



La importancia de una nueva visión de los mercados locales

Jorge Hernández Esteruelas

Ingeniero Agrónomo – Economía Agraria

SLOW FOOD ZARAGOZA




Cuando el ser humano no toma en una encrucijada, su camino acertado, retrocede para buscar la senda que debió tomar. Salvo que haya perdido su capacidad de
Resiliencia



Mercados
LOCALES

Ferias


Venta
on line

Cestas

Mercados Locales De que hablamos?

Comida colectiva



Venta en
granjas

Agrotiendas

MERCADOS LOCALES



Mercat agrari Ciutadella (Illes Balears)
Mercado Ecológico y Artesano Hoyo de
Manzanares (Madrid)
Mercado Local Agroecológico Zaragoza
Mercado Agroecológico Gerona

- Mercado El Fontán Oviedo
- Mercat de Plaça Vic (Barcelona)
- Mercado Los Carros Burgos
- Mercado de Santa Bárbara Vitoria
- Azpeitiko Azoka (“Mercado de Azpeitia”)
Azpeitia (Gipuzkoa)
- Mercado de Málaga



Ferias

	Ferieta de Ainsa 717ª Feria de razas y variedades autóctonas aragonesas.	3 febrero Ainsa (HU)
	Teruel Gusto Mudejar VIII Feria de turismo y gastronomía	23-24 marzo Teruel
	Feria de Caza y Pesca I Feria de Caza y Pesca de Calatayud	5-7 abril Calatayud (ZA)
	Feria del vino de Cretas/Queretes XIV Feria del vino de Cretas	6-7 abril Cretas (TE)
	Feria Agrícola del Olivo y del Aceite XXVI Feria agrícola del olivo y del aceite	20-21 abril Calaceite (TE)
	Feria Puente de Montañana II Feria Artesana – Gastronómica	11 mayo Puente de Montañana (HU)
	Feria de Sant Medardo 243ª Feria de ganadería, artesanía, turismo y alimentación	1-2 junio Benabarre (HU)
	Dieta Mediterránea IX Salón integral de la cultura y la dieta mediterránea	8-10 junio Alcañiz (TE)

Ferias



Feria de la Cereza de Bolea

XIV Feria de la cereza de Bolea

9 junio

Bolea (Huesca)



Con los Cinco Sentidos

IV Salón de productos agroalimentarios de Aragón

14-16 junio

Monzón (HU)



Feria Romana Artesanal y de Oficios

V Feria de artesanía popular y alimentaria

15-16 junio

Almonacid de la Cuba (ZA)



Mu' Feria de la ternera

V Feria de la ternera

19-23 junio

Binéfar (HU)



Artemon

XIII Feria de artesanía popular y alimentaria

20-21 julio

Monreal del Campo (TE)



Fermagourmet

XII Feria de los productos agroalimentarios de Calidad

30 agosto – 1 sept.

Barbastro (HU)



Feria Gastronómica Transfronteriza

VI Feria gastronómica transfronteriza de Canfranc

31 agosto - 1 sept.

Canfranc (HU)



Expo Feria del Sobrarbe

XXVIII Feria agrícola y ganadera

6-8 septiembre

Aínsa (HU)

Ferias

	Feriar de Ejea XIX Alimentación artesanal, cultura y artesanía	6-8 septiembre Ejea de los Caballeros (ZA)
	Feria del Jamón de Teruel XXVIII Feria del jamón de Teruel y alimentos de calidad	6-15 septiembre Teruel
	Feria de la Patata XIV Feria de la patata	13-15 septiembre Cella (TE)
	Femoga XXVIII Feria industrial, agrícola y ganadera de los Monegros	20-22 septiembre Sariñena (HU)
	Feria Ganadera y Artesanal XV Feria ganadera y artesanal	28-29 septiembre Orihuela del Tremedal (TE)
	Feria Ganadera y Artesanal "Día del Pilar" XXXI Feria ganadera y artesanal	12 octubre Benasque (HU)
	Feria de la Almendra I Feria de la Almendra	12-13 octubre Arens de Lledó (TE)
	Feria de Otoño XXI Feria ganadera de agroalimentación y turística	19-20 octubre Biescas (HU)

Ferias

	Jornadas Micológicas XXIII Jornadas micológicas de Ayerbe	25-27 octubre Ayerbe (HU)
	Agroalimentaria Huesca III Feria agroalimentaria de Huesca	25-27 octubre Huesca
 Maestrazgo	Feria de Alimentos y Artesanía del Maestrazgo XXIII Feria de alimentos y artesanía del Maestrazgo	2-3 noviembre Monroyo (TE)
	Fitruf XII Feria monográfica de la trufa	6-8 diciembre Sarrión (TE)
	Vino de la Ribera del Gállego IX Feria del vino de la Ribera del Gállego	7 diciembre Sta. Eulalia de Gállego (ZA)

Venta on Line

Financiado por:

FEADER
Europa invierte en las zonas rurales

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACION Y MEDIO AMBIENTE

ARCo COAG
Agricultura de Responsabilidad Compartida

El escaparate de los alimentos con nombre y apellidos

¿Qué es ARCo? | Espacio para productores | Espacio para consumidores | Eventos y novedades | Contacto

Espacio para consumidores

... porque en ARCo encontrarás agricultores que miman sus productos, para ti ...

QUERIDO CONSUMIDOR: Si eres de los que valoran y respetan la profesión de nuestros agricultores y ganaderos, y buscas productos de calidad y gran valor añadido producidos de forma sostenible cerca de tu casa, ESTE ES TU ESPACIO.

Busca productores en tu zona

Enlaces de interés:
www.alimentacion.es
www.fen.org.es/mercadoalimentosfen
www.mercadosmunicipales.es

ARCo COAG ARCo_COAG

ARCo_COAG Sábado 23, mercado de #agricultores en #Teo #Galicia
facebook.com/mercadolabrego...
Os esperamos...
5 hours ago · reply · retweet · favorite

mfvavian RT @ARCo_COAG: Próximo sábado 23 organizamos mercado de #agricultores en #Vitoria en parking Mendizorrotza ow.ly/1THza
5 hours ago · reply · retweet · favorite

ARCo_COAG Los #agricultores blogueros de @ARCo_COAG. Estrenamos espacio 2.0 en @red_chi con el 1er post de "Mieles del Rudrón" chil.org/mercados/group...
5 hours ago · reply · retweet · favorite

Join the conversation

Síguenos en Facebook
Me gusta 583

Calendario de productos de temporada

Recetas con sabor a campo

Historias con los pies en la tierra

Agroturismo y artesanía

Venta on Line

The screenshot shows a web browser window with the URL www.arcooag.org/datos-de-productor-2021. The page features a yellow header with the ARCo logo and navigation tabs: "¿Qué es ARCo?", "Espacio para productores", "Espacio para consumidores", "Eventos y novedades", and "Contacto".

Financiado por: FEADER (European Union), GOBIERNO DE ESPAÑA, and MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACION Y MEDIO AMBIENTE.

El escaparate de los alimentos con nombre y apellidos Agricultura de Responsabilidad Compartida

ARCo Productor: MARIA CONCEPCION MOLINA MANRIQUE

Datos Generales:
Persona de contacto: MARIA CONCEPCION MOLINA MANRIQUE
Dirección: CL SANTA OLEA 8, CASPE, 50700, Zaragoza
Teléfono: 976630610
Email: encurtidosmolina@hotmail.com

Producción:
Productos: Encurtidos
Variedades:

Fotos:

The right sidebar contains social media updates for ARCo_COAG, a Facebook "Me gusta" button (583 likes), and a menu with links to "Calendario de productos de temporada", "Recetas con sabor a campo", "Historias con los pies en la tierra", and "Agroturismo y artesanía".



Venta on Line

Castellote DELICIAS DEL MAESTRAZGO
www.deliciasdelmaestrazgo.es

Inicio » Catálogo

Compras 0 productos

TARIFAS

Hasta 2Kg - 6 €
2 kg a 5 kg - 7 €
5 kg a 10 kg - 9,75 €
10 kg a 15 kg - 15,50€
15 kg a 20 kg - 17,50€

Precios hasta el 31 de diciembre

Los Mas Vendidos

- Sequillos
- Tortas de Alma
- Queso cabra 1/2 k Tronchon
- Almojábanas
- Cecina de Toro
- Paleta curada
- Aceite de Oliva Extra Virgen 2 l.
- Caja pastas
- Miel de tomillo 500 grs.
- Pan de Medio Redondo

Comentarios

La merienda solucionada, el pan recién hecho (del horno)

Categorías

- Aceite de Oliva (4)
- Artesanía (14)
- Carnes curadas (4)
- Conservas (5)
- Dulces (1)
- Jamón de Teruel (10)
- Lotes y Cestas (6)
- Mermeladas (3)
- Miel (3)
- Panadería (6)
- Pastas Artesanas (14)
- Quesos (3)
- Vinos (6)

Fabricantes

Seleccione

Novedades

Codorniz en aceite 4,99€

Información

- Envios/Devoluciones
- Confidencialidad
- Condiciones de uso
- Contactenos

Síguenos en el **Síguenos en Facebook**

Precios iva incluido - Portes gratis a partir de 150 € - Teléfono: 630417510 - 639793390

Aceite Aceite de Oliva	Artesanía Artesanía	Carnes Curadas Carnes curadas
Jamón de Teruel Jamón de Teruel	Lotes y Cestas Lotes y Cestas	Panadería Panadería
Pastas Pastas	Quesos Quesos	Vinos Vinos
Miel Miel	Dulces Dulces	Mermelada Mermeladas
	Conservas	

Venta on Line

Naranjasecológicas.com

EN TU CASA EN 24 HORAS

Naranjas ecológicas recién recolectadas en tu mesa

Version Française
 Deutsch Version

Estamos ubicados en la partida del Barranquet de Carcaixent, en una superfície de 2,5Ha, donde cultivamos naranjas, mandarinas y pomelos. En esta zona se cultivan cítricos desde hace más de doscientos años.

Todo el proceso de cultivo se realiza con técnicas ecológicas garantizadas y certificadas por el CAECV (Comité d'Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana). El cuidado que aportamos a los frutales da como resultado unas naranjas exquisitas con mucho sabor y gran cantidad de zumo, mejores que las que haya probado nunca.

DESDE 2003

ESECO-020-CV AGRICULTURA ESPAÑA CV2008E

mismo efecto tiene tomar la naranja como postre.
- El zumo de naranja tiene la misma composición que la naranja, la única diferencia es que el zumo carece a veces de fibra. Debe tomarse recién exprimido, pues la vitamina C se destruye por exposición a la luz o al oxígeno del aire.

Si se toma zumo de naranja comercial, el mejor es el envasado en tetrabrik, pues este envase lo preserva de la luz y

ESTUDIO MARISCAL ha colaborado con naranjasecológicas.com en el diseño de su logotipo

Venta on Line

Saviae Mercado online

Català | Castellano

 **DYNAMIS**
Ideals cap a realitats sostenibles

Optimizamos la producción, distribución y consumo gracias a internet!

