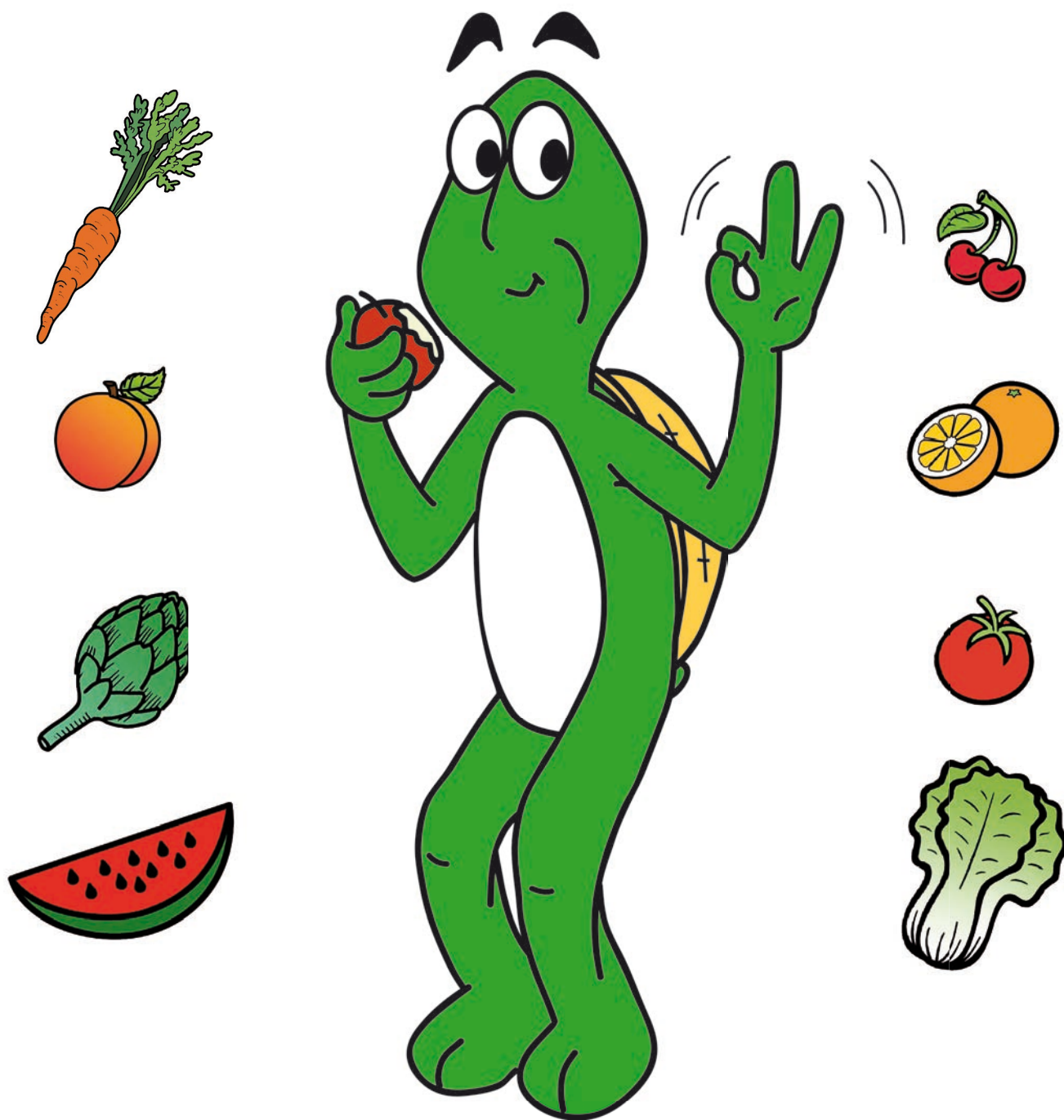


Descobrim LA PRODUCCIÓ ECOLÒGICA



Ajuntament de Súria



Ajuntament de
Sant Joan de Vilatorrada



Ajuntament de Callús



Ajuntament de
Castellnou de Bages



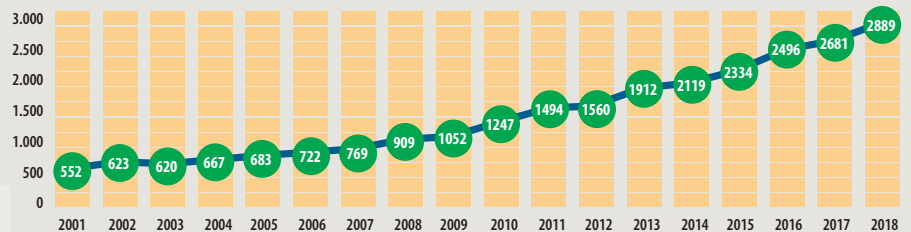
EMD Sant Martí de Torroella



Ajuntament de
Sant Salvador de Guardiola

Segons dades de l'Observatori de l'alimentació i l'agricultura ecològiques de Catalunya, la producció agrària ecològica ha augmentat significativament en els darrers anys, tant en nombre de productors com en superfície conreada, que ha passat de 10.000 hectàrees a l'any 2000 a més de 210.000 hectàrees l'any 2018. Aquest fet demostra clarament que el consum d'aquests productes ha augmentat seguint aquesta mateixa tendència.

