



# notícies 2011

## Ajuntament de Flix Notícies

---

01.03.2011

Flix presenta el projecte de creació d'una ecoetiqueta per als molins d'oli  
Diari de Tarragona

Andreu Caralt

El Fundació CTM-Centre Tecnològic, amb seu a Manresa i Flix, impulsarà enguany un projecte pioner en el sector de l'oleicultura al sud d'Europa, anomenat Oilca. Es tracta de crear un mètode informàtic que permeti als molins d'oli calcular l'impacte ambiental d'emissió de CO2 a l'atmosfera del procés de producció d'oli d'oliva. Aquesta eina permetria als oleicultors prendre les decisions adients per a generar un menor impacte ambiental.

Un cop testada l'eina de càlcul, Oilca desenvoluparà en una segona fase una ecoetiqueta que distingirà aquells productors que produeixen els seus olis amb una baixa emissió de CO2.

El fenomen de les ecoetiquetes s'està estenent, especialment a Europa, on el client cada cop més exigeix processos de producció dels productes respectuosos amb el medi ambient. Algunes cadenes de supermercats com la britànica Tesco o la francesa Casino ja etiqueten part dels seus productes amb un distintiu explicatiu de la petjada de carboni. L'aplicació del distintiu, apunten els experts, es pot convertir en un valor afegit que decideixi la compra del client.

El divendres passat, i en el marc del primer fòrum alimentari de les Terres de l'Ebre celebrat a Flix, els responsables de la Fundació CTM van exposar els objectius d'Oilca. El projecte, que es desenvoluparà fins al desembre de 2012, compta amb fons europeus i a banda de la fundació hi participen cinc centres tecnològics més, situats a Andalusia, Portugal i el sud de França. El lideratge formal l'ocupa la Fundació Citoliva, amb seu a la província de Jaén.

El director de l'àrea de tecnologia ambiental de la Fundació CTM, Miquel Rovira, assenyala al Diari que un cop presentat públicament el projecte, el següent objectiu és iniciar els contactes amb molins d'oli catalans, entre ells els de les Terres de l'Ebre, per tal que puguin participar en la creació de l'eina de càlcul aportant les dades dels seus processos de producció. La petició del distintiu, aclari Rovira, serà voluntària.

\* Text transcrit de l'original en paper.

---



**Extintores Fire Word.s.l.**

50% Descuento Nuevos Clientes Todo Contra Incendios  
[www.fireword.es/catalogo](http://www.fireword.es/catalogo)

Anúncios Google

**Anúncios Google**

[Estrume](#)  
[Gestão](#)  
[Redução](#)  
[Projecto](#)

[ [Página inicial](#) ] [ [Directório](#) ] [ [AgroNotícias](#) ] [ [Pesquisar](#) ] [ [Opinião](#) ] [ [Dossiers](#) ] [ [Info](#) ] [ [Adicionar URL](#) ] [ [Novidades](#) ] [ [Mapa](#) ]

**AgroNotícias**

- 26-05-2011

[ [Écran anterior](#) ] [ [Outras notícias](#) ] [ [Arquivo](#) ] [ [Imprensa](#) ]

## Apresentação do projecto OiLCA – Melhoria da competitividade e redução da pegada de carbono do sector do azeite



No próximo dia 31 de Maio, pelas 11h00, terá lugar uma sessão de apresentação do projecto OiLCA – Melhoria da competitividade e redução da pegada de carbono do sector do azeite, mediante a optimização da gestão de resíduos e implementação de uma eco-etiqueta, organizada pelo CVR – Centro para a Valorização de Resíduos e AOTAD – Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro. A sessão terá lugar na Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Carvalhais.

O projecto tem como objectivo proporcionar às empresas do sector do azeite uma ferramenta que permita avaliar de um ponto de vista ambiental e económico, tantos os seus processos produtivos como os impactes resultantes das possíveis alterações nos mesmos. Para isso serão realizadas análises à pegada de carbono e ao ciclo de custos. Para realizar a quantificação das emissões de Gases com Efeito de Estufa (GEE) será utilizada como ferramenta a Análise de Ciclo de Vida (ACV) tendo em conta as etapas “desde o berço até à cova”, que avalia a produção do azeite em todas as suas fases.

