

# Guia per la incorporació de l'agricultura ecològica en les escoles del Baix Llobregat

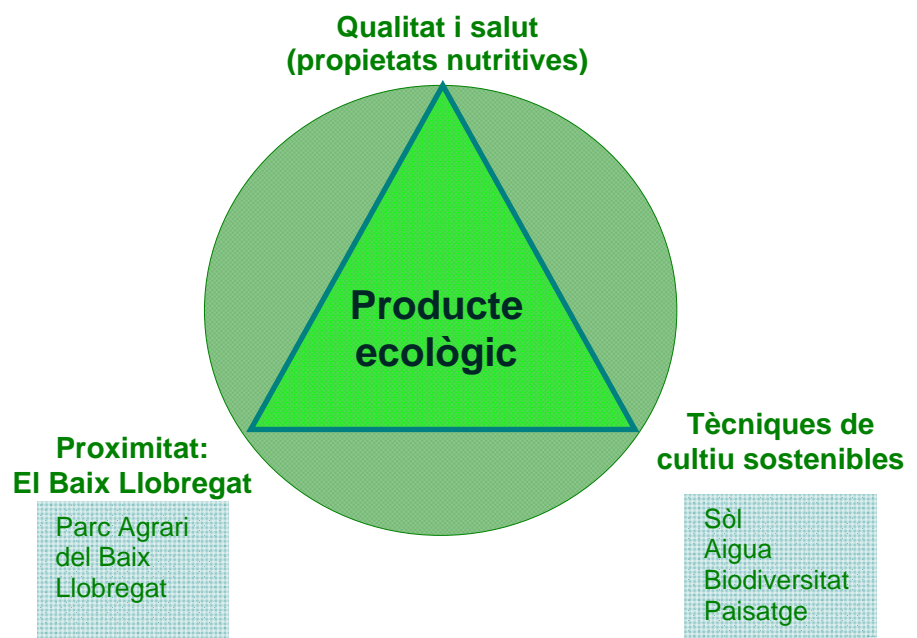


# 1. Què és l'agricultura ecològica?



La producció agrària ecològica, denominada també biològica o orgànica, és un sistema de producció i elaboració de productes agraris naturals. El seu objectiu principal és l'obtenció d'aliments de màxima qualitat.

És un sistema de treballar la terra que utilitza tècniques de cultiu que potencien l'equilibri ecològic natural i sostenible, evitant tot allò que pugui perjudicar el medi ambient i la qualitat dels aliments. La producció ecològica es realitza sense utilitzar productes químics de síntesi com ara adobs químics, pesticides, hormones, antibiòtics ni organismes modificats genèticament i es basa en els cicles de vida naturals.



## 2. Avantatges: qualitat i salut

### ► Són saborosos

Les fruites i les hortalisses ecològiques creixen al seu ritme natural, cosa que es tradueix en una menor acumulació d'aigua. Aquest fet condiona positivament la qualitat de l'olor, el sabor i la textura dels aliments.

### ► Són saludables i nutritius

Gràcies a les tècniques de producció ecològica, els aliments ecològics solen tenir una alta concentració en vitamines, minerals i àcids grassos poliinsaturats.

### ► Són segurs

Els aliments ecològics compleixen estrictament totes les normes de seguretat alimentària vigents.

### ► Respecten el medi ambient

La producció agrària ecològica preserva el medi ambient ja que contribueix, entre d'altres efectes, a mitigar el canvi climàtic, millorar l'eficiència energètica dels sistemes agraris, afavorir la biodiversitat i reduir l'acumulació de contaminants al medi. Donat que es produeixen sense pesticides ni adobs de síntesi química, s'evita així l'alliberament d'aquestes substàncies al medi i es contribueix de manera decisiva a l'absència de residus en els aliments de consum humà.

### ► No utilitzen organismes modificats genèticament

Les normes de la producció ecològica prohibeixen explícitament el cultiu i l'ús d'organismes modificats genèticament, ja sigui per a l'alimentació animal o per a la humana.

### ► Respecte al benestar animal

Les normes que regeixen la producció ramadera ecològica són molt estrictes en garantir que les tècniques de producció no agredeixin el benestar dels animals. Per aquest motiu, es prohibeix mantenir lligats els animals, s'obliga a facilitar zones d'exercici a l'aire lliure, pastures per als herbívors i unes dimensions mínimes d'allotjament per cap de bestiar.

No es permet tractar els animals amb antibiòtics preventius ni amb hormones per al control reproductiu. En ramaderia ecològica, com que els ritmes i les condicions de producció són menys intensives, la incidència de les malalties disminueix. Tot i això, si els animals es posen malalts, per evitar-los sofriments, es poden utilitzar tractaments curatius amb antibiòtics de forma puntual.

