de control en los países miembros de la Unión Europea.

Sin embargo, a pesar de un contexto actual más oscuro del sector alimentario, destacan el trabajo y las iniciativas de varias organizaciones que llevan varios años defendiendo los derechos del consumidor y del productor, promocionando sistemas de producción, distribución y consumo más sostenibles, trabajando para encontrar y construir alternativas viables a los modelos agrícolas y alimentarios productivistas actuales.

Por lo tanto, este colectivo de organizaciones europeas ha creído oportuno convocar el encuentro "OTRA ALIMENTACIÓN ES POSIBLE" – ALIMENTOS EN EUROPA en Teruel (España) del 19 al 22 de Septiembre de 2001.

Estas organizaciones europeas entre las que se encuentran la Fundación Charles Léopold Mayer para el Progreso del Hombre (FPH-Francia <http://sentenext1.epfl.ch/fph/>), el Centro de Iniciativas para la Valorización del Medio Rural (CIVAM-Francia <http://www.civam.org/>), In Natura (Holanda <http://www.innatura.org/>), East Anglia Food Links (EAFL-Gran Bretaña) (<http://www.eafl.org.uk>) y CERAI (España - Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional) (<http://cerai.iscool.net>) han manifestado su voluntad de participar activamente en este encuentro. Este encuentro pretende dinamizar y acrecentar el papel de las organizaciones sociales en la configuración de un sistema alimentario que eleve el nivel de integración, el control social y de revalorización del medio rural en los procesos de globalización mundial de los mercados.

## OBJETIVOS A ALCANZAR

---

Una gran parte de la población, la gran mayoría, en los países industrializados realizan la función de comer tres veces al día. Estos países, con las rentas per cápita más elevadas del mundo y con niveles de infraestructuras más que aceptables tiene una población que adquiere y consume alimentos cada vez más incoloros, inodoros e insípidos.

La mala alimentación, popularmente denominada "comida basura" está "democratizando" a la población. Y cuando hablamos de mala alimentación pretendemos ir más allá de los delitos contra la salud humana como puedan ser los pollos alimentados con piensos que contienen dioxinas o las vacas denominadas "locas" que transmiten su enfermedad a los seres humanos. Estos son actos que pueden revestir un carácter penal y criminal y que son producto de un modelo productivo sencillamente aberrante. En algunos países europeos este modelo ha contado con el consentimiento de sus gobiernos, gozando de cierta tolerancia que regularmente aflora en las páginas de los periódicos.

Hablar de alimentación, es hablar de los fraudes al que se somete al consumidor al quien, con mucha frecuencia, se le engaña dándole, en un sentido simbólico "gato por liebre". Es hablar de los derechos de los ciudadanos de saber que adquiere en una gran superficie, en un supermercado o en la tienda de la esquina que sea bueno para su salud, le alimente y le haga desarrollar en positivo el sentido del gusto.

Es recuperar la gran tradición de la humanidad de utilizar las materias primas que a cada cual le ha dotado la naturaleza y que durante generaciones han enriquecido la historia oral o escrita de la buena cocina. Significa no entender la unicidad a través de la homogeneidad, sino a través de la diversidad.

Hablar de alimentación es discutir y reflexionar de las políticas públicas nutricionales que se aplican en guarderías y colegios, economatos y comedores de empresa y centros de trabajo, de hospitales, residencias de ancianos, etc.

Es hablar también, en la base del proceso, de la producción, del campesino, de sus conocimientos de cultivo tradicionales, de la biodiversidad, de la explotación familiar, de aquel agricultor en definitiva, que produce no solo para dar de comer a sus conciudadanos sino para proporcionarles una satisfacción.

La pequeña revuelta en Francia contra el consumo de carne hormonada y en defensa de la producción alimentaria de calidad, ha sido sustituida por un auténtico shock europeo.