Este projecto é co-financiado pelo FEDER ao abrigo do Programa de Cooperação Territorial Europeu INTERREG IV B SUDOE.

Fonte: AOTAD

· Anúncios Google · [Resíduos](#) [Agroges](#) [Carbono](#) [Vacarias](#)

### Apontadores relacionados:

#### Artigos

- [AgroNotícias \(17/01/2011\) - A AOTAD presente na Primeira Reunião do Projecto INTERREG IV B SUDOE - OiLCA](#)
- [AgroNotícias \(16/10/2010\) - AOTAD: Este é o país que temos...](#)

#### Sítios

- [OiLCA : projecto SUDOE](#)
- [CVR – Centro para a Valorização de Resíduos](#)
- [Interreg IV B Sudoe](#)

Anúncios Google

**[Casa da Estortiga](#)**

Casa rural en el Centro de Portugal Máxima Tranquilidad  
[www.casadaestortiga...](http://www.casadaestortiga...)

**[Learn to surf in Portugal](#)**

Year-round surf courses and camps for all levels in the Algarve.  
[www.arriafanasurflodge...](http://www.arriafanasurflodge...)

**[Certificação CRP](#)**

Programa de Certificação CRP Certified Reliability Professional  
[www.reliabilityprofessi...](http://www.reliabilityprofessi...)

**[Hotel Algarve Lagos Luz](#)**

Overlooking Bay of Praia da Luz Charming 45 Room 4 \* Hotel  
[www.belavistadaluz.com](http://www.belavistadaluz.com)

[ [Écran anterior](#) ] [ [Outras notícias](#) ] [ [Arquivo](#) ] [ [Imprensa](#) ]

[Share](#) |

[ [Página inicial](#) ] [ [Directório](#) ] [ [AgroNotícias](#) ] [ [Pesquisar](#) ] [ [Opinião](#) ] [ [Dossiers](#) ] [ [Info](#) ] [ [Adicionar URL](#) ] [ [Novidades](#) ] [ [Mapa](#) ]

[Moving to Portugal](#) Professional & Reliable Removals & Storage. Free On-Line Quotation. [www.aim.com.pt](http://www.aim.com.pt)

[QINN - Quality Inn](#) Gestão por Indicadores Software para itens de controle [www.qinn.com.br](http://www.qinn.com.br)

[GSS Consultoria](#) Projetos MDL Inventários de Emissão Sustentabilidade Corporativa [www.gssconsult.com](http://www.gssconsult.com)

Anúncios Google

Produzido por Camares ® - © 1999-2010. [Todos os direitos reservados.](#)



aicep Portugal Global

---

[Homepage](#) » [Portugalnews](#)

[Página Anterior](#)

---

## Trás-os-Montes quer transformar resíduos do azeite em mais-valia

A região transmontana produz anualmente cerca de 100 milhões de toneladas de azeite sendo que um projecto-piloto de âmbito europeu pretende transformar o valor idêntico de resíduos que gera numa mais-valia económica e ambiental.

O projecto OiLCA é apresentado amanhã em Mirandela e tem como finalidade calcular, nos próximos dois anos, a pegada de carbono do sector e encontrar métodos de reduzir os impactos ambientais, segundo disse hoje à Lusa o presidente da Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro (AOTAD).

De acordo com António Branco, a associação é uma das parceiras do projecto que será desenvolvido em Trás-os-Montes e Alto Douro, uma das principais produtoras nacionais, mas que tem como propósito ser alargado, no futuro, ao resto do país.

Segundo explicou, o projecto OiLCA envolve cinco parceiros portugueses, espanhóis e franceses e em cada um dos países será desenvolvida uma experiência piloto idêntica à transmontana.

O trabalho começará por um levantamento de todo o sistema de produção e da quantidade de resíduos produzidos nos 124 lagares transmontanos.

