

# L'HORTA ECOLÒGICA A MALLORCA

## 1.- Procés de producció:

En la producció vegetal, el tipus de llavor, material de reproducció vegetativa, planter o plantes de viver vindran de cultiu ecològic, si és que hi ha possibilitats d'adquirir material vegetal. Mirar apartat 05.09.13 del Quadern de Normes Tècniques.

La realitat actual és que no és fàcil aconseguir planter ecològic. Ara bé, actualment a l'any 2008, per planter podem dirigir-nos a Planters Can Morey (Manacor), i per llavors al Jardí Botànic de Sóller; tot i així, hi ha planteraires que formen part de l'associació de varietats autòctones de les Illes Balears, en aquest cas hi ha la possibilitat d'aconseguir planters de varietats autòctones. Altres possibilitats són la producció pròpia de planter de certs cultius, sobretot els més difícils d'aconseguir llavor, com les lleguminoses, cereals i certes hortalisses. D'aquestes darreres són exemple els ravenets, els naps i les patates.

## 2.- Pla d'adobat.

### Principis generals de l'adobat.

La fertilització orgànica constitueix la base de l'adobat en l'agricultura ecològica i té per finalitat mantenir o millorar el nivell de fertilitat del sòl, sense malgastar recursos no renovables, ni d'energia, ni introduir elements tòxics o contaminants en l'ecosistema agrícola.

Mitjançant l'adobat pretenem equilibrar el balanç entre exportacions i importacions i compensar determinades deficiències en nutrients del sòl.

Des del punt de vista de l'agricultura ecològica, l'objectiu que ha de complir l'adobat és mantenir o incrementar la fertilitat present i futura de l'ecosistema, sense malgastar recursos no renovables ni energia, ni introduir elements tòxics o contaminants a l'ecosistema.

Per tot això, l'adobat en agricultura ecològica es basa en els principis generals següents:

- Evitar al màxim la pèrdua d'elements químics per rentat del sòl. Amb aquesta fi s'utilitzen adobats orgànics generadors d'humus, adobs minerals de solubilització lenta i progressiva, i adobs verds intercalats entre els conreus.
- Tornar al sòl tots els residus orgànics animals i vegetals, segons el mètode més adequat en cada cas.

Utilitzar lleguminoses per a la fixació del nitrogen atmosfèric, ja sigui com a conreu principal o com a adob verd, soles o associades amb altres plantes.

### A.- Necessitats dels cultius:

#### Alls secs:

És preferible utilitzar compost molt fermentat o, millor encara, sembrar-los en parcel·les ben adobades pels cultius precedents. Els alls aprofiten el que queda.

L'all pot resultar sensible a les carències de cinc, bor i molibdè; particularment els dos darrers elements poden tenir una certa influència per a una bona

conservació. En certs llocs es sol escampar cendres en el cultiu.

#### Bledes:

Cultiu poc exigent

Accepta el fems o el compost fresc. Si està semidescompost, millor.

### Enciams:

Cultiu exigent.  
Aportació de 3 Kg. / m<sup>2</sup>.

### Escaroles:

Cultiu exigent.  
Aportació de 3 Kg. / m<sup>2</sup>.

### Espinacs:

Cultiu semiexigent.  
Es pot sembrar després d'un cultiu exigent (albergínies, tomàquets, cols.).  
Els adobats foliars (ortiga) ajuden al creixement foliar.

### Cols:

Cultiu exigent.  
No tolera la matèria fresca.  
Aportació de 2-4 Kg. / m<sup>2</sup>.

### Coliflor:

Cultiu exigent.  
No tolera la matèria fresca.  
Aportació de 2-4 Kg. / m<sup>2</sup>.  
Necessitats de potassi (mirar de realitzar compost amb algues).

### Carxofes:

Cultiu exigent.  
Accepta compost o fem semidescompost Aportació de compost madur en la fase d'eliminació de fulles de la base per a potenciar la producció de la flor.  
Aportació de 4-5 Kg. / m<sup>2</sup>.

### Ravanets:

Cultiu poc exigent.  
No tolera la matèria orgànica fresca.  
Sembrar-lo després d'un cultiu ben adobat.  
En terrenys pobres, aportació d'1-2 Kg. / m<sup>2</sup> de compost madur.

### Patates:

Cultiu exigent.  
No tolera la matèria fresca, aportació de fems o compost madur.  
Aportació de 3-5 Kg. / m<sup>2</sup>.  
Necessitats de potassi.

### Albergínies:

Cultiu molt exigent.  
Tolera la matèria orgànica fresca.  
Aportació de 10 Kg. / m<sup>2</sup>.  
Necessitats de fòsfor i potassi.

### Carabassó:

Cultiu molt exigent.  
Tolera la matèria orgànica fresca.  
Aportació de 15 Kg. / m<sup>2</sup>.

### Pebres:

Cultiu molt exigent.  
No tolera la matèria fresca. Aportació de fems o compost madur.  
Aportació de 3-5 Kg. / m<sup>2</sup>.

### Ceba:

Cultiu poc exigent.  
No tolera la matèria fresca- Aportació de fems o compost madur.  
Aplicació de cendra.

### Porros:

Cultiu semiexigent.  
No tolera la matèria fresca. Aportació de fems o compost madur.

### Pastanaga:

Cultiu poc exigent.  
No tolera la matèria fresca. Aportació de fems o compost madur.  
Sembrar-lo en parcel·les a on hi havia cultius exigents.

### Tomàtiques:

Cultiu molt exigent.  
Tolera la matèria orgànica fresca, millor compost semicompostat.  
Aportació de 10 Kg. / m<sup>2</sup>.

### Remolatxa:

Cultiu molt exigent.  
No tolera la matèria fresca. Aportació de fems o compost madur.

### Cogombre:

Cultiu molt exigent.  
Tolera la matèria orgànica fresca.  
Aportació de cendra (potassi).

### Naps:

Cultiu poc exigent.  
No tolera la matèria fresca. Aportació de fems o compost madur.  
Sembrar-lo en parcel·les a on hi havia cultius exigents.

### Mongetes:

Cultiu poc exigent.  
No tolera la matèria fresca. Aportació de fems o compost madur.  
Sembrar-lo després d'un cultiu ben adobat.  
En terrenys pobres, aportació de 1-2 Kg. / m<sup>2</sup>.

### Pèsols:

Cultiu poc exigent.  
No tolera la matèria fresca. Aportació de fems o compost madur.  
Sembrar-lo després d'un cultiu ben adobat.  
En terrenys pobres, aportació de 2-3 Kg. / m<sup>2</sup>.

### Faves:

Cultiu poc exigent.  
No tolera la matèria fresca. Aportació de fems o compost madur.  
Sembrar-lo després d'un cultiu ben adobat.  
En terrenys pobres, aportació de 1-2 Kg. / m<sup>2</sup>.

### Melons:

Cultiu molt exigent.  
Tolera la matèria orgànica fresca.  
Sembrar-lo després d'un adob en verd.  
Aportació de 2-4 Kg. / m<sup>2</sup>.

### Carabasses:

Cultiu molt exigent.  
Tolera la matèria orgànica fresca.  
Sembrar-lo després d'un adob en verd.  
Aportació de 10 Kg. / m<sup>2</sup>.

## **B.- Adobat**

Donada la gran complexitat de l'adobat de les diferents espècies hortícoles, aquestes s'agruparan per famílies dintre del possible per les similituds d'adobat. Per exemple les solanàcies i cucurbitàcies com cultius molt exigents, liliàcies i lleguminoses com poc exigents. L'adobat inicial es realitzarà com a adobat de fons, més endavant, segons la disponibilitat de diferents estats de compost a la finca i el cultiu a sembrar, es podrà realitzar una aplicació diferent:

- L'aplicació de compost a mig fer en el cas de les cucurbitàcies i solanàcies.
- A la resta de cultius realitzar l'adobat de fons amb compost madur.

### Obtenció del fem per la realització del compost:

Tot i la disponibilitat del fem produït per les gallines, hi haurà una mancança que s'haurà de suplir mitjançant l'obtenció de fem de cavall (s'ha triat aquesta opció per la gran quantitat de finques eqüestres que hi ha a Mallorca).

## **C.- El compost i els seus usos:**

### **i. Evolució i diferents estats del compost:**

#### Matèries orgàniques i prehumificació

En els materials orgànics acabats d'obtenir (podes, restes de collita, gespa, etc.), la degradació està en la fase inicial. És un material fresc i sense humificar; massa sencer per ser capaç de nodrir la terra o les plantes. Si està sec, la degradació serà lenta o quasi inapreciable, al no permetre l'acció dels organismes que la descomposen. En canvi, si la matèria orgànica conté molta humitat (nitrogen), tindrà tendència a podrir-se més que fermentar.

