



ASOCIACIÓN VIDASANA
MÁS DE 40 AÑOS DEFENDIENDO LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



MEMORIA DE ACTIVIDADES 2023

www.vidasana.org



Abre los ojos a lo ecológico

Con este lema iniciamos la temporada de las ferias BioCultura en 2023, así como toda la actividad que se ha desarrollado durante el año, que ha sido, una vez más, todo un desafío en un mundo cada vez más convulso.

Con crisis económicas, cambio climático cada vez más severo y guerras totalmente crueles, no resulta fácil seguir adelante con entusiasmo. Sin embargo, es más necesario que nunca mantenernos en pie y continuar en la lucha.

Está todo dicho, desde la ciudadanía se alzan voces cada vez más informadas, desde las entidades se señalan de manera directa las causas del desastre, desde la ciencia las cosas están muy claras, desde los corazones tenemos claro el camino a seguir... ¿qué miedos nos lo impiden?

Únicamente la unión y la complicidad nos seguirá haciendo fuertes!

Angeles Parra

Presidenta Asociación Vida Sana



FERIAS BIOCULTURA

Este año se han celebrado las ferias de Coruña, Barcelona, Bilbao y Madrid. Han funcionado bastante bien de público prácticamente todas, aunque ha destacado la edición de Madrid, superando los 50.000 visitantes. Hay que destacar que todavía no se han recuperado los niveles de cantidad de expositores que teníamos pre-pandemia, y ese es uno de los retos para 2024. Las actividades desarrolladas en las 4 ferias han resultado bien. Muchas de ellas con llenos absolutos, a otras les cuesta llenar algo más, pero no por ellos resultan ser menos interesantes. Se ha trabajado en ofrecer actividades para atraer nuevos públicos y fruto de ello ha sido principalmente el evento OrganicFit celebrado en Barcelona y en Bilbao.

El Consejo Asesor de BioCultura funciona bien!

Con la creación el pasado año del consejo asesor se ha avanzado en nuevos espacios e ideas para implementar en la feria y también como respaldo de asesoramiento técnico en algunos sectores, productos y servicios. Está formado por diferentes entidades representativas de los sectores presentes en la feria. Sus funciones son:

- ➡ Aportaciones sobre las necesidades de cada uno de los sectores de la feria
- ➡ Revisión de los criterios de admisión
- ➡ Propuesta de actividades paralelas
- ➡ Apoyo a la difusión de la feria
- ➡ Otras (según aportaciones de los miembros)

Creación de OrganicFit

En colaboración con Susanna Diracano, un espacio para unir el ejercicio físico, el deporte y los hábitos de vida saludables de una manera holística. Han participado los mayores expertos en cada una de las materias, y realmente ha sido un éxito que concentró en el caso de Barcelona a cerca de 4.000 personas.

Actividades profesionales Bio2B

En colaboración con INTERECO, con ASOBIO y con el Ajuntament de Barcelona.

Creación de Talleres de Terapias Naturales en Madrid

Creación del espacio, gestionado por SlowFashion-Next dedicado a la moda sostenible



CONSULTA EL
INFORME RESUMEN
DE LAS FERIAS

[Resumen BioCultura A Coruña](#)

[Resumen BioCultura Barcelona](#)

[Resumen BioCultura Bilbao](#)

[Resumen BioCultura Madrid](#)

PROYECTO MENUdaTIERRA

Se trata de un proyecto cofinanciado por el programa LIFE de la Unión Europea. Tiene una duración de 2 años con inicio el 1 de noviembre de 2021 y finalización del 30 de octubre de 2023. Tenía como objetivo apoyar la estrategia de la granja a la mesa (Farm to fork) en su propuesta de Promover el consumo sostenible de alimentos y facilitar la transición a dietas saludables y sostenibles contribuyendo además a la meta de al menos 25% de la superficie agraria en producción ecológica en 2030 por medio de la promoción de los productos agroecológicos. Los principales resultados son:

Se ha apostado por recuperar las recetas tradicionales como modelo de alimentación sostenible y para llegar al máximo número se han creado herramientas que facilitasen el proceso de cambio alimentario en el entorno familiar:

- 54 vídeos con recetas, entrevistas a productores y jornadas técnicas
- 38 podcast sobre temas de nutrición y otros temas relacionados con la sostenibilidad
- 4 folletos divulgativos en los 4 idiomas oficiales
- 85 recetas adaptadas a los tiempos modernos y con criterios saludables y de sostenibilidad en los 4 idiomas oficiales
- 8 sugerencias de menú semanal; 2 por estación en los 4 idiomas oficiales
- Una app para localizar puntos de venta de alimentos ecológicos, locales y de temporada, acceso a las recetas y a los menús
- Un recetario infantil en los 4 idiomas oficiales
- Una guía didáctica para facilitar la formación en las escuelas de una dieta planetaria en los 4 idiomas oficiales
- Una web con acceso a todos los contenidos creados

Aprovechando la gran oportunidad que brindan las Ferias BioCultura se han llevado a cabo acciones presenciales en Madrid 2022, A Coruña 2023, Barcelona 2023 y Bilbao 2023 llegando de forma directa a las personas gracias a:

- 20 showcookings para adultos con 644 asistentes
- 24 showcookings infantiles con 305 asistentes
- 3 jornadas técnicas, el congreso final. Con la participación de 201 personas de forma presencial y 221 on line
- 1 congreso. Con 93 participantes presenciales 148 on line
- 4 encuentros con entidades en las que han participado 33 personas
- Información en el stand de la Asociación Vida Sana

Más información: www.menudatierra.eco

[Consulta el resumen de la evaluación del proyecto](#)



me
huda
tierra!

RECIBO
NECESITAS
¿QUÉ NOS COMPARTEN?
CENTROS EDUCATIVOS

EL PROYECTO
BLUJO
ENCUESTA
CONTACTO

Acceder
Inglés

El proyecto

¿Qué es MENUdaTIERRA?

MENUdaTIERRA es un proyecto de la Asociación Vida Sana, una entidad sin ánimo de lucro y declarada de utilidad pública que desde 2007 se dedica a promover la agricultura ecológica y la alimentación sana como base para una sociedad más justa y respetuosa con el medio ambiente.

La Asociación Vida Sana ha sido una de las 27 entidades europeas elegidas para ser el programa LIFE de nutrición en el proyecto. Esta convocatoria, destinada a entidades sin ánimo de lucro, tiene como objetivo promover a la sociedad europea el hecho

de adoptar proyectos que contribuyan a llevar a cabo algunas de sus estrategias.

Descarga aquí los folletos informativos:

1. Apoya un menú más sano con tu dieta en CASTELLÓN, CÁDIZ, LUSITANIA Y GALICIA
2. Una dieta, el médicamente responsable en CASTELLÓN, CÁDIZ, LUSITANIA Y GALICIA
3. Come sano. Como asesoría en CASTELLÓN, CÁDIZ, LUSITANIA Y GALICIA
4. Protege el medio ambiente en cada bocado en CASTELLÓN, CÁDIZ, LUSITANIA Y GALICIA

Montse Escutia

Ingeniera agrónoma especializada en agricultura ecológica. Coordinadora de departamentos técnicos y las actividades formativas de la Asociación Vida Sana desde 2008.

Autora del libro de huerto escolar ecológico. Libro de referencia en el ámbito escolar de la utilización del huerto ecológico como herramienta educativa. También ha escrito numerosos artículos de divulgación sobre la agricultura ecológica y modo de vida sostenible.

Marga Roldán

Ingeniera agrónoma especializada en agricultura ecológica. Coordinadora de proyectos en la Asociación Vida Sana.

Fundadora de Huerto Saludable. Colabora en Madrid, un cambio de hábitos en materia saludable, actividades de formación y talleres interactivos.

Colaboradora de la revista Cuernavaca y otros medios de comunicación del sector ecológico de salud y de medioambiente.

Ait Mota

Es una experta en dietas vegetarianas, dietéticas y nutritivas. Creador y divulgador de contenidos sobre alimentación saludable y vegetariana.

Es especialista en medicina oriental, en nutrición y bienestar en nutrición aplicada a la alimentación en alimentación y comunicación.