Búsqueda avanzada

Inicio ▾ Ofertas Tiendas Asociados Vender Cesta (0 artículos) Iniciar sesión Registro

@SAVIAE
SERVICIOS TÉCNICOS

Linked in slideshare mindmeister f t e



Dynamis ha creado herramientas informáticas al servicio de la agricultura sostenible. Están diseñadas para **comercializar**, para **promocionar** y para **planificar** con herramientas 2.0.

En portada us presentamos el **market place**, o mercado de abastos on-line, donde cada productor o asociado tiene su propia tienda on-line.

Esta es la agrupación de empresa y profesionales asociados de Dynamis.

Te invitamos a crear tu propia agrupación de tiendas on-line con **4 innovaciones fundamentales**:

1. Permite a cada tienda on-line administrar su **comercio electrónico**.
2. Optimiza las ventas con la aplicación para **grupos de compra**.
3. Podemos crear **nuevas agrupaciones de tiendas** por sector, temática o por territorios.
4. El **precio**. Hemos conseguido una herramienta de gestión avanzada a un precio muy básico.

Contra el servicio de prueba gratuito.

Dynamis ha estat seleccionada el novembre de 2012 com **Experiència Exemplar** de la **Fundació Félix Rodríguez de la Fuente!**

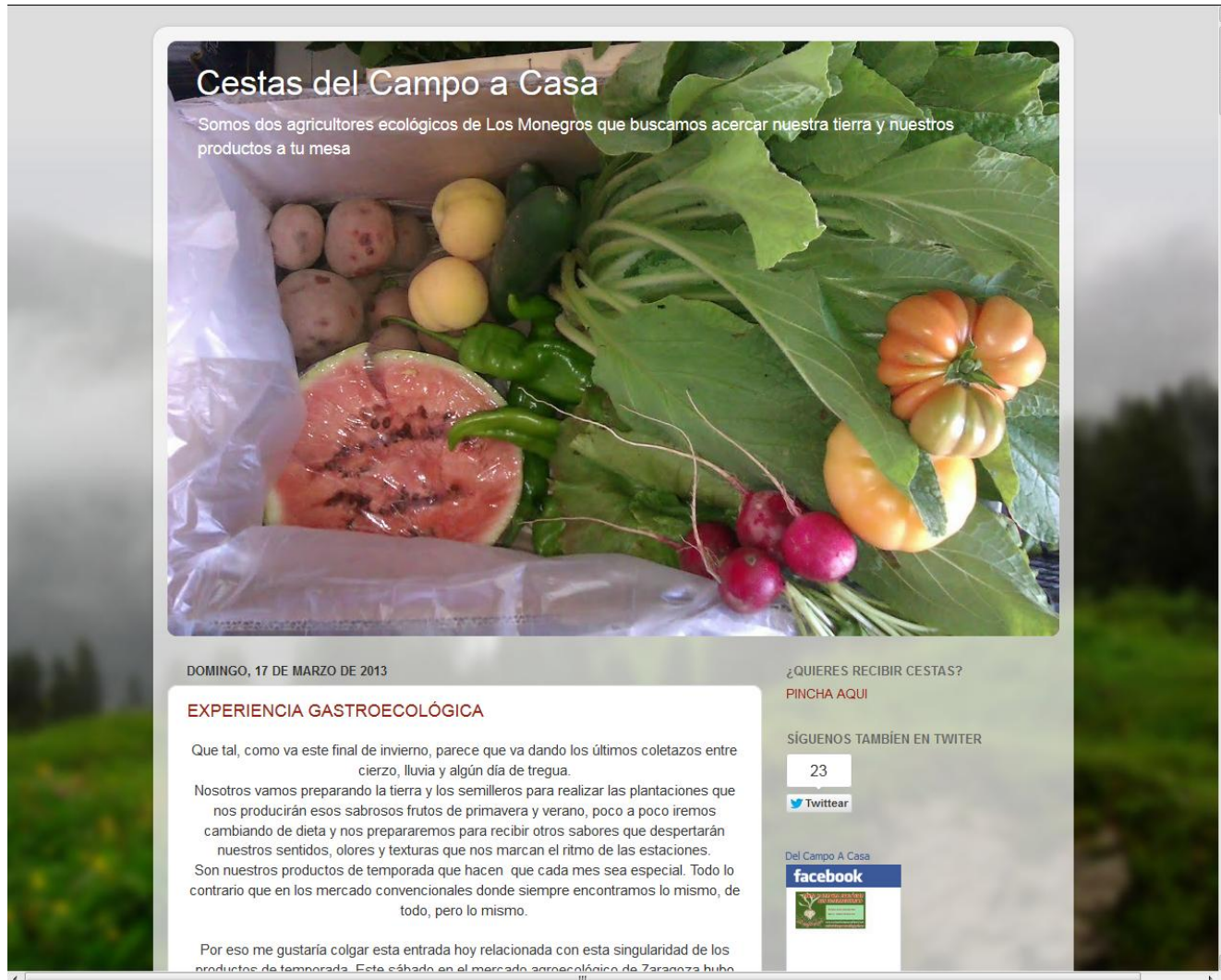
 Destacan nuestra contribución a la creación de herramientas tecnológicas al servicio del medio ambiente.
En este **link** encontrareis todos enlaces al portal web, noticias!

Gracias por el reconocimiento!!! y por vuestros comentarios en las redes sociales!

Entra en el **Mindmeister** de Dynamis, y navega por el arbol de proyectos!
Descubre con quien hemos trabajado y el potencial de las herramientas que hemos desarrollado.



Cestas



Cestas del Campo a Casa

Somos dos agricultores ecológicos de Los Monegros que buscamos acercar nuestra tierra y nuestros productos a tu mesa

DOMINGO, 17 DE MARZO DE 2013

EXPERIENCIA GASTROECOLÓGICA

Que tal, como va este final de invierno, parece que va dando los últimos coletazos entre invierno, lluvia y algún día de tregua.

Nosotros vamos preparando la tierra y los semilleros para realizar las plantaciones que nos producirán esos sabrosos frutos de primavera y verano, poco a poco iremos cambiando de dieta y nos prepararemos para recibir otros sabores que despertarán nuestros sentidos, olores y texturas que nos marcan el ritmo de las estaciones.

Son nuestros productos de temporada que hacen que cada mes sea especial. Todo lo contrario que en los mercados convencionales donde siempre encontramos lo mismo, de todo, pero lo mismo.

Por eso me gustaría colgar esta entrada hoy relacionada con esta singularidad de los productos de temporada. Este sábado en el mercado agroecológico de Zaragoza hubo

¿QUIERES RECIBIR CESTAS?
PINCHA AQUI

SÍGUENOS TAMBIÉN EN TWITTER

23

Twitter

Del Campo A Casa

facebook

Cestas

boca2

[MAPA WEB](#) | [CONTACTO](#) | [AÑADIR A FAVORITOS](#) | [BLOG](#)

USUARIOS REGISTRADOS
MI CESTA (0 artículos)

[Alta en Boca2](#) | [Iniciar sesión](#)

Buscar

La Empresa
Clubs Boca2 ▾
Noticias
Eventos
Recetas ▾
Boca2 TV ▾
Blog

Inicio

Jueves, 21 Mar 2013, 14:41

Boletín GENERAL

Indique su e-mail para recibir nuestros boletines

He leído y acepto la política de privacidad

Aceptar

PARA COMPRAR EN BOCA2

Date de "ALTA EN BOCA2" (arriba a la derecha) y podrás comprar en nuestra Tienda on-line.

boca2

Patrocinadores

Links de interés

Últimas noticias

Restaurantes Km0 de Aragón

1 Jornadas Gastronómicas "El Azafrán del Jiloca y la Manzanilla de Montmesa"

Vegetarianismo, una opción

"Hay que reducir el consumo de carne roja sin llegar al vegetarianismo", este titular (EL PAÍS, 7 de marzo) llama mi atención. Leo el artículo y las palabras del doctor Carlos Alberto González, pero no encuentro ningún argumento que sustente esta afirmación.

Nueva Receta

21 marzo, 2013

Brochetas de Ternasco de Aragón en marinada de vino Vidadillo del Jiloca y Mermelada de Cebolla el Ababol

Novedades

3 novedades de 3 | ver todas

« MARZO - 2013 »

L	M	J	V	S	D
			1	2	3
4	5	6	7	8	9 10

Cestas



Annuaire national des AMAP
Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne

Accueil Qu'est-ce qu'une AMAP ? Trouver une AMAP Créer une AMAP Liens utiles

Annuaire national des AMAP

Les AMAP - Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne - sont destinées à **favoriser l'agriculture paysanne et biologique** qui a du mal à subsister face à l'agro-industrie.

Le principe est de **créer un lien direct entre paysans et consommateurs**, qui s'engagent à acheter la production de celui-ci à un prix équitable et en payant par avance. >> [Plus d'informations sur ce qu'est une AMAP](#)

Si vous souhaitez adhérer à une AMAP, consultez notre [annuaire des AMAP](#) afin de vérifier s'il en existe une près de chez vous.

Si vous ne trouvez pas d'AMAP correspondant à vos besoins, créez-là !
>> [Plus d'informations sur la création d'une AMAP](#)

>> [Rechercher sur le site](#)

Informations et conseils aux AMAP suite à la recrudescence de contrôles

[Communiqué de presse MIRAMAP](#)

[Document PDF](#)



[A propos de ce site - Contact](#)

Cestas

Annuaire national des AMAP
Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne

Accueil Qu'est-ce qu'une AMAP ? Trouver une AMAP Créer une AMAP Liens utiles

Qu'est-ce qu'un AMAP

Le fonctionnement

Une AMAP naît en général de la rencontre d'un groupe de consommateurs et d'un producteur prêts à entrer dans la démarche. Ils établissent entre eux un contrat pour une (on distingue en général 2 saisons de production : printemps / été et automne / hiver), selon les modalités suivantes :

Ensemble, ils définissent la diversité et la quantité de denrées à produire pour la saison. Ces denrées peuvent être aussi bien des **fruits**, des **légumes**, des **oeufs**, du **fromage**, de la **viande**...

La diversité est très importante car elle permet aux partenaires de l'AMAP de consommer une grande variété d'aliments, d'étendre la durée de la saison, et de limiter les risques dus aux aléas climatiques et aux éventuels problèmes sanitaires.

Pendant la saison, et ce de manière périodique (ex. une fois par semaine), le producteur met les produits frais (ex. les fruits et légumes sont récoltés le matin même de la distribution) à disposition des partenaires, ce qui constitue leur **panier**. Le contenu de ce dernier dépend des produits arrivés à maturité. Il est possible, dans une certaine mesure, d'échanger les produits entre eux selon ses préférences. Contrairement à la grande distribution, les consommateurs en AMAP accordent moins d'importance à la standardisation des aliments ; **tout ce qui est produit est consommé** (alors que dans l'autre cas, ce peut être jusqu'à 60 % de la récolte qui reste au champ). Ce principe est d'une part très valorisant pour le producteur, et d'autre part il permet de diminuer le prix des denrées en reportant les coûts sur la totalité de la production.

