

Guía de Alimentos Sanos y Seguros

Mercados, ferias, granjas, negocios, almacenes y cafés de venta de productos orgánicos y agroecológicos

Regiones

Metropolitana
Arica y Parinacota
Tarapacá **Coquimbo**
Valparaíso O'Higgins **Maule**
Biobío Wallmapu/Araucanía
Los Lagos Los Ríos



Red de Acción en Plaguicidas y sus Alternativas de Chile (RAP-Chile)
Alonso de Ovalle 1618, oficina A
www.rap-al.org

Guía para Encontrar Alimentos Sanos y Seguros

Primera edición, octubre de 2016

Red de Acción en Plaguicidas y sus Alternativas de Chile (RAP-Chile)

Alonso de Ovalle 1618, oficina A, Santiago de Chile

22 6997375 / rap-al@terra.cl; secretaria@rapal.cl /www.rap-al.org

Edición:

María Elena Rozas

Lucía Sepúlveda

Portada:

Esteban Vázquez

Foto portada: En recuerdo y reconocimiento a katarina Rottmann pionera de la agricultura orgánica en Chile. Feria Orgánica Plaza Ñuñoa, 2006.

Fotos: Fernanda Campos, María Elena Rozas, Rodrigo Mundaca, Pamela Contreras, Raúl Quinteros.



La Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile), apoya la agroecología y se opone al patentamiento (propiedad intelectual) de cualquier forma de vida. Por tanto, se opone a los acuerdos comerciales y proyectos de ley que:

- *Se apropian de semillas que han sido mejoradas y utilizadas ancestralmente por los pueblos indígenas y comunidades;*
- *Aniquilan la diversidad genética en el mercado;*
- *Atentan contra la biodiversidad agrícola;*
- *Socavan la soberanía alimentaria*

Objetivos de esta guía

La **Guía para encontrar Alimentos Sanos y Seguros** tiene como principal objetivo estimular y facilitar a los posibles interesados y a los consumidores la compra de productos orgánicos y agroecológicos producidos para alimentar a chilenos y chilenas, dando a conocer puntos de distribución y venta, especialmente en ferias, mercados orgánicos y negocios de once regiones de Chile.

Por esta razón, muchos de los nombres de decenas de productores que existen a lo largo del país y venden en forma directa, no están visibles en esta guía, pero sus productos sí lo están, disponibles en la mayoría de los casos en ferias como las Ecoferias de La Reina en Santiago; o ferias en Valparaíso, Coquimbo, Curicó, Talca y La Serena; en Mercados de la Tierra, o en mercados orgánicos y agroecológicos, y negocios. Dado que esta es la primera edición de la Guía de Mercados, no es posible identificar todo lo que ya existe. Esperamos que en una segunda edición podamos dar a conocer más lugares de venta, especialmente de regiones y también incorporar nuevas iniciativas que están en desarrollo por los distintos actores.

Otro objetivo de esta guía es sistematizar los argumentos que respaldan esta opción alimentaria y la vinculan con las economías locales, la soberanía alimentaria y la defensa de la semilla tradicional.

¿Por qué preferir a los productos orgánicos, biológicos, agroecológicos o aquellos producidos bajo los principios de la permacultura?

Hay muchas razones. La principal es que se cultivan con un nulo o mínimo uso de plaguicidas y no utilizan semillas transgénicas. La tendencia es contar con semillas tradicionales para producir estos alimentos, a través de los intercambios de semilla, y la creación de semilleros o bancos de semilla autónomos. Por tanto, al cultivar y preferir estos productos no solo estamos protegiendo nuestra salud al evitar la contaminación de los alimentos por residuos de plaguicidas dañinos, sino también contribuimos a disminuir las intoxicaciones, muertes de trabajadoras (es) agrícolas, personas y animales. Consumiendo estos productos estamos defendiendo el ambiente de la degradación y contaminación. (1) Comprando estos alimentos estamos ayudando a salvar las abejas y otros insectos benéficos como las chinitas, y estamos ayudando a proteger la avifauna, donde existen especies que están en peligro de extinción como el halcón peregrino, el loro tricagüe, la becacina pintada, entre otros.

En Chile la ley permite el uso de plaguicidas con efectos cancerígenos, que se venden sin restricciones, y de otros agrotóxicos que causan malformaciones congénitas, y alteraciones de los sistemas nervioso, reproductivo e inmunológico. También se registran y usan los insecticidas neonicotinoides que matan las abejas y otros insectos benéficos. Las intoxicaciones agudas causadas por plaguicidas

suman más de 4.000 casos anuales, considerando que en el país sólo se notifica 1 de cada 5 casos de intoxicación aguda. (2) En relación a la intoxicación crónica, que se expresa en cáncer y otras enfermedades, no hay estadísticas ni vigilancia epidemiológica.

En el país, en la agricultura convencional y en la industrial basada en monocultivos y variedades “mejoradas” (registradas) de alto rendimiento y costo, hay un uso excesivo de fertilizantes y agrotóxicos de la categoría de “Plaguicidas Altamente Peligrosos” (PAP o HHP por sus siglas en inglés), que tienen importantes efectos negativos sobre el ecosistema y la salud humana (3) y animal. Según los criterios definidos por expertos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), y de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), los PAP son plaguicidas que tienen las siguientes características: una alta toxicidad aguda y una toxicidad crónica, con efectos que se manifiestan a largo plazo en la salud humana y animal. Estos impactos se desarrollan lentamente, como consecuencia de la exposición de manera repetida, por un tiempo prolongado (meses o años) y a bajas dosis. Los PAP son aquellos agrotóxicos que se conoce o se presume como **cancerígenos** en humanos y animales; **mutagénicos**, es decir, que pueden provocar cambios en el material genético (ADN) de humanos y animales; **tóxicos** para la reproducción, ya que pueden causar efectos adversos en la función sexual o fertilidad en hombres o mujeres o afectar el desarrollo normal del ser humanos antes o después de nacer. Asimismo también son considerados PAP los plaguicidas (ingredientes activos o formulaciones) que causan un **daño severo o irreversible a la salud o el ambiente**; igualmente lo son aquellos **incluidos en tres convenios ambientales internacionales**. Estos convenios son el Convenio de Estocolmo sobre Contaminantes Orgánicos Persistentes (COPs) que incluye a plaguicidas que son tóxicos, persistentes, se desplazan a grandes distancias y son bioacumulables en los organismos, concentrándose en los tejidos grasos; el Convenio de Rotterdam que incluye a plaguicidas peligrosos prohibidos en ciertos países y que exige que los países exportadores notifiquen previamente al país importador; y el Protocolo de Montreal, que incluye a plaguicidas y sustancias que destruyen la capa de ozono.

Desde que se impuso la agricultura de monocultivos con uso intensivo de agrotóxicos y la llamada semilla “mejorada”, entregada por organismos del agro como parte del paquete tecnológico subsidiado para la agricultura familiar campesina, se ha contaminado el aire, suelos, aguas y alimentos causando profundos desequilibrios en los ecosistemas, graves impactos en la biodiversidad, deforestación y pérdida de la fertilidad de los suelos. El mayor costo social son las muertes, y las intoxicaciones agudas y crónicas que afectan a trabajadores/as agrícolas y a la población expuesta a plaguicidas, como también a quienes consumimos, sin saberlo, alimentos con residuos de agrotóxicos, algunos de ellos cancerígenos, bioacumulables en los organismos y altamente peligrosos. También esto ha significado la pérdida o la escasez de variedades tradicionales remplazadas por la semilla “mejorada” promovida por el Estado y la industria semillera.

Elegir alimentos producidos en forma agroecológica es apoyar las economías locales y apuntar a la soberanía alimentaria. Proveernos en las ferias y puntos de venta ligados a este tipo de productores y a la agricultura familiar campesina que usa estos métodos, nos permite completar el ciclo de la producción, asegurando el mercado y los ingresos requeridos por el productor. Esta es la alternativa al publicitado “encadenamiento productivo” promovido por los organismos públicos del agro, que impone condiciones inaceptables a los productores, debilita su autonomía y está orientado a la exportación o a la venta en supermercados.

La agricultura ecológica, al contrario de la agricultura industrial y la convencional, es un sistema de producción integral que recupera, mantiene y mejora la salud de los suelos y los ecosistemas garantizando alimentos saludables para esta generación y las futuras, debido a que protege a los seres vivos, el suelo, el agua y la biodiversidad basándose en los ciclos adaptados a las condiciones locales y a los procesos ecológicos. En el caso de la agricultura agroecológica el objetivo es más ambicioso que el de la agricultura orgánica puesto que constituye una alternativa a los monocultivos, apunta a la agricultura familiar campesina y contribuye a la soberanía alimentaria. Aspira a desarrollar agroecosistemas con una dependencia mínima de insumos externos, *“en los cuales las interacciones ecológicas y los sinergismos entre sus componentes biológicos proveen los mecanismos para que los sistemas subsidien la fertilidad de su propio suelo, la productividad y la protección de los cultivos”* (4).

Alimentos saludables

Otra razón importante para optar por este tipo de agricultura es que los cultivos orgánicos, en promedio, tienen mayores concentraciones de antioxidantes (69%), menores concentraciones de cadmio (50%) y una menor incidencia de residuos de plaguicidas que los cultivos convencionales o no orgánicos.

Un estudio reciente (2014) realizado por un equipo internacional dirigido por expertos de la Universidad de Newcastle (Reino Unido) realizó un meta-análisis sobre la base de 343 publicaciones revisadas por pares, que indican “diferencias estadísticamente significativas y diferencias significativas en la composición entre los alimentos orgánicos y los cultivos no orgánicos”. Entre los hallazgos más importantes, se encontró que las concentraciones de una gama amplia de antioxidantes tales como los polifenoles, “son sustancialmente mayores en los cultivos orgánicos, en los **ácidos fenólicos, flavanonas, estilbenos, flavonas, flavonoles y antocianinas** llegando a un estimado de **19** (95% CI 5, 33)%, **69** (CI 95% 13, 125)%, **28** (CI 95% 12, 44)%, **26** (CI 95% 3, 48)%, **50** (CI 95% 28, 72)% y **51** (CI 95% 17, 86) % mayor, respectivamente. En investigaciones basadas en modificaciones en la dieta y estudios epidemiológicos, muchos de estos compuestos han sido vinculados a un menor riesgo de enfermedades crónicas, entre ellas, las enfermedades cardiovasculares, las neurodegenerativas y algunos tipos de cáncer. Adicionalmente, se encontró que la frecuencia de aparición de residuos de plaguicidas es cuatro veces mayor en los cultivos convencionales, los que también contenían concentraciones

significativamente más altas del metal tóxico cadmio. (5) También se detectaron diferencias significativas para algunos de los otros compuestos (por ej. minerales y vitaminas). Hay evidencias que concentraciones altas de antioxidantes y bajas concentraciones de cadmio están vinculadas a prácticas agronómicas específicas (por ejemplo, la no utilización de fertilizantes (fósforo y nitrógeno) prescrita en los sistemas agrícolas orgánicos. En conclusión, los cultivos orgánicos, en promedio, tienen mayores concentraciones de antioxidantes, menores concentraciones de cadmio y una menor incidencia de residuos de plaguicidas que los cultivos no orgánicos comparados a través de regiones y producciones estacionales”. (6)

Optar por productos cultivados bajo los principios de la agroecología nos asegura una alimentación sin transgénicos. Los alimentos que tienen ingredientes transgénicos, como el maíz, la soya, la canola (raps, colza) se cultivan ya sea incorporando un insecticida (bt) o aplicando repetidas veces el herbicida cancerígeno glifosato. (7) Los nuevos transgénicos incluso incorporan herbicidas e insecticidas adicionales de igual efecto dañino, como el 2,4 D. En cambio, la agroecología protege la naturaleza del cambio climático, y de la contaminación química y genética que causan los transgénicos, contribuyendo además de manera activa a la preservación de la biodiversidad agrícola y a la diversidad genética en el mercado, mejorando la nutrición de esta generación y las futuras.