"Em função dessa avaliação, vamos calcular a pegada de carbono e procurar metodologias para compensar (os impactos ambientais)", disse o presidente da AOTAD.

Segundo António Branco, a ideia é transformar aquilo que agora são "resíduos num subproduto, valorizando-os, e contribuir para diminuir a pegada de carbono do sector e eventualmente até adquirir créditos de carbono através desta actividade".

O projecto irá dar uma ideia concreta da realidade do sector, mas o representante dos olivicultores estima que sejam produzidos anualmente 100 milhões de toneladas de resíduos entre bagaços, águas e folhas.

"O azeite que extraímos (da azeitona) corresponde apenas a 20%, 80% são bagaços e água a que podemos juntar também a folha (da oliveira que vai junto com a azeitona)", enfatizou.

Embora existam já alguns exemplos de tratamento e aproveitamento, muitos destes resíduos vão actualmente para aterro e o projecto pretende dar-lhes outro destino, assim como tornar este sector "verde".

António Branco realçou que um dos objectivos é precisamente "criar uma marca" associada a boas práticas ambientais, e uma imagem "100% verde" para os lagares que já foram, em tempos, origem de poluição ambiental.

No projecto estão envolvidos centros e universidades dos países parceiros, nomeadamente o Centro para a Valorização de Resíduos da Universidade do Minho.

2011-05-30 09:55  
Oje/Lusa

---

Sexta-Feira, 01 de Julho de 2011



## Notícias

Canal \ Notícias \ Detalhes

### MY AMBIENTEONLINE

USERNAME :

PASSWORD :

OK

[▶ NOVO REGISTO](#)

### CANAIS

[Notícias](#)  
[Agenda](#)  
[Directório de Empresas](#)  
[Produtos e Serviços](#)  
[Quem é Quem no Ambiente](#)  
[Links](#)  
[Biblioteca](#)  
[Newsletter](#)



Auditoria

### JORNAIS ONLINE

[Água & Ambiente](#)  
[Arquitecturas](#)



### SONDAGEM

Concorda com a extensão das ZER a outras áreas da capital?

- Sim, é uma questão de saúde pública  
 Sim, embora seja preciso integrar medidas de promoção do transporte público  
 Não, vai trazer transtornos por toda a cidade  
 Não, a medida vai apenas beneficiar os concessionários automóveis

### SOBRE NÓS

[Quem Somos](#)  
[Projectos](#)

## Projecto pioneiro de gestão sustentável de azeite tem mão portuguesa

2011-05-31



Com o objectivo de promover a gestão sustentável da produção de azeite e reduzir a pegada de carbono associada, o projecto OiLCA reúne cinco parceiros portugueses, espanhóis e franceses. Do lado português, o OiLCA, que vai ser apresentado amanhã em Mirandela, conta com a colaboração do Centro para a Valorização de Resíduos (CVR) e da Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro (AOTAD).

O projecto de dois anos é financiado pelo Programa comunitário SUDOE e visa reduzir o impacto ambiental da produção de azeite, através da eco-eficiência. Numa fase inicial, será feita uma análise de ciclo de vida da produção de azeite, de forma a identificar o que pode ser feito para reduzir a pegada de carbono e, ao mesmo tempo, aumentar a competitividade do sector.

Uma das estratégias passa por valorizar os resíduos da fileira do azeite em subprodutos e, desta forma, diminuir a pegada de carbono associada. Até porque, actualmente, a produção de azeite aproveita apenas 20 por cento da azeitona. Como objectivo final, o OiLCA quer também criar uma marca "verde" para os produtos do sector desenvolvidos de forma sustentável.