Mireia Juneda

Investigadora. Formada en nutrición, dietética y salud pública. Maestra profesional de nutrición, dietética y nutrición vegetariana.

Es fundadora de 'The Nutrition' y colaboradora de una revista especializada.

Lucía Redondo

Investigadora en nutrición y dietética y doctora en ciencias. Formada en nutrición, dietética y nutrición vegetariana. Maestra profesional de nutrición, dietética y nutrición vegetariana.

Es fundadora de 'The Nutrition' y colaboradora de una revista especializada.

Actualmente tiene su propio negocio de nutrición y dietética en Madrid y se dedica en diversos entornos educativos. Es autora de publicaciones como 'Nutrición vegetariana: nutrición profesional', 'Nutrición natural: el estado de salud', 'La nutrición de la leche'.

PROYECTO COMPARTO CLIMA



¿Eres una persona
CONCIENCIADA
con el cambio climático?

Cuéntanos qué haces y comparte tu solución

SABER MÁS

COMPARTE

Con el apoyo de:



GOBIERNO DE ESPAÑA
VICEPRESIDENCIA TERCERA DEL GOBIERNO
MINISTERIO PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Proyecto de título “**Identificación y promoción de estilos de vida resilientes y adaptados al cambio climático en España**” y está subvencionado por la Fundación Biodiversidad por contribuir a implementar el Plan Nacional de Adaptación al Cambio Climático 2021-2030.

Se centra en buscar entre las personas de la gran familia que es BioCultura, ya sean visitantes o expositores, propuestas que ya están aplicando y que las hace más fuertes y flexibles (porque esa es la idea de la resiliencia) frente a los nuevos retos a los que nos enfrentamos con el cambio climático.

En general, el objetivo consiste en identificar y promover estilos de vida resilientes y adaptados al cambio climático en España. Y más específicamente, los objetivos son:

- ▣ Definir un estilo de vida resiliente y adaptado al cambio climático en nuestro país.
- ▣ Identificar prácticas concretas directamente con los ciudadanos, las empresas y las organizaciones
- ▣ Promover prácticas ejemplares a través de un manual de buenas prácticas

El Proyecto Comparto Clima se inició en octubre de 2023, y se desarrollará hasta mayo de 2025. Las acciones llevadas a cabo el pasado año fueron:

- ▣ Definición de la imagen del proyecto
- ▣ Revisión bibliográfica de los artículos publicados en países con estilos de vida similares al nuestro.

EDUCACIÓN: PROYECTO MAMATERRA

Actividades llevadas a cabo:

► Festival Mamaterra en las ferias BioCultura de A Coruña, Barcelona y Madrid. Durante 2 días y en horario continuo de 10 a 19h se han ofrecido talleres destinados al público infantil como taller de cocina, de elaboración de pan, de queso, de reciclaje, maquillaje ecológico, etc. En los talleres con inscripción ofrecidos este año han participado un total de 6.000 niños y niñas. Este año además hemos contado con la participación de los personajes Summer&Todd de la serie infantil La Granja Feliz (Clan_TVE) que han aportado actividades a Mamaterra Barcelona y Madrid

► 11ª edición del Premi Escola, Agricultura i Alimentació Ecològica con la Generalitat de Catalunya y la Xarxa de Escoles per la Sostenibilitat de Catalunya para proyectos escolares que potencien la alimentación ecológica. Se han presentado 23 centros escolares

► Participación activa en el grupo de trabajo sobre agroecología escolar formado por diferentes administraciones y entidades de Cataluña



11a edició
Premi escola,
agricultura
i alimentació ecològica

BASES DEL PREMI:
<https://setmanabio.cat/premi-escola>

ARA AMB
3
CATEGORIES
CONSULTA
LES NOVETATS

Generalitat de Catalunya ASOCIACIÓN VIOCIANA xesc



COSMÉTICA BIOVIDASANA

Las normas de cosmética BioVidaSana están impulsadas por la asociación Vida Sana y la empresa Biocertificación junto con la certificadora suiza bio.inspecta. Esta colaboración para la certificación de productos cosméticos ecológicos y naturales tiene como objeto cubrir los diferentes aspectos de apoyo a las personas que quieren dedicarse a la producción y/o venta de productos cosméticos ecológicos o naturales.

