

# Què és l'agricultura ecològica?

L'agricultura ecològica és una manera de produir aliments en la qual no s'utilitzen productes químics de síntesi; ni fungicides, insecticides, adobs, ni transgènics (organismes modificats genèticament OGM); i que té com a finalitat ser mediambientalment sostenible, a més de respectar la salut i el benestar de les persones consumidores.

La terra (sòl) de cultiu és la base d'aquesta agricultura, on es protegeixen els organismes que allí habiten de manera natural per a que puguin fer la seva feina descomponedora, i així alliberar els nutrients necessaris per al creixement dels conreus. L'adobatge els proporciona els aliments a aquests éssers vius, i es fertilitza només amb fems animals i restes vegetals.

Per conservar la salut de les plantes i evitar les plagues i malalties, els cultius han d'estar en un entorn el més natural possible, per això es trien espècies adaptades al clima i a les condicions del terreny, les anomenades **varietats locals**, les quals es produeixen en una determinada **temporada** per garantir la màxima qualitat. Si apareixen problemes, només s'utilitzen productes d'origen natural per solucionar-los, com les infusions de plantes, fongs, bacteries, etc.

**Tasta la fruita, la verdura i les hortalisses ecològiques, ja veuràs que bones estan!!!**





# Què és la ramaderia ecològica?

La ramaderia ecològica es centra en el benestar animal durant tota la seva vida. Aquests animals es crien amb suficient espai per desenvolupar-se i moure's amb llibertat i s'alimenten de pastures o pinsos ecològics adaptats a la seva dieta. Per a prevenir malalties es trien espècies animals adaptades al territori, i s'utilitzen medicines i teràpies naturals. No està permesa la utilització d'hormones o una certa quantitat d'antibiòtics.

**Menja productes provinents de la ramaderia ecològica, notaràs el sabor i garantiràs que els animals que ens han donat la llet, la carn, els ous...hagen tingut una vida saludable!**





# Què són els aliments ecològics elaborats?

Són aquells productes que es produeixen a partir de matèries primeres d'origen ecològic. Està prohibit l'ús de colorants, conservants i additius artificials en l'elaboració, on s'utilitzen tècniques específiques per conservar les propietats i la qualitat dels productes originals.

Podem trobar tota mena d'aliments ecològics, làctics, embotits, conserves, adobats, begudes, infusions, galetes....

**Descobreix tots els productes elaborats que la producció ecològica pot donar-te!!**





# Com podem saber si un producte és ecològic?

Hi han unes normes europees que totes les persones que produeixen aliments ecològics han de complir. Només les persones que segueixquen aquestes normes i que reben cada any la inspecció que les controla, poden etiquetar els seus productes com a que provenen de l'agricultura ecològica.

Els productes ecològics estan certificats al nostre territori pel Consell d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana (CAECV), el qual atorga el seu segell als productes valencians ecològics. Hi ha altres segells com l'europeu, o d'altres empreses certificadores.

Els productes ecològics també podem sentir-los anomenats com a aliments orgànics o biològics.

**investiga els productes i busca els segells de l'agricultura ecològica!**