Autor / Fonte

MF

[« voltar](#)


RCD - Resíduos construção e demolição (Centros recepção e recolha)




OK

### AGENDA



Semi  
Cami  
Euro

Loca  
Valor  
Bagu  
Data:  
Hora

[Ver no Calendário](#)

**PRODUTOS E SERVIÇOS**

 SIAWISE – Serviços de  
Legislação

**DIRECTÓRIO DE EMPRESAS**

 Hidroprojecto, Engenharia e  
Gestão, SA


Curso de Avaliação  
da Sustentabilidade  
de Jardins

31-05-2011

Azeite: Trás-os-Montes quer transformar resíduos numa mais-valia económica e ambiental

A região transmontana produz anualmente cerca de 100 milhões de toneladas de azeite e um projecto-piloto de âmbito europeu pretende transformar o valor idêntico de resíduos que gera numa mais-valia económica e ambiental.

O projecto OilCA é apresentado esta terça-feira, em Mirandela, e tem como finalidade calcular, nos próximos dois anos, a pegada de carbono do sector e encontrar métodos de reduzir os impactos ambientais, segundo disse à Lusa o presidente da Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro (AOTAD).

De acordo com António Branco, a associação é uma das parceiras do projecto que será desenvolvido em Trás-os-Montes e Alto Douro, uma das principais produtoras nacionais, mas que tem como propósito ser alargado, no futuro, ao resto do país.

Segundo explicou, o projecto envolve cinco parceiros portugueses, espanhóis e franceses e em cada um dos países será desenvolvida uma experiência piloto idêntica à transmontana.

O trabalho começará por um levantamento de todo o sistema de produção e da quantidade de resíduos produzidos nos 124 lagares transmontanos. «Em função dessa avaliação, vamos calcular a pegada de carbono e procurar metodologias para compensar os impactes ambientais», disse o presidente da AOTAD.

Segundo António Branco, a ideia é transformar aquilo que agora são «resíduos num subproduto, valorizando-os, e contribuir para diminuir a pegada de carbono do sector e eventualmente até adquirir créditos de carbono através desta actividade».

O projecto irá dar uma ideia concreta da realidade do sector, mas o representante dos olivicultores estima que sejam produzidos anualmente 100 milhões de toneladas de resíduos entre bagaços, águas e folhas.

«O azeite que extraímos corresponde apenas a 20 por cento, oitenta por cento são bagaços e água a que podemos juntar também a folha da oliveira que vai junto com a azeitona», enfatizou.

Embora existam já alguns exemplos de tratamento e aproveitamento, muitos destes resíduos vão actualmente para aterro e o projecto pretende dar-lhes outro destino, assim como tornar este sector “verde”.

António Branco realçou que um dos objectivos é precisamente «criar uma marca» associada a boas práticas ambientais, e uma imagem «cem por cento verde» para os lagares que já foram, em tempos, origem de poluição ambiental.

No projecto estão envolvidos centros e universidades dos países parceiros, nomeadamente o Centro para a Valorização de Resíduos da Universidade do Minho.

Fonte: Lusa

Notícias Associadas:

[Copa-Cogeca pede urgência na ajuda ao armazenamento privado de azeite](#)

[V Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra com recorde de candidatos](#)

[Portugal aumenta exportações de azeite frente às importações](#)

[Copa-Cogeca pede abertura imediata de armazenamento privado para azeite](#)

[UE: Portugal, Espanha, Grécia e Itália pedem ajuda para retirar azeite do mercado](#)

[Imprimir](#) [Enviar a um amigo](#)

[Voltar atrás](#)

# Flix presenta el projecte de creació d'una ecoetiqueta per als molins d'oli

L'objectiu del projecte Oilca és oferir als productors un valor afegit per millorar vendes

PER A. CARALT

El Centre Tecnològic de la Fundació CTM, amb seu a Matrossa i Flix, impulsarà enguany un projecte pioner en el sector de l'oleicultura al sud d'Europa, anomenat Oilca. Es tracta de crear un mètode informàtic que permeti als molins d'oli calcular l'impacte ambiental de l'emissió de CO<sub>2</sub> a l'atmosfera del procés de producció de l'oli d'oliva. Aquesta eina permetria als oleicultors prendre les decisions adients per a generar un menor impacte ambiental.

Un cop testada l'eina de càlcul, Oilca desenvoluparà en una segona fase una ecoetiqueta que distingirà aquells productors que produeixen els seus olis amb una baixa emissió de CO<sub>2</sub>.