Per això, a l'iniciar el compost, mesclarem materials secs i rics en carboni (cel·lulosa), amb materials verds, rics en aigua i nitrogen.

Un bon compost ha de tenir un adequat equilibri entre els diferents materials que el componen i sobretot una relació carboni/nitrogen equilibrada (normalment és recomana una relació C/N de 30). Un compost acabat de fer no serveix de font d'aliment per a les plantes o per a la terra; s'utilitzarà com a jaç protector (compostatge en superfície) de les capes de compost madur, per a què iniciï el seu procés d'humificació.

### Compost jove

Després d'uns dies de crear el munt de compost, s'inicia una fase d'intensa activitat microbiana que provoca un fort augment de la temperatura, així, pot arribar després d'uns dies a temperatures de 50 o 60 ° C. Passada una setmana, aquesta comença a disminuir, fins que, transcorregut un o dos mesos, s'estabilitza a temperatura ambiental.

Els processos de fermentació, units a la intensa activitat bacteriana i a la proliferació de fongs, produeixen una emissió de gas carbònic que arriba a la seva màxima presència a les tres o quatre setmanes. Després s'estabilitza ràpidament.

Si s'afegeix grans quantitats de fem (dejeccions d'animal) o ferments de compostatge comercial, s'acceleraran el procés i l'augment de la temperatura serà més ràpid, podent arribar a temperatures molt altes. Per damunt de 70 ° C el compost es crema i la vida microbiana pot ser malmesa.

Un compost fresc, d'unes setmanes i fins i tot de dos o tres mesos, conté encara una gran quantitat de material cel·lulòsic no humificat i no acabat de descomposar, per això, mai s'haurà d'enterrar o mesclar amb la terra. Per altra banda, és pot utilitzar com compost de superfície, deixant que continuï el seu procés de degradació sobre el sòl.

### Compost madur

El procés de maduració es caracteritza perquè el munt es va refredant fins arribar a la temperatura ambiental. Una altra característica indicadora de la maduració del compost és que comencen a aparèixer diferents espècies descomponedores. Els col·lèmbols són els més nombrosos i les seves diferents formes estan en relació amb el medi en què es desenvolupen.

A partir de 2 o 3 mesos, aproximadament, o quan la temperatura s'ha estabilitzat (igual a la temperatura exterior), està preparat per ser utilitzat.

Entre els tres, sis o nou mesos, el munt de compost s'estabilitza degut a la poca presència de matèria orgànica degradable, és un moment molt bo per a la seva utilització agrícola.

Un compostatge de sis o nou mesos crea un humus molt estable i de major facilitat d'integració en la terra. En aquest moment és un fertilitzant orgànic soluble en aigua i de ràpida assimilació, ja que s'han alliberat molts elements químics i nutrients. Amb el pas del temps, l'estat de l'humus s'estabilitza (anomenat "mantillo"), i la matèria orgànica comença a mineralitzar-se.

### Compost vell (molt descomposat) o "mantillo"

Quan el procés de fermentació s'ha completat entre 6 i 12 mesos, s'observa que la temperatura del compost és igual a la de l'ambient i que el seu interior està colonitzat per cucs de terra i larves de coleòpters (escarabats). L'aspecte és d'una terra fosca que quasi bé no produeix olor, per estar en fase de mineralització.

El compost vell pot ser utilitzat com adob per a cultius que no toleren la matèria orgànica en fase de descomposició, en llavorers, com aportació puntual en fases decisives d'un cultiu molt exigent i com a nutrient per a plantes cultivades en cossols.

Dur el compost a l'estat d'humus estable suposa que al llarg del procés s'han perdut gran quantitat

d'elements vitals per el desenvolupament de les plantes i a més donat l'estat avançat de mineralització, no conté quasi bé residus orgànics o restes de cel·lulosa que serveixin d'aliment de la vida microbiana del sòl, per això no serveix com a activador de la fertilitat de la terra. És el més semblant a un fertilitzant soluble químic, que s'allunya del concepte de nodrir la terra per a què aquesta alimenti a les plantes.

## **ii. L'aplicació del compost en superfície:**

El compostatge en superfície consisteix en escampar sobre el terreny una fina capa (3 cm.) de material orgànic, deixant-lo descomposar i que vagi penetrant a poc a poc en el sòl.

En les zones càlides i solejades, cal cobrir aquest material amb un jaç protector, aportant-li ombra, protegint-lo de la intensitat lumínica.

Aquest material dipositat sobre el sòl sofreix una descomposició aeròbica lenta i progressiva i assegura la protecció de la terra. L'ombra exercida pel jaç protector ajuda a que sorgeixi una abundant presència i una gran activitat dels bacteris nitrificants.

Al deixar descomposar en superfície, obtenim els avantatges del jaç, disminuint l'evaporació i les necessitat de reg i alhora dificultem el naixement de plantes adventícies o si en creixen serà més fàcil la seva eliminació.

La matèria orgànica fresca ha de realitzar uns certs processos de transformació i humificació per arribar a convertir-se en nutrient del sòl i de les plantes cultivades.

Una de les funcions de l'incorporació de matèria orgànica a la terra és la d'alimentar als organismes vius que es troben al sòl, bacteris, fongs, micorizes, cucs de terra, etc. (són com la flora intestinal de les plantes). Ells són els vertaders transformadors dels composts orgànics i minerals en humus i nutrients assimilables per a les plantes.

Per això si deixam compostar molt la matèria orgànica, aquesta actuarà com aliment directe (de fàcil assimilació), però quasi no podrà alimentar als organismes vius.

Si la matèria orgànica que aportam a la terra superficialment i sense enterrar-la no està totalment descomposta (2-3 mesos de compostatge = semicompostat) encara conté certs materials sense desintegrar, aconseguim que també hagi aliment a més llarg termini pels éssers vius que hi viuen.

### Limitacions del compostatge en superfície:

Un dels inconvenients del compostatge en superfície és que resulta incòmode o problemàtic realitzar sembres directes en la terra quan està coberta d'una capa gruixada de matèria orgànica. En canvi amb el trasplant no hi ha problema. A més, a alguns cultius no els hi agrada la presència de matèria orgànica fresca, com per exemple la pastanaga o les mongetes. La terra així alimentada manté un nivell alt d'activitat biològica i fermentativa.

En horticultura, aquests inconvenients es superen amb un disseny de rotacions ben definit, en el que, després d'un adob verd o un adobat de fons amb compost fresc o fems a mig fermentar, plantam plantes exigents i resistents a la presència de matèria orgànica en fermentació, com per exemple les solanàcies (tomatigueres, albergínies, patates), la major part de les cucurbitàcies (carabasses, carabassons, cogombres) o també les crucíferes (cols, bròquils, etc.).

### **D.- Relació C/N:**

L'equilibri és definit pel que anomenem relació carboni-nitrogen. El carboni i el nitrogen són dos elements fonamentals per a la vida que es troben en més o menys proporció a la matèria orgànica. Si dividim aquestes proporcions (C/N) el número resultant defineix quants cops més hi ha de C que de N. Convé que el material que compostem tingui una relació C/N d'entre 25 i 35.

## Carboni

El carboni és el principal constituent de les estructures cel·lulòsiques; les trobem en les branques, parts velles de les plantes, palla, fulles seques, closques i serradures.

Al començament del procés de compostatge i fermentació aeròbica, els microorganismes consumeixen de 15 a 30 vegades més carboni que nitrogen, ja que l'utilitzen per formar els seus cossos i també com a font d'energia.

És tracta de matèria orgànica poc degradable, poc humida i pobre en nitrogen. La seva rigidesa li confereix unes propietats estructurants, ja que amb materials rics en cel·lulosa i lignina al final s'obté major proporció d'humus estable.

## Nitrogen

El nitrogen el trobem en les plantes tendres i joves de color verd clar, com en les dejeccions d'animals (sobretot en purins i en l'orina), vegetals i fruita, restes de cafè, dalls de gespa frescos. Comparats amb els materials estables, els materials frescos són matèria orgànica fàcilment degradable, molt humida; aquests acceleren el procés de compostatge, però al final aporten poc humus.

## **E.- Adob en verd.**

### Definició:

És el conreu d'una o varies espècies vegetals amb la finalitat de reincorporar-les al sòl per augmentar la fertilitat de la terra.

