COOPERATIVA DE

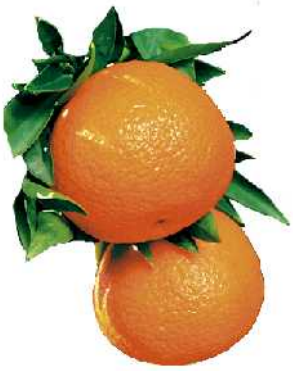
LA VALL DE LA CASELLA, COOP.V.

PRODUCCIÓ ECOLÒGICA

La Vall de la Casella, Coop.V.
Agricultura Ecològica

C/ Felip II, 31 46600 ALZIRA
lacasella@ono.com; alfonsdgento@gmail.com

Certificat d'inscripció en CAE-CV: CV-175P



TARONGES DE LA VALL DE LA CASELLA:

Els nostres horts són boscos de tarongers, amb alguns exemplars de més de 100 anys, conservem així varietats antigues perquè no desapareguen, defenem preus justos i un treball digne dels agricultors valencians, protegim els sers que viuen en els nostres camps i oferim la màxima qualitat i seguretat en l'aliment, certificant la producció des dels anys 90 segons la normativa UE.

La Vall de la Casella és una xicoteta empresa cooperativa que es funda en 1997, amb l'objectiu d'unir els esforços de diversos productors ecològics valencians que porten anys cultivant segons les normes del Reglament europeu d'agricultura ecològica. Les seues finques agrícoles estan situades en la vall de la Ribera del Riu Xúquer, en els termes d'Alzira i Carcaixent, formant part de l'entorn del Paratge Natural Municipal de La Murta i La Casella, del qual s'extrau el nom.

Els seus cultius principals són diverses varietats de cítrics, que comprenen pràcticament tota la campanya:

- Tarongers var. Navelina i Newhall.
- Tarongers var. Navel Foios.
- Tarongers var. Salustiana i Berna.
- Tarongers var. Navel-Late i Navel Lane-Late.
- Tarongers var. Valencia.
- Mandariners var. Clementina Beatriz.
- Mandariners var. Clementina Fina i mandarina Comuna.
- Mandariners var. Clementina de Nules i Orogran.
- Mandariners var. Clementina Hernandina.
- Llimeres var. Verna.
- Pomelos Star Rubi i Marsh Seedles.
- Alvocaters.

Des del seu inici estan entre els nostres objectius:

- Cultivar de forma ecològica el total de les finques dels nostres socis.
- Defendre els drets de productors i treballadors del camp en general, i ecològics en particular, des d'uns preus justos i estables, fins a consolidar les garanties laborals bàsiques per als que produïxen els aliments que tots mengem, des d'una òptica de respecte i dignitat del treball agrari, i sostenibilitat a llarg termini.
- Poder oferir aliments sans, al mateix temps que es protegix el nostre entorn. A més, anteposem les necessitats dels nostres clients i socis als vaivens del mercat actual. Per això, a més d'aplicar els principis de l'AE i del respecte a tots els sers que conviuen amb nosaltres en els horts, preferim treballar amb cadenes curtes de comercialització (mercats locals i venda directa), i el mínim d'envasament i manipulació. Apostem per un consum conscient i responsable, que nosaltres intentem transmetre amb el dia a dia.
- Difondre l'agricultura ecològica entre els agricultors i consumidors de la comarca i territori on estem ubicats.
- Experimentar amb noves tècniques i produccions en agricultura ecològica, per a donar-les a conéixer entre els nostres socis i estendre-les entre els productors de la zona.

Per a això, a part de produir els aliments amb la màxima atenció i cura, la cooperativa ha participat activament en cursos, jornades, investigació i experimentació, i diferents accions socials o reivindicatives, junt amb altres organitzacions agràries privades i públiques, per a desenrotllar i defendre el sector agrari ecològic.

La col·laboració científica amb diversos estudis de l'ETS del Medi Rural i Enologia o l'ETS d'Enginyers Agronómos (ambdós fusionades en la nova ETS d'Enginyeria Agrònoma i del Medi Natural, de la Universitat Politècnica de València), la Universitat de València o la Universitat Jaume I de Castelló, per a la realització de pràctiques i Treballs Fi de Carrera d'estudiants d'Agronomia i altres ciències en les nostres finques ecològiques, i contribuir així a la formació dels nostres estudiants, han donat fruits amb presentacions de ponències en diferents Congressos, visites d'agricultors, tècnics i investigadors a les parcel·les o diversos premis de Bancaixa.

