



AGRO_FEM

agricultoras
en red



**FERIA de productoras
agroalimentarias
Tenerife-Senegal**

3 de diciembre 2022



PRESENTACIÓN / PRÉSENTATION

Este directorio de **Productoras Agroalimentarias** ha sido posible gracias al proyecto **AGROFEM**, incluido en el Programa de Cooperación INTERREG MAC 2014 - 2020. En él participan como socios la Universidad de La Laguna, el Cabildo de Tenerife y la Universidad Gaston Berger (Senegal).

Los objetivos del proyecto se dirigen a poner en valor el papel de las mujeres en el ámbito de la producción agroalimentaria, a fortalecer su capacitación y a generar redes para el intercambio de experiencias y conocimientos entre las agricultoras de ambos territorios.

Las iniciativas agroalimentarias que aquí presentamos están lideradas por mujeres profesionales del sector primario en Tenerife y en Senegal y tienen en común la apuesta por la diversificación económica, la valorización de la producción local y de cercanía, así como por la sostenibilidad y el cuidado de nuestra salud y la del planeta.

Te invitamos a que conozcas todas estas iniciativas que conforman las 'Agricultoras en Red' y, si es posible, nos ayudes a difundirlas.

Ce répertoire de **Productrices Agroalimentaires** a été possible grâce au projet **AGROFEM**, inclus dans le Programme de Coopération INTERREG MAC 2014 - 2020. L'Université de La Laguna, le Cabildo de Tenerife et l'Université Gaston Berger (Sénégal) participent en tant que partenaires.

Les objectifs du projet visent à valoriser le rôle des femmes dans le domaine de la production agroalimentaire, à renforcer leur formation et à générer des réseaux d'échange d'expériences et de connaissances entre les agricultrices des deux territoires.

Les initiatives agroalimentaires que nous présentons ici sont menées par des femmes professionnelles du secteur primaire à Tenerife et au Sénégal, et ont en commun l'engagement pour la diversification économique, la valorisation de la production locale et de proximité, ainsi que la durabilité et le soin de notre santé et celle de la planète.

Nous vous invitons à découvrir toutes ces initiatives qui composent les «Agricultoras en Red» et, si possible, à nous aider à les diffuser.



AGRO_FEM



agricultoras | en red

Marca comercial/Marque commerciale

BODEGAS LOHER

Viticultora y bodeguera/Viticultrice et caviste

Fátima Hernández Guillama

Ubicación/Emplacement

C/ Horno de Teja

La Victoria de Acentejo

Tenerife

Productos/Servicios/Produits/Services

> Vino tinto/blanco con Denominación de Origen

> Vin rouge/blanc avec appellation d'origine
contrôlée

> Tacoronte Acentejo.

> *Fincas familiares by Loher*

> *San Clemente*

> *Cosechera*

Formatos de venta/ Présentation vente

> Vinos embotellados con Denominación de Origen

> Vins en bouteille avec Appellation d'Origine

> Tacoronte Acentejo

Puntos de venta/Endroits de vente

Página web/RRSS/ Site Web/RRSS

<https://es-es.facebook.com/lohervinos/>

Contacto:

Fátima Hernández Guillama

Tfno: 660658309

Correo: vinosloher@gmail.com



BODEGAS LOHER

Fátima Hernández Guillama

● Loher es una bodega familiar fundada por mi padre, Lorenzo Hernández, hace más de 25 años en la localidad de La Victoria de Acentejo en el norte de Tenerife. Se trata de viñedos viejos con variedades mayoritarias como Listán negro, pero también en menor proporción Listán blanco, Malvasía, Negramol, Castellano Negra y en los últimos años mi padre introduce algo de Gual y Vijariego blanco. Mi intención es contar la comarca de Acentejo desde un óptica más contemporánea y diferente a la oferta tradicional, reproduciendo varietales de las islas para evitar que se pierdan.



