

39 AGRICULTURA ECOLÒGICA, L'ÚS RACIONAL DE LA TERRA

La nostra vida a les ciutats depèn de les zones rurals de moltes maneres. Potser només hi pensem com a espai per viure moments d'esbarjo, però hi és present en tot moment, ja que ens proveeix d'aliments, entre altres recursos.

La revolució verda, que ens va portar grans avenços en el rendiment dels cultius agrícoles i de l'activitat ramadera, i va permetre incrementar espectacularment la producció d'aliments, ha propiciat durant la segona meitat del segle XX un abús en la utilització de fertilitzants i pesticides, que pot ser perjudicial per a la salut de les persones i del medi ambient.

Com a alternativa a aquest sistema de producció cada cop pren més força l'agricultura ecològica, també coneguda com biològica o orgànica, que utilitza tècniques de producció naturals en substitució dels productes químics. Els aliments i productes elaborats amb aquestes tècniques passen uns controls per garantir que s'ajusten als requeriments de producció ecològica, i disposen d'una certificació específica que permet als consumidors identificar-los (vegeu els exemples en aquest ecoconsell).

Tot i que actualment els productes d'agricultura ecològica són més cars que els aliments produïts a explotacions tradicionals, quan optem pel seu consum fem que el seu cost disminueixi, millorem la qualitat de la nostra alimentació, contribuïm a un ús més racional de la terra i els recursos naturals i afavorim al desenvolupament del món rural.



Què ens ofereixen els productes d'agricultura ecològica?

- ➡ Els productes vegetals són cultivats evitant l'ús d'adobs químics i pesticides (fungicides, insecticides o herbicides).
- ➡ S'apliquen tractaments sanitaris preventius, i només es fan servir productes fitosanitaris naturals.
- ➡ Els aliments no tenen residus de fertilitzants i pesticides químics, i així evitem que aquestes substàncies s'acumulin al nostre cos.
- ➡ En la producció ecològica no s'utilitzen transgènics.
- ➡ En la producció ramadera, es proporcionen unes condicions de vida dignes al bestiar i als ramats, que dona un producte de més qualitat.
- ➡ Per a l'alimentació del bestiar només s'utilitzen productes ecològics, evitant l'ús d'antibiòtics i hormones.
- ➡ En la fabricació de productes alimentaris elaborats, com pa i galetes, es minimitza l'ús d'additius.
- ➡ Des de l'any 2006, els termes 'ecològic', 'biològic' i 'orgànic', i els diminutius 'bio' i 'eco', només es poden aplicar a aliments procedents de la producció ecològica..

Més informació...

- ✓ La certificació ecològica. Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) – Generalitat de Catalunya. Barcelona. 2006.
- ✓ L'agricultura. Revista Perspectiva ambiental (núm. 15). Fundació Terra.org. Barcelona. 1999.