Los esquemas vigentes han sido trastocados y algunas organizaciones reclamamos la necesidad de una mayor integración a nivel de producción de materias primas-transformación-elaboración-conservación-almacenamiento-distribución y consumo. Un reforzamiento de la democratización en los organismos de control y seguridad alimentaria. Una urgente armonización a nivel europeo de la legislación alimentaria. Una agencia europea que asuma, no sólo un carácter de asesoramiento científico y técnico, sino que asuma un carácter ejecutivo, rindiendo cuentas de su actividad al parlamento europeo. Reclamamos exigencia de responsabilidades a determinados gobernantes, que han puesto por delante intereses económicos sectoriales o nacionales que la salud de sus propios ciudadanos y los de la Unión Europea.

Y por muy buenas que sean las intenciones para desarrollar una autoridad alimentaria en Europa, deberemos advertir que toda política que no esté unida a los intereses de la mayoría de la población y de la naturaleza en la que nos desarrollamos, estará abocada al fracaso y a un control estéril. No criticamos la creación de la llamada "Autoridad de Seguridad Alimentaria" que aumente el asesoramiento a la Comisión Europea y al Consejo de Ministros de la Unión Europea. Pero los problemas que afectan a los ciudadanos no se deben solventar en niveles distanciados de los ciudadanos, argumentando la dificultad de la comprensión de los términos científicos o técnicos.

. Creemos que hay que solventar los problemas estructurales y sociales que faciliten las vías de integración entre producción-elaboración-distribución. La integración promueve y fomenta unos alimentos más sanos, más trazables y seguros, más diversificados, más dietéticos y nutritivos. Asimismo la integración debe incorporar en sus costes la elevación del nivel de conservación del medio natural, de la protección del medio ambiente, el bienestar de los animales y una mejora de la salud física, social y mental de los ciudadanos. Asimismo la integración debe facilitar una relación adecuada de la calidad-precio y evitar la especulación, evitando la dualidad alimentaria. Algunos pasos se han dado en países como Dinamarca o ahora se plantean algunos cambios en Alemania.

Entendemos que algunos gobiernos, organizaciones sociales y de productores, organizaciones de consumidores y diversas personalidades del ámbito europeo, se han puesto en marcha para trabajar en una nueva dirección para la producción de alimentos. Desde aquí les hacemos una invitación a secundar el llamamiento para acudir a la cita de Teruel en septiembre de 2001. En Teruel no se agotará el camino. Simplemente se iniciará, dentro de una serie de iniciativas, para alcanzar unos Objetivos entre los que se encuentran los siguientes:



## 1.OBJETIVOS GENERALES

### Marco local y territorial

- Valorizar el papel del medio rural en una producción de alimentos más sanos, más diversificados y más saludables. Promover iniciativas productivas y comerciales que favorezcan la diversificación alimentaria y la conservación del medio natural y medio ambiente.
- Promocionar la diversidad alimentaria y gastronómica.
- Promocionar la integración entre los productores agroalimentarios en el sistema alimentario de materias primas-transformación-almacenamiento-y distribución.

### Marco ciudadano

- Ampliar el contexto del debate (Alimentación-calidad y salud) y difundirlo en los medios de comunicación de cada uno de los países y regiones, para informar a la sociedad de que pueden existir alternativas al actual sistema alimentario.
- Elevar el nivel educativo alimentario entre la población, especialmente entre la infancia, la juventud y los sectores más desprotegidos.
- Dinamizar y acrecentar el papel de las organizaciones sociales en la configuración de un sistema alimentario que eleve el nivel de integración, el control social y de revalorización del medio rural en los procesos de globalización mundial de los mercados.

### Marco europeo

- Apoyar la creación de un observatorio alimentario europeo dentro de una red europea que potencie una agricultura multifuncional.( REDAM)
- Crear una red de ferias y eventos gastronómicos que promuevan en Europa el encuentro de sus alimentos y de sus culturas, mostrando la diversificación y riqueza europea.
- Presentar recomendaciones a la Comisión Europea en cuanto a la toma de medidas para mejorar la calidad alimentaria y para la armonización legislativa.



