



Catàleg de finques



Agricultura i conservació ambiental es donen la mà

Aquestes finques estan compromeses amb pràctiques agràries sostenibles. Aposten per la salut, la natura i la proximitat en la producció i el consum.

SALUT

S'evita l'ús de pesticides i herbicides. Es fomenten les races autòctones i les varietats locals. Productes de temporada. El bestiar pastura al seu ritme sense estrés.

NATURA

Es respecten la flora i la fauna silvestres i s'hi creen sinergies. Es prioritza la salut del sòl i l'ús responsable dels recursos. S'aprofiten les aigües pluvials.

PROXIMITAT

Petjada ecològica reduïda. Cadenes curtes de comercialització. Dinamització de l'economia i el paisatge rural. Suport a la pagesia de l'illa.



La pagesia és una peça clau en la conservació del territori

Posem en valor el seu paper com a productors d'aliments i protectors de la natura i la biodiversitat.

La clau és al paisatge de mosaic

El paisatge en mosaic que l'illa ha conservat al llarg de mil·lennis és una clau per a la conservació. Un dels elements que van ser més decisoris a l'hora de declarar Menorca com a Reserva de Biosfera va ser la combinació de tessel·les de camps de conreu, espais de vegetació silvestre i la immensa retícula de paret seca que els separa, alhora que alberga molta vida animal i vegetal.

L'activitat ancestral més transformadora de territori ha estat l'agrària. Sigui per alimentar els ramats, per produir aliments o per buscar recursos al bosc, la gestió agrària és la responsable del llegat que hem rebut. Una gestió que, fins fa uns quaranta anys, era d'una intensitat molt compatible amb la conservació d'una alta biodiversitat i que configurava un paisatge que resulta agradable a molta gent.

On hi ha una gestió responsable, hi trobem molts insectes i molt de gra, que serveixen d'aliment a petits mamífers i ocells, que a la vegada contribueixen a mantenir tota la rica xarxa tròfica que forma la vida silvestre.



Maó

Algendaret Nou

En Raül i na Marisa formen part d'una família pionera de l'agricultura ecològica a Menorca. Aposten per les varietats locals i les races autòctones. El seu producte estrella és el formatge de llet crua de vaca vermella. Inauguren un nou forn de pa i rebosteria artesana i típica de Menorca. Podeu encomanar i tastar les delicioses pastes i coques de na Marisa, fetes amb productes propis de la finca.

Contacte

Raül Gonyalons

☎ 690 03 33 15

Marisa Pons

☎ 600 36 32 76

✉ algendaretnousrm@gmail.com

Punts de venda



Venda directa a la finca
Cra Maó-Ciutadella Km 4'5
amb cita prèvia.



Bio Magatzem (Maó)
Botiga del GOB Menorca
Botigues especialitzades

Productes propis amb certificat ecològic



Formatge de llet crua de vaca vermella



Carn



- Vedella vermella menorquina ecològica (lots)
- Be (lots) raça menorquina
- Porc



Embotits ecològics:

- Sobrassada
- Carnixua



Verdures (temporada d'estiu)



Pans, pastes, coques, quiches...



Ous



Ciutadella

Algaiarens i Son Felip

Les finques d'Algaiarens i Son Felip practiquen l'agricultura regenerativa, apostant per la naturalesa i la producció d'aliments d'alta qualitat i valor nutricional. Innoven constantment amb idees com galliners mòbils que fertilitzen la terra o el marcatge de línies clau per aprofitar l'aigua de pluja. També ofereixen excursions, visites a cavall i formacions sobre agricultura regenerativa.