El fenomen de les ecoetiquetes s'està estenent, especialment a Europa, on el client cada cop més exigeix processos de producció dels productes respectuosos amb el medi ambient. Algunes cadenes de supermercats com la britànica Tesco o la francesa Casino ja etiqueten part dels seus productes amb un distintiu explicatiu de la petjada de carboni. L'aplicació del distintiu, apunta el seu porta, es pot convertir en un valor afegit que decideixi la compra del client.

El divendres passat, i en el marc del primer fòrum alimentari de les Terres de l'Ebre celebrat a Flix, els responsables de



Un dels impulsors d'Oilca, Miquel Rovira, director de l'àrea ambiental del CTM, exposant a Flix. FOTO: A. CARALT

la Fundació CTM van exposar els objectius d'Oilca. El projecte, que es desenvoluparà fins al desembre de 2012, compta amb fons europeus i a banda de la fundació hi participen cinc centres tecnològics més, situats a Andalusia, Portugal i el sud de França. El lideratge formal l'ocupa la Fundació Catalana, amb seu a la província de Jaén.

El director de l'àrea de tecnologia ambiental de la Fundació CTM, Miquel Rovira, assenyala al Diari que un cop presentat públicament el projecte, el següent objectiu és iniciar els contactes amb molins d'oli catalans, entre ells de les Terres de l'Ebre, per tal que puguin participar en la creació de l'eina de càlcul aportant les dades de la seva producció. La petició del distintiu, aclarí Rovira, serà voluntària.

CLUSTER D'ALIMENTACIÓ DE L'EBRE

## Tres fòrums d'alimentació el 2011

Flix va acollir el divendres passat el primer fòrum alimentari de l'Ebre, impulsat per Acció, l'agència de suport a la competitivitat de la Generalitat. El fòrum d'emmarca en el pla de dinamització del Clúster d'Alimentació de Terres de l'Ebre iniciat l'any 2010. Els objectius del clúster passen per potenciar estratègies d'èxit individual i col·lectives per impulsar la seva competitivitat.

Més de mig centenar d'empreses, entitats i centres tecnològics van participar a les conferències celebrades al mateix edifici que toquen com a eix temàtic els criteris avançats de compra.

La delegada d'Acció a l'Ebre, Montserrat Ramon, assenyala que en els propers mesos se celebraran dos nous fòrums, un a finals d'abril sobre la vinculació entre aliments, gastronomia i turisme i un segon, el

setembre, sobre els mercats potencials a l'exterior pel sector.

La delegada afegí al Diari que, a banda dels fòrums, Acció organitzarà un curs de formació de marketing realitzat per una escola de negocis barcelonina i una jornada sobre productes ecològics.

A les Terres de l'Ebre hi ha un total de 187 empreses al sector que sumen una facturació de 800 milions.

«100% verde» para os lagares

Trás-os-Montes

## Trás-os-Montes quer transformar resíduos azeite em mais-valia



A região transmontana produz anualmente cerca de 100 milhões de toneladas de azeite sendo que um projecto-piloto de âmbito europeu pretende transformar o valor idêntico de resíduos que gera numa mais-valia económica e ambiental.

O projecto OiLCA é apresentado amanhã em Mirandela e tem como finalidade calcular, nos próximos dois anos, a pegada de carbono do sector e encontrar métodos de reduzir os impactos ambientais, segundo disse hoje à Lusa o presidente da Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro (AOTAD).

De acordo com António Branco, a associação é uma das parceiras do projecto que será desenvolvido em Trás-os-Montes e Alto Douro, uma das principais produtoras nacionais, mas que tem como propósito ser alargado, no futuro, ao resto do país.

Segundo explicou, o projecto OiLCA envolve cinco parceiros portugueses, espanhóis e franceses e em cada um dos países será desenvolvida uma experiência piloto idêntica à transmontana.

O trabalho começará por um levantamento de todo o sistema de produção e da quantidade de resíduos produzidos nos 124 lagares transmontanos.

