



PERFIL EMPRESARIAL



Food Harmony
Santa Lucía
[Sitio web](#)

SOBRE FOOD HARMONY

- **Año de registro:** 2021.
- **Número de empleados:** Un empleado.
- **Sector de negocios:** Agroindustria.
- **Misión:** Rediseñar la forma en que cultivamos y nos alimentamos mediante la promoción de la agricultura regenerativa, la producción de alimentos locales nutritivos y la sensibilización de las comunidades sobre la relación entre la salud del suelo, el bienestar humano y la sostenibilidad medioambiental.
- **Visión:** Construir sistemas alimentarios resilientes en los que unos suelos sanos, unos alimentos saludables y unas comunidades informadas contribuyan a mejorar la salud pública, la soberanía alimentaria y la regeneración medioambiental en Santa Lucía y en todo el Caribe.

Anja Fernand – Fundadora y directora



Anja Fernand es una científica alimentaria de Santa Lucía, defensora de la agricultura regenerativa y emprendedora en el ámbito de los sistemas alimentarios. Criada en una finca frutícola familiar y descendiente de generaciones de agricultores, es licenciada con matrícula de honor en Ciencias de la Alimentación por la Universidad de Leeds y adquirió experiencia en el desarrollo de productos alimenticios en el Reino Unido antes de regresar a Santa Lucía. A Anja le apasiona impulsar la agricultura regenerativa, los sistemas alimentarios saludables y la agricultura resiliente al clima, con un fuerte enfoque en la salud del suelo, el empoderamiento de los agricultores y la producción local sostenible de alimentos.

CONTEXTO

Historia

Food Harmony Incorporated fue fundada por Anja Fernand, emprendedora de sistemas alimentarios de Santa Lucía y defensora de la agricultura regenerativa. Criada en una finca frutícola familiar y formada en Ciencias de la Alimentación en la Universidad de Leeds, Anja adquirió experiencia en el desarrollo de productos alimenticios en el Reino Unido antes de regresar a Santa Lucía en 2012. Inspirada tanto por su trayectoria profesional como por su experiencia personal en materia de salud como superviviente de cáncer, se comprometió a promover sistemas alimentarios más saludables a través de la agricultura regenerativa y la innovación alimentaria local. En 2018, estableció su primera granja ecológica y, posteriormente, desarrolló una granja de investigación agroforestal de múltiples estratos en la que se cultivan más de veinte variedades de cultivos. En la actualidad, Food Harmony combina la producción alimentaria regenerativa, la transformación de productos agrícolas, la formación de agricultores y la participación comunitaria para reforzar la seguridad alimentaria, la sostenibilidad medioambiental y la salud pública en Santa Lucía.

Posición en el mercado

Food Harmony ocupa una posición distintiva dentro del sector agrícola y alimentario de Santa Lucía como

pionera en agricultura regenerativa y empresa de innovación alimentaria. La empresa se diferencia por su compromiso con los sistemas de producción libres de productos químicos, la regeneración del suelo, la biodiversidad y el desarrollo de productos de valor añadido de origen vegetal elaborados con ingredientes de origen local. Al vincular la producción alimentaria, el procesamiento, la educación y el bienestar, Food Harmony se ha consolidado como un líder emergente en agricultura regenerativa y sistemas alimentarios resilientes al cambio climático en el contexto caribeño.

Relación a lo largo de la cadena de valor

Food Harmony colabora con agricultores, empresas alimentarias locales, organizaciones comunitarias, instituciones educativas y el sector hostelero para promover la agricultura regenerativa, las dietas saludables y la soberanía alimentaria. A través de su granja de investigación, actividades de formación, demostraciones y servicios de asesoramiento, la empresa apoya la adopción de prácticas agrícolas resilientes al cambio climático, al tiempo que fomenta una mayor concienciación sobre los sistemas alimentarios sostenibles entre productores, consumidores y visitantes.

PRODUCTOS Y MERCADOS

Productos principales

Food Harmony produce una gama de productos frescos y procesados derivados principalmente de cultivos locales, cultivados mediante prácticas agrícolas regenerativas y ecológicas. Entre los productos frescos se incluyen frutas y verduras tropicales de temporada cultivadas en las fincas de la empresa. Estos productos se producen sin productos químicos sintéticos y prestando especial atención a la salud del suelo, la biodiversidad y la sostenibilidad ecológica. La empresa también elabora una variedad

de productos alimenticios de valor añadido diseñados para aumentar la disponibilidad y la vida útil de los productos locales. Entre ellos se incluyen pasteles veganos comercializados bajo la marca Gâteau L'Amour, galletas saladas sin trigo elaboradas con harinas locales, galletas veganas elaboradas con frutas y especias locales, frutos secos, granos de cacao tostados, productos de fruta congelada y otros aperitivos nutritivos de origen vegetal. Todos los productos reflejan el compromiso de la empresa de crear alternativas más saludables, al tiempo que se apoya a los productores locales.