Contacte

Mel, carn, horta:

📞 Borja - 628 40 73 42

📞 Toli - 659 15 72 55

Oli, ous i pa:

📞 Pere - 690 16 00 20

✉ agricola@sonfelip.com

🌐 www.sonfelip.com

📘 facebook.com/sonfelip

📷 [algaiarens_sonfelip](https://instagram.com/algaiarens_sonfelip)

Punts de venda



Carnisseria RAIMA
(Ciutadella)



Botiga del GOB Menorca
Botigues especialitzades
Supermercats

Productes propis amb certificat ecològic



Fruïtes

- melons
- síndries



Verdures



Ous



Vedella vermella menorquina ecològica (lots)



Mel



Pa i farina

- Blat xeixa
- Blat canya blava



Oli d'oliva verge extra

Altres: Hidrolat de figues



Sant Lluís

Binibèquer Nou

Binibèquer Nou és una finca tradicional ramadera de vaca vermella i porc negre, races autòctones de l'illa. Practiquen l'agricultura ecològica i el bestiar pastura lliurement. Es basa en un model tradicional de rotació de sementers segons l'estació de l'any i el conreu sembrat.

Contacte

Lorenzo Pons
Victor Borràs

☎ 676 487 888

✉ ecomenorca@gmail.com

🌐 www.ecomenorca.es

Punts de venda



Venda directa d'animals
vius a altres finques



Carnisseria Ecològica
ECOILLA (Mercat de Santa
Catalina - Palma)

Sa Botiga de S'Uestrà
(Sant Lluís)



Repartiment a domicili
per comandes de llenya

Productes propis amb certificat ecològic



Carn

- Vedella vermella
- Vedell per reproducció
- Carn en canals senceres o mitges



Llenya



Alaior Biniguarda



Abast repartiment a domicili

En Joan s'ha dedicat tota la vida al camp. A través de la Custòdia Agrària, va apostar per la raça de vaca autòctona de l'illa. Ha trobat l'èxit a través dels circuits curs de comercialització i ven la carn en lots directament als consumidors.

Contacte

Joan Allès

☎ 639 861 202

✉ joanjalles@gmail.com

📷 @biniguarda

Punts de venda



Comandes per WhatsApp
Reparteix a domicili a
tota l'illa

Productes propis



Carn de vedella vermella menorquina (lots)



Es Castell

Binissaida des Barrancons

Amb un enfocament de permacultura i agroecologia, aquesta finca es dedica al cultiu d'horta, arbres fruiters, oliveres i al maneig de bous, gallines, i abelles. Un exemple d'agricultura en harmonia amb la natura on hi trobem espècies emblemàtiques i grans porcions de terreny protegides pel seu valor biològic.

Contacte

Carlos Mayans

☎ 630 666 585

✉ mayanstorres@gmail.com

📷 @binissaidadesbarrancons

Punts de venda



Venda directa a la finca el
divendres de juny a octubre.
Camí de Toràixer a
Binissaida, 111, Es Castell



Mercat AgroMaó (diumenge)
Mercat d'Alaior (dissabte)
Mercats d'estiu



Botigues:
Biomagatzem (Maó)
Econatur (Sant Lluís)

Productes propis amb certificat ecològic



Verdures



Fruites



Oli d'oliva verge extra



Ous



Elaborats

- Mermelades
- Mel
- Sofregits

Altres: herbes aromàtiques



Es Castell

Binissaida Vell

Na Judith es dedica a la ramaderia de vaca vermella i a la producció d'hortalisses ecològiques. Va iniciar l'explotació des de zero a partir d'un disseny de permacultura i el maneig holístic del bestiar. Té un enfocament d'agricultura regenerativa amb horta en bancals de policultiu.

Contacte

Judith Aisa

📞 651 920 854

✉ binissaidavell@gmail.com

📷 @binissaidavell

Punts de venda



Venda directa a la finca
Cami de Binissaida, s/n
Es Castell



Repartiment a domicili -
Consultar per WhatsApp
previament

Productes propis amb certificat ecològic



Verdures



Fruita



Carn de vedella vermella menorquina (lots)



Ciutadella

Binitord

Na Clara es dedica a la producció de vi blanc, negre, rosat i de vermut amb varietats de raïm locals i internacionals, combinant l'agricultura de la vinya amb la conservació de la natura. Els xòrics que habiten a la vinya fan una tasca de control biològic, espantant els pardals que picotegen el raïm, evitant així l'ús de fitosanitaris químics.