Podem fer la incorporació del cultiu quan està tendre (essent un adob en verd com a tal), o un cop ja s'hagi mort i acabat el cultiu (que ja no actuarà com adob, sinó com a estructurador del sòl).

### Finalitat del nostre adobat:

- Si el que es vol és activar la vida microbiana al sòl, és a dir, la mineralització i alliberació de nutrients de la matèria orgànica del sòl, el material a incorporar al sòl serà tendre (ric en cel·lulosa).
- Cal tenir en compte que quan posem un adob en verd, s'activa molt la vida microbiana, la qual mineralitza la matèria orgànica que hi ha al sòl, és a dir, que es consumeix molt d'humus.
- Si el que volem és augmentar el contingut en humus no l'incorporarem verd, sinó després de que mori i s'assequi (molt lignificat); aquest seria el cas de la palla i el rostoll dels cereals.

### Efectes beneficiosos dels adobs en verd:

- Estimulen l'activitat biològica.
- Les seves arrels milloren l'estructura i treballen el sòl; en el cas de l'espinaç amb arrel molt pivotant, poden ajudar a trencar crostes superficials.
- Protegeixen contra l'erosió, tenint en compte que sempre és millor tenir un conreu sembrat, que no pas deixar el sòl nu.
- Subministren gran quantitat d'elements fertilitzants de fàcil assimilació.
  - Nitrogen si són lleguminoses

- Solubilitzen potassi si són crucíferes (colza i rave)
- Impedeixen la lixiviació d'elements nutritius.
- Recolzen la lluita contra plagues i malalties.
- Limiten el desenvolupament de plantes adventícies.
- Proporcionen matèria orgànica per realitzar el compost o el jaç protector.

#### Les tres famílies més utilitzades són:

Lleguminoses: fixen nitrogen.

Crucíferes: són interessants perquè creixen molt ràpidament i evolucionen en terres pobres en humus.

Gramínies: generalment s'associen amb lleguminoses. Donen molta vegetació.

Existeixen altres plantes interessants, com el fajol (*trigo sarraceno*), planta poc exigent i secretora de toxines desherbants; l'espínac, per a sembrar de primavera (mirar pluviometria o zones de regadiu); i la facèlia, dóna molta vegetació i produeix molta massa radicular, també és molt interessant pels qui tenen esquers, ja que és molt mel·lífera (s'obtenen entre 500 i 600 Kg de mel/ha.).

#### Regles bàsiques a tenir en compte:

- Assegurar una descomposició aeròbica progressiva i un grau de descomposició suficient abans del conreu següent (mirar grau de tolerància de cada cultiu amb la matèria orgànica fresca).
- No compactar el sòl fent massa passades.
- Evitar rebrots.
- No sembrar contínuament el mateix adob en verd.
- No coincidir amb la família del conreu següent.
- Millor triar barreges (relació C/N).
- Tenir planificat la seva incorporació en relació al cultiu següent.
- Es sembren generalment abans o després del cultiu principal.

#### El moment ideal de la sega:

La sega de l'adob en verd es realitzarà quan apareguin els primers brots florals o les primeres flors. La majoria de les plantes quasi bé no extreuen nutrients en les fases inicials de conreu. És a partir de la formació de llavors quan comencen a absorbir gran quantitat de nutrients del sòl.

#### Incorporació de l'adob en verd:

- Triturar o segar la planta deixant-la superficialment, en el cas de segar, si la planta té un gran port caldrà segar dos cops, per aconseguir ones grandàries més fàcils de descomposar. Les restes vegetals caldrà deixar-les 2 o 3 dies perquè es deshidratin en el cas de sòls lleugers, airejats, pedregosos o molt càlids (ben assolellats); Si deixem més temps pot sorgir el problema de la pèrdua de nutrients degut a l'excés de radiació solar i, per conseqüència, la pèrdua d'humitat en el sòl impedit treballar bé als bacteris descomponedors. En canvi si ens trobem en zones fredes i humides i en sòls pesats o molt humits, caldrà esperar 1 o 2 setmanes per a la seva incorporació al sòl, ja que si ho féssim abans, ens trobaríem amb un excés d'humitat o una manca d'aireig i l'adob verd fermentaria.

- Després es pot incorporar superficialment, utilització del garfi o de la fresadora.
- Si després de 10 o 15 dies hi ha molta matèria orgànica i/o rebrots, realitzarem una altra passada lenta i superficial de fresadora.
- Dues setmanes més tard, podrem realitzar una passada més profunda per a la sembra o plantació del següent cultiu.

### **3.- Pla de rotació de cultius.**

- a.- S'ha d'aconseguir un equilibri entre cultius que augmentin la fertilitat i cultius molt exigents.
- b.- S'ha d'incloure cultius amb diferents sistemes radiculars, que explorin nivells diferents del sòl.
- c.- S'inclouran en la rotació cultius de la família de les lleguminoses per enriquir el sòl en nitrogen.
- d.- Les plantes amb plagues i malalties similars han d'estar separades en la rotació per un interval de temps apropiat que ajudi a interrompre el cicle biològic dels patògens.
- e.- En la rotació cal alternar cultius susceptibles a les plantes adventícies amb cultius supressors d'aquestes.
- f.- La introducció d'adobs en verd en la rotació (mirar pla d'adobat).

El criteri emprat en les rotacions serà mitjançant el canvi de família, es mirarà principalment, les necessitats nutritives de cada família i possibles incompatibilitats entre elles.

En el cas del cultiu de la patata, la ceba per guardar i l'all per fer cabeça, no entraran en les rotacions de l'horta, ja que les necessitats de producte requereixen molta més extensió de terreny; per això en aquest cas és realitzaran rotacions entre elles i s'introduirà cada 4 anys un cereal o lleguminosa. Per exemple:

- 1er cultiu: un adob en verd, mitjançant una lleguminosa.
- 2on cultiu: patata (cultiu principal).
- 3er cultiu: alls i cebes.



#### 4.- Associacions:

La realització d'associacions l'entenc amb cultius sembrats amb fileres separades, per exemple, sembrar dues fileres de ceba, separació per poder passar el motocultor, tirada de pastanaga, separació i dues fileres de porros i així successivament segons la superfície a sembrar.

POSSIBLES ASSOCIACIONS:		
CULTIU	CULTIU ASSOCIAT	AFAVORIM
ALBERGÍNIA	MONGETA	Repel·leix l'escarabat
PORRO	API, CEBA	Repel·leix la mosca del porro
PASTANAGA	CEBA, PORRO	Repel·leix la mosca del past.
PASTANAGA	RAVANET	El ravanet neix abans i estova la terra
TOMATIGUERA	ALFÀBREGA	Repel·leix l'Heliothis
TOMATIGUERA	BLAT DE LES ÍNDIES	Per evitar la pol·linització entre tomatigueres
PATATES	ALBERGÍNIES	Com esqué de l'escarabat de la patata
ALBERGÍNIES	PHASEOLUS SP	Repel·lent de Leptinotarsa
COGOMBRE	BLAT DE LES ÍNDIES	Proporciona ombra, beneficis pel cogombre.
PEBRES	ALFÀBREGA	Repel·leix atacs de pugó

#### 5.- Maneig de les males herbes a l'explotació.

Tot i que es planteja les accions a realitzar, cal saber quin tipus de plantes adventícies conté el camp de cultiu i el tipus de propagació que adapten (arrel pivotant, rizomes, tubercles, bulb...) per així poder decidir quin control més específic s'agafarà. Tot i així, s'utilitzarà l'alternança de diferents pràctiques per al desherbat, aconseguint una millor eficàcia al llarg dels anys. La proliferació d'herbes adventícies en els cultius també és un indicador de quines carències o excessos es troba la terra, i per tant, tot i que intentem disminuir la proliferació d'aquestes està bé que pugui ser un indicador més de l'estat del sòl.

##### Mesures preventives:

- Tant si s'adquireix com si es recol·lecta llavors a la pròpia finca, mirar de tenir les llavors netes de llavors de plantes no desitjades.
- No deixar granar l'herba dels marges, mitjançant la desbrossadora i la sembra de plantes aromàtiques i arbust, aquí jugam en la capacitat d'aquestes plantes per poder cobrir el màxim de superfície de sòl i així poder competir amb certes plantes adventícies.

