Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Eco Artesa afianza su orientación a la RC y estará en la zona de colectividades de Alimentaria + Hostelco

Martes, 10 de febrero 2026

Eco Artesa volverá a estar presente en la feria Alimentaria + Hostelco, del 23 al 26 de marzo de 2026, pero cambiará su ubicación habitual para situarse en el espacio de 'Restauración colectiva: meeting point', punto de encuentro de colectividades, en el *stand* A14. Es otra de las acciones que la cooperativa está adoptando para **reorientar su actividad** hacia el sector de colectividades. En este área, impulsada por la revista digital 'Restauración Colectiva' y organizada por segunda vez, se desarrollará el 'VII Congreso de Restauración Colectiva', cuatro días de actividades que incluirán mesas redondas, presentaciones y demostraciones culinarias en directo.

Alimentación para colectividades

Durante los últimos meses, Eco Artesa ha llevado a cabo un proceso de **reestructuración interna** para fijar sus capacidades reales productivas y económicas, bajo el paraguas de la *Cooperativa d'Artesa de Segre* (Noguera). Así, se ha definido un nuevo público objetivo, sustituyendo el sector *retail* (cliente final) por las colectividades, especialmente los comedores escolares, pero también los centros hospitalarios y penitenciarios, cocinas de empresa, etc.

Un ejemplo de este cambio de rumbo es la alianza estratégica con el proveedor de productos alimentarios Pedial y la participación activa en su proyecto '*Bo, sa, d'aquí*', mediante el cual se promueve la **alimentación saludable y de proximidad** en los comedores de escuelas de toda Catalunya. En este sentido, Eco Artesa sirve legumbres y pasta a distintos *caterings*.

Un proyecto de territorio

Desde sus orígenes en 2017, Eco Artesa ha trabajado por el equilibrio territorial y la vida digna desde la agricultura ecológica y de proximidad. Creando oportunidades para los agricultores de su zona, apostando por **diversificar el marco agrario** y poniendo en valor productos autóctonos, sus cualidades organolépticas y sus beneficios para la alimentación de las personas y la salud del entorno natural. Eco Artesa es un *"proyecto con conciencia humana y medioambiental"*.

Los productos de Eco Artesa

Actualmente, ofrecen legumbres, cereales, harinas y arroz en sacos de papel de 5 y 25 kg:

- **Legumbres:** lenteja pardina, lenteja roja, lenteja caviar beluga, garbanzos, judía fessolet.
- **Arroz:** blanco, integral, basmati.
- **Cereales y semillas:** trigo sarraceno, bulgur, quinoa, cuscús, mijo, soja texturizada, copos de avena, chía.
- **Harinas:** trigo, espelta, arroz, garbanzo, trigo sarraceno.

Las pastas alimentarias en bolsa de plástico, formato de 5 kg:

- **Pasta:** macarrones de trigo blanco e integral, espagueti de trigo blanco e integral, espirales blancos y espirales de verduras, fideo fino nº0 integral, galets de Navidad.
- **Pasta especial:** rigatone de lenteja y de garbanzo.

La Cooperativa d'Artesa de Segre

Con más de 60 años de historia, desde 1958, la *Cooperativa d'Artesa de Segre* acompaña y potencia el desarrollo agrario y ganadero de la zona. Actualmente, da servicio a **446 socios y 729 socios colaboradores** de las comarcas de la Noguera, la Segarra y el Pallars Jussà y es miembro de la Federación de *Cooperatives Agràries de Catalunya*. La entidad destaca por la producción de alimentación animal, así como por el servicio de asesoramiento y gestión ganadera y agrícola. Además, cuenta con una correduría de seguros y un agrocentro donde se comercializa farmacia veterinaria y artículos de todo tipo para las explotaciones agrícolas y

ganaderas. Con los años, la Cooperativa de Artesa se ha convertido en un motor de crecimiento para el territorio.

– **Eco Artesa.** Alimentaria + Hostelco. Pabellón 4. Área 'Restauración colectiva: meeting point'. Stand: A14.
Contacta con **Eco Artesa** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.