Le groupe de consommateurs et l'agriculteur se mettent également d'accord sur les méthodes agronomiques à employer. Ces dernières s'inspirent de la [charte de l'agriculture paysanne](#) et du cahier des charges de [l'agriculture biologique](#) (les producteurs possèdent souvent le logo **AB**). En effet, les participants à l'AMAP recherchent des aliments sains, produits dans le respect de l'Homme, de la biodiversité et du rythme de la Nature.

Les AMAP participent ainsi à la **lutte contre les pollutions et les risques de l'agriculture industrielle** et favorise une **gestion responsable et partagée des biens communs**.

Derniers points de discussion préparatoire au lancement de l'AMAP : le prix du panier, le lieu et l'heure de la distribution périodique.

Le prix du panier est fixé de manière **équitable** : il permet au producteur de couvrir ses frais de production et de dégager un revenu décent, tout en étant abordable par le consommateur.

Il est en général proche de celui d'un panier composé de la même manière en grande surface, tout en ayant une qualité nutritionnelle et gustative supérieure (dégagé du soucis de rendement et de vente, le producteur recherche la satisfaction des consommateurs en privilégiant les variétés végétales -ou races animales- de terroir ou anciennes reconnues pour leur qualité gustative).

www.reseau-amap.org/amap.php#livre n tel prix est rendu possible du fait de l'absence de gâchis au niveau des produits, de

Les autres formes de partenariats producteurs-consommateurs

Historique de la démarche AMAP

CIRCUIT COURT

Circuit court AMAP Nan...
Territoiresgouv
07:14 Dailymotion

[Circuit court AMAP Nantes agriculture biologique... par développement durable](#)

04:15 Dailymotion

[AMAP Nouveaux Mondes par amap-meudon](#)

Vidéo sur le site l'internaute.com :
[AMAP les abonnés du panier de légumes](#)

Livre d'Annie Weidknet :

Cestas

Annuaire national des AMAP

Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne

Accueil
Qu'est-ce qu'une AMAP ?
Trouver une AMAP
Créer une AMAP
Liens utiles

Annuaire des AMAP

© IGN

Les AMAP par région

- [Alsace](#)
- [Aquitaine](#)
- [Auvergne](#)
- [Basse-Normandie](#)
- [Bourgogne](#)
- [Bretagne](#)
- [Centre](#)
- [Champagne-Ardenne](#)
- [Corse](#)
- [Franche-Comté](#)

Cestas

Annuaire national des AMAP

Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne

Accueil
Qu'est-ce qu'une AMAP ?
Trouver une AMAP
Créer une AMAP
Liens utiles

Créer une AMAP

Quelques repères

Si vous êtes décidés à créer une AMAP, n'oubliez pas :
Plus il y a d'inconnues (connaissance de la terre, formation et expérience de l'agriculteur, expérience des AMAP), plus le projet devra commencer petit.
Une étude anglaise sur les CSA permet d'apporter quelques repères. Ces informations sont à prendre à titre indicatif et ne constituent pas des règles à respecter.
Diversité des CSA selon les produits proposés :

Types de CSA	Produits proposés	Surface moyenne	Méthode
Veg CSAs	au moins 30 légumes différents	2,5 ha	bio intensif
Meat CSAs	volaille, agneau, porc, boeuf	> 100 ha	bio extensif
Fruits CSAs	Fruits (surtout pommes et raisins/vins)	1 ha	intrants minimum

Types de CSA	Nombre moyen de membres	Distance membres ferme	Fonctionnement
Veg CSAs	70	entre 16 et 24 km	Ferme entièrement dédiée à la CSA
Meat CSAs	> 400	entre 32 et 48 km	abattoir et salle de transformation à proximité
Fruits CSAs	30	< 80 km	Seulement un débouché parmi d'autres. Une distribution par an.

Types de CSA	Nombre de membres	Direction de la CSA	Situation de la ferme
CSA avec un agriculteur à temps partiel	20 à 40	par le fermier	petite propriété
CSA avec un agriculteur à temps plein	60 à 80	par les consommateurs (fermier = employé), ou par le producteur	terres en location ou en propriété
CSA avec 2 à 5 producteurs de différentes spécialités	150 à 600	comité réunissant les producteurs et des représentants des consommateurs	organisme de bienfaisance qui peut posséder la ferme

Cestas



Annuaire national des AMAP
Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne

Accueil Qu'est-ce qu'une AMAP ? Trouver une AMAP Créer une AMAP Liens utiles

Liens utiles

[MIRAMAP : mouvement inter-régional des AMAP](#)

[AMAP Aquitaine](#)

[Le réseau des AMAP de Midi-Pyrénées](#)

[Les AMAP de Picardie](#)

[Alliance Provence](#)

[Alliance PEC Rhône Alpes](#)

[Le réseau francilien des AMAP](#)

[AVENIR 59-62](#) : Nord et Pas de Calais.

[Créamap France](#) : Centre de Ressources pour l'Essaimage des AMAP en France

A l'étranger

[Réseau québécois des ASC](#)

[Réseau US des CSA](#)

[Réseau UK des CSA](#)

[Association japonaise d'agriculture biologique](#)

Suisse

[Les jardins de Cocagne](#)

[Uniterre](#) : [liens vers des sites de coopératives](#) (voir Agriculture contractuelle)

Belgique

[Les GASAP](#) : groupes d'achat solidaires de l'agriculture paysanne

[Relier](#) : s'installer pour vivre en milieu rural.

[Terre de Liens](#) : tout savoir sur les initiatives collectives d'achat et de gestion du foncier et du bâti en milieu rural.

[Le jardin dans tous ses états](#) : dynamique d'échanges entre les porteurs de projets de "jardins partagés" et leurs partenaires.

[Assofrance.net](#) : le portail des associations françaises.

[Réseau Cocagne](#) : jardins biologiques collectifs à vocation d'insertion sociale.

[FERME](#) : Fédération pour promouvoir l'Élevage des Races domestiques Menacées

ensemble

[A propos de ce site - Contact](#)

Agrotienda

ABEJAS DEL PREPIRINEO

Principal La Empresa Visitas Contacto Agrotienda Apícola Cinco Villas

**Visitas con un
COMERCIO PARA UNA
VISITA.**

RESUMEN DE CONTENIDOS DE UNA VISITA:

- Ver y conocer la flora melífera.
- Conocimientos básicos abeja-colonia-biología-comunicación.
- Relación abeja-hombre. Apicultura. Utensilios.
- Visita Aula Viva. Ver abejas, colmenas.
- Visita obrador de una mielera. Proceso de extracción.
- Cata la miel. Productos de la colmena
- Visita comentada al museo. Historia y materiales. La visita no guiada. (Agrotienda y Museo) es gratuita. La visita guiada para grupos cuesta 3,50 € / visitante.

Es muy interactiva y lógicamente mucho.

Más información sobre las visitas

Ver visitas de grupos

Carretera de Rivas, km. 0,600 - 50600 Ejea de los Caballeros (Zaragoza) - Tel./ Fax: 976.66.14.39

APÍCOLA CINCO VILLAS

Principal La Empresa Visitas Contacto Agrotienda Apícola Cinco Villas

**Bienvenid@ a la agrotienda
Apícola Cinco Villas**

En nuestra agrotienda le ofrecemos una gran variedad de productos distribuidos en las siguientes categorías:

Cosmética

Productos de la colmena

Apiterapia

Material Apícola

Carretera de Rivas, km. 0,600 - 50600 Ejea de los Caballeros (Zaragoza) - Tel./ Fax: 976.66.14.39

Bantierra
Banca Cooperación / Personas

- Acceso Banca Internet**
- Negocio Internacional**
- Portal Inmobiliario**
- De Compras**
- Venta de Entradas**

¿quieres una?

Por tus compras con las tarjetas Bantierra entre el 1 de febrero y el 31 de marzo de 2013

sorteamos 5

Tarjetas Bantierra Promoción *****

Ya hay ganador del sorteo del viaje realizado con motivo de la campaña "Yo también tengo la Yux Huesco"

- Bantierra organiza la sesión "Issues Management" del TACTIC ZONE de la USJ 12 mar
- Atodes llena el salón de Bantierra con "El enfermo imaginario" de Molière 9 mar
- La cátedra Bantierra-Ruralia y CERAI organizan el I Curso de Agroecología y Desarrollo Rural 8 mar

© 2012 Bantierra. Todos los derechos reservados. Fondo Social de Inversión. | Legajo | Privacidad

ABEJAS DEL PREPIRINEO

Principal La Empresa Visitas Contacto Agrotienda Apícola Cinco Villas

Carretera de Rivas, km. 0,600 - 50600 Ejea de los Caballeros (Zaragoza) - Tel./ Fax: 976.66.14.39



Agrotienda



Venta en Granja



Espaces : Enseignants Adhérents Presse Contact Commander une brochure Liens utiles

BIENVENUE à la ferme "Goûtez notre nature"

Produits fermiers Restauration Séjours Loisirs Réveillez vos sens Qui sommes-nous ?

Accueil > Qui sommes-nous ? > Les prestations > Produits fermiers > Produits de la ferme

[Revenir à la liste des prestations](#)

Qui sommes-nous ?

- Les prestations
 - Produits fermiers
 - Restauration
 - Séjours
 - Loisirs
- Nos valeurs
- Le Réseau
- Actualités

Produits de la ferme

Nos prestations

Quatre segments regroupent l'offre Bienvenue à la ferme

L'offre des agriculteurs Bienvenue à la ferme est vaste et répondra à vos attentes en terme de dégustation de produits fermiers ou produits du terroir, d'hébergement ou de loisirs à la ferme.

