

Butlletí del CBPAE

Editat pel Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica · www.cbpaee.org · Butlletí núm 35 · març 2009

FASES DE LA LLUNA	
Març	Abril
Quart creixent Plena 11 Quart minvant 18 Nova 26	Quart creixent 2 Plena 9 Quart minvant 17 Nova 25

Recordau que l'actual Reglament d'Agricultura Ecològica 834/07 i 889/08 estan penjats a la nostra web www.cbpaee.org, per a la vostra consulta quan ho necessiteu

Ja s'ha obert el plaç per sol·licitar les ajudes agroambientals, on hi està emmarcada la que fa referència a la producció agrària ecològica. Les sol·licituds se presentaran amb el mateix formulari que la declaració anual de cultius (PAC), per tant l'heu de tramitar a la delegació comarcal o entitat on normalment arregleu la PAC. Els documents específics a presentar són el certificat d'inclusió al CBPAE i emplenar el pla agroambiental en el cas de sol·licitar per pastures. Està obert des de principis de febrer i el termini de presentació de sol·licituds acaba el 30 d'abril.

L'Associació de Productors d'Agricultura Ecològica de Mallorca INFORMA que:

1. Dia 29 de març es durà a terme la **III Diada d'Agricultura Ecològica al monestir de Montision**, Porreres. Si estau inscrits al CBPAE i estau interessats en tenir un expositor a la fira posau-vos en contacte amb l'APAEMA.
2. Una **empresa francesa** està interessada en **comprar taronges, llimones i clementines de producció ecològica** i local per la seva venda a França i elaboració de sucs. Tots els que tingueu excedents d'aquests productes i estigueu interessats en vendre'ls posau-vos en contacte amb l'APAEMA.
3. La Conselleria d'Agricultura ha creat la marca "**Producte local**" amb la funció d'assegurar la traçabilitat dels aliments frescs produïts o obtinguts pel sector primari de les Illes Balears i diferenciar-lo als lineals de venda. Tots els que estigueu interessats en participar en aquesta marca posau-vos en contacte amb l'APAEMA.
4. A partir del mes d'abril APAEMA disposarà d'un estand de promoció que anirà a diverses fires. Els operadors ecològics que vulgueu que a l'estand es venguin els vostres productes posau-vos en contacte amb l'APAEMA abans del 20 de març.
5. L'Associació **Slow Food** Illes Balears està elaborant un llistat "Donde comprar bueno, limpio y justo" amb el qual es vol potenciar la venda directa de productes de les illes. Els productes del llistat es valoraran per ser de producció ecològica, varietats locals i produccions artesanes. Si disposau d'aquests tipus de productes i estau interessats en sortir al llistat posau-vos en contacte amb Laura Buadas 629 071 063, slowfood.balears@telefonica.net.
6. **L'Associació per al foment, conservació i producció de vegetals autòctons tradicionals de les Illes Balears** compartirà despatx amb l'APAEMA, per tal de poder rebre les persones interessades en tirar endavant estratègies i ajudes per tal de conservar i fomentar l'ús de les varietats locals. Si teniu alguna consulta la podeu fer els **dijous de 9 a 14h**. També es pot fer via email a: varietats.autoctones@gmail.cat

Associació de la Producció Agrària Ecològica de Mallorca (APAEMA)
Centre Bit Raiguer, despatx 20B
telèfons: 971 88 70 24 i 660 410 186. apaema@gmail.com



Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica

Q5750010J
Centre Bit Raiguer
Carrer Sellaers 25 - 07300 Inca - Mallorca
T. +34 971 887 014 - F. +34 971 887 008
www.cbpaee.org - info@cbpaee.org



Cursos d'agricultura ecològica

Cultiu ecològic d'olivar i elaboració d'oli (13 hores). Amb Xavi Fontanet, de l'ADV de producció ecològica del Montsià, Tarragona. D'11 a 14 de març. Entre setmana, 18.00 a 21.00h; dissabte, 9.00 a 13.00h. Cooperativa de Sóller (dia 11), Escola Es Convent (dies 12 i 13).