- Compostar bé els fems per destruir el màxim de llavors (aconseguint temperatures elevades ), com s'ha esmentat abans, al voltant de la pila de compost també cal no deixar granar les males herbes i per altra banda intentar no introduir a la pila herba granada.
- La utilització del sistema de reg localitzat ajuda a què la propagació de plantes estigui més concentrada; aquí introduiríem el tema del jaç protector com a part important associat a la utilització de reg localitzat amb cert cultius com la ceba, l'all, el porro i el fonoll de cabeça, perquè la dificultat està en què sorgirà herba juntament amb el cultiu i el desherbat es tornarà més difícil; per això la importància de l'ús del jaç protector vinculat al reg.
- Realitzar falses sembres, és realitzar sobretot en els cultius de l'pastanaga, julivert i en les pasteres a on es realitzarà planter o certs cultius de sembra directe, com els naps, ravenets i raves.
- Treballar amb planter, sempre que es pugui.
- Adaptar el marc de plantació a les eines a utilitzar per al desherbat.
- Rotació de cultius, el criteri utilitzat és el de rotacions per famílies.
- Jugar amb la densitat de sembra, sobretot en cultius de fulla ampla, com les crucíferes i certes compostes, com la lletuga, escarola. La plantació és realitzarà a "trebolillo" o cinc d'oros, per el seu bon desenvolupament i alhora ocupar el màxim de superfície.
- Introducció de cultius ofegadors.
- Aprofitar certs cultius per utilitzar el desherbat mecànic (patata, tomàquet, etc.).

#### Mesures amb control mecànic (utilitzar-se segons l'extensió de terreny):

- Passada entre línies amb el motocultor, utilització de la fresadora, aporcador, grada de dents.
- Utilització de la grada de pues flexibles (necessitat de tractor), ja que pot passar per damunt de molts cultius.
- Utilització de la desbrossadora per a dallar les herbes dels marges i camins.

#### Feines a realitzar al llarg del cultiu:

A l'hora de llevar les males herbes o plantes adventícies en els cultius, és important eliminar-les quan són petites, ja que serà suficient escardar o desherbar molt superficialment (depèn del tipus de males herbes que tinguem); quan el cultiu sigui jove realitzarem un entrecavat o bina, així eliminem les plantes adventícies i alhora espongem el sòl estimulants l'activitat biòtica (especialment la nitrificació), per això diuen els pagesos que un parell d'entrecavades al cultiu el vigoritza.

Per altra banda quan la planta ja està prou gran, solament cal arrabassar les herbes que siguin més grosses, la resta no cal tocar-les ja que s'haurà recollit el cultiu en fer-se grans.

En els cultius que es té pensat utilitzar jaç protector, caldrà fer 1 o 2 escardes i després posar-lo.

Com que al remoure la terra i sembrar germinen moltes llavors de males herbes que estan al sòl, certes plantes tenen molta força, per això amb una o dues escardes disminuïm la gran quantitat d'herbes. A vegades el jaç protector, depenent del material i la seva espessor, no acaba d'anar bé. La feina de desherbar és millor realitzar-la al matí, amb temps solejat i quan la terra estigui seca, d'aquesta forma les herbes tallades s'assecaran al sol, evitant de que puguin arrelar de nou.

## **6.- Mesures que s'adoptaran per a fomentar la diversitat vegetal.**

En la gestió de la finca es tindrà en compte la diversitat vegetal al llarg de tota la finca, sembra d'arbres i arbustos, rotacions i la implantació de cledes vegetals utilitzant tant arbres com arbustos, combinant espècies ornamentals, culinàries o medicinals i alhora l'espontània, tenint en compte que siguin també espai per a poder albergar fauna útil.

El que ens interessa fomentar i establir com una part més de la finca és la fauna auxiliar, tant els depredadors com parasitoids, d'aquests hi ha gran part que són polífags i per tant estan necessitats de diferents contextos per adquirir l'aliment. Amb la diversitat de cultius al llarg de la finca i de l'any, aconseguim:

a.-Fonts alternatives d'aliments (pol·len, nèctar, preses) evitant que marxin o s'extingueixin de forma local.

b.-És fomenta un major nombre de microhàbitats diferents, tant per protegir-se, com per realitzar el cicle de la reproducció. A més, al mateix temps tenim l'oportunitat de mantenir un nombre d'insectes que poden ser aliment.

c.-Els parasitoids i depredadors específics o especialitzats són menys propensos a les fluctuacions, degut a què el refugi d'un ambient complexe pot impedir que les seves preses siguin aniquilades totalment, estabilitzant així un mínim de població tant de depredadors com de plagues.

d.-Si les plantes a utilitzar en les cledes són ornamentals i alhora interessants com a reservori útil, es tindrà en compte que siguin el més adaptades al clima de la zona.

Per exemple, l'aprofitament dels marges per la sembra de taperera (*Capparis spinosa*). Al mateix temps als perímetres de l'horta es pot sembrar plantes bianuals o perennes com les carxofes o l'api, plantes silvestres com els culissos, o ara bé, plantar plantes aromàtiques. Aprofitant així aquests espais per aplicar el que s'ha comentat als paràgrafs anteriors.

## 7.- Fitxes de cultius hortícoles.

CONREU	NOM CIENTÍFIC	APROFITAMENT	MARC DE PLANTACIÓ
<b>LILIÀCIES</b>			
- Alls secs	<i>Allium sativum</i>	CULTIUS D'ARREL	15x30
- Alls tendres	<i>Allium sativum</i>	CULTIUS D'ARREL	15x30
- Ceba tendra	<i>Allium cepa</i>	CULTIUS D'ARREL	15x20
- Ceba per secà	<i>Allium cepa</i>	CULTIUS D'ARREL	15x20
- Porros	<i>Allium porrum</i>	CULTIUS D'ARREL	15x30
<b>QUENOPODIÀCIES</b>			
- Bledes	<i>Beta vulgaris</i>	CULTIUS DE FULLA	30x40
- Espinacs	<i>Spinacea oleracea</i>	CULTIUS DE FULLA	30x30
- Remolatxa	<i>Beta vulgaris var.conditiva</i>	CULTIUS D'ARREL	15x40
<b>COMPOSTES</b>			
- Enciams	<i>Lactuca sativa</i>	CULTIUS DE FULLA	25x35
- Escaroles	<i>Cichorium endivia</i>	CULTIUS DE FULLA	30x35
- Carxofes	<i>Cynara scolymus</i>	CULTIUS DE FLOR	80x100
<b>CRUCÍFERES</b>			
- Cols	<i>Brassica sp.</i>	CULTIUS DE FULLA	50x60
- Coliflor	<i>Brassica sp.</i>	CULTIUS DE FLOR	60x80
- Bròquil	<i>Brassica sp.</i>	CULTIUS DE FLOR	50x60
- Ravenets	<i>Raphanus sativus</i>	CULTIUS D'ARREL	15x15
- Naps	<i>Brassica rapa</i>	CULTIUS D'ARREL	10x20
<b>SOLANÀCIES</b>			
- Patates primerenques	<i>Solanum tuberosum</i>	CULTIUS D'ARREL	40x60
- Patates tardanes	<i>Solanum tuberosum</i>	CULTIUS D'ARREL	40x60
- Tomàquets	<i>Lycopersicon esculentum</i>	CULTIUS DE FRUIT	50x70
- Albergínies	<i>Solanum melongea</i>	CULTIUS DE FRUIT	60x70
- Pebres	<i>Capsicum annum</i>	CULTIUS DE FRUIT	50x70
<b>CUCURBITÀCIES</b>			
- Carabassó	<i>Cucurbita pepo</i>	CULTIUS DE FRUIT	100x100
- Cogombre	<i>Cucumis sativus</i>	CULTIUS DE FRUIT	70x120
- Melons	<i>Cucumis melo</i>	CULTIUS DE FRUIT	100x100
- Carabasses	<i>Cucurbita sp.</i>	CULTIUS DE FRUIT	150x250
<b>UMBEL·LÍFERES</b>			
- Pastanaga	<i>Daucus carota</i>	CULTIUS D'ARREL	5x30
- Api	<i>Apium graveolans</i>	CULTIU DE FULLA	30x40
- Fonoll de Florència	<i>Foeniculum dulce</i>	CULTIU DE FULLA	20x30
<b>LLEGUMINOSES</b>			
- Mongetes	<i>Phaseolus vulgaris</i>	CULTIUS DE FRUIT	30x60
- Pèsols	<i>Pisum sativum</i>	CULTIUS DE FRUIT	50x60
- Faves	<i>Vicia faba</i>	CULTIUS DE FRUIT	40x50
CONREU	NOM CIENTÍFIC	APROFITAMENT	MARC DE PLANTACIÓ