Mireu com ha evolucionat el nombre de productors ecològics a Catalunya



Sabeu les diferències entre la producció agrària convencional i l'ecològica?

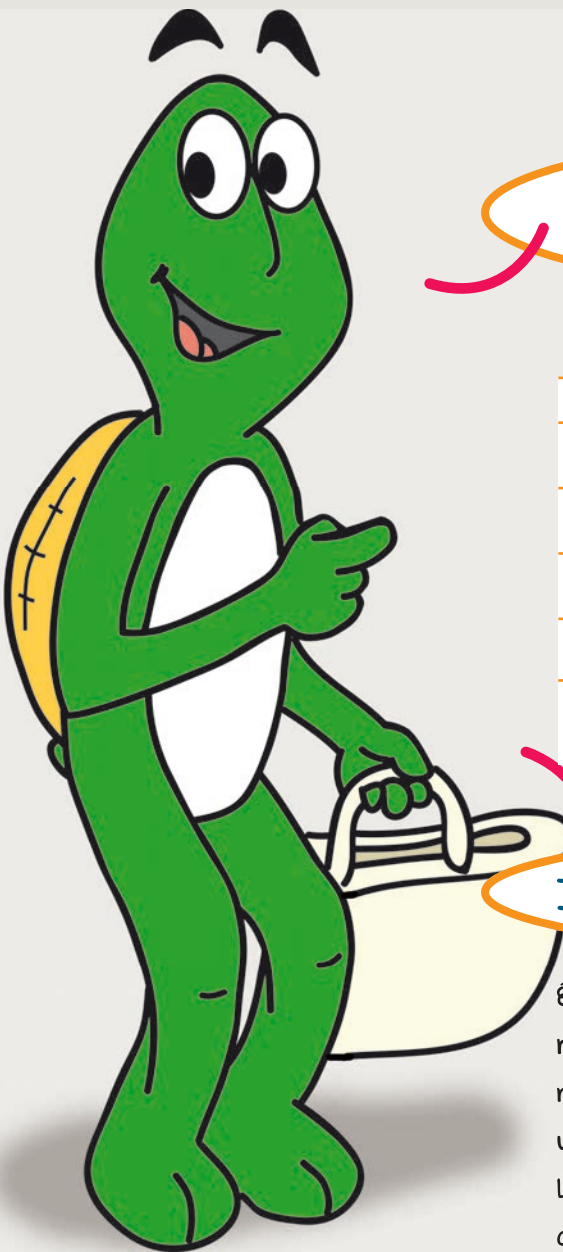
	Producció agrària convencional	Producció agrària ecològica
Mecanització agrícola	SÍ	SÍ
Ús de fitosanitaris químics (fertilitzants, herbicides, pesticides)	SÍ	NO
Empobriment de la fertilitat de la terra a llarg termini	SÍ	NO
Preserva els equilibris i la salut de la natura i les zones rurals	NO	SÍ
Producció i elaboració d'aliments naturals i de qualitat	NO	SÍ
Utilitza conservants, colorants o altres additius artificials durant la transformació els aliments	SÍ	NO

I l'agricultura integrada, què és?