Cultiu ecològic de cítrics (12 hores). Amb Alfons Domínguez Gento, de l'Estació experimental de Carcaixent, València. Dia 19 de març, 18.00 a 21.00h; 20 març, 18.00 a 22.00h; 21 març, 9.00 a 13.00h. Aula d'Adults (antic quarter), Muro.

Poda i cultiu ecològic de fruits secs i altres fruiters (9 hores). Sala de plens del Consell Insular de Formentera. De 18.00 a 22.00h, i de 9.00 a 14.00h

Fauna auxiliar i control biològic, a càrrec de Jesús Quintano Sánchez, de Asociación "Comité Andaluz de Agricultura Ecológica". Manacor. Abril, dates a confirmar

Control biològic d'hortícoles. Manacor. Abril. Dates a confirmar

Inscripció gratuïta

Informació i inscripcions al CBPAE, Tel. 971 887 014

Notícies breus

Encara que sigui de forma resumida, en poques setmanes hi hagut varis actes dignes de mencionar al butlletí. Na M^a Dolores Raigón, doctora enginyera agrònoma, va oferir un curs molt interessant a Manacor, on desenvolupà els aspectes més importants del seu llibre "Alimentos ecológicos, calidad y salud", el qual ha ocasionat molt d'enrenou pels resultats sobre les excel·lents qualitats dels aliments ecològics. Alertà dels riscos de la indústria alimentària convencional amb conclusions molt clares "sin crear alarma", i feu unes quantes comparacions que permeteren veure les diferències entre productes obtinguts de forma convencional i ecològica. Com a conclusions més generals les varietats autòctones, l'ús de matèria orgànica o el mercat local són eines imprescindibles per una alimentació sana i justa.

En Jesús Ariza, per altra banda, donà un curs simultani a Algaida i Santa Margalida, amb prou seguiment. Els coneixements compartits entre aquest tècnic andalús i tots els que estàrem amb ell ens van enriquir de forma recíproca: ell aportant l'aspecte més tècnic i crític d'una agricultura ecològica dirigida a l'exportació i al compliment del reglament com a única condició; i ens feu veure l'enorme riquesa varietal i paisatgística que gaudim i que tant a favor juga per l'hortalissa mallorquina.

A finals de gener dos dels veedors del CBPAE anàrem a una jornada tècnica sobre fructicultura ecològica a Manresa. El curs el donava en Markus Kelderer, un tècnic italià especialitzat en pomeres. Va girar sobre aspectes com l'aclarida química i mecànica, aclarida de flors, els distints tipus de fertilitzants aplicables, defensa contra motejat, oïdi, pulgons, ceratitis, carpocapsa o "topos" (que allà són un greu problema) Una de les conclusions a les que sempre s'arriba per aquest tipus de cultiu és que és bàsic un disseny previ que asseguri el control sanitari i cercar al màxim l'autosuficiència en matèria d'adob i energia.

La setmana passada hi va haver la fira anual BioFach, a Nuremberg.

Ja és una cita obligada per les empreses balears que volen expandir el seu producte, per fer contactes amb proveïdors, i també per tots aquells que volen conèixer la vessant més empresarial de l'agricultura ecològica. És un mostrador que sorprèn a la majoria dels visitants, amb una mescla de suspicàcia i optimisme de cara al futur. Hi hagut cinc vins guardonats de tres cellers mallorquins.

El darrer tema és sobre la ja estimada Fira Ecològica de Montision. Des de l'any passat que l'organitza l'APAEMA, i al CBPAE hi dedicam el recolzament necessari perquè se consolidi com la fira de referència de l'agricultura ecològica a Mallorca, que segurament ja és. Tant de bo surti tant bé com els dos anys anteriors i congregui a tots els professionals i simpatitzants d'aquest món.