## CALENDARI DE SEMBRA I COLLITA DE LES PRINCIPALS HORTALISSES

	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setem	oct	nov	desem
<b>Solànacies</b>												
Tomatigueres	S	S	T	T	T		C	C	C	C		
Pebres	S	S	T	T	T		C	C	C	C		
Albergínies	S	S	T	T	T		C	C	C	C		
<b>Umbeli·líferes</b>												
Pastanagues	C	S-C	S-C	S	S	S-C	S-C	S-C	S-C	C	C	C
Api	C	S-C	S-C	T-C	T-C	C	S-C		T-C	C	C	C
<b>Liliàcies</b>												
Cebes		T	T	T-C	T-C	T-C	T-C	C	S	S		
Porros	S-C	S-C	T-C	T-C	T-C	S-C	S-C		T-C	C	C	C
Alls	S				C	C					C	C
<b>Compostes</b>												
Lletugues	T-C	T-C	T-C	T-C	T-C	T-C	T-C	T-C	T-C	T-C	T-C	T-C
Endívies	T-C	C	C					S	S	T	T-C	T-C
<b>Quenopodiàcies</b>												
Remolatxes	C	C	S-C	S-C	S-C	S-C	S-C	S-C	S-C	C	C	C
Espinacs	C	C	S-C	S-C	S-C	S-C	S-C	S-C	S-C	C	C	C
Bledes	C	S-C	T-C	C	C	C	C	T-C	C	C	C	C
<b>Cucurbitàcies</b>												
Cogombres			S-T	S-T	T-C	T-C	T-C	T-C	C	C		
Carabassons			S-T	S-T	T-C	T-C	T-C	T-C	C	C		
<b>Lleguminoses</b>												
Pèsols	S	S-C	C	C					S	S	S	S
Mongetes			S	S	S	S	S-C	S-C	S-C	C	C	
Faves	S-C	S-C	C	C				S	S	S	S-C	S-C
<b>Crucíferes</b>												
Cols	T-C	T-C	T-C	T-C	S-C	S-C	S	S-T	T-C	C	C	C
Ravenets	S-C	S-C	S-C	S-C	S-C	S-C	S-C	S-C	S-C	S-C	S-C	S-C
Colfloris	C	C					S-T	S-T	S-T	T-C	T-C	C
Bròquil	C	C					S-T	S-T	S-T	T-C	T-C	C

S : sembra

T : transplantació

C : collita

És un quadre orientador basat en les experiències fetes a les finques de sa Teulera (Petra) i sa Feixeta (Costitx) de Mallorca. Hem de tenir present que pot canviar segons la situació geogràfica i les condicions climàtiques. La millor opció és demanar consell als pagesos i pageses majors del lloc.

Font: Parades en Crestall. L'hort ecològic fàcil. Mètode Gaspar Caballero de Segovia

## DISTRIBUCIÓ DE FAMÍLIES I ROTACIÓ EN ELS CULTIUS

<p><b>1. Solanàcies</b></p> <p>Tomàtigues Pebres Albergínies</p>	<p><b>2. Umbel·líferes</b></p> <p>Pastanagues Api</p> <p><b>Liliàcies</b></p> <p>Cebes Porros Alls</p>
<p><b>4. Lleguminoses</b></p> <p>Mongetes Pèsols Faves</p> <p><b>Crucíferes</b></p> <p>Cols Ravenets</p>	<p><b>3. Comportes</b></p> <p>Lletugues Endívies</p> <p><b>Quenopodiàcies</b></p> <p>Bledes Remolatxes Espinacs</p> <p><b>Cucurbitàcies</b></p> <p>Carabassons Cogombres</p>

Rotació:

- 1er any: 1-2-3-4
- 2on any: 4-1-2-3
- 3er any: 3-4-1-2
- 4rt any: 2-3-4-1



# Planteristes de Mallorca amb varietats locals d'hortalissa.

## Planters Ca na Justa

Camí de sa Pedrera s/n. Porreres. 971647097.

Persona de contacte: Catalina Vaquer

### **Varietats:**

Coliflors:

- Coliflor de Sant Josep.
- Coliflor de Sant Antoni.

Carxofa negra.

Julivert.

Api.

Lletugues:

- Lletuga d'orella d'ase.
- Lletuga arrissada blanca d'hivern.
- Enciam d'estiu

Ceba blanca

Porro

Tomàtigues:

- Tomàtiga de ramellet, capoll curt o de ferro.
- Tomàtiga de ramellet rossa de fulla de pebrer.
- Tomàtiga cor de bou.
- Tomàtiga de pebre.
- Tomàtiga de pera.

Pebres:

- Pebre prim de Sant Jordi (verd tendre).

- Pebre ros gruixat.
- Pebre blau o moreno (de torrar)
- Pebre coent.
- Pebre banya de cabra (mig coent).
- Pebre de tap de cortí (de porc)

Pastanaga morada

Carabasses:

- Carabassa de fregall.
- Carabassa de cuinar (llarga i curta).
- Carabassa d'encarabassat.
- Carabassa de cabell d'àngel.
- Carabassets des Jardí.

Moniatos:

- Moniato vermell.
- Moniato groc.
- Moniato blanc de Menorca.

Nyora

Rave gros

Albergínia morada.

Maduixa.

## Planters i ornamentals Nicolau

Ctra. Sant Joan-Vilafranca, km.3. Sant Joan. Tel. 971560346.

Persona de contacte: Xisco Nicolau.

Horari:

Dilluns a divendres de 8h a 13h i de 15 a 18:30 h.

Dissabtes de 8h a 13h. Diumenges tancat.

### **Varietats:**

Tomàtigues:

- Tomàtiga de penjar de mateta.
- Tomàtiga de penjar de ferro.
- Tomàtiga de Valldemossa.
- Tomàtiga de Cor de Bou.

Pebres:

- Pebre ros.
- Pebre blau.
- Pebre de Muro (ros gruixat).

- Pebre coent (de fulla d'olivera).
- Pebre banya de cabra.

Albergínia morada.

Meló eriçó.

Cols:

- Col borratxó de 7 setmanes.
- Col borratxó més grossa.
- Coliflor primerenca.
- Coliflor de mig temps.



- Coliflor tardana.
  - Col de cabdell.
- Lletugues:
- Lletuga d'estiu.
  - Lletuga d'hivern.

Ceba blanca.  
Aromàtiques:

- Alfabaguera.
  - Menta.
  - Herba sana.
  - Moradui.
- Planta ornamental:
- Coleu.

### **Planters Can Masseta**

Camí dels horts. Entre Carretera Inca – Binissalem, camí a la dreta, finca a la dreta.  
Tel. 971505795. Contacte: Joan Prats i Martí Prats.

Varietats:

Ceba blanca  
Pebres:

- Pebre ros gruixat de Muro.
- Pebre ros prim de Sant Jordi.
- Pebre coa de rata per envinagar.
- Pebre coent fulla d'olivera.

Cols:

- Col borratxó grossa.
- Col de cabdell.

- Col de tres temporades: Col de la Puríssima (primerenca), col de Sant Antoni i col de Sant Josep.

Porro

Albergínia morada.

Tomàtigues

- Tomàtigues de ferro.
- Tomàtiga Valldemossa.

### **Planters Manacor**

Camí de Son Talent, Km.2. (davant l'hipòdrom). Tel. 971846053

Varietats:

Tomàtiga de ramellet.

Albergínia morada.

Lletuga d'estiu.

Pebres:

- Pebre ros.
- Pebre blau.
- Pebre d'envinagar.

- Pebre de banya de cabra.

- Pebre de Padró.

Rave.

Cols:

- Col borratxó (llavor ecològica).
- Col cabdell.

Meló eriçó.

# COMPRA ALS PAGESOS LOCALS AMB CRITERIS ECOLÒGICS

## Venda directa a finques:

### Finca Sa Teulera

Joan Adrover Sitges

Tel 971 183474

Email sataulera@telefonica.net

Ctra. Petra-Manacor, Km.4. Petra

\*Venda directa de verdures, hortalisses, fruites, llet, ous, aus...Elaboració de pa mallorquí, coques, confitures, conserves, formatge, iogurt, sobrassada....

### Finca La Plana

Maria Jesús Pons

Tel 619 882597

Email pedruxeilla@eresmas.com

Ctra. Pollença-Lluc, Km.5,5. Pollença

\*Venda directa de verdures, hortalisses, fruita, nous, alvocats, figues i tomàtigues seques.

Mercat d'Inca (dijous), Santa Maria (diumenges)

### Tenda Sa Teulera

Tel 650 401723

C/ Ortega y Gasset, 13. Manacor

### Finca Es Vinyol

Biel Oliver

Tel 971 552909 / 657 341362

Email esvinyol@esvinyol.com

www.esvinyol.com

Camí Son Fangos Km. 3. Manacor

\*Venda directa de verdures, hortalisses, fruites, ramaderia, aus, ous,....