És un sistema agrari que es caracteritza per la producció i l'obtenció d'aliments de qualitat, frescos o transformats, que prioritza la utilització dels recursos i mecanismes de regulació naturals i que assegura a llarg termini una agricultura i una ramaderia sostenibles.

La principal diferència entre la producció ecològica i la integrada és que aquesta darrera permet la utilització de productes químics, tot i que la seva utilització queda restringida a l'ús de determinades matèries autoritzades.



Per què hem de consumir productes ecològics?

L'agricultura ecològica és un canvi cap a una agricultura més sana, sostenible i segura. Els aliments ecològics són més saludables (no hi ha ni additius ni conservants), conserven totes les propietats i respecten el medi ambient.

Uff! costa... però seràn boníssims!



Producte recomenat del mes



Gener | 2020

		1	2	☾	3	4	5
6	7	8	9	☉	10	11	12
13	14	15	16	☾	17	18	19
20	21	22	23	●	24	25	26
Festa local a Sòria							
27	28	29	30	31			

Febrer

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	

Com identifiquem un aliment ecològic?

Hi ha etiquetes que certifiquen que els productors han complert amb les normes europees de producció ecològica. Els identificarem per aquests logotips:

Vigila que no tenguin etiquetes amb el nom d'ecològiques quan no ho són!



L'Eurofulla és el segell europeu que certifica els aliments agraris ecològics i remarca la identificació, l'alta qualitat i el respecte pel medi ambient d'aquests productes.



A més, a Espanya, cada comunitat autònoma té el seu propi segell. A Catalunya és aquest.