## 2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los factores y condiciones (actores sociales, políticas públicas, iniciativas) que favorecen los cambios hacia sistemas de alimentación sostenibles
- Fomentar el intercambio de experiencias y de ideas para incentivar la toma de iniciativas de los organismos civiles, de las organizaciones sociales y de los consumidores para la defensa y la mejora de su alimentación.
- Formar e informar a la sociedad de las relaciones entre producción, distribución y consumo que puedan ser sostenibles.
- Elaborar una Carta Alimentaria Europea, que fomente una gastronomía basada en alimentos de calidad, elaborados a partir de iniciativas que tengan en cuenta la integración del sistema alimentario, el control de la calidad, la conservación de la naturaleza y el medio ambiente y en la cual cada consumidor y ciudadano se pueda reconocer.
- Empezar acciones jurídicas civiles y penales contra los gobiernos, personas físicas y jurídicas que haciendo dejación de sus responsabilidades, incurran en hechos que atenten contra la salud de los habitantes de la Unión Europea.

## ¿PORQUÉ EN TERUEL?

Teruel es una provincia española situada al sur de Aragón y próxima a la costa mediterránea. Su territorio está prácticamente despoblado. El colapso demográfico de la provincia es evidente, como lo demuestran las siguientes cifras:

### POBLACIÓN TOTAL DE DERECHO, 1998

	HUESCA	TERUEL	ZARAGOZA	ARAGÓN	ESPAÑA
Número de Habitantes	204.956	136.840	841.438	1.183.234	39.852.651
Densidad de poblacion	13,12	9,25	48,71	24,81	74,99



Cerca de 35.000 habitantes menores de 25 años, deben de asegurar el futuro de un territorio de 14.798 Km<sup>2</sup>. Rodeando esta provincia se encuentran otros territorios igualmente despoblados de las provincias de Valencia, Castellón y Tarragona cuyas costas son visitadas anualmente por millones de turistas europeos y de otras zonas del mundo.

Ahora se reclama para Teruel otro modelo de desarrollo que tenga en cuenta la sostenibilidad y la diversificación de actividades en el territorio. En su territorio, situado en la parte Suroccidental de Europa, pleno de contrastes climáticos y geográficos, se engranan las culturas mediterráneas del País Valenciano y las más continentales de Aragón y Castilla.

Diversos programas Leader se desarrollan en los parajes de Teruel y las provincias limítrofes. (Maestrazgo, Daroca-Calamocha, Rincón de Ademuz, ..). Otros programas Life y de medidas agroambientales tratan de conservar espacios naturales protegidos como el de la Laguna de Gallocanta. Diversos programas de protección y promoción de su tradición alimentaria han sido o están poniéndose en marcha (Jamón de Teruel, Melocotón de Calanda, Aceite del Bajo Aragón). Otros programas tratan de revalorizar su patrimonio histórico-artístico como el de la UNESCO que ha declarado a su capital Teruel como patrimonio de la humanidad por la singularidad del arte mudéjar que en esta capital reside.

El estudio presentado en Septiembre del 2000, por el jefe de la división de Análisis Territorial del Servicio de Desarrollo Territorial de la OCDE, Mario Pezzini, titulado "Examen territorial de la OCDE-Teruel: una región rural", ha puesto de manifiesto que la mejora de la industria alimentaria y el desarrollo de una estrategia para un turismo rural sostenible, aprovechando los recursos naturales y culturales de gran parte de la provincia, son los dos motores que debe poner en marcha Teruel para conseguir frenar el declive socioeconómico.

Creemos que el reto planteado por Teruel forma parte de la búsqueda de un nuevo modelo de desarrollo rural, humano, territorial y alimentario en Europa, que permita a los ciudadanos buscar un espacio propio en un mundo abierto, ajeno a la homogeneización y la estandarización impuesta en las grandes negociaciones de la Organización Mundial del Mercado donde los grandes poderes económicos dictan el futuro al margen de la necesaria participación política y social de los ciudadanos.

