



**Memoria anual  
do Consello**



O Craega doa o Premio Aresa a entidades de interese social



Entrevistamos a Carlos Spuch, neurocientífico do Instituto de Investigación Sanitaria Galicia Sur



O colexio gañador de Fai Eco do Lóxico explícanos o seu proxecto

## *O eco bota raíces en Galicia*

- 3 | Memoria anual do Craega
- 8 | A entrevista
- 10 | Premios
- 13 | Formación
- 14 | Gandería
- 16 | De feiras
- 18 | O que vai vir

## CRAEGA

EDITA: Craega  
 SECRETARIO: Javier García Lozano  
 DIRECCIÓN TÉCNICA: Manuel María Cancio Álvarez  
 RESPONSABLE DE COMUNICACIÓN: Elva Otero Radio  
 DEPÓSITO LEGAL: LU 59-2015

## Establecementos colaboradores minoristas

### A Casa da Quenlla, SC

Praza de Abastos, nave 7,  
 casetas 227-228-229  
 15703 Santiago de Compostela  
 A Coruña  
 696 506 800  
 acasadaquenlla@yahoo.es

### A Cesta da Saúde

Ramón Cabanillas, 10  
 15701 Santiago de Compostela  
 A Coruña  
 981 592 595  
 acestadasaude@gmail.com  
 acestadasaude.es

### A Despensa do Avó Francisco

R/ Mallorca, 2, baixo  
 27003 Lugo  
 982 812 284  
 info@adespensadoavofrancisco.com

### As Cabaciñas

R/ Restollal, 79, baixo  
 15702 Santiago de Compostela  
 A Coruña  
 981 593 462  
 cabacias@yahoo.es

### Consumo Consciente Árbore

R/ Arquitecto Pérez Bellas, 5, baixo  
 36203 Vigo  
 Pontevedra  
 986 233 497  
 info@arbore.org  
 www.arbore.org

### D'Aldea

Rosalía de Castro, 25, baixo  
 15701 Santiago de Compostela  
 A Coruña  
 981 598 504  
 daldea.santiago@gmail.com

### Ecocentro Natureza

Avda. de Galicia, 52, baixo  
 27400 Monforte de Lemos  
 Lugo  
 982 404 797 - 982 105 230

### Ecogaliza

Praza de Abastos, nave 7,  
 locais 222-223-224  
 15704 Santiago de Compostela  
 A Coruña  
 654 609 611  
 ecogaliza@yahoo.es  
 www.ecogaliza.com

### Ecotenda78

R/ Venezuela, 78  
 15404 Ferrol (A Coruña)  
 881 122 675  
 info@ecotenda78.com  
 www.ecotenda78.com

### Eu Consumo Responsable

R/ Santo Domingo, 4, local 5,  
 Galería Viacambre  
 32003 Ourense  
 988 219 849  
 euconsumoresponsable@gmail.com  
 www.euconsumoresponsable.es

### Ecotienda Orillamar

R/ Orillamar, 76, baixo  
 15002 A Coruña  
 881 928 749  
 tienda@ecotiendaorillamar.com

### Herbolario Menta

R/ Cesáreo Tizón, 25  
 32500 O Carballiño  
 Ourense  
 988 274 123  
 solchasa@yahoo.es

### Horta + Sá

R/ Pérez Ardá, 26, baixo esq.  
 15009 A Coruña  
 981 285 021  
 hortaisabel@yahoo.es

### Horta Fresca Tenda Ecolóxica

R/ Damas Apostólicas, 13, baixo  
 (A Ramallosa)  
 36370 Nigrán  
 Pontevedra  
 986 352 675  
 hortafresca.ramallosa@gmail.com

### La Aldea Biomarket, SL

Avda. Finisterre, 25  
 15004 A Coruña  
 981 976 165  
 riapemon@laaldeabiomarket.com  
 www.laaldeabiomarket.com

### Oibio

R/ Doctor Fléming, 55, baixo  
 32003 Ourense  
 988 619 952  
 www.oibio.es

### Puro Bio

R/ Bernardo González Cachamuiña,  
 28, baixo  
 32004 Ourense  
 988 603 773  
 purobio@purobio.es; jose@purobio.es

### Tenda Bio-Casa Xurxeira

R/ Waldo Álvarez Insua s/n  
 Praza de Abastos  
 36670 A Estrada  
 Pontevedra  
 660 804 298  
 casaxorxeira@gmail.com

### Tenda Ecolóxica Equilibrio

Avda. dos Mallos, 1  
 15007 A Coruña  
 881 898 788 - 981 242 435  
 equilibrio@tendaecoloxica.com  
 www.tendaecoloxica.com

### Terrae Orgánica

Rúa Venezuela, 76, baixo  
 36204 Vigo  
 Pontevedra  
 986 115 550  
 www.terraeorganica.com  
 terraeorganica@gmail.com

### Todo Bio, SL

R/ Doutor Fleming, 7 B  
 32003 Ourense  
 988 251 257  
 todobio@hotmail.com  
 www.todobio.com

### Verde Bioleta, SL

R/ Pizarro, 81  
 36204 Vigo  
 Pontevedra  
 986 493 617 - 986 113 068  
 vbtienda@hotmail.com

## Establecementos colaboradores hostaleiros

### A Nosa Terra

Rúa Nova, 8  
 27001 Lugo  
 982 229 235  
 celianeira@hotmail.com

### A Parada das Bestas

Pidre, 27  
 27207 Palas de Rei  
 Lugo  
 982 183 614  
 info@aparadadasbestas.com  
 www.aparadadasbestas.com

### Canela Bakery Coffee

Praza Maior, 6-8  
 27001 Lugo  
 982 106 604  
 canela@canelaba.com

### Coto do Rano 2

R/ Reza, 11, baixo  
 32003 Ourense  
 988 240 121  
 www.restaurantecoto.es  
 info@restaurantecoto.es

### Fogar do Santiso

Trasellas, 13, Luou  
 15886 Teo  
 A Coruña  
 981 805 985  
 fogar@fogardosantiso.es  
 www.fogardosantiso.es

### Restaurante Amodo

R/ Montero Ríos, 34  
 36201 Vigo  
 Pontevedra  
 contacto@restauranteamodo.com  
 www.restauranteamodo.com

### Restaurante Campos

Rúa Nova, 2-4  
 27001 Lugo  
 982 229 743 - 982 220 284  
 info@restaurantecampos.es  
 www.restaurantecampos.es

### Restaurante España

R/ Teatro, 10  
 27001 Lugo  
 982 242 717 - 982 229 938  
 info@restauranteespana.es  
 www.restespana.com

### Restaurante Miramar

R/ Arnela, 35  
 15114 Ponteceso  
 A Coruña  
 981 738 039  
 www.miramardecorme.com

### Restaurante O Grelo

Campo da Virxe, s/n  
 27400 Monforte de Lemos  
 Lugo  
 982 404 701  
 ogrelo@resgrelo.com  
 www.resgrelo.com

### Restaurante Paprica

Rúa das Nóreas, 10  
 27001 Lugo  
 982 255 824  
 restaurantepaprica@gmail.com  
 www.paprica.es

### Restaurante Porta Santiago

Ronda da Muralla, 176  
 27002 Lugo  
 982 252 905  
 portasantiago@mundo-r.com

### Taberna do Labrego

Camiño Real, 32, Pacios  
 27372 Begonte  
 Lugo  
 982 398 262  
 tabernadolabrego@hotmail.com  
 www.tabernadolabrego.com



De esq. a dta., Manuel Rodríguez (Agacal), José González (conselleiro do Medio Rural), Francisco L. Valladares (presidente do Craega) e Javier G. Lozano (secretario do Craega)

## O Craega dispara as vendas un 33 % e roza os 80 millóns de euros

**O número de operadores aumentou case 8 puntos e en 2018 compútanse xa 1.152 inscritos**

O Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) segue a medrar ano tras ano. En 2018, as vendas de produto certificado disparáronse un 33,2 % e chegaron aos 78,7 millóns de euros. Así o avanzou o pasado 1 de abril en Boqueixón o presidente do Consello, Francisco López Valladares, que estivo acompañado polo conselleiro do Medio Rural, José González, e o director da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), Manuel Rodríguez.