Producte recomanat del mes



Limona

Bleda

Febrer 2020

						1	2
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29		

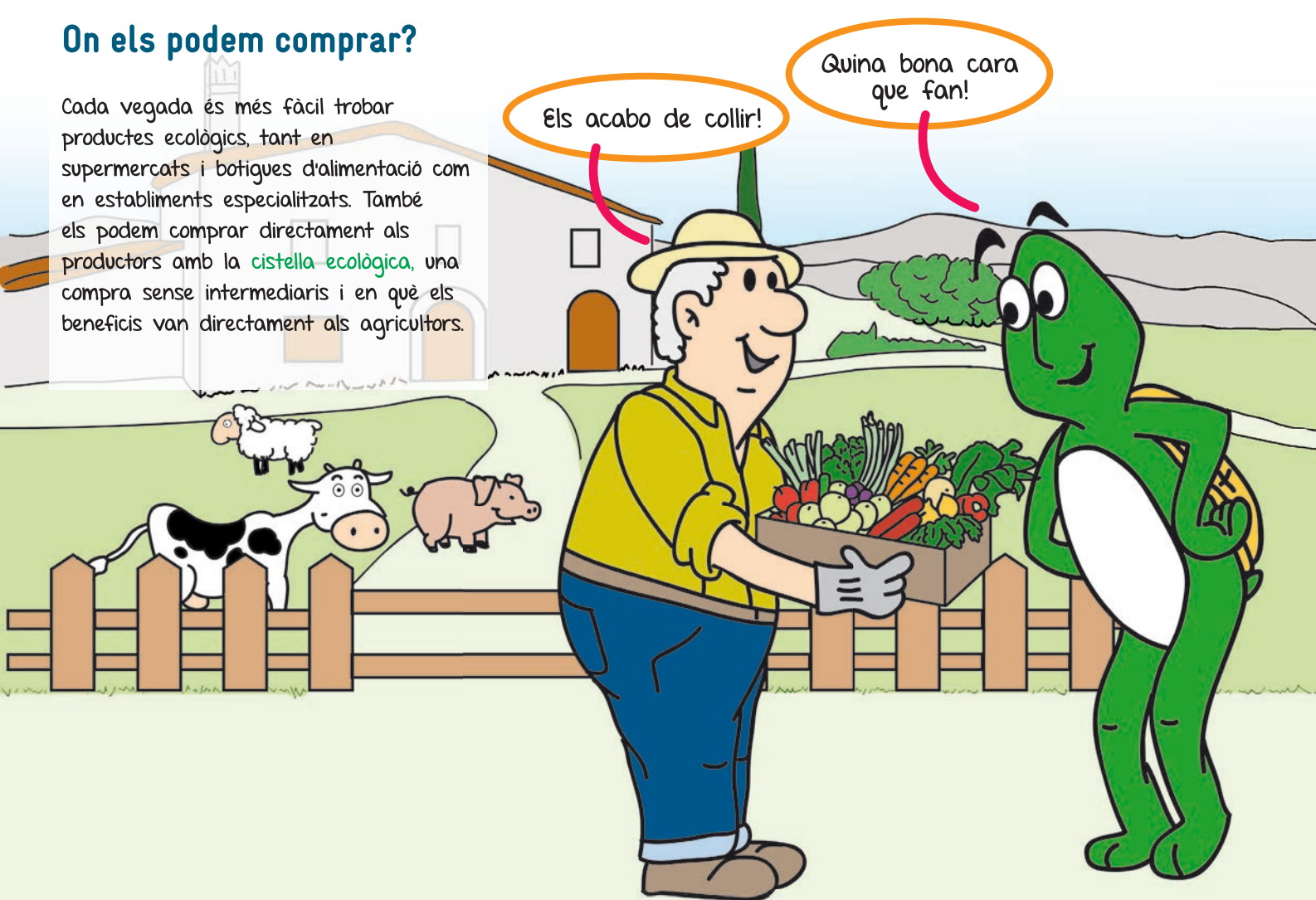
Festa local a St. Joan i St. Salvador de Guardiola

Març

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

On els podem comprar?

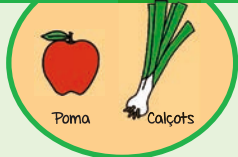
Cada vegada és més fàcil trobar productes ecològics, tant en supermercats i botigues d'alimentació com en establiments especialitzats. També els podem comprar directament als productors amb la **cistella ecològica**, una compra sense intermediaris i en què els beneficis van directament als agricultors.



Els acabo de collir!

Quina bona cara que fan!

Producte recomanat del mes



Poma

Calçots

Març | 2020

								1																																				
● 2	3	4	5	6	7	8	9	10																																				
● 11	12	13	14	15	16	17	18	19																																				
● 20	21	22	23	24	25	26	27	28																																				
29	● 30	31																																										
								<p>Abril</p> <table border="1"> <tr><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td></tr> <tr><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td></tr> <tr><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td></tr> <tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td></tr> <tr><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				
	1	2	3	4	5																																							
6	7	8	9	10	11																																							
12	13	14	15	16	17																																							
18	19	20	21	22	23																																							
24	25	26	27	28	29																																							
30	31																																											

Els productes ecològics elaborats

Recordem que no solament hi ha producte fresc ecològic sinó que també n'hi ha d'elaborat. Per obtenir-lo, s'utilitzen matèries primeres ecològiques i durant tot el procés de producció es limita l'ús d'additius i conservants.

Caram!
No sabia que hi haguessin tants productes ecològics al super!