Contacte

Clara Salord

☎ 665 560 224

🌐 www.binitord.com

✉ info@binitord.com

📘 binitord

📷 @binitord

Punts de venda



Venda directa a la finca
Camí Lloc de Monges



Venda online: binitord.com



Botiga del GOB Menorca
Botigues especialitzades
Supermercats

Productes propis



Vi

- Negre
- Negre, Ciutat de Parella
- Blanc
- Rosat

Vermut



Maó

Es Capell de Ferro



Abast repartiment a domicili

Na Maria Tudurí gestiona aquesta finca situada al Parc Natural de S'Albufera des Grau. El programa de Custòdia Agrària la va ajudar a engegar la gestió d'aquestes terres abandonades. Ara produeix una gran diversitat de productes, tots certificats en ecològic.

Contacte

Maria Tudurí

☎ 649 64 63 62

f escapelldeferro

Punts de venda



Reparteix a domicili (zona Maó, es Castell, Sant Lluís, Sant Climent i Addaia)



Mercats d'estiu



Botiga del GOB Menorca, Biomagatzem, Tot Bio (Maó), Eco-Natur (Sant Lluís)

Productes propis amb certificat ecològic



Verdures de temporada



Fruita



Ous



Vedella vermella menorquina (lots)

Embotit de porc negre:



- Sobrassada tendra, semi-curada i picant
- Carnixua
- Botifarró blanc i botifarra negra



Melmelades
Figat

També reparteix



Pa ecològic de la Marcona: blat xeixa (integral, integral llavors, blanc nous) i sègol
Bases de pizza de la Marcona



Formatge ecològic des Tudons



Ferrerries

Es Molí de Baix

Es Molí de Baix és una finca única localitzada dins el Barranc d'Algendar; una petita empresa familiar amb una història de fructicultura que remunta a temps àrabs a Menorca. Aprofitant el microclima del barranc, es cultiven carabasses, cítrics i alvocats. S'organitzen visites guiades a la tardor i a l'hivern.

Contacte

Flora Ritman

📞 650 20 20 21

🌐 www.esmolidebaix.es
www.floraritman.es

📷 @esmolidebaix
@floraritman

Punts de venda



Venda directa a la finca
amb les visites guiades



Paradeta de S'Hort de Baix
Orgànic al mercat agrari de
Ciutadella



Ecomercat (Ciutadella)

Productes propis amb certificat ecològic



Carabasses



Fruïtes:

- Cítrics
- Alvocats
- Fruïters variats

Altres: artesania amb carabassa



Ciutadella

Es Tudons

Es Tudons és una finca especialitzada en l'elaboració artesanal de formatge de llet crua de vaca vermella i la producció de carn de be, de porc i de vedella. Aposta per les races autòctones adaptades a l'illa i per un maneig certificat ecològic.

Contacte

Bep Llufríu

☎ 628 47 35 28

✉ estudons@gmail.com

Punts de venda



Venda directa a la finca



Mercat agrari de Ciutadella
(Paradeta de s'Hort de Baix), Cas Ferrer



Botiga del GOB Menorca,
Sa Cooperativa del Camp,
Carnisseria RAIMA, Ca na
Fayas, Ecomercat,
Es Celleret (Maó i
Ciutadella), Equilibri (Maó),
Econatur (Sant Lluís),
Supermercats



Venda online ecocarn.com

Productes propis amb certificat ecològic



Carn:



- Be
- Porc



- Vedella vermella



Formatge de llet crua de vaca vermella



Ferrerries

La Marcona



Abast repartiment a domicili

En Toni i na Carme cultiven i elaboren de forma artesanal pa de varietats locals de gra autòcton com el blat de xeixa i la canya blava. Fan un producte diferent i saludable: no afegeixen cap additiu ni conservant i la producció és ecològica.