Servei de repartiment a domicili. També venda al Mercat de Santa Maria (diumenges).

### Finca Son Barrina

Connie Mildner

Tel 971 504540

Email sonbarrina@mac.com

www.mallorcaorganics.com

Camí Son Frontera. Ctra. Inca-Llubí, km. 6

\*Venda directa de verdures, hortalisses, fruites

Tenda de productes d'alimentació, cosmètics, neteja, infants i hi ha un petit bar.

Lloc d'esbarjo pels nins/es. Cereals, arrossos, llegums i menjar per animals de companyia a la menuda.

### Finca Sa Casa Pagesa

Toni Feliu Pons

Tel 971 438578 / 695 573531 / 695 573533

Email sacasapagesa@hotmail.com

Son Ajaume Nou. Ctra. Valldemossa, Km 8-6. Son Espanyol (enfrent de la UIB).

Venda directa de verdures, hortalisses, fruita (varietats locals) i ous. Cereals a la menuda..

### Finca Can Sureda

Jürgen Menzel

Tel 696 862871

Email cansureda@telefonica.net

www.fincascansureda.com

Camí Vell Campanet (Vall de Sant Miquel). Pollença

Venda directa de verdures, hortalisses, fruita, pa, formatge, ous i Biotenda. Mercat de Pollença (diumenges).

### Finca Can Calo-Ecoestruç

Biel Torrens Llabrés

Tel 653 765070

Email gabrieltil@tiscali.es

Can Lluc,25. Ruberts. Sencelles

\*Venda directa de carn, embotits i ous d'estruç. Verdures, hortalisses, i fruita. Cereals i farina a la menuda. Mercat de Santa Maria (diumenges)

### **Finca Binifela**

Georg Bräutigam

Tel 971 819034 / 649 036413

Email [georg@binifela.com](mailto:georg@binifela.com)

[www.binifela.com](http://www.binifela.com)

Finca Son Jaumell. Cala Rajada

\*Venda directa de verdures, hortalisses, tomàtigs de ramellet de secà, fruita...

### **Finca Son Berga**

Maribel Pascual i Paco Garcia

Tel 971 811247 / 658 945491

Ctra. Son Carrió-Manacor, Km. 2

\*Venda directa d'hortalisses i fruita. Mercat de Santa Maria (diumenges)

### **Finca Son Ravanell. Hort Ecològic**

Joan Llull Esplugues

Tel 655 849437 / 663 846570

Camí de Conies s/n. Ctra. Manacor-Colònia Sant Pere

\*Venda directa de verdures, hortalisses, fruita i subministrament de caixes a domicili.

### **Finca Son Amengual**

Tomeu Perales i Miquel Àngel Lobo.

Tel 971 610937 / 645 683534

Email [tomeuperales@yahoo.es](mailto:tomeuperales@yahoo.es)

### **Mercats:**

#### **Mercat de Santa Maria**

Venda de productes ecològics i locals els diumenges:

Arc al Cel, Finca La Plana, Carnisseria Ca Na Chris, Can Caló / Ecoestruç, Es Vinyol, Son Berga, Es Molí Nou, Son Homar Avicultura Eco. i Ametles Gori Negre.

**Ecològic.** Mercat de Santa Catalina. Parada 123. Palma

Margalida Pizà Duràn

Tel 971 284727 / 626 018714

Ctra. Valldemossa, Km. 9,400. S'Esgleieta, Esporles

\*Venda directa de verdures, hortalisses i fruita de temporada. Subministrament de caixes a domicili i venda al mercat d'Esporles (dissabtes).

### **Finca S'Illa Verda (Organització Amadip-Esment)**

Tel 971 717773

\*Venda directa d'hortalisses i Planter (varietats locals)

Avd. del Cid. Km. 1,1. Son Ferriol

S'ILLA VERDA (Organització Amadip-Esment)

Tel 971 720996

\*Tenda / Bar-Restaurant: Pl. des Pes de sa Palla. Palma.

### **Finca Produccions ecològiques Es Molí Nou**

Rafael Canyelles

Tel 695 021365

Tel 971 874174

Email [auroramateu@hotmail.com](mailto:auroramateu@hotmail.com)

Carrer d'es Molí, 36. Santa Eugènia

\*Venda de fruita, verdures i hortalisses de temporada en el mercat de Santa Maria (diumenges).

### **Finca Sa Sabata**

Roger Van Roy / Annette Rathe

Tel 696 501386

Camí d'es Prat, 8. Port d'Andratx

Email: [blat-munargolden@hotmail.com](mailto:blat-munargolden@hotmail.com)

\*Venda de fruita, hortalisses, verdures, pa, cereals, làctics, ous...

**El Lloc d'Enmig.** Mercat de l'Olivar. Parada 125. Palma

M<sup>a</sup>. Eugènia Pinery i Christian Bustos

Tel 666 243025

[www.lossaboresdelmundo.com](http://www.lossaboresdelmundo.com)

\*Venda d'arrossos, cereals, farines i llegums a la menuda.

## **Ous i lactis:**

### **Finca Son Homar. Avicultura Ecològica**

Guillem Gual Riutort

Tel 608 098309 / 971 557188

Email ecosonhomar@gmail.com

Finca Son Homar, polígon 4, parcela 276. Petra

\*Venda directa d'ous, fruites, hortalisses. Mercat Sta. Maria (diumenges)

### **Ous Son Boira**

Joan Fernàndez

Tel 971 220608 / 609 692809

Ous

### **Finca Can Morey**

Cristhine Erdei

Tel 661 081580

Email greclp@ono.com

Ctra. antiga Palma-Inca, Km.25-100. Lloseta.

\*Elaboració i venda directa de formatge d'ovella roja

## **Productes Càrnics:**

### **Cooperativa Ecoilla**

Joan Massanet

Tel 616 068600 / 971 855224

Email eco.ram@terra.es

Camí des Trinquet, 3. Sineu

\*Venda directa de xot, aus, porc, sobrassada, estruç, vaca i faraones.

També venda en altres establiments. Servei de repartiment a domicili.

### **Finca Son Suredaric**

Javier Jara Morales

Tel 609 777078

Email info@sonsuredaric.com

www.sonsuredaric.com

Ctra. Manacor-Colònia Sant Pere Km 6. Manacor

mallorquina, brossat i formatge fresc. Llet crua i quallat vegetal. Producte de "Arca del Gusto" d'Slow Food.

### **Finca Casadojo**

Maria Luisa Eicke

Tel 971 880763

Email casadojo@hotmail.com

Camí Vell Inca-Llubí. Polígon 5, parcela 467.

\*Venda directa de formatge de maó, llet i ous.

Hortalisses, verdures i fruites d'agricultura biodinàmica. Carn de vaca vermella Menorquina.

### **Finca Algendaret Nou**

Nofre Gonyalons

Tel 971 352836 / 650 642419

Email ogonyalons@terra.es

Ctra.Mahón-Ciudadela, Km 4-5. Menorca.

\*Elaboració i venda directa de formatge de vaca menorquina.

Llet crua i quallat animal.

\*Venda directa de porc negre mallorquí i xot (animals en llibertat alimentats amb productes de cultiu propi).

### **Finca Climent Noguera**

Tel 971 660318

\*Venda d'ovella roja mallorquina. Lluçmajor

### **Carnisseria Ecològica Can Miquel**

Tel 971 751658

C/ Pablo Iglesias, 55. Palma (zona Creu Roja)

\*Venda de xot, vaca, porc, pollastre, faraona, estruç, cabrit i sobrassada

## **Carnisseria Can Jaume Artesans. Mercat de l'Olivar**

Jaume Aguiló

Tel 971 715469

Mercat de l'Olivar, Parada 53-58. Palma

## **La Luna**

Bartolomé Frau Oliver

Tel 971 630168

Email info@la-luna.es

Avd. Astúries, 4A. Sóller

Tenda al C/ Oms, 3. Palma. Tel 971 425360

\*Producció i venda de sobrassada (porc negre).

## **Oli:**

### **Oli Montuy**

Toni Rei

Tel 971 646367 / 647 915326

C/ Constitució s/n. Montuïri

\*Elaboració i venda d'oli d'oliva de cultivo propi, varietat arbequina en una tafona pròpia. Extracció en fred, 24°, sense filtrar.