PRODUCTES CERTIFICATS PER:
LA PRODUCCIÓ AGRÍCOLA DE CATALUNYA
CCPAE

LLIMONA PRÉSECC TOMAQUET

Productes ecològics

Producte recomanat del mes



Abril | 2020

		☾	1	2	3	4	5
6	7	☉	8	9	10	11	12
				Festa local a Castellnou			
13	14	☾	15	16	17	18	19
20	21		22	●	23	24	25
26	27		28	☾	29	30	

Maig

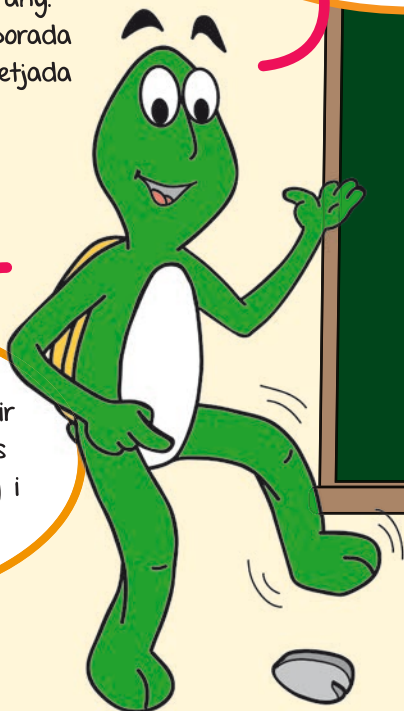
			1	2	3
4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27
28	29	30	31		

La millor opció, el producte de temporada i de proximitat

El nostre clima fa que no tinguem els mateixos productes durant tot l'any. Si consumim productes de temporada contribuïm a reduir la nostra petjada ecològica.

Ei! que la petjada ecològica no és la del nostre peu!

La petjada ecològica és el territori necessari per produir tots els productes i aliments que consumim durant un any i absorbir totes les emissions que produeixen.



Producte recomanat del mes



Maig | 2020

						1	2	3	
4	5	6	●	7	8	9	10		
11	12	13	●	14	15	16	17		
18	19	20		21	●	22	23	24	
25	26	27		28		29	●	30	31

Juny

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Benvinguts a pagès

Sabeu quin és l'origen de tot el que mengem?

- Ara, a www.benvingutsapages.cat teniu l'oportunitat de descobrir-ho! Podreu conèixer de ben a prop d'on surten els productes que mengem.

Voleu visitar una granja o un obrador i sentir històries noves?

- Entreu al web i hi trobareu un munt d'activitats.

Vine a la granja, t'agradarà!



Juny | 2020

1	2	3	4	●	5	6	7
8	9	10	11	12	●	13	14
15	16	17	18	19	20	●	21
22	23	24	25	26	27	●	28
29	30	Festa local a St. Joan					
Festa local a Callús							

Producte recomenat del mes



Albercoc Carbassó

Juliol						
	1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Fet al costat de casa

Un hàbit de consum responsable és consumir productes de km 0. Són productes locals de temporada que es produeixen i consumeixen en un radi inferior a 100 km. I si són ecològics, encara millor!

Si voleu més informació consulteu <http://www.rebostbages.cat/>

Heu vist aquest distintiu? Ens indica que aquí es ven producte de proximitat. Mireu les etiquetes per conèixer l'origen dels productes.



Producte recomenat del mes



Juliol | 2020

		1	2	3	4	●	5
6	7	8	9	10	11		12
●	13	14	15	16	17	18	19
●	20	21	22	23	24	25	26
●	27	28	29	30	31		

