

**Jornada de difusión y de tormenta de ideas a partir de:  
Experiencias agroalimentarias innovadoras en los proyectos “Pon Aragón en tu mesa”,  
el proyecto europeo de la AECT HP-HP “Hecho en Pirineos” y otras iniciativas**

Jueves 10 mayo 2018. Espacio Pirineos - Graus

- 9:30 h. **Bienvenida** a cargo del Alcalde del Ayuntamiento de Graus **Jose Antonio Lagüéns**, el Secretario de CEDESOR **Eusebio Echart**, y la Presidenta de la Comarca de La Ribagorza **Lourdes Pena**.
- 9:35 h. Presentación general jornada **Daniela Jouet Directora Exmas**
- 9:40 h. **Proyecto de cooperación “Pon Aragón en tu mesa”**: últimas acciones en curso del proyecto de interés para el sector (proyectos piloto, nueva página web como herramienta de trabajo, formación...), a cargo de **Rosa Rived**, Técnico – Coordinadora del proyecto.
- 10:10 h. **Presentación de la AECT y de los objetivos del proyecto Hecho en Pirineos**  
Ponente: **Pedro Salas Director de la AECT HP-HP**
- 10:30 h. Análisis DAFO de las formas de comercialización en circuitos cortos o plataformas colectivas del Pirineo.  
Ponente: **Jean Rondet Président de Sens et territoire**
- 10:50 h. Modelos de venta directa en el pirineo  
Ponente: **Sylvain Imbert CACG**
- 11:10 h. Últimos avances y próximos pasos de la Ley de venta local de productos agroalimentarios de Aragón  
Ponente: **Enrique Novales Allué. Director General de Alimentación y Fomento Agroalimentario. Gobierno de Aragón.**
- 11:40 h. **Preguntas y debate moderado por la periodista Elena Fortuño**
- 12:10 h. Pausa - Café
- 12:30 h. **Mesa redonda: Experiencias de los productores**  
Presentación de 4 productores y de las acciones del proyecto “Hecho en pirineos” realizadas con ellos con montaje multimedia (fotos/videos). Presentación por los productores que de su propia experiencia e iniciativas con nuevas formas de comercialización (Internet, tienda en la granja, ferias...)  
Productores: **Simona Morda – Mimesgourmet.es**  
**Vicente Durán – Aceitedeartasona.com**  
**Constancio Laborda – La casita del puente**  
**Inmaculada Lafita – terneradelvalledeaisa.es**  
Moderadora: **Daniela Jouet Directora Exmas**
- 13:10 h. Se une a la mesa: Otras iniciativas: Estrategia **Mincha d'aquí**: Dinamización de iniciativas agroalimentarias locales y sostenibles  
Ponentes: **Monica Herrero y Caroline Baron CERAI**
- 13:50 h. **Preguntas, debate, tormenta de ideas** propuestas con **todos los ponentes y productores moderado por Daniela Jouet**
- 14:20 h. Cierre Vicepresidente de CEDESOR, **José Luis Bergua**
- 14:30 h. **Comida** con los ponentes para continuar el debate y networking (*Restaurante Hotel Lleida. Graus. Menú con productos del territorio (Huevos Rotos con Longaniza ó Risotto de Setas; Trucha del Cinca con Jamón y Salsa Verde ó Escalopines de Ternera del Pirineo en Salsa, y Pastillo de Calabaza).*

Coste del menú: 16 € (la comida se abonará individualmente en el restaurante)

**INSCRIPCIÓN:** Se requiere inscripción previa. Enviar un e-mail a **info@cedesor.es** y/o llamar por teléfono al **974550137** e indicar los datos de contacto, así como confirmar su reserva para la comida-networking.

**Fecha límite** para inscribirse en la comida: **martes 8 de mayo**.