Creemos que los ciudadanos europeos y los agentes que buscamos un mejor y más equilibrado desarrollo rural debemos investigar, reflexionar, debatir e informar sobre la problemática del mundo rural en conexión con el sistema alimentario.

Ya existen iniciativas y reflejan una voluntad de cambio que nos anima a convocar este primer encuentro, sencillo, modesto pero ambicioso para recorrer un camino que muchos hemos iniciado. Sumar empeños e ilusiones en trazar un nuevo camino, tal es el motivo que nos conduce a convocar este encuentro en Teruel.

## EL EVENTO TERUEL 2001

---

### 1. UN ENCUENTRO PARA EL DEBATE: MESAS REDONDAS Y TALLERES

Del 19 al 22 de septiembre llegarán a la provincia de Teruel cerca de 100 personas procedentes de diversos países europeos y de distintos lugares de España y del mundo para reflexionar y debatir acerca de la alimentación en Europa y los efectos que las políticas actuales (proceso de globalización, mercados cada vez más amplios) están ocasionando a productores, consumidores y la sociedad en general.

Los invitados a este Encuentro serán:

- Políticos y Técnicos a distintos niveles (UE, Nacional, ...)
- Representantes de Organizaciones dedicadas a la agricultura sostenible y al desarrollo rural.
- Funcionarios (agricultura, salud, investigación, educación...)
- Agricultores, pescadores y ganaderos
- Periodistas especializados en cuestiones agrarias y de alimentación
- Cocineros y responsables en restauración colectiva
- Profesionales de la salud : médicos, nutricionistas...
- Profesionales del sector agroalimentario : transformación y distribución
- Representantes de Organizaciones de Consumidores.
- Representantes de Organizaciones Juveniles.
- ONGs y grupos culturales

La base del proyecto es la discusión a partir de experiencias concretas previamente identificadas que se hayan desarrollado o se estén desarrollando en distintos países del mundo.

Así, se pretende basar el encuentro sobre tres tipos de actividades que permitan un mayor intercambio y favorezcan el debate y la formulación de propuestas:

- . mesas redondas temáticas en plenario con el fin de compartir experiencias ilustrativas presentadas por actores sociales de los distintos países.



. visitas a 5 lugares de la provincia de Teruel y Valencia con experiencias en el tema alimentario. (Alimentación, territorio, sostenibilidad, formación)

. talleres en grupos de 25 personas con el fin de intercambiar reflexiones y formular propuestas.

Los idiomas oficiales del encuentro serán el español, inglés, francés, proveyéndose de traducción simultánea en plenarios y talleres.

Además, se pretende concentrar un encuentro de productores locales alimentarios en el marco de la Feria del Jamón y de Productos Alimentarios de Calidad de Teruel, evento de notable reconocimiento en Aragón al objeto de estudiar la posibilidad de una estrategia de distribución de alimentos, que fomente alimentos sanos, diversificados y de calidad de toda Europa, promoviendo el partenariado europeo y la creación de una marca comunitaria de calidad, que preserve la cultura de los diferentes territorios.

## TEMAS PARA EL DEBATE

### Plenarios

#### Mesa redonda 1: Dimensión de la actual crisis alimentaria

- . Agricultura/Pesca y producción de alimentos de calidad.
- . Dimensión de la actual crisis alimentaria europea.
- . Políticas nacionales que favorecen a los productores.
- . Biodiversidad frente a estandarización: OGM, biotecnología, y seguridad /inocuidad de los alimentos. Legislación europea.
- . Papel de los consumidores en el control alimentario.

