



LLEGA EL MOMENTO EN QUE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA ESTÁ EN EL CENTRO DE LAS POLÍTICAS ESPAÑOLA Y EUROPEA

Una buena ocasión para que las empresas muestren sus productos y el dinamismo del sector eco

EL CONTEXTO

La Comisión Europea acaba de anunciar oficialmente la celebración anual el “Día Europeo para la Agricultura Ecológica”.

Como parte del Pacto Verde Europeo, la Comisión Europea ha establecido un objetivo para la agricultura ecológica bajo la estrategia “De la Granja a la Mesa” y “Estrategia sobre Biodiversidad” asumiendo el compromiso de alcanzar que al menos el 25% de la superficie agrícola europea sea ecológica para el año 2030. Con la presentación del Día Europeo de la Agricultura Ecológica se cumple una de las 23 acciones detalladas en el “Plan de Acción Europeo para la Agricultura Ecológica”.

Cada año se celebrará el día 23 de septiembre que coincide con el equinoccio de otoño, fecha que pretende evocar el equilibrio natural donde el día y la noche tiene la misma duración.

Las entidades sectoriales españolas nos estamos coordinando y trabajando con propuestas concretas para dar pasos firmes proponiendo al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que asuma las recomendaciones europeas en el nuevo “Plan de Acción Nacional para la Agricultura Ecológica” que debe presentar antes de final de año. Se ha propuesto que recoja como objetivos que el 10% del consumo alimentario sea de productos ecológicos, 20% de la contratación pública de alimentación sea ecológica y el 25% de superficie agrícola sea ecológica para el año 2030. También se reclama una fiscalidad ventajosa con un tipo de IVA superreducido para las compras de productos ecológicos de forma que estimule el consumo y permita conseguir los objetivos citados.

LA FERIA

BloCultura, feria de productos ecológicos y consumo responsable vuelve a su edición presencial en Madrid con 37 años ya de existencia. Se celebrará del 11 al 14 de noviembre en Ifema (Madrid). Se trata de la feria por excelencia donde participan todas las empresas que quieren dar a conocer sus productos certificados ecológicos. Una ocasión única para mostrar al profesional y al consumidor sus novedades y para poner en valor el trabajo realizado.

El ciudadano que visita BioCultura llega con la confianza de encontrar productos ecológicos de toda España: Quiere conocer quién está detrás de lo que consume y así poder llenar su cesta de la compra no solo con productos bio, sino también con valores.

BUEN MOMENTO... SALIENDO YA DE LAS RESTRICCIONES COVID

La Comunidad de Madrid, ha presentado su nueva normativa Covid-19 para eventos y si todo sigue así, nos encontramos ante un escenario prácticamente igual al de antes de la pandemia.

El aforo en este momento para grandes eventos está en 75%, lo que quiere decir que podrán visitarnos tantas personas como lo deseen ya que el espacio en Ifema es muy amplio.

El horario de la feria será sin interrupción desde las 10h hasta las 20h (domingo hasta las 19h). Se podrá:

- Establecer visitas profesionales. Agendar visitas y encuentros profesionales presenciales con los productores y distribuidores del sector
- Visitar la feria como consumidor para disfrutar y aprender Descubrir como consumidor las últimas novedades del sector y aprender de primera mano cómo podemos progresar en nuestro consumo responsable
- Comprar todo tipo de productos expuestos Adquirir aquellos productos novedosos expuestos que aún no han llegado a los escaparates y a precios promocionales
- Acudir a las cerca de 350 actividades paralelas Asistir gratuitamente a algunas de las 350 del programa, todas de gran interés ecológico, económico y de salud
- Asistir a los showcooking Participar en alguno de los showcookings con los mejores chefs ecológicos del momento presentando las recetas y alimentos de vanguardia y sus secretos culinarios
- Comer, cenar, merendar en las eco-foodtrucks Disfrutar de un tentenpie o un descanso eco-gastronómico en con las ofertas de las eco-foodtrucks
- Degustar los productos que nos ofrezcan las empresas productoras Aprovechar las degustaciones y catas de las empresas para conocer nuevas propuestas, sabores , formatos y encontrar la que queremos incorporara a nuestra dieta

Han confirmado su participación ya más de 350 empresa:

[DIRECTORIO PROVISIONAL DE EXPOSITORES](#)