Perquè són saludables, nutritius i saborosos.

Gràcies a les tècniques de producció ecològica, els aliments obtinguts solen tenir una alta concentració en vitamines, minerals i àcids grassos poliinsaturats, així com d'antioxidants, entre d'altres. El fet de no forçar els ritmes naturals de creixement afecta positivament l'olor, sabor i textura dels aliments.

10 Raons

ALIMENTS ECOLÒGICS

Cuida allò que menges,
menja allò que et cuida

Bo per a tu
Vetlla per la salut
dels qui estimes

Bo per a tothom
Contribueix al progrés
de la societat on vius

Bo per al planeta
Protegeix el medi ambient
i el nostre futur

pae.gencat.cat
setmanabio.cat

Generalitat de Catalunya

Cuida allò que menges,
menja allò que et cuida

Perquè respecten el medi ambient.

La producció agrària ecològica preserva el medi ambient de diverses maneres. Contribueix, entre d'altres efectes, a mitigar el canvi climàtic, millora l'eficiència energètica dels sistemes agraris, afavoreix la biodiversitat i redueix l'acumulació de contaminants al medi.

1

Perquè han estat produïts sense pesticides ni adobs de síntesi química.

S'evita així l'alliberament i l'impacte d'aquestes substàncies al medi i la seva presència als aliments de consum humà i animal.

2

Perquè s'apliquen rigoroses normes de benestar animal.

En ramaderia ecològica es faciliten zones d'exercici a l'aire lliure, pastures per als animals herbívors i uns allotjaments amplis i còmodes que permeten unes condicions de vida adequades i adaptades a les necessitats dels animals.

3

Perquè l'ús d'antibiòtics en sanitat animal està molt limitat.

Els ritmes i les condicions de producció en ramaderia ecològica són menys intensius i per això, la incidència de malalties disminueix. Tot i això, si els animals es posen malalts, per evitar-los sofriment, en última instància es poden utilitzar tractaments curatius amb antibiòtics de forma puntual.

4

Perquè l'ús d'additius alimentaris està molt restringit.

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

5

Perquè no s'utilitzen organismes modificats genèticament (OMG).

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.

6

Perquè són productes de qualitat certificada.

La producció ecològica ha de complir, a més de totes les normes generals, unes d'específiques molt rigoroses, i totes les empreses que participen en el procés de producció, des del camp a la taula, estan sotmeses a controls anuals realitzats per entitats de certificació.

7

Perquè afavoreixen un desenvolupament rural sostenible.

Els mètodes de producció ecològics exerceixen un paper social que afavoreix la conservació i millora de la riquesa del nostre patrimoni agrari i paisatgístic, i promou la qualitat de vida en les zones rurals.

8

Perquè milloren la sobirania alimentaria.

L'increment del consum d'aliments ecològics de proximitat millora la nostra capacitat d'autonomia alimentària en base a mètodes de producció i comercialització sostenibles que redunden en el benestar de la societat i potencien els canals curts de comercialització.

9