#### Mesa redonda 2: Restauración colectiva

- . Donde y como se ingieren los alimentos. Los hábitos en la comida.
- . Comida en centros públicos (Hospitales, colegios,...) y criterios de elección: presupuesto, salud y equilibrio nutricional.
- . Complejidad alimentaria: Sectores juveniles, Inmigración y multiculturalidad.
- . Papel divulgativo y formativo de estos centros : ejemplos de iniciativas
- . Cocina, hábitos alimentarios y restauración colectiva

#### Mesa redonda 3: Políticas públicas nutricionales

- . Políticas nutricionales en la Unión Europea.
- . Dualidad alimentaria y cómo garantizar el acceso a la comida de calidad.
- . Alimentación y medio natural.
- . El control público alimentario y la responsabilidad.
- . La calidad alimentaria y la Organización Mundial del Comercio.



## Talleres

### Taller 1: Educación alimentaria

- Educación para el consumo: Métodos o estrategias para la formación y la información en niños y adultos.
- Formación para la producción de calidad. Artesanía, gran producción y la recuperación de oficios.
- Medios de comunicación, publicidad y educación alimentaria

### Taller 2: Producto, territorio, trazabilidad y tradición alimentaria

- Identificación producto y territorio.
- Trazabilidad y responsabilidad del productor.
- Erosión genética, cultural y gastronómica
- Mercados locales y unión entre urbe y mundo rural

### Taller 3: Integración entre la producción, distribución de los alimentos

- Organización de la producción y el consumo frente a los grandes desafíos de la alimentación.
- Integración en el ciclo alimentario (producción agroganadera, transformación, almacenamiento, distribución, cocina e ingesta de alimentos).
- Sistemas de distribución alternativos y la segmentación del comercio. Cooperativas de consumo y alianza entre productores y consumidores.

### Taller 4: Biodiversidad, Naturaleza y alimentación

- La agricultura ecológica.
- El fomento del consumo de la agricultura ecológica.
- La industria agroalimentaria y la conservación del medio natural.
- Los Espacios naturales protegidos y la producción de alimentos

## 2. VISITAS GUIADAS

A lo largo del encuentro se alternarán tiempos de trabajo en pleno o talleres con visitas a distintos lugares de la provincia de Teruel y Valencia con el objeto de descubrir unas experiencias llevadas estos lugares, que sirva para un debate colectivo, el intercambio y la reflexión sobre las temáticas que el encuentro pretende abordar.

Las visitas se celebrarán en:

### ALCAÑIZ

Visita a plantaciones y cooperativas de la Denominación de Origen (D.O) Melocotón de Calanda y olivares y almazaras de la denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón.

<http://www.aragon.net/aragon/web/municipios/alcaniz.htm>

### RUBIELOS DE MORA

Visita a granja de cerdos seleccionados para elaborar el jamón de Teruel.  
 Visita a un secadero de la Denominación de Origen (D.O) Jamón de Teruel.  
<http://www.aragonesasi.com/teruel/rubielos..htm>

### FUENTES CALIENTES

Visita a explotaciones cooperativas de agricultura ecológica.  
<http://www.aragonesasi.com/teruel/fuentsc.htm>  
<http://www.aragob.es/agri/surcos/72/leader.htm>

### RINCON DE ADEMUZ

Visita del albergue Los Centenares que integra su producción ecológica en su cocina y favorece la recuperación de variedades autóctonas.  
 Visita a una destilería de plantas aromáticas  
<http://www.rincondeademuz.com>





## CALENDARIO Y HORARIO DEL ENCUENTRO

### Día 18 de septiembre

Noche en el Hotel Cristina

### Día 19 de septiembre (miércoles)

8,30-9,30 horas . . . . . Recepción congresistas y entrega documentación - Café

9,30 horas . . . . . Apertura de las jornadas e introducción

10 horas . . . . . Mesa redonda 1

#### Hacia soluciones para la actual crisis alimentaria

13,30 horas . . . . . Comida

15,30 horas . . . . . Salida hacia los lugares de visitas (2 grupos)

#### Primera opción de visita

17,30 horas . . . . . Calanda: D.O.P. Melocotón de Calanda

18,30 horas . . . . . Alcañiz: visita Consejo Regulador del Aceite del Bajo Aragón,  
panel de cata y cata de aceite

