



Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica

Centre Bit Raiguer
Carrer Sellaers 25 - 07300 Inca - Mallorca
T. +34 971 887 014 - F. +34 971 887 001
www.cbpaee.org - info@cbpaee.org



Govern de les Illes Balears
Conselleria d'Agricultura i Pesca

Editat pel Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica

Condicions d'emmagatzematge

En cas de que guardeu el vostres productes agrícoles (grà, verdura, fruits secs, etc) a un magatzem compartit amb un productor convencional, hi ha d'haver una separació clara entre ambdues partides (ecològica i conveccional), no hi pot haver intercanvi accidental entre elles. D'igual forma, al magatzem no hi pot haver productes no permesos pel Reglament i sols s'hi poden fer tractaments permesos al Reglament 2092/91.

Per a més informació consultau la nostra pàgina web www.cbpaee.org, on hi trobareu la darrera actualització de tot el referent al sector de l'agricultura ecològica.

**Recordau que el cbpae
compta amb un servei
d'assessorament vegetal i
animal a la vostra
disposició**

CURSOS DE PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA a MENORCA

Informació i inscripcions: Consell Insular de Menorca
Plaça de la Biosfera, 5 Maó. 971 356246

CURS DE FRUTICULTURA ECOLÒGICA

Sa Granja, Ctra, km 0,5.

Oficina comarcal de Maó. De 17 a 21 de juliol (15 hores)

Horari: d' 11.00 a 14.00 h

CURS DE RAMADERIA DE BOVÍ DE LLET ECOLÒGICA

Edifici Sa Roqueta, c/ Bisuters, 36.

Poligon industrial de Ciutadella. De 10 a 14 de juliol (15 hores)

Horari: d' 11.00 a 14.00 h



Recomanacions tècniques.

Una setmana abans d'escriure aquest butlletí ha vengut aquesta ona de calor, enregistrant-se les temperatures més altes pel mes de maig en molt de temps; fins a 39°C s'han agafat. Això fa que estiguem una mica alertats de cara a l'estiu. Aquest cop de calor ha fet espigar lletugues, enciam i altres, ha reblanit pebrers, tomatigueres i, en general, ha avançat la vegetació de moltes plantes.

L'estampa del camp canvia; els cultius perden la verdor i la pols s'aixeca amb el passar d'embaladores i cosetxadores. Les garbes d'avena recollides ara alimentaran el ramat a les èpoques de més escassetas; els rotllos grans són ràpids de fer, però ocupen més espai que les bales quadrades i per segons quines explotacions són poc pràctiques. Els sembrats que han granat millor es reserven per cosetxar a partir d'aquí quinze dies. Civada, ordi, triticle, blat, favó, veça, xítaros, etc, van a les saques per més envant tornar a sembrar, nutrir els animals i, es clar, vendre-les.

Són feines feixugues, de gran paciència, que la millor hora per fer-les és a ple sol. Si l'ambient és mitjanament humit ja s'ha de deixar anar. El gra s'ha de

guardar ben sec, igual que les garbes o la palla.

Com cada any, per aquest temps compareix el **Boveret de Sant Joan**, un insecte semblant al poriol (tan beneficiós pels cultius), també de color vermell i més allargat; un autèntic devorador de fulles i brots tendres. I és poc triat: pega a l'alzina, mata, cirerer, vinya, albercoquer, roser, etc. Si a la planta s'hi ha fet qualche tractament amb coure o sofre, llavors aquest insecte no se'n alimenta fins que les fulles són netes. També podeu continuar amb el tractament fet amb donzell que explicarem l'any passat (consultar butlletí núm.8).

Un altre insecte bastant mal de controlar que sobretot pega a les plantes de recent plantació és el **cadell** (*grillotharpa*). D'hàbits nocturns, es dedica a tallar les tiges joves de pebrers, meloneres, sindrieres, etc, amb les seves poderoses mordales. Li agraden les terres arenoses i fresques, ben femades. El seu control és difícil donada la seva mobilitat subterrània. Si l'any anterior hem patit un atac seu, es poden fer unes trampes a partir de fems fresc dins solcs al sòl, al mes de febrer. Els adults van a fer la posta allà, a finals d'abril es buida i destrueixen les cries. Si és present a la finca, podeu fer el següent: faceu un preparat que l'atraurà molt amb segó i farina de garrova, i, mesclat, qualche insecticida biològic com Nim o Rotenona. Tot davall una teula. L'heu de fer de nit, i, una estona abans, regar abundantment per incitar-lo a sortir.

HORTALISSA

Comencen les altes temperatures i l'adequada gestió de l'aigua serà fonamental a l'hort. No hi ha una recepta única per a tothom, hem de

conèixer les característiques del sòl i de l'aigua, així com les necessitats dels nostres cultius al llarg de l'any. Un dels problemes més significatius a

l'estiu de la inadequada gestió de l'aigua, es la necrosi apical a les

tomatigueres. Recs lleugers i freqüents i no regar des de que arrelhi fins a que cualli serà la solució.

