

DOSSIER DE PRENSA ECOLIVA 2008: FERIA DEL OLIVAR ECOLÓGICO Y VII JORNADAS INTERNACIONALES DE OLIVAR ECOLÓGICO 24-26 DE OCTUBRE

CONTENIDO

- 1.- ECOLIVA 2008: Feria de Olivar Ecológico y VII Jornadas Internacionales de Olivar Ecológico
- 2.- Feria del Olivar Ecológico
 - 2.1.-Descripción
 - 2.2.-Programa de actividades previsto
- 3.-VII Jornadas Internacionales de Olivar Ecológico
 - 3.1.-Descripción
 - 3.2.-Programa de actividades previsto
- 4.-SERVICIOS
 - 4.1.- Ficha técnica
 - 4.2.-Plano



www.ecoliva.info

✉ correo ecoliva@gmail.com

Para más información: **Gabinete de Prensa de Ecoliva 2008**

Persona de contacto: Pedro Mas

RECINTO PROVINCIAL DE FERIAS Y CONGRESOS DE JAÉN

Telef.: 953 086 980

1.-ECOLIVA 2008: FERIA DE OLIVAR ECOLÓGICO Y VII JORNADAS INTERNACIONALES DE OLIVAR ECOLÓGICO

Desde los días 24 al 26 de Octubre se celebrará en el recinto de Ferias y Congresos de Jaén **ECOLIVA 2008**, Feria del Olivar Ecológico y VII Jornadas Internacionales de Olivar Ecológico, organizada por la Dirección General de la Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía”, la Diputación de Jaén y Ferias Jaén.

La Dirección General de la Producción Ecológica, del gobierno de Andalucía, en su esfuerzo por promover un enfoque más sostenible para el desarrollo de los sistemas agrarios en el sur de España, y apoyar el sector del Olivar Ecológico, que supone la mayor superficie cultivada en Andalucía, ha invitado a distribuidoras e iniciativas de negocio interesadas a visitar ECOLIVA 2008 para dar a conocer la calidad y diversidad de los productos obtenidos de la producción certificada del Olivar Ecológico y sus industrias afines. La comercialización de los productos ecológicos, es fundamental para el buen desarrollo del Sector de la Agricultura Ecológica y especialmente para el Olivar Ecológico, por lo que los organizadores están haciendo un gran esfuerzo para promoverlo, asegurando un desarrollo más sostenible de los cultivos Ecológicos en Andalucía, que prevenga la erosión de los suelos y la conservación de los recursos hídricos y garantice la rentabilidad económica de los agricultores, asociaciones y negocios, apoyando a la misma vez el sector del Olivar Ecológico a nivel global ,a través de la celebración de las VII Jornadas Internacionales de Olivar Ecológico, donde se expondrán los últimos avances, programas de investigación e innovaciones paralelo a la Feria de Exhibición.

España es el primer productor mundial de aceite de oliva, con más de 280 millones de litros al año. El 80% de esta producción se concentra en Andalucía. Desde el año 2001 hasta el 2007, el número de operadores en agricultura ecológica ha aumentado en España de los 396 a los 20.171 operadores, y la superficie de 4.230 ha a 988.323 ha, según datos del Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino. La Comunidad Autónoma de Andalucía ocupa el 58,96% de esta superficie, lo que supone 582.715 Ha. De entre los cultivos de producción ecológica en nuestra Comunidad, el olivar ocupa el primer lugar con una superficie en de 43.000 ha, seguido de cereales y leguminosas.

Según datos de un reciente estudio publicado por IFOAM, La Federación Internacional de Agricultura Ecológica FiBL, el Instituto de Investigaciones sobre Agricultura Ecológica y SÖL, la Fundación Ecología y Agricultura, ambos en sus siglas alemanas, el mercado mundial de los alimentos ecológicos generó en 2006 una facturación de 38.600 millones de dólares (25.449 millones de euros), el 14,8% más que el año precedente.El documento 'La Agricultura Orgánica en el mundo: Estadísticas y Tendencias 2008' revela que en 2006 se cultivaron un total de 30,4 millones de hectáreas siguiendo el método de producción ecológica, 1,8 millones de hectáreas más respecto al año anterior.

La agricultura ecológica es fundamental para un desarrollo rural sostenible y crucial para el desarrollo futuro de la agricultura y la seguridad alimentaria mundial. Además pone en práctica el concepto de multi-funcionalidad, que implica la consideración de la biodiversidad, el bienestar animal, la seguridad alimentaria, la producción orientada a la comercialización, el desarrollo rural y el comercio justo.

