



BIOCULTURA MADRID/ACTIVIDADES EXCLUSIVAS PARA PROFESIONALES

ASOBIO, Ecovalia, INTERECO, SEAE y Vida Sana han unido esfuerzos para, en BioCultura Madrid 2025 (del 6 al 9 de noviembre, Ifema), realizar una serie de actividades que, dirigidas a profesionales, tienen por objetivo ampliar, fortalecer y consolidar el ámbito profesional del sector ecológico español y ahondar en la necesidad de aumentar el consumo interno de productos “bio” para cerrar el círculo ecológico del campo alimentario. El jueves 6 y el viernes 7 de noviembre las actividades paralelas de la feria estarán protagonizadas por actos centrados en el ámbito profesional. Durante toda BioCultura Madrid, un espacio especial para profesionales permitirá a los protagonistas del sector crear sinergias para darle vuelo a sus ideas y negocios. Aquí tienes toda la información al respecto.

Elige un trabajo que te guste y no tendrás que trabajar ni un día de tu vida.

Confucio

El sector de la alimentación ecológica y la cosmética econatural afrontan nuevos retos que van a condicionar el desarrollo del mercado en los próximos años. Lejos todavía de los niveles de consumo interior de otros países europeos, el consumo interno sigue siendo la asignatura pendiente en España. A pesar del crecimiento de las últimas décadas, se ciernen importantes amenazas sobre el mundo “bio”, como la gran confusión que genera el “greenwashing” (alimentos “sostenibles”, “de proximidad”, etc.), la alta inflación, los conflictos bélicos internacionales o las crisis estructurales. Por el contrario, también se dan grandes oportunidades, como la demanda de productos ecológicos en los menús para colectividades (comedores escolares, residencias de ancianos, hospitales, guarderías, etc.), el creciente interés de la ciudadanía o las expectativas sobre nuevas legislaciones que representen discriminaciones positivas para los alimentos ecológicos.

LOS RETOS DEL MERCADO

La feria BioCultura, después de 40 ediciones, retoma el papel protagonista como feria de referencia para los profesionales del sector de la alimentación ecológica y como punto de encuentro para abordar conjuntamente los retos del mercado. Y lo hace con una serie de actividades centradas en crear el marco para que el sector ecológico español avance cada día más hacia los estándares europeos. No queremos ser sólo la despensa orgánica de Europa. “Aspiramos también a revolucionar el sector ecológico español para que se multiplique el consumo interno, llegar a nuevos públicos, hacer hincapié en un sector profesional cada vez más potente y sólido...”, señalan desde la organización de la feria.

TESOROS QUE HAY QUE PROTEGER

Montse Escutia, nueva directora de BioCultura y presidenta de la entidad sin ánimo de lucro que la organiza, Asoc. Vida Sana, señala que “es una prioridad para Vida Sana y para la feria empujar todo lo que esté en nuestras manos para que el sector ecológico español y el consumo interno ‘bio’ alcancen las cifras europeas”. Y añade: “En ese contexto, estamos trabajando duro, tras el vacío que ha dejado la retirada de Organic Food Iberia, para acelerar el proceso de consolidación de un sector ecológico español interno cada vez más sólido y cada vez más desarrollado. Nos interesa el contexto internacional, por supuesto, pero, sobre todo, nos interesa el fortalecimiento del mercado autóctono. Queremos desarrollarlo, potenciarlo, activarlo. Menos exportación y más circuitos cortos”. Y zanja: “Los últimos dos años no han sido los mejores para el sector ecológico español. Estamos asistiendo a un cierto estancamiento. Debido, principalmente, a la alta inflación, las crisis coyunturales y las negativas expectativas internacionales provocadas por conflictos bélicos interminables. Es hora de ir a por todas para que el sector ecológico español despegue como ya lo ha hecho en los países de nuestro entorno. Y nuestra apuesta está centrada, principalmente, en los pequeños y medianos productores y todos los profesionales que trabajan en el ámbito estatal. Son tesoros que hay que proteger. En ellos está el futuro de lo ecológico”.

UN ESPACIO PARA EL INTERCAMBIO

Además de las actividades que van a desarrollarse, BioCultura tendrá un espacio VIP B2B, con el objetivo de que empresas y profesionales de los sectores de la alimentación, la cosmética y los complementos alimenticios tengan la oportunidad de agendar sus reuniones para establecer acuerdos comerciales y conocer las nuevas referencias que las empresas presentan en la feria y añadirlas a sus respectivos canales de venta. También los prescriptores podrán utilizar la herramienta de agenda de reuniones que BioCultura ha puesto a disposición. Aquí el enlace para solicitar reunión de profesional a empresa y viceversa: <https://www.biocultura.org/madrid/visitantes>

