



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 estrès.

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, el 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, i que ahora alberga molta vida animal i vegetal.

L'activitat ancestral més transformadora del 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 configurava un paisatge captivador.

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

☎ 690 033 315

Marisa Pons

☎ 600 363 276

✉ algendaretnousrm@gmail.com

Punts de venda



Venda directa a la finca
Ctra. Maó-Ciutadella Km 4'5
amb cita prèvia (cal
telefonar-hi amb antelació)



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 (lots)
- Be de raça menorquina (lots)



- Porc



Embotits:

- Sobrassada
- Carnixua



Verdura (temporada d'estiu)



Pans, pastes, coques, quiches...



Ous



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 hi 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
Víctor 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
- Carn en canals senceres o mitges

Animals vius

- Vedell per reproducció



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 curts 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 i oliveres, i al maneig de bous, gallines, i abelles. Un exemple d'agricultura en harmonia amb la natura on trobam espècies emblemàtiques i grans porcions de terreny protegides pel seu valor biològic.

Contacte

Carlos Mayans

📞 690 063 359

✉️ mayanstorres@gmail.com

📷 @binissaidadesbarrancons

Punts de venda



Venda directa a la finca els divendres,
Camí de Toràixer a
Binissaida, 111, Es Castell



Mercat d'Alaior (dissabte)
Mercats d'estiu
Llista de difusió de WhatsApp
(inscripció via Instagram/tlf.)



Botigues:
Bio Magatzem (Maó)
Econatur (Sant Lluís)

Productes propis amb certificat ecològic



Verdura

Herbes aromàtiques



Fruita



Oli d'oliva verge extra



Ous



Mel



Es Castell Binissaida Vell

Na Judith es dedica a la ramaderia de vaca vermella, així com a la producció de porc negre. Va iniciar l'explotació des de zero a partir d'un disseny de permacultura i el maneig holístic del bestiar.

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

Productes propis amb certificat ecològic



Carn de vedella vermella menorquina



Carn de porc i porcelles de porc negre



Ciutadella

Binitord

Na Clara es dedica a la producció de vi blanc, negre i rosat i vermut amb varietats de raïm locals i internacionals. Combina 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, cosa que evita 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

☎ 649 646 362

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, Bio Magatzem, Tot Bio (Maó), Eco-Natur (Sant Lluís)

Productes propis amb certificat ecològic



Verdura 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 amb 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, s'hi cultiven carabasses, cítrics i alvocats. S'hi organitzen visites guiades a la tardor i a l'hivern.

Contacte

Flora Ritman

📞 650 202 021

🌐 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



Fruita

- 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 ecològic certificat.

Contacte

Bep Llufríu

☎ 628 473 528

✉ 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



Ciutadella

Hort de Binibò

La finca de Binibò representa un model d'agricultura orgànica i ecològica en harmonia amb la natura. Comprèn unes 10 hectàrees riques en biodiversitat, on es cultiva horta de temporada i arbres fruiters. També hi trobareu gallines i ànecs.

Contacte

Antoine i Clotilde Philipon

☎ (0033) 685 918 980

✉ antoine@philipon.fr

📷 @huertadebinibo

Punts de venda



Venda directa a la finca,
els dilluns de 17:30 a 20 h.
Cami de s'Hort de ses
Taronges



Sa Cooperativa del Camp
(Ciutadella)

Productes propis amb certificat ecològic



Verdura



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

☎ 628 906 343

✉ 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



Bio Magatzem, Món Orgànic, Tot Bio (Maó)
Ca na Clara (Ferreries)
Sa Figuera Ecològica (Es Mercadal)
Ecomercat, Camamil·la (Ciutadella)

Productes propis amb certificat ecològic



Fruita

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



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

☎ 600 389 020

✉ www.lamarcona.cat

🌐 lamarcona@lamarcona.cat

📘 La Marcona

📷 @lamarconaaa

Punts de venda



Reparteix a domicili a través des
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'Ultestrar (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



Alaior

Llumena d'en 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
Cami de Llumenes, Alaior,
i a l'escorxador de Maó



Botiga del GOB Menorca
Cooperativa San Crispín,
Cooperativa del Camp, Ca
na Juanita, Farmers & Co
[Alaior]

Productes propis



Carn

- Be
- Porc i porcell



Embotits

- Sobrassada
- Carnixua



Ciutadella

Morvedre Vell

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

Contacte

Pito Barber

☎ 650 894 171

✉ pitobarbercapo@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
Botiques especialitzades



Repartiment a domicili, a
través de Santo Domingo

Productes propis amb certificat ecològic



Oli d'oliva verge extra:

- Cupatge de piquial, arbequina i olivó
- Empeltre



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. Van obtenir el certificat ecològic el 2005 i han anat creixent els darrers anys.

Contacte

Isaac i Daniel Bosch Llorens

📞 690 137 078

✉ isaacblllorens@gmail.com

Punts de venda



Paradetes al mercat
agrari de Ciutadella



Repartiment a domicili a
Ciutadella, a través de Santa
Cecília i Verdures Ramellet
(Ses Roques Llises)



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

Productes propis amb certificat ecològic



Verdura

Herbes aromàtiques



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

☎ 663 340 801

✉ 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 de blat de xeixa

Altres: planters ecològics de flors i plantes aromàtiques



Ferreries Santa Cecília



Abast repartiment a domicili

El lloc de Santa Cecília té unes 100 hectàrees (40 de zona forestal; la resta, tanques de conreu amb mosaic). Han substituït progressivament la vaca frisona per vaca vermella autòctona. Sembren horta, cereals i lleguminoses de varietats adaptades a l'illa. Fan agricultura ecològica i practiquen tècniques que recuperen el sòl, com el pasturatge dirigit. Amb la llet de les seves vaques fan formatge i, des de fa poc, també gelat.

