



Debate práticas agrícolas olival e amendoal

24, 25 e 26 de outubro de 2022

Visita da comunidade espanhola a Portugal



Produtores

Professores

Transformadores

Chefs

Associações

Técnicos

*O contraste entre os ecossistemas de Almeria (território da ALVELAI) e o ecossistema de Idanha-a-Nova; foi consensual a ideia que **todos os ecossistemas**, mesmo distintos, são necessários para uma **produção sustentável** de alimentos para a Humanidade.*

Aspetos discutidos durante o intercâmbio



Explorações de agricultura intensiva

Intensificação da produção de amendoal moderno, com foco primordial na **produtividade e rentabilidade** em detrimento da valorização dos produtos locais e da biodiversidade da região. No entanto, a necessidade deste tipo de culturas em zonas rurais, de baixa densidade populacional é compreendida como motor económico.



Recursos hídricos disponíveis

Este é um recurso em falta no território de ação da ALVELAI. Os participantes consideram que está a ser usada em grandes quantidades na **agricultura e pecuária** no território português. O uso excessivo **não é sustentável** a longo prazo e deveria ter uma **gestão otimizada** devido à sua importância.

A importância das Bio-Regiões



Portugal

Idanha-a-Nova, **primeira bio-região** em Portugal: região dedicada a responder ao desafio da sustentabilidade, onde a **comunidade e o poder local** assumem uma **estratégia conjunta** para a Gestão Sustentável dos Recursos Ambientais, para a preservação e dinamização de sistemas agrícolas sustentáveis e saudáveis.

Espanha

No território Espanhol ainda não há bio-regiões. No entanto, o trabalho que tem sido desenvolvido no território abrangido pela ALVELAI (Granada, Almeria, e noroeste de Múrcia), faz com que seja considerada uma bio-região, devido ao **manejo holístico** onde integram a **agricultura**, a **pecuária**, a **gastronomia** e a **cultura e lazer**.



Valorizar os produtos locais em Portugal



Em Portugal há dificuldades em **comercializar carne biológica**. Por não existir um **circuito local de abate, desmanche e comercialização** com rótulo biológico, os produtores são obrigados a exportar a sua carne para fazer este processamento.

Por outro lado, os restaurantes, talhos e retalhistas locais que procuram carne de borrego biológica são obrigados a importar este produto.

Porquê?

- i) em Portugal não existem matadouros para carne biológica;
- ii) a **legislação** não permite a existência e operação de **matadouros móveis** (como em Espanha, por exemplo);
- iii) as **grandes cadeias de retalho** conseguem adquirir este tipo de carne em grandes quantidades e a um preço mais acessível.



Valorização do património cultural

A visita à aldeia de Monsanto e a paisagem envolvente é uma **mais valia para o território**. Observa-se uma modificação na paisagem, **afetada pela agricultura intensiva**, que destrói o **ecossistema natural** e o **Montado** característico da região.



Intercâmbio

Valorização do **intercâmbio** entre Portugal e Espanha, em que os participantes destacam o **acolhimento** recebido e reconhecem o **esforço** e a **necessidade de colaboração** entre países vizinhos para promover práticas **mais sustentáveis**.



Literacia dos consumidores

A "gastronomia de consciência" deverá **integrar a literacia dos consumidores** em relação à **economia circular**, aos **circuitos curtos**, aos produtos que compram e que consomem, à qualidade que estes produtos locais têm, e às consequências diretas da **dieta na saúde humana**. A gastronomia pode e deve ser incluída nos roteiros turísticos da região de modo a valorizar os produtos locais.

Durante o intercâmbio, o grupo de participantes espanhóis (produtores e *stakeholders* da cadeia de valor do amendoal e olival) teve a oportunidade de visitar quatro explorações (uma em Serpa, Alentejo, e três na região de Idanha-a-Nova) de modo a conhecer as **práticas biológicas e regenerativas** utilizadas relacionadas com as **culturas** de interesse.