### ► L'ús d'additius està molt restringit

Durant el procés de transformació i elaboració de productes alimentaris ecològics només es pot fer servir un nombre molt reduït d'additius, que són els indispensables per assegurar que la transformació es fa amb totes les garanties de seguretat i que no alteren la qualitat final del producte.

### ► Regulació estricta

Els productes ecològics són de qualitat certificada, ja que han de complir, a més de les normes generals, unes normes específiques per aquest tipus de productes, i totes les empreses que participen en el procés de producció, elaboració i comercialització estan sotmeses a estrictes controls periòdics realitzats per entitats de certificació.





## 3. Tècniques sostenibles

Les bones pràctiques agroecològiques són aquelles tècniques i pautes generals que ha d'aplicar una pagesia responsable en la seva explotació, per una millor orientació en el desenvolupament dels seus treballs agraris, de tal manera que garanteixi el respecte, protecció i millora al medi ambient i als consumidors i consumidores de les seves produccions.

No es tracta solament de vendre productes agraris sense contaminants, sinó també de fer que els sistemes agraris siguin sostenibles -que no s'esgotin en si mateixos-, i que es vegi l'activitat productiva com un tot a partir dels diversos elements que interactuen sobre ella. Així, la gestió agroecològica esdevé l'instrument capaç d'oferir una producció de qualitat.

### Exemples de bones pràctiques

- ▶ No permet l'ús de fertilitzants, pesticides, medicaments i additius alimentaris de síntesi ni organismes genèticament modificats<sup>2</sup> (transgènics).
- ▶ Respecta els cicles naturals del bestiar, no força artificialment l'engreix, garanteix les millors condicions de benestar animal i l'ús de medicaments està restringit.
- ▶ Utilitza productes, tècniques d'elaboració i conservació d'aliments que preserven tant com és possible la qualitat dels productes d'origen.
- ▶ En general, no es permeten processos que perjudiquin el medi ambient, la salut humana, la salut i el benestar dels animals i la salut de les plantes, així com la qualitat dels productes.



## 4. Producte de temporada i de proximitat



Consumir allò que és produïx en cada estació i la possibilitat que ofereix una comarca com el Baix Llobregat pel seu clima és una oportunitat que no s'ha de desestimar, sinó més aviat incentivar.

El calendari ens dóna la pauta de quan es pot trobar al mercat un determinat producte. També és també important conèixer la pagesia del nostre entorn: què fan, com ho fan i on ho fan. El programa pedagògic "L'ecosistema agrari" que el Parc Agrari del Baix Llobregat realitza a les escoles és una bona oportunitat per iniciar un primer contacte amb l'entorn agrari de la comarca del Baix Llobregat.

Per tant, un dels elements que defineix la cultura ecològica és precisament que és de proximitat i s'adequa a les temporades de cada producte.

**CALENDARI DE COLLITA DELS PRODUCTES MÉS CARACTERÍSTICS DEL BAIX LLOBREGAT**

	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	set.	oct.	nov.	des.
Carxofa												
Porro												
All tendre												
Col-i-flor												
Bleda												
Tomàquet												
Escarola												
Cogombre												
Fava												
Créixens												
Espàrrec blanc												
Carbassó												
Pebrot												
Espinac												
Api												
Rave												
Prunes												
Cireres												
Pomes												

► La nostra pagesia, on trobar-los

[www.elcampacasa.com](http://www.elcampacasa.com)

Aquest portal web vol donar a conèixer la producció local, els pagesos i les pageses que la fan possible i la qualitat que tenen. El seu coneixement i consum generen l'activitat econòmica que dóna vida a la comarca del Baix Llobregat ja que a partir de la pagesia es genera activitat econòmica en els mercats, els comerços, els restaurants, etc. donant a conèixer una professió, la tradició i el gust diferenciat arrelat al territori.

## 5. Què podem fer des de l'escola?



Des del menjador escolar es poden iniciar projectes per gaudir dels productes ecològics ja que el menjador escolar és:

- ▶ Un espai gastronòmic i per tant pel gaudi.
- ▶ Un espai dinamitzador de l'educació per a la salut on aprendre a tenir una alimentació saludable i uns hàbits alimentaris adequats.
- ▶ Un espai que forma part del projecte educatiu escolar. Emprar productes ecològics és una opció d'escola.

Avançar cap a una gastronomia sostenible en els menjadors escolars passa per establir una relació entre la pagesia i les persones que es dediquen a cuinar per tal de construir ponts entre salut i cuina on aconseguir, mitjançant l'alimentació, gaudir en salut.

