

?Els productors ecològics catalans, a un sol clic

La Gastroteca es renova i incorpora l'Ecoteca, un apartat específic dedicat al producte local ecològic

[centrareport]La **Gastroteca és el gran aparador dels productes catalans de qualitat**. Conté actualment unes 300 referències perfectament descrites i classificades per categories, estacionalitat i distintius de qualitat, entre d'altres, així com els agents implicats en la producció agroalimentària del país.

El portal es va crear el 2007 però **enguany s'ha renovat completament**. A banda d'un nou disseny, ha incorporat funcionalitats entre les quals destaca l'**Ecoteca**, una secció monogràfica dedicada als productes amb distintiu eco. La inclusió està totalment justificada: en 20 anys s'han multiplicat per 10 els productors i elaboradors d'aquest tipus de producte i ja hi ha més d'un 60% de la població catalana que, almenys una vegada al mes, en consumeix.

L'Ecoteca compta actualment amb uns **150 productors on és possible comprar producte ecològic** sense intermediaris o en circuit curt. A més, hi ha una secció que anirà recollint aquells restaurants que l'incorporen de manera destacada en els seus menús.

El creixement sostingut del producte ecològic

Els aliments ecològics catalans es produeixen, elaboren i etiqueten segons dues estrictes normatives que defineixen les tècniques i els mètodes de cultiu, cria, pesca i producció més respectuosos amb el medi ambient i el territori. Per una banda, l'europea, que en garanteix el valor agroecològic i, per l'altra, la catalana, que fixa uns criteris específics per al nostre país.

A Catalunya l'autoritat de control en aquest àmbit és el **Consell Català de la Producció Agrària Ecològica** (CCPAE). La seva funció és auditar i certificar els productes agroalimentaris ecològics de casa nostra. Un producte només rep la certificació del CCPAE si compleix la normativa ecològica tant el procés d'elaboració com en l'elaboració, l'envasat i la comercialització.

Des de l'inici del segle XXI el producte ecològic ha viscut al nostre país un creixement sostingut. El 2000, per exemple, només hi havia 327 productors. Una dècada després eren 1.249 mentre que el 2019 es va tancar amb 3.047 productors ecològics, segons les dades del CCPAE.

[fireport]



Planter d'horticultura ecològica. Foto: Adrià Costa

[centrereport]

Aquesta multiplicació per deu en 20 anys també es produeix a la resta d'operadors del sector. En el cas dels elaboradors ecològics, per exemple, s'ha passat de 123 a 1.326.

L'impacte -positiu- sobre el territori també és molt evident: l'any 2000 hi havia menys d'11.000 hectàrees d'agricultura ecològica mentre que l'any passat es va tancar amb quasi 230.000. Les explotacions ramaderes, per la seva banda, han passat en dues dècades de 255 a 971.

El producte ecològic, cada vegada més present a taula

L'increment constant de productors i superfície agrícola ecològica també es nota, com no podia ser d'altra manera, en el consum dels catalans. En aquest sentit, **una enquesta recent ha constatat** que, per primera vegada, el nombre de persones que mensualment consumeixen aliments ecològics supera els que no ho fan mai.

Concretament, un 60% de la població catalana consumeix productes ecològics almenys una vegada al mes -11 punts més que el 2015-. Evidentment, hi ha moltes diferències sobre la freqüència però destaquen el 8% que ho fan cada dia i el 34% que en consumeix setmanalment, vuit punts més que fa cinc anys.

Tot apunta que aquesta tendència a l'alça continuarà els propers anys. No en va, el 33% dels consumidors de producte ecològic manifesten la intenció d'incrementar-lo, especialment de verdures i llegums, carn, i fruita. Aquest increment de la demanda ha generat noves necessitats: Mercabarna, per exemple, ha creat el primer mercat majorista d'aliments frescos i ecològics de l'Estat. El Biomarket, una nau construïda amb materials sostenibles, alberga un espai de 8.900 metres quadrats dedicats especialment a la fruita i hortalisses biològiques.

Una de les grans confusions és el fet de creure que ecològic equival a producte local i de



temporada. Tanmateix, el consumidor català cada vegada té més clara la diferència i ho valora com a element clau. En aquest sentit, gairebé la meitat dels compradors habituals d'aliments ecològics, si no troben un producte ecològic d'origen català, prefereixen comprar-lo de proximitat no ecològic.

De fet, s'estima que el confinament va disparar un 20% el consum del producte local -sigui ecològic o convencional-. Es tracta d'una de les poques bones notícies de la pandèmia i un fruit de la important tasca que els darrers anys han fet projectes com la mateixa **Gastroteca**.

Els productors ecològics, a l'abast

La Gastroteca també ha incorporat aquest creixent interès pels productes ecològics. Amb la renovació completa del portal, s'ha incorporat l'**Ecoteca**, una secció monogràfica. Hi ha uns 150 productors amb molta diversitat: tant de tipus de productes com territorial. Des d'horticultura a cellers de vins ecològics, passant per productors de vedella, de mel, ous, corder, pollastres, castanya, oli, fruita fresca, formatge, cervesa o safrà, entre altres.

Cada productor té la seva pròpia fitxa. Inclou les dades de contacte -correu electrònic, telèfon, web i xarxes socials-, els distintius així com tots els productes de la Gastroteca que comercialitzen.

L'**Ecoteca** també compta amb l'apartat "On tastar" on, progressivament, s'hi aniran incorporant tots els restaurants, *caterings* i allotjaments catalans que cuinen i serveixen aliments cultivats i elaborats segons la normativa de productes ecològics.[fireport]

[credits-prodeca3] [noautor] [sensepubli] [nointext] [senseminutaminut] [superfoto]