Contacte

Antoni Moll

☎ 600 38 90 20

✉ www.lamarcona.cat

🌐 lamarcona@lamarcona.cat

📘 La Marcona

📷 @lamarconasa

Punts de venda



Reparteix a domicili a través d'Es Capell de Ferro



Mercat agrari de Ciutadella i d'estiu a Es Mercadal i Fornells



Botiga del GOB Menorca, Equilibri, Mon Orgànic (Maó) Cooperativa San Crispín (Alaior) Ecomercat, Fonoll Mari, Alloreus, Cash (Ciutadella), Fruits Sa Llum (Mercadal), Sa Botiga (Ferrerries), Econatur, S'Ullestrar (Sant Lluís).

Productes propis amb certificat ecològic



Pa de blat xeixa

- Integral
- Integral amb llavors
- Blanc
- Blanc amb nous
- Panets semi-integrals
- Pans de viena

Pa de sègol

Farina

Bases de pizza

Arròs de la terra



Ciutadella

Hort de Binibò

La finca de Binibò representa un model d'agricultura orgànica i ecològica en harmonia amb la natura. Abarca unes 10 hectàrees riques en biodiversitat on es cultiva horta de temporada i arbres fruiters. Trobareu també abelles de mel, gallines i ànecs.

Contacte

Antoine i Clotilde Philipon

☎ (0033) 685 918 980

✉ antoine@philipon.fr

📷 @huertadebinibo

Punts de venda



Venda directa a la finca
dilluns a dijous, Camí de
s'hort de ses Taronges



Sa Cooperativa del Camp
(Ciutadella)

Productes propis amb certificat ecològic



Verdures



Fruita



Ous



Alaior

Hort de Matadones

Una iniciativa pionera de producció de fruita ecològica a les Illes Balears situada al Barranc de Cala en Porter. El topònim deriva de quan les dones havien d'anar a cercar aigua del pou al punt més alt del barranc, al final d'un camí difícil.

Contacte

BioBarranc - Ignasi Capó Martí

☎ 628 90 63 43

✉ ignacm83@gmail.com

Punts de venda



Repartiment a domicili a través des Capell de Ferro i Santo Domingo



Paradeta de S'Hort de Baix al mercat agrari de Ciutadella



Biomagatzem, Món Orgànic, Tot Bio (Maó)
Ca na Clara (Ferrerres)
Sa Figuera Ecològica (Es Mercadal)
Ecomercat, Camomil·la (Ciutadella)

Productes propis amb certificat ecològic



Fruita:

- Nispro
- Melicotó
- Xino
- Pruna
- Pera
- Poma
- Caqui
- Albercoc
- Maduixa



Alaior

Llumena den Sebastià

En Sebastià aposta per la diversificació del bestiar i la producció de diferents carns i embotits tradicionals, elaborats de forma artesanal.

Contacte

Sebastià Pons

☎ 609 051 690

✉ ponsrotgersebastia@gmail.com

Punts de venda



Venda directa a la finca
Camí de Llumenes, Alaior,
i a l'escorxador de Maó



Botiga del GOB Menorca
Cooperativa Sant Crispín,
Cooperativa del Camp, Ca
na Juanita, Farmers & Co
(Alaior)

Productes propis



Carn

- Be
- Porc i porcell



Embotits:

- Sobrassada
- Carnixua



Ciutadella

Morvedre Vell

Morvedra Vell s'especialitza en la producció d'oli d'oliva verge extra, certificat en ecològic. Empren diverses varietats (arbequina, picual, cupatge) i aprofiten l'olivó dels ullastres salvatges de la finca, donant un toc especial propi de l'illa.