Esta edición de la feria ECOLIVA contará con más metros de exposición y con unos mejores servicios a expositores, además una zona de la Feria, estará dedicada a la promoción de otros productos ecológicos andaluces "La zona de BIOFERIA", donde los visitantes podrán encontrar una amplia gama de productos ecológicos certificados de alta calidad, que incluye quesos, frutos secos, fruta, hortalizas en fresco y transformados, legumbres, jamón curado ecológico y chorizo, carne de cordero, chivo o vacuno ecológicas, de razas tradicionales, como la oveja Segureña, miel y otros productos elaborados con recetas tradicionales, típicos de la dieta mediterránea.

Las Jornadas Técnicas, incluyen interesantes conferencias y cuentan con la participación de representantes de organismos e instituciones, que participan e investigan para presentar en sociedad los resultados de los últimos avances científico-técnicos en temas relacionados con el Olivar Ecológico el Desarrollo Sostenible y la Mitigación del Cambio Climático. El Sábado por la tarde, se entregarán los premios ECOLIVA, que se entregan en 5 categorías y los premios BIOL-ECOLIVA a los mejores aceites ecológicos.

Los visitantes que se acerquen a la feria podrán disfrutar de las numerosas actividades previstas:

- Show Cooking, con degustación de productos ecológicos
- Almuerzos populares y desayunos ecológicos
- Talleres de Educación Ambiental
- Proyección de Videos de la FAO sobre Biodiversidad, Día Mundial de la Alimentación y el Tratado Internacional de Recursos Fitogenéticos para la Agricultura y la Alimentación Proyección de video "Cultiva tu Clima de SEAE y otros relacionados con la agricultura ecológica.
- Taller de alimentos ecológicos y salud
- Mercado de Alimentos Ecológicos de la BIOFERIA
- Sala de Catas y Exposición de Aceites Ecológicos del Mundo Premios Internacionales BIOL y ECOTRAMA.
- VII Jornadas Internacionales de Olivar Ecológico
- Feria de Exposición del Olivar Ecológico e Industrias afines.

Sin lugar a dudas, una magnífica oportunidad para agricultores, consumidores, técnicos, investigadores, asociaciones, organizaciones agrarias y medios de comunicación para acercarse y conocer las interesantes iniciativas que se están llevando a cabo y participar de forma activa en el desarrollo comunitario más sostenible de la región de Andalucía.

2.-FERIA DE OLIVAR ECOLÓGICO

2.1.-Descripción

- **Zona A Profesional: Zona de Servicios a la Almazara y al olivar Ecológico**

Esta zona de la feria contará con stands, donde estarán representadas las organizaciones, instituciones y empresas directamente relacionadas con los diferentes aspectos agro-socio-económicos y culturales del olivar ecológico, su cultivo y manejo, certificación en ecológico, industrias complementarias y afines, regulación, servicios de asesoramiento al olivarero y a la almazara ecológica y últimos avances tecnológicos, científicos e innovadores del sector. Expositores: 52

- Metros de exposición: 5.500 m
- Metros netos: 2.000 m
- Procedencia: Andalucía, Aragón, Navarra, Murcia, Valencia y Baleares

Sectores presentes	%
<i>Instituciones Públicas</i>	40%
<i>Maquinaria agrícola</i>	38,75%
<i>Fitosanitarios, fertilizantes y abonos</i>	8,75%
<i>Certificadoras ecológicas</i>	7,5%
<i>Medios de comunicación especializados</i>	5%
TOTAL	100%

- **Zona B de Actividades**

Esta zona de la feria estará especialmente dedicada a la realización de actividades relacionadas con la promoción y consumo de alimentos ecológicos, la sensibilización ambiental a través de talleres medioambientales.

- **Aula de educación medioambiental:** Las actividades de educación medioambiental estarán dirigidas tanto a adultos como a niños y se centran en torno a tres temáticas fundamentales:
Sensibilización y Educación Medioambiental
Manejo del cultivo del olivar ecológico: Flora, Fauna, Erosión, Cubierta Vegetal.
Consumo y calidad de los alimentos ecológicos.

Los talleres de educación medioambiental estarán organizados por CAAE, ALCAPARED, GYPAETUS, SEAE Y CAFAGE, organizaciones y asociaciones que cuentan con una amplia experiencia en formación, educación y sensibilización en Agricultura Ecológica, Medioambiente y Desarrollo Rural.

Juegos didácticos dirigidos por Ecologistas en Acción. (Juego de la oca ecológico gigante; remolque solar con sistema de sonido y música; Carpa de 12 m2 con información y exposición Agua, biodiversidad, AE, información).

