

La Asociación
Intermunicipal
Territorios Reserva
Agroecológicos

Red TERRAE, nace con el firme compromiso de:
promover y desarrollar acciones de recuperación del
paisaje rural, la conservación de la
biodiversidad agraria, la mejora de la calidad y la
soberanía alimentaria y sobre todo por la
creación de nuevas
oportunidades de empleo
y de vida para los territorios rurales. Todo ello bajo el
paraguas de la
agroecología, herramienta de buenas prácticas
naturales, medioambientales y de
custodia del territorio.

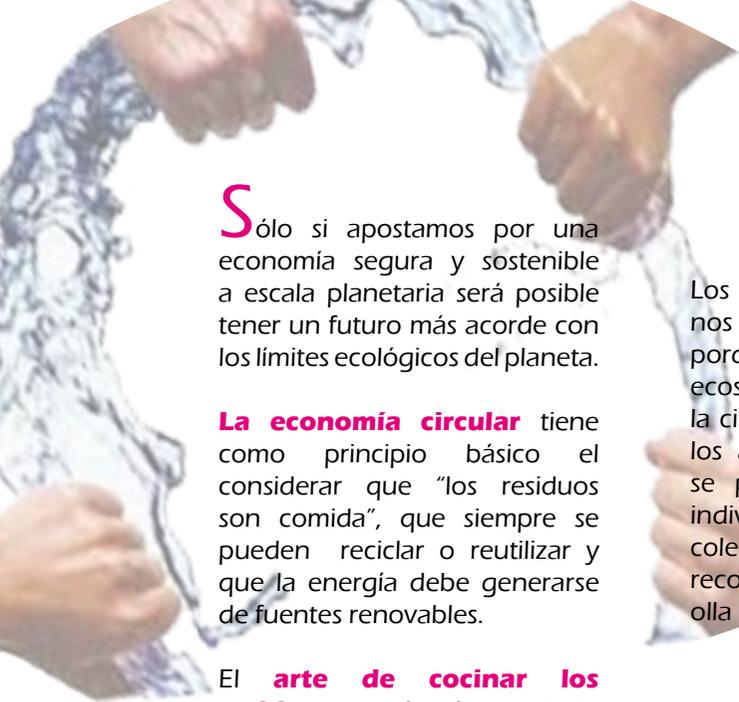
+ info: www.tierrasagroecologicas.es



Economía
Circular
TERRAE:
Empleo Verde y
alimentos eco-km0



Acciones gratuitas cofinanciadas por el FSE



Sólo si apostamos por una economía segura y sostenible a escala planetaria será posible tener un futuro más acorde con los límites ecológicos del planeta.

La economía circular tiene como principio básico el considerar que “los residuos son comida”, que siempre se pueden reciclar o reutilizar y que la energía debe generarse de fuentes renovables.

El **arte de cocinar los residuos** es sobre lo que trata este proyecto de formación que reúne a pequeños comercios, restaurantes y agricultores de zonas rurales. En el campo, los residuos bien cocinados se utilizan para alimentar a la tierra, y cerrar el ciclo para que ésta a su vez nos alimente a nosotros.

Los **biorresiduos de km0** nos dan garantías de salud porque permiten rediseñar un ecosistema social eficiente en la circulación de ida y vuelta de los alimentos. Los biorresiduos se pueden cocinar de modo individual, casa a casa, o colectivamente con sistema de recogida y aporte a una gran olla comunitaria.

El **agricompostaje** es uno de los modelos más eficientes y accesibles para zonas rurales. Se trata de que restaurantes y comercios aporten la materia prima y que los agricultores locales cierren el ciclo orgánico generando compost para abonar sus campos que proveerán de nuevo de alimentos locales. Esta alianza se formalizará en un nuevo contrato TERRAE COL.

El proyecto se realiza en varios municipios socios de la Red TERRAE en Castilla La Mancha, Extremadura y Canarias.

Consulta el calendario y reserva tu plaza en la web:

www.tierrasagroecologicas.es/empleaverde



Curso práctico gratuito

septiembre-octubre 2014

para PYMES, autónomos y asalariados



El objetivo de este proyecto de formación, dirigido de modo conjunto a restaurantes, comercios, y pequeños agricultores y ganaderos, es aprender las bases de la economía circular y construir vínculos alianzas de suministro enfocadas a mejorar la imagen y ventas de ambos.

El final de esta experiencia es que restaurantes y comercios se unan a marcas internacionales como slow food, consumiendo productos locales y agroecológicos suministrados por agricultores y ganaderos próximos que están produciendo sin productos de síntesis.

Si eres agricultor o ganadero

Este curso práctico te permitirá buscar mecanismos de venta directa que aprovechen la calidad de tu producción con razas autóctonas, y enfocarte a los sistemas agroecológicos y los sistemas de garantía

Si eres restaurante o comercio local

Este curso práctico te ayudará a explorar nuevas tendencias en gastronomía de calidad, y a buscar productos locales para diferenciar tu propuesta gastronómica y comercial y entrar en marcas de calidad con difusión nacional.

Inscripción en:



www.tierrasagroecologicas.es/inscripcion-empleaverde

o bien por email a: empleaverde@tierrasagroecologicas.es

Curso práctico de 4 sesiones con 3 horas cada una en:

Isla de la Palma, Guadalajara, Toledo y Cáceres.