### **Oli Pedruxella Gran**

Rocío Balbas. Tel 971 532625

Email pedruxella@pedruxella.com

www.pedruxella.com

## **Vins:**

### **Vins Can Coletó**

Miquel Jaume Horrach

Tel 971 561544

Email mijaume@hotmail.com

C/ Des Convent, 10. Petra

\*Elaboració de vi.

## **Embotits Veny**

Francisco Veny

Tel 971 580569

Email: embotitsveny@wanadoo.es

República Argentina, 11. Felanitx

\*Producció i venda de sobrassada

## **Tenda Son Vivot**

Miquel Mulet

Tel 971 720748

www.son-vivot.com

Pl. Porta Pintada, 1. Palma

\*Tenda d'alimentació de productes locals. Venda de sobrassada de producció ecològica

Pedruxella Gran. Vall de'n Marc. Pollença

\*Elaboració d'oli d'oliva, varietat empeltre.

### **Es Verger**

Miquel Fullana

Tel 609 900611

Email esvergerolivi@yahoo.es

S'Hort des Verger, apt.56. Esporles

\*Elaboració d'oli d'oliva, varietats empeltre, arbequina i picual de cultiu propi. Extracció en fred. Vi "Ses Margades" i "Els Rojals", varietats mantonegro, cavernet, merlot i pinot noir.

### **Vins Can Feliu**

Carles Feliu

Tel 609 613213

Email info@ecocanfeliu.com

www.ecocanfeliu.com

Finca Son Dagueta. Camí de la Serra s/n. Porreras

\*Elaboració de vi, varietats callet i gorgollaça. Venda de cereals a la menuda. Agroturisme ecològic.

## **Vins Jaume de Puntiró**

Pere Calafat Vich

Tel 971 629923 / 606 429023

Email pere@vinsjaumedepuntiro.com

www.vinsjaumedepuntiro.com

Plaça Nova, 23. Santa Maria

\*Elaboració de vi, varietats callet, mantonegro, premsal blanc. Agrobotiga de productes locals i de producció ecològica.

## **Vins Can Majoral**

Andreu Oliver

Tel 971 665867 / 610 201299

Email bodega@canmajoral.com

www.canmajoral.com

C/ Campet, 6. Algaida

\*Elaboració de vi "Butibalausí" rosat, varietat mantonegro; "Butibalausí" blanc, varietat premsal,

Son Blanc, varietat premsal i S'Heretat varietat callet.

## **Vins Binigrau**

Miquel Batle

Tel 971 512023

Email info@binigrau.es

www.binigrau.es

C/ Fiol, 33. Biniali

## **Vins Can Rich de Buscatell**

Antoni Costa

Tel 971 803377

Email info@bodegascanrich.com

www.bodegascanrich.com

Camí de Sa Vorera s/n. Sant Antoni. Eivissa

## **Forns i repostreria**

### **Arc al Cel**

Biancamaria Riso I Tomeu Morro

Tel 971 531638

Tel 661 103902 (Bianca) / 678 024972 (Tomeu)

Email arcaeco@orange.es

Pollença

\*Pans ecològics de varietats de blats locals i repostreria integral.

Venda al mercat de Santa. Maria (diumenges), Son Barrina, Yerbabuena, Naturalia...

### **Galetes marineres ecològiques**

\*Elaboració i venda de galetes marineres de producció ecològica, varietats espelta i xeixa.

Producte d'Arc al Cel en col·laboració amb Gorí de Muro.

Venda al Mercat de Santa. Maria (diumenges), Son Barrina, Yerbabuena, Naturalia, Uep, Ecològic (Mercat Santa Catalina), Bidespensa, Tawara, S'Era, S'Estepa Joana, Sa Casa Pagesa, Murta, Mercat de Pere Garau, Les Illes D'Or...

### **Ecoforn**

Albert Masnou

Tel 615 910992

Email amasnou@hispavista.com

c/ Mediterrani, 2. Porto Cristo. Manacor

\*Forn i repostreria artesana, varietat espelta. Servei de càtering i demandes.

Venda en S'Era, Hierbabuena, Bidespensa,...

## **Fruits Secs:**

### **Xesc Sans**

Tel 971 670031

C/ Can Ros, 43. Calvià

\*Venda directa d'ametlla mallorquina

### **Gori Negre**

Tel 652 961639

Mercat ecològic Santa Maria (diumenges), Sineu (dimecres)

Camí Vell de Muro. Santa Maria

\*Ametlles i elaborats (dolços, torró, *amargos*, gató, llet d'ametlla...)

### **C.S.L. Des Camp Mallorquí**

Joan Magro

Tel 971 622400

Email [camp\\_mallorqui@terra.com](mailto:camp_mallorqui@terra.com)

Avd. del Raiguer,5. Consell

\*Venda directa de ametlla, garrova i xots.

### **Frusebal**

Jerònia Bonafé

Tel 971 830168

Email [mariana@frusebal.com](mailto:mariana@frusebal.com)

Ctra. Petra-Sta. Margarita, Km. 0,5. Petra

\*Venda directa d'ametlla, garrova

### **Finca els Rafals de Colonya**

Antoni Trias Martorell

Tel 600 322834

Email [tonitrias@telefonica.net](mailto:tonitrias@telefonica.net)

Finca Els Rafals de Colonya. Pollença

\*Elaboració de figues seques i pa de figa.

## **Processats:**

### **Mallorcabio**

Andreu i Sebastià Escalas

Tel 971 604894 / 619 312467

Email [info@mallorcabio.com](mailto:info@mallorcabio.com)

[www.mallorcabio.com](http://www.mallorcabio.com)

C / Teixidors, 12, nau 6-8. Polígon Industrial. Marratxí

\*Elaboració d'hamburgueses vegetals i cremes vegetals.

Venda a S'Era, Hierbabuena, Biodespensa, Son Barrina...

## **Sal:**

### **SAL D'HERBES**

Miquel Arranz

Tel 971 166725 / 600 746186

Email [miquelarranz@hotmail.com](mailto:miquelarranz@hotmail.com)

\*Sal d'herbes aromàtiques i medicinals.

Venda als mercats: Artà (dimarts), Manacor (dissabte), Felanitx (diumenge).

### **Flor de sal des Trenc**

Katya Wöhr

Tel 676 263498

Tel 971 633385

Email [flordosal@terra.es](mailto:flordosal@terra.es)

[www.gustomundial.com](http://www.gustomundial.com)

C/ Asprer, 11. Santanyi

\*Flor de Sal des Trenc, Escates des Trenc, Flor de Sal Mediterrània (amb romaní, sajolida, moradui, farigola, orenga).

## **Peix:**

### **PEIX SEC**

David Sánchez Colomar

Tel 616 197882

Email peixsec@hotmail.com

Venta de Porto Salé 316. Formentera

\*Elaboració de peix sec, secat al sol a l'estil tradicional de Formentera i envasat amb oli d'oliva. Pesca sostenible.

## **Dolços:**

**Mel Casolana** (Agrupació de defensa de l'abella autòctona mallorquina)

Jaume Martorell

Tel 649 336729

C/ del Cellar del Rei, 27. Binissalem

**Mel Son Figuerola (Can Moreu)**

Carlos Salas

Tel 971 522346

Camí de Son Figuerola. Ctra. Inca-Muro Km.5. Llubí

**Mel Es Raiguer** (Agrupació de defensa de l'abella autòctona mallorquina)

Onofre Mir

Tel 971 516940 / 678 814011

Email esraiguer@esmel.com

C/ del Raval de Son Pocos, 46. Campanet

**Fet a Sóller (Organització Asanideso)**

Tomàs Arbona

Tel 971 638134

Email asanideso@infonegocio.com

Camí des Dragonar, 8. Sóller

\*Elaboració de confitures utilitzant fruita de Sóller

## **Tendes:**

### **S'Era**

Toni Ferragut

Tel 971 281040

Email tiendasera@hotmail.com

www.sera-bio.com

C/ Pascual Ribot, 34. Palma (zona Policlínica Miramar.)

\*Tenda d'alimentació, productes de neteja, cosmètics... Venda de verdures, hortalisses i fruites de cultiu propi. Servei de repartiment a domicili.

www.yerbabuena.com.es

\*Tenda d'aliments frescs i altres, productes de neteja, cosmètics, llibres i un petit bar.

### **Biodespensa**

Juan José Correoso, Juan Manuel Oliva

Tel 971 458200

Email biodespensa@biodespensa.e.telefonica.net

C/ Andrea Doria,50 (zona Avinguda. Picasso/ Son Dureta). Palma

\*Tenda d'aliments frescs i altres, productes de neteja, cosmètics, llibres...