20,30 horas . . . . . Cena con productos tradicionales del territorio

22,30 horas . . . . . Vuelta a Teruel

#### Segunda opción de visita

16,30 horas . . . . . Rubielos de Mora: visita granja de selección y granja de producción

18,30 horas . . . . . Visita a un secadero de jamón

20,30 horas . . . . . Cena con productos tradicionales del territorio

22,30 horas . . . . . Vuelta a Teruel

### Día 20 de septiembre (jueves)

9 horas . . . . . Mesa redonda 2

#### Restauración colectiva

11 horas . . . . . Café - Almuerzo

13 horas . . . . . Comida

15 horas . . . . . Talleres

17,30 horas . . . . . Visita Agroecológica en Fuentes Calientes

21,30 horas . . . . . Cena con productos ecológicos en Teruel



**Día 21 de septiembre (viernes)**

- 9 horas .....Mesa redonda 3  
**Políticas públicas nutricionales**
- 11 horas .....Café - Almuerzo
- 13 horas .....Comida
- 15 horas .....Talleres
- 18,30 horas .....Opcional :  
Taller sensorial sobre vinos en el marco de la Feria del Jamon  
o Visita al Rincón de Ademuz
- 21,30 horas .....Cena internacional organizada por la Feria del Jamón

**Día 22 de septiembre (sábado)**

- 9,30 horas .....Talleres
- 11,30 horas .....Café - Almuerzo
- 12 horas .....Resitución de los resultados de los talleres y conclusiones
- 13,30 horas .....Clausura del Encuentro
- 14,30 horas .....Comida

**RESULTADOS ESPERADOS**

Uno de los objetivos de este encuentro es desectorializar el debate, ampliándole a todos los sectores implicados de cerca o de lejos a la alimentación. La confrontación y el intercambio entre profesionales y personas privadas vinculados por la preocupación hacia el tema alimentario podrá permitir el inicio de una reflexión pluridisciplinar y transversal sobre la temática rural en general.

El encuentro de Teruel quiere ser un punto de partida para que se fortalezca a medio y largo plazo una red europea de reflexión e intercambio de experiencias que plantee alternativas y propuestas para un mundo rural europeo plural, basado sobre una agricultura sostenible y multifuncional: REDAM (Red Europea De Agricultura Multifuncional).

Además pretende fortalecer los vínculos entre regiones europeas mediante intercambios de experiencias y proyectos transnacionales que contemple, entre otras propuestas, la de una red comercial de productos de calidad.

El trabajo de información dirigido a la sociedad y los consumidores antes y durante el encuentro, supone en si unos resultados en términos de concienciación de la opinión pública y que fomente la formación de una dinámica europea activa, fuerza de discusión y de propuesta para el porvenir rural y alimentario europeo.



## ORGANIZACIÓN DEL ENCUENTRO

---

### 1. ORGANIZACIÓN CONVOCANTE

El CERAI (Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional) - España es una Organización No Gubernamental de Desarrollo independiente especializada en agroecología y desarrollo rural sostenible. Surgió en el seno de la Universidad Politécnica de Valencia y se fundó en 1994.

CERAI

C/ Conde de Montornés, 28-1º

E-46003 VALENCIA

tel: + 34 96 352 18 78

fax : +34 69 352 25 01

E-mail: [cerai@nexo.net](mailto:cerai@nexo.net)

[http:// www.cerai.es](http://www.cerai.es)

Contacto: Marina GUEDON ([mguedon@mag.upv.es](mailto:mguedon@mag.upv.es))

### 2. ORGANIZACIÓN DIRECTIVA Y EJECUTIVA..

En la organización de este evento se crean 2 comités organizativos.

#### 1. Comité directivo europeo

En este equipo están integradas personas de las diferentes organizaciones europeas que promueven el encuentro. Este comité tendrá como función un papel de orientación pedagógica del encuentro: definición de orientaciones, actividades internacionales, perfil participantes y promoción del encuentro en sus países respectivos.