"Em função dessa avaliação, vamos calcular a pegada de carbono e procurar metodologias para compensar (os impactes ambientais)", disse o presidente da AOTAD.

Segundo António Branco, a ideia é transformar aquilo que agora são "resíduos num subproduto, valorizando-os, e contribuir para diminuir a pegada de carbono do sector e eventualmente até adquirir créditos de carbono através desta actividade".

O projecto irá dar uma ideia concreta da realidade do sector, mas o representante dos olivicultores estima que sejam produzidos anualmente 100 milhões de toneladas de resíduos entre bagaços, águas e folhas.

"O azeite que extraímos (da azeitona) corresponde apenas a 20%, 80% são bagaços e água a que podemos juntar também a folha (da oliveira que vai junto com a azeitona)", enfatizou.

Embora existam já alguns exemplos de tratamento e aproveitamento, muitos destes resíduos vão actualmente para aterro e o projecto pretende dar-lhes outro destino, assim como tornar este sector "verde".

António Branco realçou que um dos objectivos é precisamente "criar uma marca" associada a boas práticas ambientais, e uma imagem "100% verde" para os lagares que já foram, em tempos, origem de poluição ambiental.

No projecto estão envolvidos centros e universidades dos países parceiros, nomeadamente o Centro para a Valorização de Resíduos da Universidade do Minho.





Director: Pedro Curvelo

Pesquise no DD

em Todas as secções..

Pesquisar

Torne o DD a sua homepage

sexta-feira, 1 de Julho de 2011 | 10:54

MUNDO | POLÍTICA | SOCIEDADE | AMBIENTE | SAÚDE | PESSOAS | ECONOMIA | DESPORTO | CULTURA | TV E CINEMA | MULTIMÉDIA | MÚSICA

Ambiente

Outros artigos desta secção

segunda-feira, 30 de Maio de 2011 | 17:45

Imprimir Enviar por Email

Trás-os-Montes quer transformar resíduos azeite em mais-valia

A região transmontana produz anualmente cerca de 100 milhões de toneladas de azeite sendo que um projecto-piloto de âmbito europeu pretende transformar o valor idêntico de resíduos que gera numa mais-valia económica e ambiental.

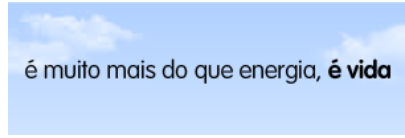
O projecto OilCA é apresentado amanhã em Mirandela e tem como finalidade calcular, nos próximos dois anos, a pegada de carbono do sector e encontrar métodos de reduzir os impactos ambientais, segundo disse hoje à Lusa o presidente da Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro (AOTAD).

De acordo com António Branco, a associação é uma das parceiras do projecto que será desenvolvido em Trás-os-Montes e Alto Douro, uma das principais produtoras nacionais, mas que tem como propósito ser alargado, no futuro, ao resto do país.

Segundo explicou, o projecto OilCA envolve cinco parceiros portugueses, espanhóis e franceses e em cada um dos países será desenvolvida uma experiência piloto idêntica à transmontana.

O trabalho começará por um levantamento de todo o sistema de produção e da quantidade de resíduos produzidos nos 124 lagares transmontanos.

CONTINUA...



Canais Diário Digital



Juros caem a 2 e 10 anos mas mantêm-se acima de 13% a 5 anos

Rússia, Bielorrússia e Cazaquistão abolem controlo aduaneiro

UE: Portugal tem quarto maior desemprego entre os jovens



«Psicotic Jazz Hall», Kubik

Novas remisturas dos Radiohead anunciadas

Álbum de Kanye West e Jay-Z chega mais cedo que o previsto



Tempo

LISBOA	PORTO	FARO
32/18	29/18	29/24

Mercados [Clique para aceder ao ticker](#)

PSI20 -35.37 7,288.41 -0.48 ▼

Editorial

[Pedro Curvelo](#)  
«Novo Governo»

Horóscopo

Newsletter

AUTO-DIGITAL

APRESENTAÇÃO NACIONAL Citroën DS4

Utilidades

Escolha uma opção...