Cal acostar la cuina al producte. No qualsevol producte, sinó aquell que ens és proper, aquell que està lligat a un territori i per tant a una pagesia que podem conèixer i participar amb ella a l'hora de l'elecció de les hortalisses i fruites que volem incorporar en l'elaboració dels plats del menjador escolar.

En definitiva un menjador escolar és un espai per a la descoberta i pel gaudi, un espai gastronòmic on mitjançant la cuina del producte descobrirem els colors, les textures, les olors, els gustos dels productes en estat el menys elaborat possible, però també la cuina d'elaboració on és maridaran diferents productes a partir de diverses preparacions. Un bon menjador és aquell que sap oferir i cercar l'equilibri entre cuina de producte i cuina elaborada.

### ▶ Projecte de menjador escolar ecològic

Per tal de fer del menjador un veritable espai de salut i participació, el professorat i les mares i pares poden iniciar un projecte de menjador escolar ecològic.

El primer element a tenir en compte alhora d'elaborar el projecte serà analitzar quins recursos gastronòmics hi ha a l'abast. Les escoles del Baix Llobregat tenen l'avantatge d'estar situades en una comarca on es cultiven i s'elaboren aliments rics, diversos i de qualitat.

El Parc Agrari del Baix Llobregat es va crear per a recolzar l'agricultura de la comarca i ofereix productes d'alta qualitat gustativa, saludable i de proximitat. De fet, ha donat cobertura al projecte agroecològic que la pagesia de la comarca està duent a terme.

El segon pas a realitzar per elaborar el projecte de menjador consistiria en sumar esforços amb altres escoles de l'entorn per tal





d'establir un circuit de distribució dels aliments ecològics , fet que facilitaria la tasca i reduiria els costos.

És essencial per al projecte de menjador escolar ecològic establir els objectius específics, marcar quina seria l'estratègia òptima per aconseguir-los i crear entre totes les persones participants un calendari de seguiment i avaluació del desenvolupament del projecte.

## PROJECTE DE MENJADOR ECOLÒGIC

### Elements imprescindibles

- ▶ Coneixement dels recursos de proximitat existents a la comarca.
- ▶ Implicació de la comunitat educativa.
- ▶ Construcció d'una xarxa d'escoles ecològiques

### Elements a tenir en compte

- > Objectius específics consensuats a mig i llarg termini.
- > Relació d'agents que intervenen: professorat, alumnat, famílies, empreses que s'encarreguen del servei de menjador.
- > Altres agents que podrien participar del projecte: ambulatoris propers, ajuntaments, grups ecologistes, entre d'altres.
- > Establir prioritats en el projecte i formes per anar introduint l'agricultura ecològica.
- > Elaborar un calendari del projecte per tal de poder fer el seguiment i l'avaluació col·lectiva.
- > Establir mecanismes de comunicació entre les persones participants del projecte ecològic.



Una altra acció que es pot realitzar des de les escoles per tal millorar la dieta i fomentar una cultura gastronòmica de qualitat pels infants és posar en marxa un hort a l'escola. Aquesta és una bona eina pedagògica per a l'educació en el medi ambient, en la salut i fins i tot per al consum. Un excel·lent complement a la feina educativa que es fa a l'aula i al menjador.



## 6. Etiquetatge de la producció ecològica

### 6.1 Certificació de la producció ecològica

Per tal de garantir a les persones consumidores que els productes són ecològics hi ha un distintiu característic a nivell català. El Consell Català de la Producció Agrària Ecològica és l'òrgan competent que autoritza i fa el seguiment de la utilització d'aquest distintiu. Aquest distintiu és compatible amb altres marques i denominacions de productes o procedències. A nivell europeu, existeix el [Reglament sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics \(2007\)](#).

Certificació catalana	Certificació europea
	

### 6.2 Certificació d'Indicació Geogràfica Protegida (IGP)



La Indicació Geogràfica Protegida (IGP) és la denominació emprada per designar els productes agroalimentaris que procedeixen d'un lloc, una zona geogràfica o, excepcionalment, un país, que deguin la qualitat especial, el reconeixement o una altra característica concreta al seu origen geogràfic i que siguin produïts, transformats o elaborats en el lloc, la zona o el país que dona nom a la indicació.



### 6.3 Distintius de qualitat de la comarca

#### ► Marca “Producte FRESC del Parc Agrari del Baix Llobregat”



La marca “Producte FRESC del Parc Agrari”, propietat del Consorci del Parc Agrari del Baix Llobregat, posa de manifest l’origen, la temporalitat, la qualitat, la frescor i la presentació dels productes que es troben a la seva empara a partir d’uns compromisos que adquireixen els pagesos i les pageses del Parc Agrari als qui se n’autoritza la utilització.