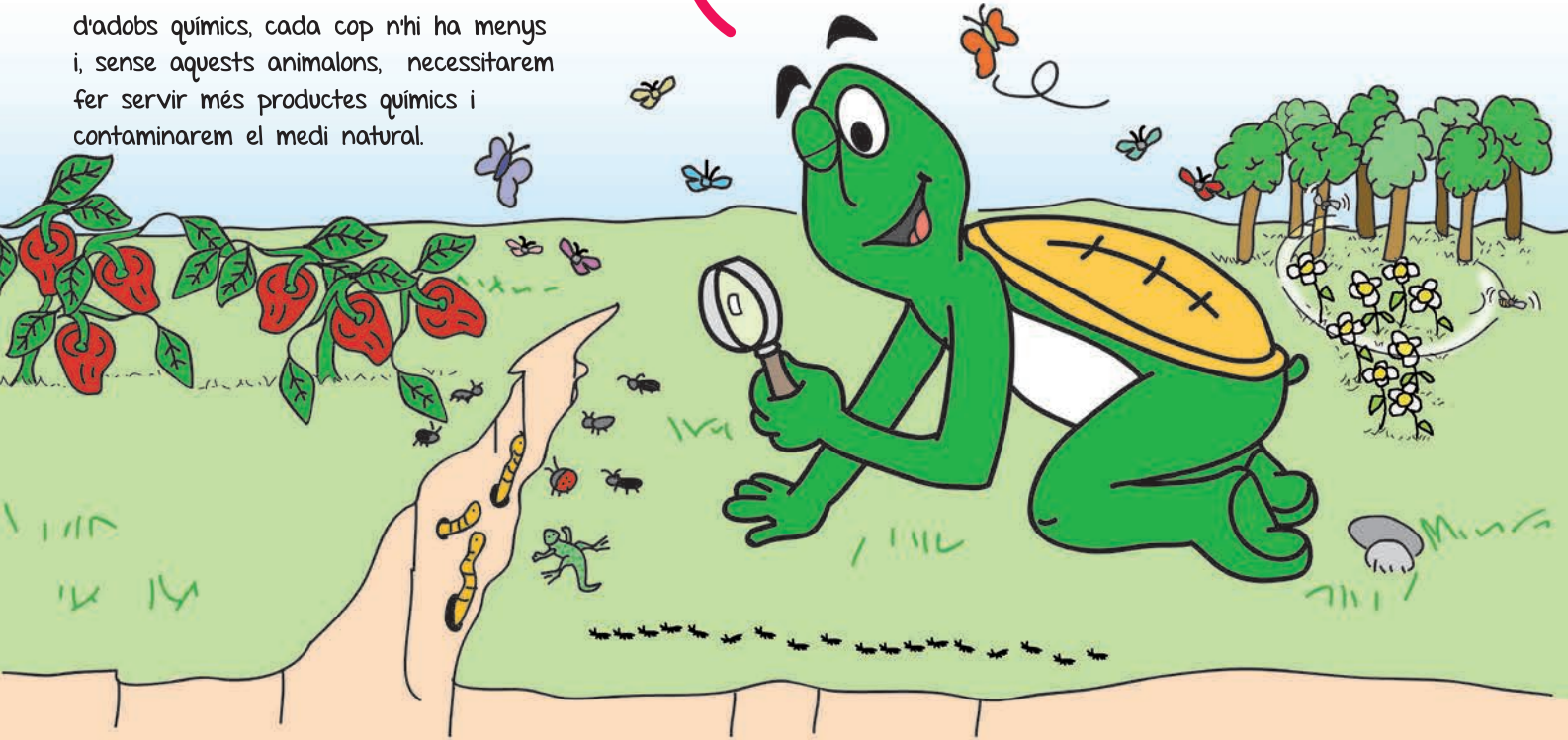
Festa local a Sùria

Agost						
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

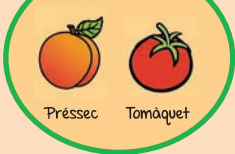
Els insectes, grans aliats de l'agricultura

Les marietes es mengen les plagues, les abelles ens ajuden a pol·linitzar i els cucs oxigenen la terra, ja que excaven galeries per on circula l'aigua i l'aire. Però a causa de l'ús de fitosanitaris i d'adobs químics, cada cop n'hi ha menys i, sense aquests animalons, necessitarem fer servir més productes químics i contaminarem el medi natural.

Caram, caram...
quin moviment!



