Co-funded by the Horizon 2020 Framework Programme of the European Union

Português

p. 05

VISITA AOS NOSSOS PARCEIROS EM MARROCOS

A equipa formada por Julio Calero, Roberto García Ruiz (Universidade de Jaén), Carlos Cebrián e Alejandro Gallego (Tekieroverde), realizou uma visita de trabalho para ajudar a planear as tarefas dos parceiros marroquinos...

p. 07

SUSTAINOLIVE VISITA ÉVORA, PORTUGAL

A visita teve lugar no contexto da 1ª Reunião do grupo de trabalho sobre o diálogo ciência-prática na agricultura em geral, e nos olivais em particular, e sobre os recursos mediterrânicos...

NEWSLETTER 1

SUSTAINOLIVE | Setembro 2019 - Janeiro 2020

This project is part of the PRIMA programme supported by the European Union

Tradução: Patrícia Vacas de Carvalho

Design: Carlos Henson
Supervisor: Alejandro Gallego
Video: Carlos Cebrián
Motion Graphics: Mattia Pasquini
Web Design: Eugenio Ciscar
TKV Productions

REUNIÃO INAUGURAL DO PROJETO SUSTAINOLIVE

5 de Setembro, 2019

A Universidade de Jaén realizou a reunião inaugural do projecto SUSTAINOLIVE, um projeto que procura promover a sustentabilidade dos olivais e a gestão dos sub-produtos dos lagares de azeite

Durante os dias 5 e 6 de Setembro estiveram presentes na reunião, representantes de 22 entidades de um total de 6 países. O projecto SUSTAINOLIVE, com um período de execução de 4 anos, foi seleccionado como parte do Programa-Quadro de Investigação e Inovação Horizonte 2020 da União Europeia, com um financiamento de quase 2,1 milhões de euros.

O principal objectivo do projeto é a criação de competências de investigação e inovação que permitam desenvolver novos conhecimentos, conceitos e soluções inovadoras baseadas em conceitos agro-ecológicos e através do intercâmbio de conhecimentos entre os principais actores do sector olivícola. Além disso, os objectivos específicos do SUSTAINOLIVA são:

- Potenciar a integração de conhecimento ecológico, territorial e socioeconómico de forma a desenhar estratégias e métodos de gestão do Olival e valorização dos sub-produtos das fábricas, afim de os tornar mais eficientes e sustentáveis.
- Promover a transferência de conhecimentos, métodos e técnicas em estreita relação com os olivicultores, com os decisores, com o sector da transformação do azeite e com a sociedade.

O projeto SUSTAINOLIVE é coordenado por Roberto García Ruiz, Professor de Ecologia da Universidade de Jaén e conta com a participação de investigadores do Centro de Estudos Avançados em Olivicultura e Azeite e do Centro de Estudos Avançados em Ciências da Terra. Participam 22 entidades académicas e não académicas de diferentes países tais como Espanha (Universidade de Jaén, IFAPA, IRTA, Universidade Pablo de Olavide, Universidade de Granada, TEKIEROVERDE e Denominação de Origem Estepa), Grécia (DEMETER, Cooperativa Agrícola Kalamata e grupo NILEAS), Itália (Universidade de Parma, Universidade de Bolonha, Universidade Mediterrânica de Reggio Calabria, Associação Italiana de Produção Biológica e Coldiretti), Marrocos (Universidade Abdelmalek Essaadi, Associação dos Produtores de Azeite Tismonine e Cooperativa Oumnia Bellota), Portugal (Universidade de Évora, ICAAM, Esporao Lda e Centro de Estudos e Promoção do Azeite no Alentejo) e Tunísia (Instituto do Azeite).

Durante estes dias foram apresentados os diferentes Pacotes de Trabalho (Work Packages) e os membros foram informados das tarefas que deverão abordar nos próximos 4 anos, período definido para o projeto.

De salientar que a iniciativa PRIMA constitui um novo compromisso europeu de investigação e inovação na zona mediterrânica, que visa desenvolver soluções para uma gestão mais sustentável da água, da agricultura e dos sistemas das cadeias agro-alimentares.

O programa da reunião, a acta, a lista de participantes e as fotografias, bem como as apresentações, foram colocadas na intranet do projeto.