- **Sala de Proyección de Videos y Presentaciones comerciales:** Existirá un espacio reservado para la proyección de videos de sensibilización relacionados con la Agricultura Ecológica, Biodiversidad y Alimentación.

Zona C: Zona de Venta de Directa, Promoción del Consumo de Alimentos Ecológicos, Sala de Catas y Exposición de Aceites Ecológicos.

En esta zona, los visitantes podrán encontrar una amplia gama de productos ecológicos certificados de alta calidad, que incluye aceite de oliva ecológico y aceitunas de mesa, quesos, frutos secos, fruta, hortalizas en fresco y transformados, legumbres, jamón curado ecológico y chorizo, carne de cordero, chivo o vacuno ecológicas, de razas tradicionales, como la oveja Segureña, miel y otros productos elaborados con recetas tradicionales, típicos de la dieta mediterránea, disponibles para su venta.

- Expositores: 20
- Metros de exposición: 1.500 m
- Metros netos: 500 m

Sectores presentes		%
<i>Bioferia</i>		55,5%
<i>Almazaras</i>		33,3%
<i>Productores ecológicos independientes</i>		11,1%
TOTAL		100%

- **Sala de catas:** Presencia las mejores representaciones de aceite ecológico, entre ellos los ganadores de los premios biol.
- **Zona de exposición de aceites ecológicos:** Zona destinada a la visualización de los diferentes tipos y clases de aceites ecológicos que existen por el mundo.
- **Degustaciones ecológicas y Show Cooking:** Durante todo el fin de semana se llevarán a cabo demostraciones de cocina en directo y degustaciones de alimentos ecológicos certificados de alta calidad. Los restauradores emplearán muchos de los productos ecológicos que puedan encontrarse en la BIOFERIA, por lo que los visitantes tendrán la oportunidad de degustar, aprender sobre usos culinarios y comprar exquisitos productos ecológicos de nuestra tierra, producidos y elaborados mediante métodos de producción ecológica.

2.2.-Programa de Actividades de la Feria de Olivar Ecológico

Día 24 de octubre de 2008

12.00 h INAUGURACIÓN DE LA FERIA

ZONA B

AULA DE EDUCACIÓN AMBIENTAL

• **11.00-14:00 h. Talleres de Educación Medioambiental,**
TALLERES MEDIOAMBIENTALES organizados por CAFAGE en colaboración con ALCAPARED, CAAE ,UPA y ECOLOGISTAS EN ACCIÓN.

1.-Exposición de los trabajos de investigación del Congreso Científico Escolar de Olivar Ecológico.

2.-Talleres sobre agricultura ecológica

- Pirámide de Biodiversidad: funcionamiento de un ecosistema, y cómo un olivar podría parecerse a un ecosistema en su funcionamiento si se potencia la biodiversidad de la finca.
- Dominó: entenderemos cómo las prácticas agrícolas inadecuadas pueden fomentar el cambio climático.

3.-Desayuno ecológico para unos 200 niños.

- Juegos didácticos dirigidos por Ecologistas en Acción. (Juego de la oca ecológico gigante; remolque solar con sistema de sonido y música; Carpa de 12 m2 con información y exposición Agua, biodiversidad, AE, información)

• **11.00 h-14:00 h SALA DE PROYECCIONES-VIDEOFORUM**

• **11.00 h-14:00 h**

- Día Mundial de la Alimentación-FAO
- Tratado Internacional de Recursos Fitogenéticos para la Agricultura y la Alimentación-FAO
- Biodiversidad-FAO
- Cultiva tu Clima-SEAE
- Agricultura Ecológica y Consumo de Alimentos Ecológicos.
- Videos de Alcapared

ZONA C

SALA DE CATAS Y EXPOSICIÓN DE ACEITES

- **12.00 h-14:00 h**

- Cata de aceites ecológicos del mundo de aceites presentados al certamen internacional de aceite ecológico PREMIOS BIOL y certamen nacional de ECOTRAMA.

- **16.30 h-18:00 h**

- Cata de aceites ecológicos del mundo de aceites presentados al certamen internacional de aceite ecológico PREMIOS BIOL y certamen nacional de ECOTRAMA.

DEGUSTACIONES Y SHOW COOKING

- **12.30 h Show Cooking**

Restaurante Terraza Carmona. Vera (Almería)

- **13.30 h Show Cooking**

Restaurante Vandelvira. Baeza

- **14.30 h Show Cooking**

Restaurante Las Heras de Tabernas. Tabernas (Almería)

ZONA A

- **16.30-17:30 h DEMOSTRACIÓN DE MAQUINARIA PARA COMPOSTAJE DE ALPERUJOS, Zona A)**

ORGANIZA



COLABORA



Día 25 de Octubre de 2008

ZONA B

• 11.00-14:00 h AULA DE EDUCACIÓN AMBIENTAL

- **11.00-12:00 h Manejo en cultivo del Olivar Ecológico:** suelo, erosión y cubierta Vegetal-ALCAPARED
- **12.00-13:00 h Juegos didácticos sobre alimentos ecológicos-**Ecologistas en acción
- **13.00-14:00 h Campaña de setos para diversificación del paisaje agrario:** reparto de setos-CAAE
- **Juegos didácticos dirigidos por Ecologistas en Acción.** (Juego de la oca ecológico gigante; remolque solar con sistema de sonido y música; Carpa de 12 m2 con información y exposición Agua, biodiversidad, AE, información)

• 18.30 h-19:30 h AULA DE EDUCACIÓN AMBIENTAL:“ TALLER DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS Y SALUD”.

• 11.00 h-14:00 h SALA DE PROYECCIONES-VIDEOFORUM

• 11.00 h-12:00 h

- Día Mundial de la Alimentación-FAO
- Tratado Internacional de Recursos Filogenéticos para la Agricultura y la Alimentación-FAO
- Biodiversidad-FAO
- Cultiva tu Clima-SEAE
- Agricultura Ecológica y Consumo de Alimentos Ecológicos.

• 11.00 h-14:00 h PRESENTACIONES COMERCIALES

ZONA C

SALA DE CATAS Y EXPOSICIÓN DE ACEITES

• 12.00 h-14:00 h

- Cata de aceites ecológicos del mundo de aceites presentados al certamen internacional de aceite ecológico PREMIOS BIOL y certamen nacional de ECOTRAMA.

• 16.30 h-18:00 h

- Cata de aceites ecológicos del mundo de aceites presentados al certamen internacional de aceite ecológico PREMIOS BIOL y certamen nacional de ECOTRAMA.

DEGUSTACIONES Y SHOW COOKING

• 12.30 h Show Cooking

Hotel Incosol. Marbella (Málaga)

• 13.30 h Show Cooking

Asociación Comité Andaluz de Agricultura Ecológica

• 14.30 h Show Cooking

Convivium "Sierra Sur de Jaén" de Slow Food (Sierra Sur Jaén)

ALMUERZO POPULAR ECOLÓGICO: PAELLA ECOLÓGICA Y CALDERETA DE CORDERO

Día 26 de Octubre de 2008

ZONA B

• **11.00-14:00 h AULA DE EDUCACIÓN AMBIENTAL**

• **11.00-12:00 h Fauna avícola en olivar-GYPAETUS**

• **12.00-13:00 h Aves insectívoras-CAAE**

• **13.00-14:00h Calidad y beneficio de los alimentos ecológicos-ALCAPARED**

• Juegos didácticos dirigidos por Ecologistas en Acción. (Juego de la oca ecológico gigante; remolque solar con sistema de sonido y música; Carpa de 12 m2 con información y exposición Agua, biodiversidad, AE, información)

• **11.00 h-14:00 h SALA DE PROYECCIONES-VIDEOFORUM**

• **11.00 h-14:00 h**

- Día Mundial de la Alimentación-FAO
- Tratado Internacional de Recursos Fitogenéticos para la Agricultura y la Alimentación-FAO
- Biodiversidad-FAO
- Cultiva tu Clima-SEAE
- Agricultura Ecológica y Consumo de Alimentos Ecológicos.

- Videos de Alcapared

ZONA C

SALA DE CATAS Y EXPOSICIÓN DE ACEITES

• **12.00 h-14:00 h**

• Cata de aceites ecológicos del mundo de aceites presentados al certamen internacional de aceite ecológico PREMIOS BIOL y certamen nacional de ECOTRAMA.

• **16.30 h-18:00 h**

• Cata de aceites ecológicos del mundo de aceites presentados al certamen internacional de aceite ecológico PREMIOS BIOL y certamen nacional de ECOTRAMA.

