

# PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA EN EXTREMADURA

Un recorrido por el ecosistema  
de producción extremeño

**Extremadura Alimenta.**

Autora: Susana Daudén. Septiembre de 2022



## Contenido

1.	LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA EN EXTREMADURA.....	2
1.1.	Agricultura.....	4
1.2.	Ganadería.....	6
1.3.	Transformación y elaboración:.....	8
2.	LA AGROECOLOGÍA: UN DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE .....	9
3.	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS.....	11
4.	LISTADO DE PRODUCTORES/AS Y ELABORADORES/AS .....	14
4.1.	Fruta.....	15
4.2.	Verdura.....	16
4.3.	Carne.....	17
4.4.	Lácteos, huevos y quesos .....	18
4.5.	Conservas vegetales .....	20
4.6.	Productos animales .....	22
4.7.	Aceite.....	23
4.8.	Bebidas.....	23
4.9.	Panaderías.....	25
4.10.	Miel y dulces.....	26
4.11.	Otros.....	28
5.	CONCLUSIONES Y ANÁLISIS DAFO .....	29
6.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	30

# 1. LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA EN EXTREMADURA

La **producción ecológica** es un sistema de gestión y producción agroalimentaria que combina las mejores prácticas agronómicas y ganaderas, social y medioambientalmente responsables, con la obtención de productos agroalimentarios de calidad, junto al fomento de la biodiversidad y el respeto a los recursos naturales, así como la aplicación de normas exigentes sobre bienestar animal.



La producción ecológica se encuentra regulada en España desde 1989. En 1993 entró en aplicación el primer Reglamento comunitario que ha sido sustituido por el actual **Reglamento (CE) 834/2007**. Más información [aquí](#).

La organización, certificación y supervisión del control oficial corresponde a cada Comunidad Autónoma. En **Extremadura** la lleva a cabo la **Dirección General de Agricultura y Ganadería** (Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio), articulado por el **Comité de Agricultura Ecológica de Extremadura (CAEX)**.

En **Extremadura** actualmente el número de operadores ecológicos registrados agrícolas es 2829 (en una superficie de 104.221 ha.), ganaderas de 84, mixta agrícola y ganadera 140 y de elaboración/transformación 182. Según los datos del último informe estadístico publicado en la región (Informe Estadístico de Producción Ecológica en Extremadura, 2019).

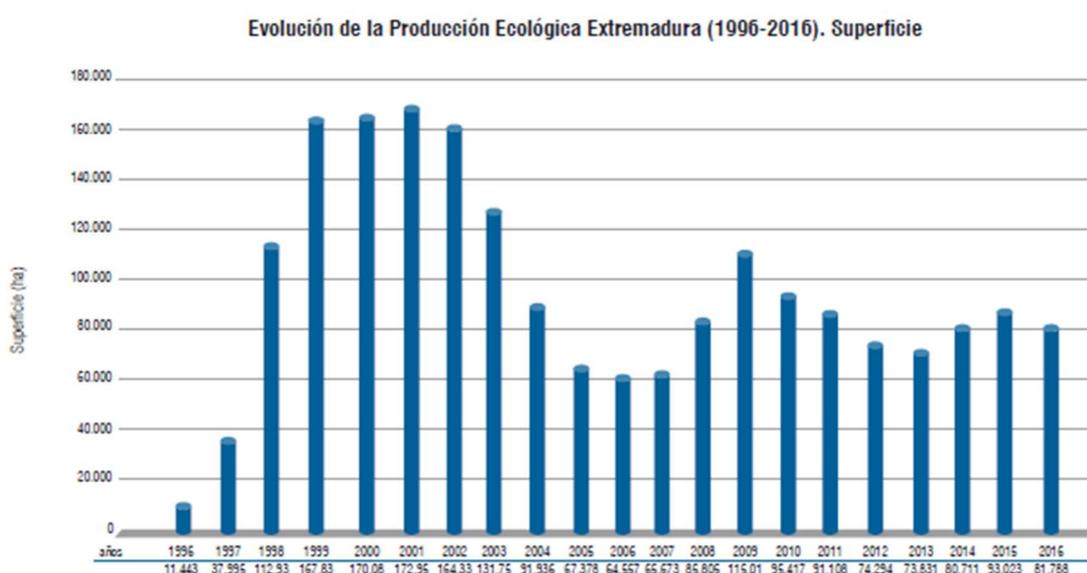
Actividades registradas	Nº de operadores
Agrícolas	2829
Ganaderas	84
Agrícolas y ganaderas	140
Elaboración y transformación	182
TOTAL:	<b>3235</b>

Extremadura es una región con una **larga tradición agrícola y ganadera**, gracias en parte a sus **características climáticas y geográficas** que han permitido que la agricultura y ganadería se desarrollen de forma muy diversa. Desde las extensas dehesas, pasando por las tierras de regadío y hasta la agricultura familiar de las zonas de sierra, las posibilidades para la producción de alimentos son privilegiadas.

A pesar de esto, el número de iniciativas que se han inscrito en el registro ecológico es todavía muy escaso y supone solamente un 3,07% de las explotaciones totales registradas, según datos del Ministerio para la Transición Ecológica y Reto Demográfico (MAPAMA). Extremadura ocupa el **quinto lugar** en número de operadores ecológicos, por detrás de Andalucía (16.281), Castilla La

Mancha (8000), Cataluña (3681) y Murcia (3359), destacando el olivar y el cultivo de frutales y el ganado bovino.

**La agricultura ecológica inició su desarrollo en Extremadura** a partir del año 1996, a raíz de la primera convocatoria de ayudas agroambientales, creciendo la superficie exponencialmente de 11.443 ha. en ese año hasta su máximo en el 2001 con 172.958 ha. Posteriormente se produjo un importante descenso, debido en parte al verdadero conocimiento de la rigurosidad de las prácticas agrícolas y compromisos de la agricultura ecológica, y a partir de entonces se han ido alternando periodos de subidas y bajadas en una horquilla de 80.000 a 90.000 hectáreas y unos 3000 operadores (datos del Plan Estratégico para el fomento de la Producción Ecológica de la Junta de Extremadura).



A pesar del gran potencial y de los avances administrativos y políticos de los últimos años, como la recién aprobada ley de venta directa, todavía son muchos los obstáculos y retos a los que se enfrenta la producción ecológica.

### Venta Directa

En 24 de marzo de 2021 entró en vigor en Extremadura el DECRETO 17/2021 que permite la venta de pequeñas cantidades de productos primarios de producción propia directamente al consumidor/a. Fomentando así los circuitos cortos de comercialización y facilitando la distribución a los pequeños agricultores/as y ganaderos/as.

<http://doe.juntaex.es/pdfs/doe/2021/580o/21040017.pdf>



Uno de los **grandes obstáculos** que impiden la relocalización del sistema agroalimentario extremeño es la falta de diversificación en la producción, que afecta a la falta de ciertos grupos de alimentos (como las legumbres o los tubérculos). Además, la tendencia hacia el monocultivo, la ganadería intensiva y los procesos industriales, junto a la orientación del mercado hacia la

exportación, dificulta que las personas que habitamos esta región **podamos alimentarnos con productos de cercanía a lo largo de todo el año**.

Por otro lado, las políticas de **desarrollo rural** se enfocan mayoritariamente en el turismo como fuente de economía, dificultando el desarrollo de **modelos de producción alimentaria más sostenibles, resilientes y localizados**, y que, además, podrían contribuir a **frenar las dinámicas de despoblación** del medio rural, donde Extremadura se posiciona como una de las regiones más afectadas. Desde 2009, una media de 1000 **jóvenes** abandona Extremadura cada año (INE, 2019). De continuar así, en 2033 la media de la población será de 50 años, lo supone un aumento de uno de los sectores de población más vulnerables y dependientes, que además desemboca en un grave problema de falta de relevo generacional en el medio rural.

A pesar del **gran potencial** que tiene nuestra región para el sector productivo, Extremadura es una de las comunidades con la tasa de paro más elevada, siendo el sector agrario uno de los más afectados. En este sentido, la **agricultura y ganadería ecológica** se presenta como **una gran oportunidad** para un desarrollo rural sostenible, que cuide la salud de las personas y del medio ambiente y contribuya a frenar el cambio climático.

## LINKS DE INTERÉS

### Agricultura Ecológica – Junta de Extremadura

<http://www.juntaex.es/con03/agricultura-ecologica>

Esta es la página de la Junta de Extremadura donde puedes encontrar toda la información sobre la certificación ecológica.

También puedes consultar los informes sobre agricultura, ganadería y transformación ecológicas, así como la legislación vigente.

### Plataforma Tecnológica de Agricultura Ecológica de Extremadura (PTAEX)

<http://www.ptaeex.org/>

Visita esta página para consultar las ayudas o subvenciones disponibles, las jornadas y cursos de formación que ofrecen a lo largo del año, y los proyectos o publicaciones que realizan desde esta plataforma.

### Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE)

<https://www.agroecologia.net/>

SEAE es una entidad privada sin ánimo de lucro que une agricultores/as, técnicos/as, científicos/as y muchas más personas para impulsar la mejora y difusión sobre la producción de alimentos ecológicos y el desarrollo rural sostenible, a través de diversas actividades por todo el territorio español.

## 1.1. Agricultura

La diversidad geográfica de Extremadura ofrece un amplio abanico de posibilidades para la agricultura, desde grandes extensiones de llanura en secano, pasando por las zonas de regadíos en las riberas, hasta las zonas más montañosas de las sierras.

La Superficie Agrícola Utilizada (SAU) es actualmente de 2.931.680 ha., según los últimos datos del Instituto Nacional de Estadística (2020). Sin embargo, solo 47.715 ha. están inscritas en el registro ecológico, lo que supone un gran reto para la transición ecológica.

El cultivo mayoritario es con mucha diferencia el olivar, con 29.140 ha., seguido por los cereales (3434 ha.), los viñedos (1681,57 ha.) y la fruta (1952 ha.).

### Superficie ecológica inscrita en producción ecológica por grupos de cultivos en Extremadura (2019)

Cultivos		Superficie inscrita (has.)		
		Cáceres	Badajoz	Extremadura
Permanentes	Frutas	1672,16	279,95	1952,11
	Frutas tropicales	892,09	349,63	1241,72
	Cítricos	16,70	1,28	17,98
	Frutos secos	923,17	549,15	1472,32
	Viñedos	1632,69	48,88	1681,57
	Olivar	24.103,83	5.036,19	29.140,02
	Viveros	4,69	6,21	10,90
	Setas	0	0	0
En tierras arables	Cereales (incluido arroz)	3266,95	168,04	3434,99
	Legumbres	309,82	0	309,82
	Tubérculos y raíces	0	0	0
	Hortalizas frescas	524,52	79,93	604,45
	Plantas cosechadas en verde	369,69	54,03	423,72
	Cultivos industriales	126,24	33,44	159,68
	Barbechos	6527,05	738,77	7265,82

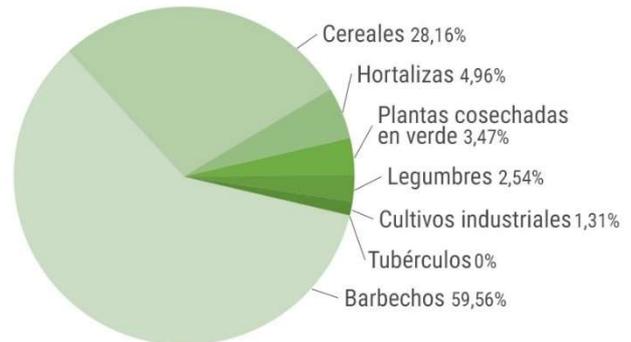
Llama la atención la diferencia entre las extensiones inscritas entre Cáceres y Badajoz, a pesar de que ambas provincias tienen una superficie similar (19.868 km<sup>2</sup> y 21.766 km<sup>2</sup> respectivamente).

Pero sin lugar a dudas lo que más extraña es la escasa variedad y diversificación de los cultivos. Entre los cultivos permanentes destaca el bajo porcentaje de árboles frutales y la escasa cantidad de cítricos, a pesar de que se podría abarcar una diversidad de cultivos mucho mayor. En los cultivos en tierras arables llama la atención la escasa o nula cantidad de tubérculos y legumbres y también la escasa producción de hortalizas para su consumo en fresco.

Cultivos permanentes:



Cultivos en tierras arables:



Extremadura es una región con un gran potencial para la agricultura, pero, al igual que en el resto de la península, la tendencia hacia los monocultivos y la especialización ha ido poco a poco destruyendo la diversidad que hace no tantas décadas permitía una localización del sistema agroalimentario mucho mayor. Además, Extremadura es una de las regiones donde la distribución se ha enfocado más hacia la exportación, impidiendo, por un lado, que las propias personas que habitamos el territorio tengamos un acceso fácil a una alimentación de calidad y cercanía, y, por otro, generando una gran contaminación innecesaria debido al transporte en grandes distancias y todo lo que ello conlleva (refrigeración, etc.).

La relocalización del sistema agroalimentario extremeño, debe pasar por potenciar la comunicación entre las personas productoras y el consumo regional, para poder diversificar la oferta cubriendo así todas las temporadas del año.

## 1.2. Ganadería

La ganadería es sin duda una de las actividades con más tradición en la economía rural de Extremadura. El paisaje característico y singular que conforma la dehesa extremeña ha permitido a lo largo de la historia el desarrollo de una ganadería extensiva y de pastoreo, que es un ejemplo de producción ganadera sostenible.

Actualmente el número de explotaciones ganaderas en la región es de 300 en producción ecológica (según los últimos datos publicados en 2019).

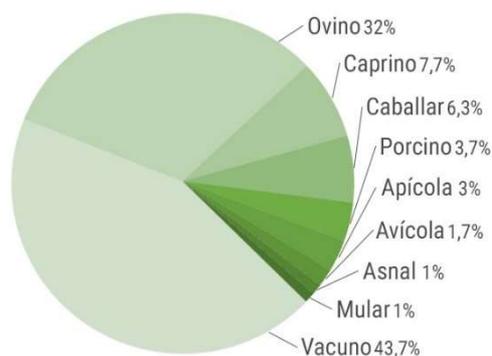
Destaca sobre todo la falta de explotaciones de porcino con manejo ecológico, siendo estas las mayoritarias en el modelo convencional en la región. Y, aunque el número de cabezas ganaderas de caprino y bovino es mayor, son todavía muy pocas las explotaciones registradas.

Destaca también el escaso número de explotaciones para leche, a pesar de la gran cantidad de quesos que se elaboran en la región, así como el bajo número de granjas para gallinas de puesta. Por otro lado, la diferencia entre el número de explotaciones entre las dos provincias muestra la clara orientación hacia la ganadería que tiene la provincia de Badajoz, al contrario que sucede con la producción agrícola.

## Ganadería inscrita en producción ecológica en Extremadura (2019)

Ganadería		Explotaciones ganaderas (nº)			Nº cabezas
		Cáceres	Badajoz	Extremadura	Extremadura
Apícola	Miel	5	4	9	1383
Asnal	Carne	0	3	3	36
Caballar	Carne	5	14	19	121
Caprino	Carne	3	14	17	1090
	Leche	5	1	6	
Avícola	Carne	2	0	2	7040
	Huevos	3	0	3	
Mular	Carne	0	3	3	5
Ovino	Carne	15	80	95	55.934
	Leche	0	1	1	
Porcino	Carne	5	6	11	897
Vacuno	Carne	46	85	131	13.987

### Ganaderías:



Extremadura es una región con larga tradición en la ganadería extensiva, tanto en sus dehesas como en las zonas de sierra como las comarcas del norte de Cáceres. Pero durante los últimos 20 años este modelo ha sufrido un descenso acusado, un ejemplo de ello es la reducción en dos tercios de la cabaña ganadera de caprino en la Comarca de la Vera. Uno de los principales motivos de este cambio es la transición hacia modelos intensivos, donde no solo se ve afectada la calidad de vida de los animales, sino que también se produce un desequilibrio natural y paisajístico que tiene consecuencias directas en la conservación de los ecosistemas como el aumento en la huella de carbono (piensos producidos a kilómetros de distancia, uso de electricidad y maquinaria para espacios de interior, etc.), el aumento de incendios forestales o la disminución de biodiversidad. La ganadería extensiva es sin duda un factor de sostenibilidad ambiental y socioeconómica para nuestro patrimonio natural y cultural.

## LINKS DE INTERÉS

Plataforma por la ganadería extensiva y el pastoralismo

<http://www.ganaderiaextensiva.org>

Federación Española de la Dehesa

<https://fedehesa.org/>

Ganaderas en red

<https://ganaderasenred.org/>

Red de pastoras y ganaderas del territorio español.

Vida en extensivo

<https://youtu.be/ZGtNkqJsldw>

Vídeo documental sobre la ganadería extensiva, adentrándose en la cotidianidad de pastores/as y queseros/as, sus inquietudes, problemas y alegrías.

### 1.3. Transformación y elaboración:

Extremadura es una región orientada principalmente hacia la producción primaria de alimentos. Esto es debido en parte a la organización territorial del estado español, que ha concentrado la industria en el cuadrante norte y nororiental y reprimarizado las zonas meridional y occidental, con una especialización de cultivos y prácticas ganaderas orientadas a la exportación, conformando un desigual reparto de posibilidades económicas, ya que el producto primario o semi-elaborado puede multiplicar entre cinco y diez veces su precio con la transformación. Un ejemplo de esto es el aceite de oliva extremeño, del que apenas se envasa el 15% en la región, o el cerdo ibérico, que hasta un 60% se sacrifica fuera de ella.

A pesar de esto, poco a poco crece el número de iniciativas de transformación y elaboración en Extremadura. Los últimos datos publicados señalan que ya son 197 el número de industrias ecológicas registradas, con mayoría en las conservas vegetales (72), seguidas por el aceite (56).

#### Industria con producción ecológica en Extremadura (2019)

Industrias		Nº industrias		
		Cáceres	Badajoz	Extremadura
Producción vegetal	Aceite y grasas vegetales	21	35	56
	Conservas de frutas y hortalizas	30	42	72
	Farináceos y productos de panadería	1	0	1
	Piensos	0	3	3
	Bebidas	5	11	16
	Otros	11	10	21
Producción animal	Conservas de carne y productos cárnicos	2	7	9
	Productos lácteos	4	3	7
	Otros	4	8	12

La definición de industria no hace ninguna distinción por tamaño o tipo de elaboración, pero es importante distinguir entre iniciativas industriales e iniciativas de *artesanía alimentaria*, donde el proceso de elaboración o transformación de alimentos se realiza de una forma artesanal y el modelo de negocio implica que sean empresas pequeñas, con menos de 10 trabajadores/as y con una facturación anual inferior a 2 millones de €.

A lo largo de la historia se han desarrollado infinidad de procesos artesanales relacionados con la alimentación, desde quesos y productos lácteos, conservas vegetales, deshidratados, formas de conservar la carne, bebidas como el vino o los licores, el aceite de oliva o la panadería y repostería, entre otros tantos. Se trata de un sector con un amplio recorrido para su desarrollo y Extremadura tiene un gran potencial para ello.



### Extremadura Alimenta

<https://extremaduraalimenta.es/>

El clúster de artesanía alimentaria "Extremadura Alimenta" nace en 2015 con el objetivo de intervenir en el desarrollo de la artesanía alimentaria extremeña, agrupando a las empresas del sector y desarrollando actividades que contribuyan al desarrollo de la artesanía alimentaria en la región: formación y asistencia técnica en procesos de emprendimiento, promoción y valorización de productos endógenos, cooperación e intercambio de experiencias, alianzas tecnológicas, incidencia en la flexibilidad de la normativa sanitaria, etc.

## 2. LA AGROECOLOGÍA: UN DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE

En España, según los últimos datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se han alcanzado en 2021 las 2.437.891 hectáreas en certificación ecológica, lo que supone un 10% de la superficie agraria útil (SAU). Pero a pesar de ser el tercer país del mundo (por detrás de Australia y Argentina) y el primero de Europa en superficie ecológica, sigue estando muy a la cola en la media de consumo.

Esta diferencia explica y muestra cómo el crecimiento de producción se ha dado en base al mercado de exportación. Es decir, que la producción ecológica se está desarrollando como una simple sustitución de insumos (químicos de síntesis por no tóxicos), pero sigue utilizando las formas de producción y vías de distribución convencionales que son parte del problema de que nuestro sistema agroalimentario no sea sostenible: dependencia de insumos externos producidos a kilómetros de distancia, uso de maquinaria para grandes extensiones de monocultivos, distribución lejos del lugar de producción y a través de grandes empresas de comercialización... Una cadena alimentaria tan larga que cada vez deja menos beneficio a las personas productoras mientras encarece el precio al consumidor, menguando la calidad.

La Agroecología es una **ciencia multidisciplinar que aborda la sostenibilidad desde una mirada más amplia**, teniendo en cuenta todo el **sistema agroalimentario**, que abarca desde la producción hasta el consumo, incluyendo las dimensiones económica, política y social.

## Producción agroecológica

Desde la agroecología, la producción se enfoca desde dos pilares fundamentales:

1. Manejo orgánico del suelo: no utilización de insumos químicos de síntesis, regeneración de la fertilidad del suelo (acumulación de materia orgánica), favorecer la retención del agua, favorecer la activación biológica estimulando la actividad de la flora y fauna para procesos tales como la fijación de nitrógeno o la absorción de nutrientes, reciclaje y el cierre de ciclos, etc.
2. Diversificación de cultivos: incluyendo biodiversidad a través de policultivos, rotaciones e introduciendo biodiversidad genética – de variedades y razas -, de especies y paisajística.

Todo esto tiene como resultado el incremento de la resiliencia y estabilidad de los agroecosistemas, lo que favorece su adaptabilidad y resistencia ante los cambios.

## Distribución y comercialización

Cada vez hay más kilómetros entre el lugar donde se producen nuestros alimentos y nuestras casas, con la consecuente huella de carbono que esto genera, y cada vez más intermediarios aglutinados en grandes corporaciones que acaparan y controlan el mercado. Es decir, el sistema alimentario actual está cada vez más deslocalizado, es menos sostenible ambiental y socialmente.

Los Circuitos Cortos de Comercialización (CCC) constituyen una pieza clave para las redes alimentarias alternativas. Son aquellos canales de venta en los que el número de intermediarios es igual o inferior a uno. Mercados de calle o de productores, centros de acopio, cooperativas y asociaciones de consumo, pequeños comercios de alimentación, la venta directa a pie de finca, el reparto a domicilio o la restauración colectiva, etc., están basados en formas de acción colectiva que reconectan la producción y el consumo alimentario, creando relaciones de cercanía y mecanismos de confianza y reequilibrando la dinámica de poder.

La agroecología nos plantea impulsar una agricultura y ganadería para que produzcamos de forma sostenible, construyamos economías viables y adaptadas al territorio y donde las personas del medio rural (su cultura, su forma de vivir, sus paisajes, su gastronomía) sean valoradas y apoyadas.

La articulación entre diferentes proyectos conforma un archipiélago de iniciativas que actúa como una gran red capaz de sostener tanto a los productores/as como a las personas consumidoras, al margen de las inestabilidades externas del mercado. Se trata de una forma de crecimiento horizontal basada en cuidar la tierra y las personas y en la cooperación necesaria para sostener nuestras economías.

## LINKS DE INTERÉS

Observatorio extremeño de Agroecología <https://obaex.org/>

Observatorio de Soberanía Alimentaria y Agroecología <http://www.osala-agroecologia.org/>

Revista *Soberanía Alimentaria* <https://www.soberaniaalimentaria.info/>

Revista *La Fertilidad de la Tierra* <https://www.lafertilidaddelatierra.com/>

### 3. GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS

A continuación, enumeramos algunos de los puntos clave para el desarrollo de un sistema agroalimentario sustentable impulsando la producción ecológica, desde los trámites burocráticos, la formación y apoyo a la transición ecológica y hasta la comercialización y el consumo, y mejorando las redes de cooperación.

#### 1 La producción ecológica

Un manejo integral de los cultivos y ganadería, incluye no solo la eliminación de insumos químicos de síntesis – o su sustitución por otros ecológicos o no dañinos -, si no que contempla también el cuidado de los suelos y la regeneración de la fertilidad, el cuidado y uso eficiente del agua, el uso de semillas de variedades tradicionales adaptadas o razas autóctonas en el caso de la ganadería, el cierre de ciclos que garantice un uso de fertilizantes cercanos que puedan reciclarse sin crear desechos, así como la diversificación y la inclusión de biodiversidad.

Este manejo integral tiene como resultado el incremento de la resiliencia y estabilidad de los agroecosistemas, favoreciendo su adaptabilidad y resistencia ante los cambios hecho de especial relevancia frente al desafío que presenta el escenario de cambio climático.

#### 2 Apoyo a la transición ecológica

La transición del modelo convencional al ecológico es un proceso que requiere un periodo de 3 años de conversión y ciertos conocimientos técnicos agrícolas o ganaderos.



En este sentido es importante desarrollar un programa de acciones formativas que puedan dar a conocer este modelo de producción, así como los conocimientos técnicos para su implementación. Incluyendo formación técnica específica orientada no sólo a nuevas incorporaciones sino también para acompañar a aquellas producciones ya ecológicas o en transición garantizando así su estabilización.

#### 3 Normativa

Facilitar la normativa simplificando los trámites burocráticos, creando un sistema de certificación ágil, sencillo y transparente, que no sea un freno para quienes quieran iniciar la conversión, así como adaptar la normativa de transformación para las producciones de pequeña escala.

La nueva ley sobre venta directa aprobada recientemente es un gran ejemplo de flexibilización en la normativa.

## **4 Ayudas y subvenciones**

Ya existen algunas ayudas específicas para la producción ecológica que pueden consultarse en la página web de la Junta de Extremadura, pero sería muy interesante ampliarlas con ayudas vinculadas a tareas concretas como la contratación de mano de obra, el diseño de fincas, mejoras técnicas o la reducción de consumo energético, así como orientadas a mantener producciones tradicionales, por la riqueza natural y antropológica que suponen.

Acompañar estas ayudas con planes de evaluación es clave para garantizar su efectividad. La implicación de las instituciones públicas, además de ser fundamental para impulsar la producción ecológica y que la transición pueda dar el salto de escala necesario, es importante para ayudar a los pequeños proyectos con poca capacidad de inversión inicial, pero muy valiosos para crear el ecosistema de producción ecológica de la región.

Por otro lado, las ayudas orientadas a la investigación e innovación son fundamentales para buscar soluciones a los problemas a los que agricultores/as y empresas se enfrentan, que les impiden ser competitivos ante otros sistemas de producción convencionales.

## **5 Redes de colaboración entre productores/as**

La potencialización de la agricultura y ganaderías ecológicas debe estar basada, principalmente, en estructuras de asociacionismo y cooperación, ya que las sinergias que se generan facilitan la coordinación entre los diferentes proyectos, articulando la comercialización, la logística (centros de acopio) y la distribución y transporte de forma común.

La comunicación interna entre todo el sector ecológico del territorio, facilita también la diversificación de la producción, para poder hacer frente a las necesidades alimentarias de la población y relocalizar nuestro sistema agroalimentario.



**Ecologistaico**  
<https://ecologistaico.net>

Ecologistaico es una iniciativa de varias entidades extremeñas que tiene como objetivo fortalecer el ecosistema de comercialización, distribución y producción agroecologistaica de Extremadura. A través de actividades y eventos, orientados tanto hacia la producción como al consumo, con el fin de favorecer la cohesión interna y construir un ecosistema diversificado, así como consolidar el sector agroecologistaico de la región.

## 6 Canales de venta y distribución

Para que todos los objetivos señalados anteriormente puedan alcanzarse, es necesario ampliar los canales de venta, para poder dar salida a la producción y garantizar la viabilidad de las iniciativas tanto de producción como de transformación. Grupos de consumo o asociaciones de consumidores, tiendas especializadas o mercados agroecológicos son ejemplos de canales de venta para circuitos cortos de comercialización.

En este sentido es necesario hacer una gran labor de divulgación y difusión entre los consumidores/as, ya que Extremadura es una de las regiones con un consumo inferior de productos ecológicos.

Por otro lado, la implicación de las instituciones es clave para que el consumo de productos ecológicos pueda suponer un salto real de escala incluyendo este tipo de alimentación en los centros públicos de restauración colectiva (comedores escolares, residencias de ancianos...).

	<p><b>Ecocomedores Extremadura</b> <a href="https://academia.asociacionpaisaje.org/ecocomedores/">https://academia.asociacionpaisaje.org/ecocomedores/</a> Proyecto que impulsa la alimentación ecológica y local en los centros educativos públicos de la región</p>
	<p><b>La Vera nos Alimenta</b> <a href="http://www.laveranosalimenta.org/">http://www.laveranosalimenta.org/</a> Es un proyecto que nace para relocalizar el sistema alimentario de la Comarca de la Vera.</p>
	<p><b>Cáceres para Comérselo</b> <a href="https://www.caceresparacomerselo.es/">https://www.caceresparacomerselo.es/</a> Iniciativa de distribución de la producción ecológica de la provincia en la ciudad de Cáceres.</p>

## 7 Faros agroecológicos

Llamamos faros agroecológicos a proyectos con cierta trayectoria en el sector agroecológico, y que por ello pueden servir como ejemplo o modelo a seguir para nuevos emprendimientos.

### Subbética Ecológica

<https://subbeticaecologica.com/>

Es una asociación del sur de Córdoba que aúna familias productoras con familias consumidoras, pequeños establecimientos, grupos de consumo y comedores escolares en torno a la alimentación ecológica. Su labor se articula a través de cestas semanales de

productos frescos ecológicos, una Eco Tienda, una Central de Pedidos o Centro de Acopio y una conservera-obrador, todo gestionado bajo un sistema de Economía del Bien Común.

#### Eco-Comedores de Canarias

<https://www.ecocomedoresdecanarias.com>

Proyecto que incorpora productos ecológicos, frescos, locales y de temporada en los menús escolares, sociosanitarios y de restauración colectiva en Canarias.

#### Madrid km. 0

<https://madridkmcero.es/>

Cooperativa de servicios para proyectos agroecológicos, que, desde el marco de la economía social y solidaria, ofrece servicios vinculados a la logística y la distribución en la Comunidad de Madrid.

#### Red de Municipios por la Agroecología

<https://www.ciudadesagroecologicas.eu/>

Asociación a nivel estatal que tiene como objetivo general dinámicas entre entidades locales con el fin de construir sistemas alimentarios locales y respetuosos con el medio ambiente que aseguren una alimentación saludable, sostenible y accesible al conjunto de la población.



## 4. LISTADO DE PRODUCTORES/AS Y ELABORADORES/AS

Según los criterios mencionados anteriormente, hemos elaborado un catálogo de proyectos de producción y transformación alimentaria agroecológica de Extremadura.

#### Mapa de iniciativas extremeñas

Puedes consultar el mapa de proyectos de producción y elaboración agroecológica de Extremadura en el siguiente link:

[https://www.google.com/maps/d/u/4/edit?mid=1\\_HV903Gefi8p1WnfSnUPR\\_sj7tSd0-A&usp=sharing](https://www.google.com/maps/d/u/4/edit?mid=1_HV903Gefi8p1WnfSnUPR_sj7tSd0-A&usp=sharing)

Las distintas iniciativas se han agrupado en torno a 11 sectores: fruta; verdura; carne; lácteos, huevos y quesos; conservas vegetales; productos animales; aceite; bebidas; panaderías; dulces y otros. Así mismo, hemos identificado cada proyecto con los siguientes iconos:



Listados de la Junta de Extremadura de productores y productoras:

Listado de productores/as y elaboradores/as ecológicos

<http://www.juntaex.es/con03/agricultura-ecologica>

Listado de registrados en Suministro Directo de Alimentos Primarios (venta directa)

<http://www.juntaex.es/con03/suministro-directo-de-productos-primarios>

Listado de productores/as con venta a domicilio de alimentos en Extremadura

<http://www.juntaex.es/con03/productores-con-venta-a-domicilio-de-alimentos-en-extremadura>

## 4.1. Fruta



**COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE MONTAÑA**



<https://fruta-ecologica.com>

Avda. de la Constitución, 168. 10400 Jaraíz de la Vera, Cáceres  
722 733 566 | [info@fruta-ecologica.com](mailto:info@fruta-ecologica.com)

Cooperativa de agricultores y agricultoras de fruta ecológica cultivada en fincas familiares en las montañas de La Vera y el Jerte. Este proyecto nace en 2019 con el objetivo de crear un canal de distribución de venta directa, promoviendo dinámicas de consumo asociativo que acerquen la producción y el consumo eliminando intermediarios, y apostando por una agricultura ecológica basada en el cuidado del suelo, el agua, la biodiversidad y las personas.

Ofrecen fruta a lo largo de todo el año, así como otros productos de elaboración como aceite, huevos, frutos secos o conservas vegetales.



**ECOJERTE / EL CASTAÑAR ECO**



<https://ecojerte.com/fruta/>

10616 Casas del Castañar, Cáceres  
649 595 110 | [pedidos@ecojerte.com](mailto:pedidos@ecojerte.com)

Ecojerte es una red de apoyo que tiene forma de Cooperativa, donde una de sus actividades es la comercialización de fruta ecológica, principalmente cereza, cultivada en las varias localidades del Valle del Jerte, a través de canales directos de venta. Buscando construir sistemas agroalimentarios más locales que beneficien a la pequeña producción y a la comercialización minorista en ecológico.

Ecojerte también se dedica al fomento de la agroecología a través de diversas iniciativas, la investigación participativa y la educación ambiental.



#### FINCA EL PETIRROJO



<https://facebook.com/finca.petirrojo/>

10414 Collado de la Vera, Cáceres  
611 464 887 | fincapetirrojo@gmail.com

Cultivo de mora, frambuesa e higo ecológico y elaboración de conservas ecológicas a partir de sus excedentes.



#### LOS CONVENTOS. Frutos rojos



<https://comprafrutosrojos.com/>

Finca Los Conventos. 10440 Aldeanueva de la Vera, Cáceres  
689 545 334 | losconventos@gmail.com

Finca especializada en el cultivo de frutos rojos en la Comarca de la Vera.

## 4.2. Verdura



#### ARTESANÍA DE LA HUERTA



<https://artesaniadelahuerta.wordpress.com/>

06192 Villar del Rey, Badajoz  
artesaniadelahuerta@gmail.com

Huerta con producción de verduras y hortalizas. La finca está situada en la Sierra de San Pedro, en una preciosa dehesa



#### ECOS DE LA TIERRA / HUERTA MANGURRIA



<https://ecosdelatierra.es/huerta-de-la-mangurria/>

10900 Arroyo de la Luz, Cáceres  
644 420 710 | info@ecosdelatierra.es

Huerta agroecológica de unos 5000 m<sup>2</sup>, que abastece desde 2011 a varios municipios vecinos a través de la venta directa.



LA TATARABUELA ANA



<https://www.facebook.com/LaTatarabuelaAna/>

06470 Guareña, Badajoz

622 759 488 | latatarabuelaana@gmail.com

Producción ecológica de verduras y fruta.



TAPANDULA. TIERRA Y PAN



<https://tapandula.wordpress.com/>

Camino de Valhondo, 10004. Cáceres

678 459 211 | tapandulatapandulabo@gmail.com

Proyecto familiar de huerta que lleva desde 2012 cerca de la ciudad de Cáceres cultivando en ecológico e incorporando también la permacultura y biodinámica. Un proyecto que reivindica el poder transformador de las pequeñas escalas y la cooperación.

### 4.3. Carne



CASA BLANCA. Ternera y cerdo



<https://carniceriadehesacasablanca.es/>

Finca Casablanca s/n. 10667 Oliva de Plasencia, Cáceres

661 345 544 | info@carniceriacasablanca.es

Situados en plena dehesa del norte de Extremadura, cuentan con una finca de más de 400 hectáreas de encina, alcornoque y matorral, donde la gestión sostenible con su entorno es su seña de identidad. Ganadería ecológica de terneras y cerdos ibéricos criados en pastoreo extensivo.



DECORRAL. Pollo



<https://decorral.info>

Aldea Tudal. 10470 Villanueva de la Vera, Cáceres

609 209 525 | info.decorral@gmail.com

DeCorral es una pequeña empresa familiar afincada en la Aldea Tudal de Villanueva de la Vera, que se dedica a la ganadería de pollo campero tradicional alimentado con piensos ecológicos certificados. Un proyecto de autoempleo basado en los estándares agroecológicos (sostenibilidad ambiental, ecológica y social).



**HUECOS DEL ARROYO. Vacuno**   

<https://www.facebook.com/ganaderiahuecosdelarroyo/>

Finca Huecos del Arroyo. 10670 Carcaboso, Cáceres  
670 043 478 | correo@huecosdelarroyo.com

Huecos del Arroyo es el proyecto de Alberto y Gloria, que desde 2004 se dedican a la cría y engorde de vacuno exclusivamente a pasto. Las fincas se encuentran en la zona regable del río Alagón y se gestionan de forma agroecológica sin productos químicos de síntesis. El ganado se alimenta a base de pasto y forrajes cosechados en la finca y el manejo se realiza utilizando técnicas de etología animal.



**MUNDOS NUEVOS. Cordero y cerdo**  

<https://mundosnuevos.es>

06442 Retamal de Llerena, Badajoz  
639 823 174 | info@mundosnuevos.es

Proyecto familiar de producción de cordero de pasto de raza Merina y cerdo ibérico de bellota siguiendo los principios de la agricultura regenerativa, ayudando a recuperar la salud y el vigor de la dehesa al mismo tiempo que produce alimentos de calidad. También se elaboran embutidos tradicionales como jamón, paletilla, salchichón, chorizo o morcillas, sin conservantes ni aditivos químicos.

## 4.4. Lácteos, huevos y quesos

### Huevos



**BGÜE**   

<https://extremaduraalimenta.es/bgüe/>

10520 Casatejada, Cáceres  
927 038 941

Granja avícola para la producción de huevos ecológicos situada en corazón de Monfragüe. La distribución es mayoritariamente al por mayor.



**LA ABUELA PORRILLA**   

<https://la-abuela-porrilla.ueniweb.com/>

Finca San Agustín. Polígono 9, Parcela 122. 10430 Cuacos de Yuste, Cáceres  
626 176 616 | abuelaporrilla@gmail.com

La Abuela Porrilla es una granja de huevos ecológicos situada en un antiguo secadero de tabaco rehabilitado, donde las gallinas viven libremente entre cerezos, creando una perfecta simbiosis entre ganadería y agricultura beneficiándose mutuamente.

## Quesos



### CAMPO MARINA

<https://www.facebook.com/Quesos-de-Campo-Marina/>

C/ Palo, 12. 06800 Mérida, Badajoz  
651 650 469 | quesosmarina@gmail.com

Amplia variedad de quesos elaborados con leche cruda de cabra recién ordeñada, fermentos, cuajo y sal, sin aditivos, conservantes ni colorantes. Quesos madurados desde 1 a 5 meses.



### JARROPA Y SITA

<https://www.subscribepage.com/jarropaysita/>

Plazuela de Ruy López, 1. 06300 Zafra, Badajoz  
613 015 423 | hola@jarropaysita.com

Quesería artesana en Zafra que elabora quesos a partir de leche cruda de cabras locales que salen diariamente a pastar.



### LA CABRA TIRA AL JERTE

<https://lacabratiraaljerte.com/>

Carretera Nacional 110, km. 381. 10613 Navaconcejo, Cáceres  
613 151 548 | pedidos@lacabratiraaljerte.com

Enraizada en el corazón del Valle del Jerte, La Cabra Tira al Jerte es una iniciativa que busca recuperar la relevancia de la producción láctea y de la ganadería caprina en este territorio singular a partir de la producción cooperativa ecológica de quesos y derivados lácteos artesanales de calidad.



### LA PATILLA

<https://www.facebook.com/queserialapatilla>

C/ Miguel Hernández, 43. 10550 Aliseda, Cáceres  
658 776 326 | queserialapatilla@gmail.com

Proyecto familiar de los hermanos Peña que elaboran artesanalmente quesos en la Sierra de San Pedro. Ofrecen queso fresco y curado de cabra verata, una raza autóctona extremeña, criada en la dehesa.



**MAMÁ CABRA**



<https://www.mamacabra.es/>

C/ San Isidro, 9. 06394 Bodonal de la Sierra, Badajoz

647 836 951 | quesos@mamacabra.es

Mamá Cabra es la ilusión de Carmen (veterinaria) y Dani (economista) de poner en marcha un pequeño proyecto de campo y quesería distinto, basado en los principios de la agroecología y el máximo respeto al medio y a los animales. Es un proyecto que nace en 2010, desde el que se llevan a cabo distintas actividades con el objetivo de gestionar el territorio de manera integral: ganadería, gestión de la dehesa, formación.



**TERRA CAPRA**



<https://terracapra.es>

10865 Cadalso, Cáceres

606 853 974

Ganadería y artesanía láctica.

## 4.5. Conservas vegetales



**OBRADOR HECHONATURAL**



<https://hechonatural.es>

10615 Piornal, Cáceres

605 246 321 | hechonatural@hechonatural.es

HechoNatural es un obrador de conservas vegetales ecológicas impulsado por tres mujeres agricultoras que transforman los excedentes de sus explotaciones agrícolas y de otros pequeños/as agricultores/as. Ofrecen una gran variedad de elaboraciones artesanas: frutas deshidratadas, pan de higo, zumos, mermeladas, salsas, etc.



**LAS DELICIAS DEL PALACIO DEL DEÁN**



<https://lasdeliciasdelpalaciodeldean.com>

10893 Villamiel, Cáceres

633 633 158 | info@lasdeliciasdelpalaciodeldean.com

Mermeladas y conservas vegetales. Recetas tradicionales y nuevas mezclas originales.



## MICROAMBROZ

<https://facebook.com/micoambroz/>

10710 Zarza de Granadilla, Cáceres  
624 441 095 | micoambroz@gmail.com

Cultivo de seta shiitake a lo largo de todo el año y comercialización de setas silvestres. Con productos en fresco y conservados como harinas y deshidratados.



## SABORES DEL GUIJO

<https://www.casa-alonso.es/>

C/ Carretera Nueva, 18. 10459 Guijo de San Bárbara, Cáceres  
927 560 282 / 650 597 643 | info@casa-alonso.com

Empresa familiar dedicada desde hace más de 30 años a la elaboración natural y artesanal de licores, mermeladas, membrillo, almíbares y vinagres de frutas frescas. Siguiendo la tradición familiar que ha pasado de generación en generación.

# SABOR VERATO

## SABOR VERATO

<https://saborverato.com>

C/ Las Flores, 2. 10470 Villanueva de la Vera, Cáceres  
645 941 179 / 619 872 803 | info.saborverato@gmail.com

Obrador de conservas vegetales que nace en 2010 con el fin de recuperar los sabores de la cocina tradicional. Se elaboran mermeladas, salsas o patés con materias primas locales de origen inferior a 30 km. tanto de agricultura ecológica como convencional. Es un proyecto liderado por tres mujeres.



## VALDEGLASAI

<https://mermeladasglasai.wordpress.com/>

06689 Valdecaballeros, Badajoz  
924 64 31 90 / 634 558 151 | valdeglasai@msn.com

Es una empresa dedicada a la fabricación de mermeladas, arraigada en una tradición artesana y repostera. Las recetas se han recopilado de las recetas originales de las abuelas, siguiendo un método tradicional y utilizando ingredientes naturales en su totalidad, autóctonos de la tierra de Extremadura.



VALDEMORALES. Pan de higo   

<https://www.higosdevaldemorales.com/>

10131 Valdemorales, Cáceres

661 513 851 | valdealoe@gmail.com

Pan de higo con ingredientes procedentes de agricultura ecológica certificada. Los higos son producidos, elaborados y envasados en la propia finca, en Valdemorales, una localidad situada en la sierra de Montánchez, comarca conocida por la variedad de higos "Calabacita".

## 4.6. Productos animales



IBÉRICOS GUROVIEJO  

<https://ibericosguroviejo.es>

Polígono industrial Los Caños. C/ Bodión, Parcela 94. 06300 Zafra, Badajoz  
676 585 278 | info@ibericosguroviejo.es

Ofrecen una amplia gama de productos ibéricos elaborados de forma artesanal. Cuidando el detalle desde la matanza hasta la elaboración, aportando así el sabor de la dehesa y la tradición a sus jamones y embutidos.



LA PATERÍA DE SOUSA   

<https://lapateria.eu>

C/ Real, 31. 06240 Fuente de Cantos, Badajoz

924 500 750 / 626 825 190 | info@lapateriadesousa.eu

La patería de Sousa elabora foie gras natural de ganso desde 1812 con gansos criados en libertad, sin alimentación forzada y de forma ecológica. Los patés se obtienen una vez al año durante el ciclo natural de emigración de las aves al llegar los fríos de invierno.



TIERRA INQUIETA   

<https://tierrainquieta.com>

Carretera EX206 Km. 80. 06410 Santa Amalia, Badajoz

697 842 676 | hola@tierrainquieta.com

Es una asociación de productores independientes que elaboran patés y untables ecológicos bajo una marca conjunta. Elaboran productos en cuatro gamas: vegetal, dulce, cárnica y crema de quesos.



VALDEFLORES   

Productos de V gama de origen animal a partir de ganadería ecológica y regenerativa. Elaboraciones con carne asada a baja temperatura y guisos: caldera de cordero, de cabrito y estofado de pavo con setas.

## 4.7. Aceite



OLEOSETIN  

<https://oleosetin.com>

Plaza Mayor, 20. 10003 Cáceres

927 209 826 | [info@oleosetin.com](mailto:info@oleosetin.com)

Proyecto familiar en torno a un olivar ecológico de manzanilla cacereña con almazara propia. El manejo del olivar incluye ganadería ecológica de cerdos y ovejas a partir de la cuales se elaboran embutidos y derivados del ibérico. Cierre de ciclos con planta de compostaje. Otros subproductos como saquitos térmicos de huesos de aceituna, elaboración de productos cosméticos como aceites tópicos o jabones.

Oleoteca en Cáceres para conocer la cultura del aceite a través de cursos y actividades.

## 4.8. Bebidas

### Cervezas



BALLUT 

<https://www.cervezaballut.es/>

Polígono Industrial el Nevero, Manzana C2, Calle 18, Nave 25. 06006 Badajoz

677 643 982 / 650 883 229 | [info@cervezaballut.es](mailto:info@cervezaballut.es)

Proyecto de tres amigos enamorados de la cerveza, que elaboran ocho variedades de esta bebida desde 2012.



BELONA 

<https://cervezabelona.com/>

Polígono Industrial Arroyo Caballo, Calle 1, 15. 10200 Trujillo, Cáceres

625 136 885 | [cervezabelona@gmail.com](mailto:cervezabelona@gmail.com)

Cervezas artesanas elaboradas en Trujillo.

*cerex*

CEREX 

<https://cervezacerex.com/>

10710 Zarza de Granadilla, Cáceres  
688 944 401 | info@cervezacerex.com

Fábrica de cerveza artesanal desde 2013 fundada por dos jóvenes extremeños. Actualmente cuentan con seis variedades diferentes, elaboradas siguiendo el método tradicional de doble fermentación.

**DAGALA**

DAGALA  

<https://cervezadagala.es>

10857 Acebo, Cáceres  
643 913 822 | hola@cervezadagala.es

Cervecería artesanal nómada con base en la Sierra de Gata. La cerca Dagala está elaborada con cáscara de naranja y otros ingredientes locales que le aportan su aroma característico.

## Vinos

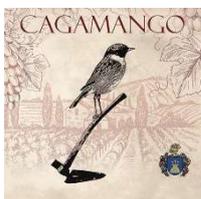


BODEGA DEHESA VIEJA 

<https://bodegasdehesavieja.blogspot.com/>

10693 Riolobos, Cáceres  
609 378 551 | dehesavieja@bodegasdehesavieja.com

Vino elaborado a partir de su propio viñedo de 5 ha. Es parcelas con distinta orientación que permiten aportar el grado y controlar la acidez que aportan el equilibrio y personalidad a estos vinos. Ofrecen visitas a la bodega y talleres de cata de vino entre otros.



CAGAMANGO 

10892 San Martín de Trevejo, Cáceres  
659 017 376

Vino artesanal de pitarra.



EL LAGAR DEL TÍO ANTONIO 

C/ La Rúa, 35. 10867 Robledillo de Gata, Cáceres  
617 374 263

Vino artesanal de pitarra elaborado en una de las bodegas tradicionales de Sierra de Gata.



LENEUS  

<https://www.vinosleneus.com/>

Carretera Alange s/n, 06200 Almendralejo, Badajoz  
691 340 843 | contacto@gvinosleneus.com

Bodega familiar que elabora desde 2003 vinos blancos con uva Cayetana, autóctona de Extremadura, y tintos con uva tempranillo y *reishi*, un hongo originario de China con múltiples propiedades.

SARA BRONCANO Y ROSA AUDIJE 

10136 Cañamero, Cáceres  
652 439 699

Vino artesanal de pitarra.

## Otras



KOMVIDA  

<https://komvida.com/>

06340 Fregenal de la Sierra, Badajoz  
603 781 942 | hola@komvida.com

Bebida elaborada a partir de *kombucha* ecológica, una bebida probiótica de origen asiático.

## 4.9. Panaderías



ECOTAHONA DEL AMBROZ   

<https://ecotahonadelambroz.org/>

Plaza de Ansano, 7. 10600 Plasencia, Cáceres  
610 186 125 / 692 026 728 | info@ecotahonadelambroz.org

Obrador de panadería y repostería artesana con certificación ecológica que nace en 2007 en el Valle del Ambroz, actualmente se encuentra en Plasencia. Elaboran con cariño y respeto por el oficio todo tipo de productos relacionados con el mundo del pan, con el deseo de recuperar la dignidad de la panadería que poco a poco ha ido cayendo en el desprestigio.



VERA DULCE VERA



<https://www.facebook.com/Vera-Dulce-Vera/>

C/ Los Castaños, 19. 10470 Villanueva de la Vera, Cáceres  
927 56 70 17

Pastelería y panadería artesanas, con horno de leña, donde se elaboran una gran variedad de panes y dulces artesanales.



VIRGEN DEL RÍO



<https://www.facebook.com/panaderiavirgendelriotalavan/>

Plaza de los Herradores, 6. 10193 Talaván, Cáceres  
677 390 364

Panadería fundada en 1939 donde se elabora pan candela y dulces artesanos.

## 4.10. Miel y dulces

### Miel



FLORALIA



<https://www.floraliamiel.com/>

Avda. Camino Vecinal, 19. 06660 Fuenlabrada de los Montes, Badajoz  
686 071 233 / 660 848 187 | info@floraliamiel.com

Floralia nace en el corazón de una familia de apicultores.



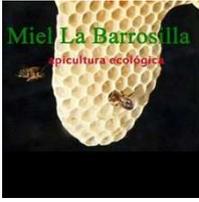
LA ABEJA OBRERA



<https://www.mielabejaobrera.com/>

C/ Cantón, 45. 06660 Fuenlabrada de los Montes, Badajoz  
657 287 919 | productosabejaobrera@gmail.com

Abeja Obrera nace de la ilusión y la pasión de la familia Martínez Babiano, la tercera generación de apicultores en una familia ligada a la naturaleza y el amor por la apicultura, sus abejas, su miel y su polen. Fuenlabrada de los Montes es uno de los principales productores de miel a nivel nacional.



LA BARROSILLA



<https://miellabarroscilla.com/>

C/ Arco, 2. 10189 Salvatierra de Santiago, Cáceres  
686 935 757 / 927 12 68 62 | info@miellabarroscilla.com

Explotación apícola con certificación ecológica, que elabora su producción de forma artesanal, utilizando métodos tradicionales y naturales en el tratamiento y manejo. Los colmenares se encuentran en parajes de media montaña, donde predominan la jara, la encina, el tomillo, el romero, el cantueso, la retama, la zarzamora y la amapola.



LOS ÁNGELES



<https://miellosangeles.com>

C/ Buenos Aires s/n. 10869 Torrecilla de los Ángeles, Cáceres  
696 156 092 / 679 621 614 | info.miellosangeles@gmail.com

Quinta generación de apicultores extremeños. Ofrecen distintas variedades de miel y polen.



VALLES DEL ANAM



<https://vallesdelanam.es/>

Parque Isaac Newton, 16. 06810 Calamonte, Badajoz  
634 548 285 | info@vallesdelanam.es

Los impulsores de Valles del Anam son unos apasionados de la naturaleza, que llevan trabajando con abejas desde 1950 en los Valles del Guadiana. El trabajo de recolección de miel se realiza en armonía y respeto con el entorno y los procesos naturales, entendiendo el alto beneficio que proporcionan las abejas a la polinización de los espacios naturales.

## Repostería



PASTELERÍA VALENTÍN



<https://facebook.com/pasteleriavalentinjaraiz>

Avda. de Yuste, 24. 10400 Jaraíz de la Vera, Cáceres  
927 460 522 | pasteleriavalentin@gmail.com

Pequeño obrador de pastelería y repostería de productos tradicionales extremeños elaborados de forma artesanal, sin aditivos ni conservantes.

## Otros



**CHOCOLATES MORO**



<https://facebook.com/Chocolate-Moro/>

C/ Santiago, 47 Llerena, Badajoz

681 270 080

Proyecto de Fernando y Ángeles de elaboración de chocolate artesanal, sin procesos químicos y manteniendo las técnicas aprendidas durante su estancia en Nicaragua, a partir de cacao importado desde diferentes países.



**EL CONCHITO GOURMET. Garrapiñados**



<https://elconchitogourmet.com>

C/ Felipe Checa, 13. Puebla de Sancho Pérez, Badajoz

629 463 327 | elconchito@gmail.com

Desde 2013 elaborando frutos secos garrapiñados artesanos: almendras, cacahuetes, pipas, coco o sésamo. Con azúcar de caña, sin conservantes ni colorantes y toques de sabor únicos a curry, pimentón de La Vera, cacao o tomate.



**HURDANITOS. Caramelos**



<https://hurdanitos.es>

Avda. Alfonso VIII, 15. 10600 Plasencia, Cáceres

927 418 296 | admin@hurdanitos.es

Caramelos rellenos de miel y polen, también con esencia de cereza, mora o frambuesa. Elaborados con los ingredientes originarios de las Hurdes, lugar de origen de su creador.

## 4.11. Otros



**FINCA LA MESA. Especies**



<https://www.fincalamesa.com/>

10470 Villanueva de la Vera, Cáceres

contacto@fincalamesa.com

Esta iniciativa surge del trabajo agrícola biodinámico realizado en la finca promotora, certificada Demeter, con 16 años de experiencia en el cultivo ecológico y biodinámico de hortalizas, plantas aromáticas y pimientos para pimentones.



LA VENDITA. Aloe Vera



<https://lavendita.es>

Carretera N-430, Km. 99. 06412 Hernán Cortés, Badajoz  
924 590 223 | info@lavendita.es

Jugo de aloe vera procedente de cultivos propios en una plantación ecológica, con riego procedente del agua de lluvia, paneles solares y calefacción de biomasa. Es el proyecto de dos ingenieros agrónomos que actualmente forman un equipo de 16 personas.



SERNA SPIRULINA



<https://sernaspirulina.com>

Paraje Pantasma, Polígono 2, Parcela 44. 06370 Burguillos del Cerro, Badajoz  
679 444 449

Pequeña empresa dedicada al cultivo artesanal del alga espirulina. Espirulina artesanal deshidratada a baja temperatura con un secador solar para mantener sus propiedades naturales, disponible en diferentes formatos. La energía necesaria para el cultivo y procesamiento del alga se obtiene de energías renovables y el agua utilizada para el cultivo se recicla tras un proceso de filtración.

## 5. CONCLUSIONES Y ANÁLISIS DAFO

El desarrollo de la producción ecológica - agrícola y ganadera -, y de la artesanía alimentaria es clave para construir un sistema agroalimentario más saludable, tanto para nuestro entorno como para las personas que lo habitamos, y es, además, una vía de desarrollo rural sostenible que puede ayudar a frenar el cambio climático y la despoblación de las zonas rurales, colaborando con la recuperación de nuestro patrimonio natural y cultural.

Las características geográficas y bioclimáticas de Extremadura, así como la larga tradición y conocimiento ligado al medio rural, conforman un escenario perfecto para desarrollar este tipo de producción. Ya son muchas las iniciativas ecológicas que han ido surgiendo en la región, pero todavía queda mucho recorrido por delante: desde los obstáculos burocráticos y trabas administrativas hasta la falta de coordinación para abarcar la diversidad necesaria de nuestra alimentación, así como la colaboración para la creación de centros de acopio y otras iniciativas comunes que permitan que esta producción sea realmente viable.

Tal y como propone la agroecología el camino debe construirse teniendo en cuenta los múltiples factores que afectan a la cadena agroalimentaria, que incluye, además de la producción, la economía, la distribución y transporte, la gestión de desperdicios y cierre de ciclos, el consumo o la política. Y para ello es fundamental tejer redes de apoyo mutuo y colaboración.

En nuestras manos está impulsar este tipo de producción y colaborar para localizar los sistemas alimentarios, ya sea como personas individuales, comunidades, movimientos sociales o desde las

instituciones públicas, apoyando con nuestro consumo y difusión a estas iniciativas de producción desde los circuitos cortos de comercialización.



## 6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Junta de Extremadura, 2016. [Plan Estratégico para el fomento de la producción Ecológica en Extremadura](#).

Junta de Extremadura, 2019. [Informe estadístico de Producción Ecológica en Extremadura](#).

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2021. [Producción Ecológica. Estadísticas 2020](#).



**Extremadura Alimenta.**

Autora: Susana Daudén. Septiembre de 2022