La nostra vessant social ens porta a recolzar iniciatives com la de recuperació de llavors tradicionals o locals, la moratòria als OMGs (organismes modificats genèticament, també coneguts com transgènics), a causa del desconeixement dels seus problemes ambientals i de salut, o de suport al manteniment de les rendes o preus

agraris (que estan realitzant sindicats com la Unió). Hem estat des de l'inci recolzant el comerç just a través de la cooperativa Aigua Clara d'Alberic; també som membres fundadors del FVAE (*Fòrum Valencià d'Agroecologia*) o de la xarxa *Llavors d'ací*, per a aconseguir molts dels objectius anteriors. Aportem entre el 0,7 i el 1,4% del benefici de la cooperativa a diversos projectes de desenvolupament alternatiu pròxim als nostres objectius, com ha sigut el finançament de les I Jornades valencianes de Menjadors Escolars Ecològics celebrades en la Fira *EcoAltea*, a l'octubre de 2010.

Es per això que la nostra ambició és aconseguir un món millor amb la nostra xicoteta aportació del dia a dia: perquè produir i menjar taronges sanes, cuidant la terra i els sers que vivim d'ella, amb un preu just per al productor, pot fer més possible la utopia.

Signat:

Alfons Domínguez Gento
Soci fundador de La Vall de la Casella, Coop.V.

Vista d'una plantació jove de Clementins Orogran, amb cobertura de palla.

Aranya tigre sobre les herbes de la parcel·la de la Casella, i abella recol·lectant el pol·len de les murtes de les nostres bardisses.

Larva de lluerna, depredador que es refugia en els nostres camps de tarongers ecològics, molt sensible als agrotóxicos que s'utilitzen per altres parcel·les, i que a les nits fosques ens acompanya al nostre passeig.

Adult de borinot, xuclant nèctar d'una flor de *Psoralea bituminosa* en els marges de les nostres parcel·les.

Llorens i Xapi, part de la família de la Vall de la Casella, en la recol·lecció de taronges davall un dels nostres arbres centenaris de taronges navelines i Berna.

Vista de la Vall de la Murta, al costat de la Casella; junts formen el PNM de la Murta i la Casella, un bosc protegit de fleixos i arbocers, mediterràni i ombrívol.

Detall de les bardisses mediterrànies de les parcel·les ecològiques. Al fons, les serralades de la Casella.

Sega de la coberta d'herbes (amb alfals i gramínies).

Les nostres taronges, de la varietat Newhall.

Situant trampes apegaloses en les cobertes i bardisses, per a estudiar la fauna auxiliar que s'alberga en elles, i facilitar així el seu maneig.

Visita de la finca de la Casella, durant el I Congrés Internacional de Citricultura Ecològica, celebrat en l'EPS de Gandia (UPV).

Abella sobre flors d'agret (*Oxalis pes-caprae*), coberta típica hivernal d'alguns dels nostres horts de tarongers ecològics.

D'esquerra a dreta, Navel Late i Caracara (del grup Navel), i Sanguinelli i Berna (del grup Blanques). El color rogenc de les dos centrals es dóna per l'abundància de colorants antociànics, molt apreciats per les seues propietats antioxidants i anticancerígenes. Les característiques dels nostres sòls, arenosos i rics en matèria orgànica desprès llargs anys de treballar-los de forma biològica, combinats amb les tècniques ecològiques de cultiu, produïx taronges d'una qualitat exquisida, amb suc abundant, dolç, i pell molt fina. Estudis de la UPV (dirigits per la Dra. M.D. Raigón), atorguen als nostres cítrics uns nivells elevats de Vitamina C i altres components orgànics essencials, com els olis, en comparació amb els cultius convencionals i altres ecològics.

Altres integrants de la família de la Vall de la Casella, sobre la branca d'un dels mandariners centenaris, que posseïx diverses varietats, com cicatrius que denoten el pas dels anys i les tendències del cultiu des dels seus inicis en estos horts de la Ribera, des d'inicis del segle XIX. Encara es poden recol·lectar del mateix arbre mandarines Comunes (comercialment ja desapareguda), taronges del tipus Berna, Clementina Fina (de dimensió reduïda, pell finíssima i dolçor exquisida) i l'última empeltada de Clemenules.

FITXA TÈCNICA DE LA VALL DE LA CASELLA, COOP.V.
Superfície total: 6,3 ha (75 fanecades)
Certificat d'inscrit al CAE-CV: CV-175P
Descripció de les parcel·les: casa, pou i arbres centenaris; comptem amb molts tarongers amb una edat de més de 60 anys. Hi ha mitja dotzena amb una edat calculada d'uns 130 anys, amb peus i varietats antigues, com la *mandarina comuna*, aplanada i de gran aroma, o la taronja blanca *Berna*, dolça i amb gran contingut en suc. Al pou se li suposa una edat anterior inclús a estos arbres, excavat a mà, amb murs de rajola de fang massissa.
Producció: Clementines: Beatriz, Clemenules, Fina, Orogrande, Hernandina. Taronges: Newhall, Navelina, Foios, Navel Late, Lane Late, Valencia. Pomelo: Star Ruby (roig), Marsh Seedless (groc). Llimes: Fi, Eureka. Altres: taronja Berna, taronja Sanguinelli, mandarina Comuna. Alvocats.
Localització dels camps: entre les poblacions d'Alzira (Pda. Materna, Fracà i Cementeri, en el cor de la coneguda Vall de la Casella, d'on sorgix el nom de la cooperativa, la qual forma part del Paratge Natural Municipal de La Murta i La Casella, protegit des dels anys noranta, pels seus singulars boscos frondosos mediterranis de fleixos i arbocers) i Carcaixent (Pda. Puig Gros, prop del Paratge Natural Municipal de la Font de la Parra i del Reialenc).
Coordenades per a Google Earth: (39° 8'7.78"N, 0°24'24.97"W), (39° 4'37.83"N, 0°25'42.36"W), (39° 8'20.12"N, 0°26'34.94"W)
Reg: Goteig, aspersió i a tesa (per gravetat).
Maneig de les herbes: majoritàriament, l'herba se sega amb tractor i desbroçadora. La finca més xicoteta, al ser de terra argilosa i compacta, i de reg a tesa, es passa el motocultor durant els mesos d'estiu.
Fertilització: A base de l'herba que se sembra o la silvestre, ajudada amb aportacions de fem de cavall i ovella, i alguns complements (fem de sac, minerals naturals o algues). Rodejat de bardisses poliespecífiques d'espècies fonamentalment del bosc mediterrani, trobades al Paratge, grans en els marges exteriors i més xicotetes per dins dels nostres horts. Serveixen per a evitar la

contaminació per deriva dels veïns, i donar refugi a la fauna auxiliar que ajuda al control biològic; segons la ubicació de la parcel·la, dissenyem les espècies, sent les més habituals el llentiscle, marfull, aladern de fulla estreta, aladern, arborcer, fleix de flor, murtes, baladre, alfals arbori, retames, genistes, salzes, lligabosc, vinca i diverses aromàtiques.

Sanitat: Es realitzen els mínims tractaments, sempre curatius, mai preventius. L'habitual és l'oli mineral per a còccids diaspídids, entre 1 i 2 tractaments per campanya. Estem buscant alternatives a este producte permés amb olis vegetals (amb diferents experiències en els nostres camps).

Depenent de l'any, se situen trampes alimentàries per a la mosca de la fruita (amb atraient alimentari composat per proteïna hidrolitzada i un insecticida natural com l'*Spinosad* o el neem), o tractament en la cara sud de l'arbre amb els mateixos productes.

Molt puntualment es realitzen tractaments per a àcars o pugons, amb substàncies naturals com el sabó potàssic o el neem (2 vegades en 15 anys).

Vincles: amb la cooperativa *Aigua Clara-Camí Nou* (Alberic), amb la qual recolzem el comerç just i de cadena curta; participació des de la seua creació en el *Fòrum Valencià d'Agricultura Ecològica*, de debat i reivindicació de l'agricultura ecològica valenciana. Treball en cursos i experiències la Unió de Llauradors, la SEAE, l'EEA de Carcaixent (IVIA) o la FECOAV, per a la divulgació i formació de l'AE entre agricultors.

La Vall de la Casella, Coop.V.
Agricultura Ecològica