



## Becas 'Del campo a la despensa' para apoyar programas de transformación alimentaria

04-03-2023

**La nueva convocatoria, abierta hasta el 27 de abril, apoyará, entre otros, los proyectos dedicados a la transformación de cocinas públicas o privadas, en cocinas comunitarias; para la elaboración de menús sostenibles. Este programa, promovido por la Fundación Daniel y Nina Carasso, financiará la puesta en marcha, consolidación o escalado de iniciativas colectivas de transformación, elaboración, logística y distribución alimentaria.**

La **Fundación Daniel y Nina Carasso** abre una nueva convocatoria de las becas 'Del campo a la despensa', que aceptará solicitudes desde el 2 de marzo hasta el 27 de abril y brindará apoyo a proyectos que contribuyan a transformar los sistemas alimentarios. Con un presupuesto de 530.000 euros para apoyar **entre 6 y 8 proyectos**, el programa proporciona acompañamiento durante un periodo máximo de tres años. 'Del campo a la despensa' está dirigida a iniciativas colectivas de transformación, elaboración, logística y distribución de alimentos sostenibles en fase de diseño, puesta en marcha o consolidación.

### Otras formas de producir, elaborar y distribuir alimentos

La transición hacia un sistema alimentario más sostenible requiere la promoción de iniciativas, a lo largo de la cadena alimentaria, que faciliten el acceso a alimentos saludables a las personas y, al mismo tiempo, contribuyan a fortalecer el sector de la pequeña producción sostenible en España. La Fundación es testigo de la existencia de un rico tejido de organizaciones y proyectos con impacto social y respetuosos con el medio ambiente que están promoviendo otras formas de producir, elaborar y distribuir alimentos.

Para **Isabelle le Galo**, directora para España de la Fundación Daniel y Nina Carasso, *"la buena acogida y los resultados consolidados de 'Del campo a la despensa' nos demuestra que este tipo de iniciativas son necesarias, viables y muy valiosas para construir el cambio del sistema alimentario. Lo colectivo, lo pequeño, lo local transforman profundamente el sistema desde abajo. Con esta nueva edición queremos seguir impulsando proyectos que tienen potencial para transformar la economía hacia una que nace del propósito, y acercarnos juntos a una sociedad más ecológica y justa"*.

Como en las anteriores ediciones, la convocatoria 'Del campo a la despensa' busca promover el desarrollo de proyectos colectivos, a

lo largo de la cadena alimentaria, que faciliten el salto de escala de la **alimentación sostenible** y aseguren la sostenibilidad económica de los productores locales, basados en los principios de la economía social y solidaria.

Está dirigida a proyectos tanto en fase de diseño como de puesta en marcha o consolidación, y dirigida a todo tipo de productos alimentarios ya sean derivados de la ganadería, agricultura, pesca, apicultura o de otras formas de consecución de productos primarios. Además, deben ser de producción propia, es decir, que las iniciativas deben abastecerse, en la medida posible, de los alimentos obtenidos por los productores participantes en la gobernanza.

*"Para conseguir una transformación profunda del sistema alimentario, es fundamental impulsar el desarrollo de iniciativas sostenibles a lo largo de la cadena que, además de tener un impacto positivo a nivel social, ambiental y sobre la salud, sean viables económicamente",* apunta **Pilar Martínez**, responsable de programas de Alimentación Sostenible de la Fundación.

Dirigido a todas esas iniciativas que demuestran que dicha transformación es posible, 'Del campo a la despensa' tiene vocación de impacto social y compromiso con la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles. Dirigida a proyectos liderados por entidades sin ánimo de lucro o pertenecientes a la economía social y solidaria, a la convocatoria se pueden presentar proyectos tanto si se es una única entidad o una alianza de varias entidades.

Así, la iniciativa está abierta a diferentes tipos de proyecto:

- **Cocinas públicas o privadas** ya existentes para su aprovechamiento como cocina comunitaria: destinada a la elaboración de menús sostenibles para la comunidad en la que se inserta (cocinas de colegios, centros culturales, etc.) y, particularmente, para las personas en situación de vulnerabilidad.
- **Obradores compartidos**: un obrador compartido es un espacio donde varias personas o empresas pueden preparar sus elaboraciones para sacarlas al mercado con un registro sanitario.
- **Iniciativas de logística y distribución colectivas**: centros de acopio, plataformas de transporte compartido, espacios logísticos, supermercados cooperativos, plataformas de venta y cualquier otro tipo de iniciativas de distribución de productos locales basadas en los principios de la economía social y solidaria, la innovación social y la participación de los productores en la gobernanza.

Con esta nueva edición la Fundación quiere apoyar y potenciar el carácter transformador de la alimentación que requiere la aplicación de prácticas más sostenibles desde la granja o desde el mar hasta la mesa.

– Más información para la solicitud de las becas: 'Del campo a la despensa',

## Noticias Relacionadas

- Convocada la segunda edición del concurso de cocina 'Colectividades saludables y sostenibles'
- "El proyecto 'Llotges' ayudará a mejorar la calidad de los menús y a preservar el territorio"
- 'Alimentación vegetariana en la infancia', una guía breve estructurada a partir de preguntas
- Te contamos las claves para reducir el desperdicio alimentario en diez artículos