Calendari

JUNY: Els millors dies per plantar son del 1/06 fins al 11/06 i del 25/06 al 30/06

Trasplant: cebes, sofrit, porros, lletugues, tomatigueres, pebres, cucurbitàcies, endivia d'estiu

Sembra directa: Pastanaga, mongeta, blat de les indis, remolatxa, rave i ravanets

JULIOL: Els millors dies per plantar son del 1/07 fins al 8/07 i del 22/07 al 31/07

Sanitat dels nostres cultius

Mosca blanca: Trampes cromàtiques de color groc, sabó de potassa (1%) , olis autoritzats i extractes vegetals (com el nim).

Erugues: *Bacillus Thuringiensis*, podem potenciar la seva acció amb sucre(1%)

Oidi: Farem servir sofre , que a més controlarà insectes. No aplicar amb temperatures superiors als 28°C. També son recomanables les decoccions de cua de cavall i d'ortiga.

Producció de llavors

No hem d'oblidar que si volem guardar llavors dels nostres cultius hem de seleccionar les plantes que presenten les característiques més adequades. També

Olivera

A principis de juny és el moment de posar les trampes per captura de la **mosca de l'oliva**, *Bactrocera oleae*. Empleam fosfat biamònic, a n'el 4 %, junt amb aigua. Les trampes s'han de col·locar a la cara sud de l'arbre, evitant les parts massa altes o baixes. Com a mínim s'empra una trampa per dos o

També hem d'evitar que les parcel·les quedin descobertes a la forta insolació estival, sempre es millor tenir un cultiu per a adob verd o "mullching".

Trasplant: Col borratxo, col Brussel·les, colflori de tardor, cucurbitàcies (darrera sembra), tomatigueres (millor a final de juliol per tenir tomàtiga més tardana), cebes, sofrit, porros, lletuga, espinacs, endivi d'estiu.

Sembra directa: Pastanaga, naps, mongeta mata baixa, remolatxa, rave, ravenets.

Traurem els fills de les carxofes i les sembrarem quan la calor de tarda ja decau.

Virosi: no queda més remei que el control dels vectors principals (trips, pulgons, mosques blanques) i cremar les plantes que presentin símptomes.

Trips i pulgons: Oli de nim.

Reduirem significativament els problemes provocats per insectes si intercalem entre els cultius plantes de alfabetguera, tagetes, llevamans, celosia, caputxina, crisantems, farigola i rosa mística.

hem d'evitar les possibilitats de creuaments no desitjats, molt freqüents a cultius tan importants com les cucurbitàcies.

tres arbres, però si es pot, l'ideal és una trampa per arbre. La solució completa s'ha de renovar cada 15-20 dies, depenent de la calor ambiental.

Altres plagues que poden comparèixer a aquest temps són la cotxinilla o la prays; el segon no sol ser massa

important, i si es detecta el primer, amb tractaments a base de sabó potàssic es

solventa bé.

VIATGE DEL CBPAE A SEVILLA

Els passats dies 3, 4 i 5 de maig vàrem tenir l'oportunitat de realitzar un viatge a Andalusia per visitar algunes explotacions agrícoles i ramaderes inscrites al CAAE (Comité Andauz de Agricultura Ecológica), concretament a les províncies de Huelva, Córdova i Sevilla.

Organitzat per Semilla SA i el CBPAE, el viatge comptà amb la col.laboració en tot moment del president del CAAE, Paco Casero, el qual ens va acompanyar a les explotacions més representatives del tipus de producció que es fa allà.

Al llarg d'aquests tres dies vàrem poder observar *in situ* explotacions molt diverses. El primer dia a Huelva comprovàrem que l'agricultura ecológica pot arribar a estar altament industrialitzada a una finca de 500 ha i 900 treballadors dedicats al cultiu de maduixa, frambueses i aranyons a hivernacle, cítrics i melicotons. Aquesta empresa, a més de produir també envasa i distribueix el seu producte, majoritàriament a altres països d'Europa.

El segon dia, després de quasi tres hores d'autocar arribàrem a una finca de Sierra Morena a Córdova on es produeix oli a partir d'un olivar i tafona propis. Aquesta explotació, gestionada per una família ens recordà un poc més

el tipus d'explotació i els olivars de Mallorca. Aquesta mateixa gent elabora vi a partir de producció pròpia a una finca de la zona.

També a Córdova, el capvespre ens dugueren a veure una cooperativa dedicada a l'elaboració i distribució d'oli de producció ecológica amb 500 socis afiliats, que amb les seves vendes ha aconseguit impulsar el sector ecológic i augmentar les rendes de moltes famílies de la zona.

El darrer dia visitàrem una explotació familiar d'elaboració de formatge de cabra a la serra nord de Sevilla i una finca de 700 Ha gestionada per una fundació que es dedica a l'engreix de porc ibèric.

Finalment, per comentar un poc les impressions recollides durant aquest viatge, dir-vos que varen resultar molt gratificants i enriquidores totes les visites realitzades i que pensam que tots en podem treure qualche cosa de profit. A més, les hores que passàvem junts dins l'autocar serviren perquè pagesos, periodistes i tècnics encetéssim varis debats molt positius per el futur de l'agricultura ecológica.

Per acabar, només ens queda agrair a la Consellera d'Agricultura, Margalida Moner, la seva presència en aquest viatge i el seu interés per l'agricultura ecológica.

Suscripció gratuïta al butlletí del CBPAE

Nom i llinatges: _____

Adreça: _____

CP, Població i Illa: _____

Adreça electrónica: _____

Telèfon: _____