#### **EAFL (Vinculos entra Alimentos de East Anglia)- Reino Unido**

Competencias : - organización de mercados de productores y redes cooperativas de distribución  
- agricultura ecológica  
- formación de productores

Contacto : Clive Peckham

EAFL

49 a High St Watton, Thetford, Norfolk, IP256AB, UK

tel:+ 44 19 53 88 92 00 fax: + 44 19 53 88 92 22

[eafl@gn.apc.org](mailto:eafl@gn.apc.org)



**FNCIVAM (Federación Nacional de Centros de Iniciativas para la Valorización de la Agricultura y del Medio Rural) - Francia**

Competencias: - organización de productores y comercialización de productos de la granja.  
- agricultura ecológica

Contacto: Bernard Xueref  
FNCIVAM  
140, rue du Chevaleret  
F-75013 PARIS  
tel : +33 1.44.06.72.50 fax : +33 1.44.06.72.52  
FNCIVAM@globenet.org  
<http://www.civam.org/>

**IN NATURA - Holanda**

Competencias : - servicios verdes y paisajísticos

Contacto: Arie Van Der Brand  
Dorpsweg 8  
NL-17M RjHensbroek  
tel: +31 226 45 20 87 fax: +31 235 42 24 82  
avdbrand@multiweb.nl  
<http://www.innatura.org/>

**FPH (Fundación para el Progreso del Hombre) - Francia**

Competencias: - apoyo a la estructuración del mundo rural  
- apoyo a intercambios y redes para la búsqueda de modelos sociales sostenibles.

Contacto: Françoise Macé  
FPH  
38, rue St Sabin  
F-75011 PARIS  
tel: + 33 1 43 14 75 00 fax : + 33 1 43 14 75 99  
fmace@fph.fr  
<http://sentenext1.epfl.ch/fph/>,



## 2. Comité ejecutivo local.

Formado por un equipo de profesionales españoles de la producción alimentaria, representantes de los consumidores, administraciones públicas, y la representación del equipo técnico responsable del desarrollo de dicho encuentro. Este comité tendrá como función la coordinación, búsqueda de financiación, invitación de los participantes, relaciones con las organizaciones internacionales, animación de páginas web, comunicación y correspondencia así como toda la preparación y organización logística del encuentro al nivel local. Su composición de 11 personas es la siguiente:

### · Jorge Hernández Esteruelas.

Ingeniero Agrónomo, miembro de la Comisión Ejecutiva del Centro de Estudios Rurales y Agricultura Internacional (CERAI) y Jefe del Servicio de Mercados Agroalimentarios del Gobierno de Aragón.

Dirección: DGA-Departamento Agricultura  
Servicio de Mercados Agroalimentarios  
Paseo María Agustín, 36  
E-50004 ZARAGOZA.  
Telf: 976-714666 Fax: 976-715102  
e-mail: [jhernandez@aragob.es](mailto:jhernandez@aragob.es)  
<http://www.aragob.es/agri/agri.htm>

### · Juan José Damiá

Economista, Director de Intercoop de Castellón (Representación y defensa de las cooperativas agrarias; Formación y promoción cooperativa; Servicios empresariales; Actividades comerciales de productos agrarios)

Dirección: Intercoop  
POLIGONO INDUSTRIAL "El Mijares"  
C/ Comercio, 3  
E-12550 ALMASSORA - CASTELLÓN  
Tel. 964 503250 Fax. 964 563361  
e-mail: [union@intercoop.es](mailto:union@intercoop.es)  
<http://www.intercoop.es/menu.htm>

### · José Antonio Beltrán Gracia

Profesor de Tecnología de Alimentos en la Facultad de Veterinaria de Zaragoza en la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Dirección: Miguel Servet, 177  
E-50013 ZARAGOZA.  
Telf: 976-761000 ext 4146  
e-mail: [jbeltran@posta.unizar.es](mailto:jbeltran@posta.unizar.es)