● Loher est une cave familiale fondée par mon père, Lorenzo Hernández, il y a plus de 25 ans dans la ville de La Victoria de Acentejo au nord de Ténérife. Ce sont des vieux vignobles avec des variétés majoritaires comme le Listán Negro, mais aussi dans une moindre mesure le Listán Blanco, la Malvasía, le Negramol, le Castellano Negra, et ces dernières années mon père a introduit du Gual et du Vijariego blanco. Mon intention est de décrire la région d'Acentejo d'un point de vue plus contemporain et différent de l'offre traditionnelle, en reproduisant les cépages des îles pour éviter qu'ils ne se perdent.

Productora/Productrice

Olga Mercedes Hernández Moreno

Ubicación/Emplacement

El Viso, Arico. TENERIFE.

Productos/Servicios/Produits/Services

- › Productos locales y ecológicos a domicilio: fruta, verdura, huevos, productos de higiene y a granel
- › Produits locaux et écologiques à domicile: fruits, légumes, œufs, produits d'hygiène et en vrac

Formatos de venta/Présentation vente

- › Venta online
- › Cajas personalizadas a domicilio, incluyendo recetario para menú semanal
- › Vente en ligne
- › Boîtes personnalisées à domicile, y compris livre de recettes pour le menu de la semaine

Puntos de venta/Endroits de vente

- › Ventas en página web, punto venta físico en Arico y colaboraciones con tiendas de Santa Cruz de Tenerife.
- › Ventes sur le site Web, point de vente physique à Arico et collaborations avec des magasins à Santa Cruz de Tenerife.

Página web/RRSS/Site Web/RRSS

www.tagoretico.com

@tagor.etico

Contacto

Olga Hernández Moreno

Tfno: 722486787

Correo: info@tagoretico.com



TAGORÉTICO

Olga Hernández Moreno

● Esta iniciativa nace por la necesidad de encontrar formas alternativas de colaboración con productores y productoras locales, por la inquietud de Olga en fomentar un consumo responsable de productos de primera necesidad de calidad, de cercanía y sostenibles con el entorno.

Además, esta empresa se sustenta en el fomento de un comercio justo, en el que se puedan respetar los márgenes y precios de los productores y productoras locales.

● Cette initiative est née de la nécessité de trouver des manières alternatives de collaborer avec les producteurs et productrices locaux, en raison du souci d'Olga de promouvoir une consommation responsable de produits de base de qualité, proches et durables avec l'environnement.

De plus, cette entreprise est basée sur la promotion du commerce équitable, dans lequel on puisse respecter les marges et les prix des producteurs locaux.



Marca comercial/Marque commerciale

FLORESIENDOM

Productora/Productrice

Natalia Molina Concepción

Ubicación/Emplacement

Tegueste, Tenerife

Productos/Servicios/Produits/Services

› Creaciones florales de cultivo propio o de cercanía

› Decoración floral de eventos

› Talleres y experiencias

› Créations florales de culture propre ou locale

› Décoration florale d'événements

› Ateliers et expériences

Formatos de venta/Présentation vente

Creaciones florales

Créations florales

Puntos de venta/Endroits de vente

Venta on line/ Vente en ligne

Página web/RRSS/Site Web/RRSS

www.floresiendom.com

@Floresiendom

Contacto

Natalia Molina Concepción

Tfno: 671461757

Correo: floresiendom@gmail.com



FLORESIENDOM

Natalia Molina Concepción



● A diferencia de las flores industrializadas, cultivadas en serie en lugares lejanos y empleando muchos recursos para llegar a su destino, en FLORESIENDOM estamos especializadas en el cultivo sostenible de rosas y ahora hemos empezado a cultivar nuevas flores como las zinnias o las dalias desde el respeto a las diferentes formas de vida, tratadas con productos naturales y mucho amor. Para nosotras es importante acompañarlas atendiendo a sus tiempos y su esencia. Las rosas son cultivadas y cosechadas en Tegueste (Tenerife) respetando su ritmo y su originalidad desde la siembra hasta la cosecha de la flor.

● Contrairement aux fleurs industrialisées, cultivées en série dans des endroits éloignés et utilisant de nombreuses ressources pour atteindre leur destination, chez FLORESIENDOM nous sommes spécialisées dans la culture durable des roses et maintenant nous avons commencé à cultiver de nouvelles fleurs, comme les zinnias ou les dahlias, en respectant les différentes formes de vie, traitées avec des produits naturels et beaucoup d'amour. Pour nous, il est important de les accompagner selon leurs temps et leur essence. Les roses sont cultivées et récoltées à Tegueste (Ténérife) en respectant son rythme et son originalité.

Marca comercial/Marque commerciale

Alkimia

Productora/Productrice

Giuseppina Fiumara

Ubicación/Emplacement

Tacoronte

Productos/Servicios/Produits/Services

- › Fruta y verdura ecológica
- › Conservas vegetales
- › Fruits et légumes écologiques
- › Légumes en conserve

Formatos de venta/Présentation vente

- › Venta directa en puesto del Mercado del Agricultor de Tacoronte
- › Tienda física (Puerto de la Cruz)
- › Vente directe au Marché de l'Agriculteur de Tacoronte
- › Magasin physique (Puerto de la Cruz)

Puntos de venta/Endroits de vente

- › Mercado del Agricultor de Tacoronte
- › Alkimia Frutería ecológica y productos gourmet. C/ Iriarte, 46. Puerto de la Cruz. Tenerife
- › Marché de l'Agriculteur de Tacoronte
- › Alkimia Fruiterie écologique et produits gourmands. C/Iriarte, 46. Puerto de la Cruz. Ténérife

Página web/Site Web



Contacto

Pina Fiumara

Tfno 654686281

Correo: alkimiaecotenerife@gmail.com



ALKIMIA

Giuseppina Fiumara

● Alkimia es un concepto en constante evolución, un proyecto que se origina en el amor por la tierra y sus frutos, en la pasión por la naturaleza con su encanto y su capacidad de fundir sus elementos para generar nueva vida. Nuestra aspiración es mantener este equilibrio a través de la producción de hortalizas y frutos ecológicos sin uso de químicos. Consideramos fundamental el respeto del medio ambiente y también de los ciclos naturales. De ello podemos beneficiarnos todos, y, por qué no, jemezpar a cambiar el mundo!

● Alkimia est un concept en constante évolution, un projet qui trouve son origine dans l'amour pour la terre et pour ses fruits, dans la passion de la nature avec son charme et sa capacité à fondre ses éléments pour générer une nouvelle vie. Notre aspiration est de maintenir cet équilibre grâce à la production de légumes et de fruits biologiques sans l'utilisation de produits chimiques. Nous considérons qu'il est fondamental de respecter l'environnement et aussi les cycles naturels. Nous pouvons tous en profiter, et pourquoi pas, commencer à changer le monde!

Marca comercial/ Marque commerciale

HARIMIEL

Productora/Productrice

Dulce M^a Hernández Morales

Ubicación/Emplacement

Camino Cañaveral, 3. Sabinita Baja, Arona.

Productos/Servicios/Produits/Services

- > Selección de mieles multiflorales y monoflorales de Tenerife, velas, jalea real, propóleo y polen.
- > Sélection de miels multif floraux et monofloraux de Ténérife, bougies, gelée royale, propolis et pollen.

Formatos de venta/Présentation vente

Envases de vidrio/récipient en verre
140 g, 250 g, 300 g, 500 g, 1 kg.

Puntos de venta/Endroits de vente

- > Venta directa y ferias.
- > Ventes directes et foires.

Página web/RRSS/Site Web/RRSS

<https://www.mieldetenerife.org/es/productor/harimiel>
Contacto

Dulce M^a Hernández Morales

Tfno: 696050254

Correo: harimiel.info@gmail.com



HARIMIEL

Dulce M^a Hernández Morales



● El comienzo no fue fácil, puesto que tomé el relevo tras una lamentable pérdida. Pero hoy por hoy, tras mucha formación y trabajo duro, puedo decir que la apicultura es mi pasión. Disfruto con esta profesión y trabajamos de forma artesanal para obtener mieles con la mejor calidad, desde multiflorales hasta monofloral de Barrilla. Complemento mi vocación con la elaboración de velas con cera de abeja, hechas a mano.