El informe de la **Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD) (2013)** es esclarecedor en este sentido. En el capítulo sobre agricultura titulado “Agroecología: una solución a la crisis de los sistemas alimentarios y el cambio climático”, Olivier de Schutter, anterior relator especial de Naciones Unidas sobre el derecho a la alimentación, señala: *“Los enfoques adoptados en el pasado por la revolución verde se centraron principalmente en el aumento de la producción de cultivos de cereales- arroz, trigo y el maíz- con el fin de prevenir las hambrunas. Sin embargo, estos cultivos son principalmente una fuente de hidratos de carbono y contienen relativamente pocas proteínas y otros nutrientes esenciales para una dieta adecuada. Sin embargo, de las más de 80.000 plantas disponibles para los seres humanos, estos cultivos suministran la mayor parte de nuestra proteína y energía. El cambio de los (antiguos) sistemas de cultivo diversificados a cultivos simplificados basados en estos tres cereales ha contribuido a la malnutrición de micronutrientes en muchos países en desarrollo. Como resultado, actualmente nutricionistas insisten cada vez más en la necesidad de una mayor variedad de ecosistemas agrícolas, con el fin de garantizar un aporte de nutrientes más diversificado. La diversidad de especies en granjas gestionadas siguiendo los principios agroecológicos, así como una agricultura urbana o peri urbana es un capital o un activo importante en este sentido”*. (8)

Al presentar su informe anual (2011) ante el Consejo de Derechos Humanos, Olivier de Schutter dijo que se hace imperioso aplicar la agroecología, para poner fin a las crisis alimentarias y ayudar a afrontar los retos vinculados a la pobreza y el cambio climático. *“Las inversiones deben concentrarse menos en el acceso a plaguicidas y fertilizantes químicos y más en la enseñanza de prácticas que permitan a los agricultores prescindir en lo posible de estos elementos y producir más con menos”*.

Propuesta de políticas públicas

Frente a los continuos incidentes y graves problemas relacionados con plaguicidas y transgénicos RAP-Chile junto a organizaciones sociales y ambientales, aboga desde hace décadas por la formulación e implementación de políticas públicas preventivas orientadas a la prohibición de plaguicidas altamente peligrosos y los neonicotinoides que afectan a las abejas, a la moratoria a los cultivos transgénicos y al etiquetado de los productos transgénicos. Sin embargo, estas normativas no han estado dentro de las prioridades de las autoridades como tampoco dentro de las urgencias legislativas. RAP-Chile apoya la agroecología y se opone al patentamiento (propiedad intelectual) de cualquier forma de vida. Por tanto, se opone a los acuerdos comerciales (como el TTP) y proyectos de Ley (como la Ley Monsanto) que se apropian de semillas que han sido mejoradas y utilizadas ancestralmente por los pueblos indígenas y las comunidades. Frente a las prácticas de biopiratería, es decir del intento de apropiación de la semilla nativa por la industria, organismos públicos o universidades, demanda políticas públicas que permitan a las comunidades el libre acceso a la semilla tradicional de los bancos del INIA, y demanda al SAG la publicación de la lista de variedades registradas que han pasado al dominio público por haber expirado el período de protección. Asimismo demanda políticas de apoyo a la investigación independiente, no orientada al registro de la semilla sino a fortalecer la categoría de dominio público de la semilla y a permitir a los productores y a las comunidades rescatar semilla criolla y nativa, y establecer sus propios semilleros.

Las semillas tradicionales, adaptadas a su territorio y resguardadas por las comunidades campesinas e indígenas, tendrán un mejor desempeño frente al cambio climático y garantizarán la producción de alimentos sanos a precios accesibles para los consumidores.

Es posible producir sin plaguicidas, incluso aquellas verduras y frutas más susceptibles al ataque de plagas como las lechugas, pimientos, frutillas, manzanas, papas, etc., utilizando bajos insumos y rescatando semillas criollas. Esto queda demostrado por la existencia de innumerables huertas cultivadas en el campo y también en la ciudad, sin plaguicidas ni transgénicos aunque no cuenten con certificación orgánica, así como por las granjas dedicadas a la agricultura orgánica, biológica, agroecológica, y a la permacultura presentadas en esta Guía. Al apoyar y optar por los productos orgánicos y agroecológicos no solo estamos cuidando nuestra salud, la de campesinas y campesinos y la de los animales sino también estamos defendiendo la semilla tradicional, nuestro patrimonio alimentario, y a nuestra madre tierra para las futuras generaciones.

María Elena Rozas F.

Lucía Sepúlveda R.

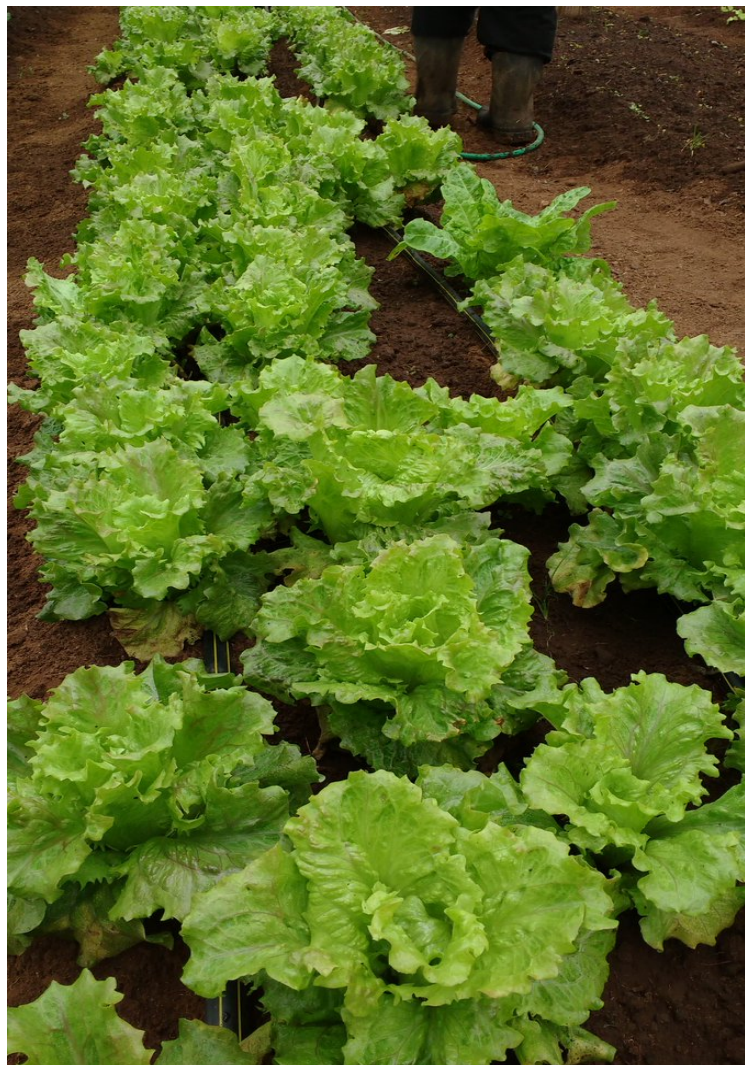
Notas

- (1) Para más información ver en: http://www.rap-al.org/index.php?seccion=3&f=ediciones.php&id_publicacion=7
- (2) Estadística mensual de intoxicaciones por plaguicidas, (2016) REVEP, Minsal. Ver en: [http://epi.minsal.cl/wp-content/uploads/2016/08/REVEP-ENERO JUNIO-2016.pdf](http://epi.minsal.cl/wp-content/uploads/2016/08/REVEP-ENERO_JUNIO-2016.pdf)
- (3) Plaguicidas Altamente Peligrosos. Ver más Información en: http://www.rap-al.org/articulos_files/HHP%20Lista%20PAN%202015corr.pdf
- (4) Miguel A Altieri (2001), Agroecología: principios y estrategias para diseñar sistemas agrarios sustentables.
- (5) Más información en: http://www.atsdr.cdc.gov/es/phs/es_phs5.html
- (6) Barański M, Srednicka-Tober D, Volakakis N, Seal C, Sanderson R, Stewart GB, Benbrook C, Biavati B, Markellou E, Giotis C, Gromadzka-Ostrowska J, Rembiałkowska E, Skwarło-Sońta K, Tahvonon R, Janovská D, Niggli U, Nicot P, Leifert C, (2014), Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses. En <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24968103>
- (7) Clasificación de la Agencia Internacional de Investigación del Cáncer. Ver en: <http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol112/>
- (8) Olivier de Schutter (2013), *Wake up before it is too late: Make agriculture truly sustainable now for food security in a changing climat* (“Despiértate antes de que sea demasiado tarde: hacer una agricultura verdaderamente sostenible para la seguridad alimentaria en el cambio climático”), Capítulo I, Comentario VI. Ver Informe UNCTAD en: http://unctad.org/en/PublicationsLibrary/ditcted2012d3_en.pdf

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)



RAP-AL Chile y katarina Rottmann de Tierra Viva en Feria Orgánica, Plaza Ñuñoa, Stgo. 2006. Fotos: María Elena Rozas



Producción orgánica de lechugas. Silvia Barrientos, de Río Negro, sector Huilma. Fotos: Rodrigo Mundaca.

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)



Mercados de la Tierra, región de Los Ríos. Fotos: Raúl Quinteros



Producción agroecológica de frutillas en manga vertical y horizontal sector Barros Blanco-Polloico, Osorno. Productor, José Guerrero. Foto: Rodrigo Mundaca

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)



Izquierda, Rosa Arismendi. Comuna de Río Negro, sector tres esteros, productora agroecológica de hortalizas, papas y frutillas.

Centro, Papas azules de Jaime Gaete, Productor de papas y hortalizas, practica un tipo de agricultura biodinámica, guardador de semillas y miembro de la red de productores agroecológicos, comuna de Puerto Varas, camino a ensenada km 7.

Derecha, Lucila Peralta. Productora agroecológica de Hortalizas, comuna de San Pablo, sector Santos Cotrihual. Fotos: Ing Agr. Rodrigo Mundaca.