El apoyo a los operadores consiste en:

- ➡ Ofrecerles una guía para facilitarles el cumplimiento con los principios éticos y medioambientales que deben cumplirse cuando se venden productos con estas denominaciones (mediante la creación de la Norma BioVidaSana)
- ➡ Supervisar su cumplimiento con la Norma (mediante el proceso de certificación)
- ➡ También les proporciona una herramienta (mediante el etiquetado de los productos y la promoción) para que puedan comunicar con éxito a las personas consumidoras que tales productos se han producido de acuerdo a los valores que ambas organizaciones defendemos

Esta labor de apoyo se hace separando totalmente las funciones, como no podía ser de otra manera, pues los organismos de control deben evitar estar involucrados en otras actividades que pudieran generar conflictos de intereses con lo que debe ser su papel como supervisor objetivo e imparcial. En este sentido, bio.inspecta/Biocertificación SL se dedican a la certificación y a la inspección, mientras que Vida Sana trabaja en la promoción, la formación, la información y a facilitar la integración de los operadores en el sector. En 2023, 85 empresas y 8 laboratorios contaban con la certificación BioVidaSana.



[Resumen de promoción Biovidasana 2023](https://cosmeticabioidasana.org)
<https://cosmeticabioidasana.org>

FORMACIÓN

Ofrecemos formación en temas relacionados con la producción agraria ecológica, el fomento de la alimentación ecológica, la cosmética econatural y el consumo responsable. Tenemos formación propia, participamos y colaboramos con actividades formativas llevadas a cabo por otras entidades u organismos públicos.

Huerto escolar

- ➡ Curso online Huertos ecológicos para Educar. 100h de formación a profesorado de la Red de Huertos escolares de Tenerife contratados por la empresa concesionaria del servicio del Cabildo de Tenerife
- ➡ Participación en la Conferencia sobre agroecología en el Día Mundial de la Educación Ambiental (Fundesplai)

Cosmética econatural

- ➡ Congreso Consumo Responsable, Futuro Sostenible: Sé Parte Del Cambio organizado por Fundación Vivo Sano y Asociación Española de Educación Ambiental. Participación con una ponencia sobre la cosmética econatural
- ➡ Jornadas formativas Ecoestética en BioCultura A Coruña
- ➡ Jornadas formativas Ecoestética. Taller de destilación de aceites esenciales en BioCultura Barcelona
- ➡ Curso masaje cráneo facial Beauty tools en BioCultura Bilbao
- ➡ Jornadas formativas Ecoestética en BioCultura Madrid

Producción ecológica y alimentación sostenible

- ➡ Dentro del proyecto de GIASAT, se iniciaron las actividades de capacitación comercial de Food Hud Alimentarios entre los que encuentran, Ekoalde, Saltamontes Bio, Vallaeolid, la Tira de contar, Valle y Vega y Mincha d'Aqui. En 2024, VidaSana tutorizará sesiones para mejorar las habilidades comerciales para introducirse en el mercado
- ➡ Colaboración con la Escuela Cocina Bellart para que los alumnos hagan prácticas en los Showcooking de BioCultura
- ➡ Participación en la Jornada "Estrategias europeas y regionales frente a los retos del actual sistema alimentario" (Fundesplai)
- ➡ Ponencia sobre alimentación sostenible dentro de la formación "El gust d'emprendre" organizada por el Ayuntamiento de Terrassa

Además, hemos participado en...

- ➡ Colaboramos con el Master de Agricultura Ecológica impartido por la Universidad de Barcelona dando apoyo al módulo sobre suelo y gestión de la fertilidad
- ➡ Jornada formativa en el 4º curso de Ecoturismo de la Universidad de A Coruña. Jornada presencial en el marco de BioCultura A Coruña con visita a reserva de la Biofesta de las Mariñas coruñesas. Organizado en colaboración con la Universidad de A Coruña, CERES-Ecotur y CRAEGA
- ➡ Presentación on line de la experiencia "Pla de sostenibilitat d'una fira" dentro del plan de formación de la FEFIC (Federación de Ferias de Cataluña)
- ➡ Jornadas técnicas de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE) en Málaga. Participación en la mesa redonda "Resiliencia y sostenibilidad ecosocial para quienes promovemos el bien común y la alimentación agroecológica"
- ➡ Participación en la Formación en el Máster de Agroecología, Soberanía Alimentaria, Agricultura Urbana y Cooperación al Desarrollo Rural de Fundación Instituto De Agricultura Ecológica y Sostenible