### **Yerbabuena**

Francisco Sendín Azanza

Tel 971 716804

Email info@yerbabuena.com.es

C/ Jerónimo Antich, 7 (zona Pça. dels patins). Palma



## **S'Estepa Joana**

Joana Bonet

Tel 971 453026

Email info@sestepajoana.com

www.sestepajoana.com

C/ Barrera, 24. Palma (zona Santa Catalina / Son Espanyolet)

\*Tenda d'aliments frescs i altres i productes de neteja.

## **La Isla Verde**

Catalina Bejarano Martorell

Tel 971 902602

Email laislaverdemallorca@yahoo.es

C/ Angel Guimerà, 24. Palma (zona Cruz Roja)

\*Tenda d'alimentació, productes de neteja, cosmètics, llibres...

## **Kamut**

Catalina Cañellas Martín

Tel 971 780291

Email info@hkamut.com

www.hkamut.com

C/ Pau Piferrer,4. Palma (zona Lluís Sitjar)

\*Tenda d'herbodietètica, fitoteràpia, alimentació, cosmètica, productes de neteja...

## **Umeboshi**

Concepción García Gil

Tel 971 289721

Email: umeboshipalma@hotmail.com

C/ Son Cotoneret,4. Palma

\*Tenda de Macrobiòtica, alimentació, herbodietètica, cosmètica, productes de neteja...

## **Naturzen**

Marién Frías, Ana Leroux. Tel 971 708249

Email: naturzen\_mallorca@hotmail.com

Avd. Joan Miró, 358. Palma

\*Tenda d' Herbodietètica, alimentació, cosmètica, productes de neteja, llibres...

## **S'Herbolari des Pla**

Antònia Torres

Tel 971 855035

Email herbolaridespla@hotmail.com

C/ S'Alou, 1B. Sineu

\*Tenda d' Herbodietètica, fitoteràpia, aliments frescs...

## **Naturalia**

Joana Gelabert

Tel 971 836809

C/ Pep Not, 43. Artà

\*Tenda d'herbodietètica, alimentació, cosmètica, productes de neteja, llibres...

## **Sa Botigueta de Capdepera**

Susana Carrau Gual

Tel 971 819480

Email susaniiita@yahoo.es

C/ Ciutat, 38. Capdepera

\*Tenda d'alimentació i altres productes de consum local i comerç just.

## **Murta**

Magdalena Manuel Palou

Tel 971 865376

C/ Vicente Buades, 44. Port de Pollença.

\*Tenda d'herbodietètica, alimentació, cosmètica, productes de neteja,llibres.

## **Herbes i espècies**

Joana Ma. Duran

Tel 971 546734

Email: pipito65@hotmail.com

C/ De la Torreta, 1. Port. d'Alcúdia

\*Tenda d'aliments frescs, herbodietètica, fitoteràpia, cosmètica...

## Eco Punt

Magdalena Tauler

Tel 971 850724

Email mtaulerlull@hotmail.com

C/ Randemar, 20. Can Picafort

\*Tenda d'aliments frescs, herbodietètica, cosmètica, productes de neteja...

## COOPERATIVES I GRUPS DE CONSUM ECOLÒGIC A MALLORCA

En l'actualitat ens trobam en un moment en què el moviment del consum ecològic està creixent ràpidament a l'Illa. Juntament a alguns grups ja ben consolidats existeixen grups amb mesos de vida i altres que se n'estan formant.

Amb quasi quatre anys tenim Agrohорizontal, cooperativa de consum de Ciutat que tradicionalment ha distribuït verdura ecològica entre els seus membres, encara que també s'organitzen per aconseguir altres productes com oli, pa, productes elaborats... Actualment el grup es troba en transit entre el local del GOB i el CSO El Resplendor. Reparteixen els productes cada divendres i la seva assemblea és el primer divendres de mes. La verdura es duta de Son Ravanell. En aquests moments el grup està tancat, en haver-se arribat al nombre límit de membres que es considerat pràctic per una dinàmica assembleària. Per això, amb la gent en llista d'espera i qualque veterà/na d'Agrohорizontal, s'ha format una nova cooperativa anomenada Realiment. També es reuneixen els divendres, quinzenalment, però aquest grup ho fa al centre cívic del Puig de Sant Pere-Ciutat Antiga. Per contactar amb Realiment podeu escriure a sebasml@hotmail.com.

La segona cooperativa que es va formar a l'Illa és la Coopertiva del Pla. Es tracta d'un grup de consum gestionat des d'una assemblea on a banda del repartiment de verdura, estan tractant d'obrir un local social a Costitx per poder fer tallers i utilitzar-lo com a magatzem. Fan les compres a Sa Teulera i es poden contactar a través del correu electrònic: [cooperactivat@hotmail.com](mailto:cooperactivat@hotmail.com).

Tornant a Ciutat, trobam dos grups de consum que fa uns mesos que s'han format:

D'una banda tenim el grup de consum de Canamunt, una iniciativa vinculada amb l'Associació de veïnats/des d'aquest barri de Palma (Ciutat antiga). Recullen la verdura, que és duita de Son Ravanell, al Centre Flassaders quinzenalment els divendres entre les 5 i les 7.

D'altra, hi ha el grup de consum del Puig de Sant Pere. Per participar-hi es demana el compromís d'assumir algun torn de repartiment. Aquest és cada divendres en el local de l'Associació de veïnats/des del Puig de Sant Pere (c/ del Puig de Sant Pere) i fan l'assemblea el segon divendres del mes.

A Mancor de la Vall hi ha un grup de consum d'uns 10 nuclis que s'organitzen setmanalment per anar a cercar la verdura ecològica a sa finca de Sa Teulera.

També al mateix poble s'està formant un grup de consum relacionat amb l'Ecoescola. Des d'aquí s'estan comprant algunes senalles de verdura a Son Ravanell.

Per tancar aquest llistat, cal citar la cooperativa que s'està formant a Felanitx. Ara mateix es troba en fase de definició. Per més informació podeu contactar amb ells i elles a través del correu electrònic: [perecler@moviments.net](mailto:perecler@moviments.net)

## BIBLIOGRAFIA

### Llibres:

- Bueno, Mariano (2001) : *El huerto familiar ecológico. La gran guía práctica del cultivo natural*. Editorial Integral
- Bertrand, B., Collaert, J.P. I Petiot, E. (2007): *Plantas para curar plantas*. Lizarra. La fertilidad de la tierra.
- Caballero de Segovia, Gaspar (1998) : *Parades en crestall*. AFAE
- Seymour, John (1999) : *La vida en el campo*. Editorial Blume
- Irmgard Heck (1987): *Agricultura Ecológica para jóvenes*. Cuadernos de Integral
- Aubert, Claude (2000): *El huerto biológico* Editorial Integral
- A. D. (2004): *Agricultura ecològica o l'agricultura del respecte*. Associació de Consumidors i Usuaris La Defensa
- Rosselló i Oltra, Joseph (2002): *Cómo obtener tus propias semillas. Manual para agricultores ecológicos*. La Fertilidad de la Tierra
- Serra, Miquel (2007): *L'horticultura ecològica a Mallorca*. Quaderns d'Agricultura, n16. Govern de les Illes Balears
  
- Galindo,P.(coord.) (2006). *Agroecología y consumo responsable. Teoría y práctica*. Madrid, Kehaceres.
- Gliessman, E. (2002). *Agroecología. Procesos Ecológicos en Agricultura Sostenible*. Costa Rica, Editor de l'edició amb anglès ; Eric Engles.
- López, D., Badal, M. (coord.) (2006) *Los pies en la Tierra. Reflexiones y experiencias hacia un movimiento agroecológico*. Barcelona, Virus Editorial.
- Anglès, J.M. (1982) *Influencia de la luna en la agricultura y otros temas de principal interés*. Lleida, Dilagro Edicions.
- Morro, M. (2005) *Pagesos*. Mallorca, Edicions Documenta Balear.
- Gros, M., Vermot-Desroches, N. (2008) *Calendario Lunar 2008*. Castellvell, Tarragona, Calendario Lunar edicions.
- AA.VV. (2007) *Manual para la utilización y conservación de variedades locales de cultivo*. Sevilla, Edita Red Andaluza de Semillas.

### Revistes d'agricultura ecològica:

- *Agrocultura. La revista de la producció ecològica i l'agroecologia*. L'Èra, Espai de Recursos Agroecològics. Manresa
  
- *La Fertilidad de la Tierra*. Lizarra, Navarra

### Vídeos:

- *Agricultura ecológica. La tradición hecha futuro*. Edita COAG