29 de Novembro, 2019

Visita aos nossos parceiros em Marrocos

A equipa formada por Julio Calero, Roberto García Ruiz (Universidade de Jaén), Carlos Cebrián e Alejandro Gallego (Tekieroverde), realizou uma visita de trabalho para ajudar a planear as tarefas dos parceiros marroquinos. A viagem foi organizada pelo Professor Kamal Targuisti (Universidade Abdelmalek Essaadi) entre 27 de Novembro e 3 de Dezembro de 2019, na qual tivemos a sorte de partilhar a viagem com Ali Yahya, o jovem biólogo que aderiu recentemente ao projecto e que demonstrou grande interesse em recuperar o atraso em todas as tarefas atribuídas.

Em primeiro lugar, visitámos os parceiros da Coopérative Oumnia Bellota, onde Saleheddine El Azzouzi, o responsável técnico, nos guiou através de diferentes lagares e explorações olivícolas da zona para identificar as possíveis parcelas onde serão executadas e acompanhadas as diferentes tarefas e as actividades de demonstração do projeto. Durante as visitas às fábricas, pudemos conhecer alguns detalhes técnicos e organizacionais, bem como as oportunidades de utilização de subprodutos potencialmente poluentes. Saleheddine deu-nos a conhecer as suas instalações com um almoço fantástico e um passeio pelo seu jardim gerido com os principios da permacultura. Na segunda parte da viagem viajámos até à região de Marraquexe para conhecer o trabalho desenvolvido pela Associação Tismonine, liderada por Fatima Raji Allah. Tivemos a aportunidade de fazer um passeio por diferentes modelos de olivais, desde olivais modernos com variedades seleccionadas pelo Institut National Recherche Agricole de Marrakech para Al Haouz, até olivais de maneio tradicional geridos pela comunidade local. Da mesma forma, visitámos lagares 2 fases, lagares 3 fases, bem como uma relíquia do pasado - um lagar de tracção animal. Durante o encontro com as parceiras da Tismonine tivemos também a oportunidade de visitar uma fábrica de micro-petróleo e uma fábrica de sabões artesanais, ambas financiadas pelo Ministério da Agricultura que lidera estes projectos no âmbito do programa Maroc Vert. Ficámos muito gratos pela hospitalidade e afecto demonstrados por Fátima e pelo seu marido Jean Louis Bodinier, que nos acompanharam desde o aeroporto durante todo o percurso pelos olivais e lagares da zona. Jean Louis, investigador da Universidade Politécnica Mohamed VI, organizou uma visita guiada a esta universidade moderna e um encontro com especialistas em diferentes temas relacionados com olivais do Egipto, Tunísia, Marrocos e França.

Tanto nas visitas aos olivais como nas visitas aos lagares, a equipa pode entrevistar agricultores e mestres dos lagares, bem como os produtores parceiros da Tismonine que nos acompanharam no olival e nas suas instalações de moagem e fábrica de sabão.

Na opinião dos peritos, os olivais visitados apresentam um elevado grau de sustentabilidade na sua gestão, bem como custos de produção muito baixos: contribuições regulares de material orgânico (principalmente estrume), culturas associadas entre as linhas de oliveiras (cereais e leguminosas), praticamente não utilização de produtos sintéticos, integração de animais, técnicas de selecção de

oliveiras selvagens locais para a implantação de enxertos, respeito pelas plantas arbustivas, reservatórios de biodiversidade e outras boas práticas ambientais. As associações de olivicultores marroquinos informaram-nos que uma das fraquezas do olival visitado está relacionada com a poda e a incidência de pragas e doenças e mostraram o seu interesse em focar o projeto SUSTAINOLIVA nos seguintes fins:

i)melhorar as técnicas de poda a fim de, nomeadamente, facilitar a colheita e aumentar a produtividade das árvores, ii) dispor de mais conhecimentos e informações, em colaboração com os técnicos do Ministério da Agricultura, sobre o controlo do grau de incidência de pragas e doenças. Do mesmo modo, no que respeita aos lagares, deveria haver um maior conhecimento das possibilidades de melhorar os tempos de recepção e moenda, a utilização de subprodutos, a selecção de azeitonas sãs para melhorar a qualidade dos azeites e a formação dos mestres dos lagares e das equipas técnicas de degustação e comercialização. Achámos particularmente interessante a motivação das pessoas entrevistadas em colaborar no projecto e em participar nas

conferências de formação e transferência que possam surgir no desenvolvimento do projecto. ii)Uma das tarefas pendentes será conhecer a representatividade destas formas de gestão no país e identificar a presença de olivais intensivos ou super-intensivos, bem como as percentagens que representam.

