

# Frutos de la tierra



Ecoferias:  
De la chacra al consumidor,  
una comercialización justa  
de alimentos naturales de  
calidad garantizada



# Presentación

El Boletín "Frutos de la Tierra" difunde información de la Asociación Nacional de los Productores Ecológicos del Perú (ANPE-PERÚ) a sus socios productores, sus aliados y otros interesados en la promoción de la agricultura ecológica.

El boletín, publicado trimestralmente y producido por ANPE-PERÚ y sus bases Regionales, es un compendio de exposiciones y experiencias de pequeños agricultores, conferencias magistrales de profesionales, testimonios del terreno, informes, artículos de opinión sobre diversos temas relevantes al modelo agroecológico y el desarrollo rural. En resumen, es un instrumento de valorización de los conocimientos y las experiencias agroecológicas de y para los campesinos ecologistas.

La propuesta agroecológica de ANPE PERÚ es una iniciativa de agricultores organizados decididos en lograr el reconocimiento y la valoración de los servicios que ofrecen, la biodiversidad conservada en pequeños agro-ecosistemas. Los pequeños agricultores vienen demostrando que la agricultura ecológica es una alternativa viable porque viene respondiendo efectivamente a la demanda creciente de los consumidores por alimentos inocuos, el cuidado del ambiente y se adecua a las necesidades y realidades de los campesinos que se esfuerzan por un desarrollo sustentable con justicia social.

En este contexto, la misión de ANPE-PERÚ es de fortalecer la organización nacional y las acciones de las organizaciones regionales, promoviendo la acción colectiva con valores y relaciones de confianza, integrando actores y líderes democráticos para la producción ecológica y dar valor agregado a los productos, desarrollo de mercados justos e incidencia política.

La integración de esfuerzos e iniciativas de los productores líderes, expertos en agroecología y productores protagonistas de las ecoferias, permite la compilación de información cuyo fin es compartir los aprendizajes y actualizar los conocimientos sobre el tema de la comercialización asociativa, a través de la presente edición: "Ecoferias: de la chacra al consumidor, una comercialización justa de alimentos naturales de calidad garantizada".

**Silverio Trejo Prado,**  
Presidente de ANPE-PERÚ.

## Frutos de la Tierra

Boletín de información N°2 Ecoferias  
Abril, 2010

**Asociación Nacional de Productores Ecológicos del Perú - ANPE PERÚ**

Editor Responsable: ANPE PERÚ  
Producción editorial: ANPE PERÚ

Diseño gráfico e impresión:  
Roble Rojo Grupo de Negocios S.A.C  
Telf: 348 5571- Info@roblerojo

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2010-05419

Jr. Lloque Yupanqui 1392,  
Jesús María, Lima, Perú.  
Teléfono: (0511) 472-4828  
Telefax: (0511) 472-4838  
anpeperu@anpeperu.org  
secretaria@anpeperu.org  
agroecologico2003@yahoo.com  
<http://www.anpeperu.com>

Financiado por:

**Aide au Développement Gembloux ADG** Bélgica  
peru@ong-adg.be  
<http://www.ong-adg.be>  
**Cooperación Belga al Desarrollo**



Queda permitida la reproducción total o parcial de los contenidos, informando a ANPE PERÚ y citando la fuente.

Impreso en el Perú, abril 2010  
Tiraje: 1000 ejemplares.

## Índice

- 2 Presentación
- 3 Editorial: ecoferias "Frutos de la Tierra"
- 5 Concepto Ecoferias
- 6 El Sistema de Garantía Participativo
- 7 Ecoferia en Cieneguilla
- 8 Mistura 2009
- 9 Ecoferia de Lima, marzo 2010
- 10 Las ecoferias del Perú
- 12 Descripción general de las ecoferias frutos de la tierra
- 15 Retos para el futuro



## Ecoferias “Frutos de la Tierra” creando oportunidades de desarrollo.

La red de Ecoferias “Frutos de la Tierra” es una iniciativa del movimiento agroecológico de las diferentes regiones del Perú. Esta iniciativa surgió para lograr una valoración real sobre las bondades y beneficios de los alimentos ecológicos por parte de los consumidores a través de una interacción directa entre los que producen dichos alimentos, y para que el precio de estos alimentos sea justo tanto para los productores como para los consumidores. Desde el 2004 ANPE PERÚ viene trabajando este tema, desde su Plan de Desarrollo Nacional, como un eje estratégico denominado “Mercado y Sistema de Garantía Participativo”.

Los principios fundamentales de las Ecoferias “Frutos de la Tierra” son: desarrollo de la economía local, biodiversidad, naturalidad, educación para el cuidado del ambiente y sociedades soberanas.

Las ecoferias son medios de trabajo eventual para las familias de los productores (agricultores, procesadores-transformadores, ganaderos, otros) porque los miembros de las familias trabajan vendiendo sus productos semanal, quincenal o mensualmente, dependiendo de la consolidación del mercado local. En estos espacios, también se construye una conciencia de consumo que no depende de una producción intensiva de alimentos y la estandarización de los patrones culturales de la alimentación. Desde las ecoferias se fomenta la valoración de los patrones locales de la cultura alimentaria.





Para la producción de los alimentos, estos se abonan con guanos naturales y turba de los bosques; las plagas y enfermedades son manejadas sembrando una mezcla de variedades y con remedios caseros. En los cultivos están prohibidos el uso de abonos sintéticos (urea, nitrato, triple, fosfato, otros), plaguicidas y fitohormonas. En las crianzas están prohibidos el uso de antibióticos, hormonas y otros productos químicos.

Los alimentos ecológicos que se venden en las Ecoferias son más nutritivos y saludables, conservan sus sabores y olores, no están contaminados con químicos y tienen el respaldo del Sistema de Garantía Participativo (SGP), a través de la conformidad que dan los Consejos Regionales del SGP a la documentación del Sistema Interno de Control (núcleos locales del SGP). Los que consumen alimentos ecológicos tienen una vida sana y activa.

Las Ecoferias son gestionadas por agricultores ecológicos organizados. Los comités de las Ecoferias, conformados por productores feriantes, son las autoridades máximas que hacen cumplir las exigencias de los reglamentos internos y los principios de las Ecoferias.

Severo Ignacio Cárdenas  
Coordinador del Proyecto ADG



# El concepto Ecoferias “Frutos de la Tierra”

## ¿Qué son las Ecoferias “Frutos de la Tierra?”

Las Ecoferias “Frutos de la Tierra” son una red de mercados locales diferenciados donde los productores socios de ANPE PERÚ venden alimentos ecológicos, al por menor, directamente a los consumidores y promocionan para la venta al por mayor. También son espacios de interacción entre los productores y consumidores a través del intercambio de experiencias en producción y consumo de alimentos ecológicos, y la difusión de la agricultura ecológica y las bondades de los alimentos no contaminados con químicos.

Los productos ofertados en las Ecoferias son propios de cada localidad donde funciona una Ecoferia. Estos alimentos son producidos por agricultores y ganaderos que cuidan la vida de la Pachamama, el agua, los bosques y la salud de los consumidores. Entre la diversidad de los productos ofertados destacan los siguientes: productos frescos (frutas, verduras, tubérculos, menestras, cereales, calabazas, miel de abeja, polen, otros), procesados (hojuelas de cebada, morón de trigo, helados, licores caseros de diferentes frutas, harina de cereales, lácteos, extractos de hierbas medicinales, otros), platos típicos preparados con productos ecológicos y artesanía local de tejidos a base de lana de ovino, alpaca u otros animales teñidos con tinte natural.

En estos espacios los consumidores valoran y diferencian los productos ecológicos obtenidos de la agrobiodiversidad local y acceden a dichos alimentos por un precio justo y para una salud digna.

## ¿Cuál es el objetivo de las Ecoferias “Frutos de la Tierra”?

El objetivo es fomentar comunidades diversas con alimentación saludables y sostener la economía local, articulando acciones de mínimo impacto sobre el ambiente en lo que respecta a las fases productivas y de distribución, y compatibles con los derechos que regulan una sociedad igualitaria y justa.



## ¿Quiénes participan?

En las Ecoferias “Frutos de la Tierra”, participan la familia de los agricultores campesinos, a través de la venta de los productos y los líderes en la gestión de estos mercados, garantizando precios justos y alimentos sin químicos, locales, de temporada, producidos con técnicas naturales y sostenibles amigables con los agros ecosistemas.

Participan también los consumidores, organizados o no, como individuos conscientes e interesados en acceder y conocer los productores naturales y sus formas de producción, contexto en el que surge la confianza. No solo compran e intercambian, son parte del mecanismo.

## ¿Dónde estamos?

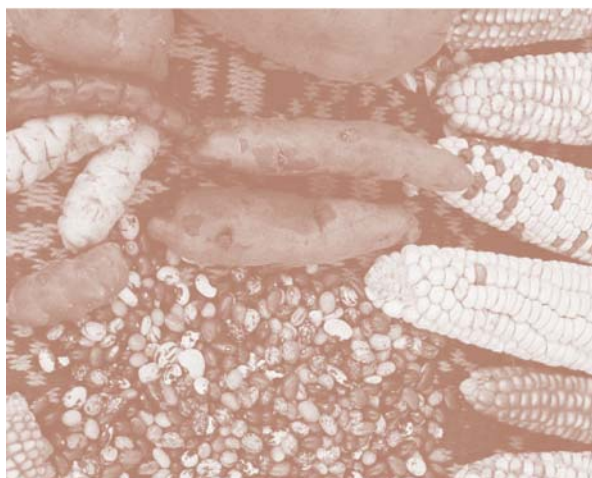
La red de Ecoferias “Frutos de la Tierra” actualmente se viene construyendo con los pequeños productores ecológicos organizados y asociados a ANPE PERÚ, artesanos locales y asociaciones/grupos de consumidores de 13 regiones: Cajamarca, Chiclayo, Cusco, Ayacucho, Huánuco, Huancayo, Pucallpa, Ayaviri (Puno), Cieneguilla-Lima, Carhuaz-Ancash, Piura, Apurímac y Arequipa.

# El Sistema de Garantía Participativa (SGP)

En las Ecoferias “Frutos de la Tierra” la calidad ecológica de los productos ofrecidos es respaldada por el Sistema de Garantía Participativa (SGP). Pero, ¿cómo funciona el SGP?

El SGP es un procedimiento mediante el cual una organización de productores ecológicos con la participación directa y obligatoria de los consumidores y de las instituciones públicas y privadas, obtienen un certificado con un sello único nacional que garantiza la condición ecológica del sistema de producción y de los productos que se obtienen del sistema. El SGP se basa en un control social interno validado por un control social externo.

El control interno está a cargo de las autoridades del núcleo local del SGP (Junta Directiva del núcleo local), conformadas por productores que tienen experiencia mínima de dos años en la producción ecológica. La Junta Directiva del núcleo local son los responsables de velar por el cumplimiento de las normas del SGP y del Reglamento Técnico de Producción Orgánica del Perú en las parcelas en transición o ecológicas, y del manejo de la documentación del proceso del SGP (planes de conversión y/o producción, informes de evaluaciones, registro de productores, fichas de evaluación) para todos los productores inscritos en un núcleo local del SGP.



Los evaluadores del SGP a nivel de las organizaciones locales son los encargados de verificar el cumplimiento de los compromisos de los productores ecológicos, establecidos en los planes individuales de producción y/o transición, a través de una verificación en el campo al 100% de productores.

El control externo está a cargo del Consejo Regional y/o Zonal del SGP, conformadas por representantes de las instituciones que promueven la agricultura ecológica en la región donde se implementa el SGP. El Consejo Regional da conformidad al proceso llevado a cabo a nivel del control interno, a través de una evaluación a una muestra aleatoria de 30% de los productores inscritos en un núcleo local. El SGP se basa en los principios de la agricultura ecológica y los alcances del reglamento técnico de productos orgánicos del Perú.

# El ejemplo de la Ecoferia en Cieneguilla

**La Ecoferia de Cieneguilla es un verdadero ejemplo de auto-sostenibilidad por el fuerte compromiso de los feriantes con su propia Ecoferia. Recorrimos su historia...**

La Ecoferia de Cieneguilla nació en mayo 2006 como resultado de una iniciativa de la Asociación Ecológica Cieneguilla y el Instituto de Desarrollo y Medio Ambiente (IDMA) del Perú. Además contó con el auspicio de varias organizaciones nacionales e internacionales.

En el inicio todo iba bien con la organización de la Ecoferia, pero después de un tiempo comenzó la época difícil. Se agotaron los fuertes subsidios para pagar los cargos de la organización. Para el pago de los pasajes de los feriantes por ejemplo, lo que causó una reducción drástica del número de feriantes. Además, por diferentes motivos la Municipalidad de Cieneguilla ya no renovó el permiso para el uso del parque "Bolívar" donde se había organizado la Ecoferia hasta entonces y el IDMA se retiró de la administración. Sin embargo, todo esto no significó el fin de esta iniciativa tan valiosa.

Al contrario, con los propios fondos de la Ecoferia se buscó un local alquilado y se nombró una administradora propia entre los feriantes. Ahora cualquier coordinación y decisión se toma por la Asamblea de los feriantes. Por tanto, hoy en día, hace ya más de 3 años, cada domingo desde las 08 hasta las 16 horas funciona la Ecoferia de Cieneguilla sin ningún subsidio de terceros. Esto gracias al fuerte compromiso de los feriantes con la agro-ecología y su Feria, que manejan en forma solidaria, auto-gestionada y auto-sostenible.

Además de vender una gran variedad de productos agroecológicos a los consumidores, también actúan en la sensibilización de sus clientes hacia los temas ambientales. Con el uso de bolsas de tela, la recolección de pilas usadas y volantes con consejos ambientales, contribuyen a la creación de una conciencia ambiental cada vez mayor de sus visitantes y la población de Cieneguilla en general. Es por eso que también invitan a colegios para que visiten la Ecoferia para conocer algo de las bondades de una alimentación sana a través de productos agro-ecológicos.



# MISTURA 2009



El 24, 25, 26 de septiembre del 2009, producto de las acciones sinérgicas de ANPE PERÚ con la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA) y la Convención Nacional del Agro Peruano (Conveagro), los productores ecológicos tuvieron la oportunidad de mostrar en MISTURA 2009 la biodiversidad de productos ecológicos de todo el País. Para ANPE PERÚ fue también un espacio de difusión del trabajo que viene realizando con los más de doce mil agricultores ecológicos de la Costa, Sierra y Selva.



En un ambiente decorado para tal fin, y con los representantes con sus vestimentas típicas, ofertaron más de 150 variedades de papas, provenientes de Huánuco y Cusco, cultivadas a diferentes pisos ecológicos, maíz de las regiones de Apurímac, Ayacucho y Cusco, café de Amazonas y Oxapampa, así como frutas exóticas: camu camu, aguaje, plátanos, cacao, tumbo, las hierbas aromáticas de Sihuas en Ancash, que se vendieron en tres presentaciones: deshidratado entero, semi-molido y en polvo, siendo de especial mención el orégano, romero y tomillo; también tuvo excelente muestra, las fresas que mostrando su cultivo ecológico, convencieron en sabor, color y aroma, con relación a los alimentos convencionales que son producidos utilizando agroquímicos.



Durante los días de presentación, todo el espacio dedicado a la producción ecológica fue visitado por personalidades y delegaciones del Perú e internacionales, acto que ha sido validado para que ANPE PERÚ firme un convenio con APEGA y Conveagro y se asegure la participación para otra exposición futura. Así se concretó la alianza entre cocineros y productores de la biodiversidad.



La próxima Feria Internacional Mistura 2010 se celebrará del 07 al 12 de setiembre, en el Parque de la Exposición de Lima. ANPE PERÚ es parte de la organización del gran mercado de la biodiversidad de productos ecológicos y Terra Madre Perú.





## Ecoferia de Lima Marzo 2010

Los días viernes y sábado 19 y 20 de Marzo, se organizó la tercera gran Ecoferia “Frutos de la Tierra” en Lima. Una iniciativa viva y profesionalmente organizada por el Señor Alfredo Rincon Latinez, tesorero de ANPE-PERÚ y Presidente de la Agremiación de Productores, Pecuarios y Transformadores Ecológicos de Lima y Provincias (AGECOLIM). Debidamente, expresamos nuestros agradecimientos a la Municipalidad de Lima, co-organizadora del evento y a la Asociación Atocongo de Cementos Lima. Obviamente, contamos también con el apoyo y la presencia de unos cincuenta productores y transformadores ecológicos que ofrecieron sus productos de alta calidad al público entusiasmado e interesado de Lima.

En la presencia del Ing. Carlos Cobián Mendoza (subgerente de Desarrollo Productivo de la Municipalidad de Lima), Pedro Francía (productor ecológico de Mala), Silverio Trejo Prado (Presidente de ANPE-PERÚ) y Alfredo Rincon Latinez (Tesorero de ANPE-PERÚ) se celebró la apertura oficial de la tercera Ecoferia a las diez en punto del viernes 19 de Marzo. Pero antes ya era bastante difícil de retener a los consumidores limeños entusiastas de realizar compras tempranas.

En dos hermosas carpas, posicionadas a lo largo de la cuadra 6 del Jirón Ucayali al costado del Mercado Ramón Castilla (ex mercado central), los socios de ANPE-PERÚ presentaron una indescriptible variedad de productos ecológicos. De la cantidad enorme de frutas frescas de las señoras productoras del grupo Campo Esmeralda de Huanta, al café orgánico de la Selva de Luya hasta los productos transformados y muy bien presentados de la empresa Inkasol, había algo para todos los gustos.

Por tanto, la mayoría de los vendedores casi agotaron todos sus productos ecológicos temprano durante la tarde del segundo día.

Para la siguiente edición de esto evento ecológico pensamos tener en cuenta aún más nuestra responsabilidad medio-ambiental, ofreciendo nuestros productos únicamente en bolsas biodegradables o reutilizables y mejorando la comunicación sobre los principios de la agricultura ecológica a fin de sensibilizar al público limeño sobre el tema de consumo responsable. Además, hay que destacar que muchos de los productores (y consumidores) unieron sus voces para la organización mensual de una Ecoferia “Frutos de la Tierra” en Lima...





## Las Ecoferias del Perú

**Las bases de ANPE PERÚ, cuentan con Ecoferias “Frutos de la Tierra”, donde los productores con gran entusiasmo, semana a semana ofrecen sus productos a los consumidores locales.**

De acuerdo a la región y a los seguimientos, que ellos mismos intercambian, van recomendándose las mejores técnicas para lograr que sus productos ofrezcan calidad y variedad y, sobre todo cultivados ecológicamente.

Los conocimientos heredados, que habían sido cambiados por una agricultura convencional, vuelven a ser expuestos al reconocimiento de los consumidores, los que también han optado por agruparse y demandar calidad, variedad y mejores precios.

Las precondiciones que ellos mismos se han impuesto hacen que sus productos, ahora sean más variados y logran aclimatar en sus tierras productos de otros lugares, con el fin de auto consumir, hacer más variados sus platos y enriquecer su paladar. En las Ecoferias “Frutos de la Tierra”, aparte de los espacios de productos, ahora se venden y preparan platos, los mismos que son elaborados con sus propios insumos. También hay espacios donde sus productos ya reemplazan a los de mercados industriales. Otro reto es la de elaboración de mermeladas, néctares, turrone, fideos, saldas, galletas y algunas golosinas,...las mismas que antes, eran ofrecidas embolsadas por fabricantes de la capital, ahora todos ellos con mejor sabor, presentación y....saludables, ya que no contienen ningún químico en su elaboración.



Una muestra son estos fideos, elaborados por el amigo Santos Pineda, con recetas que ellos mismos han ido perfeccionando y haciendo conocer a los consumidores.

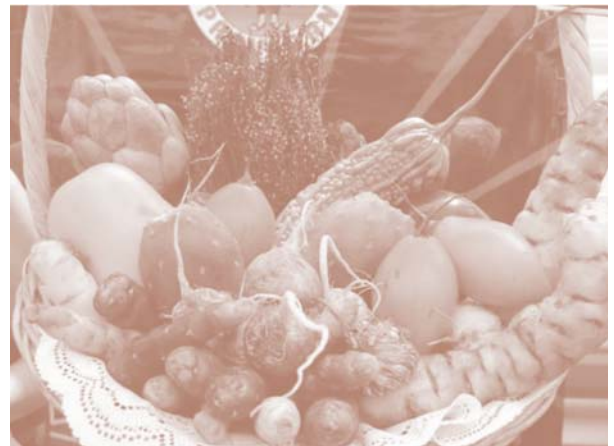
Néctares a base de frutas, como tunas, manzanas, mangos, duraznos, que ellos ahora presentan debidamente embotellados y que a diferencia de los industriales no llevan preservantes, azúcares, colorantes ni saborizantes.

En general en las Ecoferias "Frutos de la Tierra", se puede comprobar ilimitadamente que el esfuerzo que hacen los agricultores para satisfacer el buen paladar, ha dado sus frutos, al comprobarse mediante encuestas durante la duración de las mismas, que los consumidores prefieren y buscan estos productos.

Otro hecho ejemplar, es la valoración de la mujer en estos espacios,...ellas y los demás integrantes de la familia, han entendido que para superar la crisis que los afectaba, ahora tienen una solución.

Los agricultores y agricultoras, están orgullosas y solo se espera que tu, lector, contribuyas en esta tema tan interesante...

En las páginas siguientes le presentamos una descripción general de las ecoferias en todo el país que son organizadas por las Asociaciones Regionales de los Productores Ecológicos (ARPE) con el apoyo de ANPE PERÚ y sus socios, bajo la marca Ecoferias "Frutos de la Tierra". Además hay iniciativas para iniciar la organización de Ecoferias en Huamanga, Antaparco y Aija.



# Descripción general de las Ecoferias "Frutos de la Tierra" en el País

## Ecoferia de Cieneguilla

La Ecoferia de Cieneguilla se organiza cada domingo de las 9 a las 16 horas, ya desde mayo 2006. Los productos son ofrecidos por los productores ecológicos de la cuenca del Río Lurín y del Valle del Mantaro.



## Ecoferia de Piura

Desde 2008, los productores ecológicos del Bajo Piura, Chulucanas, La Matanza, Lancones y Querecotillo, con el auspicio de VECO Andino organizan la Ecoferia de Piura cada mes.



## Ecoferia de Cajamarca

En Cajamarca los productores ecológicos de San Marcos, Cajamarca y Condebamba participan quincenalmente en la Feria Regional que se organiza en la Provincia de Cajabamaba.

## Ecoferia de Abancay

Los productores Ecológicos de la ARPE Apurimac participan cada domingo en la feria de la ciudad de Abancay. Se las puede reconocer por sus mandiles verdes con eslogan ecológico.

## Ecoferia de Carhuaz

Ya desde Julio 2008 se celebra con el apoyo de "Aide au Développement Gembloux" (ADG) la Ecoferia de Carhuaz en la 1<sup>era</sup> cuadra del Jr. 28 de Julio. Primero fue organizado de manera mensual, luego quincenal y ahora se reúnen semanalmente para la venta directa de sus productos ecológicos.

Los productores vienen de Cajamarquilla, Chacacucho, Paty Alto, Pariacaca, Hualcan, Ampu, Catay, Belen, Shilla, Marcará, Maya, San Miguel de Aco y Arhuaypampa.



## Ecoferia de Huánuco

Desde el 200, los productores de Churubamba, Mancapozo, Higueras, Huarmiragra, Pichgacocha y Mayobamba organizan la venta de sus productos orgánicos en Huanuco. Actualmente se celebra la Ecoferia cada sábado en la Av. Alameda de la República, cuadra 3, con el auspicio de RURANDES.



## Ecoferia de Pucallpa

Desde 2007 los productores ecológicos de Campo Verde, Yarina-Cocha, Curimana, Masisea e Iparia participaron en algunos eventos agropecuarios. Pero, en el 2010 ya organizan su Ecoferia de tres días cada fin de mes en la loza deportiva Sport Loreto.



## Ecoferia de Lima



La Ecoferia de Lima fue organizada por primera vez en 2008 con el apoyo de AGECOLIM, Hivos y la Asociación Atocongo Cementos Lima.

Actualmente se realizan mínimo 2 veces al año en el Jr. Ucayali, cuadra 6, al costado del Mercado Ramón Castilla (Ex Mercado Central). Cuenta con la presencia de productores ecológicos socios de ANPE PERÚ de todo el País.



## Ecoferia de Lambayeque

Cada mes se celebra tres días de Ecoferia en Lambayeque, desde 2009. Con el apoyo de VECO Andino, se reúnen los productores ecológicos de Motupe, Jayanca, Illimo, Mórrope, Lambayeque, Cañaris, J.L.Ortiz, Mocupe y Reque para la venta de sus productos ecológicos y el encanto de varios espectáculos culturales locales.

## Ecoferia de Huancayo

En 2001 se celebró por la primera vez la Ecoferia de Huancayo y actualmente se puede asistir a este evento ecológico cada sábado en el Parque Bolognesi, donde los productores de Chongos, Chongos Bajos, Pilcomayo, Huancayo y Chupuro presentan sus productos sanos y alimenticios.



## Ecoferia de Huanta

Con el auspicio de ADG, se celebra todos los domingos la Ecoferia de Huanta en la cuadra 5 de la calle Oswaldo N. Regal. Desde Febrero de este año los productores de Huanta, Luricocha y Azángaro ofrecen allí sus productos ecológicos al público interesado.



## Ecoferia de Arequipa

Los productores de la ARPE Arequipa, organizaron dos Ecoferias en 2009. Pero para este año se celebra mensualmente la Ecoferia de Arequipa en el distrito de Socabaya.

## Ecoferia de Cusco

Desde Noviembre 2009 los productores ecológicos de la ARPE Cusco participan en la Feria Regional Andina que cuenta con el auspicio de AGRORURAL. Dicha feria se celebra cada primer sábado del mes en la Plaza Tupac Amaru.



## Ecoferia de Ayaviri (Puno)

La Ecoferia de Ayaviri (Puno) se organiza desde 2004 con la presencia de los productores ecológicos de Ayaviri, Umachiri, Orurillo, Carabaya, Acora y Azangaro.

El último miércoles de cada mes se puede asistir a este evento agroecológico en la Plaza Alfonso Ugarte de Ayaviri.





# Retos para el Futuro

Este boletín informativo refleja las experiencias de ANPE PERÚ sobre las Ecoferias "Frutos de la Tierra". Están los resúmenes de algunas experiencias pasadas y exitosas, relatamos algunos eventos nacionales y presentamos las ecoferias que se realizan en todo el País. Concluiremos con la identificación de algunos retos futuros para la mejora continua del acceso al mercado para los pequeños productores ecológicos socios de ANPE PERÚ:

- Expandir la red de Ecoferias "Frutos de la Tierra" hacia las otras regiones del País tal como aumentar la participación de expositores y visitantes a las Ecoferias.
- Desarrollar y difundir la marca "Frutos de la Tierra" que puede incluir no solamente las Ecoferias sino también los productos elaborados y otras actividades de comercialización y comunicación por los socios de ANPE PERÚ.
- Fomentar la creación de una conciencia medioambiental al pueblo peruano en las Ecoferias, mediante actividades de comunicación y sensibilización. Crear y difundir banderolas y folletos informativos sobre la propuesta agroecológica de ANPE PERÚ para sensibilizar el público sobre los temas ecológicos y el consumo responsable.
- Fomentar el uso exclusivo de bolsas biodegradables o reutilizables en las Ecoferias tal como proporcionar contenedores diferentes para la clasificación de la basura, a fin de proporcionar un mensaje ecológico coherente al público.

## ECO FERIAS "FRUTOS DE LA TIERRA"

**NO ¡  
A LAS BOLSAS  
PLASTICAS!**



¿Por qué es tan importante evitarlas?

- Están hechas a base de Petróleo y al descomponerse a cielo abierto, liberan los químicos tóxicos a los suelos y ríos.
- Cada bolsa que llega a tus manos, termina dañando el medio ambiente.
- Usa menos bolsas de plástico y cuida lo que es de todos.

## ECO FERIAS "FRUTOS DE LA TIERRA"

**Piensa!!  
Que si me tiras,  
CONTAMINAS !!**

Las pilas gastadas no se deben tirar a la basura, ríos, ni enterrarlas.

Pueden generar residuos tóxicos que contaminen el ambiente.

Separarlas y depositadas en contenedores especiales para su confinamiento especial.

Encontraras un tacho en la puerta de la Eco feria.



## ECO FERIAS "FRUTOS DE LA TIERRA"



**RECICLA TU MOVIL,  
O CELULAR  
Y COMUNICATE  
CON  
LA TIERRA**

# ECOFERIAS

Venta directa de  
productos ecológicos



Ecoferias, construyendo un enlace de confianza entre productores y consumidores para una alimentación saludable con productos sin químicos.

**Frutos**  
de la **tierra**