Producte recomenat del mes



Agost | 2020

						1	2	
3	4	5	6	7	8	9		
			Festa local a St. Salvador de Guardiola					
10	11	12	13	14	15	16		
17	18	19	20	21	22	23		
Festa local a Castellnou								
24	25	26	27	28	29	30		
31							Setembre 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	

Cuinem un producte de proximitat

Recepta: Alberginies blanques farcides

Ingredients:

- 1 alberginia blanca grossa
- 1 ceba mitjana
- 150 gr de carn picada
- 1 cullerada sopera de mantega
- 2 cullerades soperes de farina
- 100 ml de llet
- 50 gr de parmesà ratllat
- Sal i pebre negre

Preparació:

Talleu l'alberginia, buideu-ne la polpa i reserveu-la. Talleu la ceba i la polpa ben petita i poseu-ho tot a sofregir. Després incorporeu-hi la carn picada.

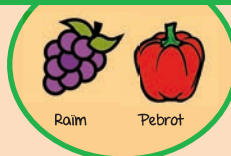
Feu la beixamel i afegiu-la a la barreja anterior. Rectifiqueu de sal i pebre negre. Farciv les barquetes d'alberginia, poseu-hi el parmesà i coeu-les al forn a uns 150 °C durant 15 minuts.



Setembre | 2020

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Producte recomanat del mes



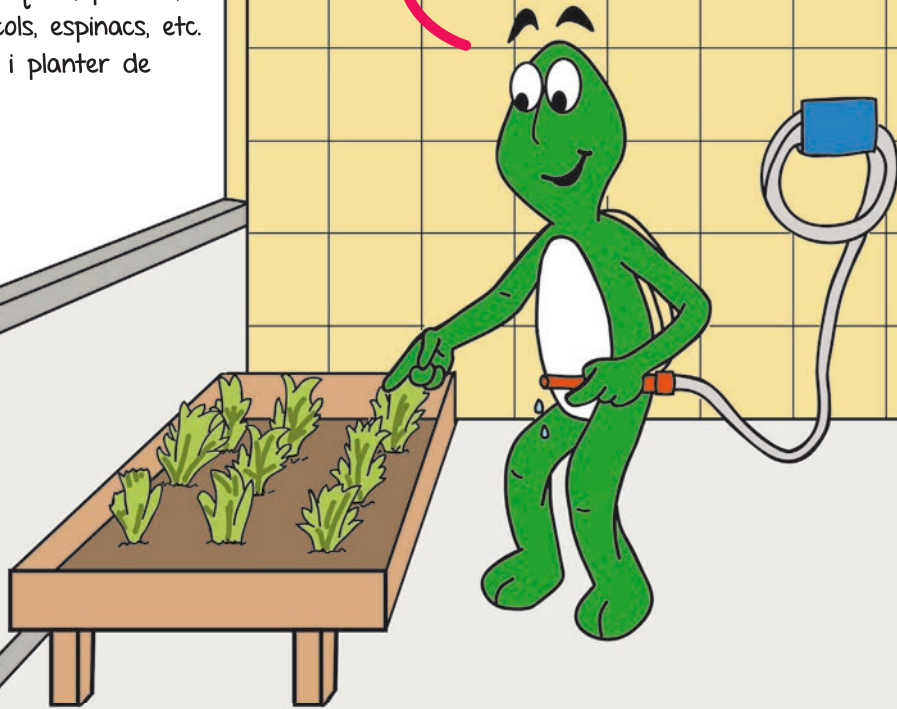
Octubre

	1	2	3	4
5	6	7	8	9
10	11	12	13	14
15	16	17	18	19
20	21	22	23	24
25	26	27	28	29
30	31			

Experimentem amb el nostre hort

Només ens cal una terrassa, un balcó o un pati assolat i una aixeta d'aigua per produir les nostres verdures. Podreu plantar-hi enciams, tomàquets, pebrots, alberginies, cebes, alls, cols, espinacs, etc. Busqueu sempre llavors i planter de varietats autòctones.

Aquest cap de setmana ja tindrem enciams!