Contacte

Pito Barber

☎ 650 89 41 71

✉ pitobarbercapof@gmail.com

🌐 www.morvedra.com

📷 @morvedra

Punts de venda



Venda online
morvedra.com
devinsmenorca.com



Sa Cooperativa del Camp
(Ciutadella)
Sa Cooperativa Sant
Bartomeu (Ferreries)
Farmers&Co
Botiga del GOB Menorca
Botigues especialitzades



Repartiment a domicili a
través de Productes
Ecològics Santo Domingo

Productes propis amb certificat ecològic



Oli d'oliva verge extra.
Cupatge de picual, arbequina i olivó



Ciutadella Parella Vella



Abast repartiment a domicili

Els germans Bosch Llorens van tornar a l'explotació familiar on van néixer per a recuperar l'activitat agrària, passant de la ramaderia al cultiu d'hortalisses. El 2005, van obtenir el certificat ecològic i han anat creixent els darrers anys.

Contacte

Isaac i Daniel Bosch Llorens

☎ 690 137 078

✉ isaacbllorens@gmail.com

Punts de venda



Paradetes al mercat
agrari de Ciutadella



Repartiment a domicili a
Ciutadella



Botigues: Ecomercat, Tot
A Granel, Ses Eres, Sa
Botiga des Cavallitos,
Fonoll Mari (Ciutadella),
Ca na Clara (Ferrerries)

Productes propis amb certificat ecològic



Verdura



Alaior S'Alblagai



Abast repartiment a domicili

A principis dels 2000, en Basili i son pare van anar recuperant l'activitat agrària a la finca familiar i la van certificar en ecològic l'any 2009. La diversificació de la producció i el màxim respecte pel benestar animal són dues de les característiques d'aquest lloc.

Contacte

Basili Enrich

☎ 663 34 08 01

✉ salblegall@gmail.com

Punts de venda



Comandes per telèfon.
Recollida a la finca



Repartiment a domicili:
Maó, Es Castell, Sant Lluís,
Es Mercadal, Alaior



Botigues:
Hort des temps (Alaior)
Mon Orgànic (Maó)

Productes propis amb certificat ecològic



Verdura



Fruita



Carn



- Vedella (lots)
- Cabrit (lots)



Ous



Farina blat de xeixa

Altres: planters ecològics de flors i plantes aromàtiques



Es Castell

Sant Joan de Binissaida

Sant Joan de Binissaida és una finca històrica i agroturisme dedicat a la producció d'oli d'oliva verge extra ecològic. També tenen restaurant de producte fresc i de proximitat on utilitzen ingredients propis de la finca.

Contacte

Tèl·f. Sintes

☎ 971 35 55 98

✉ santjoan@binissaida.com

🌐 www.binissaida.com

📷 @sjbinissaidahotel

📍 [santjoandebinissaida](https://www.facebook.com/santjoandebinissaida)

Punts de venda

🚩 Venda directa a
l'agroturisme, Camí de
Binissaida 108, Es Castell

Productes propis



Oli d'oliva verge extra

- Koroneiki (varietat grega)
- Arbequina

Altres:

- Olives de taula



Ferrerries Sant Josep

Sant Josep és una finca de 82 hectàrees al nord de Ferrerries dedicada a la producció de carn de be i vedella. En Pito i n'Anna han començat a plantar vinya de diferents varietats ancestrals adaptades a les condicions de l'illa com el prensal blanc, la malvasia i el calop blanc i esperen comercialitzar-lo d'aquí ben poc.

Contacte

Pito Barber

📞 650 89 41 71

✉ pitobarbercapo@gmail.com

Punts de venda



Cooperativa San Crispín

Productes propis amb certificat ecològic



Carn



- Be
- Vedella vermella menorquina



Raïm



Vi



Ferrerries

Santa Cecília

El lloc de Santa Cecília té unes 100 hectàrees, de les quals 40 són zona forestal i la resta tanques de conreu amb mosaic. S'ha fet una progressiva substitució de la vaca frisona per la vaca vermella autòctona de l'illa i la sembra d'horta, cereals i lleguminoses de varietats adaptades a l'illa. Han apostat per l'agricultura ecològica i practiquen tècniques que recuperen el sòl com ara el pasturatge dirigit.

