

Els aliments ecològics, sabeu-ne més...

No contenen residus químics tòxics com ara pesticides

L'ús de productes químics de síntesi com ara plaguicides, fungicides i herbicides estan prohibits per la normativa europea Reglament (CEE) 2092/91. De fet, l'agricultura ecològica és molt restrictiva amb la utilització dels productes químics.

No provenen d'organismes modificats genèticament (OGM)

En l'agricultura ecològica no s'autoritzen els OGM, més coneguts com a transgènics, perquè afavoreixen la uniformitat genètica. No hi ha suficients estudis que indiquin que el consum d'aquests aliments modificats no tenen efectes secundaris per a la salut i el medi ambient.

No contenen colorants artificials

La normativa europea prohibeix l'ús de colorants en l'agricultura ecològica. Pel que fa als additius alimentaris estan molt restringits al igual dels edulcorants. Tampoc estan permesos els minerals, aminoàcids ni les vitamines afegides gratuïtament.

A més a més,

Milloren la productivitat del sòl

L'agricultura ecològica potencia la fertilitat natural de la terra, per això recicla els nutrients i els incorpora a la terra com a compost o adob orgànic. També utilitza de forma òptima els recursos naturals.

Promouen la biodiversitat ecològica de casa Nostra

La desaparició de gran varietat de llavors, en bona part degut a la utilització dels transgènics, condicionarà la biodiversitat del futur. Per això l'agricultura ecològica preserva les llavors autòctones per evitar la seva extinció.

Són més eficients energèticament

L'energia que es necessita per elaborar una tona de producte ecològic és inferior a la que es necessita per elaborar la mateixa quantitat de convencional.

L'agricultura ecològica és la que genera menys contaminació d'aerosols, produeix menys diòxid de carboni, prevé l'efecte hivernacle i no genera residus contaminants.

Respecten la fertilitat natural de la terra

L'agricultura ecològica fertilitza la terra i frena la desertització. Respecta els cicles naturals dels cultius i evita la degradació i la contaminació utilitzant diverses tècniques com les rotacions de cultius, les associacions, els adobs verds o la ramaderia extensiva.

Aquestes són algunes de les raons per les quals en la vostra cuina s'estan utilitzant aliments de producció ecològica, dins del projecte de cuina verda. Una vegada més us en ressaltem els plats.