Mercados principales

Food Harmony abastece principalmente al mercado local de Santa Lucía a través de ventas directas, puntos de venta en las explotaciones agrícolas y la participación en mercados comunitarios, entre los que se incluye el «Helen's Daughters Farmers' Market». La cartera de clientes de la empresa incluye a consumidores preocupados por la salud, familias y personas que buscan productos alimenticios frescos y de producción local. El sector turístico y hotelero representa una importante oportunidad de crecimiento, sobre todo porque los visitantes buscan cada vez más experiencias culinarias auténticas y productos alimenticios sostenibles.

Servicios principales

Además de la producción alimentaria y el procesamiento agrícola, Food Harmony ofrece servicios educativos y de asesoramiento centrados en la agricultura regenerativa y la vida saludable. A través de su granja de investigación, la empresa muestra prácticas agrícolas regenerativas adaptadas a los entornos tropicales y comparte conocimientos mediante talleres, cursos, visitas a granjas y programas de divulgación comunitaria. La empresa también ofrece orientación sobre el diseño de explotaciones agrícolas y los sistemas de producción sostenibles, al tiempo que promueve el agroturismo y la concienciación pública sobre los vínculos entre la salud del suelo, la calidad de los alimentos y el bienestar humano.



INNOVACIONES: HITOS Y PLANES DE EXPANSIÓN

Hitos

Desde su creación, Food Harmony ha alcanzado varios hitos importantes en el ámbito de la agricultura regenerativa, la innovación alimentaria y la participación comunitaria. La empresa ha logrado pasar con éxito de los métodos agrícolas convencionales a sistemas de producción regenerativos adaptados específicamente a las condiciones tropicales. A través de la experimentación y la observación continuas, ha desarrollado un modelo agroforestal multistrato que incorpora más de veinte variedades de cultivos y que ha demostrado una mejora en la salud del suelo, la biodiversidad, la resiliencia ante la sequía y la productividad.

La empresa también ha ampliado su gama de productos alimenticios de valor añadido, creando

innovadores aperitivos veganos y productos de panadería y pastelería elaborados con ingredientes de origen local. Al transformar los productos de temporada en productos deshidratados y congelados, Food Harmony ha aumentado la disponibilidad de sus productos a lo largo de todo el año, al tiempo que ha reducido las pérdidas poscosecha.

Además, la empresa ha creado una plataforma educativa en expansión que promueve la agricultura regenerativa, la nutrición y los estilos de vida saludables a través de actividades tanto presenciales como digitales. Esta labor ha posicionado a Food Harmony como productora y centro de conocimiento para los sistemas alimentarios sostenibles en Santa Lucía.

Necesidades de mejora

De cara al futuro, la empresa ve oportunidades de expansión regional dentro del Caribe y de participación en mercados internacionales especializados que valoran los productos alimenticios producidos de forma sostenible, de origen vegetal y regenerativos.

La empresa también tiene como objetivo aumentar su capacidad de procesamiento agrícola, diversificar su

gama de productos y reforzar su presencia en los mercados turísticos, regionales y de exportación. Para respaldar este crecimiento, la empresa necesita inversiones en equipos de procesamiento, infraestructura poscosecha, soluciones de envasado e investigación y desarrollo. Las políticas de apoyo que fomenten la agricultura regenerativa, la producción alimentaria local, la certificación y los sistemas agrícolas resilientes al clima acelerarían aún más el crecimiento y el impacto de la empresa.

FACTORES DE ÉXITO Y LECCIONES APRENDIDAS

El éxito de Food Harmony se basa en una visión clara que vincula la salud del suelo, la calidad de los alimentos, la sostenibilidad medioambiental y el bienestar humano. El liderazgo y los conocimientos técnicos de su fundador, combinados con la voluntad de experimentar e innovar, han permitido a la empresa desarrollar soluciones prácticas de agricultura regenerativa adaptadas a las condiciones de las islas tropicales.

La experiencia de la empresa ha demostrado que recuperar la salud del suelo es fundamental para crear sistemas alimentarios resilientes, capaces de hacer frente a retos relacionados con el clima, como la sequía y la degradación del suelo. También ha puesto de manifiesto que la valorización local puede aumentar la seguridad alimentaria, generar

oportunidades económicas y reducir la dependencia de los alimentos importados. Igualmente importante ha sido el reconocimiento de que la educación y la participación de la comunidad son esenciales para transformar los sistemas alimentarios y fomentar patrones de consumo más saludables.

A través de su labor, Food Harmony ha aprendido que la agricultura regenerativa requiere paciencia y un compromiso a largo plazo, pero que los beneficios medioambientales, sociales y económicos aumentan con el tiempo. Estas lecciones siguen guiando los esfuerzos de la empresa por construir un futuro alimentario más saludable, más resiliente y más sostenible para Santa Lucía y toda la región del Caribe.



El perfil empresarial se ha elaborado como parte de la Serie del IICA-COLEAD sobre las Empresas Agroalimentarias del Caribe y cuenta con el apoyo del programa Fit For Market Plus, ejecutados por COLEAD en el marco de la Cooperación al Desarrollo entre la Organización de Estados de África, el Caribe y el Pacífico (OEACP) y la Unión Europea (UE).

Esta publicación ha sido elaborada con el apoyo financiero de la UE y la OEACP. El contenido es responsabilidad exclusiva de COLEAD y de IICA, y en ningún caso debe considerarse que refleja las opiniones de la UE o de la OEACP.