

L'agricultura ecològica a les Terres del Sénia i l'Ebre

Guia per a
consumidors
i productors
2008



Montsià
Baix Ebre
Baix Maestrat

Agrupació de Defensa Vegetal de Producció Ecològica del Montsià – Baix Ebre

La Producció Ecològica adaptada, neta i controlada

La producció ecològica integra tots els factors que influeixen en el desenvolupament de les plantes i els animals, aprofitant al màxim els equilibris naturals i els mecanismes dels sistemes agraris. És una agricultura adaptada al medi que l'envolta i que renuncia a la utilització de productes químics agressius.

Recupera la fertilitat natural de la terra

Com? Reciclant els nutrients i incorporant-los com a compost o adob orgànic. Respecta els cicles naturals dels cultius i evita la degradació del sòl, utilitzant diverses tècniques com les rotacions i associacions de cultius, els adobs verds, etc.

Promou la riquesa ecològica i paisatgística de casa nostra

Com? Preservant les llavors autòctones per evitar la seva extinció. Protegint els marges vegetals, les cobertes herboses o els murs de pedra seca, per evitar l'erosió i la desertificació. Fomentant els enemics naturals de les plagues.

No aplica fertilitzants i plaguicides químics no naturals

Com? Amb una normativa molt restrictiva que prohibeix l'ús de productes químics de síntesi com ara plaguicides, fungicides i herbicides (Reglament Europeu CEE 2092/91).

No s'utilitzen organismes modificats genèticament (OGM)

Per què? Per que afavoreixen la uniformitat genètica, la dependència de les multinacionals i la pèrdua dels drets dels productors. A més, no hi ha suficients estudis que garanteixin l'absència d'efectes secundaris sobre la salut i el medi ambient.

Respecta el benestar animal

Com? Amb alimentació natural, espai suficient, accés a l'aire lliure i condicions que els permeten dur a terme un desenvolupament natural i equilibrat.

Racionalitza l'ús dels recursos, preservant la qualitat de l'aigua i l'aire

Com? Generant menys contaminació d'aerosols i gasos hivernacle. Renunciant a fertilitzants minerals solubles i herbicides que contaminen les aigües de rius i pous. Aprofitant els residus orgànics i enriquint.

Són més eficients energèticament

Per què? L'energia que es necessita per elaborar una tona de producte ecològic és inferior a la que es necessita per elaborar la mateixa quantitat de convencional. A més, en augmentar els nivells de matèria orgànica dels sòls, es capta i redueix el CO₂ atmosfèric.

Impulsa la continuïtat de l'activitat agrària i la promoció territorial

Com? Proporciona una alternativa per al relleu generacional i encaixa perfectament amb les activitats econòmiques complementàries en el medi rural: agroturisme, gastronomia local, artesanía alimentària, fires, activitats de descoberta del medi, etc.



Els aliments ecològics nutritius, gustosos i segurs

L'obtenció d'aliments de la màxima qualitat nutricional, gustativa i sanitària, és la conseqüència de treballar al costat de la natura, adaptant pràctiques i coneixements tradicionals als nous temps.

Més nutritius i saludables

En general, els aliments ecològics contenen més quantitat de vitamina C, E, minerals essencials com el calci, magnesi i ferro, i antioxidants... Com que no contenen residus tòxics ni substàncies artificials són assimilats millor pel nostre organisme i activen així les defenses naturals, sobretot en els nens.

Més gust

La proximitat de la producció permet la collita en el seu punt òptim de maduració, beneficiant-se en aromes i gust. Es recuperen varietats i races locals i clàssiques. La fertilització orgànica els fa acumular més aigua i per tant són més saborosos.

Sense residus de pesticides ni OGM

Els controls de conreus i productes, a els màxims límits de detecció que permeten les tècniques d'anàlisi modernes, descarten per a la

comercialització qualsevol producte amb traces de contaminants o presència d'organismes modificats genèticament.

Sense colorants artificials i additius químics

La normativa europea prohibeix l'ús de colorants en l'agricultura ecològica. Pel que fa als additius alimentaris estan molt restringits al igual dels edulcorants. Tampoc estan permesos els minerals, aminoàcids ni les vitamines afegides gratuïtament.

Més valo rats, no més cars

Els aliments ecològics són de més bona qualitat, més saludables i aporten molts més nutrients que els convencionals. El seu valor afegit ve donat per la qualitat i la seguretat, i compensa el sobreestorç del productor.