· **M<sup>a</sup> Luisa Martín Prieto**

Veterinario. Gerente de la asociación de empresarios agroalimentarios del Maestrazgo (Mejora de la calidad, defensa y difusión de los productos agroalimentarios de la comarca del Maestrazgo. Formación, control y estudios de calidad. Promoción. Asesoría a empresas)

Dirección: ASOCIACION DE EMPRESARIOS AGROALIMENTARIOS DEL MAESTRAZGO  
C/ Nueva 47  
E-44560 CASTELLOTE. TERUEL  
Tels. 978 887671 Fax. 978 887671  
e-mail: sabores@maestrazgo.org  
<http://www.maestrazgo.org>

· **Juan Martorell Briz**

Ingeniero Técnico Agrícola. Vicepresidente de AVACU (Asociación Valenciana de Consumidores y Usuarios) Coordinador de Asuntos Alimentarios de CECU (Confederación Estatal de Consumidores y Usuarios) Funcionario de la Conselleria de Agricultura; Pesca y Alimentación. Representante de Consejo de Consumidores en la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA) y en el Comité de Normalización de Frutas y Hortalizas para el consumo fresco de AENOR.

Dirección: AVACU.  
Pl. Alfonso el Magnánimo, s/n.  
E-46003 VALENCIA.  
Tels. 963 526 865 y 963 516 644.  
Fax 963 523 605.  
e-mail: avacu@avacu.es  
<http://www.avacu.es>  
e-mail: [juan.martorell@agricultura.m400.gva.es](mailto:juan.martorell@agricultura.m400.gva.es)

· **Pedro Aguilar Benajes**

Licenciado en Geografía e Historia, Coordinador de Servicios de la Asociación Turolense de Industrias Agroalimentarias (ATIA), Director del Instituto de Técnica y Tecnología Agroalimentaria de Teruel, Presidente del Comité Organizador de la Feria del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad.

Dirección: Instituto de Técnica y Tecnología Agroalimentaria  
c/ Malaga, 5 bajos  
E-44002 TERUEL  
Tels: 978 60 39 43 Fax 978 60 58 15  
e-mail: [inta@oem.es](mailto:inta@oem.es)  
<http://www.inta-instformacion.org/>



· **Juan Francisco León Puy**

Catedrático de Anatomofisiología en la EU de Ciencias de la Salud, experto en temas de dietética y nutrición, cuenta con diversas publicaciones referentes a esta temática.

Dirección: Escuela Universitaria de Ciencias de la Salud  
C/ Domingo Miral s/n  
E-50009 ZARAGOZA.  
Telf: 976-761000 ext 4410 ó ext 4438  
E-mail: fleon@posta.unizar.es

**Carles García Eons**

Agricultor, presidente del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAE-CV)

Dirección: CAE-CV  
Cami de la Marjal s/n  
Apartado Oficial 46470  
E-46470 ALBAL (VALENCIA).  
tel: 96 122 05 60  
fax : 96 122 05 61  
e-mail: caecv@cae-cv.com  
<http://www.cae-cv.com>

Representantes del Equipo Técnico:

**Marina Guédon**

Ingeniero Agrónomo, Coordinadora del encuentro Teruel 2001.

Dirección: CERAI  
C/ Conde Montornés, 28 – 1ª  
E-46003 VALENCIA  
Tel. 963 521878 - Fax. 963 522501  
e-mail: [mguedon@mag.upv.es](mailto:mguedon@mag.upv.es)  
<http://cerai.iscool.net/t2001.html>

**Ester Romero Martín**

Licenciada en Ciencias Biológicas, Coordinadora logística en Teruel.  
Dirección: C/ Alicante, nº4, 7ªA  
E-44002 TERUEL  
Tel. 666 664710 – Tel/Fax. 978 610450  
e-mail: [estheromero@yahoo.com](mailto:estheromero@yahoo.com)