“2018 volve a ser un ano excelente para a agricultura ecolóxica. Medran todas as variables: a superficie certificada, a suma de operadores e o volume de vendas”, destacou Valladares. “Estamos convencidos de que isto non vai quedar así e que as cifras van manter a tendencia ascendente nos vindeiros anos. Porque a agricultura ecolóxica chegou para quedar con nós”, celebrou o presidente do Craega. De feito, xa conseguiu consolidarse como o terceiro selo de calidade en

Galicia, por detrás de Ternera Gallega e da DO Rías Baixas.

Na mesma liña pronunciouse o conselleiro. “Xa non é unha moda pasaxeira, nin minoritaria, senón unha actividade cun importante nicho de mercado que cada vez cobra máis forza”, recalcou José González. O titular do Medio Rural fixo fincapé na necesidade de apoiar a vertebración e a organización do sector e avanzou que se vai crear unha mesa de produción ecolóxica. A previsión é que se convoque “este trimestre”.

### PRODUTOS ESTRELA

O leite UHT e a carne avícola, por esta orde, son os produtos certificados estrela, tal e como explicou o secretario do Consello, Javier García Lozano. Cunha facturación superior aos 26 millóns de euros e un crecemento de case 41 puntos, o lácteo é con diferenza o produto que máis ingresos xera. “En Galicia, certificamos o 65 % do leite que se consome en España”, apuntou.

Por sectores, a produción animal é a que máis factura (44,3 millóns de euros), pero a do mar é a que máis medra en termos porcentuais (39,53 %).

A superficie certificada polo Craega tamén pecha o exercicio en positivo. Con 33.736,44 hectáreas certificadas, o crecemento en 2018 aproxímase aos seis puntos. A provincia con máis terreo en ecolóxico é Lugo, xa que suma 16.507 ha (o 49 % do total).

En canto ao número de operadores, o Consello anota neste caso unha suba de case oito puntos e computa 1.152 inscritos ao peche de 2018 (un 125,8 % máis que en 2008). Cun 37,6 %, a vexetal consolídase como a produción maioritaria no conxunto da comunidade.

García Lozano puxo o acento no peso que van cobrando no conxunto do Consello os elaboradores (industrias e comercializadores). En 2001 apenas representaban o 12 % e hoxe xa rozan o 25 %. O seu papel é fundamental para que o produto certificado chegue ao consumidor final.

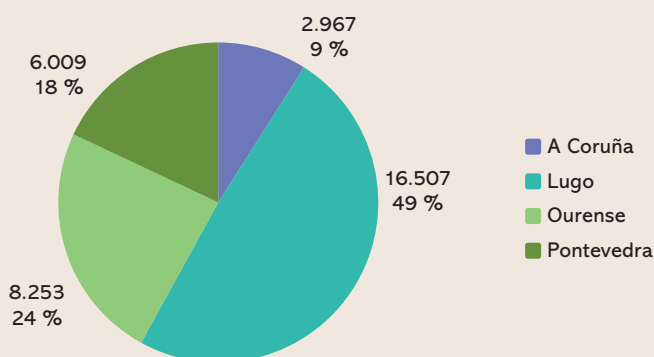


Con preto do 38 %, a vexetal consolídase como a produción maioritaria no conxunto da comunidade

## Variables analizadas

A seguir, ofrecemos os datos correspondentes á memoria anual do Consello (exercicio correspondente a 2018), nos que se recolle a evolución económica do sector a través de gráficas con base nas seguintes variables: superficie inscrita no cultivo ecolóxico, número de operadores e volume de vendas certificadas.

Superficie certificada (ha) 2018 en cultivos ecolóxicos

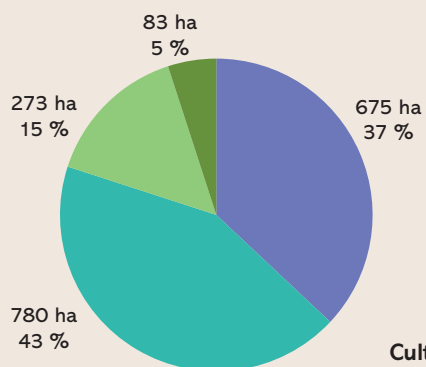


- O total de hectáreas certificadas en Galicia é de 33.736,44 ha.
- Lugo representa o 49 % da superficie certificada.

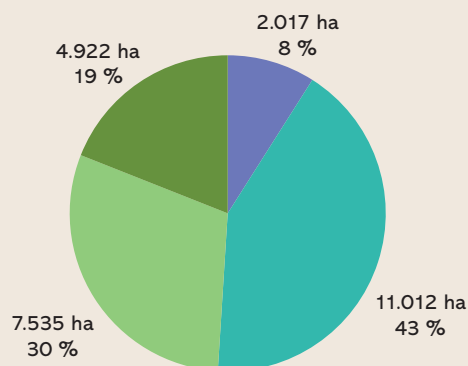
	SUPERFICIE 2017 (ha)	SUPERFICIE 2018 (ha)	VARIACIÓN (ha)	VARIACIÓN (%)
A Coruña	3.081,85	2.966,71	-115,14	-3,74 %
Lugo	14.846,71	16.507,28	1.660,57	11,18 %
Ourense	8.241,71	8.252,96	11,25	0,14 %
Pontevedra	5.745,69	6.009,49	263,80	4,59 %
<b>Galicia</b>	<b>31.915,96</b>	<b>33.736,44</b>	<b>1.820,48</b>	<b>5,70 %</b>

- Evolución da superficie total respecto ao ano pasado: +5,70 %
- Lugo leva vantaxe e é a provincia que máis medra.