Imprensa do Dia

Escolha uma opção...

Serviços

Escolha uma opção...

Sondagem

Passos traiu eleitores com imposto extraordinário?

Sim

Não

Era inevitável [votar](#)

Opinião Digital

Passatempo



«Flor do Cacto» por La Féria no Teatro Politeama



Novo B! Frutos dos Bosques

Mundo

ver mais

- Rússia, Bielorrússia e Cazaquistão sem controlo aduaneiro
- Marrocos: Votação no referendo decorre com normalidade
- Libano: Membro do Hezbollah implicado no assassinato de ex-PM
- Strauss-Kahn: MP duvida da credibilidade da empregada
- Marrocos/Referendo: Abertura das mesas de voto
- Rússia: Tribunal de Moscovo proíbe livros de Cientologia

Sociedade

ver mais

Temperatura vai descer até 10 graus no fim-de-semana

Política

ver mais

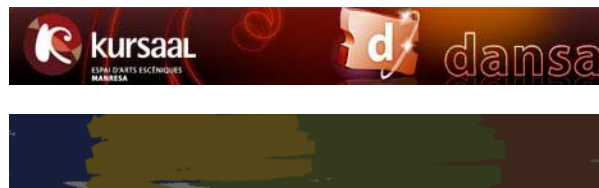
- PS: Carlos César não apoia ninguém
- Governo reflecte «desconfiança» portuguesa pelos políticos
- AR/Governo: Discussão do programa de Governo termina hoje
- Leiria: Estádio municipal a hasta pública discutido 3.ª feira
- Seguro: corte no subsídio Natal é enorme insensibilidade social
- PS: Futuro líder deve ser livre de compromissos - Assis

Economia

ver mais

Juros caem a 2 e 10 anos mas mantêm-se acima de 13% a 5





CLARA SEGURA: "El que jo defenso no és la popularitat, sinó la professionalitat"

Pere Ribera s'in

| 1 de juliol de 2011 |

Portada | Actualitat | Manresa | Comarques | Cultura | Esports

Cercador web  Google

► Actualitat 18/02/2011

## Fòrum Alimentari a les Terres de l'Ebre de la mà del Centre Tecnològic de Manresa

El laboratori CTM Flix Tecnologia Ambiental, que forma part de la Fundació CTM Centre Tecnològic, organitzarà el primer "Fòrum Alimentari a les Terres de l'Ebre". El Fòrum tindrà lloc el proper divendres 25 de Febrer a les 10.00h, a la seu del Laboratori del CTM Flix situat al Polígon industrial La Devesa (Flix). La Fundació CTM Centre Tecnològic forma part de TECNIO, la xarxa única que potencia la transferència tecnològica i la innovació empresarial a Catalunya.

De: Redacció

En aquest primer Fòrum es debatran quin són els principals "Criteris avançats de compra en el sector Alimentació". Aquesta trobada té per objectiu dinamitzar el coneixement i interacció entre les empreses que formen el Clúster d'Alimentació de les Terres de l'Ebre, amb la finalitat de possibilitar i potenciar l'intercanvi d'informació, la recerca de sinèrgies comercials o de distribució i, com a possible punt de trobada per a la identificació de possibles projectes de tipus col·laboratiu. A les ponències s'explicaran quin són els criteris que s'utilitzen alhora de comprar productes a la indústria agroalimentària, on influeixen criteris econòmics o de preferències dels consumidors, entre d'altres.

L'acte comptarà amb la presència de ponents de les principals estratègies on estan posicionades les empreses d'aquest Clúster, que són: gran distribució, productes gourmet i foodservice. Al final de la jornada es realitzarà la presentació oficial del projecte OIICA a càrrec de Miquel Rovira, Director Executiu de l'Àrea de Tecnologia Ambiental de la Fundació CTM Centre Tecnològic.