PROFESIONALES EN LA FERIA

En 2024 acudieron a BioCultura 1.738 profesionales. Una buena parte de esa cantidad correspondía a profesionales del sector español. Pero también encontramos a profesionales procedentes de países como Portugal, Alemania, Francia, en notables porcentajes. También se acreditaron ecoemprendedores y empresarios que venían de Emiratos Árabes, Ecuador, Colombia, Estados Unidos, Reino Unido, etc. Con respecto a 2024, en la feria fueron algo más de mil los profesionales procedentes de la Comunidad de Madrid, como es lógico. De otras provincias, los porcentajes más altos correspondieron a Barcelona, Toledo, Guadalajara, Alicante, Valencia, etc. Un 85,5% de las empresas expositoras afirmaron que volverían a repetir en 2025. Y un porcentaje muy similar de profesionales aseveraron en las encuestas que tenían la intención de volver a asistir a BioCultura Madrid 2025 para seguir buscando otros profesionales del sector para afianzar sus empresas. Se espera en esta nueva edición de BioCultura alcanzar la cifra de más de 3.000 profesionales (además, por supuesto de superar los más de 50.000 visitantes de público del año anterior).

EN BIOCULTURA MADRID 2025

PROGRAMA DE ACTIVIDADES PARA PROFESIONALES DEL SECTOR “BIO”

JUEVES, 6 NOVIEMBRE

Sala N107

10.45 - 11.00 Bienvenida 11.00 - 12.00 ¿Cómo puede la IA facilitar los procesos de certificación a los operadores del sector ecológico? Pedro Fernández. Técnico en Sistemas Microinformáticos y Redes y desarrollador de software.

12.00 - 13.30 Mesa redonda: Presente y futuro de la comercialización de alimentos ecológicos en el canal especialista. Modera: D^a Ana Díaz Pérez. Subdirectora General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación). Anselmo Méndez. Director General en Veritas. Pepe Navarro. Director General en Herbolario Navarro. Vadó Mora. Director General en Bioconsum. Oscar Pulido. Director General en Aldea Biomarket. Nacho López. Gerente en Espacio Organico. Actividad organizada por ASOBIO

13.30 - 15.00 Brunch-Networking en el espacio VIP de BioCultura. Acceso libre a todos los profesionales del sector de alimentación, cosmética y complementos alimenticios. Solicitar acreditación y acceso a la agenda de visitas: <https://www.biocultura.org/madrid/visitantes> Organizado por ASOBIO

Sala N110 17.00 - 18.00 Mesa redonda: Presente y futuro de los alimentos ecológicos en los menús destinados a colectividades. Modera: Mario Agudo. Dir. marketing y comunicación en Servicios Hosteleros a Colectividades. Eva Martínez Perdonés, directora técnica de CatasaMarta Ruiz, Directora de calidad, sostenibilidad y PRL de Mediterránea GroupSilvia Fillola, Directora de Veritas Food ServiceEduardo Montero. Responsable de Alimentación de la Federación de Consumidores y Usuarios (CECU).Organizada por ASOBIO

VIERNES, 7 NOVIEMBRE

Sala N107

11.00 - 12.00 Etiquetado e interpretación de normativas para productores, pequeñas empresas y otros profesionales. Un representante de INTERECO

12.00 - 13.30 Mesa redonda: Presente y futuro de la comercialización de alimentos ecológicos en el canal moderno. Modera: Oriol Urrutia. Co-Editor de Bio Eco Actual. Nicola Lavarino. CEO en Naturitas. Rocío Amatriaín. Directora de Modelos Comerciales y Tendencias en Carrefour. Oihan Benito. Responsable Compras en Grupo Uvesco. Organizada por ASOBIO

Sala N110. 15.30 - 16.30 Greenwashing o fraude. Ante la creciente preocupación de los consumidores por las cuestiones ambientales, algunas empresas y organizaciones adoptan estrategias de marketing engañosas que aparentan un compromiso con la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente. Este uso fraudulento representa un desafío cada vez mayor para la protección de los consumidores frente a afirmaciones medioambientales fraudulentas. Esta mesa redonda aborda el fenómeno desde tres perspectivas complementarias: la normativa, la certificación pública y la experiencia productiva. Marco Normativo del Greenwashing. Helena Cifre. Sociedad Española de Agricultura Ecológica y Agroecología (SEAE). Certificación ecológica pública: una herramienta frente al greenwashing. Regina Monsalve Mayans, Presidenta de INTERECO. Visión desde el Productor. Regina Monsalve Mayans, operadora certificada por el CAECV.

Sala N107. 17:00 Agricultura regenerativa y sostenibilidad: claves desde la producción ecológica. Una mesa redonda para explorar cómo la agricultura ecológica impulsa prácticas regenerativas y abre camino hacia modelos más sostenibles a nivel global. Caso de éxito: Implementación de la certificación Eco-Regenerativa CAAE en ALVELAL. José Ángel Navarro Castillo. Director de Certificación. CAAE. Patricio Almeida. Director de Agrocalidad. Miguel Ángel Gómez Tenorio. Director técnico ALVELAL .