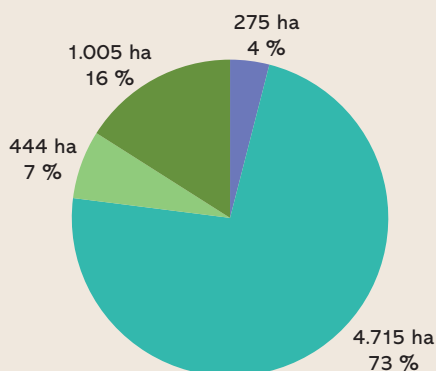
**Cultivo de terras arables (5,3 % da superficie)**



**Pastos permanentes (75,5 % da superficie)**



**Cultivos permanentes (19 % da superficie)**



- A Coruña
- Lugo
- Ourense
- Pontevedra

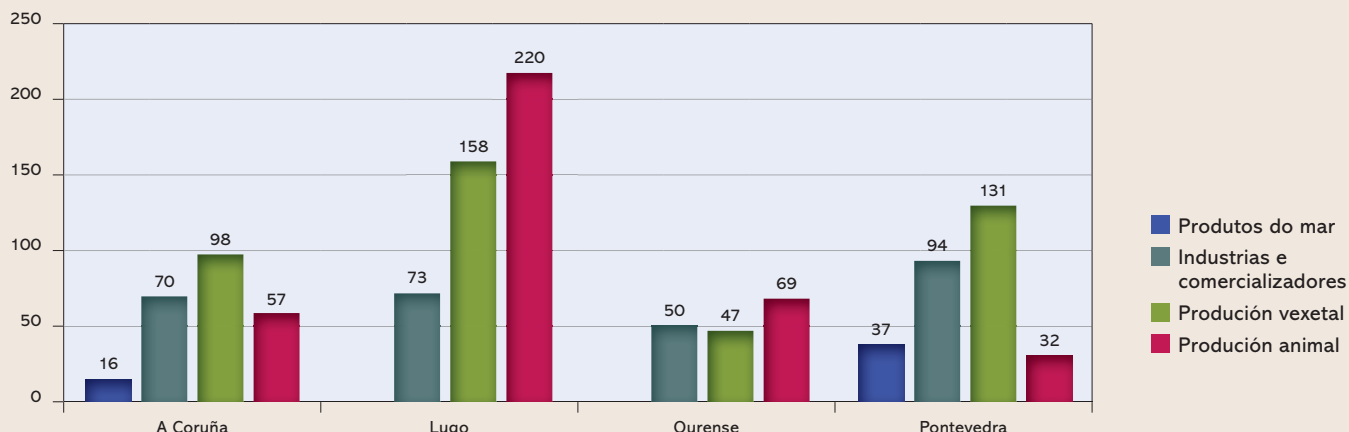
Cultivos de terras arables	1.811,33
Pastos permanentes	25.486,72
Cultivos permanentes	6.438,41
<b>Total (ha)</b>	<b>33.736,46</b>

- Lugo e A Coruña representan o 80 % do total das terras arables.
- O cultivo máis importante de hortalizas está na Coruña: suma 67,95 ha (42,6 % de Galicia).
- Ourense conta con 78,2 ha certificadas de cereais, trigo e centeo principalmente (48,6 % da comunidade).
- Lugo dispón de 573,83 ha de pradería e pastos temporais certificados, o 46,9 % de Galicia.
- Lugo e Ourense abarcan o 72 % da superficie certificada como pastos permanentes.
- Lugo acolle o 73 % da superficie certificada.
- O terreo dedicado a castiñeiros na comunidade equivale a 2.540,79 ha, das cales o 92,7 % se atopa en Lugo.
- En Galicia rexístranse 334,02 ha de maceiras certificadas (o 38,7 % en Pontevedra).
- A comunidade suma 172,28 ha de oliveiras.

**Evolución dos operadores inscritos 1997-2018**

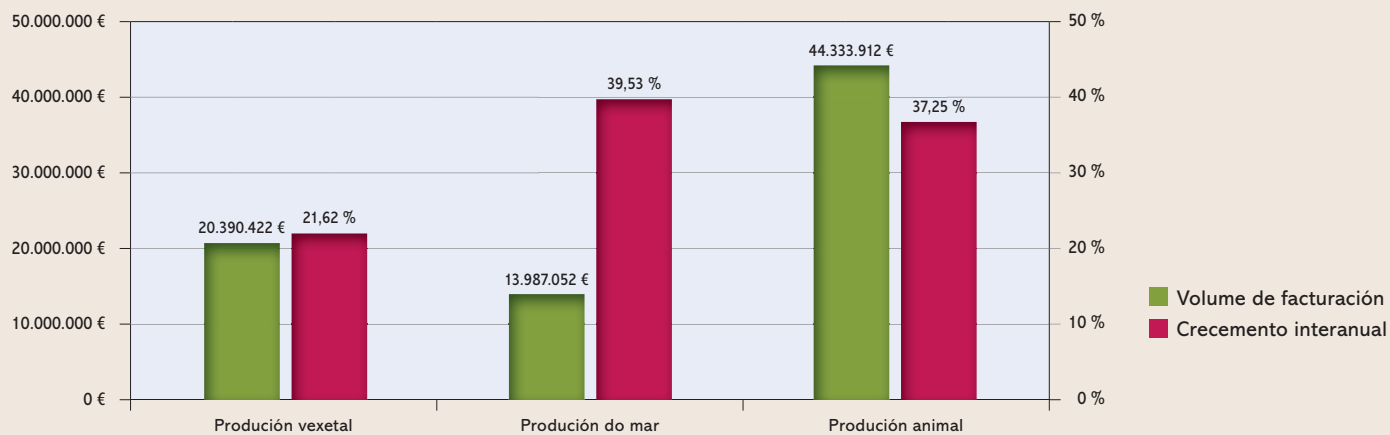


### Número de operadores por provincia e tipo de producción



- Lugo (58,2 % de operadores) sobresaee en produción animal.
- A vexetal (37,6 % de inscritos) é a produción maioritaria.
- Pontevedra ten domiciliadas a maior parte (32,7 %) das industrias e dos comercializadores.

### Volume de negocio Comparativa do volume de vendas 2017-18 (79 millóns de €)



A produción animal é que máis factura (44,3 millóns de euros), pero a do mar é a que máis medra en termos porcentuais (39,53 %).

ANO	PRODUCCIÓN VEXETAL	PRODUCCIÓN DO MAR	PRODUCCIÓN ANIMAL
2017	16.766.330 €	10.024.229 €	32.302.302 €
2018	20.390.422 €	13.987.052 €	44.333.912 €

## Comparativa do volume de vendas no ano 2018 por provincias (€)

	VENDAS 2017 (euros)	VENDAS 2018 (euros)	DIFERENZA (euros)	VARIACIÓN (%)
A Coruña	10.404.951	16.358.500	5.953.549	57,20
Lugo	22.018.539	29.308.463	7.289.924	33,10
Ourense	8.548.402	10.088.059	1.539.657	18
Pontevedra	18.120.970	22.956.362	4.835.392	26,60
<b>Galicia</b>	<b>59.092.861</b>	<b>78.711.384</b>	<b>19.618.522</b>	<b>33,20</b>