### Els orígens del Fòrum Alimentari a les Terres de l'Ebre

La idea d'organitzar un Fòrum en l'àmbit alimentari es remunta al 16 de juliol de 2010, data en la que es va presentar públicament el "Pla de Dinamització Clúster d'Alimentació de les Terres de l'Ebre". El clúster està format per unes 187 empreses que sumen una facturació d'uns 830 milions d'euros i està formada per subsector com l'oli, la indústria càrnia, l'arròs, la fruita, el peix, el marisc, els ous i el vi. Els principals objectius de la dinamització del clúster passen per potenciar estratègies d'èxit, individuals i col·lectives, per impulsar la seva competitivitat. El Clúster es centra en 3 estratègies d'actuació en els conceptes: marca, foodservice i gourmet.

Imprimir | Enviar per email

Escriu la teva opinió

Nom:

Opinió:

Escriu el codi de la imatge:



Ctra. de Vic 248

Manresa

93 877-38-76



### Opinió



Ricard Sánchez -  
El 15 de juny



Jordi Oriola -  
Violència al parlament?



Alexis Serra -  
Perspectives del nou mandat



01.07.2011 Actualizado às 18:13

30.05.2011 16:56

**LUSA**

## Azeite: Trás-os-Montes quer transformar resíduos numa mais valia económica e ambiental

0

0

0

0

[Share](#)[comentar](#)[recomendar](#)[E-MAIL](#)[IMPRIMIR](#)**A+** **A** **A-**

**Mirandela, Bragança, 30 mai (Lusa) -- A região transmontana produz anualmente cerca de 100 milhões de toneladas de azeite e um projeto-piloto de âmbito europeu pretende transformar o valor idêntico de resíduos que gera numa mais valia económica e ambiental.**

Mirandela, Bragança, 30 mai (Lusa) -- A região transmontana produz anualmente cerca de 100 milhões de toneladas de azeite e um projeto-piloto de âmbito europeu pretende transformar o valor idêntico de resíduos que gera numa mais valia económica e ambiental.

O projeto OiLCA é apresentado na terça-feira, em Mirandela, e tem como finalidade calcular, nos próximos dois anos, a pegada de carbono do setor e encontrar métodos de reduzir os impactos ambientais, segundo disse hoje à Lusa o presidente da Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro (AOTAD).

De acordo com António Branco, a associação é uma das parceiras do projeto que será desenvolvido em Trás-os-Montes e Alto Douro, uma das principais produtoras nacionais, mas que tem como propósito ser alargado, no futuro, ao resto do país.

Segundo explicou, o projeto OiLCA envolve cinco parceiros portugueses, espanhóis e franceses e em cada um dos países será desenvolvida uma experiência piloto idêntica à transmontana.

O trabalho começará por um levantamento de todo o sistema de produção e da quantidade de resíduos produzidos nos 124 lagares transmontanos.

"Em função dessa avaliação, vamos calcular a pegada de carbono e procurar metodologias para compensar (os impactes ambientais)", disse o presidente da AOTAD.

Segundo António Branco, a ideia é transformar aquilo que agora são "resíduos num subproduto, valorizando-os, e contribuir para diminuir a pegada de carbono do setor e eventualmente até adquirir créditos de carbono através desta atividade".

O projeto irá dar uma ideia concreta da realidade do setor, mas o representante dos olivicultores estima que sejam produzidos anualmente 100 milhões de toneladas de resíduos entre bagaços, águas e folhas.

"O azeite que extraímos (da azeitona) corresponde apenas a 20 por cento, oitenta por cento são bagaços e água a que podemos juntar também a folha (da oliveira que vai junto com a azeitona)", enfatizou.

Embora existam já alguns exemplos de tratamento e aproveitamento, muitos destes resíduos vão atualmente para aterro e o projeto pretende dar-lhes outro destino, assim como tornar este setor "verde".

António Branco realçou que um dos objetivos é precisamente "criar uma marca" associada a boas práticas ambientais, e uma imagem "cem por cento verde" para os lagares que já foram, em tempos, origem de poluição ambiental.

No projeto estão envolvidos centros e universidades dos países parceiros, nomeadamente o Centro para a Valorização de Resíduos da Universidade do Minho.

HFI.

Lusa/fim

---