Vente de produits fermiers, restauration, séjours et loisirs, découvrez ici toutes les prestations des 6000 agriculteurs Bienvenue à la ferme

Produits de la ferme

En achetant des produits de la ferme

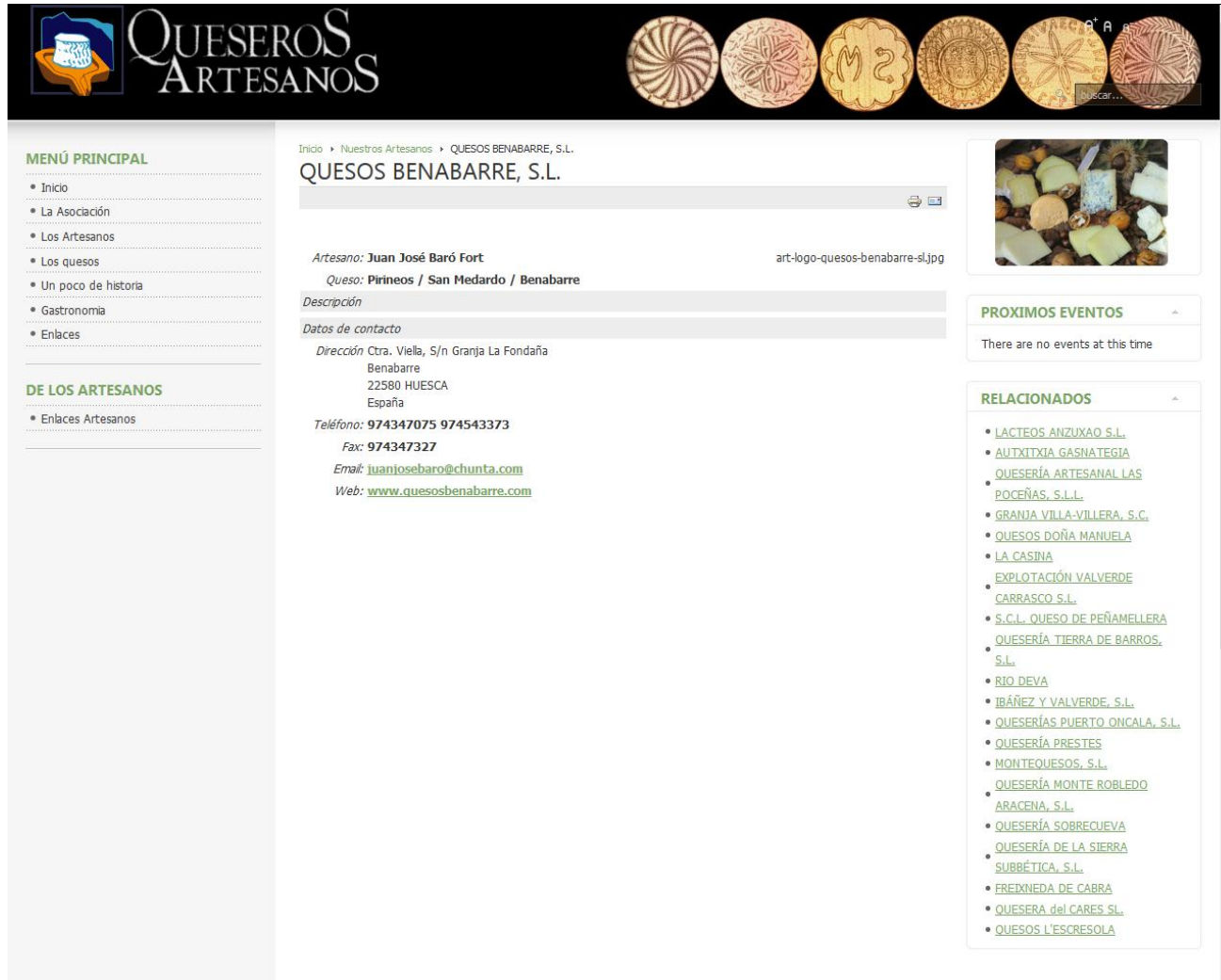
 La vente directe de produits frais et fermiers, du producteur au consommateur !

En vente à la ferme, mais aussi sur les marchés et dans certains lieux spécialisés, les agriculteurs vous proposent la production de leur exploitation : vente directe de légumes et de fruits, de viande (agneau, porc, veau, bœuf, volaille, foie gras), de fromages vente directe de vins, de miel, de confitures, ... Tous les produits du terroir – dont certains issus de l'agriculture biologique – sont sur les étals. Fraîcheur, qualité, origine et traçabilité sont bien sûr garantis.

Une question sur l'origine d'un produit, la conservation d'un légume ? Interrogez le producteur, il saura vous répondre et vous conseiller. Et il vous proposera naturellement de **visiter sa ferme**.

Recherche Réveillez vos sens Qui sommes-nous ?

Venta en Granja



QUESEROS ARTESANOS

Inicio » Nuestros Artesanos » QUESOS BENABARRE, S.L.

QUESOS BENABARRE, S.L.

Artisano: **Juan José Baró Fort** art-logo-quesos-benabarre-sl.jpg

Queso: **Pirineos / San Medardo / Benabarre**

Descripción

Datos de contacto

Dirección Ctra. Viella, S/n Granja La Fondaña
Benabarre
22580 HUESCA
España

Teléfono: **974347075 974543373**
Fax: **974347327**
Email: juanjosebaro@chunta.com
Web: www.quesosbenabarre.com

MENÚ PRINCIPAL

- Inicio
- La Asociación
- Los Artesanos
- Los quesos
- Un poco de historia
- Gastronomía
- Enlaces

DE LOS ARTESANOS

- Enlaces Artesanos

PROXIMOS EVENTOS

There are no events at this time

RELACIONADOS

- [LACTEOS ANZUXAO S.L.](#)
- [AUTITXIA GASINATEGIA](#)
- [QUESERÍA ARTESANAL LAS](#)
- [POCEÑAS, S.L.L.](#)
- [GRANJA VILLA-VILLERA, S.C.](#)
- [QUESOS DOÑA MANUELA](#)
- [LA CASINA](#)
- [EXPLOTACIÓN VALVERDE](#)
- [CARRASCO S.L.](#)
- [S.C.L. QUESO DE PEÑAMELLERA](#)
- [QUESERÍA TIERRA DE BARROS, S.L.](#)
- [RIO DEVA](#)
- [IBÁÑEZ Y VALVERDE, S.L.](#)
- [QUESERÍAS PUERTO ONCALA, S.L.](#)
- [QUESERÍA PRESTES](#)
- [MONTEQUESOS, S.L.](#)
- [QUESERÍA MONTE ROBLEDO](#)
- [ARACENA, S.L.](#)
- [QUESERÍA SOBRECUEVA](#)
- [QUESERÍA DE LA SIERRA](#)
- [SUBBÉTICA, S.L.](#)
- [FREXINEDA DE CABRA](#)
- [QUESERA del CARES S.L.](#)
- [QUESOS L'ESCRESOLA](#)




LA COMIDA COLECTIVA BASADA EN CANALES CORTOS, ALIMENTOS ECOLOGICOS Y QUE ABARCA OTROS ASPECTOS DE SOSTENIBILIDAD COMO MOTOR DE LOS CAMBIOS



The screenshot shows the website 'mensacivica' with a navigation menu including NOTICIAS, EVENTOS, ARTÍCULOS, PROYECTOS, MENSACIVICA, INTERNACIONAL, and SITE MAP. A featured article is titled '19 Y 20 NOVIEMBRE 2012 ALIMENTACION Y SOSTENIBILIDAD'. The article text reads: 'LA MENSA CIVICA ACUDIO A LAS JORNADAS DE LA UNION EUROPEA EN BRUSELAS, CONVOCADA POR LA DG DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. Pincha en la imagen e informate!!'. Below the text is a large photograph of a group of people, including children and adults, sitting at tables in a dining setting. At the bottom of the page, there is a section titled 'PRESENTACION MENSA CIVICA. ZARAGOZA. EXPO H2O.' with the website 'Mensacivica.es' and a detailed paragraph about the organization's mission and activities.

PRESENTACION MENSA CIVICA. ZARAGOZA. EXPO H2O.
Mensacivica.es

La Mensa Civica, presentada el 4 de Julio de 2008, en Zaragoza (España) representa el diálogo y el conjunto de esfuerzos de los sectores conscientes y responsables de la Sociedad Moderna para avanzar en la Comida Sostenible. A ella se agregan los distintos sectores, ejemplos, actividades, comunicación e innovación para hacer de la Restauración Colectiva, una herramienta de cambio en las posiciones medioambientales, de empleo verde y sensibilización social. La alimentación mundial que ha cobrado pautas de responsabilidad en la huella dimática y medioambiental, y elevados desequilibrios sociales debe tener en la RESTAURACION COLECTIVA (Caterings, comedores, restaurantes) el mejor medidor del reflejo de los cambios. Por ella pasa la temática del empleo del agua, de la necesidad de preservarla, de mantener una pesca responsable, de evitar la carga de CO2 y de emisión de gases de efecto invernadero, de asegurarse alimentos de proximidad ecológicos y sostenibles, de evitar contaminación a través de su actividad, de reciclar los desechos y residuos, de ser justo con los productores de alimentos y en general de mantener cualquier innovación en favor de una mejor salud humana que integre plenamente el medioambiente y el cuidado de la naturaleza y culturas alimentarias



The screenshot shows the homepage of the mensacivica website. At the top, there is a navigation menu with links for NOTICIAS, EVENTOS, ARTICULOS, PROYECTOS, MENSACIVICA, INTERNACIONAL, and SITE MAP. Below the navigation, there are several featured articles or projects, each with a banner image and a short text description. The articles include: 'acoalimentación' (Alimentos Ecológicos para el Consumo Social en Andalucía), 'menjadors escolars ecològics material didàctic' (Diferentes escuelas de Cataluña), 'Yo me subo merece la pena!' (Plan de Movilidad y Espacio Público de Vitoria-Gasteiz), 'Fundació Futur' (La Fundació Futur apuesta desde el año 2001 por el sector de la restauración), 'Hospital Universitario Virgen de las Nieves' (El Hospital Virgen de las Nieves de Granada ha recibido la primera certificación ecológica de España), and 'Ekolapiko.net' (Ekolapiko es un proyecto para introducir la alimentación ecológica y saludable).

mensacivica NOTICIAS EVENTOS ARTICULOS PROYECTOS MENSACIVICA INTERNACIONAL SITE MAP

Mensa Cívica \ Sitios_web

acoalimentación
Alimentos Ecológicos para el Consumo Social en Andalucía

En **Andalucía**, la Junta ha promovido diversas experiencias de comida ecológica en algunas escuelas de esa Comunidad, dentro de un programa voluntario de **Consumo Social**. En este programa de Alimentos ecológicos para el consumo social en Andalucía se ofrecen valiosos materiales didácticos que se pueden descargar desde la web del Programa. Estos materiales están destinados a los educadores y a los niños.

menjadors escolars ecològics
material didàctic

Diferentes **escuelas de Cataluña** están ofreciendo comedores ecológicos dentro de la iniciativa asumida por la **Taula de Treball d'Alimentació Escolar Ecològica**. En la web se ofrecen actividades y publicaciones para los educadores.

Yo me subo merece la pena!
Plan de Movilidad y Espacio Público de Vitoria-Gasteiz

El **Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz**, ha elaborado el **Plan de Movilidad Sostenible y Espacio Público** que se va a desarrollar en los próximos años. Consensuado por todos los grupos políticos municipales, integra en el equipo de trabajo a técnicos/as municipales de diferentes departamentos, y cuenta con la aportación de la Agencia de Ecología Urbana de Barcelona.

Fundació Futur

La **Fundació Futur** apuesta desde el año 2001 por el sector de la restauración, incluyendo el comercio justo y la sostenibilidad en su actividad diaria, que juntamente con la inserción laboral conforman un modelo de actuación al que llamamos restauración sostenible. Defienden un consumo responsable, y si puede ser local, estando certificada en **gestión EMAS**.

HOSPITAL UNIVERSITARIO Virgen de las Nieves

El **Hospital Virgen de las Nieves** de Granada ha recibido la **primera** certificación **ecológica** de España a un **hospital**, por su política de alimentación. Ver **Boletín publicado por SlowFood Granada**.

