



**III Seminario de Producción
Agropecuaria Orgánica en la
Región Arequipa
*26 y 27 de octubre 2017***

Comportamiento del mercado interno
de productos ecológicos/orgánicos y
perspectivas de crecimiento

Fernando Alvarado de la Fuente
Presidente CAP
bioferdi@hotmail.com

ConSORCIO Agroecológico Peruano



Contexto del mercado mundial de alimentos

- ✓ En el mundo existimos 7700 millones de personas, todas somos consumidores
- ✓ De estas, 2200 millones son agricultores y agricultoras, que autoconsumen
- ✓ El restante 5500 millones somos demandantes, no practicamos autoconsumo
- ✓ Casi mil millones padecen hambre, muchos de ellos son agricultores
- ✓ Más de 1200 millones tienen obesidad/sobrepeso por consumo inadecuado
- ✓ La población crecerá hasta los 9 mil millones
- ✓ El mercado mundial de alimentos es de 900 mil millones de dólares
- ✓ La demanda por alimentos seguirá creciendo
- ✓ El mercado mundial por alimentos ecológicos es de 90 mil millones (10%)
- ✓ La demanda que más crece es por alimentos ecológicos, nutraceúticos, saludables, gourmet, súperalimentos
- ✓ Perú exporta 450 millones de dólares de alimentos ecológicos (0.5%)

Una anécdota de 1991

- En 1991 PROMPEX invitó a Thomas B Harding Jr. a dar una charla sobre el mercado mundial de alimentos ecológicos. En ese momento tenía el cargo de vicepresidente de IFOAM y vicepresidente de la certificadora OCIA.
- En su charla dijo que Perú tenía potencial para exportar 40 millones de dólares de productos ecológicos. En ese momento sólo exportábamos 2 millones de dólares.
- 25 años después Perú logra exportar más de 450 millones de dólares, especialmente café, banano, cacao, quinua, mango...es decir 250 veces más.

¿Qué tanto -además de exportar- hemos alcanzado...?

El mercado nacional de productos ecológicos en 1991

- El restaurante Bircher Benner (Lima) tenía una pequeña feria los fines de semana a cargo del agrónomo Rubén Moreno
- El biodinámico Pedro Otero administraba una hectárea de hortalizas en Pachacámac y tenía un reparto de canastas a familias y hoteles
- La ONG IDMA tenía la tienda ecológica El Lindero, en Huánuco

Las experiencias podían ser contadas con los dedos

¿Qué tenemos 25 años después?

- BioFerias en Lima y otras regiones
- BioTiendas en Lima y algunas regiones
- Repartos a domicilio / canastas
- Abastecimiento a restaurantes y cafés ecológicos
- Ventas por internet mediante “tiendas” on line
- Supermercados con espacios ecológicos

Somos un país referente a nivel latinoamericano, y nos visitan de numerosos países internacionales para conocer nuestra experiencia

¿cuánto más podemos alcanzar...?

Perú con logros agrarios importantes...

Ranking mundial exportaciones no tradicionales (2016)

- 1^{ro.} espárragos frescos, quinua y castañas peladas
- 2^{do.} paltas frescas
- 3^{ro.} arándanos y mangos frescos
- 4^{to.} cacao en grano
- 5^{to.} uvas frescas
- 7^{mo.} mandarinas frescas y tangelo
- 9^{no.} banano orgánico
- 11^{er.} granadas frescas

Perú, avances en producción ecológica al 2016

- 520 mil hectáreas certificadas como ecológicas
- 93 mil productores ecológicos certificados
- 100 productos ecológicos de 23 regiones exportados
- 450 millones de dólares en exportaciones
- 12 millones de dólares de ventas en mercado local,
con más de mil productos ecológicos distintos

Las 16 ferias semanales en Lima con oferta de productos ecológicos

Los viernes

- Feria de Hortalizas Orgánicas, "El Huerto" - UNA La Molina
- Biorgánica de La Rambla de San Borja

Los sábados

- BioFeria de Miraflores
- Mercado Saludable de La Molina
- EcoFeria de San Miguel
- Biorgánica de La Rambla de San Borja

Los domingos

- Ecoferia de Cieneguilla
- Mercado Saludable de La Molina
- BioFeria de Surquillo
- FAM Feria Agropecuaria de Mistura
- EcoMarket Chacarilla
- Feria Ecológica de Barranco
- Eco Feria El Polo Green
- EcoFeria de Lince
- Biorgánica de La Rambla de San Borja
- BioMercado de San Miguel

promotores supervisan que los productos tengan certificación

Existen más de 150 puntos de venta con productos ecológicos en Lima

18 súperalimentos

*alimentos fuente de alto poder nutricional/medicinal,
ideales de incluir en nuestra dieta*