La marca identifica “producció pròpia, de temporada i de qualitat”, obtinguda pel pagès i la pagesa autoritzats, dins de l’àmbit del Parc Agrari del Baix Llobregat o en el seu entorn immediat seguint usos i costum de bon pagès i amb respecte al medi ambient

#### ► Distintiu “Carxofa Prat”



La *Carxofa Prat* és la reina dels cultius del delta central de la comarca, i en cap altre lloc assoleix el mateix sabor i paladar. El tipus de terreny del Delta, profund i fèrtil, el clima ben temperat per la protecció de les muntanyes i l’acció marina de la Mediterrània fan que la carxofa sigui aquí més dolça i tendra.

Segons la nota de tast realitzada per l’Escola d’Hosteleria de Castelldefels, es defineix la *Carxofa Prat* com a “lleugerament àcida, fresca, intensa, i vellutada. Gustosa i suau. Aquestes característiques contrasten amb les carxofes d’altres procedències, especialment per la suavitat del seu gust i per ser menys oxidatives, així com per la seva textura fina, i la suau astringència produïda per la tanicitat de la carxofa”.

L’Associació de Promotors de la IGP *Carxofa Prat* i el Parc Agrari treballen actualment per aconseguir aquest distintiu de qualitat de la Unió Europea.

## ► IGP “Pollastre i capó del Prat”

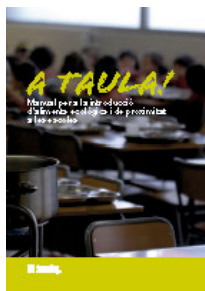


El pollastre i Capó del Prat és una raça autòctona d'au de la comarca del Baix Llobregat reconeguda com a IGP. Es caracteritza pel seu color ros fosc, les potes de color blau pissarra i la cresta senzilla dentada; la cua del gall té plomes abundants i cau cap enrere. Té una carn amb una finor i una melositat característiques i sense greixos excessius.

Es cria al delta del Llobregat, a l'aire lliure, en galliners que no poden superar els 8 animals per m<sup>2</sup> de superfície interior. Llur alimentació comporta un mínim del 65% de cereals, sense factors de creixement ni antioxidants, per obtenir un creixement harmoniós i aconseguir un producte de qualitat.

## Fonts d'informació i recursos

- [A Taula! Manual per a la introducció d'aliments ecològics i de proximitat a les escoles](#). Generalitat de Catalunya.



Per un exemplar en paper d'aquest manual per a l'escola, es pot demanar enviant un correu a [eco.dar@gencat.cat](mailto:eco.dar@gencat.cat)

- Cartilla per a les bones pràctiques agroecològiques. Parc agrari del Baix Llobregat  
Per demanar-la, enviar un correu a [parcagrari@diba.cat](mailto:parcagrari@diba.cat)
- Campanya europea “Aliments ecològics: bons per la salut, bons per la natura”  
Per veure la web europea, [clica aquí](#).  
Per veure les maletes pedagògiques facilitades per la UE, [clica aquí](#).

► La maleta pedagògica *De l'hort a casa*

Consisteix en un recull de materials didàctics adreçats a l'alumnat i al professorat de primària i secundària de Catalunya que es presenta dins d'una caixa de cartró il·lustrada com si fos una caixa de fusta amb fruita i verdura. Pots sol·licitar en préstec al teu [Centre de Recursos Pedagògics](#) de referència.

Per consultar online els materials, [clica aquí](#)

► Espai de recursos agroecològics

[www.associaciolera.org](http://www.associaciolera.org)

► Altres

Agrupació en Defensa Vegetal (ADV) de Fruita del Baix Llobregat

[www.fruitsdelbaix.cat](http://www.fruitsdelbaix.cat)

► Per conèixer els aliments de temporada i on comprar-los

[www.elcampacasa.com](http://www.elcampacasa.com)

[www.gastroteca.cat](http://www.gastroteca.cat)

► Venda de productes ecològics al Baix Llobregat

[www.calroset.com](http://www.calroset.com)

[www.canfisas.blogspot.com](http://www.canfisas.blogspot.com)

[www.canperol.cat](http://www.canperol.cat)

[www.hortetdelbaix.com](http://www.hortetdelbaix.com)

[www.agrima.es](http://www.agrima.es)

[www.lesmarines.cat](http://www.lesmarines.cat)

[www.mar-tret.com](http://www.mar-tret.com)

[www.fruitsmontmany.es](http://www.fruitsmontmany.es)

[www.olitinet.cat](http://www.olitinet.cat)







Amb la col·laboració de:



**Parc Agrari  
del Baix Llobregat**