

## Què podem fer?

### com a consumidors/es

- Una de les causes principals de la seua desaparició és la **falta de demanda**. **Sol·licita-les** en la teua associació de consum o tenda habitual.
- És important **consumir productes locals, de temporada** i conreats **de forma ecològica**. Són els més saludables, donen treball als nostres agricultors i agricultores i eviten que s'abandoni el camp.
- Organitza o participa en **tasts de varietats locals** per a donar a conèixer aquesta problemàtica als teus familiars o veïns i poder diferenciar-les de les varietats que trobem en els supermercats.
- Preocupa't més del que consumeixes i **sigues responsable**. El nostre consum està molt relacionat amb temes com el deteriorament del medi ambient o les injustícies en països del Sud.

### com a ciutadans/es

- Mobilitza't per la **defensa del territori i del medi ambient**, que és la base per a la conservació dels cultius tradicionals.
- Incideix en el teu entorn per a denunciar els **perills dels cultius transgènics**, que mercantilitzen l'agricultura, trenquen les formes de vida camperoles i contaminen les varietats locals.
- Coneix les experiències que estan protagonitzant els **pobles indígenes** i les comunitats camperoles en el Sud. El seu model de vida en harmonia amb la Naturalesa està sent amenaçat constantment pels actors de la globalització.
- Denuncia les males pràctiques de les companyies transnacionals** (farmacèutiques, mineres, fusteres, energètiques,...) que destrueixen els ecosistemes locals i la biodiversitat.



Els **consumidors** tenen un **paper fonamental** en la **promoció i l'ús de varietats locals**



#### MÉS INFORMACIÓ:

llavorsd@llavorsdaci.org  
[www.llavorsdaci.org](http://www.llavorsdaci.org)

MATERIAL ELABORAT DINS DEL PROJECTE:



#### PARTICIPEN

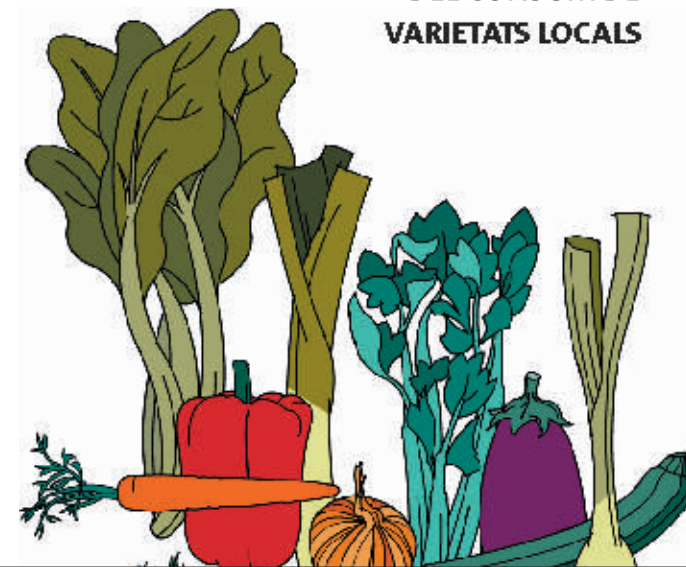
EN AQUESTA CAMPANYA:



ACSUD  
LAS SEGOVIAS  
PAÍS VALENCIA

# EXIGEIX BIODIVERSITAT EN LA TEUA TAULA

CAMPANYA  
DE PROMOCIÓ  
DEL CONSUM DE  
VARIETATS LOCALS





## Te'n recordes...?

...del sabor d'una tomaca **de les d'abans**?

...de gaudir d'un **encisam amb gust a encisam**, i no d'un aliment més aviat insípid que tan sols conté aigua?

...de quan **compraves directament a l'agricultor**, en la porta de sa casa, i podies gaudir d'una fruita **acabada de collir**, en el punt òptim de maduració i amb una olor profunda a producte fresc i nutritiu?



## Què són les varietats locals?

Són les varietats de fruites i hortalisses que s'han conreat **històricament en un territori** i que, per això, estan **adaptades al clima i al sòl locals**. Agricultors i agricultores de tot el món han anat seleccionant-les durant segles i han sobreviscut transmetent-se de generació en generació, com part de la memòria col·lectiva dels pobles.

Però, sobretot, són **la base de la nostra gastronomia tradicional i la nostra cultura popular**: el pebrot de la pericana, la tomata valenciana, la dacsca per a fer "tostons", la ceba de gra, l'albergínia llistada de Gandia, l'encisam morat de Morella, la carlota morada, etc. Són aliments que han format part de les receptes de les nostres àvies. En totes les zones del món on es practica l'agricultura existeixen varietats locals, el que suposa una font enorme de riquesa i biodiversitat. És un patrimoni agrícola de gran valor, i a més a més, són les més adequades i les que millor s'adapten a l'agricultura ecològica i als canvis climàtics.

No obstant això, en l'actualitat, **la conservació d'aquestes varietats està en perill**. És cada vegada més difícil trobar varietats locals en les tendes i els mercats. Això sí, podem trobar productes d'origen italià, francès, xinès o xinès.



## I què ha passat amb les varietats locals?

Durant el **segle XX es va perdre el 90%** de les varietats agrícoles. La causa fonamental és que el model d'agricultura industrial, el que avui predomina, ha seleccionat varietats **més adaptades a les condicions de mercat**: varietats que aguanten més temps en la nevera, que poden transportar-se milers de quilòmetres sense desbaratar-se o que simplement tenen un aspecte més atractiu, sense que això vullga dir que són millors en sabor o en qualitat.

I, potser el més important: aquestes **varietats comercials són estèrils**, és a dir, els agricultors que les conreen han de comprar-les cada any, el que els fa dependents de les companyies de llavors i fa que aquestes empreses guanyen moltíssim diner. Moltes vegades, a més, és necessari utilitzar productes **químics per a què siguin productives**.



## Aquest problema no només existeix ací

En països del Sud, on moltes famílies camperoles viuen del que conreen (són autosuficients), perdre la seua llavor significa **perdre la seua font de vida** i haver d'invertir diners, que no aconsegueixen amb facilitat, per a comprar llavors comercials i productes químics.

Per als pobles indígenes, això suposa una **ruptura brutal de la seua cultura**, conservada durant mil·lennis.