



BIOCULTURA 2025 ABRE PUERTAS EN LA FARGA CON LA INTENCIÓN PUESTA EN EL COMERCIO INTERNO

Hoy ha abierto puertas BioCultura BCN 2025, que, del 29 de mayo al 1 de junio, se va a celebrar en una nueva ubicación, La Farga de L'Hospitalet. El nuevo enclave ferial, mejor conectado para la ciudadanía que el Palau Sant Jordi, ha significado un gran comienzo de feria, con pasillos llenos y actividades con salas completas. Al habla con los responsables de diferentes comités certificadores autonómicos de agricultura ecológica, la apuesta es por llegar a nuevos públicos. Desde la dirección de la feria también se insiste en que el sector ecológico pueda explotar como lo ha hecho en países como Alemania, Suiza, Dinamarca, etc. La feria espera acercarse a los 45 mil visitantes desde hoy y hasta el domingo.

Regina Monsalve es la presidenta de INTERECO (que agrupa a los diferentes consejos de agricultura ecológica públicos españoles) y participa en el Consell de L'Horta de València. Monsalve señala que “la facturación del sector ecológico en España sigue aumentando, pero es necesario que insistamos en multiplicar el consumo interno. Tenemos que llegar a nuevos públicos para exportar menos y cerrar el círculo de lo ecológico, que es el comercio local”. E insiste en que “cada vez hay más hectáreas certificadas en España como ecológicas, pero el número de productores está estancado y vemos cómo grandes empresas están monopolizando cada vez más el sector ‘bio’”. Por eso nosotros insistimos en la apuesta por BioCultura, que es la misma que la nuestra: poder vender más aquí y menos fuera”. Y zanja: “Queremos que el alimento ecológico se venda cada vez más cerca del territorio donde se produce. Esto es fundamental. Para ello insistimos en la promoción y en la discriminación positiva en compra pública de los comedores escolares, por ejemplo”.

CATALUNYA

David Torrelles, presidente del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), señala que “nuestro hincapié también está puesto en el consumo interno. Estamos un poco estancados. Hay que hacer mucha pedagogía de las múltiples virtudes del alimento ecológico, en lo sanitario, en lo ambiental, en lo rural, en lo económico”. Y añade: “En Catalunya, tenemos suficientes consumidores para acabar con toda nuestra producción ecológica, pero esto todavía no es así. Queremos que el producto orgánico se consuma cerca del lugar donde se produce. De ahí nuestra presencia en BioCultura. Coincidimos en las intenciones. Hay que convencer todavía a muchos ciudadanos de todo lo bueno que tiene el alimento orgánico”.

COMUNITAT VALENCIANA

Vicente Faro es presidente del Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana (CAECV), que este año tiene una presencia muy notable en BioCultura BCN. Faro afirma que “está claro que tenemos que apostar con toda nuestra fuerza e intención por el comercio ecológico de proximidad. Esto es la esencia de la producción ecológica”.

Queremos que los productos valencianos se consuman en nuestra área y/o en el estado español. Estamos exportando actualmente un 85% a otros países, principalmente a Europa. Tenemos que ser capaces de estimular más y mejor el consumo interno. Por ello acudimos y apostamos por BioCultura". Y sentencia: "El consumidor de alimentos ecológicos es un consumidor muy fidelizado. Y eso está muy bien. Pero no es suficiente. Tenemos que llegar a nuevos públicos, a nuevos sectores sociales. Hay que hacer mucha promoción y priorizar la compra pública en productos ecológicos".

LA ORGANIZACIÓN

Montse Escutia, al frente del patronato de Vida Sana, entidad sin ánimo de lucro que organiza la feria (y declarada de Utilidad Pública), advierte de que "el movimiento de la agricultura ecológica ha fomentado desde sus inicios el comercio de proximidad. Nosotros velamos por fomentar el consumo interno al tiempo que defendemos, principalmente, los intereses de los pequeños productores 'bio' frente a la gran industria alimentaria, sea o no ecológica. La asignatura pendiente del sector orgánico español sigue siendo el consumo interno. De ahí que la feria siga siendo tan necesaria cuarenta años después de su creación". Y continúa: "La alimentación ecológica no es algo exclusivo de BioCultura. Es un movimiento mundial. Cada vez somos más y en todo el planeta. Queremos una agricultura libre de pesticidas y transgénicos y que dé vida a las zonas rurales y que fomente y respete la biodiversidad de nuestros ecosistemas. Cada vez hay más personas que sufren las patologías derivadas de una alimentación insana y muy contaminada, pero, por fortuna, cada vez hay más personas, también, que buscan salud y vida con una alimentación ecológica, de proximidad, más vegetal que animal, lo más artesana posible y, sobre todo, muy vital, muy saludable, y de temporada". En la feria, según Escutia, "tiene cada vez más presencia de cosmética ecocertificada, el textil sostenible, la salud natural y todo aquello que regenera. El futuro será 'bio' o no será. Lo dijo Edward Goldsmith y tenía mucha razón".