Quanto a nós, os vistantes, gostariamos de agradecer a Kamal e Ali pela sua organização e atenção. Durante a visita pudemos apreciar as montanhas do Rif, nos arredores de Chaouen, com uma natureza de beleza impressionante. Destacamos o passeio pelas zonas naturais de Talassemtane e Jebel Buhasen, a visita a Tetouan, as iguarias servidas em cada paragem, e a estreita relação entre os participantes nesta aventura.

Esta visita permitiu-nos redefinir os objectivos do projecto, bem como algumas das tarefas a desenvolver nos diferentes pacotes de trabalho.

22 de Janeiro, 2020

SUSTAINOLIVE visita Évora, Portugal

Nos dias 17 e 18 de Dezembro, Roberto García Ruiz, coordenador do projeto SUSTAINOLIVE, e Manuel González de Molina, investigador responsável pelo SUSTAINOLIVE na Universidade Pablo de Olavide, visitaram Teresa Pinto Correia e José Muñoz Rojas, investigadores responsáveis pelo SUSTAINOLIVE na Universidade de Évora (Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas (ICAAM), Portugal).

A visita teve lugar no contexto da 1ª Reunião do grupo de trabalho sobre o diálogo ciência-prática na agricultura em geral, e nos olivais em particular, e sobre os recursos mediterrânicos. Os investigadores da Universidade de Jaén, da Universidade Pablo de la Olavide e da Universidade de Évora especificaram as diferentes tarefas a realizar em ambos os pacotes de trabalho 2 e 4 do SUSTAINOLIVE. No dia 18 de Dezembro visitaram Ana Carrilho (representante da Esporão Lda (Portugal), entidade participante no SUSTAINOLIVE) e foi estabelecido o papel desta empresa no projeto, bem como os critérios de identificação e selecção das possíveis parcelas experimentais da empresa que farão parte da rede de parcelas experimentais do SUSTAINOLIVE.

Pacote de trabalho número 7

A empresa de comunicação TEKIEROVERDE responsável pelas acções de comunicação do projecto SUSTAINOLIVE, desenvolveu diferentes ferramentas para a divulgação das actividades do projecto e para a coordenação entre os parceiros.

A primeira tarefa a ser realizada foi o desenho da imagem corporativa e o seu manual de utilização. Os parceiros têm agora a imagem corporativa em todo o tipo de formatos e adaptada aos diferentes materiais destinados à comunicação.

Foi ainda desenvolvido um vídeo de animação para a divulgação do projecto no website, redes sociais e eventos de apresentação (palestras, conferências, etc.). Da mesma forma, foi criado o website SUSTAINOLIVE.EU para dar a conhecer os objectivos do projecto, a descrição e localização dos parceiros num mapa interactivo, uma Intranet para a coordenação e acompanhamento de todas as actividades que serão desenvolvidas durante os 4 anos do projecto, e uma secção para comunicação, imprensa e vídeos. O site está ligado a diferentes redes sociais: FaceBook, Instagram, Twitter e Youtube e está disponível em Grego, Italiano, Espanhol, Árabe, Português e Inglês, para facilitar o acesso a toda a cultura mediterrânica.

Foram também realizados 22 vídeos para apresentar cada um dos parceiros participantes e os responsáveis pelas diferentes áreas de trabalho. Irão realizar-se outros vídeos de maior duração que abordam com maior profundidade as características e os recursos das entidades participantes. Até agora, fizemos o vídeo da Universidade de Granada, outro sobre os nossos parceiros em Marrocos, e estamos actualmente a desenvolver os que estão relacionados com os parceiros gregos.

A Tekieroverde pretende encorajar todos os participantes e pessoas interessadas num olival sustentável a participar, divulgando as actividades do projecto através de redes sociais.

28 de Janeiro, 2020

Oito investigadores da Universidade de Granada entre os mais citados do mundo

A Universidade de Granada, parceira do projecto SUSTAINOLIVE, divulgou recentemente que oito dos seus investigadores se encontram entre os mais citados do mundo. Junta-se à lista pela primeira vez, o nosso colega José Luis Quiles Morales, de Ciências Agrárias, professor do Departamento de Fisiologia e investigador do Centro de Investigação Biomédica e do Instituto de Nutrição e Tecnologia Alimentar "José Mataix Verdú". A sua equipa trabalha na criação de aplicações biomédicas de produtos e subprodutos da indústria agro-alimentar e mesmo da pecuária (apicultura). "A nossa ideia é demonstrar que os alimentos e a nutrição são um pilar da saúde, ajudam também a dar valor à indústria alimentar e contribuem para o conceito de economia circular, tentando obter um elevado valor para os subprodutos tradicionalmente descartados ou dos quais no passado se obteve pouco ou nenhum valor económico", descreve.