1. **Aguaymanto** (*Physalis peruviana*); también conocido como tomatillo o capulí; alto contenido de vitamina C y betacaroteno, poderoso antioxidante
2. **Ajonjolí** (*Sesamum indicum*), es rico en omega 6. Alto poder mineralizante, reconstituyente muscular y nervioso; potencia la memoria. Se indica en casos de osteoporosis, pérdida del cabello y debilidad pulmonar, por carencia de calcio y vitaminas.
3. **Apio** (*Apium graveolens*); deshidratado y molido se usa como sal orgánica cuando está contraindicado el uso de sal mineral; es energizante y eficaz contra la presión alta y para prevenir otras dolencias
4. **Arcilla de chaco** (*arcilla de hidralgirita*); ideal para liberar al intestino de toxinas acumuladas; indicado también en acidez estomacal y úlceras
5. **Cacao** (*Theobroma cacao*); considerado el mejor antioxidante del mundo; consumir 7,5 gramos diarios reduce en 27% el riesgo de infartos y en 49% las apoplejías
6. **Camu camu** (*Myrciaria dubia*); fruto de altísimo contenido de vitamina C
7. **Coca** (*Erithroxylum coca*); reconocida como una de las fuentes más ricas de nutrientes; tiene capacidad de prevenir y controlar desde la osteoporosis hasta la desnutrición

18 súperalimentos

*alimentos fuente de alto poder nutricional/medicinal,
ideales de incluir en nuestra dieta*

8. **Coco** (*Cocos nucífera*); fruto de uso muy versátil; recomendado como insumo para preparar la mejor alternativa a la leche materna; la calidad de su aceite es inigualable para cocinar y para cosmética; el agua del coco es muy similar al plasma sanguíneo
9. **Cúrcuma** (*Cúrcuma longa*); conocido también como palillo; los estudios revelan su alto poder desinflamante, eficaz previsor del Alzheimer y enfermedades en las articulaciones
10. **Ganoderma** (*Ganoderma lucidum*); hongo de múltiples usos medicinales (antitumoral, antioxidante, regulador de la tensión arterial, del sistema inmunológico, del colesterol y del azúcar)
11. **Germinado de trigo**; su extracto es un concentrado de minerales y enzimas
12. **Goji** (*Lycium barbarum*); conocido como las pasas chinas de la longevidad; contiene 'germanio orgánico', el mejor anticancerígeno del mundo; zonas con este elemento son longevas y saludables
13. **Linaza** (*Linum usitatissimum*) es rico en ácidos grasos omega 3, omega 6, y omega 9, posee gran cantidad de fibra dietética, ácidos grasos poliinsaturados y lignanos anticancerígenos.

18 súperalimentos

*alimentos fuente de alto poder nutricional/medicinal,
ideales de incluir en nuestra dieta*

14. **Maca** (*Lepidium meyenii*); reconstituyente y gran energizante, con propiedades benéficas para el sistema nervioso, la memoria, regulador hormonal, alta concentración de proteínas y de nutrientes vitales
15. **Sacha inchi** (*Plukenetia volubilis*); gran fuente de omega 3 que previene la aparición de arritmias, osteoporosis, artritis, así como del cáncer de colon, próstata y mama.
16. **Sal rosada**; fuente integral de 84 elementos minerales
17. **Setas ostra** (*Pleurotus ostreatus*); de muy bajo aporte calórico, ricos en proteínas (30% en peso seco), abundantes en vitaminas del grupo B; reducen niveles de colesterol en sangre por su alto contenido de lovastatina; muestran prometedoras propiedades inmunomodulatorias, antitumorales, antivirales, antibacteriales, antiparasitarias, hepatoprotectoras.
18. **Rayos de sol**; son los promotores de la vitamina D en nuestro organismo, una vitamina que permite la absorción del calcio y enfrentar enfermedades como cáncer y esclerosis múltiple.