Normativa i control rigorosos

La certificació ecològica avala la traçabilitat de l'aliment des del productor al consumidor. Per això es porten a terme inspeccions a tots els operadors ecològics que han de tenir tots els registres i es prenen mostres per analitzar.

La legislació és comuna per a tot Europa des de l'any 1991 i afecta a totes les empreses que produeixen, transformen, envasen, i importen productes agroalimentaris ecològics. Només els que superen aquest control reben la certificació i poden utilitzar els logotips identificadors de les entitats de control i els noms protegits de la producció ecològica: ecològic, biològic, orgànic, eco i bio.

A Catalunya i la Comunitat Valenciana els organismes de control i certificació són respectivament:

- Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).
- Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana (CAE-CV).

Només aquest segell garanteix el mètode de producció i l'origen. A part, el segell comú europeu, és opcional.



Productors

- Lurdes Anglès** (Alcanar)
Taronja i llima. Ecocítrics SAT
☎ 659 463 228 ☐ langlesv@gmail.com
- Dolors Bover** (Vinaròs)
Taronges, hortec, SCCL
☎ 932 634 304 ☐ hortec@hortec.org
- Granja Teclats, Josep Balagué** (Ulldecona)
Ous. Venta directa i per distribució.
☎ 680 830 777
- Josep Miguel Chillida** (Alcanar)
Mandarina (en conversió a AE)
☎ 605 068 229
- Joan Castellà** (Amposta)
Hortalisses. Servei a domicili. ☎ 977 702915
☎ 616 724 143 ☐ verduresecologiques@joancastella.net
- Roca Cabrera SL** (La Galera)
Oli (en conversió a AE)
☎ 600 689 341
- Antoni Fabregat** (Vinaròs)
Carxofes i taronges. Venta directa.
☎ 659 343 731 ☐ xelindro@hotmail.com
- José García** (Vinaròs)
Taronja, mandarina, olirama e aranja. Ecocítrics SAT.
☎ 608 669 277 ☐ orangeolocio@hotmail.com
- Joan Carles Garcia** (La Galera)
Mandarina. Ecocítrics SAT
☎ 977 719 145 ☐ pitbet9@hotmail.com
- Lluç Garrís** (Ulldecona)
Cítrics, figues, vents directa.
☎ 676 191 593
- Josep Carles Gil** (Alcanar)
Taronja i tangel. Hortec, SCCL
☎ 932 634 304 ☐ hortec@hortec.org
- Arcadi Olesca** (Alcanar)
Mandarines. Hortec, SCCL
☎ 932 634 304 ☐ hortec@hortec.org
- Carmen i Lurdes Pla** (Mandarin i taronja (en conversió a AE)
☎ 609 350 604 ☐ enriquemarza@hotmail.com
- Benjamí Reverté** (Ulldecona)
Mandarines. Ecocítrics SAT
☎ 625 401 138 ☐ benjaminreverte@yahoo.com
- Agustí Redon** (Mandarin i taronja (en conversió a AE)
☎ 696 798 023 ☐ fermoem@terra.es
- Jordi Sancho** (Mandarin i taronja (en conversió a AE).
☎ 679 362 269 ☐ jordicalaplant@yahoo.es
- Albert Tomàs** (Ulldecona)
Oli La Fargueta. Venta directa i al molí Porta i Ferré.
☎ 649 457 108 / 977 718 338 ☐ lorneumelk@hotmail.com
- Riet Vell** (Amposta)
Arros blanc i integral. Venta directa i per distribució.
☎ 976 254 818 ☐ proyectos@rietvell.com
- Kenneth Vaughan** (Xerta)
Oli La Fargueta. Venta al molí Porta i Ferré
☎ 650 035 239 ☐ eelsix@yahoo.co.uk
- Maria Jesús Vilar** (Alcanar)
Taronges. Ecocítrics, SAT
☎ 977 730 229 / 615 417 218

Botigues

- Barraca de Riet Vell** (Amposta-Eucaliptus)
Agrobotiga i reserva natural. Arròs, vi i pasta.
Ctra d'Amposta-Eucaliptus Km 18'5.
☎ 616 290 246
- Ekobo** (Amposta)
Botiga d'alimentació ecològica.
Passatge canal - C/ Sant Miquel, 6.
☎ 977 707 576
- Maria Jesús Vilar** (Alcanar)
Botiga d'alimentació i dietètica.
C/ Ramón y Cajal, 23.
☎ 977 730 229
- Molí Porta i Ferré** (La Galera)
Elaboració i envasat d'oli La Fargueta. Envasos 1/2, 2 i 5 litres.
C/ de la Creu, 16.
☎ 977 718 338



Suport tècnic als productors: L'ADV de Producció Ecològica del Montsià-Baix Ebre

L'Agrupació de Defensa Vegetal és una associació d'agricultors ecològics inscrits a les entitats certificadores CCPAE o CAE-CV que amb el suport d'un tècnic, pretén millorar:

- la prevenció i control de plagues i malalties
- la gestió de la fertilitat del sòl
- els processos comercials i comercials, amb especial valor a les iniciatives col·lectives entre socis.

