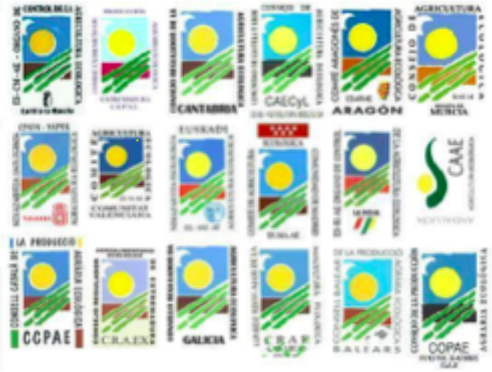
Aliments ecològics

PENSA

L’**agricultura ecològica** és un sistema de producció agrícola que proporciona al consumidor aliments frescos, saborosos i autèntics alhora que respecta els cicles vitals de creixement.

Fa ús d'unes tècniques amables amb el medi ambient, que minimitzen l'impacte humà. Per aconseguir-ho, els agricultors i els ramaders segueixen certes pràctiques ecològiques habituals, com la rotació de cultius, la limitació de l'ús de pesticides sintètics i antibiòtics per al bestiar, la prohibició de l'ús de transgènics, la selecció d'espècies vegetals i animals resistents a malalties i adaptats a la regió, la cria en espais oberts i l'aprofitament dels recursos propers a la zona de cultiu o cria. Sovint, els aliments ecològics els distingim pel segell comunitari –tant per a fruites, verdures i productes carnis– que és l'“eurofulla”, o d'altres de caràcter local com els distintius de denominació d'origen, o especificacions ecològiques atorgades per la comunitat autònoma. Aquests certificats indiquen que el producte ha superat els controls establerts per la norma europea, o territorial, des del seu cultiu fins a l'envasament i l'etiquetatge final.



SABIES QUE...

A les fruites i verdures ecològiques hi ha menys residus de pesticides, herbicides, substàncies industrials, fertilitzants, etc., que hi queden durant el cultiu convencional. La producció ecològica no n'empra. La sanitat vegetal s'aconsegueix equilibrant ecosistemes amb fauna beneficiosa (vegetal, insectes) i associant els cultius, o sotmetent-los a rotació, per a evitar així la contaminació agrària i contribuir a disminuir les emissions, a més del canvi climàtic.

Una vaca de cria ecològica viu el doble que les vaques del model industrial intensiu perquè, en la cria ecològica, el respecte animal és molt important. Els animals no estan confinats, no els controlen artificialment els cicles de reproducció, no reben antibiòtics ni medicaments si no és estrictament necessari, i reben un tracte digne, no com a les macroexplotacions ramaderes, que són la primera causa global de maltractament animal, que creen a més greus impactes al sòl i l'aigua, i ofereixen quatre vegades menys ocupació local que les explotacions familiars.

INFORMACIONS D'INTERÈS

En la producció ecològica, la FAO aposta per l'agroecologia, un sistema de gestió agrària que manté i millora la fertilitat del sòl, promou el policultiu i integra l'agricultura, la ramaderia i la silvicultura local. Es basa en els coneixements tradicionals dels camperols del món i les aportacions científiques modernes per a proposar formes sostenibles de gestió. També defensa el lliure intercanvi de llavors locals (mai transgèniques) adaptades al medi. En incorporar l'agricultura ecològica, és més eficient que la industrial: consumeix un 50% menys d'energia en fer servir energies renovables i no dependre de substàncies industrials (fertilitzants, fitosanitaris, herbicides, pesticides etc.), moltes derivades del petroli[1]. En

l'agricultura convencional, per a obtenir una caloria d'energia dels aliments, calen de vuit a deu calories. A les hortalisses d'hivernacle fora de temporada, pot arribar a ser de 575 calories invertides.

A més, l'agroecologia integra aspectes socials de desenvolupament rural sostenible i d'enfortiment de les xarxes locals agràries a través també de fórmules de distribució o comercialització justes per als consumidors i els productors, com ara grups o cooperatives de consum, mercats locals, etc.

Un producte ecològic i un d'agroecològic no són el mateix; el primer certifica que elimina els articles de síntesi per a fertilitzar o sanejar les plantes i que la manipulació és natural. Si bé evita l'ús intensiu de productes químics agressius i, per descomptat, és millor per al medi ambient, la salut dels agricultors i de les persones consumidores, no s'ocupa de les condicions socials o laborals dels productors, cosa que l'agroecologia sí que té en compte.

QUÈ PUC FER JO...?

Sempre que puguis, compra i consumeix productes ecològics sabent que:

- No contenen substàncies tòxiques.
- Respecten els cicles naturals.
- No contaminen.
- Beneficien la salut.
- Augmenten l'ocupació agrícola.
- Eviten el malbaratament d'energia.

- Estalvien aigua (més d'un 20 %).
- No destrueixen els éssers vius necessaris en els cultius en les cadenes ecològiques.
- Dones suport a noves maneres més naturals de produir aliments.
- Es preocupen per la vida digna dels animals (gallines, vaques, porcs, etc.)
- Opta pels productes ecològics locals, als supermercats n'hi ha molts que provenen de l'altra part del món que, encara que el seu cultiu hagi pogut ser ecològic, tenen una gran empremta en emissions, transport i refrigeració per a poder arribar fins aquí.
- Busca el teu grup de consum agroecològic més proper, o crea'n un al col·legi, per a les famílies, com ja fan molts centres a Espanya.
- Demana que el menjador del teu centre escolar els inclogui al menú.
- Munta un hort ecològic al centre escolar, les activitats que s'hi poden fer abasten tots els cursos, i es poden integrar transversalment al currículum escolar; els més petits aprendran com es desenvolupen les plantes i els més grans, fins i tot, com comercialitzar-les.

PER SABER-NE MÉS...

- «Agroecología para enfriar el planeta». Cuaderno 19. Ecologistas en Acción.[1]
- Sobre els pesticides que queden a les fruites i verdures convencionals
- Directo a tus hormonas. Guía de alimentos disruptores. 2021.
- Sobre la ramaderia industrial
- Sobre menjadors escolars amb productes ecològics en centres públics
- Menjadorsecologics
- Cercadors de grups de consum
- ECO AGRICULTOR

- ECO AGRICULTOR 2
- Documental Mañana (disponible a FilminES).
- Documental Sostenible (disponible a Netflix).
- Documental Kiss the ground (disponible a Netflix).
- Pel·lícula A farm for the future (Una granja per al futur, disponible a Vimeo, amb subtítols en castellà).
- Horts escolars
- Mapeo estatal de huertos escolares
- EC EUROPA
- SEAE (Sociedad española de Agricultura Ecológica)