Ekolapiko.net

Ekolapiko es un proyecto para introducir la alimentación ecológica y saludable en los comedores de los centros de enseñanza. Con la **agricultura ecológica** queremos garantizar la salud de nuestros niños y, al mismo tiempo, subrayar la importancia de la **agricultura** en sí.

ACERCA DE
Filosofía
Donde estamos
Historia
Preguntas?
ABC Mensa Cívica

QUE HACEMOS
Educación
Redes
Restaurantes Km 0
ConSuma Naturalidad
Biodiversidad

SERVICIOS
Sitios Web
Links compañías
Casos Reales
Eating City y Europa

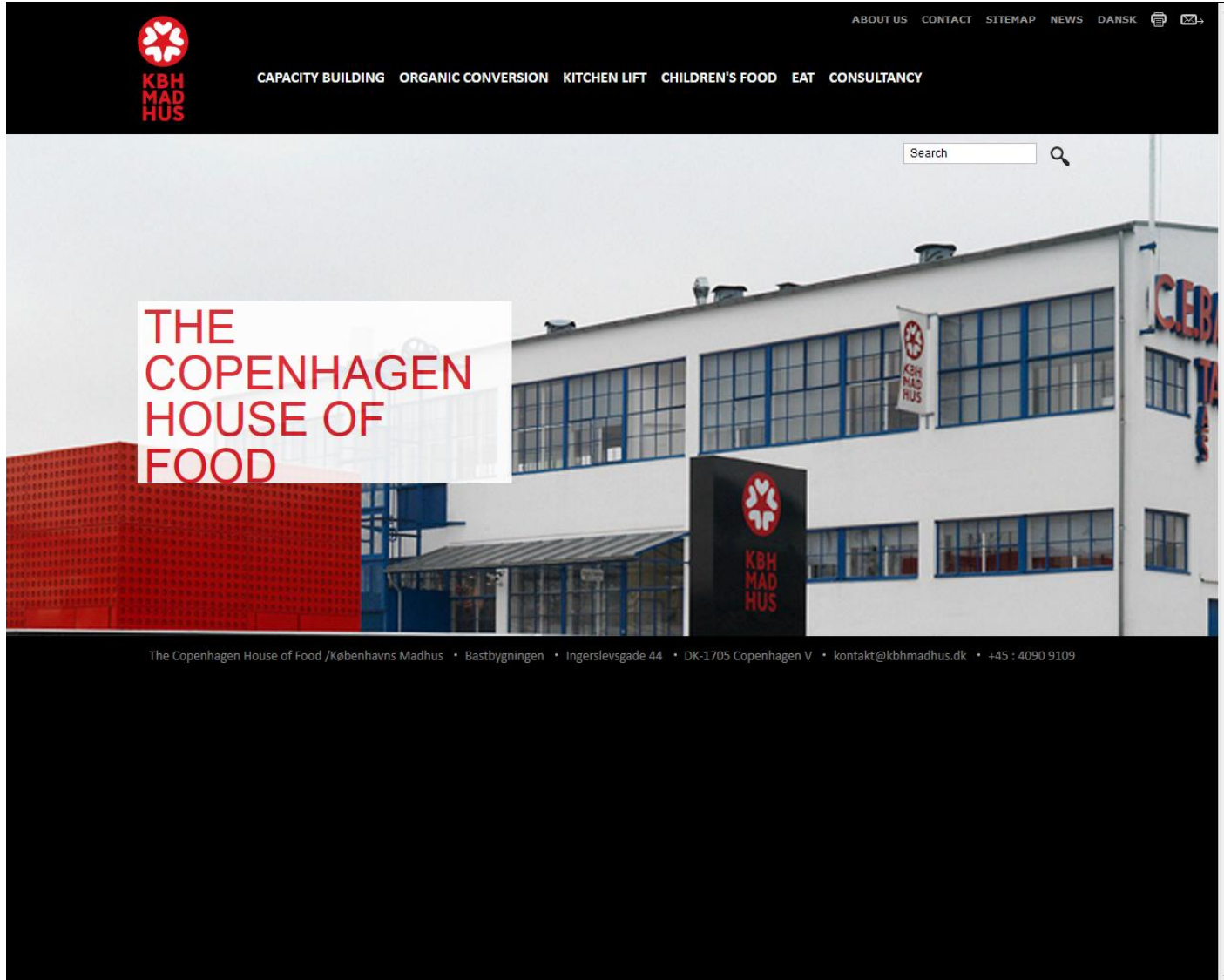
REGISTROS
Manuales Gestion
Reglamentacion
Alimentos Ecologicos
Biocomercio
Reciclaje

MENSA CIVICA
SlowFood ZgZ
Ramon Pignatelli 36 local
50004 Zaragoza
mensacivica@ono.com
Phone: (+34) 976 59 97 11

Mensacivica. 2012©
mensacivica
sustainable food



Dinamarca



The screenshot displays the website for KBH MAD HUS, featuring a navigation menu with links for ABOUT US, CONTACT, SITEMAP, NEWS, and DANSK. The main content area shows a photograph of the Copenhagen House of Food building, with the text "THE COPENHAGEN HOUSE OF FOOD" overlaid in red. A search bar is visible in the top right corner of the page content.

KBH MAD HUS

CAPACITY BUILDING ORGANIC CONVERSION KITCHEN LIFT CHILDREN'S FOOD EAT CONSULTANCY

Search

THE COPENHAGEN HOUSE OF FOOD

The Copenhagen House of Food / Københavns Madhus • Bastbygningen • Ingerslevsgade 44 • DK-1705 Copenhagen V • kontakt@kbhmadhus.dk • +45 : 4090 9109

Inglaterra

food for life PARTNERSHIP

Go

Enrol your school

School login

Find a school

Online resources

Commissioners

Parents

Caterers

Farmers

Why get involved

What you can do

Awards for schools

Resources

What's happening

About us

Good food for all

Getting schools involved in cooking and growing activities, visiting farms and serving healthy school meals

Commission our work



Latest news...

- Celebrating Calderdale Schools
- Lincolnshire schools take part in Fairtrade Cook Off
- South west schools celebrate success
- This month's Super Bloggers are...
- International School Meals Day

RSPH Health Promotion Award

The Food for Life Partnership are proud recipients of a 2012 Health Promotion and Community Wellbeing Award from the Royal Society of Public Health for our work in the field of health and wellbeing.



Find out more

- Why we achieved our award
- Our impact
- Work with us

Tweets

Follow

food for life Food for Life @FFLPartnership 17h
RT @washingborough: Here is the link to the #JamieOliver Spinach, mint & Feta salad. @JamieOPR bit.ly/Z1CbqC >Well worth a watch.
Show Media

Good food for all

Find out how the Food for Life Partnership is impacting on the lives of children and their families across England. [Read the independent evidence.](#)



Good food for all
The impact of the Food for Life Partnership

Find out more

- Why commission our work?
- Case studies

Going for Gold

An inspiring presentation from Cal Shaw, Headteacher at Chestnuts Primary School in Haringey. She tells us how her school have progressed through the FFLP programme and how they have benefitted. [Listen and watch here.](#)



Find out more

- Award criteria and guidance
- School Blogs

An introduction



Watch our short film to find out how Food for Life Partnership schools and communities are transforming their food culture.

In your region



Find a school
Commissioned areas
Find a farm

Francia

Agriculturebio.org conversionbio.org fnab.org

Repasbio.org

🏠 | Bio et restauration collective | Des repas bio en RHD | Ils se mobilisent | Se former, s'informer | Qui sommes nous ?

Ils se mobilisent

Se fournir en bio locale

Les produits biologiques sont apparus dans la restauration collective il y a une quinzaine d'années pour répondre, entre autres, à des besoins sanitaires que ne satisfaisaient plus certains produits conventionnels. Beaucoup de liens se sont alors tissés entre des communes et des producteurs bio qui vivaient à proximité. Il s'agissait de mettre en place des opérations ponctuelles, très souvent à des fins pédagogiques et de s'approvisionner au plus près.

Aujourd'hui le lien entre producteurs et consommateurs doit être maintenu, voire même renforcé, et l'approvisionnement en produits biologiques doit également constituer un moyen pour sensibiliser les citoyens, les consommateurs et le jeune public à leur environnement et à leur santé. A

Mais alors que l'on annonce une multiplication de ce marché par 3 d'ici 2012, les producteurs bio s'organisent collectivement pour répondre à une demande de produits bio et locaux en pleine expansion.

Contactez nous!

Accès privé / formateur

Identifiant
●●●●●●●●

Connexion

Découvrez aussi...

CONVERSIONBIO.ORG
FRANCE

Notre site dédié à la conversion à l'agriculture biologique
à la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique

visitez

Annuaire des fournisseurs

Italia



english | français | italiano

Risteco est d'abord né comme la division « environnement » de la PME italienne Sotral S.p.A., entreprise spécialisée dans la logistique et le transport de denrées alimentaires destinée à la restauration collective. Devenu un consortium à but non lucratif en 2005, Risteco rassemble des acteurs opérant dans le secteur des services à support des entreprises de restauration. Depuis juin 2010, Le Consortium Risteco a ouvert une filiale à Novalaise (Savoie) en France.

Convaincu que croissance et développement durable sont compatibles, Risteco a pour mission de « promouvoir le développement durable dans la restauration collective ». Le consortium veut notamment montrer aux acteurs l'intérêt économique du respect de l'éthique et des principes du développement durable. Pour cela, il mise sur la communication entre tous les maillons et sur l'innovation technique et scientifique. Le but est de générer des stratégies de développement qui contemplent le travail de l'homme ainsi que les aspects sociaux et environnementaux.

Le principal objectif de Risteco est de « promouvoir le développement durable dans la restauration collective ». En particulier Risteco cherche à démontrer et à mettre en évidence à ses partenaires l'intérêt économique d'un travail qui respecte l'éthique et les principes du développement durable.

Risteco poursuit cet objectif en créant une plateforme de rencontre avec d'autres réalités professionnelles liées au monde scientifique et académique, institutionnel et social pour promouvoir le développement durable dans la restauration selon l'approche de l'analyse du cycle de vie (Life Cycle Thinking).

Toutes les publications de Risteco sont disponibles sur www.ecomeal.info



Estados Unidos



SUSTAINABLE FOOD LABORATORY



[Home](#) [About Us](#) [What We Do](#) [Toolbox](#) [NEWS](#) [Membership](#) [Staff](#) [Contact Us](#)

"Being part of the Food Lab is the right thing to do, the good thing to do—for the world. It's also good for our businesses. There's a competitive advantage for SYSCO to be involved, but we can't fully realize that competitive advantage without working together with others in this group to mainstream sustainability."

—Larry Pulliam, Executive VP, Sysco

Why the Food Lab?



Watch Video



Fisheries are being pushed to the point of collapse

The mission of the Sustainable Food Lab is to accelerate the shift of sustainable food from niche to mainstream.