Contacte

Carlos Altès Truyol i Tònia Ramon

☎ 650 590 345

📷 santacecília_lloc_menorca

Punts de venda



Cistelles: comandes per WhatsApp i recollida al mercat de Ferreries



Mercat de Ferreries (dissabte)
Mercats d'estiu (Mercadal, dijous, i Ferreries, divendres)



Sa Figuera Eco (Mercadal, Fornells), Botiga GOB (Maó), Fonoll Marí, Camamil·la (Ciutadella) i Ca na Joana (Maó)



Repartiment de cistelles a domicili (Ciutadella)

Productes propis amb certificat ecològic



Formatge, gelat i llet de vaca vermella



Mel



Verdures



Ous



Embotits de porc faixat

- Sobrassada
- Carnixua



Es Castell

Sant Joan de Binissaida

Sant Joan de Binissaida és una finca històrica dedicada a l'agroturisme i 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

Bea Castillo

602 117 638

santjoan@binissaida.com

www.binissaida.com

@sjbinissaidahotel

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 Ferreries dedicada a la producció de carn de be i vedella. En Pito i n'Anna han plantat vinya de diferents varietats ancestrals adaptades a les condicions de l'illa, com el premsal blanc, la malvasia i el calop blanc, i en fan un vi que han batejat amb el nom «Mirant Pregonda».

Contacte

Pito Barber

📞 650 894 171

✉ pitobarbercapo@gmail.com

Punts de venda



De Vins Menorca

Productes propis amb certificat ecològic



Carn

- **Be**
- **Vedella vermella menorquina**



VI



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

✉ productesecologicssantodomingo@gmail.com

📷 @santodomingosc

📘 EcologicSantoDomingo

Punts de venda



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



Bio Magatzem (Maó)
Cooperativa San Crispín
(Alaior)



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

Productes propis amb certificat ecològic



Verdura de temporada
Herbes aromàtiques



Fruita



Pa integral de blat xeixa

Pastes:

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

També reparteix



Ous



Embotits



Formatge



Vi



Oli



Elaborats

- Melmelades
- Sofrits



Ferrerries

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, per això hi trobem abundància de pol·linitzadors. Utilitza energia solar per a regar (per mitjà de pluvials, sempre que es pot), 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 (a Ferreries i Ciutadella)



Ca na Clara (Ferreries)



Mercat agrari a Es Migjorn Gran, dimecres 8-11 h

Productes propis



Verdura

Herbes aromàtiques

També reparteix



Fruita



Ous



Ciutadella

Son Felip

Son Felip practica l'agricultura regenerativa, aposta per la naturalesa i la producció d'aliments d'alta qualitat i valor nutricional. Innova constantment, amb idees com ara galliners mòbils que fertilitzen la terra o el marcatge de línies clau per aprofitar l'aigua de pluja. També ofereix excursions, visites a cavall i formacions sobre agricultura regenerativa.

Contacte

Mel, carn, horta:

📞 Borja - 628 407 342

📞 Toli - 659 157 255

Oli, ous i pa:

📞 Pere - 690 160 020

✉ 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



Fruita

- melons
- síndries



Verdura



Ous



Vedella vermella menorquina (lots)



Mel



Pa i farina

- Blat xeixa
- Blat canya blava



Oli d'oliva verge extra

Altres: hidrolat de figues



Ciutadella

Son Tarí Nou

El lloc de Son Tarí Nou és una finca familiar que han recuperat en 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

☎ 686 161 259

✉ 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 en Bernat es va decidir a fer un canvi radical. La seva gestió basada en bestiar de raça autòctona i la sembra de civada de Menorca produïda a la mateixa finca des de fa dècades, el converteixen en un heroi de les varietats locals.

Contacte

Bernat Pons Pons

☎ 646 664 018 / 638 939 137

✉ fernandoponsmiquel@gmail.com

Punts de venda



Comandes per telèfon.
Repartiment a domicili a
tota l'illa

Productes propis amb certificat ecològic



Animals vius raça Menorca:

- Venda de vedella vermella per cria
- Venda d'anyells per cria



Alaior

Torralba d'en Salort



Abast repartiment a domicili

En Nando, un jove agricultor que va decidir canviar el rumb de la seva carrera professional i dedicar-se al camp de Menorca, és el responsable de la gestió de Torralba d'en Salort. Va apostar per la ramaderia extensiva d'oví, alimentada amb civada de Menorca i pastura natural.

Contacte

Nando Pons

☎ 646 664 018

✉ fernandoponsmiquel@gmail.com

Punts de venda



Comandes per telèfon.



Repartiment a domicili a
tota l'illa

Productes propis



Carn:

- Anyell (lots)

Animals vius:

- Venda d'anyells per recria



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

☎ 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

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 promociionats 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** en lloc 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