Jornada profesional TERRAECO

Vida Sana organizó en marzo de 2023 el primer certámen TERRAECO, una jornada dirigida a profesionales sobre la temática "estrategias innovadoras en la comercialización de productos ecológicos", con una muy buena acogida



REDES, PARTICIPACIÓN, INCIDENCIA POLÍTICA

Formamos parte de:

- ▶ Barcelona + sostenible
- ▶ Mesa Plástico Cero del Ayuntamiento de Barcelona
- ▶ Espacio Agropolis del Ayuntamiento de Barcelona, un espacio público-comunitario para transformar el sistema alimentario de Barcelona
- ▶ Alianza de entidades del sector de la producción ecológica junto con Asobio, Ecovalia, Intereco y SEAE.
- ▶ Coalición PorOtraPAC
- ▶ Socios de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica
- ▶ Alianza "Fulla Verda". Alianza de entidades para defender el sector de la producción ecológica en Cataluña
- ▶ Plataforma europea de información AKIS como asesores de apoyo al ámbito rural
- ▶ ACCIÓN x ELCLIMA Plataforma de asociaciones y ONGs españolas que organizan actos y movilizaciones por el cambio climático. Participación activa en la campaña ACCIÓN GLOBAL POR EL CLIMA 15S 2023
- ▶ Alliance bees and farmers. Plataforma de ONGs y asociaciones europeas que plantean propuestas legislativas a la UE para apoyar la reducción de plaguicidas y la restauración de la naturaleza
- ▶ Inscripción en el registro de transparencia de la Comisión Europea como grupo de interés del sector ecológico en España
- ▶ Miembros del Comité Organizador de TERRAECO, Feria profesional bio en Valencia



Nos hemos adherido a:

- ▶ Carta Por una Agricultura y Alimentación Sostenibles de la Red de Municipios por la Agroecología
- ▶ Acord de l'Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible BCN 2030 del Ayuntamiento de Barcelona
- ▶ Carta a la presidenta de la CE para que garantice la publicación del futuro Reglamento de Sistemas Alimentarios Sostenibles impulsada por diferentes entidades a nivel europeo
- ▶ Hora del Planeta impulsada por WWF
- ▶ Apoyo al documento de posicionamiento demandando al Gobierno de España que lidere la transición agroecológica justa durante su presidencia del Consejo de la UE impulsado por PorOtraPAC
- ▶ Manifiesto para reclamar un Pacto de Estado Ecológico impulsado por Marea Deliberativa
- ▶ Carta dirigida a la presidenta de la CE NO a la suspensión de requisitos medioambientales de PAC firmada por 89 entidades europeas
- ▶ Campaña 2023 Días de Acción por una buena alimentación y agricultura #GoodFoodGoodFarmin
- ▶ Adhesión al Manifiesto "La plaga de los plaguicidas" impulsado por WWF, SEO, SEAE, Ecologistas en Acción
- ▶ Adhesión al llamamiento ¡Hasta aquí hemos llegado! Impulsado por diversas entidades nacionales
- ▶ Apoyo a la campaña ¡No al Tratado Chile-Unión Europea! Impulsado por Chile Mejor sin TLC
- ▶ Participación en la campaña Salvemos el Suelo con un vídeo de Montse Escutia en el Día Mundial del Suelo. Impulsado por savesoil.org

Hemos participado/asistido a:

- Estrategia de Alimentación Sostenible Barcelona 2030
- Proceso participativo del Pla d'Acció per al Desenvolupament de la Producció Ecològica 2023-2027 de Catalunya
- Proceso de la creación de la Hoja de Ruta de la producción ecológica en España, junto al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para conseguir los objetivos del Pacto Verde Europeo de 25% SAU en agricultura ecológica en 2030
- Seguimos con la colaboración en la campaña "Aquí somos Ecológicos" creada por el Ministerio de Agricultura "Alimentos de España"
- Hemos sido invitados al Jurado de los Premios Alimentos de España en la categoría Ecológica.
- Visita a Fitur para contactos de ecoturismo
- Visita a Organic Food Iberia
- Jornadas Técnicas de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica en Málaga
- Agrohackaton Agropolis para diseñar proyectos que transformen el sistema alimentario
- Reunión con el Conseller de Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural junto con otras entidades catalanas para exponerle las preocupaciones respecto al sector de la producción ecológica en Cataluña



- Sexto Encuentro Embajadores Ecológicos Europeos, al que asistieron representantes de 19 delegaciones "bio" europeas. La Comisión Europea ha creado la figura de los embajadores ecológicos nacionales con el objetivo de fomentar el crecimiento de la producción "bio" en el marco del Plan de Acción Europeo y del Grupo de Expertos de la producción ecológica. Al acto asistió el ministro Luis Planas de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ángeles Parra, presidenta de la Asociación Vida Sana y directora de BioCultura, también participó e intervino en la jornada, junto a otras entidades del sector.



SENSIBILIZACIÓN Y CAMPAÑAS

Compromiso Mesa Plástico Cero del Ayuntamiento de Barcelona

Como compromiso se asumió la labor de reducir los envases de un solo uso en diferentes espacios de la feria BioCultura. Las acciones llevadas a cabo en BioCultura Barcelona fueron:

- Instalación de dos fuentes de agua filtrada dentro del espacio expositivo del sector alimentación
- Elaboración de una guía destinada a las empresas expositoras para reducir los envases desechables a las degustaciones de alimentación
- Realización de un taller destinado al público infantil dentro del espacio Mamaterra. Taller "Dónde se esconde el plástico"
- Realización de una ficha didáctica destinada al profesorado y disponible en la web www.mamaterra.info sobre cómo realizar el taller en los centros educativos
- Organización de una gincana familiar "En busca del residuo cero" consistente con una serie de preguntas relacionadas con la disminución de residuos impulsados tanto por la organización de la feria como por algunas empresas expositoras



PARTICIPA A LA GIMCANA BIOCULTURA

A LA RECERCA DE LES 10 RAONS PER CONSUMIR ALIMENTS ECOLÒGICS DE PROXIMITAT

Dissabte 6 de maig fins a les 19h.



COM PARTICIPAR:

- 1 Busca el fullatè sobre les 10 raons que trobaràs als estands del Consell Català de la Producció Ecològica (CCPAE), de l'Associació Vida Sana o al punt d'informació de la fira.
- 2 Segueix les pistes que tens en aquest anunci per trobar els 10 estands participants. Cada estand representa una de les raons i en el seu proporcionaran un gomet que hauràs d'enganxar en el fullatè a la raó que correspongui.
- 3 Completa el fullatè amb els 10 gometes i llura'l a l'estand del CCPAE. Escrui el teu nom i telèfon al fullatè per tal que et pugem localitzar.
- 4 A les 19h, tots els fullatens complets amb tots els gometes participaran en el sorteig d'una cistella de productes ecològics a l'estand del CCPAE. Si ets la persona guanyadora, et contactarem per a que passa a recollir-la.

GUANYA UNA CISTELLA DE PRODUCTES ECOLÒGICS!