We define a sustainable food and agriculture system as one in which the fertility of our soil is maintained and improved; the availability and quality of water are protected and enhanced; our biodiversity is protected; farmers, farm workers, and all other actors in value chains have livable incomes; the food we eat is affordable and promotes our health; sustainable businesses can thrive; and the flow of energy and the discharge of waste, including greenhouse gas emissions, are within the capacity of the earth to absorb forever.



February 2013 Food Lab Newsletter

Read the latest news about our upcoming Summit, sustainable sourcing in practice, tools to engage producers, and more...



Marks & Spencer's Carmel McQuaid talks about Cool Farm Tool in The Guardian.

"When I joined M&S five years ago, I had no idea

2013 Summit REGISTER NOW

2013 SFL SUMMIT
April 8-11, 2013
Annapolis, MD
USA



Project Spotlight



Agriculture & Development



Fisheries: 50 IN 10



Cool Farm Institute

Resources

Publications, Papers, General Resources
Climate Publications &

Japón

都市型ファーマーズマーケット "Farmer's Market" cultivate our urban life.

Farmer's Market
Water, sun and the earth.

2013年3月23,24日
Farmer's Market @ UNU

News 開催情報 Concept Magazine 出店者 /community お問い合わせ

Visual Of This Month
日時：毎週土曜、日曜日
会場：UNU
主催：Farmer's Market Association
料金：入場無料

Issue Of This Month :
いま信じている文化とは

HOME

2013年3月4週目 Farmer's Market @ UNU 出店者一覧
by admin 2013年03月20日
Category : News

香山ファーマーズマーケット、今週末の出店者一覧です。
今週末は、東京都渋谷区の『zucu 明日のおやつ』さん、
兵庫県丹波市から出店の『徳寿園』さんにも注目！
お花見の時期ももう間近です！

2013年3月3週目 Farmer's Market @ UNU 出店者一覧
by admin 2013年03月12日
Category : News

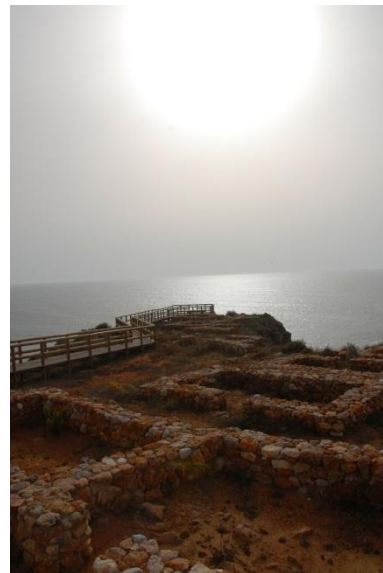
香山ファーマーズマーケット、今週末の出店者一覧です。
今週末は、京都府京都市の『山田製油』さん、長野県塩尻市から出店の

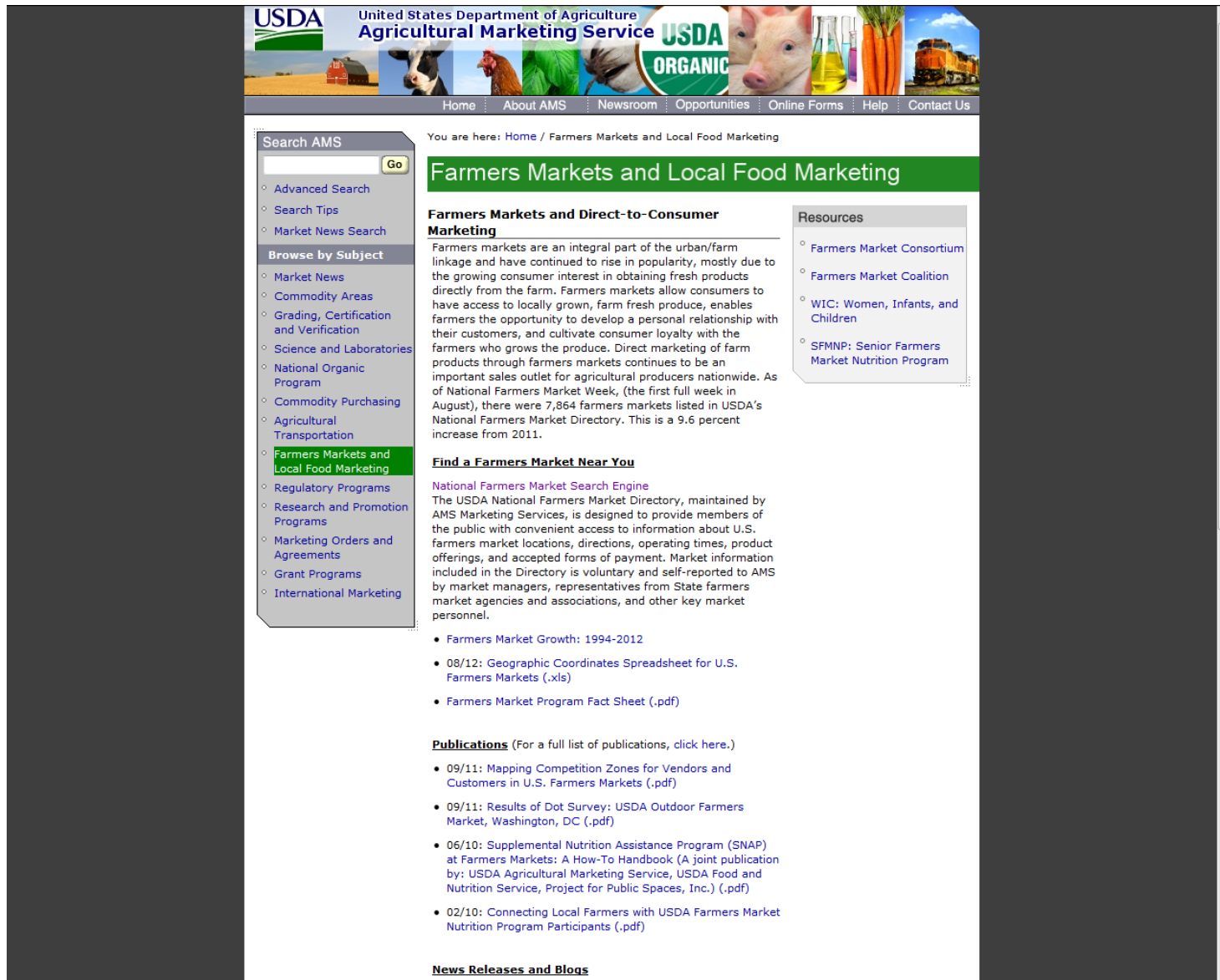
Broadcasting 過去の放送はこちら >>

Mail News メールニュース

Partners 出店者募集

**Pero es un fenómeno
Residual o estamos ante
un retorno. Hay Resiliencia?**





The screenshot shows the USDA Agricultural Marketing Service website. The header includes the USDA logo, the text "United States Department of Agriculture Agricultural Marketing Service", and a navigation menu with links for Home, About AMS, Newsroom, Opportunities, Online Forms, Help, and Contact Us. Below the header is a search bar and a "Go" button. The main content area is titled "Farmers Markets and Local Food Marketing" and contains a section for "Farmers Markets and Direct-to-Consumer Marketing" with a detailed paragraph and a list of resources. A sidebar on the left provides navigation options like "Search AMS" and "Browse by Subject".

USDA United States Department of Agriculture
Agricultural Marketing Service

Home About AMS Newsroom Opportunities Online Forms Help Contact Us

You are here: Home / Farmers Markets and Local Food Marketing

Farmers Markets and Local Food Marketing

Farmers Markets and Direct-to-Consumer Marketing

Farmers markets are an integral part of the urban/farm linkage and have continued to rise in popularity, mostly due to the growing consumer interest in obtaining fresh products directly from the farm. Farmers markets allow consumers to have access to locally grown, farm fresh produce, enables farmers the opportunity to develop a personal relationship with their customers, and cultivate consumer loyalty with the farmers who grows the produce. Direct marketing of farm products through farmers markets continues to be an important sales outlet for agricultural producers nationwide. As of National Farmers Market Week, (the first full week in August), there were 7,864 farmers markets listed in USDA's National Farmers Market Directory. This is a 9.6 percent increase from 2011.

Find a Farmers Market Near You

[National Farmers Market Search Engine](#)

The USDA National Farmers Market Directory, maintained by AMS Marketing Services, is designed to provide members of the public with convenient access to information about U.S. farmers market locations, directions, operating times, product offerings, and accepted forms of payment. Market information included in the Directory is voluntary and self-reported to AMS by market managers, representatives from State farmers market agencies and associations, and other key market personnel.

- [Farmers Market Growth: 1994-2012](#)
- [08/12: Geographic Coordinates Spreadsheet for U.S. Farmers Markets \(.xls\)](#)
- [Farmers Market Program Fact Sheet \(.pdf\)](#)

Publications (For a full list of publications, [click here.](#))

- [09/11: Mapping Competition Zones for Vendors and Customers in U.S. Farmers Markets \(.pdf\)](#)
- [09/11: Results of Dot Survey: USDA Outdoor Farmers Market, Washington, DC \(.pdf\)](#)
- [06/10: Supplemental Nutrition Assistance Program \(SNAP\) at Farmers Markets: A How-To Handbook \(A joint publication by: USDA Agricultural Marketing Service, USDA Food and Nutrition Service, Project for Public Spaces, Inc.\) \(.pdf\)](#)
- [02/10: Connecting Local Farmers with USDA Farmers Market Nutrition Program Participants \(.pdf\)](#)

News Releases and Blogs

Search AMS

Go

Browse by Subject

- [Advanced Search](#)
- [Search Tips](#)
- [Market News Search](#)
- [Farmers Markets and Local Food Marketing](#)**
- [Market News](#)
- [Commodity Areas](#)
- [Grading, Certification and Verification](#)
- [Science and Laboratories](#)
- [National Organic Program](#)
- [Commodity Purchasing](#)
- [Agricultural Transportation](#)
- [Regulatory Programs](#)
- [Research and Promotion Programs](#)
- [Marketing Orders and Agreements](#)
- [Grant Programs](#)
- [International Marketing](#)

Resources

- [Farmers Market Consortium](#)
- [Farmers Market Coalition](#)
- [WIC: Women, Infants, and Children](#)
- [SFMNP: Senior Farmers Market Nutrition Program](#)



Welcome, Sign In or Create an Account

Locations & Hours My Account Order Status Customer Service

What are you looking for?

Search



MARKET



RESTAURANTS



SCHOOL

GIFT BOXES

PASTA & RICE

TOMATOES & SAUCES

OLIVE OIL

VINEGAR

MEAT

SWEETS

EATALY PICKS

Home > Market

EATALY'S MARKETPLACE



EATALY wants to challenge the idea that quality products are accessible only to a select few. Good eating and shopping is not limited to connoisseurs; it is an agricultural act we all have the right, "diritto" in Italian, to enjoy. At Eataly, we believe that we're in this together, what you choose every day determines what we'll stock on our shelves over time. When you demand quality products, you support the local farmers, fishermen, butchers, bakers, and cheesemakers who produce them and create a better environment—for eating and beyond. Eat Better, Live Better Today.

EATALY HOUSEMADE

Every day, Eataly's team of bakers, pastamakers and more make fresh food in house. We use the highest quality local ingredients and follow age-old Italian recipes to celebrate Italy in NYC.





QUALE EATALY STAI CERCANDO?
WHICH EATALY ARE YOU LOOKING FOR?



- HOME
- COMPRA ONLINE
- EVENTI
- MONDO EATALY ▾
- DIDATTICA
- CONTATTI ▾
- TESSERE PREPAGATE

Eataly Roma

CERCA LA QUALITÀ NEI CIBI CHE MANGI

Il mercato del falso è un fenomeno che danneggia prima di tutto te, la tua salute e la sicurezza dei tuoi cari.

NON VOGLIO IL FALSO

CAMPAGNA ANTICONTRAFFAZIONE ALIMENTARE

- LAVORA CON NOI
- CHI SIAMO
- DOVE SIAMO
- FILOSOFIA
- I NOSTRI PERCHÉ
- PHOTOALLERY
- PARTNERS
- LINK CONSIGLIATI

- ITALIA
- GIAPPONE
- STATI UNITI



Eataly Genova

GIOVEDÌ 18 APRILE ORE 17

INCONTRO CON GLI AUTORI DEL LIBRO:
IL DIABETE
COMBATTE AL SUPERMERCATO

SI COMBATTE AL SUPERMERCATO

I CONSIGLI DEL MEDICO
PER SCEGLIERE
GLI ALIMENTI GIUSTI

di Alberto Bruno e Marco Accossato

INGRESSO LIBERO FINO AD ESAURIMENTO POSTI

Eataly Bologna

MARTEDÌ 9 APRILE ORE 20

**GRANDE CENA:
IL BOLOGNA DA EATALY**

Menu della CENA
Giallino di pollo
Vitello di cesa con prosciutto
Cannelloni con ricotta e bescia
Branzino al cartoccio
Torta di riso

€ 45,00
VINI INCLUSI

**SARANNO PRESENTI I
SHOCKATORI DEL BOLOGNA!**

BFC 1909

BOLOGNA F.C. 1909

Eataly apre a Bari!

Eataly Pinerolo

Venerdì 22 e sabato 23 marzo solo a cena

**LA GRAN PAELLA
PARELLADA
ALLA VALENCIANA**

€ 25,00

Eataly Milano

ECCO L'IDEA REGALO A COLPO SICURO

LA CARTA PREPAGATA DI EATALY

in tagli da 50 euro
ma non solo... e anche
riutilizzabile!

Prenota gli eventi

Iscriviti alla Newsletter

Le eccellenze di Eataly



DOVE SIAMO - PUNTI VENDITA ITALIANI





Home

Vestigingen

Aanbiedingen

Assortiment

Recepten

Nieuws

Contact

Magazines

Vestigingen

Doorzoek website

Zoeken

Bewust lekker eten is verrassend dichtbij. Bekijk de kaart om de dichtstbijzijnde EkoPlaza biologische supermarkt bij u in de buurt te vinden. Klik op een EkoPlaza vestigingen en bekijk

- Openingstijden
- Gastheer of gastvrouw
- Contactgegevens

Heeft u nog tips voor nieuwe EkoPlaza vestigingen? [Deel het met ons, wij horen het graag.](#)

Kaart Satelliet

Vestigingen
Kies of zoek hieronder een filiaal of klik op een marker op de kaart aan de linkerkant.

Plaatsnaam:

Zondag open

- Alkmaar
- Almere
- Amersfoort
- Amstelveen
- Amsterdam (11)
- Apeldoorn
- Arnhem (2)
- Assen
- Bergen op Zoom

Healthy Planet Superfood

- ✓ Biologisch
- ✓ Hoge hoeveelheid antioxidanten
- ✓ Lekker in salades, smoothies, thee of als snack

Wanneer u Healthy Planet Superfood op de verpakking ziet staan, bent u verzekerd van gezonde en biologische voeding. De Superfood lijn staat garant voor producten met een buitengewone hoeveelheid mineralen, vitamines, aminozuren en antioxidanten.

Superfood

Binnenkort ook verkrijgbaar:

Leven begint met Demeter

Biodynamische kwaliteit

Demeter is de Griekse godin van de vruchtbaarheid en het internationale keurmerk van de biologisch-dynamische landbouw. Demeter gaat verder dan alleen biologisch. Met strengere eisen en grensverleggende landbouwmethoden ondersteunen boeren de natuurlijke levenskracht die bodem, planten, dieren en mensen in kringlopen aan elkaar doorgeven. Logisch dat je meer van leven geniet, als je zulke goddelijke groenten eet. www.stichtingdemeter.nl

KOKKERELLEN VOOR BUURTBEWONERS

Kook je graag en wil je anderen die geen tijd of zin hebben om te koken, laten proeven van gezonde, verse producten? Op www.buurtgebied.nl kun je jouw zelfgemaakte heerlijke en unieke voorgerechten of groenten met kaas, salades met mozzarella of jusjes, die daar een kleine vergoeding voor geven. Of je kunt genieten van andermans kokers dat bij jou in de buurt wordt aangeboden. Er zijn inmiddels 23.000 enthousiaste gebruikers, die dagelijks maaltijden delen. Dus als je trek hebt?

ETEN OM NIET TE VERGETEN

ETEN VOOR OUDEREN

Dat veel kauen goed is voor het brein is bekend. Toch krijgen veel oudere mensen gespende voedsel op hun bord. Bovendien zijn veel oudere onveilig. Er zijn sterke aanwijzingen dat sommige voedingsmiddelen de kans op Alzheimer verminderen. Dit inspireerde de auteurs tot het schrijven van het informatieve boekje *Eten om niet te vergeten*. Een team van deskundigen – van neurolog tot diëtiste – werkt eraan mee. Van elk verkocht boek gaat een deel van de opbrengst naar het VUmc Alzheimercentrum. € 14,95 ISBN 9789021552729

goede doelen

voor de kunst

MUSEUM4ALL
OVER TOEGANKELIJKE MUSEA

MUSEA VOOR IEDEREEN

Musea zijn in principe voor iedereen. Toch is een museumbezoek voor mensen met een (visuele) beperking niet altijd vanzelfsprekend. Museum4all wil museumbezoek mogelijk maken op de kaart zetten. Daarvoor hebben zij jouw hulp nodig! In ruil voor een donatie kun je onder andere inkoopjes krijgen voor het Gemeentemuseum Den Haag, het Cobra Museum te Amsterdam of het Maritiem Museum Rotterdam. Kijk voor meer informatie op www.bit4museum.nl

COMPENSEREN ECOLOGISCHE VOETAFDRIJF

Men heeft ruim de 21 ha grond ter beschikking voor de jaarlijkse behoeften vest betreft voedsel, consumptiegoederen, energie en afvalverwijnging. Europeanen gebruiken echter rond de 8 ha, waarmee we binnen verbruiken die bedoeld zijn voor komende generaties. Zo vervuilen er elk jaar 12 miljoen tractor bus. Om jouw ecologische voetafdruk te compenseren, kun je chocolade van Belux kopen. Voor elk product plant het bedrijf een boom in Madagascar, Luu, NGO Graine de Vie www.grainedevie.org. Zij planten de laatste 5 jaar al 1 miljoen bomen, omgen voor 30 werklouwen aan het project aldaar en 200 boomkwekers zijn in opleiding. Actie is tot eind april, exclusief bij EkoPaza.

twitter

@maartenmolenaar

SOJA slechts 7% verantwoord geproduceerd. Doel 100% in 2015 is nog ver weg. En ik dacht zo goed bezig te zijn met mijn 'minder vlees, meer soja.'
<http://www.naturenmilieu.nl/nieuws/twitter>

Retweeted by 1 person

about 10 minutes ago from web

Maarten Molenaar, QA service manager van DO-IT, een bedrijf dat 100% biologische voedingsmiddelen importeert:

'Een reactie op een container begrip als 'verantwoord' is lastig. Onze biologische soja's komen uit Brazilië en China, die soja voor de brokken (TVP) uit Frankrijk. Al onze telers volgen de biologische productiemethoden, waarmee zij de werknemers en het milieu niet blootstellen aan schadelijke bestrijdingsmiddelen en GMO. De biologische teelt voorziet ook in vruchtbaarheid en dus is er geen sprake van monocultuur en bijbehorende bodemuitputting. Wij kennen onze leveranciers en er is sprake van een gelijkwaardige relatie, waarin prijzen worden betaald die marktconform en kostenbakkend zijn. Dit vormt een acceptabele beloning voor de door onze leveranciers geleverde inspanning. Transport vanuit China en Brazilië gebeurt altijd via groepen in een containerschip, wat zeer efficiënt is qua CO2 uitstoot, misschien zelfs gunstiger dan het vervoer per vrachtwagen vanuit Frankrijk. Dit jaar brengen wij met SoilMore onze ecologische voetafdruk in kaart om hier nog beter zicht op te krijgen.'

Ook een vraag? Twitter ons via @EkoPaza

leente



[Inicio](#) | [Tienda](#) | [Huertico](#) | [Recetario](#) | [Contacto](#)



Horario

Lun - Vier de 9:30 a 14:00 y 17:00 a 20:30

Sábados de 9:30 a 14:00

Dirección

Plaza Jardines Aguilar de Ebro

50014, Zaragoza

Escaparate Virtual



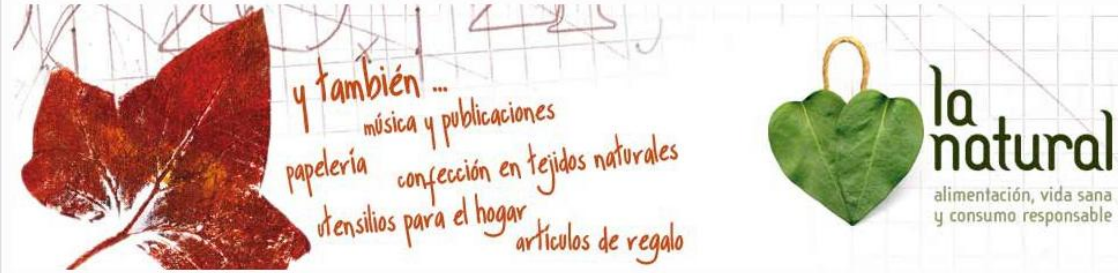
• Noticias

- "Quiero vivir de la agricultura"
- En una década se ha perdido el 90% de la huerta zaragozana

• Recomendaciones

- Aragón sin transgénicos
-  cerai
-  gastro

 **la natural.** Alimentación, vida sana y consumo responsable

[INICIO](#)[PROYECTO](#)[EL EQUIPO](#)[SERVICIOS](#)[LA TIENDA ▾](#)[TERAPIAS ▾](#)[DIVULGACIÓN ▾](#)[DISEÑO WEB](#)[LOGIN ▾](#)

Está aquí: [Inicio](#) > [La tienda](#) > [Higiene corporal](#) > [Ecoducha](#)

Buscar...