DEGUSTACIONES Y SHOW COOKING

• **12.30 h Show Cooking**

Restaurante Casa Herminia. Cabra del Santo Cristo (Jaén)

• **13.30 h Show Cooking**

Restaurante Ruta del Veleta. Cenes de la Vega (Granada)

• **14.30 h Show Cooking**

Hotel Los Monteros *****GL. Marbella (Málaga)

3.-PROGRAMA DE LAS VII JORNADAS INTERNACIONALES DE OLIVAR ECOLÓGICO

3.1.-Descripción de las Jornadas: Los objetivos fundamentales de las VII Jornadas Internacionales de Olivar Ecológico son:

- Servir como punto de referencia para el intercambio y la transferencia de conocimientos, últimos avances del sector del olivar ecológico, industrias afines y complementarias.
- Ser un punto de encuentro entre agricultores, técnicos y científicos, de manera que los resultados de los avances científicos-técnicos y de investigación puedan mostrarse a la sociedad.
- Servir de referente para la promoción del olivar ecológico a nivel internacional.

Las jornadas, se llevarán a cabo en el auditorio Guadalquivir del Centro de Convenciones, y los ejes fundamentales de las mismas serán

- Olivicultura Ecológica, Desarrollo Sostenible y Cambio Climático
- Comercialización, Calidad, Consumo de Alimentos Ecológicos y Salud
- Mujer Rural, Participación Social y Olivicultura Ecológica
- Cooperación e Innovación en Empresas de Base Ecológica

:

3.2.-Programa de las VII Jornadas Internacionales de Olivar Ecológico

Día 24 de Octubre de 2008

- 10.30 h Recepción de participantes
- 11.00 h Inauguración oficial de las Jornadas Café.
- 12.15-13:00 h Conferencia Marco: "Olivar Ecológico, Desarrollo Sostenible y Cambio Climático".
- 13.00-13:30 h La investigación transdisciplinar en Agroecología:"Proyecto Estrella del Olivar".
- 13:30 h Presentación de los trabajos de los grupos de investigación del Proyecto Estrella del Olivar.
- 16.30-18:30 h Presentación de comunicaciones y pósters de los grupos de trabajo. Sala Jándula

ORGANIZA



COLABORA





Día 25 de Octubre de 2008

- **10.30 h** **Recepción de participantes**
- **11.00-12:30 h** Mesa redonda: **“Situación del Olivar y el Aceite de Oliva Ecológico. Necesidades y Retos”**
- **12.30-12:45 h** Descanso
- **12.45-14:45 h** Mesa Redonda: **“Experiencias de Cultivo Ecológico de Olivar”**
- **16:30-18:00 h** Mesa Redonda: **“Comercialización de Aceite Ecológico”**
- **18:00-18:30 h** **Entrega de Premios ECOLIVA y Clausura de las Jornadas**

PREMIOS ECOLIVA: Se entregarán en 5 categorías

- 1.- Premio Ecoliva al mejor trabajo de Comunicación sobre el olivar y el aceite de oliva ecológico.
- 2.- Premio Ecoliva a la mejor experiencia en producción de olivar ecológico.
- 3.- Premio Ecoliva a la Comercialización y trayectoria empresarial en el sector del aceite de oliva ecológico.
- 4.- Premio Ecoliva a la Innovación en el sector de la producción, elaboración o comercialización de aceite de oliva ecológico.
- 5.- Premio Ecoliva a la persona, asociación o entidad pública o privada que haya destacado por su apoyo al olivar o aceite de oliva ecológico.

PREMIOS BIOL-ECOLIVA

1º, 2º Y 3º PREMIOS A LOS MEJORES ACEITES ECOLÓGICOS ESPAÑOLES BIOL-ECOLIVA.

Día 26 de Octubre de 2008

- **10.30 h** **Recepción de participantes**
- **11.00-12:30 h** Mesa redonda: **“El papel de la mujer rural en el fomento del olivar, la producción y la alimentación ecológica”**
- **12.30-13:30 h** Conferencia: **“Alimentación ecológica y salud”**
- **14:00 h- Clausura**



4.-SERVICIOS

4.1.-FICHA TÉCNICA

Nombre

ECOLIVA, Feria de Olivar Ecológico y VII Jornadas Internacionales de Olivar Ecológico

Edición

Séptima

Lugar

Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén

Fecha

Del 24 al 26 de Octubre de 2008

Entradas

Viernes, Sábado y Domingo carácter profesional y público.

Destinatarios

Agricultores, estudiantes niños, técnicos, investigadores, consumidores, asociaciones agrarias y de consumidores.

Distribución alimentaria en general

Cadenas y centrales de compras

Restauración

Tiendas especializadas

Organiza

Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, a través de la Dirección General de Producción Ecológica, la Diputación Provincial de Jaén y Ferias Jaén S.A

Colabora

CAAE, CAFAGE, UPA, Caja Rural, Universidad de Jaén, Consejería de Innovación

4.2.-PLANO DE LA FERIA



ORGANIZA



COLABORA