I a un altre nivell de treball:

- Es realitzen activitats d'experimentació amb altres ADVs i tècnics del Departament d'Agricultura.
- Es participa en grups de treball del sector agroalimentari ecològic: jornades, congressos, etc.
- Organitza i participa en activitats de formació amb escoles agràries i sindicats.
- Es proposen i recolzen projectes i campanyes amb diferents administracions públiques.
- Es fa orientació a interessats particulars.

Contacte: Xavi Fontanet, tècnic.
☎ 636 729 196 ☐ adveco@pangea.org www.ecoebre.org

Marques i etiquetes



Un sector de persones i motivació

José García
Em diuen Marjalia i sóc citricultor de Vinaròs, on cultivo: taronges, mandarines, llimones i pomelos en 4 hectàrees de finca que comercialitzo a través de distribuïdors i fent venda directa a la pròpia explotació amb opció que els clients es cullin la fruita de l'arbre si ho desitgen. Em vaig inscriure al cultiu ecològic l'any 2000 per diversos motius, entre els que tenia problemes per vendre les collites, preus baixos, compradors informals, algun impagat, etc. Ara la producció ecològica em dona una gran satisfacció per que estic produint una fruita sana i natural lliure de pesticides que em reporta beneficis i sempre tinc la collita venuda.

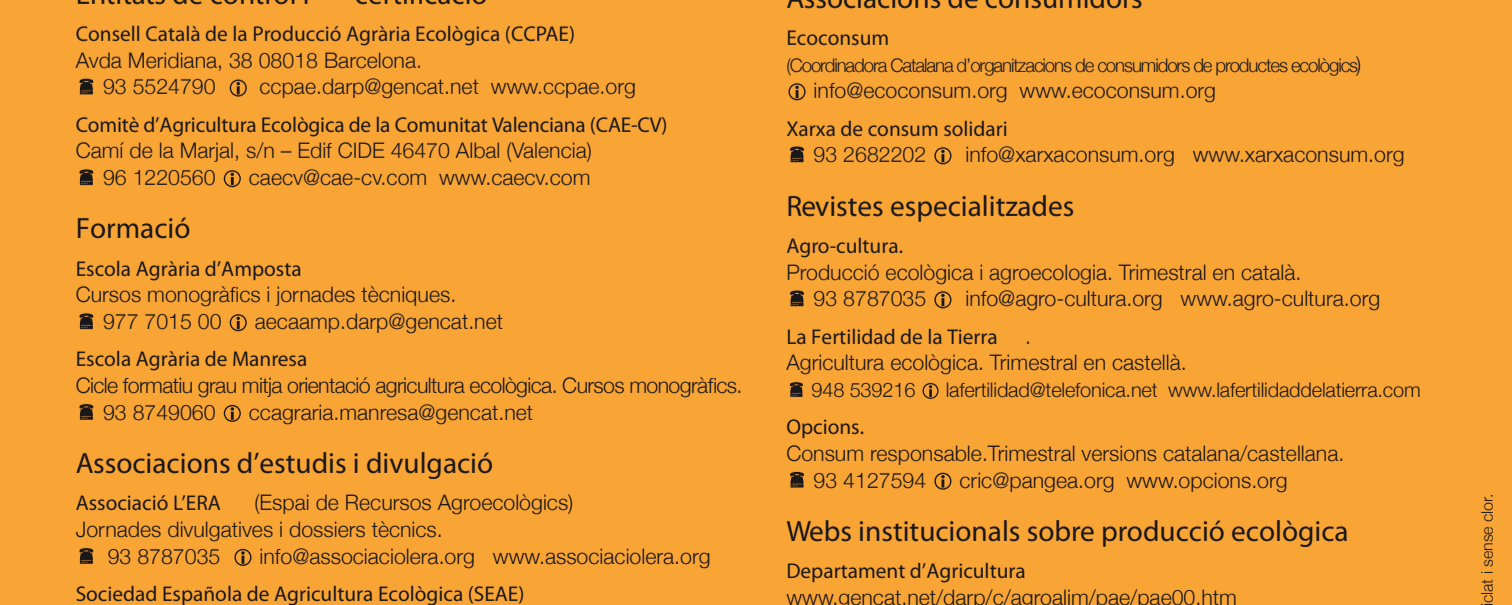
Joan Castellà
Fill de família pagesa, vaig arribar a Amposta des del Vallès l'any 1990. Aquí cultivo 7 ha a l'aire lliure i una d'hivernacle. Cercant una altra alternativa a l'agricultura convencional, vaig realitzar un curs d'agricultura ecològica a l'Escola Agrària d'Amposta i m'hi vaig introduir totalment. Vaig començar fent exportació per a diversos països d'Europa i, des de l'any 1996, comercialitzo els meus productes a domicili a la península. L'any 2003 vaig rebre la medalla de l'agricultura catalana.