La demanda por producción ecológica

Las tendencias en el consumo saludable:

- vegetarianismo
- lacto-ovo-vegetarianismo
- ictio-vegetarianismo
- veganismo (únicamente vegetales)
- libre de gluten (*gluten free*)
- crudivorismo (*raw food*)

Consumo sano y responsable

Contenidos / conceptos a conocer y tomar en cuenta

- Súperalimentos y nutraceuticos
- Integrales *versus* refinados
- Probióticos y prebióticos (para la salud del intestino)
- Slow Food *versus* Fast Food

Contenidos adicionales

- Las 5 R (reduce, recicla, reutiliza, recupera, repara + rechaza, reemplaza)
- La agricultura ecológica y las 5 R del consumo responsable (uso racional de plásticos; cero tecnopor y cero sorbetes; consumo racional *versus* consumismo)



Características básicas de las/los usuarios del Mercado Saludable / según encuestas 2014 (1)

Sexo y rango de edades

Predomina el género femenino (63%) sobre el masculino (37%)

El rango de edad predominante está entre 36 y 45 años; le sigue el de 25 a 35 años con mínima diferencia; luego el rango de 46 a 60 años y finalmente, los mayores de 60 años. Sólo 14% son menores de 25 años.

Composición familiar

Predominan las familias compuestas por 4 personas con 27%; luego las de 5 integrantes con 22% y muy cerca están las de 3 familiares con el 21%. Un 10% tiene 6 o más miembros. Familias con 1 o 2 personas alcanzan el 20% del total de encuestados.

Nivel de estudios y profesión

El 63% declara estudios universitarios completos ; un 11% estudios universitarios incompletos. Un 7% declaró nivel de máster y 1% de doctorado.

El 46% siguió carrera profesional, el 17% asume como profesión el cuidado de su casa; el 14% son estudiantes, el 9% empresarios y el 8% jubilados.

Estado civil

El 57% son casados y 34% son solteros. Un 9% indicó ser viudo, divorciado y separado.

Características básicas de las/los usuarios del Mercado Saludable (2)

Frecuencia de compra

El 52% asiste semanalmente, el 25% quincenalmente, el 23% cada mes o esporádicamente.

Principal razón de su visita

A la pregunta '*¿cuál es la razón principal de su visita y compra en el Mercado Saludable de La Molina?*' las/los entrevistados indicaron: salud (47%), calidad de la oferta (23%), frescura de los productos (8%), sabor (7%), variedad (7%).

Distribución geográfica y promedio de gasto

El 59% vive en La Molina; el 30% vive en Lima 'Moderna' (Miraflores, San Isidro, San Borja, Surco). Un sector minoritario va desde Lima Norte, Lima Sur y Lima Centro, incluso, Callao.

Las familias de La Molina indican un gasto promedio de S/.160 nuevos soles por semana, los de Lima Moderna S/.153, y los de Lima Norte S/.191 nuevos soles.

"Los residentes de otros distritos consumen más en el Mercado Saludable de La Molina que los residentes de La Molina".

RESUMIENDO elementos clave

¿Principal razón de su visita?

- ✓ Salud (47%), calidad de la oferta (23%), frescura de los productos (8%), sabor (7%), variedad (7%).
- ✓ Mayor a 75% de satisfacción: amabilidad, confianza, atención rápida, limpieza, seguridad, variedad, cantidad de producto, locación adecuada y explicación de sus productos.
- ✓ Entre el 50% y 75% de satisfacción se mencionó: certificación visible, horario de atención, eventos.

¿Qué le gusta más del Mercado Saludable de La Molina?

- ✓ Orden y el buen servicio. La calidad de los productos, la amabilidad y el buen trato, el buen ambiente, los juegos para niños, las áreas verdes, la seguridad, la variedad, la garantía, el orden y la higiene.

¿cómo lograr más avances en el mercado nacional?

- Aplicando mejoras e innovaciones técnicas agroecológicas para bajar costos unitarios y tener productos de calidad; *lograr competitividad ética*
- Incrementando la variedad de la canasta agroecológica para resolver al máximo las necesidades del consumidor ecológico; *las/los consumidores sin necesidad de adquirir productos convencionales*
- Articulándonos para agrupar oferta y llegar a la mayor cantidad de puntos de venta, de los ecológicos y no ecológicos ; *facilitar al máximo la accesibilidad*
- Comunicando eficazmente la importancia de la alimentación saludable con productos ecológicos; *fidelizando decisiones de compra*

Mercado Saludable de La Molina



Mercado Saludable de La Molina





BioMercado

SAN MIGUEL



BioMercado

SAN MIGUEL





¡MUCHAS GRACIAS!

come sano, vive bien

Fernando Alvarado de la Fuente

bioferdi@hotmail.com

www.ideas.org.pe

Subscríbete a COMPARTIENDO

boletín electrónico semanal