PISTES PER TROBAR ELS ESTANDS DE LES RAONS

- | | | | | |
|--|---|---|---|--|
| 1
No és Naturals i el meu ricland és "si escolta bio ecològic!" Especialitzats en productes vegetals i ecològics. Bons des de l'origen. | 2
Estem especialitzats en plats més com a objectiu el valor nutricional i el sabor, per una millor digestió. El nostre nom combina bar de fer una gran varietat de plats i la passió del pa. | 3
Defensem el BIO com a l'únic. Nosaltres som una cooperativa de botigues que volen fer la Revolució. Qui som? | 4
Som l'alternativa per al vostre café sostenible i just per a les persones i el medi ambient! per si el vostre café sostenible i just per a les persones i el medi ambient! per si el vostre café sostenible i just per a les persones i el medi ambient! | 5
Per arribar al nostre estand has de seguir el teu karma. Els nostres productes són elaborats a Barcelona amb treballs que no t'enganyin la vista! |
| 6
Tenn el nom del país dels vegetals. Som experts en proteïna vegetal i fa més de 35 anys que elaborem tot, temps i seltan ecològics, entre altres productes. Estem a Catalunya, en plena natura. | 7
Al nostre estand trobaràs aliments que són SUPERS. Provenen de diferents llocs i cultures amb sabors exòtics, nodrenes cos, ment i reparar. | 8
¿Saps que en aquesta fira hi ha un producte que es consumeix i s'extrema? És la patata (el plat, la forma de menjar)? És recull aquí a Catalunya, en el parc natural del Montseny. | 9
Som elaboradors d'un producte que es fa molt oliu abans que el líquid. Tenim nom de mol·li, no és contingut, al davant tenim un altre nom però el nostre té nom de poble. | 10
Molt més que formatge. Encara que pel nosaltres nom ho direm, són pastes (per dir fets a mà amb amor i plena producció). |



REDUCCIÓ DE RESIDUOS EN LA FERIA BIOCULTURA

Guia para las degustaciones en el sector de la alimentación

El Objetivo de Desarrollo Sostenible nº 12 tiene como meta para el 2030, disminuir de manera sustancial la generación de residuos mediante políticas de prevención, reducción, reciclaje y reutilización. En BioCultura compartimos este objetivo y, por eso, trabajamos continuamente para reducir los residuos y para la correcta recogida selectiva.

Conciéncies de que una de las actividades que más residuos genera en la feria son las degustaciones de alimentos, se ha elaborado esta guía con un doble objetivo: reducir los residuos y eliminar la presencia del plástico en las degustaciones como parte de nuestro compromiso con la Mesa Plástico Cero del Ayuntamiento de Barcelona. Esta guía es el resultado de la diagnosis llevada a término en la edición 2022 de BioCultura Barcelona con la colaboración de Rezero y sòbres†restres.

Hay que tener en cuenta que la nueva Ley de Residuos y Suelos Contaminados para una Economía Circular obliga a que cualquier vaso que contenga plástico tiene que indicarse de la forma siguiente:

Se consideran plásticos también los plásticos compostables tipo PLA

Está previsto que en la feria no se permita la presencia de ningún tipo de plástico de un solo uso en las degustaciones a partir de 2024. Por lo tanto, no se aceptará ningún envase de un solo uso que incorpore estos logotipos.

Esto guía está elaborada por las servicios técnicas de la Asociación Vida Sana con el asesoramiento de Rezero y la coordinación del Ayuntamiento de Barcelona. Fotografías: sòbres†restres, Ecoactivitat i A. Vida Sana

1 DEGUSTACIONES RECOMENDACIONES DEGUSTACION ALIMENTOS SÓLIDOS

Disponer en el estand de bandejas o platos con porciones del producto a degustar para que se puedan coger directamente o con la ayuda de un palillo de madera; o bien dejar el producto sobre un soporte comestible como un trozo de pan.

En caso de optar por envases individuales, la mejor opción es el vaso de papel de 30 ml tipo para servir salsas o dar pastillas.

RECOMENDACIONES DEGUSTACION BEBIDAS

BEBIDAS FRÍAS

Vasos de plástico reutilizables con una fiterola para asegurar el retomo. Es la mejor opción si se quiere personalizar con la marca de la empresa.

BEBIDAS CALIENTES

Vasos reutilizables que no sean de plástico.

Vasos de cartón 100%. La mayoría que encontramos en el mercado son aptos para bebidas calientes.

GIMCANA "A LA RECERCA DEL RESIDU ZERO"

ELS RESIDUS SÓN UN GREU PROBLEMA PER AL PLANETA

A BioCultura, tot i que no és fàcil, intentem reduir la quantitat de residus que es produeixen amb la col·laboració de les empreses expositoras.

VOLS DESCOBRIR COM HO FEM? Participa en la nostra gincana "A la recerca del Residu Zero", una gincana per a tota la família.