Foto Mercados de la Tierra, región central

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)



Foto Mercados de la Tierra, región central

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)



Fotos de la publicación de Escuela Nacional de Agroecología, IALA, Chile. ANAMURI



Lechugas. Juan Osorio, Chorombo, María Pinto. Foto: Pamela Contreras



Jornada y Taller de Agroecología y Diseño de Huertas en Geometría Sagrada en Tierras del Fvtawillimapu, Purranque. Foto: Fernanda Campos



Jornada y Taller de Agroecología y Diseño de Huertas en Geometría Sagrada en Tierras del Fvtawillimapu, Purranque. Foto: Fernanda Campos



Jornada y Taller de Agroecología y Diseño de Huertas en Geometría Sagrada en Tierras del Fvtawillimapu, Purranque. Foto: Fernanda Campos



Jornada y Taller de Agroecología y Diseño de Huertas en Geometría Sagrada en Tierras del Fvtawillimapu, Purranque. Foto: Fernanda Campos

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)



Producción de papas, Asociación de Agricultores Orgánicos de Chiloé, Ancud. Foto: Cecilia Guíneo



Producción de papas, Asociación de Agricultores Orgánicos de Chiloé, Ancud. Foto: Cecilia Guineo



Cultivo orgánico de frutillas, María Pinto. Foto: María Elena Rozas



Mercado Orgánico Plaza Perú, Las Condes. Foto: María Elena Rozas



Mercado Orgánico Plaza Perú, Las Condes. Foto: María Elena Rozas



Mercado Orgánico Plaza Perú, Las Condes. Foto: María Elena Rozas



Mercado Orgánico Plaza Perú. Foto: María Elena Rozas



Mercado Orgánico Borde Río, Vitacura. Foto: María Elena Rozas

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)



Mercado Orgánico Borde Río, Vitacura. Foto: María Elena Rozas



Mercado Orgánico Borde Río, Vitacura. Foto: María Elena Rozas

Guía para Encontrar Alimentos Sanos y Seguros

MERCADOS, FERIAS, GRANJAS, NEGOCIOS, ALMACENES Y CAFÉS DE VENTA DE PRODUCTOS ORGÁNICOS Y AGROECOLOGICOS

Regiones Metropolitana, Arica y Parinacota, Tarapacá, Coquimbo, Valparaíso, O'Higgins, Maule, Biobío, Araucanía/ Wallmapu, Los Ríos, Los Lagos.

REGIÓN	METROPOLITANA		
MERCADOS ORGÁNICOS	DIRECCIÓN	TELÉFONO e-mail Productos	WEB / HORARIO
Ecotienda Chilota Ñuñoa	Domingo Toro Herrera 1361, Ñuñoa. Entre José Dgo. Cañas y Dublé Almeyda y entre J. M. Infante y Cap. Fuentes.	9 9782 7011 laecotiadachilota@gmail.com Productos frescos y procesados. La Eco Tienda Chilota abastece de verduras, frutas, jugos, granos y conservas que producen las productoras y productores de la Red de Agroecología y Consumo Responsable. Los productos son de cultivo orgánico y vienen de las Asociaciones Tierra Viva, Chiloé	https://www.facebook.com/laecotiadachilota Viernes de 11.00 a 21.00 hrs., y sábado de 10.00 a 14.00 hrs.

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		<p>Orgánico, Cooperativa Verde y Los Lagos Orgánico, entre otros afiliados a la Red de Agroecología y Consumo Responsable. Algunos de los productos son orgánicos certificados, otros no certificados pero sí son de cultivo agroecológico avalados por Red de Agroecología y Consumo Responsable. También cuentan con productos que son de producción casera o campesina sin aditivos.</p> <p>Entre otros productos se pueden encontrar acelgas de colores, lechugas, brócolis, paltas, zapallos, zanahorias, rabanitos, betarragas, papas nativas, ajos, etc.</p> <p>En la Ecotienda venden verduras orgánicas recién cosechadas de Tierra Viva de Catemu; las frutas orgánicas de Granja Elkin de Cabildo; huerto agroecológico de Rinconada de Maipú, entre muchos otros.</p>	
<p>Tierra Viva Agricultores Orgánicos AG</p>		<p>Presidenta de Tierra Viva Ing. Agrónomo/ productora orgánica Mónica Erpel Quevedo erpelquev@gmail.com</p> <p>Tierra Viva desde 1993 viene incentivando, desarrollando, difundiendo y practicando la agricultura orgánica en Chile para el mercado interno. Los productores orgánicos</p>	<p>https://www.facebook.com/Tierra-Viva-Agricultores-Org%C3%A1nicos-de-Chile-AG-29701948977/</p>

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		reunidos en Tierra Viva distribuyen sus productos, especialmente hortalizas y frutas en la Ecoferia de la Reina y en la Ecoferia de Valparaíso.	
Ecoferia La Reina	Av. Alcalde Fernando Castillo Velasco 9750, La Reina. Entradas: Corporación Aldea del Encuentro de La Reina en Avda. Larraín 9750 / Maria Monvel casi esquina Calle Azul, La Reina.	<p>http://ecoferia.cl/#ecoferiantes</p> <p>Ecoferia es producto de la feliz adopción de un proyecto creado por dos valiosas mujeres que pusieron los cimientos de un sistema de comercialización realizada escala humana y en donde el centro de atención es la voluntad y deseo de proveer alimentos sanos, el deseo férreo de proteger la naturaleza y los recursos naturales.</p> <p>Al privilegiar la venta directa, se genera un proceso doblemente valioso, por un lado se recompensa a quien ha estado a la cabeza de un sistema productivo y ha aportado temporada a temporada sus recursos y esfuerzo junto a su familia y trabajadores y por otro se fortalece el vínculo entre el productor y el consumidor, el cual permite introducir al consumidor en el mundo agrícola, mundo tan desconocido para aquellos que</p>	

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		<p>viven en la ciudad.</p> <p>La responsabilidad que representa para Ecoferia, proveer alimentos orgánicos, los ha impulsado a generar un sistema de supervisión de la calidad orgánica de los productos y seguimiento de la certificación de productos que se comercializan en ella. Ecoferia imprime en cada uno de sus productos el esfuerzo, cariño y pasión que siente cada productor en su labor diaria de producir alimentos en un marco de respeto a la naturaleza y su entorno.</p>	
Mercado Orgánico Vitacura	Monseñor Escrivá de Balaguer s/n frente al Club de Polo. Vitacura	<p>hola@mercadoorganico.cl</p> <p>Productos frescos y procesados certificados orgánicos. Frutas y verduras, huevos y lácteos, despensa, etc.</p>	<p>http://mercadoorganico.wordpress.com/</p> <p>Sábados por la mañana de 9 a 14 horas http://www.puntorganico.cl/es/ferias-organicas/10-vitacura.html</p>
Mercado Orgánico Borde Río Vitacura	Avenida Monseñor Escrivá de Balaguer 6400, Santiago	<p>hola@mercadoorganico.cl</p> <p>Productos frescos y procesados certificados orgánicos. Frutas y verduras, huevos y lácteos, despensa, etc.</p>	<p>http://mercadoorganico.wordpress.com/</p> <p>Miércoles y sábados de 10 a 15 horas Para más información sobre cocinería orgánica: https://www.facebook.com/CocinaPlaneta/</p>

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

<p>Mercado Orgánico Plaza Perú</p>	<p>Plaza Perú. Augusto Leguía Norte esquina Isidora Goyenechea. El Golf, Las Condes.</p>	<p>Productos frescos y procesados certificados orgánicos. Frutas y verduras, huevos y lácteos, despensa, etc.</p> <p>En Plaza Perú además almuerzos orgánicos de 12.30 a 15.00 hrs.</p>	<p>https://mercadoorganico.cl/ https://mercadoorganico.cl/mo-pza-peru/</p> <p>Miércoles y sábados. Lluve o truene. De 09.00 a 14.00 hrs.</p>
<p>Mercado Orgánico Lo Barnechea</p>	<p>Centro Cultural EL Tranque, Lo Barnechea</p>	<p>Productos frescos y procesados certificados orgánicos.</p> <p>Frutas y verduras, huevos y lácteos, despensa, etc.</p>	<p>http://mercadorganico.wordpress.com/</p> <p>Desde el 15 de octubre. Sábados por la mañana de 10 a 14 hrs.</p>
<p>Ecomercado Nuñoa</p>	<p>Plaza Nuñoa</p>	<p>Fomento productivo de pequeños productores indígenas, orgánicos y de agricultura familiar campesina.</p>	<p>https://www.facebook.com/EcoMercadoChile</p> <p>De 8 al 17 de julio. Consultar nuevas fechas en @EcoMercadoChile</p>
<p>Mercado Agroecológico de Paine</p>	<p>Plaza Nueva de Champa (Al lado de Escuela Antigua)</p>	<p>http://www.paine.cl/exitosa-inauguracion-del-mercado-agroecologico-de-paine/</p> <p>Frutas y verduras. Almacigos, huevos de campo, pan, etc.</p>	<p>https://www.facebook.com/mercadoagroecologico.paine/</p> <p>Todos los sábados de 10.00 a 14.00 hrs.</p>
<p>Encuentros Del Campo a la Ciudad Slow Food “Pilgua” Providencia</p>	<p>Condell N°343 Academia Humanismo Cristiano Providencia</p>	<p>Encuentros del Campo a la Ciudad Productos de Pirque, Paine y Buin. Consultar fechas de próximos encuentros y solicitar invitación</p>	<p>http://pilgua.cl/</p>

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		<p>en: http://pilgua.cl/invitaciones-al-encuentro/ Se pueden encontrar frutas, verduras, mermeladas, huevos, empanadas, pan, quesos y plantas, etc.</p>	
Mercado by Drugstore	Av. Providencia 2124, Providencia, Santiago	2 2335 822 Algodón chocolate, aceite de oliva orgánicos y otros.	http://www.drugstore.cl/mercado/
COOPERATIVAS	DIRECCIÓN	TELÉFONO e-mail Productos	WEB / HORARIO
Cooperativa Verde		<p>Ventas en Ecotienda Chilota https://www.facebook.com/CooperativaVerde/</p> <p>Cooperativa para intercambiar productos agroecológicos.</p> <p>El objetivo es:</p> <p>Conectar a los permacultores (productores de productos agroecológicos orgánicos) con los consumidores de productos saludables.</p> <p>Difundir la producción amigable con el medio ambiente, evitando monocultivos, apoyando a las familias a tener sus propios</p>	<p>www.cooperativaverde.org</p> <p>Martes, viernes y sábados se reúnen para ofrecer productos agroecológicos provenientes de varias agrupaciones.</p>

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

ALMACENES	DIRECCIÓN	TELÉFONO e-mail Productos	WEB/ HORARIO
Aldea Nativa	Tobalaba 1799	22 5024709 Frutas, verduras y productos procesados.	www.aldeanativa.cl
La Chakra	1. Sánchez Fontecilla 534, Las Condes. 2. Antupirén 9401, Peñalolén	22 2795162 Frutas, verduras y productos procesados	www.lachakra.cl
Planta Maestra	1. Manuel Montt 187, 2. Merced 295 3. .Antonio Varas 1370, Providencia 4. Holanda 069, Providencia 5. Vitacura 3591-B, Vitacura 6. Manuel Montt 187, Providencia	22 2091774 Productos frescos y procesados Merced: 22 6643154 Tienda + Sala de Lectura Antonio Varas: 22 2041461 Tienda + Cafetería Restaurant Holanda: 22 233 1833 Vitacura: 22 207 5819 Tienda + Cafetería al Paso. Manuel Montt: 2 2946 5527 Tienda + Cafetería al Paso	http://www.plantamaestra.cl/ Merced: Lunes a Domingo de 11.30 a 21.30 Antonio Varas: Lunes a Viernes de 10.30 a 21.30* Cafetería cierra 30 min antes. Sábado y Domingo de 11.00 a 21.00 hrs. Holanda: Lunes a Viernes de 10.30 a 20.30 Sábado 10.30 a 19.00 / Domingo 10.30 a 19.00 Vitacura: Lunes a Viernes de 11.00 a 21.00 Sábado 11:00 a 21:00; Domingo de 11.00 a 21.00 hrs. Manuel Montt: Lunes a Viernes de 11.30 a 21.30 hrs. Sábado 11.00 a 20.00; Domingo de 11.00 a 19.00 hrs.

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

<p>Tienda Mundo Rural Plaza de Armas de Santiago.</p>	<p>Ubicada al costado del Palacio Consistorial, en la comuna de Santiago.</p> <p>Dirección: Costado norte de la Plaza Armas, esquina 21 de Mayo.</p>	<p>Esta iniciativa forma parte del Programa Nacional de Comercialización de INDAP - servicio dependiente del Ministerio de Agricultura-, que apuesta por nuevos mercados para los productos de la Agricultura Familiar Campesina que favorezcan los “circuitos cortos” en la relación productor y consumidor.</p> <p>Entre los productos a la venta destacan jugo orgánico de copao de Combarbalá, orégano de Socoroma, jarabes de frutas del Oasis de Pica, té de zanahorias del valle de Lasana, arrollado de conejo del Totoral, maní de Chépica, café de trigo de Yungay, avellanas de la cordillera de Nahuelbuta, quesos con centolla de Chonchi, pastas de ajo de Punta Chilén y mermelada de ruibarbo de Punta Arenas.</p>	
<p>Rumbo Verde</p>	<p>Latadía 4317, Las Condes</p>	<p>22 5048343</p> <p>Venta online de productos orgánicos. Entre otros, tahini orgánico, harina de quínoa orgánica, harina de amaranto</p>	<p>www.rumboverde.cl</p>

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		orgánica, puré de frutos orgánico. En Rumbo Verde realizan talleres y ofrecen buenas alternativas de productos naturales, orgánicos, ecológicos y sustentables.	
Dellanatura	<p>Pueblo del inglés local 33, Vitacura</p> <p>Mall Vivo Panorámico Av. Nueva Providencia 2155, Local 175 Providencia Tel: 22335 2280 info@dellanatura.cl</p> <p>Espacio Urbano La Dehesa Av. El Rodeo 12850, Local 25 La Dehesa Tel: 22216 7514 info@dellanatura.cl</p> <p>Centro Comercial Lo Castillo Candelaria Goyenechea 3820, local 144 Vitacura Tel: 23224 3796 info@dellanatura.cl</p>	<p>Productos naturales y orgánicos. Frutos secos y semillas. Té y hierbas medicinales. Cúrcuma, maqui orgánico, entre otros productos. Avalan la certificación orgánica de cada uno de los productos.</p>	http://www.dellanatura.cl
Signo tierra	Avenida Larraín 9750, local 8	22 2731599	

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		“Signo tierra” es un emporio que vende café, miel, azúcar integral, queques y panes orgánicos, entre otras cosas.	
Emporio Tesana	Flandes 1750	22 3562481 Venta online de productos.	www.emporiotesana.cl
Tienda Natural	Las Tranqueras 1250, Vitacura	No hay productos frescos, solo procesados y artículos de tocador, cremas, etc.	www.tiendanatural.cl
Diprovena	Av. Providencia 2216, Local 61-B, Metro Los Leones, Providencia.	22 2319226 9 5716599 Productos procesados, no hay productos frescos. Ofrecen sopas orgánicas	http://www.diprovena.cl
Emporio orgánico y natural	Avenida Francisco Bilbao 2812 (interior)	22 2257591 No hay productos frescos. Solo procesados orgánicos	https://www.facebook.com/emporio.organicoy.natural
Santa Salud	Avda. Isabel La Católica 6048	22 9865380 No ofrece productos frescos.	www.santasalud.cl
Bazar de la Buena Salud Santiago	Estados Unidos 359, Metro Universidad Católica, Santiago dos Unidos.	Pastas de ajo, ají, avellanas, cochayuyo tostado molido, caracoles en conserva, sopas instantáneas de quínoa, cochayuyo jengibre. Preguntar por la disponibilidad de otros productos orgánicos.	http://conaproch.cl/

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

<p>Bienverde Natural y Orgánico La Reina</p>	<p>Sta. Rita 1160, Santiago, La Reina</p>	<p>22 4583722 También tiene sistema de compra electrónica y despachos. Consultas: 224583722 o escribir a servicio_al_cliente@bienverde.cl</p>	<p>http://www.bienverde.cl/content/4-horario De Lunes a Viernes entre las 10.30 y las 20.00 hrs., Sábados de 10.30 a 14.00 hrs. Domingo cerrado.</p>
<p>Orgänisk Providencia</p>	<p>Andrés de Fuenzalida 91, Providencia.</p>	<p>22 3354206 organisk@organisk.cl Despensa gourmet, productos sin plaguicidas ni transgénicos.</p>	<p>www.organisk.cl</p>
<p>Polen Providencia</p>	<p>Las Urbinas 53 -70J Drugstore, Providencia.</p>	<p>Miel orgánica de bosque nativo, Chocolate orgánico, jugo de manzana orgánico. Restaurant vegano</p>	<p>www.polenjugosysopas.cl</p>
<p>Lovinglife</p>		<p>Tienda online de productos orgánicos. Despachos a todo Chile</p>	<p>www.lovinglife.cl</p>
<p>Emiliana</p>	<p>La viña se ubica al lado norte de la ruta 68, km. 60,7 en el valle de Casablanca. Avenida Nueva Tajamar 481, oficina 905, Las Condes, Santiago.</p>	<p>22 3539130 Vinos orgánicos y biodinámicos Vino Orgánico Adobe y Coyam Venta en supermercados y en la viña.</p>	<p>http://www.emiliana.cl/filtro.html Para conocer cada una de las partes del viñedo orgánico de Emiliana ver en: http://www.emiliana.cl/organic-and-biodynamic/#interactive-vineyards Visitas a la viña: Temporada de verano, desde diciembre a marzo el horario de la tienda es de las 10 hasta las 18.00 horas. Temporada invierno: Desde abril a noviembre, horario tienda desde las 10.00 hasta las 17 hrs. Tour de lunes a domingo desde las 10.30, 11.30, 12.30 y 14.30, 1530. Reservas visitas a: wineshop@emiliana.cl. Fono 223539151</p>

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

Miguel Torres		mailadmin@migueltorres.cl Variedad: 100% Viognier. Elaborado 100% con uvas cultivadas orgánicamente. Variedad: 100% Sauvignon Blanc. Elaborado 100% con uvas cultivadas orgánicamente. Variedad: 100% Cabernet Sauvignon. Elaborado 100% con uvas cultivadas orgánicamente.	http://migueltorres.cl/etiquetas-vinos.php?id=15
RESTAURANTES ORGÁNICOS Y HUERTOS /GRANJAS ORGÁNICAS	DIRECCIÓN	TELÉFONO e-mail Productos	WEB HORARIO
Café VOP -Very Organic People	Augusto Leguía 216, El Golf	22 4199312	http://www.vop.cl/
Café almacén ONA Santiago Centro	Rosal 386, Santiago centro	22 6648224	
La Cuarta Pared La Reina	Avenida Larraín 9750, La Reina	Ofrece desayunos orgánicos.	
Natural y Orgánico	Gerónimo de Alderete 591, Las Condes.	22 8935112 Cocina japonesa y del sushi. Promueve la agricultura orgánica.	

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

El Árbol Restorán Providencia	Huelén 74, Providencia.	22 2350822 info@elarbolrestoran.com El restaurant El Árbol tiene una propuesta gastronómica saludable, vegetariana, en un entorno acogedor.	
The Market Vitacura	Francisco de Aguirre esquina Vitacura.	Se pueden encontrar sopas del día orgánicas y otros productos procesados, maqui, quínoa, etc.	
Fundación Origen Pirque	Virginia Subercaseaux 2450, Pirque.	Venden lo que se produce en la Escuela Agroecológica. Entre otros productos, hortalizas, mermeladas, huevos, quesos de cabra frescos o maduros.	www.fundacionorigen.cl
Granja Orgánica Talagante	Parcela San Joaquín camino Carampangue 1601 Casilla 547 Talagante, Chile.	granjaorganicachile@gmail.com Ofrecen frutas y verduras de su producción orgánica y canasta de hortalizas a domicilio.	www.granjaorganica.cl Atiende sábados en la mañana. https://www.facebook.com/granjaorganica .
Huertorganic		Juan Pablo Infante juanpabloinfante@gmail.com Comercializador de hortalizas y frutas. Certificado por Argencert. Se encuentra todos los miércoles y sábados en Ecoferia de la Reina Puesto 26	
Granja Alihuén Melipilla	Sector el Junco, Melipilla	Nicole Pernar	

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		99 2253330 Certificado IMO Productora de frutas y verduras. Zapallo, palta, papas, chirimoya, naranja, entre otros productos. Productos en venta en Puesto 24 de Ecoferia de la Reina	
Producto local Melipilla	Ruta G-74F, Chorombo, pasado puente, Melipilla	9 71015657 Enrique Osorio Venta directa. Tomates, lechugas, naranjas.	
Productos locales	Camino Bollenar, Santa Teresa de Mallarauco, Melipilla	Carlos Ibaceta y Eliana Olivares Hortalizas, frutales y paltas Venta directa	
Productos locales Paine	Darío Pavéz, 11 B 4 Champa, Paine, provincia de Maipo, Región Metropolitana	Ana Luisa Rojas Espina Venta directa Frutas y hortalizas	
Productos locales Paine	Parcela 10 B, Águila Sur, Paine, provincia de Maipo, Región Metropolitana.	Marianela Belmar Montero Venta directa Huevos, plantas medicinales, plantas nativas.	
Productos locales Paine	Uno Norte Parcela 23, Colonia Kennedy, Paine.	Miriam del Carmen Velozo Castro Venta directa Hortalizas y frutas	
Productos locales Paine	Parcela 40-54 Lote A 13 , Águila Sur, Paine	Patricia Yolanda Miranda Faundez Venta directa de hortalizas	
Productos locales Paine	Sitio 12 D Rangue, Laguna Aculeo, Paine.	Viola Constanza Gonzalez Varetta	

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

Productos locales Paine	Parcela 27 Los Hornos, Aculeo, Paine.	Ana del Rosario Gatica Bello Venta directa Plantas, flores, frutas y verduras	
Productos locales, Paine	Sitio 4 Huiticalan, Aculeo, Paine.	Fresia de las Mercedes Espinoza Ahumada Venta directa Flores hierbas medicinales, semillas terapéuticas.	
Viña Antiyal, Paine	Antiyal, está ubicada en la zona de Huelquen, Paine, provincia del Maipo.	Todas las uvas han sido orgánicamente y biodinámicamente cultivadas. Viña creada por Álvaro Espinoza y su familia con la idea de producir buenos vinos a pequeña escala y con un manejo orgánico de sus viñedos que hoy también práctica la agricultura biodinámica; una agricultura que cuida la naturaleza para las futuras generaciones. En venta en: La Vinoteca, La CAV, El Mundo del Vino, Vinomio.	
TEILLERY, Valle del Maipo	Los viñedos se ubican en el Valle del Maipo, en Los Guindos.	Desde 1998 cultivan viñedos de manera orgánica, siendo la primera viña en Chile en cultivar el 100% de las uvas orgánicamente y en desarrollar el primer vino 100% orgánico del país, elaborado con uvas	http://teillery.cl/es/

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		orgánicas y sin adición de sulfitos.	
FEN-BIO-DINÁMICO, Curacaví	Parcela 13-A, Fundo Alhué, Curacaví, Melipilla.	FEN-BIO-DINAMICO es una pequeña empresa agrícola que busca ofrecer un alimento que dé seguridad a quienes los necesitan. Después de años de práctica en la agricultura orgánica avanzaron hacia la agricultura biológico-dinámica. Producen frutas, huevos, uva, higos, almendras aceitunas, entre otros productos.	http://fen-bio-dinamico.cl/html/conocenos.php
REGIÓN	ARICA		
MERCADOS, FERIAS Y HUERTOS ORGÁNICOS	DIRECCIÓN	TELÉFONO e-mail Productos	WEB / HORARIO
Agroorganic Arica	Bodega Av. Lo Gallinazos Mz. M LT20 Sector Villa Frontera Arica Chile	cesar.agroorganica@gmail.com Cesar Huanca Orégano de exportación	
REGIÓN	TARAPACÁ		
MERCADOS, FERIAS Y HUERTOS ORGÁNICOS	DIRECCIÓN	TELÉFONO e-mail Productos	WEB / HORARIO
Cooperativa QuinoaCoop	Colchane, provincia del Tamarugal, Tarapacá	9 28900291 Abimael Gómez Quinoa orgánica. Quinuacoop se fundó en 2007 y	

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

Tarapacá		<p>cuenta con 14 socios de la comunidad de Ancovinto, Cariquima.</p> <p>Aproximadamente el 30% de la quinua cosechada anualmente está destinada al autoconsumo.</p> <p>Aunque aún no cuentan con certificación orgánica, cultivan la quinua sin plaguicidas los distintos colores que siembran desde siglos debido a que están bien adaptadas al clima. Se vende en Bolivia en la feria quincenal de Pisiga y en venta directa en Putre, Iquique, Alto Hospicio, Pozo Almonte.</p>	
REGIÓN	COQUIMBO		
MERCADOS, FERIAS Y HUERTOS ORGÁNICOS	DIRECCIÓN	TELÉFONO e-mail Productos	WEB / HORARIO
Ecoprimitiva Coquimbo	Monte Patria, Valle del Limarí, IV región de Coquimbo.	<p>9 97909209 contacto@ecoprimitiva.cl</p> <p>Venta en Ecoferia de la Reina. Avenida Alcalde Fernando Castillo Velasco 9750 en el interior del recinto de la Corporación Aldea del Encuentro.</p> <p>Disponen productos diversos, sanos y de excelente calidad biológica. Entre ellos, variedades de tomates cultivados en forma orgánica: Redondo Liso, el Carmelo, Corazón de Buey o</p>	http://www.ecoprimitiva.cl/

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		<p>Marmandie. Además ofrecen otros cultivos como: pepino, zanahoria, betarraga, rábano, espinaca, lechuga, repollo, brócoli, y aromáticas como albahaca, orégano, eneldo, entre otros.</p> <p>Ofrecen elaborados con materias primas y alimentos de origen orgánico: Tomates deshidratados, ketchup, pepinillos al dill, mermeladas, cereales como avena laminada y también harinas integrales de trigo y maíz, entre otros. También ofrecen una buena gama de semillas ecológicas de variedades antiguas, para cultivo comercial, para huertos urbanos y suburbanos.</p>	
<p>Manquenor Limarí</p>	<p>Pueblo de Manquehua, comuna de Combarbalá, Limarí.</p>	<p>9 97488833 Rosa Cortés Z. manquenorcombarbalá@gmail.com Pasta de aceitunas, aceite, frutales, copao. Elabora jugo orgánico de Copao. Venta por internet</p>	<p>www.manquenor.cl http://www.manquenor.cl/?tag=rumpa</p>
<p>Productos locales</p>		<p>9 74644898 lprodriguezcortes@gmail.com. Liliana Rodríguez Harina de algarroba</p>	
<p>Granja Canela y Sol, Canela</p>	<p>Ruta D71 sector El Llano s/n Canela, Baja</p>	<p>85818086 Gladys Cortes Hierbas Medicinales y Cosmética Natural</p>	<p>https://www.facebook.com/PRODUCTO S.CANELAYSOL/</p>
<p>Productos locales</p>		<p>9 97934127 David Quezada Tobar Nativus.spa@gmail.com Estevia, quínoa, amaranto, esparrago de</p>	<p>www.nativus.superweb.cl</p>

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		mar y otros	
Productos locales		9 42353656 Carlos Laguna y Patricia Antillero ecoprim@gmail.com , Variedades locales de tomates.	
Ecoferias Coquimbo y La Serena Red de los Mercados de la Tierra de Slow Food.	Plaza Milbrae, La Serena	Verduras y frutas, entre otros productos.	https://www.facebook.com/slowfoodlaserena Primer y Tercer Viernes de cada mes, de 10 a 18 horas
Ecoferia La Herradura de Coquimbo	Ubicada en el Mirador de La Herradura	Feria organizada por Slow Food Variedades de chirimoyas, frutas y hortalizas, entre otros productos.	1er sábado de cada mes, 10.00 a 18.00 hrs. https://www.facebook.com/events/1200690256 613482/
Restaurant Ayawasi orgánico y natural La Serena	Pedro Pablo Muñoz 566, La Serena	51 2212026 AYAWASI.CHILE@GMAIL.COM	https://www.facebook.com/ayawasi/ www.ayawasi.cl
Alejo y Laura Productos locales Coquimbo	Sector Caracoles, El Maitén, provincia del Limarí. El Maitén, lugar donde viven 'Alejo' Cortés y Laura López, quienes dan vida a 'Renacer Campesino', un hermoso lugar a los pies de la cordillera.	Pedidos a celular 9 91828647 (Alejo) y/ o 9 90252898 (Laura) Frutos secos de Laura y Alejo: nueces, manzanas, duraznos, damascos (deshidratados), miel, queso, paltas.	
REGIÓN	VALPARAÍSO		

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

MERCADOS, FERIAS Y HUERTOS ORGÁNICOS	DIRECCIÓN	TELÉFONO e-mail Productos	WEB / HORARIO
Productos locales Limache		<p>Carlos Molina caranmol@yahoo.es</p> <p>Generador de semillas de tomate limachino, haba morada, ajo morado, azafrán. Almácigos de estos productos.</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=GyTjq9jo89s</p>
Huerto Orgánico Quilpué	<p>Estación Quilpué de Metro Valparaíso.</p>	<p>Cuenta con cultivos de tomates, lechugas, kale, rúcula, entre otras hortalizas.</p> <p>El lugar cuenta con un módulo agroecológico, con especies nativas, comestibles y medicinales.</p>	
El mercadito orgánico de Valparaíso		<p>Contacto: elmercaditorganico@gmail.com</p> <p>Reparto a domicilio de canastas con verduras, frutas, cereales, conservas y legumbres orgánicas y biodinámicas. Entregas los viernes en el Colegio Waldorf de Limache (Riquelme 011) y los sábados en el Restaurant El desayunador de Valparaíso (Almirante Montt 399, Cerro Alegre). Preguntar por nuevos lugares. Productos de huertas de algunos de sus miembros de Catemu (Andrea Tuzek), Limache (María Eugenia Llanos) y Ovalle (Carlos Lagunas).</p>	<p>http://elmercaditorganico.blogspot.com/</p>

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		También las conservas, jugos, cereales y legumbres, son cultivados, procesados y envasados por Andrea Tuzek de Catemu.	
Bioferia de Productos Orgánicos en Quilpué	Esta es una iniciativa del Municipio de Quilpué. La feria se realiza en la Plaza Nueva Municipal una o dos veces al mes, dependiendo de lo que disponga la organización	En esta feria puedes encontrar hortalizas, frutas, granos y jabones entre otros productos.	Información de las fechas exactas de la feria en: http://cookcina.com/2014/07/10/donde-comprar-productos-organicos-en-vina-del-mar/
Organicosas	Despacho a Curacaví, María Pinto, Casablanca, Viña, Valparaíso, Con-Con y alrededores.	La oferta incluye frutas, verduras, café y té, artículos de limpieza, etc.	http://www.organicosas.com/
Zaqui	Para pedidos: Llamar o escribir a: 9-65779534 ventas@zaqui.cl	9 65779534 La oferta incluye frutas, hortalizas, frutos secos, etc.	http://www.zaqui.cl/
Amapola Tetería Bazar Valparaíso	Cumming 125, Valparaíso	Ofrece una selección de productos orgánicos.	https://www.facebook.com/Teteria.laamapola/ Todos los jueves de 17.00 y las 19.30 hrs.
Granja Orgánica Quinta Delia	Camino del Misionero 9456 7700932 Lo Barnechea	Organiza grupos para almuerzos al aire libre. Ofrecen sus productos en Lo Barnechea. Consultar otros lugares de venta en: http://granjaorganica13.blogspot.cl Chacra orgánica donde frutales y hortalizas se combinan con la crianza de pavos, pollos y gansos.	https://www.facebook.com/QuintaDelia/ http://granjaorganica13.blogspot.cl

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

<p>RED ECOVIVA Valparaíso y Viña del Mar</p>	<p>Ubicada detrás de la Biblioteca Santiago Severin Avenida Brasil esq. Molina, Valparaíso.</p>	<p>ecoviva.red@gmail.com Alimentos orgánicos certificados</p>	<p>Consultar fechas de feria EcoViva en Valparaíso y Viña del Mar en: https://www.facebook.com/eco.viva.12/likes De 10.30 a 17.00 hrs.</p>
<p>Cooperativa campesina de productos andinos. PetorQuinoa</p>	<p>Serrano 48, La Ligua.</p>	<p>9 71417982 Luis Soto Quinoa 100% orgánica</p>	<p>https://www.facebook.com/petorquinoavalpo De 10.00 a 14.00 hrs. y de 15.30 a 18.00 hrs. /</p>
<p>Parcela Santa Adriana Olmué</p>	<p>Quebrada Alvarado, Olmué.</p>	<p>Silvia y Celinda Altamirano y Andrea Fabres. mafabres@uc.cl Productoras de paltas y hortalizas, almácigos y plantas. Certificación orgánica IMO Vende sus productos en Puesto 14 de Ecoferia de la Reina.</p>	
<p>Productos locales Casablanca</p>	<p>Las Dichas, El Estero, Casablanca.</p>	<p>Blanquita Fono 9928 66 929 Hortalizas, mermeladas caseras, huevos de campo, pan amasado.</p>	
<p>Feria Pequeños Productores FEPA de PRODESAL, Casablanca</p>	<p>Costado del Estadio Municipal, Casablanca.</p>	<p>Hortalizas, frutas, entre otros.</p>	<p>Todos los sábados de 10.00 a 14.00 hrs.</p>

REGIÓN	VI REGIÓN DEL	LIBERTADOR GRAL. BERNARDO O'HIGGINS	
MERCADOS, FERIAS Y HUERTOS ORGÁNICOS	DIRECCIÓN	TELÉFONO E-mail	WEB / HORARIO
<p>Eco Huertos en Red. Mercado agroecológico-orgánico de Machalí y Rancagua.</p>	<p>Sede en Barrio Centenario ubicado en 21 de mayo con Balmaceda, Rancagua.</p> <p>Machalí, Centro Nuevo Avenida San Juan 133 Machalí.</p>	<p>Para Rancagua y Machalí contactar: agroecologico.rancagua@gmail.com</p> <p>Ofrecen productos frescos, frutas y verduras, y talleres. La Canasta orgánica a domicilio y el listado de productos disponibles se pueden solicitar al correo: agroecologico.rancagua@gmail.com</p> <p>El horario para entrega a domicilio es a convenir. En Rancagua-Machalí es desde las 10.00 a 20.00 hrs.</p> <p>El horario para entrega con retiro en Sede Barrio Centenario 21 de Mayo con Balmaceda, Rancagua es de 17.00 a 20.30 hrs.</p>	<p>En sede Barrio Centenario ubicada en 21 de mayo con Balmaceda, Rancagua de 17.00 a 19.00 hrs. Recepción de pedidos hasta las 18 horas. Más información en página web.</p> <p>https://www.facebook.com/agroecologicorancagua https://www.facebook.com/ecohuertosenred</p> <p>https://www.facebook.com/profile.php?id=100010966217074&pnref=story</p>
<p>Agrupación ecológica- cultural La Cosecha Rancagua</p>	<p>En Guillermo Saavedra 368, Villa Triana, Familias por una alimentación limpia. Por una alimentación libre de tóxicos y transgénicos.</p>	<p>Productos frescos y Almuerzos saludables</p> <p>Visitas al productor</p>	<p>Todos los jueves, entre las 18.00 y 21.00 hrs., entrega de canasta saludable a las familias que la solicitaron a: agrupacionlacosecha@gmail.com</p>

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

	https://www.facebook.com/anina.delacosecha?fref=ts	agrupacionlacosecha@gmail.com	
Productos locales Rancagua		9 98375077 Pablo Jara Quínoa cultivada bajo los principios de la biodinámica.	Pedidos de más de 10 kg, entrega en RM.
Viña Lo Marchantt	Lo Marchant s/n, comuna de Marchigüe	sergiozui@hotmail.com Vino orgánico jazmín del Cabo La producción de uva se destina en un 100% para la elaboración de vino orgánico. Se vende en tiendas del ramo, en restaurantes, en supermercados y en forma directa al público durante exposiciones que se realizan en las diferentes zonas del país, fiestas gastronómicas, degustaciones, fiestas de vendimias, etc.	http://jazmindelcabo.blogspot.cl/
REGIÓN	MAULE		
MERCADOS, FERIAS Y HUERTOS ORGÁNICOS	DIRECCIÓN	TELÉFONO e-mail Productos	WEB / HORARIO
Feria mensual Curicó	Al costado de la Iglesia Matriz.	9 91579191 Paola Lazo Pan integral, tomate, aceituna,	https://www.facebook.com/lavegetable.curicovegetariano

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		orégano, aceituna-nuez ajo, sésamo, albahaca u orégano, avena-nuez, mix de semillas, pan centeno.	Sábados y domingos, todo el día. Más información en: LaVegetable Curico Vegetariano , Alameda, Curicó.
Ecoferia del Maule Talca	Plaza Fernández Llorens, 8 Oriente con 2 Norte, Talca.	Contacto Jimena Monreal, secretaria Mónica Maríán Asoprovida chile@asoprovida.org Productores orgánicos y agroecológicos de la región. Productos locales y libres de plaguicidas.	https://www.facebook.com/ecoferiamauale/?ref=py_c Sábados, de 10.00 a 16.00 hrs. Feria quincenal
Huertas a deo Curanipe		info@huertasadeo.cl Los productos son cultivados por pequeños agricultores del país, siguiendo los principios de la agroecología, aportando al desarrollo de sus familias y comunidades. Ventas a Santiago, Talca y Concepción.	http://www.huertasadeo.cl/
ComEcologico Molina, Maule	Lote A-1 Parcela 35A San Jorge de Romeral, Molina, Maule.	9 91426590 bernardita@comecologico.cl Producción de frutas, hortalizas y productos procesados sin agroquímicos, respetando la biodiversidad, los ciclos y fuerzas de la naturaleza También ofrecen mermeladas y pastas.	www.comecologico.cl https://www.facebook.com/comecologico

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

<p>Feria de la Agricultura Familiar Campesina. Hualañé</p>	<p>Esquina de Libertad con Luis Cruz Martínez</p>	<p>Feria organizada por la municipalidad.</p> <p>Nuria Díaz, presidenta grupo agricultoras (es).</p> <p>Ofrecen productos cultivados bajo la modalidad de Manejo Integrado de Plagas (MIP) y Buenas Prácticas Agrícolas y también algunos en transición a orgánicos.</p>	<p>Martes, jueves y sábado de cada semana en horario de 09.00 a 14.00 hrs.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=Dwwg7terPBQ</p>
<p>Huertos de Huaiquivilo Miraflores, Maule</p>	<p>Miraflores, Comuna de Longaví, Maule.</p>	<p>Macarena Escobar y Miguel Elisalt</p> <p>9 88194329</p> <p>maca.escobar.abarzua@gmail.com</p> <p>Productores de manzanas y kiwis. Certificación orgánica IMO</p> <p>Productos en venta en: Ecoferia La Reina, puesto 38.</p>	
<p>Productos locales Maule</p>		<p>77 2210970</p> <p>Agricultora Orgánica</p> <p>Elizette Aravena Ramos</p> <p>Productos agroprocesados.</p>	

REGIÓN	BIOBÍO		
MERCADOS, FERIAS Y HUERTOS ORGÁNICOS	DIRECCIÓN	TELÉFONO e-mail Productos	WEB / HORARIO
Mercado Campesino de Penco Con Slow Food	Plaza de Penco	Los productos principales son las hortalizas y las frutas frescas, entre ellas remolacha, apio, cilantro, perejil, pimienta, tomates y lechugas; además de fresas blancas y rojas.	http://www.slowfood.com/network/es/chile-mercado-de-la-tierra-de-penco/ Ago. 4 y 18; Sept. 1 y 15; Oct. 6 y 20 Nov. 3 y 17; Dic. 1 y 15.
Florasem Chillán	Granja Orgánica Santa Cecilia, km 14 camino a Termas de Chillán.	9 89498430 geru@florasem.cl Guillermo Riveros Hierbas Medicinales, aromáticas y condimentaria, Spirit, berries 100% orgánicos. Los productos cumplen con todas las exigencias de la Ley Orgánica Chilena (ley 20.089) Cada uno de los productos tiene su origen en cultivos propios, elaborados bajo la estricta regulación de tecnologías orgánicas y certificados como tal.	http://www.florasem.cl/
Ecotienda	Isabel Riquelme 478,	Ecotienda La Canasta Nativa	www.facebook.com/lacanastanativa/

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

La canasta nativa Chillán	Chillán		De 10.00 a 19.30 hrs.
Productos locales El Carmen Chillán	El Carmen	9 81235010 Paula Seguel Para encargos y entrega de productos en Chillán. Ofrece granola orgánica y harina de avena.	
Emporio Color Local Concepción	Maipú 1726, Concepción	colorlocaldeconce@gmail.com Emporio de Alimentos de producción local, campesina y agroecológica.	www.facebook.com/profile.php?id=100009672196114&sk=wall
Huertas Ünel Mapu Productos locales Comuna del Carmen Chillán		Jesús Andrés Paredes jesus.awkan@gmail.com celular 9 57483223 Cultivos agroecológicos de lechugas y acelgas Entrega a domicilio.	https://www.facebook.com/HuertasUnelMapu/?fref=ts
Unión Comunal de Huertos Orgánicos - UCHO Tomé, Región del Biobío	Sede ubicada en Puyehue s/n población Los Lagos entre pasaje Villarrica y Rupanco en la ciudad de Tomé.	La organización realiza un hermoso trabajo autogestionado con plantaciones orgánicas urbanas de verduras y frutas para el autoconsumo y abastecimiento de la familia. Producen variedades de lechugas, acelgas, porotos,	Trafkintu, el 16 de octubre, Día de la Alimentación Plaza de Armas de Tomé. Ver Trafkintu y actividades en: http://www.tvn.cl/programas/frutosdelpais/capitulos/frutos-del-pais-tome-2029030

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		<p>cebollas, zapallos, maravilla, maíz para las aves, ají. Entre los frutales destacan cerezos, ciruelos, duraznos, membrillos, alcayotas. Además plantas ornamentales, mermeladas caseras y artesanías.</p> <p>El excedente de la producción lo regalan a quienes lo necesite y en algunos casos se vende.</p> <p>Realizan la tradición del Trafkintu como mercado comunitario que vela por la defensa de las semillas originarias. No utilizan plaguicidas ni semillas transgénicas. El intercambio de semillas lo realizan con el compromiso de sembrarlas, cuidarlas, guardarlas y reproducirlas con el fin rescatar aquellas semillas que se han traspasado de generación en generación.</p> <p>A los Trafkintu y ferias concurren productoras (es) orgánicas de Penco, Lirquén, Talcahuano, Quirihue, Nonguén. Más información: Agricultura Urbana, Leslie</p>	
--	--	--	--

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		Retamal +569 66487129, leslieyanquen@gmail.com, Matilde Zenteno, Maule 506, Tomé Alto. +569 83530248	
Productos locales	<p>Liucura Bajo, Quillón, Ñuble, región del BioBío.</p> <p>Quirihue, Ñuble, Región del BioBío.</p> <p>El Carmen, provincia de Ñuble, Región del Biobío.</p>	<p>Asociación de Mujeres “La Esperanza” de Liucura.</p> <p>Grupo agroecológico “Las Camelias”, Quirihue.</p> <p>Sindicato de trabajadoras independientes agrícolas “Mujeres por el Desarrollo”, El Carmen.</p> <p>Producen verduras y frutas, mermeladas y otros productos principalmente para el autosustento y abastecimiento de la familia.</p> <p>Realizan Traffintu y trabajan en la conservación y defensa de la semilla nativa.</p>	<p>El valioso trabajo de estas productoras y productores se puede ver en:</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=Ei0OK3A44dA&t=8s</p>
Orgánicos Brita Comuna de Pinto	<p>Camino Termas de Chillán Km. 28, comuna de Pinto, BioBío</p>	<p>contacto@organicosbrita.cl</p> <p>Eva Hagwall agrónoma y agricultora orgánica.</p> <p>Predio ubicado en la comuna de Pinto dedicado a la producción de berries orgánicos, frambuesas, boysenberries, zarzaparrilla, murta, ruibarbo y otros frutos</p>	<p>http://www.organicosbrita.cl/</p>

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		para la fabricación de mermeladas y repostería en la planta artesanal de Orgánicos Brita.	
REGIÓN	ARAUCANIA /WALLMAPU		
MERCADOS, FERIAS Y HUERTOS ORGÁNICOS	DIRECCIÓN	TELÉFONO e-mail Productos	WEB / HORARIO
Productos locales Merkén	Sector de Ipinco Bajo, kilómetro 7.5 desde Purén alto hacia Lumaco, en la Comuna de Purén.	99 6729455 Gerardo Colipi Colipi y Francisca Epuñan, productores de merken. Han guardado las semillas y la tradición de su cultivo, práctica que se ha realizado por generaciones por los mapuche, de manera natural, sin plaguicidas y con abonos orgánicos. info@rutasculinarias.cl El merkén tiene solicitud sello de origen por de Gobierno Regional de la Araucanía. Abarca las Comunas de Purén, Los Sauces, Renaico, Angol y Lumaco, Provincia de Malleco, Región de La Araucanía.	ipincobajo@gmail.com
Producto local	Sector Maitenrehue,	9 81961182	

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

<p>Merkén</p>	<p>comuna de Angol, Coordillera de Nabuelbuta.</p>	<p>Contacto: Elizabeth Burdiles Garcés.</p> <p>Agrupación de productoras de la Coordillera de Nabuelbuta. Agrupación que cuenta con 20 mujeres dedicadas al cultivo, deshidratación, ahumado, chancado, molienda del ají “cacho de cabra” para la elaboración del merkén. Producto procesado: Merkén. Ají Cacho de Cabra Ahumado.</p>	
<p>Cooperativa Agroecológica Wemapu de Villarrica</p>	<p>Local de ventas, Mercado Fritz, Locales 7-8, Aviador Acevedo 612, Villarrica.</p>	<p>Contacto: Gabriel Curilef F</p> <p>Productos sanos, libres de agroquímicos y de excelente calidad.</p> <p>Cooperativa formada por 16 personas, y dedicada especialmente a la quínoa mapuche y distintas variedades de porotos, arvejas, habas, papas nativas, además de mermeladas y conservas de frutos de la estación. Producen y procesan los abonos en composteras, fabrican y utilizan de Té de compost en la prevención de</p>	<p>http://wemapu-agroecologico.blogspot.cl/</p>

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		<p>enfermedades y plagas, etc.</p> <p>Utilizan el sello Ético de Calidad de "We Mapu", que responde a un Sistema de Certificación Participativa Alternativa que viene desarrollando la Corporación de Desarrollo Mapuche "Kom Kelluhayin", esto como una manera dejar la certificación de los productos en manos de los propios campesinos que son productores mapuche en su mayoría.</p>	
<p>Restaurante “Zuny Tradiciones, Temuco</p> <p>Su dueña Zunilda Lepin en 2015 fue reconocida como nuevo Tesoro Humano Vivo por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.</p>	<p>Tucapel 1374 con Matta.</p> <p>Ubicado en el tradicional Barrio Tucapel de Temuco.</p>	<p>9 97955280</p> <p>Zunilda Lepin es defensora de la semilla tradicional, mediante el resguardo, uso, valoración e intercambio de semillas ancestrales (trafkintu) en su comunidad, manteniéndolas sin alteraciones químicas. A partir de estas prácticas tradicionales del pueblo mapuche y su propuesta culinaria en “Zuny Tradiciones”, ha logrado impacto y reconocimiento a nivel local, regional y nacional.</p>	<p>www.zunytradiciones.cl</p> <p>http://zunytradiciones.temucotiene.cl/</p>
<p>Feria Walung</p>	<p>Ambas ferias son en Ruka</p>	<p>Contacto: Anita Epulef</p>	<p>https://www.facebook.com/feriawalung.cu</p>

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

<p>Kura Rewe, Curarrehue</p> <p>Feria Pukem Kura Rewe</p>	<p>Walüing, camino a Panqui, km 0.5, Pichi Kurarrehue</p>	<p>anita.epulef@gmail.com https://www.facebook.com/anita.epulef.3</p>	<p>rarrehue</p> <p>Feria Walung de Kura Rewe se realiza todos los años del 23 de enero al 24 de febrero, con intercambio de semillas Feria Pukem (de invierno) de 16 al 24 de julio.</p>
<p>Mercado agroecológico de Pucón</p>	<p>Costado del estadio Municipal de calle Brasil s/n, entre Avenida Colo- Colo y Camino Internacional, Pucón.</p>	<p>Iniciativa impulsada por la Municipalidad de Pucón, reúne a 30 productores locales Ofrecen frutas, hortalizas, miel, semillas, plantas medicinales, almácigos, abonos conservas, entre otros.</p>	<p>De enero a marzo todos los sábados desde las 10 de la mañana.</p>
<p>CHAPRUI Producto local Coordillera de Nabuelbuta</p>	<p>Pichihuenocolle, Purén, provincia de Malleco Coordillera de Nabuelbuta</p>	<p>9 99145987 Contacto: Novelina Chaparro novelinachaparro@yahoo.es</p> <p>Avellanas Chaprui Productores orgánicos sin certificación. No usan plaguicidas ni otros productos químicos en los avellanos nativos. Ofrecen una serie productos elaborados con avellanas nativas, entre otros, aceite, chocolates, trufas, café. Venta directa y en ferias locales organizadas por INDAP.</p>	

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

<p>Salusflora Villarrica</p>	<p>Villarrica camino a Lincanray</p>	<p>45 2410314 En Salus Chile se cultivan más de 30 variedades de hierbas y existen otras 100 de experimentación de diversas partes del mundo, en aproximadamente 600 hectáreas de tierras orgánicas certificadas. Una de ellas es camelia sinensis, también conocida como la planta del té. Bajo estrictos estándares de calidad alemana y según la agricultura orgánica que no permite intervenciones químicas de ningún tipo (plaguicidas, fungicidas, etc.) Tiene puntos de venta en 15 regiones, ver en página web.</p>	<p>www.saluschile.cl</p>
<p>REGIÓN</p>		<p>LOS RIOS</p>	
<p>MERCADOS, FERIAS Y HUERTOS ORGÁNICOS</p>	<p>DIRECCIÓN</p>	<p>TELÉFONO e-mail Productos</p>	<p>WEB / HORARIO</p>
<p>Mercados de la Tierra Valdivia Paillaco</p>	<p>Valdivia, la feria se realiza en Paseo Camilo Henríquez, costado del Banco Estado. Paillaco, la feria se realiza el último miércoles de cada</p>	<p>Feria agroecológica. Productos locales, hortalizas y frutas. Iniciativa que busca acercar a los consumidores y</p>	<p>https://www.facebook.com/mercadodelatierralosrios/ https://slowfoodenchile.wordpress.com/mercados-de-la-tierra/</p>

<p>Futrono Mariquina Panguipulli Coñaripe Los Lagos</p> <p>ACOVAL (Asociación de Consumidores de Valdivia) y Slow Food junto a productores orgánicos. Proyecto Corfo.</p>	<p>mes en la Calle O'Higgins con Barros Arana. Paillaco.</p> <p>Futrono, la feria se realiza en la plaza de Futrono.</p>	<p>productores locales de frutas, verduras y derivados que no utilizan fertilizantes y plaguicidas químicos. Ponen a disposición de los consumidores productos de calidad, asegurados en sus procesos a través de un sistema de garantías y producidos bajo un sistema de producción sustentable, de base agroecológica, tradicional u orgánica.</p>	<p>https://www.facebook.com/SlowFoodValdivia/</p> <p>Paillaco, se realiza el último miércoles de cada mes. De 10.00 a 13.00 hrs. En forma excepcional organizan ferias en días distintos en ocasión de festividades o con motivo de las fiestas patrias.</p> <p>Valdivia, realizará la feria el 11 y 12 de noviembre 2016.</p> <p>Futrono, realizará la feria en el mes de noviembre de 2016.</p> <p>Mariquina realizará la feria el 30 de septiembre de 2016.</p> <p>Panguipulli, el día 7 de octubre 2016 y Coñaripe el día sábado 8 de octubre.</p> <p>Los Lagos, realizará la feria el viernes 28 de octubre de 2016.</p> <p>La periodicidad y lugar de estas ferias se informa en el sitio web.</p>
<p>Cooperativa de Consumo Responsable La Manzana, Valdivia</p>	<p>Tienda: Vicente Pérez Rosales 787 c, esquina Yervas Buenas, a un costado del café-bar La Última Frontera.</p> <p>Tienda a través de la web.</p> <p>Despacho a domicilio</p>	<p>63 2230647 9 65725161 tienda@lamanzana.coop</p> <p>Busca ser una plataforma comercial y de promoción para los productores locales y orgánicos de la Región de los Ríos, basada en principios de</p>	<p>http://www.lamanzana.coop/</p> <p>De 11.00 a 14.00 hrs. y de 16.00 a 20.00 hrs. Sábados de 11.00 a 13.30 hrs.</p>

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

	dentro de Valdivia.	comercio justo, que potencie el desarrollo de la agricultura familiar campesina, la salud de los consumidores y de nuestro entorno natural, a través de una alimentación saludable.	
Sabores étnicos Maqueo Futrono		9 82267958 Gladys Lefian Huenulef gourmet.maqueo@gmail.com Microempresa familiar que elabora productos en base a frutos silvestres de nuestra tierra. “Sabores Étnicos” una micro empresa familiar de la localidad de Maqueo en el Lago Maihue que procesa artesanalmente el maqui, elaborando licor de maqui, café, mermeladas, infusiones, cereales, entre otros productos gourmet cien por ciento orgánicos.	https://www.facebook.com/maqueosaboresetnicos
Sabores de Arique Arique, Valdivia		Olivia Gallardo Contacto Sabores de Arique: emiliaarique@live.cl Mermeladas caseras fabricadas con frutas orgánicas y azúcar orgánica. Por ejemplo, las grosellas vienen de un huerto orgánico de Osorno, de	

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		<p>productor certificado; la rosa mosqueta es 100 % natural. Entre otras mermeladas ofrece de membrillo con murta, membrillo con manzana limona, zarzaparrilla roja y negra, guinda, grosella, mora. Estos productos se pueden encontrar en Valdivia en la “Cooperativa La Manzana” y en Iquique, forman parte de los productos del emporio “Sabores de la Abuela”.</p>	
REGIÓN	LOS LAGOS		
MERCADOS, FERIAS Y HUERTOS ORGÁNICOS	DIRECCIÓN	TELÉFONO e-mail Productos	WEB / HORARIO
Chiloé Orgánico A.G Asociación de Agricultores Orgánicos de Chiloé, Ancud	Venta de productos en: Calle Aníbal Pinto N° 442, ruta 5 Sur, Ancud.	<p>9 97831355 / 9 76184705 Cecilia Guineo ag.chileorganico@gmail.com</p> <p>La asociación gremial Chiloé Orgánico agrupa a productores agroecológicos de diferentes localidades y comunas de Chiloé, entre ellas, Ancud, Queilén, Dalcahue con el convencimiento de que las propuestas agroecológicas son</p>	<p>https://www.facebook.com/chiloorganicoasociaciongremial/</p> <p>Horario: de 12.00 a 18.00 hrs.</p> <p>Feria de Chiloé Orgánico, todos los años en febrero Contacto: 9 76184705</p>

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		<p>una alternativa posible y estratégicamente sustentable para el desarrollo del mundo rural de nuestro país. Cuentan con certificación orgánica del SAG para producir y comercializar productos. Producen productos procesados y frescos, entre ellos, hortalizas, papas, ajo negro, mermeladas. Quesos de oveja y vaca en transición a orgánicos.</p>	
<p>Emporio Chilwue Orgánico de Chiloé Ancud, Chiloé</p>	<p>Aníbal Pinto 442, Ancud.</p>	<p>9 76184705 Hortalizas y verduras orgánicas, agroecológicas y/o en transición Productos: rúcula, acelga, ciboulett, cebollín, perejil, vinagrillo, espinaca, huevos de gallina y de pata, chalotas, ajos, quesos de vaca y oveja, además de muchos otros productos. Pedidos a los teléfonos: 65 2627476 /9 89503095</p>	<p>https://www.facebook.com/laecotienda.deancud De lunes a viernes de 10.00 a 13.30 y de 15.30 a 19.00 hrs.</p>
<p>Cooperativa Agroecológica de Los Lagos Puerto Montt</p>	<p>Calle Lota 134, Puerto Montt.</p>	<p>9 97831355 Matías Doggenweiler La cooperativa vende la producción de la Asociación de</p>	<p>De 12.00 a 18.00 hrs.</p>

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

		Agricultores Orgánicos y también de productores agroecológicos.	
Huerta agroecológica Purranque Osorno	Purranque	Huerta agroecológica donde se realizó la Jornada y Taller de Agroecología y Diseño de Huertas en Geometría Sagrada en Tierras del Fvtawillimapu, Purranque. En la jornada se comparte kimun ka rakiduam (sabiduría, enseñanzas, pensamiento de la cultura mapuche) en torno a la Soberanía Alimentaria, autoproducción de semillas criollas, principios de cultivo del método biodinámico y biointensivo, organizada por el PDTI, Programa de Desarrollo Territorial Indígena.	Más información en: https://www.facebook.com/GuardianesSemillasLibresWallmapu/posts/813041548812220
Papas Nativas de Chiloé Chonchi		63408110 papasnativasdechiloe@gmail.com Con un alto nivel de antioxidantes. Libre de transgénicos. Producidos por campesinas chilotas. Venta en supermercados Jumbo. Difunden el patrimonio gastronómico y cultural relacionado con las papas nativas de Chiloé. Productos: Papas nativas de Chiloé, Ajos Chilotes, Topinanbur.	https://www.facebook.com/PapasNativasDeChiloe/

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

<p>Praderas del Sur Purranque</p>	<p>Fundo Dollinco Lote 31, Corte Alto, Purranque.</p>	<p>praderasdelsurkatrin@hotmail.com Queso de cabra orgánico. Empresa familiar en sur de Chile. Producen quesos de cabra Gourmet en la granja orgánica, autosustentable. Katrin Runge pertenece desde hace 6 años a la agrupación de agricultores orgánicos de la Décima Región, la que tiene un almacén agroecológico en Puerto Montt, Lota N° 134.</p>	<p>https://www.facebook.com/www.praderasdelsur.cl/ http://www.praderasdelsur.cl/ Desde las 11.00 a 13.30 hrs. en Feria agro ecológica en Puerto Varas calle San Ignacio patio de librería Mac Kay frente al colegio Germanía. Consultar por próxima realización de la feria agroecológica</p>
--	---	--	---

PRODUCTOS ORGÁNICOS: Proviene de la Agricultura Orgánica (AO), un sistema de producción basado en principios y prácticas ecológicas que favorecen las interacciones entre los distintos componentes de los ecosistemas, es decir, trabajan respetando las interconexiones y relatividades de la naturaleza.

Los alimentos que provienen de la agricultura orgánica incorporan importantes factores de calidad, entre otros, son alimentos sanos, no contaminados debido a que evitan el uso de plaguicidas, fertilizantes químicos y semillas transgénicas. La agricultura orgánica está regulada por el SAG de Ministerio de Agricultura, utiliza insumos permitidos para la AO y requiere certificaciones para poder comercializar sus productos.

PRODUCTOS AGROECOLÓGICOS: Esta producción se caracteriza por obtener alimentos más saludables, libres de plaguicidas, fertilizantes químicos y transgénicos, como resultado del desarrollo de agroecosistemas con una dependencia mínima de insumos, “en los cuales las interacciones ecológicas y los sinergismos entre sus componentes biológicos proveen los mecanismos para que los sistemas subsidien la fertilidad de su propio suelo, la productividad y la protección de los cultivos”. En la definición de Miguel Altieri se caracteriza así: “Es ecosistémica, con eficiencia respeta los ciclos de la tierra, realiza rotación de cultivos, plantaciones compatibles entre sí que ayudan al control natural de las plagas. Usa los recursos de la propia granja, disminuyendo la dependencia de insumos externos. La agroecología es una ciencia que plantea un nuevo paradigma científico para el desarrollo de la agricultura socialmente justa, viable económicamente y amigable con el ambiente. No sólo se basa en los elementos de la ciencia moderna, sino también en la etnociencia, el conocimiento de los propios agricultores y el conocimiento ancestral”. (Altieri, 2001).

PRODUCTOS CONVENCIONALES: Alimentos que provienen de prácticas basadas en tecnologías que tienen como principal objetivo el logro de altos rendimientos. Para ello, por lo general, utilizan en forma masiva e indiscriminada plaguicidas de la categoría altamente peligrosos (PAP) por sus efectos agudos y crónicos, y fertilizantes químicos (agrotóxicos) sin considerar los impactos negativos en la salud (muerte e intoxicaciones de personas, animales, avifauna e insectos benéficos, entre ellos, abejas, mariposas y chinitas) y en los ecosistemas. La contaminación del ambiente, suelos, aguas y ambiente, por uso masivo agrotóxicos contribuye al cambio climático y a la pérdida de biodiversidad. Los productos convencionales son aquellos productos que se encuentran habitualmente en el comercio, supermercados y ferias. Aunque parte importante de los alimentos cultivados en forma convencional son producidos por pequeños y medianos agricultores para el mercado interno, la mayoría son alimentos provenientes de la agricultura industrial, conveniente a los intereses de las transnacionales agroquímicas y de la biotecnología. Por lo general estas son actividades de tipo extractivista que se basan en la extracción de recursos para la exportación, como hace la agroindustria exportadora de frutas o vinos, dejando los costos en enfermedades, contaminación y pérdida de biodiversidad como un costo social, ambiental y económico, no reconocido en los índices de producción.

Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

PRODUCTOS TRANSGÉNICOS: Los alimentos transgénicos son aquellos que han sido manipulados genéticamente y contienen ingredientes transgénicos, o se producen a partir de una semilla a la cual se le han incorporado varios genes foráneos para producir ciertas características. Entre los hallazgos de estudios científicos realizados en animales de laboratorio sobre el efecto de la ingesta de maíz transgénico están daños en pulmones e hígado de los machos y desórdenes hormonales en ratas, unidos a altas tasas de tumores de gran tamaño, y a mortalidad prematura en la mayoría de los animales. Las posibles causas son el uso de glifosato (Roundup) en los cultivos, que produce una alteración al sistema endocrino, y la acción del transgen sobre el metabolismo. En Chile el consumidor no puede ejercer su derecho a saber qué calidad tienen los alimentos, porque no hay etiquetado de estos alimentos, y el Reglamento Sanitario fue modificado para impedir precisamente la rotulación. Por ello para saber con seguridad si un alimento es o no transgénico se requiere un análisis de laboratorio. A simple vista no es posible distinguir un alimento transgénico de uno convencional. En Chile son transgénicos la gran mayoría de los alimentos procesados vendidos en los supermercados y tiendas, e importados de países como Estados Unidos, Brasil o Argentina, productores de maíz, soya, raps (canola) o remolacha transgénicos usados como ingredientes en cereales, galletas, sopas, aceites, etc. Hasta ahora no se venden frutas transgénicas pero esto podría cambiar por la aprobación en Estados Unidos de la manzana transgénica Artic/Fuji. Para mayor información, ver la Guía de Alimentos que Pueden Contener Transgénicos en el Facebook de Yo No Quiero Transgénicos en Chile, y en la web www.rap-al.org.

Notas:

(*) Esta es una guía en desarrollo, por tanto, no contiene todas las iniciativas que se llevan a cabo en el país. Se actualizará cada año con la información que nos proporcionen productoras (es) orgánicas y agroecológicas del país al correo electrónico: rap-al@terra.cl

(**). En ferias de agricultura familiar campesina también hay productos de agricultura convencional. Se recomienda consultar a los productores si disponen de productos orgánicos y/ o agroecológicos cultivados sin plaguicidas y fertilizantes químicos.

Fuentes:

Red de Acción en Plaguicidas y sus Alternativas (RAP-AL) y Red de Acción en Plaguicidas de Chile (RAP-Chile)

Corporación de Investigación en Agricultura Alternativa (CIAL)

Sociedad Científica Latinoamericana de Agroecología. SOCLA

Ecohuertos en Red, Rancagua.

Red Socio Ambiental de la Sexta Región

MODATIMA

Red del Maule

Slow Food y ACOVAL

El Canelo de Nos

Asociación de Agricultores Orgánicos de la X Región

Encuentro agroecológico de la Provincia de Limarí



**Red de Acción en Plaguicidas y sus Alternativas de Chile
(RAP-Chile)**

Alonso de Ovalle 1618, oficina A / 22 6997375 / rap-al@terra.cl/
secretaria@rapal.cl / www.rap-al.org

Alianza por una Mejor Calidad de Vida

[ANAMURI](#) / [OLCA](#) / CIAL

Octubre de 2016