Menú Principal

- [Inicio](#)
- [Contacto](#)
- [Dónde estamos](#)
- [Calendario de actividades formativas y divulgativas](#)
- [Galería de imágenes](#)
- [Últimas noticias](#)

Síguenos

 Send

 Me gusta  A 137.181 personas les gusta esto. Sé el

Nuestra página en:



Noticias y próximas actividades

Notien LA NATURAL

- Ha llegado la primavera y también han llegado a La Natural los **productos a granel**. La cantidad que desees y a mucho mejor precio. Ven a ver los nuevos dispensadores que hemos instalado. A partir de ahora: cereales, legumbres, frutos secos...
- El extracto de **semilla de pomelo** es un potente germicida de origen natural y tiene infinidad de aplicaciones: gripes, resfriados, enfermedades gastrointestinales, micosis, infecciones articulares, alergias, herpes, candidiasis, hongos... Lo puedes encontrar en la tienda en extracto líquido y en polvo.
- ¿Quieres asistir el día 26 de marzo al preestreno de la película "Los últimos días"? Ven a La Natural, compra dos productos de comercio justo y te regalamos una **entrada doble** para ir a ver la película y descubrirás qué tiene la película en común con la **campana CRECE** de Intermón Oxfam. Nos quedan muy pocas entradas!
- Este viernes 22 de marzo, en la sala multiusos de La Natural, un nuevo taller de **Danzaterapia, Gestalt y constelaciones familiares**. Y el sábado 23 de marzo, taller de **Teatro, creatividad y Gestalt**





**Por qué se produce esto?
Que perspectivas existen?**



- Cambio climático
- Huella Ambiental
- Salud
- Menor coste
- Planos sensoriales y hedónicos



I Encuentro
**Alimentos Ecológicos:
un futuro esperanzador**

11 abril 2013

de 10:00 a 19:00 horas

Edificio Paraninfo Universitario

Plaza de Basilio Paraíso, 4

Zaragoza, España



Organiza:



Slow Food
Comunidad de Zaragoza



Cátedra
Bantierra - Ruralia
Universidad Zaragoza

INSTRUCCIONES PARA LA MATRÍCULA

Los interesados en matricularse deben seguir los siguientes pasos:

1. Enviar sus datos personales [nombre y dos apellidos (en mayúsculas), DNI (con letra), e-mail, teléfono, estudios que se están cursando en el caso de los estudiantes, o bien, si se es socio de Slow Food o del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica] a la co-directora de la Cátedra Bantierra- Ruralia, Blanca Simón, bsimon@unizar.es, antes del 8 de abril de 2013. Las plazas son limitadas y se adjudicarán por orden de recepción del mensaje.
2. Recibirán un mensaje de respuesta confirmando la preinscripción y se facilitará el número de la cuenta bancaria en Bantierra a nombre de la Universidad para ingresar la cuota de inscripción (15€ para estudiantes de la Universidad, 35€ para socios de Slow Food Zaragoza y del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica y 45€ como cuota ordinaria). En dicha cuota está incluido, además de la matrícula a la jornada, el café de la pausa y la comida en el Restaurante Paraninfo Flor con menú ecológico y Slow Food.
3. Realizar el pago de la cuota de inscripción en la cuenta indicada. Al hacer la transferencia, es importante indicar en la misma el nombre completo de la persona que asistirá al curso.
4. Enviar una copia del justificante de transferencia a Blanca Simón (escaneado por e-mail o bien entregarlo en su despacho) antes del 8 de abril de 2013.

La jornada podrá ser convalidable por 1 crédito de libre elección (se ha solicitado 1 crédito para las licenciaturas de ADE y ECO y la Diplomatura de Empresariales a la Comisión de Docencia de la Facultad de Economía y Empresa).

Los requisitos para la obtención del crédito de libre elección son asistencia obligatoria (controlada mediante firma) y una prueba de evaluación consistente en la elaboración de una Memoria sobre la jornada donde se haga una relación crítica de las reflexiones y aportaciones de cada una de las ponencias presentadas.

Para más información:

Cátedra Bantierra-Ruralia
bsimon@unizar.es

http://fecem.unizar.es/informacion_general/catedras_empresariales/catedra_bantierra/catedra_bantierra.html

Colabora:  **La Almozara**

Restaurante
PARANINFO FLOR

CASA DE GANADEROS
1218

Organiza:

 **Slow Food**
Convivium de Zaragoza

 **COMITÉ ARAGONÉS DE
AGRICULTURA ECOLÓGICA**

 **Cátedra
Bantierra - Ruralia
Universidad Zaragoza**

I Encuentro Alimentos Ecológicos: un futuro esperanzador

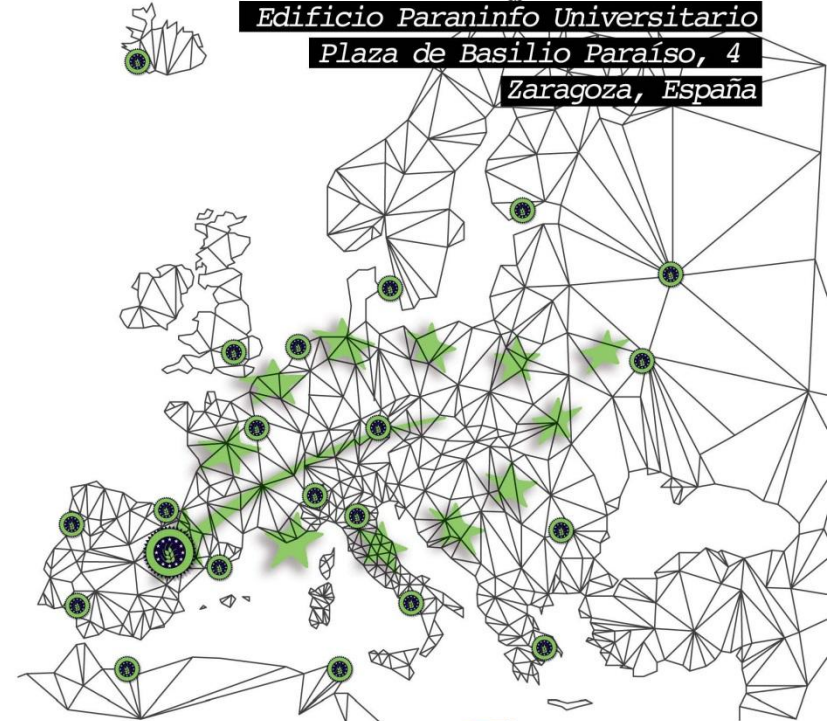
11 abril 2013

de 10:00 a 19:00 horas

Edificio Paraninfo Universitario

Plaza de Basilio Paraíso, 4

Zaragoza, España



I ENCUENTRO

ALIMENTOS ECOLÓGICOS: UN FUTURO ESPERANZADOR

PROGRAMA

MAÑANA

10:00 – Apertura y presentación de la jornada.

- Manuel José López Pérez. Rector de la Universidad de Zaragoza.
- Dra. Blanca Simón Fernández. Co-Directora de la Cátedra Bantierra-Ruralia de la Universidad de Zaragoza.
- D. Jorge Hernández Esteruelas. Presidente de Slow Food Zaragoza.
- D. José Miguel Sanz. Presidente del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica.

10:30 – Confianza y garantía de los alimentos ecológicos.

- D. José Miguel Sanz, Presidente del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica, España, <http://www.caearagon.com/>
- Eduardo Sánchez, Delegado en España de BCS-Oko, Alemania, http://www.bcs-oko.com/sp_index.html
- Benet Pous, Manager de Certificación Ecocert Iberica, Ecocert, Francia, <http://www.ecocert.es/es>
- Alessandro D'Elia, Director Técnico, Suolo e Salute, Italia, <http://www.suoloesalute.it/>

Objetivos: Dar a conocer los sistemas y organismos de garantía y certificación en la Unión Europea, especialmente en los tres principales mercados de los productos ecológicos españoles: Alemania, Francia e Italia. Reforzar la confianza en la calidad de la producción, distribución y consumo de alimentos ecológicos y sus posibilidades en el contexto de crisis alimentaria y socioeconómica actual.

12:00 – Pausa-café con productos ecológicos y Slow Food.

Salón del Restaurante Paraninfo Flor

12:30 – Perspectivas de las empresas productoras y cooperativas de alimentos ecológicos en Aragón.

Estado de la cuestión, dificultades, posibilidades y perspectivas desde el punto de vista de operadores representativos del sector.

Mesa-debate:

- Ecolécera, Lézcera (Zaragoza): Antonio Artal, empresario agrícola.
- Harinas Polo, Villanueva de Gállego (Zaragoza), Empresaria agroalimentaria.
- Bodegas Aragonesas, Fuendejalón (Zaragoza), Enrique Chueca, Director.
- Casa de Ganaderos, S. Coop., Zaragoza, Carmelo Heras, Gerente
- Biofrutal, Binned (Huesca), Marcos Barranco, empresario agrícola.

14.00 - Comida demostrativa de productos ecológicos y Slow Food.
Salón del Restaurante Paraninfo Flor

TARDE

16:00 – Presente y futuro de la alimentación ecológica en España y Europa.

- Los mercados de alimentos ecológicos, Aragón y Europa. Juan Camón, Profesor Asociado del Departamento de Dirección y Organización de Empresas, Facultad de Ciencias Sociales y del Trabajo, Universidad de Zaragoza.
- Caracterización de la agricultura ecológica en España. José Miguel González Otero, Subdirección general de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente del Gobierno de España (MAGRAMA).

Objetivos: Conocer la situación de la producción, comercialización y oferta de los productos agroecológicos en Aragón en el contexto de España y Europa.

17:30 – Logística y oferta de alimentos ecológicos.

- Logística en el sector alimentario. Eficiencia económica y sostenibilidad. María Jesús Sáenz, Profesora de Gestión de la Cadena de Suministro del Programa Internacional de Logística MIT-Zaragoza en el Zaragoza Logistics Center, Investigadora Asociada en el Centro para el Transporte y la Logística del Massachusetts Institute of Technology (MIT).
- Las nuevas tecnologías para el agrupamiento de la oferta. Oriol Costa, Presidente de Dynamis, <http://www.saviae.com/es>.
- La Restauración Colectiva Sostenible como motor de consumo y oferta de los alimentos ecológicos. Jorge Hernández, Manager General del Programa Mensa Cívica.

Objetivos: Valorar la situación, dificultades y necesidades de la comercialización del producto alimentario ecológico. Valor estratégico de Zaragoza como centro de concentración de la oferta ecológica del Valle del Ebro. Nuevas demandas de consumo de alimentos saludables y sostenibles en el segmento de la restauración colectiva (escuelas, hospitales, etc.)

19:00 – Clausura y entrega de diplomas



GRACIAS!!