Contacte

Carlos Allès Truyló i Tònia Ramon

☎ 650 590 345

📷 [santacecília_lloc_menorca](#)

Punts de venda



Venda directa a la finca amb consulta prèvia
Cistelles: comandes per WhatsApp i recollida al mercat de Ferreries



Mercat de Ferreries (dissabte)
Mercats d'estiu



Sa Figuera Eco (Mercadal, Fornells), Botiga Santo Domingo (Sant Lluís), Botiga GOB (Maó), Fonoll Mari, Picnic, Camomil·la (Ciutadella)

Productes propis amb certificat ecològic



Formatge i llet de vaca vermella



Mel



Verdures



Ous



Sant Lluís

Santo Domingo



Abast repartiment a domicili

En Sergio, na Maria i en Toni van decidir canviar de model agrari, transicionant de l'explotació lletera a l'horticultura ecològica. Van recuperar una finca familiar en desús on ara produeixen una gran varietat de verdures i fruites de temporada i fan repartiment a domicili i venda directa.

Contacte

Sergio i Toni Riudavets
Maria Molina

☎ 648 869 297

✉ productesecologicsantodomingo@gmail.com

📷 @santodomingosc

📌 EcologicSantoDomingo

Punts de venda



Venda directa a
Ctra.Sant Lluís-Punta
Prima, s/n, Sant Lluís



Biomagatzem (Maó)
Quitapenas (Sant Lluís)
Cooperativa San Crispín
(Alaior)



Repartiment de cistelles a
domicili (Sant Lluís, Es
Castell, Maó, Alaior)

Productes propis amb certificat ecològic



Verdures de temporada



Fruita



Pa integral de blat xeixa

Pastes:

- Magdalenes de carabassa
- Magdalenes integrals
- Pastissets
- Coca de carabassa
- Coca de carabassa cacao 100%
- Coca de sofrit (estiu)
- Crespells de figat
- Rissats

Altres: Herbes aromàtiques

També reparteix



Ous



Embotits



Formatge



Vi



Oli



Elaborats:

- Melmeladas
- Sofrits



Ferreries

Ses Roques Llises



Abast repartiment a domicili

En Marc Barceló és un jove pagès que aposta pel producte local, sostenible i de temporada, i ven a través de cadenes curtes de comercialització. A ses Roques Llises es deixa espai per a la biodiversitat i trobem una abundància de pol·linitzadors. Utilitza energia solar per a regar, sempre que pot amb pluvials, i vol apostar cada cop més per l'horta de secà i amb varietats adaptades al clima mediterrani.

Contacte

Marc Barceló

☎ 643 900 761

📷 @verdures_ramellet

✉ verduresramellet@gmail.com

Punts de venda



Llistat setmanal de productes. Repartiment a domicili tots els dijous: Ferreries i Ciutadella



Ca na Clara (Ferreries)

Productes propis



Verdura

Herbes aromàtiques

També reparteix



Fruita



Ous



Ciutadella

Son Tarí Nou

El lloc de Son Tarí Nou és una finca familiar que s'ha recuperat de la ma den Carlos i na Cristina, que es dediquen a la producció de carn de be i cabrit certificada en ecològic i fan venda directa.

Contacte

Carlos Llufríu

☎ 686 16 12 59

✉ crisarguitorres@gmail.com

Punts de venda



Comandes per telèfon

Productes propis amb certificat ecològic



Carn:

- Anyell de llet
- Cabrit de llet



Maó Talatí de Dalt



Abast repartiment a domicili

Talatí de Dalt va ser una finca lletera fins l'any 2001, quan va fer un canvi radical de la ma den Bernat, que va apostar per la gestió ecològica i les races autòctones. Se situa en un jaciment arqueològic, amb un paisatge impactant.

