



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

Organic Food Iberia cierra su edición más internacional con cerca de 4.500 visitantes

## Organic Food Iberia cierra su edición más internacional con cerca de 4.500 visitantes

Miércoles, 12 de junio 2024

**350 expositores provenientes de más de 28 países mostraron sus novedades e innovaciones a compradores, distribuidores y *retailers* internacionales en la quinta edición de la feria. Destacó la activa participación en conferencias y mesas redondas de los auditorios *Organic Talks by Bio Eco Actual* y *Eco Talks*. El programa de *hosted buyers* facilitó un total de 260 reuniones de negocios, consiguiendo una media de cuatro reuniones por empresa expositora.**

La quinta edición de Organic Food & Eco Living Iberia cierra como la más internacional tras la asistencia de cerca de 4.500 profesionales procedentes de 56 países de todos los continentes, así como de 350 expositores de 28 países, consolidándose como un punto de encuentro profesional del sector ecológico en la Península Ibérica.

Así, a lo largo de las jornadas del 4 y 5 de junio, el Pabellón 4 de Ifema Madrid se llenó con las propuestas, productos y servicios de más de 350 expositores provenientes de más de 28 países, entre los que cabe referenciar la participación de embajadores y consejeros de Argentina, Nicaragua, Ecuador, El Salvador, Brasil, Honduras, Costa Rica, República Dominicana, Panamá, Reino Unido, Austria, Hungría, Túnez y Estados Unidos.

Destacó también la importante representación española, donde comunidades autónomas como Andalucía, Comunidad Valenciana, Castilla-La Mancha, Región de Murcia, Comunidad de Madrid, Navarra, Castilla y León, Galicia o Catalunya mostraron su propuesta de valor y su apuesta por el segmento orgánico.

Los productos ecológicos, naturales y sostenibles en los sectores de agroalimentación, vinos, bebidas, belleza, textil, *eco-packaging*, salud y bienestar llenaron los pasillos de las áreas expositivas *Organic Food Iberia*, *Eco Living Iberia*, *Organic Wine Iberia*, *Organic Fresh Iberia* y *Olive Oil Tasting Gallery*. Asimismo, destacó la acogida de *Bio Tech Iberia*, nueva sección dedicada a los bioinsumos e industrias auxiliares, fundamentales para avanzar en una agricultura sostenible y la mejora de la calidad de los suelos y que contó con el patrocinio de Roca Defisan.

### Conferencia y mesas redondas

Destaca también la gran afluencia de empresarios, compradores, *retailers* y profesionales a conferencias y mesas redondas de primer nivel que se ofrecieron en los auditorios *Organic Talks by Bio Eco Actual* y *Eco Talks*. El programa abordó temáticas transversales y de especial importancia para el sector, como la situación del canal especializado, las claves y estrategias para la exportación, las propuestas políticas para la sostenibilidad de cara a las elecciones europeas, así como las limitaciones en el uso de tóxicos en agricultura. Con salas llenas de público, las sesiones se convirtieron en un hervidero de intercambio de ideas y creación de sinergias entre ponentes y asistentes.

### El programa de *hosted buyers*

En el *B2B lounge*, el programa de *hosted buyers*, perteneciente a la feria y organizado por la Fiab como *partner* y cliente, facilitó un total de 260 reuniones de negocios entre las 66 empresas expositoras y los 50 compradores internacionales participantes. Así, de media, se realizaron cuatro reuniones por empresa expositora. Además, junto con las reuniones organizadas en la feria por Organic Food Iberia en colaboración con la Fiab, se llevaron a cabo 600 reuniones adicionales a través de la plataforma *Live Connect* y 60 bajo el paraguas de la actividad *Meet The Buyer*, con la participación de las cadenas bio Veritas, Herbolario Navarro y NaturaSi.

### Los premios entregados en la feria

Un año más, la 'Zona de innovación' fue el escaparate de las últimas tendencias, dándose a conocer el primer día los premios 'Eco & Organic Awards Iberia'. Los premiados fueron:

- 'Mejor producto ecológico *free-from*': miso garbanzos y arroz integral (miso sin soja), de Kenshō Miso.
- 'Mejor producto en bebidas ecológicas': Mun Kombucha Isotonic, de M?n Kombucha.

- 'Mejor producto en vino, cerveza o bebida espirituosa ecológica': licor de limón ecológico (Sincionovaliego), de La Flor de Limón.
- 'Mejor producto ecológico vegano': corazones de alcachofa ecológica en agua de mar, de Onesimum.
- 'Mejor *snack* ecológico': tortitas Protein (El Granero Integral), de Biogran.
- 'Mejor *ecopackaging* (Ofi)': jamón serrano bio, de Biobardales.
- 'Mejor producto en alimentación fresca ecológica': aguacate Reed, de La Vall de la Casella.
- 'Mejor producto ecológico de supermercado (productos secos)': Muesli Energy, de Biogran.
- 'Mejor producto en productos ecológicos *ready-to-eat*': Caldopacho Santapaciencia, de Caldos Santapaciencia.
- 'Mejor producto producción animal ecológico': entrecot sin hueso, de Pirinat.
- 'Mejor producto en productos lácteos ecológicos': kéfir griego de cabra, de Cantero de Letur.
- 'Mejor *ecopackaging* (Eli)': El Berlingot, de Natural Shui.
- 'Mejor producto en belleza': Viridian - Collagen Pro Factors, de Natural Shui.
- 'Mejor producto en cuidado personal': gel íntimo Bio 250ml, de Webotanix.
- 'Mejor producto en complementos nutricionales': Probiotax Microbiota 150g, de Webotanix.

También se entregaron los premios '*Eco & Organic Retail Awards*' que, coorganizados con Bio Eco Actual, reconocen la labor de personalidades y empresas del sector *retail* en España y Portugal. Por primera vez, los ganadores fueron escogidos por la votación popular de más de 3.000 personas: Biomarket (mejor tienda independiente), Veritas (mejor cadena especializada), Carrefour Alcobendas (mejor área bio en gran consumo), Meet bio (mejor tienda *online* bio), Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia (Caerm) (mejor campaña de *marketing*) y Paco Casero (personalidad del año).

Coorganizada por *Diversified Communications* e Ifema Madrid, *Organic Food & Eco Living Iberia 2024* ha contado con el apoyo de Ecovalia como patrocinador principal, los soportes de Alimentos de España, Intereco, Agrobio Portugal, PortugalFoods, Aces, AER, CIAO-IIICA, CAAE, Asobio, Caerm, CAECV, Caem, Biocop, Biogran, Proexport, Fiab, Fedacova y FIBL, y las comunidades autónomas de Andalucía, Extremadura, Comunitat Valenciana, La Rioja, Castilla-La Mancha, Región de Murcia, Comunidad de Madrid, Navarra, Castilla y León, Galicia, Catalunya, Baleares y Canarias, entre otras.

[Encuentra más detalles y enlaces externos de ésta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda'](#).

#### Noticias Relacionadas

- [La Organic Food más internacional inaugurará nueva edición los próximos 4 y 5 de junio](#)
- [La AEHH publica el programa de su vigésimo quinto congreso de hostelería hospitalaria](#)
- [Gastronomic Forum Barcelona cuenta ya con el 80% del espacio expositivo reservado](#)
- [Guext finaliza en Madrid su ruta promocional para presentar la nueva feria del equipamiento](#)