



## Se buscan proyectos innovadores de alimentación sostenible en colectividades

11-03-2020

**La Fundación Daniel y Nina Carasso ha abierto las convocatorias 2020 con las que pretende apoyar proyectos innovadores de impacto social. Una de estas convocatorias busca ayudar a la puesta en marcha o consolidación de iniciativas de restauración colectiva sostenible, para garantizar tanto un abastecimiento local de productos ecológicos, como una dieta sostenible en los comedores de centros públicos.**

La Fundación Daniel y Nina Carasso, que apoya diferentes iniciativas de organizaciones que se atreven a mirar y construir el mundo de una manera distinta, ha abierto las convocatorias 2020 con las que pretende apoyar proyectos innovadores de impacto social en sus dos líneas de acción principales: el arte ciudadano y la alimentación sostenible.

Desde la línea de Alimentación Sostenible la convocatoria 'Sistemas alimentarios territorializados para la transición hacia una alimentación sostenible' pretende identificar e impulsar iniciativas a través de políticas alimentarias locales o de restauración colectiva. Las candidaturas se pueden presentar hasta el 10 de junio.

*"Con el lanzamiento de las dos convocatorias en Arte Ciudadano y Alimentación Sostenible, seguimos cumpliendo con nuestro compromiso de acelerar la transición hacia un sistema alimentario sostenible en su conjunto y de impulsar el reconocimiento del papel central del arte como bien común que contribuye a la construcción de un proyecto de sociedad compartido. Hasta el momento hemos apoyado 184 iniciativas en España desde 2014", indica, Isabelle Le Galo Flores, directora para España de la Fundación Daniel y Nina Carasso.*

### Transición hacia sistemas alimentarios más sostenibles

Desde su creación en 2010, la Fundación Daniel y Nina Carasso apoya proyectos que aceleran la transición hacia sistemas alimentarios más sostenibles, a través de la línea de Alimentación Sostenible. Esta convocatoria busca apoyar proyectos que relocalizan los procesos de producción, distribución y consumo de los sistemas alimentarios mediante políticas alimentarias locales o de iniciativas de restauración colectiva.

*“La sostenibilidad en el sistema alimentario abarca cuatro dimensiones: ambiental, económica, justicia social y salud para las personas y el planeta. Dadas las múltiples dimensiones que abarca el sistema alimentario, al trabajar en su sostenibilidad, se contribuye a alcanzar muchos de los objetivos de desarrollo sostenible. Tratándose de un sistema que trabaja en estrecha colaboración con la naturaleza, también tiene un gran potencial para aportar alternativas y propuestas para la adaptación y mitigación del cambio climático. Todo ello es sobre todo posible cuando el sistema alimentario se aborda de manera sistémica y transformadora”,* comenta **Eva Torremocha**, responsable del programa de Alimentación Sostenible de la Fundación.

La fundación define dos modalidades en el marco de su convocatoria:

**1) Restauración Colectiva:** destinada a proyectos que trabajen con centros públicos para facilitar su transición hacia un modelo de comedor sostenible, a través de la definición, puesta en marcha o consolidación de procesos que aseguren tanto un abastecimiento local de productos ecológicos como una dieta sostenible, que garantice la salud de los comensales, a corto y largo plazo. En este caso, para presentar un proyecto es necesario una alianza entre al menos una organización sin ánimo de lucro o perteneciente a la economía social y al menos un centro público: hospital, centro educativo, residencia geriátrica, universidad, etc.

**2) Sistemas Alimentarios Territorializados:** para iniciativas que diseñan, ejecutan y/o coordinan políticas públicas alimentarias que involucran a un conjunto diverso de agentes del territorio. En este caso, para presentar una iniciativa, es necesaria una alianza entre: al menos una organización sin ánimo de lucro o perteneciente a la economía social y al menos una administración pública: ayuntamiento, entidad metropolitana, diputación, mancomunidad, grupos de acción local o administraciones regionales, etc.

+ Información y envío de solicitudes.

### Noticias Relacionadas

- El sector ecológico supera los 40 mil millones de euros en volumen de mercado en Europa
- El Parlament de Catalunya aprueba la primera ley contra el desperdicio alimentario
- El próximo 26 de mayo se presenta online la guía '12 pasos para un catering más sostenible'
- La ley francesa 'Egalim' avanza para una restauración colectiva más sana y sostenible