● Le début n'a pas été facile, puisque j'ai pris le relais après une malheureuse perte. Mais aujourd'hui, après beaucoup de formation et de dur travail, je peux dire que l'apiculture est ma passion. J'aime ce métier et nous travaillons de manière artisanale pour obtenir des miels de la meilleure qualité, du multifloral au monofloral de Barrilla. Je complète ma vocation avec l'élaboration de bougies à la cire d'abeille, faites à la main.

Marca comercial/Marque commerciale

Pan Artesanal, Hiram y Yajaira

Productora/Productrice

Yajaira Flores Pérez

Ubicación/Emplacement

Calle Tres de Mayo, nº 15, San José de Los Llanos, El Tanque. TENERIFE.

Productos/Servicios/Produits/Services

- › Pan y repostería 100% artesanal
- › Du pain et des pâtisseries 100% artisanaux

Formatos de venta/Présentation vente

- › Unidades de diferentes tamaños
- › Unités de différentes tailles

Puntos de venta/Endroits de vente

- › Mercado del Agricultor de San Miguel de Abona, la Ventita de Haridiam, Ferias y Eventos
- › Marché de l'Agriculteur de San Miguel de Abona, la Ventita de Haridiam, Foires et Événements.

Página web/RRSS/Site Web/RRSS

@panartesanal,Arte-Sano

Contacto

Yajaira Flores Pérez

Tfno: 630844142

Correo: panesartesano@gmail.com



PAN ARTESANAL HIRAM y YAJAIRA

Yajaira Flores Pérez

"Con paciencia y dedicación, rescatando tradición"

- Elaboramos pan 100% de manera artesanal con masa madre y fermentación lenta, sin aditivos ni conservantes y harinas de primera calidad. La combinación de productos locales de la tierra, con cereales de variedades tradicionales como el trigo barbilla, nos permite elaborar un amplio abanico de panes diversos.

"Avec patience et dévouement, récupérant la tradition"

- Nous fabriquons du pain 100% artisanal au levain et à fermentation lente, sans additifs ni conservateur et avec des farines de première qualité. La combinaison de produits locaux de la terre, avec des céréales de variétés traditionnelles telles que le blé barbilla, nous permet de préparer une large gamme de pains diversifiés.

Marca comercial/Marque commerciale

Quesería Las Llanadas

Productora/Productrice

Montserrat Hernández Alonso

Ubicación/Emplacement

C/ El Viñático nº 25

Las Llanadas, Los Realejos. TENERIFE.

Productos/Servicios/Produits/Services

- > Queso fresco, queso ahumado, curado, semi-curado, almogrote, requesón a base de leche cruda de cabra
- > Fromage frais, fromage fumé, affiné, semi-affiné, almogrote, fromage blanc au lait cru de chèvre

Formato de venta/Présentation vente

- > Al peso, unidades envasadas al vacío
- > Au poids, unités emballées sous vide

Puntos de venta/Endroits de vente

- > Reparto a domicilio
- > Tiendas y pequeños supermercados
- > Ferias locales
- > Livraison à domicile
- > Commerces et petits supermarchés
- > Foires locales

Página web/RRSS/Site Web/RRSS

<https://es-es.facebook.com/montsequesos/>

Contacto

Montserrat Hernández Alonso

Tfno: 659071217

Correo: bisbitas@hotmail.com



QUESERÍA LAS LLANADAS

Montserrat Hernández Alonso

- Una pequeña y familiar quesería artesanal ubicada en el municipio de los Realejos que transforma su leche de cabra en quesos frescos. La elaboración se realiza a partir de leche cruda, cuajo natural y sal.

- Une petite fromagerie artisanale familiale située dans la commune de Los Realejos qui transforme son lait de chèvre en fromages frais. La préparation est à base de lait cru, de présure naturelle et de sel.

Marca comercial/Marque commerciale

LA NATURAL

Productora/Productrice

Mapi Afonso Godoy

Ubicación/Emplacement

> C/Timoteo Alberto Delgado, local 6. Edif.

Tinguaro II. La Verdellada, San Cristóbal de La Laguna. Tenerife.

Productos/Servicios/Produits/Services

> Mermeladas, confituras, cremas y chutneys de diferentes productos locales km0 recolectados en su punto.

> Confitures, conserves, crèmes et chutneys de différents produits locaux km0 collectés à son point.

Formatos de venta/Présentation vente

> Envases de vidrio 250 g, combinación de pack regalo, detalles para eventos.

> Récipients en verre de 250 g, combinaison de coffrets cadeaux, détails pour les événements.

Puntos de venta/Endroits de vente

> Ventas online en página web, tiendas especializadas en Tenerife, La Palma y Gran Canaria. Envíos a las Islas Canarias.

> Vente en ligne sur le site, magasins spécialisés à Ténérife, La Palma et Gran Canaria. Envois aux îles Canaries.

Página web/RRSS/Site Web/RRSS

www.lanatural.es

@confituraslanatural

Contacto

Mapi Afonso Godoy

Tfno: 606746585

Correo: info@lanatural.es



LA NATURAL

Mapi Afonso Godoy



● Se puede decir que soy una "urbanita" de manual, que ha crecido comprando la fruta y verdura en el supermercado, sin saber nada más. Cuando conocí a mi pareja y su familia, de tradición agrícola, aprendí a valorar y disfrutar de otra forma, lo que nuestra tierra produce.

A partir de aquí, empecé a madurar la idea de crear mermeladas artesanales, que te reconforten, diferentes a lo que encontraba en tiendas y con mucho sabor. Después de darle muchas vueltas y profundizar en mi visión, el 1 de octubre de 2012 hice realidad esta idea y nació La Natural.

● On peut dire que je suis une "citadine" classique, qui a grandi en achetant des fruits et légumes au supermarché, sans rien connaître d'autre. Lorsque j'ai rencontré mon couple et sa famille, de tradition agricole, j'ai appris à valoriser et apprécier d'une autre manière ce que produit notre terre.

À partir de là, j'ai commencé à mûrir l'idée de créer des confitures artisanales, qui réconfortent, différentes de ce que je trouvais dans les magasins et avec beaucoup de saveur. Après y avoir beaucoup réfléchi et approfondi ma vision, le 1er octobre 2012, j'ai concrétisé cette idée et La Natural est née.

Marca comercial/Marque commerciale

GIE Sante Yalla Balacoss

Presidenta/Présidente

Gnagna Gueye

Ubicación/Emplacement

Balacoss. Saint Louis de Sénégal

Productos/Produits

- › Transformación y envasado de cereales, hortalizas y frutas. Conservas y mermeladas.
- › Transformation et conditionnement de céréales, légumes et fruits. Conserves et confitures.

Formatos de venta/Présentation vente

- › Envasados/Conditionnements.

Puntos de venta/Endroits de vente

- › Punto venta en el propio almacén
- › Venta en mercados locales
- › Point de vente dans l'entrepôt
- › Vente sur les marchés locaux

Página web/RRSS/Site Web/RRSS

Contacto/Contact

Gnagna Gueye

Tfno: +221 77 616 72 09

Correo: gnagnabalacoss@gmail.com



GIE SANTE YALLA BALACOSS

● Los GIE (Agrupación de Interés Económico) surgen como un medio de producción y/o sustento asequible para la población desfavorecida. Siguiendo políticas de igualdad, se hace especial hincapié en grupos femeninos, fomentando su empoderamiento. El GIE Sante Yalla Balacoss dispone de instalaciones para la actividad transformadora de cereales, hortalizas y frutas, envasado y comercialización. 12 mujeres trabajan en la transformación de cereales y 12 en hortalizas y frutas. Otras realizan jabón.

● Les GIE (Groupement d'Intérêt Economique) émergent comme un moyen de production et/ou de subsistance abordable pour les populations défavorisées. Conformément aux politiques d'égalité, un accent particulier est mis sur les groupes féminins, en promouvant leur autonomisation. Le GIE Sante Yalla Balacoss dispose d'installations pour la transformation des céréales, légumes et fruits, leur conditionnement et leur commercialisation. 12 femmes travaillent dans la transformation des céréales et 12 dans les légumes et fruits. D'autres font du savon.



Marca comercial/Marque commerciale

GIE Bokk Khalat Thilène

Presidenta/Présidente

Khoudia Diop

Ubicación/Emplacement

Diama, Thiène. Senegal.

Productos/Produits

- > Cereales (arroz) y hortalizas (tomates, pimientos, cebollas, berenjenas,...)
- > Céréales (riz) et légumes (tomates, poivrons, oignons, aubergines,...)

Formatos de venta/Présentation vente

- > Envasados/Conditionnements.

Puntos de venta/Endroits de vente

- > Punto venta en el propio almacén
- > Venta en mercados locales.
- > Point de vente dans l'entrepôt
- > Vente sur les marchés locaux.

Contacto

Khoudia Diop

Tfno:+221 77 752 6588

Correo: khoudiacommissaire@gmail.com

GIE BOKK KHALAT THILÈNE

• Los GIE (Agrupación de Interés Económico) surgen como un medio de producción y/o sustento asequible para la población desfavorecida. Siguiendo políticas de igualdad, se hace especial hincapié en grupos femeninos, fomentando su empoderamiento. El GIE Bokk Khalat Thilène cultiva 10 hectáreas de arroz y 10 de hortalizas. Lo componen 210 mujeres y un hombre.

• Les GIE (Groupement d'Intérêt Economique) émergent comme un moyen de production et/ou de subsistance abordable pour les populations défavorisées. Conformément aux politiques d'égalité, un accent particulier est mis sur les groupes féminins, en promouvant leur autonomisation. Le GIE Bokk Khalat Thilène cultive 10 hectares de riz et 10 de légumes. Il est composé de 210 femmes et d'un homme.



Marca comercial/ Marque commerciale

- › Unión de Mujeres Productoras Transformadoras (UFP) de Ross Béthio
- › Union de Femmes Productrices Transformatrices (UFP) de Ross Béthio

Presidenta/Présidente

Ndeye Gaye

Ubicación/Emplacement

Ross Béthio, Senegal.

Productos/Produits

- › Cereales y hortalizas
- › Céréales et légumes

Formatos de venta/Présentation vente

- › Envasados/ Conditionnements.

Puntos de venta/Endroits de vente

- › Punto venta en el propio almacén
- › Venta en mercados locales
- › Point de vente dans l'entrepôt
- › Vente sur les marchés locaux

Contacto

Ndeye Gaye

Tfno: +221 77 563 27 03

Correo: gayendeye50@yahoo.fr

UFP ROSS BÉTHIO

- La Unión de Mujeres Productoras Transformadoras está compuesta por 12 GIE. Los GIE (Agrupación de Interés Económico) surgen como un medio de producción y/o sustento asequible para la población desfavorecida. Siguiendo políticas de igualdad, se hace especial hincapié en grupos exclusivamente femeninos, fomentando su empoderamiento. La UFP de Ross Béthio posee 300 hectáreas, de las cuales 280 son para el cultivo del arroz y 20 para hortalizas (tomates, pimientos, cebollas, berenjenas,...) Está formada por más de 1.000 mujeres.

- L'Union des Femmes Productrices Transformatrices est composée de 12 GIE. Les GIE (Groupement d'Intérêt Economique) émergent comme un moyen de production et/ou de subsistance abordable pour les populations défavorisées. Conformément aux politiques d'égalité, un accent particulier est mis sur les groupes féminins, en promouvant leur autonomisation. L'UFP de Ross Béthio possède 300 hectares dont 280 pour la riziculture et 20 pour les légumes (tomates, poivrons, oignons, aubergines,...) Elle est composée de plus de 1000 femmes.



AGRO_FEM



agricultoras | en red