PARTICIPA I GUANYA UN LOT DE PRODUCTES RESIDU ZERO

QUAN Dissabte 6 i diumenge 7 (fins a les 18 h)

COM PARTICIPAR:

- 1 Ves a l'estand Mamaterra o a l'estand de l'Associació Vida Sana i demana el teu full de participació.
- 2 Segueix les pistes i contesta a les preguntes. És molt fàcil!
- 3 Quan hagis respost totes les preguntes torna el full a un dels dos punts de recollida.
- 4 Cada dia, a les 18 h, a l'estand Mamaterra, hi haurà el sorteig d'un lot de productes residu zero entre totes les butlletes que hagin respost correctament les preguntes.

COMUNICACIÓN

Ecomensajero Digital

Boletín oficial de la Asociación Vida Sana, noticias de actualidad del mundo ecológico y todo lo que gira en torno a la feria BioCultura que se envía a más de 62.000 suscriptores. Hemos enviado 92 boletines + portada en 2023, con un índice de apertura promedio del 22%

EL ECOMENSAJERO DIGITAL

EL VIDEO EMPRESAS

DISTINGUE LO QUE ES COSMÉTICA ECOLÓGICA ASANA BIOMARÍA GONZÁLEZ Damos respuesta a las nuevas

BioCultura MADRID IFEMA 2-5 NOVIEMBRE 2023

CONCHA GARCÍA/strambética "La moda sostenible es un día" KOGO/NATACHA DE CORTABARTARTE "Somos una"

BIOVIDASANA COSMÉTICA EONATURAL

La certificación que garantiza la máxima calidad de tu cosmética.

SIGUE EL CRECIMIENTO ECOLÓGICO 45.000 millones LA UE LANZA UN PLAN Se quiere reducir la exposición

Cobertura informativa

📰 **Notas de prensa.** En 2023 se enviaron 41 notas de prensa a 108.885 medios de comunicación sectoriales, generales y periodistas freelance o especializados. Hemos registrado una cobertura de 1.266 impactos de noticias orgánicas en medios, que han alcanzado una audiencia de 78,245.058 usuarios.

📻 **Radios.** 82 entrevistas en emisoras de radio nos han dado presencia en la ondas de cadenas como La Voz de Galicia, RNE, Radio Intereconomía, Carro de Combate, Cadena Cope, Onda Cero, Catalunya Radio, Onda Madrid, Com Radio, Rac 1, Ecogestiona Radio.

📺 **TV.** Emisoras en abierto como TVE, Tele5, Antena 3, La Sexta, Telemadrid, Beteve, TVG, Europa Press TV y otras, hemos aparecido en 54 ocasiones en noticias o programas especiales.

🤝 **Colaboraciones con medios de comunicación.** Nuestro acuerdo con medios para colaborar en beneficio mutuo nos ha permitido generar alianzas como media partners con 70 revistas, 6 diarios y la agencia española de noticias EFE, en su sección EFE VERDE. También un sin número de portales digitales nos cedieron espacios para displays y campañas digitales.



Web

Nueva web, con un diseño fácil e intuitivo. Móvil friendly y con nuevas secciones de noticias, información de la asociación y sus proyectos, en la que publicamos con transparencia nuestros informes, alianzas y material de interés para socios y lectores en general. Promedio de visitas semanales 2,1 mil usuarios. Usuarios activos mensuales 8,1 mil.



Nos siguen en Redes...

Somos activos en redes sociales y tenemos varios canales de comunicación que utilizamos según el proyecto, contenido y target del público objetivo. En las RRSS solemos tener una periodicidad de al menos tres publicaciones semanales. Excepto en los períodos de feria, en los que activamos más frecuentemente el público con posts, reels, videos, call to action, sorteos y premios o regalos, contenidos de la feria, venta anticipada de entradas, y otros.



f BioCultura 228 mil
Vida Sana 6,4 mil
Ecoestetica 7,7 mil
MamaTerra 2,8 mil

in Vida Sana 904
BioCultura 455

X BioCultura 15,4 mil
Vida Sana 2.633

ig BioCultura 37,3 mil
Mamaterra 640

Más información:

www.vidasana.org

info@vidasana.org

93 580 08 18