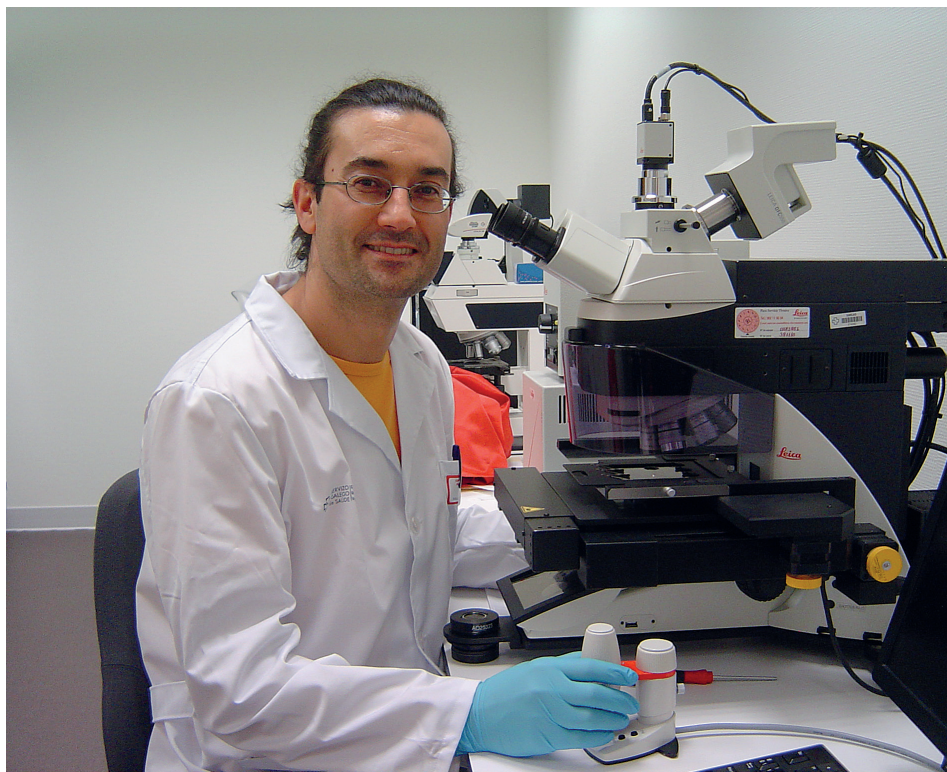
- O crecemento da produción certificada en euros incrementouse nun 33 %.
- Cun repunte dun 57,2 %, a progresión máis destacada foi na Coruña.

## Comparativa do volume de vendas 2017-18

PRODUTOS	VALOR 2017 (euros)	VALOR 2018 (euros)	DIFERENZA (euros)	% VARIACIÓN
Aceites	1.458.539	1.233.939	-224.600	-15,40
Bosque e recollida silvestre	2.128.963	2.635.453	506.490	23,79
Carnes e derivados	8.653.549	12.696.687	4.043.139	46,72
Cereais	5.413	23.633	18.220	336,60
Conservas de pescado	7.737.562	9.599.770	1.862.207	24,07
Conservas vexetais	183.394	195.258	11.865	6,47
Froiteiras	1.582.440	1.130.957	-451.483	-28,53
Hortalizas	1.120.420	1.801.481	681.061	60,79
Leite e derivados	18.536.218	26.126.210	7.589.992	40,95
Outros elaborados	3.302.405	4.105.169	802.764	24,31
Ovos e derivados	3.531.054	3.980.873	449.818	12,74
Panificación	705.093	1.152.258	447.165	63,42
Pensos e alimentación animal	4.621.175	6.057.387	1.436.213	31,08
Produtos apícolas	1.581.481	1.530.142	-51.339	-3,25
Viños, sidras e vinagres de sidra	1.650.535	1.988.187	337.652	20,46
Tubérculos	7.953	66.700	58.747	738,69
Acuicultura e recollida de algas	2.286.667	4.387.282	2.100.615	91,86
<b>TOTAIS</b>	<b>59.092.861</b>	<b>78.711.386</b>	<b>19.618.526</b>	<b>33,20</b>

## CONCLUSIÓNS

- O crecemento da superficie certificada: +5,7 %.
- 2018 pechou cun rexistro de 1.152 inscritos, un 7,97 %.
- Evolución do volume de negocio: 33 %.
- A produción animal é a que máis factura (44,3 millóns), pero a do mar é a que máis medra en termos porcentuais (39,53 %).



Romper o ciclo natural das cousas ten un prezo. E a ciencia corrobóralo pouco a pouco. Demostrado está que pesticidas como o DDT -xa prohibido- inciden no alzhéimer e que hai outros que se relacionan co párkinson. Existen ademais “evidencias” de que estas e outras enfermidades como a depresión poderían ter a súa orixe no intestino. Por iso, levar unha alimentación saudable, a base de produto ecolóxico e sen procesados, é tan importante para previr determinadas doenzas. É o que defende Carlos Spuch, neurocientífico do Instituto de Investigación Sanitaria Galicia Sur e coordinador da Rede Galega de Investigación en Demencias. Agora ten entre mans un proxecto piloto que intenta probar que a dieta ecolóxica é quen de diminuír a actividade inflamatoria no intestino.

## Carlos Spuch: “O importante dos produtos eco é o que non teñen”

“Cada vez saen máis estudos que verifican que certos praguicidas cunha alta concentración en alimentos provocan problemas crónicos no noso corpo”

### » Somos o que comemos?

Estamos formados por un montón de substancias. Desde que nacemos ata que morremos, o que incorporamos ao noso organismo chega a través da respiración, da alimentación ou do que nos poida picar o médico. Nada máis. Na respiración inflúen factores externos como a contaminación, pero o demais depende da nutrición. Cando es neno, se inxires un tipo de graxa determinado, hidratos de carbono en exceso e ademais hai déficit de proteínas, modifícase o neurodesenvolvemento e iso vai ter consecuencias na idade adulta.

### » Entón non hai alimentos nin bos, nin malos. Todo é unha cuestión de equilibrio...

O difícil é estar equilibrado. Salvo que haxa unha patoloxía que o impida, a mellor dieta é aquela na que comes de todo e variado. As graxas non se deben eliminar nunca por completo. Son moi importantes para o sistema nervioso. O 70 %

do cerebro está composto de graxa e as nosas neuronas necesitan para funcionar. Que sucede entón cando consumes unha dieta alta en hidratos e baixa en graxa? Que o desenvolvemento do cerebro non é bo. Hai estudos que demostran que os nenos que consumiron poucas graxas teñen un desenvolvemento cognitivo un pouco máis lento. Son normais, pero lévalles máis tempo resolver problemas ou reaccionar fronte a certas cousas. En resumo, cómpre comer de todo e variado.

### » Convén logo incluír as graxas na dieta?

Pois claro. O que hai é que escoller o tipo de graxa e atopar o equilibrio. En Galicia temos dous dos alimentos con mellor composición de ácidos graxos que existen no mundo: o peixe azul e o leite. O que non sabe a xente, en termos xerais, é que os ácidos malos son necesarios para a correcta absorción dos bos. O de que algo é bo ou malo é moi relativo. A natureza mesma é así e todo ten as súas funcións.



### » Estamos a envelenarnos coa alimentación de hoxe en día?

Envelenar é un pouco forte, pero si que estamos a modificar os nosos patróns alimentarios. O prexudicial é tomar sempre produtos procesados. Por outra banda, é positivo que xurdan tendencias bio. Pouco a pouco, a ciencia demostra que a dieta dos nosos avós era mellor que a de hoxe. Pero volvendo ao veneno, quizais habería que dicir que si, polo excesivo uso de pesticidas que se rexistra na actualidade. Cada vez saen máis estudos que verifican que certos praguicidas cunha alta concentración en alimentos provocan problemas crónicos no noso corpo. Por iso, son un defensor do produto ecolóxico: o máis importante non é o que teñen, senón o que non teñen.

### » Como poden intervir os alimentos en enfermidades como o alzhéimer ou o párkinson?

Cada vez saen máis evidencias do que todo o mundo sabe. Xa entre a década dos 80 e 90, un estudo demostrou que había pacientes de alzhéimer cun elevado nivel de DDT no cerebro. A raíz das presións do Goberno sueco, acabou prohibindo (permítese o seu uso nalgún caso). Tamén hai evidencias de que certos praguicidas constitúen un factor de risco para o párkinson. Basta con facer a proba cunha rata: se inxectas o composto en cuestión no seu cerebro, matas as súas neuronas. Ese é o modelo do párkinson. A maior parte dos pesticidas empréganse para controlar pragas e malas herbas, pero moitos teñen efectos neurotóxicos. Acumúlanse en niveis moi elevados en froitas e verduras que nós despois inxerimos e, polo tanto, pasan ao noso organismo.

### » Tamén di vostede que no intestino se pode atopar a orixe de moitas doenzas...

Hoxe en día un dos grandes focos de atención é a microbiota intestinal (as bacterias e outros microorganismos que residen no intestino). Todos os alimentos teñen que pasar pola flora bacteriana para que poidamos absorbelos. Sospéitase que certas poboacións de bacterias están orixinando a depresión, determinada manifestación do alzhéimer, o autismo... E quen modifica a flora bacteriana? Os alimentos. A flora bacteriana é un reflexo do que comes. Por exemplo, a serotonina é un neurotransmisor asociado á depresión. O 90 % está no intestino. Cando a microbiota está alterada, a parede intestinal inflámase e a produción de serotonina trastór-

nase. Se a investigación logra demostrar que a orixe destas enfermidades está no intestino, poderemos controlar a depresión regulando a flora bacteriana.

### » É máis san consumir ecolóxico?

Si. Porque o produto ecolóxico non ten ningún tipo de químico. E ademais adoita ser un produto de proximidade: madura de forma natural na horta durante o tempo que precisa e chega máis rápido aos puntos de venda. Eses antioxidantes tan beneficiosos para a saúde dos que tanto se fala, son compostos que producen as froitas e verduras para loitar contra a exposición solar ou contra o ataque de bacterias e fungos. E iso que significa? Que non é o mesmo comer unha froita que madurase ao sol que outra que o fíxese dentro dunha cámara. Na medida posible, hai que consumir produtos da túa rexión e de tempada. Cómpre asumir que non se poden comer amorodos todo o ano porque non se producen. Cada alimento ten a súa época. Só con iso, sería suficiente para provocar o *boom* económico dunha determinada zona.

### » Vostede está intentando probalo...

O noso grupo ten entre mans un proxecto piloto con pacientes con enfermidade inflamatoria intestinal. Ademais de analizar os niveis de inflamación no intestino, tamén recolleemos datos sobre a presenza de certos pesticidas nos ouriños. Despois mudamos os seus hábitos alimenticios e poñémoslles unha dieta ecolóxica. Aos 15 días volvemos a avalialos. Esperamos que a dieta ecolóxica diminúa a actividade inflamatoria no intestino e que mellore o seu estado de saúde xeral.

“Se a investigación logra demostrar que a orixe destas enfermidades está no intestino, poderemos controlar a depresión regulando a flora bacteriana”





## O Craega doa o **Premio Aresa** a entidades de interese social

O Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) doará o importe íntegro do Premio Aresa a colectivos de interese social. Cos 10.000 euros en metálico do galardón, fondos propios e a colaboración de empresas do sector, o Consello fará chegar produto certificado a diversas entidades e institucións que destacan especialmente polo servizo que lle prestan á sociedade.

Así o anunciou o pasado 29 de marzo Francisco López Valladares, presidente do Craega, no auditorio da Facultade de Veterinaria (Lugo) coincidindo co acto de entrega do galardón. A cita estivo presidida polo reitor da Universidade de Santiago (USC), Antonio López Díaz; o conselleiro do Medio Rural, José González Vázquez, e o presidente de Aresa, Álvaro Rodríguez Eiras.

“Este premio perténcelles aos máis de mil operadores que integran a familia do Craega. Tedes que saber que este premio é voso. Porque cada día vos erguedes para loitar polo rural galego

e facer deste país un mellor sitio para vivir”, recalcou Valladares durante a súa intervención. Desde o Consello “sempre defendemos, e seguiremos defendendo, que a certificación sexa pública. É a mellor opción para empurrar o sector porque é un modelo de prestixio, garantista, participativo e xusto”, argumentou.

Valladares aproveitou para lembrar que o selo do Craega acredita as propiedades nutricionais dos alimentos, pero tamén constata que ese produto foi elaborado de xeito “sostible, respectando as condicións medioambientais, o benestar animal e, por suposto, favorecendo a biodiversidade”.

### **GARANTÍA DE CALIDADE**

Na mesma liña pronunciouse o presidente do Grupo Aresa, empresa impulsora do galardón xunto coa USC. O selo do Consello “rompe definitivamente coa falta de rigor que existiu neste senso no pasado”.

O Grupo Aresa comercializa dende hai tempo produtos ecolóxicos e, en palabras do seu presidente, “a agricultura e a gandería ecolóxicas forman parte dunha nova realidade do noso sector, teñen un gran porvir e convivirán coa produción convencional de maneira necesaria. Débese combater o debate enfrontado entre as dúas formas de producir, ambas son absolutamente necesarias, distintas e complementarias para dar resposta ao reto de alimentar a poboación mundial”, explicou durante a súa intervención.

O conselleiro do Medio Rural, José González Vázquez, felicitou ao Craega polo recoñecemento recibido e fixo fincapé en que “xoga un papel fundamental na expansión da agricultura ecolóxica”. Este modelo de produción –continuo– é “a agricultura do futuro pola súa oferta de produtos sans e saudables, de máxima calidade e concienciada co noso ambiente”.

O reitor da USC, Antonio López Díaz, clausurou a gala agradecéndolle ao público a súa presenza e dándolle os parabéns ao Consello polo premio. Aproveitou tamén para destacar o labor de todas as candidaturas que se presentaron a esta edición, pois “son todas un grande exemplo da posta en valor do rural”, dixo.

## 22 ANOS DE HISTORIA

O Craega é o órgano encargado do control e da certificación da agricultura ecolóxica en Galicia. Naceu en 1997 e comezou a súa actividade coa certificación de producións vexetais. Foi nos anos 2000-2001 cando ampliou o seu labor á produción animal e xa no 2010 incluíu a acuícola, pois tamén certifica produtos de pesca, como o mexillón ou a extracción sostible das algas.

O xurado tivo en conta para facer ao Consello merecedor deste premio tres argumentos: lograr que a agricultura ecolóxica sexa un dos motores do desenvolvemento rural, cunha especial resposta á demanda de consumo en Galicia; defender un proxecto de control e regulación da produción de maneira multisectorial, e lograr que a agricultura ecolóxica sexa unha das causas principais para a maior implantación de mozos no mundo rural e agrario.



# A gala de entrega do galardón, en imaxes



Conferencia maxistral de José Manuel Silva, ex director xeral de Agricultura da Comisión Europea



Montserrat Valcárcel, vicerreitora de Coordinación do Campus de Lugo e secretaria do xurado, leu a acta co fallo do mesmo



Intervención do conselleiro do Medio Rural, José González



Discurso de José Armando Tellado, director xeral de Capsa Food e membro do xurado



# Case medio cento de centros escolares se suman a *Fai Eco do Lóxico*

A segunda edición de Fai Eco do Lóxico está a superar todas as expectativas. Promovido polo Craega no seo do Plan Proxecta, conta coa participación de 46 centros escolares de toda Galicia (34 de infantil e primaria e 12 de secundaria). O ano pasado anotáronse 34. Iniciativa da Consellería de Educación, o programa pretende afondar en aspectos vencellados coa ciencia, as novas tecnoloxías, a reciclaxe ou a alimentación mediante o traballo en rede. Deste xeito, comunidade educativa e as entidades colaboradoras tenden pontes ao longo de todo curso académico para intercambiar coñecementos.

Baixo o paraugas de Aliméntate ben (impulsado por Medio Rural, Mar e Sanidade), o Consello dispón da modalidade Fai Eco do Lóxico. O seu cometido non é outro que fomentar o consumo de produto eco amosando ao alumna-

**“Temos a esperanza de que sexa o xermolo dun xeito de vida máis san”**



do os seus beneficios, tanto para a saúde como para o medio ambiente. Para iso, o Craega está a organizar charlas, degustacións e xogos en centros de toda a comunidade. Para pechar o programa, celebrarase un concurso final no que se avaliarán os coñecementos adquiridos polos estudantes.

Fai Eco do Lóxico deixou pegada no CEIP Plurilingüe de Lousada (Guntín), gañador do primeiro certame que convoca o Craega para dinamizar o programa. “O pasado setembro, cando volvemos ao cole, a primeira preocupación do alumnado foi o invernadoiro: que iamos plantar, como preparar a terra, como gardar as sementes...”, conta M.<sup>a</sup> Luisa Vázquez Viana, responsable do Plan Proxecta no centro. “Hoxe xa temos unhas cantas leitugas para autoconsumo e estamos agardando a colleita de repolos, coliflores e brócoli”, celebra a mestra.

O documental que fixeron os rapaces sobre que significa o ecolóxico mereceu o máximo galardón do Consello no curso 2017-2018. “No traballo implicouse todo o colexio. Todos foron quen de sentirse protagonistas”, engade a coordinadora. Por iso resultou unha experiencia tan positiva e a dirección do centro non dubidou en repetir este ano. “Fomos quen de inculcarlles aos nenos a importancia de cultivar e consumir produto ecolóxico e que ademais levaran a mensaxe á súa casa”, sinala Vázquez Viana. Unha mensaxe que non foi moi difícil de trasladar porque, nesta zona, unha alta porcentaxe das familias se dedica á agricultura e á gandería.

Este programa “é un labor de longo percorrido, ten que ir afianzándose pouco a pouco. Temos a esperanza de que sexa o xermolo dun xeito de vida máis san”, argumenta. Por iso, o CEIP de Lousada decidiu inscribirse de novo nesta modalidade do Plan Proxecta.





## Bagazo de uva, algas e insectos para *alimentar o porco eco*

O proxecto OK-Net Ecofeed ten como finalidade axudar os gandeiros ecolóxicos a conseguir unha alimentación 100 % ecolóxica e de orixe local para os porcos e as aves de curral. O obxectivo é sintetizar o coñecemento científico e práctico dispoñible ([www.ok-net-ecofeed.eu](http://www.ok-net-ecofeed.eu)).

Para iso, hai que ampliar as posibilidades máis alá dos actuais pensos, con ingredientes alternativos baseados en recursos locais, como subprodutos, forraxes e froitos forestais, aproveitando a omnivoría do porco e a adaptabilidade das razas autóctonas.

### A REFERENCIA DA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

Os sistemas gandeiros tradicionais deben ser fonte de inspiración, adaptándoos, xunto ao actual coñecemento técnico, ás circunstancias sociais e de mercado.

Desde a perspectiva da agroecoloxía, o gando porcino debe integrarse nun sistema agrope-

cuario e convencional, cunha substitución do penso convencional por un penso ecolóxico de similares ingredientes. Esta integración do porco no sistema agrario foi a base do seu aproveitamento tradicional. Así, por exemplo, Segrelles (2011) cita a descrición feita polo veterinario Rof Codina en 1932 acerca de como se criaban os porcos en Chantada (Lugo): “Apenas existe campesiño que non teña un maior ou menor número de porcos e, no caso de labradores acomodados, pódese chegar ata as 20-30 cabezas ou máis. A súa alimentación baséase no pastoreo e nos residuos de cociña preparados con verduras e salvados ou fariña de centeo ou millo, durante a maior parte da súa vida, ata chegada a época de alimentación intensiva para o seu engorde, cando se van sacrificar. Nesa época aliméntanse con nabos, remolacha, cabaza e patacas, ao que se mestura, cando se administra, suficiente cantidade de fariña de centeo ou millo. Ás primeiras horas da mañá e media noite ofréceselles penso de castañas ou millo”.

S. Sanz-Fernández  
C. Reyes-Palomo  
I. Ruiz-Garrido  
C. Díaz-Gaona  
V. Rodríguez-Estévez

## OS INGREDIENTES ALTERNATIVOS

Os ingredientes alternativos adoitan ser subprodutos agrícolas ou industriais. Entre estes hai que distinguir dous grupos (Águila, 2009):

### Ingredientes alternativos estandarizados

Proceden de procesos industrializados ben definidos que controlan a súa calidade, homoxeinizan os seus valores nutricionais e, polo tanto, o seu uso non é complicado, pois empregáronse durante anos con seguridade e de forma estandarizada na alimentación animal, aínda que, en ocasións, a súa dispoñibilidade sexa xeográfica e estacional. Por outra banda, é frecuente que estes subprodutos sexan demandados pola industria de alimentación animal.

### Ingredientes alternativos case “artesanais” ou rústicos

Caracterízanse por:

- Dispoñer de pouca información nutricional:
  - Poucas mostras analizadas e/ou pouca bibliografía científica sobre a súa composición
  - Información incompleta (sen análise de fibra ácido deterxente e fibra neutro deterxente, amidón, aminoácidos dixestibles)
  - Carecen de ecuacións de predición de aminoácidos para facer axustes nutricionais segundo o nivel de proteína crúa do ingrediente
  - descoñécese os posibles niveis de restrición: efectos tóxicos, mal sabor, baixa dixestibilidade etc.
- Carecer de controis de calidade:
  - Non existen estándares de calidade. Un problema práctico é o nome popular do ingrediente, que cambia dunha rexión a outra ou é exclusivo dunha rexión e non se coñece fóra.
  - Hai unha gran variación nutricional entre e dentro dos lotes.
  - A oferta comercial é baixa e/ou moi local, pero poden cubrir as necesidades dos produtores locais e pode atoparse máis dispoñibilidade destes que dos ingredientes alternativos estandarizados.

O feito de que este grupo de ingredientes careza de controis de calidade ou dispoña de escasa información nutricional pode implicar algún risco no seu uso. Entre estes ingredientes salientáanse o soro de queixería, o bagazo de oliva, os subprodutos da industria conserveira etc.

Recentemente, a Comisión Europea (2018) publicou unhas *Orientacións sobre o uso como pensos de alimentos que xa non están destinados ao consumo*, o que abre novas perspectivas no aproveitamento de subprodutos e residuos alimentarios acordes coa filosofía da economía circular.



## CONCLUSIÓNS

- É necesario recuperar o uso dos produtos “esquecidos” pola gandería convencional (ex. bagazo de uva ou de oliva) e buscar novos produtos (ex. algas ou insectos).
- Para estes produtos alternativos e para os subprodutos da agricultura ecolóxica requírese: coñecer e/ou actualizar os valores nutricionais, coñecer a dispoñibilidade xeográfica e estacional, e valorar o custo económico do seu procesado (transporte, conservación etc.).
- É necesario probar técnicas de procesado e conservación dos produtos (ex. desecamento ao sol do bagazo de oliva e posterior mestura co sal).
- Requírense auxiliares tecnolóxicos que melloren a conservación e a dixestibilidade das materias primas alternativas (ex. ácido cítrico).
- Ademais de traballar con pensos, hai que facelo con alimentos ou mesturas complementarias ao pastoreo ou aos recursos locais proporcionados.
- Precísase buscar materias primas proteicas (ex. algas ou insectos).
- Hai que tentar deseñar dietas de acordo co regulamento da gandería ecolóxica, pero sen aumentar os niveis de proteína, para evitar diarreas e a contaminación pola súa excreción do exceso de nitróxeno.
- Requírese un vademécum actualizado de auxiliares tecnolóxicos, fitobióticos e outros nutracéuticos que estean autorizados e sexan comercializados para gandería ecolóxica.

Artigo cedido pola Sociedad Española de Agricultura Ecolóxica (SEAE) e publicado anteriormente en *AE. Revista Agroecológica de Divulgación*, SEAE, n.º 34, inverno 2018, páxinas 32, 33



## O Craega consolida a súa presenza en **Biofach** despois de case dúas décadas

Despois de case dúas décadas participando con *stand* propio, o Consello consolida a súa presenza en Biofach. Celebrada entre o 13 e o 16 de febreiro en Núremberg, á última edición sumáronse 13 empresas certificadas, a cifra máis elevada desde que o Craega aterrase por primeira vez no encontro en 2000. Feira líder mundial

de alimentos ecolóxicos, ata Alemaña viaxaron Connorsa, Conservas Orbe, El Nogal, Jamones González, Galletas Daveiga, Mielles Anta, Pazo de Lusío, Orballo, Porto-Muíños, Producto de Aldea, Green Mixology, The Bio Factory e Coraçai.

Durante catro xornadas, os representantes das empresas aproveitaron para visitar compradores e provedores de produto, reforzar as súas relacións internacionais e establecer novos contactos comerciais, cuxos froitos se verán materializados probablemente ao longo dos vindeiros meses. Distribuídos nun *stand* de 110 m<sup>2</sup> (pavillón 5), cada posto serviu de escaparate para amosar o produto a potenciais clientes. Ata o certame achegouse unha delegación da Consellería do Medio Rural presidida polo director da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), Manuel Rodríguez. Durante o percorrido acompañouno Javier García Lozano, secretario do Craega. Esta acción levouse a cabo co apoio da Xunta e da UE. Pola súa banda, o Igape subvencionou as viaxes e o aloxamento de parte dos expositores.

En marcha desde 1990, Biofach é a maior feira de produción ecolóxica do mundo. Na 30.<sup>a</sup> edición accederon ao Messezentrum máis de 51.500 persoas (o 50 % internacionais), segundo o balance facilitado pola organización. Ademais de Alemaña, no top 5 de visitantes atópanse Italia, Austria, Francia e España. Nos 10 pavillóns habilitados para Biofach e Vivaness –o salón de cosmética natural–, déronse cita 3.273 expositores de 98 países.







## Cocido reinventado e viños eco en **Xantar 2019**

Para acompañar os caldos, o *chef* monfortino Martín Mantilla presentou na Cidade das Burgas un cocido reinventado tanto no seu formato como nos ingredientes empregados. Elaborado a base de produtos ecolóxicos, de primeiro serviu un milfollas de lacón de porco celta con crema de queixo e pemento. Con cachucha, chourizo e garavanzos montou bombas de verdura sobre unha cama de puré de pataca. Para rematar, engadiu unha salsa con aceite de oliva e pemento. Tamén típico destas datas, o postre era unha filloa rechea de crema pasteleira.

Durante o transcurso do acto, Javier García Lozano, secretario do Craega, lembrou que o porco certificado, protagonista dos pratos de Entroido, é un produto innovador que está a incrementar vendas de forma importante nos últimos tempos.

Xantar celebrou este ano a súa vixésima edición. De periodicidade anual, conta coa cooperación de diferentes administracións públicas e empresas privadas. O seu obxectivo é poñer en valor os produtos agroalimentarios a través de representantes do sector e *chefs* de renome.

**O** Craega púxolle unha vez máis sabor ecolóxico á Feira Internacional de Turismo Gastronómico Xantar. Os asistentes á cata de viño organizada o pasado 6 de febreiro na Aula Medio Rural tiveron a oportunidade de degustar un albariño eco da D. O. Rías Baixas mentres escoitaban as explicacións de Natalia Rodríguez, xerente de Bodegas Corisca. Os participantes tamén puideron probar outra variedade certificada polo Consello, neste caso da D. O. Ribeiro. De contar os seus matices ocupouse Diego Diéguez, que está á fronte de Cume do Avia.

## Sabores con selo no **Fórum Gastronómico A Coruña**



**O** sector ecolóxico galego tivo especial protagonismo no Fórum Gastronómico A Coruña, que tivo lugar entre o 10 e o 12 de marzo na cidade herculina. Arredor de trinta inscritos no Craega sumáronse á que está considerada unha cita clave entre os profesionais do sector. 19 contaron con *stand* propio e o resto incorporáronse a diferentes espazos como o Wine Circus Fórum Viño, Cook Trends ou o Mercado de la Cosecha. Houbo representantes de todos os sectores: leite e derivados, marmeladas, cafés, aceites, carnes, viños e cervexas e un longo etcétera.

Ademais, o Consello ofreceu un *showcooking* no marco do programa de actividades Galicia en Cata, organizado pola Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal). Presentada polo secretario do Craega, Javier García Lozano, de cociñar os diferentes petiscos encargouse o *chef* J. M. Mellón. Os asistentes tiveron a oportunidade de degustar tosta de *sardinilla* eco fritida con algas de produción ecolóxica, polo campeiro de produción ecolóxica con verduriña e escuma de iogur de produción ecolóxica con xelatina de Mel de Galicia.

## O eco galego regresa a *Biocultura Barcelona*



Todo está a punto para a 26.<sup>a</sup> edición de Biocultura Barcelona. A celebrar entre o 9 e o 12 de maio no Palau Sant Jordi, o Craega participa por terceiro ano consecutivo con *stand* agrupado. Con límite de superficie (66 m<sup>2</sup>), a demanda volveu a ser moi elevada e a inscrición pechouse con 13 empresas: Miele Anta, Sovoral, Paporroibo, Biowak, Casa Castela, Galician Brew, Terra de Baronceli (Conservas do Támeiga), Pecado de Outono, Orballo, Producto de Aldea, Cerveza Celebridade Galega, Green Mixology e Galuriña.

Organizada pola Asociación Vida Sana, prevé reunir máis de 700 expositores de alimentación bio, cosmética ecolóxica, moda sostible, fogares saudables, benestar, eco-estilo de vida e un longo etcétera. A feira está dirixida ao visitante profesional e ao público xeral.

## Nove empresas do Consello estarán en *Organic Food Iberia*

Nove empresas do Consello decideron anotarse á primeira edición de Organic Food Iberia: Toca (Miele Anta), Porto-Muíños, Eco González (Jamones González), A Factoría Ecolóxica-The Bio Factory, Coraçai, Casa Grande de Xanceda, Gudi Eco Foods (Eco Bracan S.L.), Galician Brew e Orballo. Prevista en Madrid entre o 6 e o 7 de xuño, terá lugar en Ifema (Madrid). De carácter profesional e con vocación internacional, serviralles de punto de encontro aos principais representantes do sector agroalimentario, as bebidas e os viños ecolóxicos.

No recinto daranse cita centos de expositores, destacados relatores, formadores de opinión e grupos de debate. En paralelo, terá lugar Eco Living Iberia, outra convocatoria internacional dirixida neste caso aos sectores da cosmética, produtos do fogar e moda ecolóxica natural certificada.

Organic Food Iberia está coorganizada por Ifema-Feira de Madrid e Diversified Communications, promotor este último de eventos como Natural & Organic Products Europe (Londres) ou Natural Products Scandinavia (Suecia).

## HAZTE SOCI@ de SEAE

Acompáñanos en el camino hacia una transición agroecológica del modelo agroalimentario actual.

Ser parte de SEAE significa apoyar a una organización abierta, próxima y transparente que trabaja con y para el sector de la producción ecológica y el movimiento agroecológico y, por tanto, que contribuye al cambio hacia un mundo mejor, más justo, equitativo y sostenible.

Ae, la "Revista Agroecológica de Divulgación" es gratis para soci@s de SEAE.



Consulta nuestra página web:  
[www.agroecologia.net](http://www.agroecologia.net)

Sociedad Española de Agricultura Ecológica/  
Agroecología (SEAE)  
Camí del Port, s/n. Km 1 - Edif ECA. Portón 1. Apdo 397  
E-46470 Catarroja (Valencia) • +34 961 267 122  
E-mail: comunicacion@agroecologia.net  
Facebook: SEAE.Agroecologia • Twitter: @SEAE\_Agroecolog

# Taboleiro de anuncios

**Produtos de tempada ecolóxicos e certificados.**  
**Servimos a domicilio (tamén envíos por mensaxería):**  
pedidos, bonos regalo e cestas  
**Visitas concertadas para grupos e particulares**  
**Estamos en Tras do Eixo, 25 Cacheiras (Teo, A Coruña)**

A horta de Dubra  
José Domínguez Dubra  
646 413 844  
Facebook: A Horta de Dubra

**Fragaira - Viveiro de plantas de froitos silvestres.**  
**Vendemos plantas de arando, framboesa, mora,**  
**grosella vermella e grosella negra certificadas**  
**en ecolóxico en Negreira (A Coruña).**

699761644  
fragaira@gmail.com  
www.fragaira.blogspot.com

**Venda de carne de vacún de produción ecolóxica**  
**de raza Limusin; véndense canais e medias canais,**  
**tamén se fai o despece segundo o desexe o cliente**  
**e pódesele poñer no domicilio en transporte**  
**frigorífico para non romper a cadea de frío.**

Vicente Prieto Ledo  
609 864 738  
info@limusinatouza.com

**Véndense fabas**  
**ecolóxicas de Lourenzán, a**  
**granel ou envasadas.**

Vicente Piñeiro Leitón  
606 739 015

**Servimos pedidos de carne ecolóxica**  
**de tenreira envasada ao baleiro.**

Carnicería La Tomea (Rábade, Lugo)  
Jesús Dapena  
982 390 355 - 607 289 806

**Servimos pedidos de carne ecolóxica**  
**de tenreira envasada ao baleiro.**

Carnicería Carballada (Sarria, Lugo)  
982 886 225  
carniceriacarballada@hotmail.com

**Carmen de Socastro**  
**Na horta ecolóxica "Carmen de**  
**Socastro" temos produtos de**  
**tempada. Estamos en Socastro,**  
**11, concello de Rois, A Coruña.**

**Ven e coñécenos!**  
carmensocastro@hotmail.com  
630 167 138

**Recibimos visitas guiadas de escolares**  
**e grupos na nosa explotación ecolóxica**  
**de Rubia Galega.**

Pazo de Sabadelle (Chantada, Lugo)  
650 343 777

**Realízanse sacrificios ecolóxicos.**  
**Matadoiro Comarcal de Sarria.**

San Xulián da Veiga, 27614  
Luís López: 982 531 273

**Granxa certificada de carne**  
**de vacún, ovino e porco celta**  
**en varios pesos. Posibilidade**  
**de servir en despeces en**  
**distintos formatos.**

Granxas de Lousada SC  
657 103 467  
sboados@gmail.com

**Vendemos esterco de polos en ecolóxico.**  
**Granxa de Raquel Rodríguez R. Polos eco.**

Rodeiro (Pontevedra)  
Alberto: 617 24 28 81  
quelarr@yahoo.es

**Descostos do 20 % nas tarifas de**  
**alojamento en Ecoagroturismo Arqueixal**  
**para inscritos no Craega.**

Albá (Palas de Rei, Lugo)  
982 380 251 / 629 176 030  
contacto@arqueixal.com / www.arqueixal.com

**Alúganse 7 ha en dúas parcelas de terreo en**  
**ecolóxico dende o ano 2000, das que 9.000**  
**m<sup>2</sup> están plantadas de maceiras para sidra.**

José Hermida Fernández  
A Graña, 27835 Roupas  
Xermade (Lugo)  
649 428 364  
an.geles@hotmail.com

**Bo para a túa saúde, bo para o medio**  
**ambiente. Carne ecolóxica de Raza Vianesa**  
**alimentada exclusivamente con pasto e leite,**  
**rica en Omega 3 e recomendable para celíacos.**  
**Poñémola na súa casa en lotes de 1/2 canal de**  
**60 quilos envasada ao baleiro.**

Ecovianesa S.L. - Berrande (Ourense)  
676 966 255  
ecovianesa@gmail.com

**Visitas didácticas a Pecado de Outono (Riós,**  
**Ourense): ruta polos soutos, charla informativa,**  
**visita ao obradoiro de transformación de**  
**castaña e degustación de produtos de castaña**  
**(bica, marmelada, licores, cervexa etc.).**

659 499 570  
Prezo: consultar

Sección gratuíta para os inscritos

Para publicar os anuncios enviar a solicitude a [raega@raega.es](mailto:raega@raega.es)



Logotipo europeo para os alimentos ecolóxicos



Ronda M.<sup>a</sup> Emilia Casas Baamonde, s/n  
Edificio Multiusos  
27400 Monforte de Lemos (Lugo)  
Tel.: 982 405 300 - Fax: 982 416 530  
craega@craega.es  
www.craega.es

Síguenos en:



Impreso en papel  
100% Reciclado



FEADER  
Europa inviste no rural



XUNTA  
DE GALICIA