Benjamí Reverté
Sóc citricultor d'Ulldecona on tinc una finca de 8 hectàrees de mandarina a les falades del Montsià. Fa anys que em dedico a la producció convencional amb certificacions de qualitat tipus EUPEP

El mercat no ha valorat els meus esforços. Ara amb la producció ecològica puc presentar un producte de la màxima qualitat a un sector comercial que la sap apreciar. El següent pas serà unir-nos amb els altres citricultors ecològics de la zona i emprendre l'aventura de la comercialització conjunta.

Riet Vell, S.A.
Formada per accionistes socis de la Societat Espanyola d'Ornitologia, va iniciar el conreu professional de l'arros ecològic després de quatre anys d'experimentació en un projecte LIFE al Delta de l'Ebre. Finalitzat el projecte ens decidirem marxar amb l'exemple i adquirir una finca de 60 hectàrees on posar en marxa una explotació arrossaire comercial, amb espais per la protecció del medi natural i activitats paral·leles d'educació ambiental. Actualment som els primers productors estatals d'arros ecològic.

Albert Tomàs
Sóc fill d'Ulldecona i fa uns anys vaig comprar-me una caseta de camp amb una finca de 7 ha amb oliveres, garrofers i ametllers que considero el meu jardí, al que em dedico en el meu temps lliure. La finalitat inicial era mantenir la vocació productiva de la finca, conservant el paisatge i els valors agraris tradicionals del lloc. No concebia fer-ho d'altra forma que no fos amb l'agricultura ecològica. Després d'alguns anys de vendre l'oli a l'engros, ens ajuntarem varis productors en situació similar i vàrem animar al molí Porta i Ferré a inscriure's al CCPAE. Ara envasem conjuntament el nostre oli amb el nom de "La Fargueta", el primer oli certificant ecològic d'aquestes comarques.



Contactes d'interès

Entitats de control i certificació
Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE)
Avda Meridiana, 38 08018 Barcelona.
☎ 93 5524790 ☐ ccpae.darp@gencat.net www.ccpae.org
Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana (CAE-CV)
Garni de la Marjal, s/n – Edif CIDE 46470 Albal (València)
☎ 96 1220560 ☐ caecv@cae-cv.com www.caecv.com

Formació
Escola Agrària d'Amposta
Cursos monogràfics i jornades tècniques.
☎ 977 7015 00 ☐ aecaamp.darp@gencat.net
Escola Agrària de Manresa
Cicle formatiu grau mitja orientació agricultura ecològica. Cursos monogràfics.
☎ 93 8749050 ☐ ccagraria.manresa@gencat.net

Associacions de consumidors
Ecoconsum
(Coordinadora Catalana d'organitzacions de consumidors de productes ecològics)
☐ info@ecoconsum.org www.ecoconsum.org
Xarxa de consum solidari
☎ 93 2682202 ☐ info@xarxaconsum.org www.xarxaconsum.org

Revistes especialitzades
Agro-cultura.
Producció ecològica i agroecologia. Trimestral en català.
☎ 93 8787035 ☐ info@agro-cultura.org www.agro-cultura.org
La Fertilitat de la Terra
Agricultura ecològica. Trimestral en castellà.
☎ 948 539216 ☐ lafertitad@telefonica.net www.lafertitaddelaterra.com
Opcions.
Consum responsable. Trimestral versions catalana/castellana.
☎ 93 4127594 ☐ cric@pangea.org www.opcions.org

Webs institucionals sobre producció ecològica
Departament d'Agricultura
www.gencat.net/darp/agroalim/pae/pae00.htm
Ministeri d'Agricultura
www.mapa.es/es/alimentacion/pags/ecologica/introduccion.htm
Unió Europea
http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organico/index_es.htm

Amb el suport de: