



Programa de Actividades: Jueves, 6 de junio

ORGANIC TALKS

- 10.00 – 10.30h: *Supermercados ecológicos, el valor de la diferencia*
Presentación de la Asociación de Empresas y Supermercados Ecológicos, AESECO – con **Alberto López**, gerente de Economato Macabeo y portavoz de AESECO, **Federico Giner**, gerente de AESECO, y **Roberto del Río**, responsable de comunicación de AESECO.
- 10.00 – 11.05h: *Mercado Nacional e Internacional (evolución)*. **Álvaro Barrera**, presidente en Asociación ECOVALIA
- 11.15 – 12.50h: Moderador de las sesiones – **Mario Cañizal**, de Barcelona Restaurants Sostenibles.
 - 11.15 – 11.55h: *Alimentación orgánica y restauración sostenible: Una alianza estratégica*
Presentación de la Asociación Restaurantes Sostenibles – con **Sergio Gil**, propietario del Grupo Taberna y Cafetín, presidente de Restaurantes Sostenibles y vicepresidente de Madrid Restaurantes Sostenibles; **Juan Diego Sandoval**, presidente de Madrid Restaurantes Sostenibles y jefe de Sala, copropietario de COQUE; **Carlos Zamora**, copropietaria de Grupo DeLuz y cía; **Onésimo Valenciano**, enólogo sumiller y propietario de Changó, y **Raúl Roncero**, coPropietario de Chango.
 - 11.55 – 12.20h: *Estrategias de compras: alimentación ecológica*
Presentación de la Asociación Restaurantes Sostenibles – con **Arantxa Eslava**, directora de Bioqualis, y **Martin Goldman**, consultor de Compass Group.
 - 12.20 – 12.50h: *La apuesta por la sostenibilidad certificada*
Presentación de la Asociación Restaurantes Sostenibles – con **Jose Sen**, de K&Co., y **César Martín**, propietario y gerente de Casa Elena en Toledo.
- 13.30 – 14.00h: *Estrategia Nacional para la Agricultura Biológica*. **Engº Gonçalo de Freitas Leal**, director general de Agricultura y Desarrollo Rural del Ministerio de Agricultura, Bosques y Desarrollo Rural de Portugal.
- 14.10 – 14.40h: *Iberian organic opportunities and the way to win*. **David Ingemar Hedin**, analista senior en Euromonitor International.
- 14.50 – 15.45h: *Characteristics of the global organic market: The world of organic agriculture data*. **Eduardo Cuoco**, director de IFOAM EU y **Julia Lernoud** de Research Institute of Organic Agriculture (FiBL)



- 16.00 – 16.45h: *Mesa redonda sobre incremento del consumo ecológico em colegios públicos y otros comedores de gestión pública.* **Junta de Andalucía** (Raúl Cortés Santos), **Generalitat de Catalunya** (Isidre Martínez), y **Comunidad Valenciana** (Isabel Gomis Moratal). Moderador - Eduardo Álvarez, IRCO, Restauración colectiva sostenible
- 16.55 – 17.20h: *Visualizando los retos futuros del sector ecológico.* **Sara Muñoz**, directora general de Biográn
- 17.30 – 18.20h: *Global trends in organic: Data, deals and disruptors.* **Jim Manson**, editor de Natural Products Global.
- 18.30 – 19.00h: *La apuesta de los distribuidores por los productos ecológicos. Últimas tendencias.* **Pablo de la Rica**, gerente de Retail Knowledge de AECOC (Asociación española de fabricantes y Distribuidores)

MEETING ROOM (14.5)

- 16.30 – 18.00h: *Mesa redonda sobre la armonización internacional de normas de la producción ecológica – organizado por INTERECO.* **Aurora Lobato**, de CIAO, y **Alia Atitar de la Fuente**, Comisión Europea.

ECO LIVING TALKS

- 11.45 – 12.15h: *Innovación y Economía Circular: 4 retornos a la economía verde.* **Manuel Montijano**, de Advanced Leadership Foundation.
- 12.30 – 13.15h: *Pills to herbs: Natural consumer health worldwide and in Iberia.* **Povilas Sugintas**, analista senior en Euromonitor International.
- 13.30 – 14.00h: *Too Good To Go, luchando contra el desperdicio de alimentos.* **Oriol Reull Domínguez**, gerente nacional de Too Good To Go en España.
- 14.15 – 14.45h: *Sustainable Experience de MOMAD, un referente entre las ferias de moda.* **Susana Vela Covisa**, MOMAD sustainable Experience
- 15.00pm – 15.30h: *Soluciones al cambio climático.* **Ángel Cano**, director de comunicación de Climate Reality Spain.
- 15.45 – 16.15h: *Swedish Organic Beauty Trends.* **Henrik Olteng**, fundador de NOC Sweden.
- 16.15 – 16.45h: *Organic product Shoppers: Dimension and Behaviour.* **Xavier Cros**, de AECOC (Asociación española de fabricantes y Distribuidores).



- 17.00 – 17.30h: *Cosmetica vegana: Innovación y certificación.* **Daniel Subirana**, farmacéutico – gerente de producto de CAEE eco cosmética.
- 17.45 – 18.15h: *Presentación de la nueva publicación profesional Master Organic.* **Oriol & Enric Urrutia**, Bio Eco Actual / Master Organic
- 18.30 – 19.00h: *Plásticos Biodegradables Compostables como Herramienta Clave en la Economía Circular.* **Alfonso Biel Borraz**, presidente de ASOBIOCOM – Asociación española de Plásticos Biodegradables y Compostables

ORGANIC WINE TALKS

- 10.30 – 11.15h: *Cambio Climático y Vino: Análisis, retos y oportunidades.* **Pancho Campo**, Chrard Marketing & Events.
- 11.30 – 12.00h: *Organic wine production in Spain.* **Esperanza de Marcos**, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- 16.00 – 16.30h: *Vinos Biológicos de Portugal.* **Engº Luis Mendes**, ingeniero agrónomo y enólogo.

LA COCINA “ALIMENTOS DE ESPAÑA”

- 12.00 – 12.30h: **Lou Mateos**, directora de la Escuela de cocina AQDV.
- 13.30 – 14.30h: *II Premios Alimentación y Hábitos Saludables ACES.* **ACES - Asociación De Supermercados Españoles** y chef **Pedro Larumbe**, Restaurante Larumbe
- 15.00 – 15.30h: **Sergio Gil**, propietario del Grupo Taberna y Cafetín, presidente de Restaurantes Sostenibles y vicepresidente de Madrid Restaurantes Sostenibles
- 16.00 – 16.30h: **Pablo Viñas**
- 17.00 – 17.30pm: **Kurt Nulens**, LIFE STYLE BY AQDV
- 18.00 – 18.30h: **Lou Mateos**, la directora de la Escuela de cocina AQDV.



Programa de Actividades: Viernes, 7 de junioo

ORGANIC TALKS

- 10.15 – 10.45h: *Desarrollo de los retailers en el mercado Bio: Objetivos y previsión.* **Raquel Herzog Ruiz de la Alegría**, directora del Carrefour Bio España.
- 10.55 – 11.45: *Análisis y retos de la cadena de valor ecológica de España.* **Diego Roig**, CEO de la consultoría especializada en el mercado ecológico EcoLogical.bio.
- 12.00 – 12.45h: *How to become the leading organic nation in the world.* **Pernille Bungaard**, directora de mercado internacional, Organic Denmark.
- 13.00 – 13.45h: *Evolución y perspectiva de la producción ecológica española.* **Javier Maté**, subdirector gral. de calidad diferenciada y producción ecológica en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- 14.00 – 14.30h: *Agricultura Biológica em Portugal: Produção e Mercado.* **Jaime Ferreira**, presidente de AGROBIO – Associação Portuguesa de Agricultura Biológica.
- 14.45 – 15.15h: *Sustainable use of water resources in organic agriculture.* **Salvador Garibay**, de Research Institute of Organic Agriculture (FiBL).
- 15:25 – 16:15h: *Etiquetado de alimentos ecológicos.* **Luis Bayón Serrano**, director técnico del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid.
- 16:20 – 16:50h: *Evidencias científicas en agroecología.* **Mª Dolores Raigón Jiménez**, vicepresidenta de SEAE (La Sociedad Española de Agricultura Ecológica).

ECO LIVING TALKS

- 10.30 – 11.15h: *¿Qué significa que un producto cosmético esté certificado? Principales certificaciones de cosmética en el mercado español.* **Montse Escutia**, ingeniera agrónoma, coordinadora del departamento técnico y las actividades formativas de la Asociación Vida Sana.
- 11.15 – 12.00h: *Pasos y requisitos para la legalización y certificación de productos cosméticos: La seguridad ante todo.* **José Luis Cabellos**, consultor técnico de eCoConsulting.
- 12.30 – 13:00h: *La norma Natrue.* **Rosa Flo y Clara Bosch**, de la Asociación Vida Sana y Naturkosmetica.
- 13.00pm – 13.30h: *La norma BioVidaSana.* **Nuria Alonso**, responsable de certificación cosmética BioVidaSana.



- 13.30 – 14.00h: Debate y preguntas
- 14.15 – 14.45: *Evolución del sector de la cosmética bio desde la perspectiva de la certificación COSMOS.* **Esther Alonso**, de Grupo Ecocert España.

ORGANIC WINE TALKS

- 11.30 – 13.00h: *Vinos Ecológicos: Tendencia en la Restauración Española/Túnel de vinos Ecológicos.*
 - **Esther Pinuaga**, presidenta de Spanish Organic Wines Association-SOW y propietaria de Bodegas Pinuaga.
 - **Javier Gila**, presidente de Asociación Madrileña de Sumilleres, y **Luis García de la Navarra**, propietario y Sumiller de Vinoteca Garcia de la Navarra.
 - **Pilar García Granero**, coordinadora del Máster en Sumillería y Enomarketing del Basque Culinary Center.
 - **Paco Garcia Caridad**, director de Medios de la UD Las Palmas.
- 11.30 – 14.00h: *Visión general de la distribución del vino en España.* **Aurelio Del Pino**, presidente ACES Asociación Supermercados de España.

LA COCINA “ALIMENTOS DE ESPAÑA”

- 11.00 – 11.30h: **Lou Mateos**, la directora de la Escuela de cocina AQDV.
- 12.00 – 12.30h: **Charo Val Hernández**.
- 13.00 – 13.30h: **Kurt Nulens**, LIFE STYLE BY AQDV.