

# Butlletí del CBPAE

Editat pel Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica · [www.cbpaee.org](http://www.cbpaee.org) · Butlletí núm 36 · abril 2009

LA FASES DE LA LLUNA	
Abril	Maig
Quart creixent 2	Quart creixent 1
Plena 9	Plena 9
Quart minvant 17	Quart minvant 17
Nova 25	Nova 24

## Diada Mallorca lliure de transgènics

Diada que es celebrarà a Manacor, 4 d'abril durant tot el dia. Activitats lúdiques i tallers de carrer, exposició sobre transgènics, projecció de documentals, xerrades i taula rodona. Organitzat per la Plataforma Mallorca lliure de transgènics

## “I Premio Nacional en Innovación en Agricultura Ecológica”

Hi pot optar qualsevol activitat que suposi una novetat dins el camp de l'agricultura ecològica. Hi ha un únic premi dotat amb 4.500€. Presentació de les candidatures fins setembre a INEA, Camino viejo de Simancas, km 4,5. 47008. Valladolid

## Taller de pa

S'organitzen unes jornades sobre ART I ELABORACIÓ DEL PA AMB LLEVAT MARE, maneig del forn de llenya i els blats antics. El taller serà de dos dies (8 i 9 de Maig), 4 hores el divendres (teoria i pràctica) i llavors tot el dia de dissabte (poca teoria i molta pràctica). El preu és de 85 € que inclouen materials, menjar vegetarià, una mica de llevat, pa per dur a casa i altres. Més informació: Arc Al Cel. 971531638

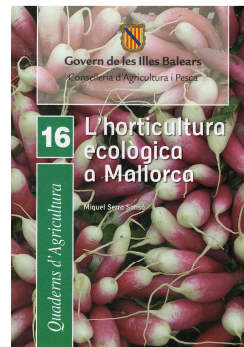
## Propietats i cultiu de l'Stevia i altres plantes medicinals

Curs impartit per Josep Pàmies Al Centre Bit, Inca - 7 i 8 d'abril 2009, de 18.30 a 21.30h, Organitzat per Unió de Pagesos, Tel. 971464142

## Taller de plantes aromàtiques

Consell, 11, 18 i 25 d'abril (de 9.00 a 13.00h)  
Ajuntament de Consell, 971 622095  
Organitzat per l'ajuntament de Consell

## Reedició de “L'horticultura ecològica a Mallorca”



Vista la bona acollida de la primera edició, que va fer que s'exhaurissin aviat, la Conselleria d'Agricultura n'ha publicat una segona ampliada. El podeu aconseguir gratuïtament a les delegacions d'Agricultura o bé el podeu descarregar en format pdf a la plana web de l'IRFAP.

## Ajornada al diumenge 17 de maig la III Diada d'Agricultura Ecològica

La previsió de mal temps fou la causant de l'ajornament

## Cursos d'agricultura ecològica

**Fauna auxiliar i control biològic**, amb Jesús Quintano Sánchez, de Asociación “Comité Andaluz de Agricultura Ecológica”. Dia 23 (18.00 a 21.00h), dia 24 (18.00 a 22.00h) i dia 25 (9.00 a 13.30h). Molí de'n Polit, Manacor.

**Control biològic d'hortícoles**. Manacor. Abril.

Inscripció gratuïta Informació i inscripcions al IRFAP, Tel. 971176100 i al CBPAE, Tel. 971 887 014



## Segon número de la revista CBPAE INFORMA

Continguts: Entrevista a Tuni Allès i a Lola Raigón, vins premiats a Biofach 2009, curs de Fauna auxiliar en Agricultura Ecològica entre d'altres.

Els operadors inscrits la rebran properament a la seva bústia. Es pot consultar a la web [www.cbpaee.org](http://www.cbpaee.org)

### Consum cec

Si mirau al logo d'abaix hi ha un mè que mos diu una cosa: "pensa-ho bé, tria productes locals". Una recomanació molt important que correspon a una encertada campanya d'informació sobre l'origen dels productes que mengem habitualment. Ho reflecteix amb un exemple: l'altre dia era per un restaurant de Llucmajor amb un pagès que bàsicament fa cereal per una guarda grossa d'ovelles. De primer hi havia paella, el repàs dels ingredients era aquest: arròs, prebe, gambes, tomàtiga i no sé què més. Tampoc era massa estrany que, en aquest temps, cap d'ells fos cultivat a Mallorca. Però de segon em serviren costelles de mè. En Xisco (que havia demanat perca, també polèmica), a primer cop d'ull va veure clar que eren de pinso, "res a comparar amb el mè que pastura". Li vaig demanar a la cambrera si me podia dir d'on venia la carn, com que no ho sabia se'n va anar a demanar-ho a l'encarregat qui tampoc ho sabia; finalment trobaren el paquet que indicava València com origen.

Me va sorprendre la reacció del pagès, se sentia un poc incòmode pel compromís amb que havia posat a aquella dona, precisament ell que n'era part directament afectada. De tot el que vam menjar, res, però res de res era sembrat o criat a l'illa. Ni la carn, ni l'enciam, ni les patates, ni la llimona, ni l'aigua tan sols. I se tractava d'un restaurant amb aquest caràcter de local que té intenció de semblar autòcton, amb les rodes de carro i fulles salón.

La uniformització dels sabors, el consum cec i sense contrastos fa temps que és aquí. Ja costa reconèixer si una fruita és local, si és de temporada (sa poma que hem menjat avui?), però sobretot no pensam que s'està desplaçant a les varietats locals.

Crec que no som conscients de l'immens percentatge de producte forà que s'empra pel menjar diari. Vos anim a que faceu la prova la pròxima vegada que aneu a menjar a fora. Si pensàveu el contrari vos sorprendrà, però sobretot no vos sentiu incorreguts, només faltaria no poder conèixer l'origen de l'aliment que pagau.

Quina és la conseqüència? Una, molt concreta i directa. La nostra elecció com a consumidors determina la viabilitat de l'agricultura local, i per extensió, el manteniment de part fonamental de la nostra cultura i paisatge. El problema és que Mallorca, d'ençà el boom turístic, és un mercat final on hi va a parar producte de molt baixa categoria. En principi era per complir amb l'oferta hotelera però ben aviat se van rebotar els preus i la competència es tornà molt difícil.

Els primers productes afectats foren la llet (activitat gairebé extingida) i la carn (pollastre, porcella, mè), però també el cereal, verdura o fruita es troben al seu pitjor moment; és impossible equiparar els costos que implica l'agricultura d'aquí amb la que atraca dia rera dia al moll de Ciutat.

La nova campanya de la Conselleria d'Agricultura i Pesca ha estat molt meditada per no caure en l'error de promocionar productes que tot i ser d'empreses de les Illes, no són produïts aquí. Aquesta denominació se donarà a producte sembrat/criat i recollit a l'illa. L'aposta és més valenta si cap perquè s'incentivarà l'ús de races autòctones, varietats pròpies, agricultura i ramaderia ecològica.

Així el consumidor podrà saber si està comprant el producte d'Argentina, Xina o d'aquí, que molta falta fa. És bàsic que conegui la situació, que sàpiga que de la seva elecció en depèn el futur agrícola balear. Només que durant un parell de setmanes tots els que vivim aquí exigíssim "Producte local" a les botigues, mercats o restaurants, se revitalitzaria el nostre camp com cap subvenció ho pot fer.

Com a consumidors teniu la darrera paraula.

M.S.S.