Producte recomenat del mes



Octubre | 2020

			●	1	2	3	4
5	6	7	8	9	●	10	11
12	13	14	15	●	16	17	18
19	20	21	22	●	23	24	25
26	27	28	29	30	●	31	

Festa local a Callús

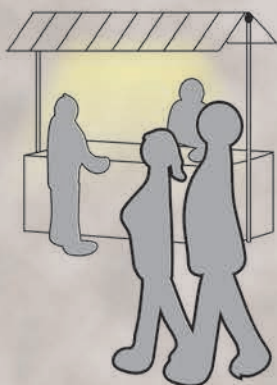
Novembre

							1
2	3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31		

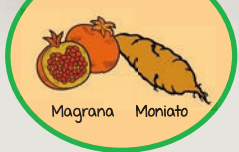
Vols més informació sobre l'agricultura ecològica?

L'agricultura ecològica cada vegada és més present en els nostres hàbits de consum.

Si us interessa saber-ne més, consulteu el web <http://pae.gencat.cat>, hi trobareu informació, cursos, fires i tot allò que necessiteu saber.



Producte recomenat del mes



Magrana Moniato

Novembre | 2020

								1
2	3	4	5	6	7	☾	8	
9	☉	10	11	12	13	14	●	15
16	17	18	19	20	21	☾	22	
23	24	25	26	27	28		29	
☉	30							

Desembre

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30
31					

Festa local a St. Martí de Torroella (St. Joan)

Ara que ve Nadal, no ens despistem!

Quan comprem un producte, preguntem-nos d'on ve, qui el produeix i com pot afectar el medi ambient. Ser conscients de les conseqüències ecològiques, econòmiques i socials del que comprem ens fa ser millors consumidors.

Regala objectes fets amb materials renovables, reciclables i ecològics.

Prioritza productes d'origen local, així estalviaràs emissions de CO₂ necessàries pel seu transport.

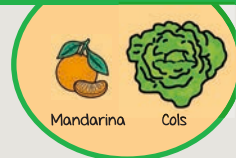
I compra només allò que necessitis!



Desembre | 2020

		1	2	3	4	5	6
7	●	8	9	10	11	12	13
●	14	15	16	17	18	19	20
21	●	22	23	24	25	26	27
28	29	●	30	31			

Producte recomanat del mes



Gener 2021

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Calendari estacional de fruita i hortalisses

Hivern

Fruites:

- Llimona
- Mandarina
- Taronja

Hortalisses:

- Api
- Bleda
- Bròquil
- Canonges
- Carxofes
- Ceballots
- Col
- Coliflor
- Enciam
- Espinacs
- Fesols
- Porros
- Rave
- Xirivía



Primavera

Fruites:

- Cirera
- Llimona
- Maduixa
- Mandarina
- Poma
- Taronja

Hortalisses:

- All
- Api
- Bleda
- Bròquil
- Canonges
- Carxofes
- Ceba
- Col
- Coliflor
- Cogombre
- Enciam
- Escarola
- Espàrrec
- Espinacs
- Faves
- Mongetes
- Patata
- Pastanaga
- Pèsols
- Porros
- Tirabec

Estiu

Fruites:

- Albercoc
- Maduixa
- Meló
- Mores
- Nectarina
- Peres
- Prèssec
- Prunes
- Síndria

Hortalisses:

- Albergínia
- All
- Bleda
- Carbassa
- Carbassó
- Ceba
- Cigrons
- Cogombre
- Enciam
- Escarola
- Llenties
- Mongeta tendra
- Pastanaga
- Patata
- Pebrot
- Remolatxa
- Tomàquet

Tardor

Fruites:

- Ametlla
- Avellana
- Caqui
- Castanya
- Codony
- Fignes
- Llimona
- Magrana
- Nespra
- Nous
- Pera
- Poma
- Raïm
- Taronja

Hortalisses:

- Api
- Bleda
- Bròquil
- Carbassa
- Col
- Coliflor
- Enciam
- Escarola
- Espinacs
- Moniato
- Pastanaga
- Porros
- Rave
- Remolatxa



Llunes calendari



Amb la col·laboració de:



Disseny i il·lustracions: QUADRAT-SolerFlotats — Impressió: INOMSA