Contacte

Bernat Pons Pons

☎ 646 664 018

✉ fernandoponsmiquel@gmail.com

Punts de venda



Comandes per telèfon.
Repartiment a domicili
a través de Torralba d'en
Salord

Productes propis amb certificat ecològic



Carn:

- Be raça Menorca (lots)
- Vedella vermella
- Venda de vedella per cria



Ciutadella Torralbet



Abast repartiment a domicili

En Joan i na Maria Antònia gestionen aquesta finca ramadera diversificada situada al camí de Macarella. Elaboren de forma artesanal embotits de porc, carn de vedella, cabrit i be de races autòctones i produeixen horta de temporada.

Contacte

Joan Pons
Maria Antònia Taltavull
☎ 608 755 824
✉ torralbet15@hotmail.es

Punts de venda

 Repartiment a domicili
a Ciutadella
 Mercat agrari Ciutadella

Productes propis



Carn

- Vedella Vermella Menorquina
- Be
- Cabrit



Embotits (Son Olivar)

- Sobrassada
- Carnixua
- Fuet



Verdures



Fruita



Alaior

Torralba d'en Salord



Abast repartiment a domicili

Torralba d'en Salord era una finca lletera fins a l'any 2017. En Nando va començar amb la ramaderia extensiva d'oví, alimentada amb pastura natural i civada ecològica. No compra cap pinso extern, sinó que s'autoabasteix amb el que sembra a la finca.

Contacte

Nando Pons

646 66 40 18

fernandoponsmiquel@gmail.com

Punts de venda



Comandes per telèfon.
Recollida de la finca



Repartiment a domicili:
Maó, Es Castell, Sant Lluís,
Es Mercadal

Productes propis



Carn de be raça Menorca (lots)

Quina és la petjada ecològica de...?



De les finques de Custòdia
Agrària, Menorca

116 gm²*

Mitjana estatal, Espanya

157 gm²

És a dir, la pressió sobre els recursos del planeta es redueix en un...

↓ 26%

Sumant els beneficis dels mètodes promociats per la Custòdia Agrària, que augmenten la biocapacitat de la finca, la petjada ecològica es redueix, en comparació a una producció convencional, fins a un

↓ 60%



La Petjada Ecològica mesura la demanda humana sobre el capital natural. La utilitzem per a mesurar quina quantitat de recursos naturals del planeta es necessiten per a produir un bé o servei, posar-lo a disposició dels consumidors, i gestionar els residus o impactes creats.

La biocapacitat es refereix als recursos naturals de què disposa el planeta o el sistema en concret que estem estudiant.

*□ La petjada s'expressa en metres quadrats globals (gm2), que representen la superfície de terra productiva necessària per a produir aquell bé o servei.



De les finques de Custòdia Agrària, Menorca

7.2 gm² *

Mitjana estatal, Espanya

12.9 gm²



És a dir, la pressió sobre els recursos del planeta es redueix en un...

La petjada ecològica de les finques de Custòdia Agrària es veu reduïda gràcies als mètodes de producció menys demandants de combustibles, amb una alimentació basada en la pastura enlloc de pinsos, l'ús de menys agroquímics (fertilitzants i pesticides) i les distàncies més curtes del camp al plat.

La biocapacitat de les finques de Custòdia Agrària augmenta gràcies a la preservació de zones de bosc o amb presència d'elements naturals entre els cultius, com arbres i matolls.

↓ 44%

Sumant els beneficis dels mètodes promocionats per la Custòdia Agrària, que augmenten la biocapacitat de la finca, la petjada ecològica es redueix, en comparació a una producció convencional, fins a un

↓ 66%





Amb el suport de:



Per saber més sobre Custòdia Agrària:

gobmenorca.com/custodiaagraria
custodia@gobmenorca.com