Estar entre os mais citados do mundo significa "um motivo de grande satisfação, pois implica um grande esforço ao longo de muitos anos". Significa também "um motivo para agradecer profundamente a todos os co-autores das publicações em que participei durante todos estes anos, pois é a partir dessas publicações, afinal, que se obtêm os dados para aceder à classificação". É para mim motivo de orgulho poder contribuir para a presença da Universidade de Granada no ranking do HCR".

José Luis Quiles é único no campo das "Ciências Agrárias", que é onde a Nutrição e a Tecnologia Alimentar estão incluídas, em toda a Andaluzia. "Neste momento gostaria de fazer uma menção especial aos Professores Mataix e Battino (também anteriormente HCR) pelo seu constante apoio ao longo da minha carreira científica", destaca.

Fonte: IDEAL de Granada

4 de Outubro, 2019

16ª Conferência Internacional de Fitotecnologia em Changsha, China

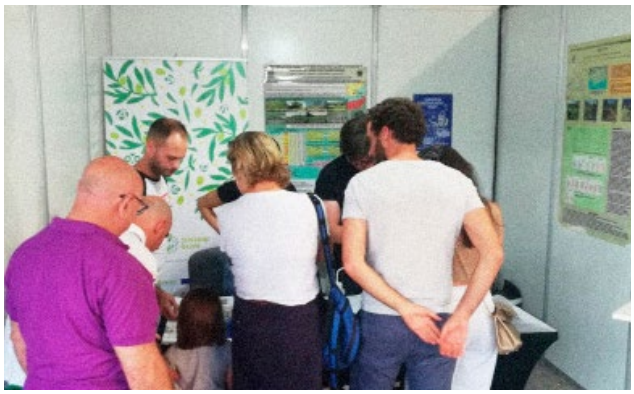
O SUSTAINOLIVE foi recentemente apresentado na 16ª Conferência Internacional de Fitotecnia em Changsha, China. O Professor Nelson Marmiroli, parceiro do UNIPR PARMA, apresentou o projecto no dia 25 de Setembro, explicando os objectivos gerais e os antecedentes do projecto, falando em pormenor sobre as soluções tecnológicas sustentáveis em desenvolvimento para os olivais mediterrânicos. Foram também discutidos os problemas relacionados com a eliminação dos resíduos agrícolas e da biomassa.

A audiencia era composta por académicos, investigadores e estudantes de doutoramento de diferentes países, interessados na aplicação de plantas no combate à contaminação agrícola e aumento da sustentabilidade na agricultura.

10 de Outubro, 2019

A noite Europeia dos investigadores

O projecto SUSTAINOLIVE foi apresentado na "Noite Europeia dos Investigadores", organizada em Madrid pela Universidade de Jaén através da Unidade de Cultura Científica e Inovação (UCC+i) do Vice-reitorado de Comunicação e Projecção Institucional. O Professor Julio Calero, do Departamento de Ecologia da UJA, desenvolveu workshops para crianças em idade escolar sobre a capacidade de infiltração dos olivais, no âmbito das actividades informativas relacionadas com o projecto SUSTAINOLIVE (PRIMA) em que a UJA participa com outros 22 parceiros de 6 países da bacia do Mediterrâneo.



7 de Outubro, 2019

XXVII Jornadas Técnicas da Sociedade Espanhola de Agricultura Ecológica

No dia 3 de Outubro de 2019, Julio Calero, professor da Universidade de Jaén e chefe do Departamento de Ciência dos Solos e Química Agrícola, participou na 27ª Conferência Técnica da Sociedade Espanhola de Agricultura Biológica, apresentando uma comunicação sobre o projecto SUSTAINOLIVE: acções inovadoras para a promoção de olivais sustentáveis na bacia mediterrânica. Esta Conferência estava centrada na agroecologia contra as alterações climáticas e outros desafios do século XXI.

22 de Outubro, 2019

29ª Conferencia: Aplicações da Investigação e Tecnologias Avançadas na Produção Vegetal

O Dr Vasileios Stournaras, ciêntista responsável e parceiro da "Hellenic Agricultural Organization DE METER" (ELGO), apresentou um poster sobre o projecto SUSTAINOLIVE na 29ª Conferência, "Research Applications and Advanced Technologies in Crop Production". A Conferência foi organizada pela Sociedade Helénica de Ciências Hortícolas e teve lugar de 15 a 18 de Outubro de 2019 em Patra, Grécia. Entre os participantes estava o Dr. Georgios Psarras, que é também membro associado do ELGO.

~~28-29 DE MAIO~~ A conferência foi adiada para mayo de 2021

2nd International Olive Center Conference, Thessaloniki, Greece *Perrotis College, Krinos Olive*

Esta será a segunda de uma série de conferências bienais projetadas para abordar os tópicos atuais selecionados, relacionados às azeitonas de mesa e ao azeite (mercados, produtos, tecnologias e práticas). Os painéis e sessões paralelas deste ano se concentrarão no setor da azeitona..

ABSTRACTS: Serão bem-vindas propostas para apresentações orais e pôsteres. Os «abstracts» serão enviados exclusivamente via online.

PRAZO PARA A APRESENTAÇÃO DO ABSTRACT: 1 de março de 2020.

As áreas e temas que se vão a tratar:

1. Gestão eficaz de rotas "do agricultor ao processado"
2. Comercialização do azeite grego: exportação de marcas e comércio eletrônico.
3. Grupos de produtores
4. Sustentabilidade na produção e processamento (proteção de plantas, pegada de carbono e água)
5. Gestão de resíduos: subprodutos do setor oleícola
6. Implementação dos princípios da bioeconomia no setor oleícola
7. Melhores práticas para controle de resíduos dos pesticidas
8. Mercados especializados para o setor oleícola (tendências e oportunidades do consumidor, desenvolvimento de novos produtos, etc.)
9. Aspectos nutricionais e da saúde do azeite de oliva
10. O setor oleícola como ferramenta para o desenvolvimento rural
11. Uso de novas tecnologias para rastreabilidade (adulteração, controle de qualidade, padrões de qualidade)
12. Novas tecnologias de processamento da azeitona

Os idiomas da conferência serão grego e inglês, com tradução simultânea.
Informações adicionais podem ser encontradas aqui: https://www.medevents.gr/congress/olive2020#/content-top

14 DE MARÇO, 2020

KALAMATA OLIVE OIL AWARDS 2020

Kalamata, Greece

Como parte do 6º Festival Pan-Helênico de Azeite e Azeitonas em Kalamata, no sábado, 14 de março, será realizado o Concurso de Qualidade para o Azeite Virgem Extra KALAMATA OLIVE OIL AWARDS 2020. O concurso será conduzido por Kalamata Olive Oil Tasting Laboratory da Universidade do Peloponeso credenciado de acordo com a ISO / IEC 17025 e um dos três reconhecidos pelo Conselho Oleícola Internacional para a degustação de azeite de oliva na Grécia. Te convidamos a vir ao festival da nossa Cooperativa Agrícola de Kalamata. Por gentileza nos envie amostras (propio ou dos seus sócios) para participar da competição. Os azeites que participarão do concurso devem a) pertencer à categoria de azeite extra virgem e b) provir do período de colheita das safras 2019/2020.

Para cada amostra de azeite envolve duas (2) garrafas que devem ser entregues da seguinte forma: a (uma) garrafa do tipo marasca escura ou dorica, selada, sem etiqueta e uma (1) garrafa com a etiqueta da empresa. O custo da participação é de 150 euros e o envio é por nossa conta.

Clique para assistir aos vídeos

SUSTAINOLIVE Project

Dr Roberto García Ruíz - Interview

Dr José Quiles from the University of Granada - Interview

Dr Anna Irene De Luca - Interview

Work visit to Morocco for the project

Dr Ignacio Lorite Torres - Interview

Dr Olfa Boussadia - Interview

Dr Nelson Marmiroli y Dr Elena Maestri - Interview

This project is part of the PRIMA programme supported by the European Union

SUSTAIN OLIVE

PRIMA
PARTNERSHIP FOR RESEARCH AND INNOVATION IN THE MEDITERRANEAN AREA

Co-funded by the
Horizon 2020 Framework
Programme of the European Union