

La II edición de unoconcinco brinda las pautas para la transición agroecológica de nuestro sistema alimentario

El campo español se está quedando sin agricultores y sin otros recursos necesarios para su supervivencia y la de nuestro sistema alimentario

- En 2030 el 60% de los agricultores españoles se habrá jubilado. Solo el 8,8% de propietarios de empresas agrícolas son jóvenes (menores de 41 años), lo que pone en peligro el relevo generacional.
- El 40% del territorio español se queda vacío por la falta de recursos (agua, trabajadores, etc.).
- En España hay 5 millones de personas que no tienen capacidad económica para adquirir productos sanos, lo que se asocia a la creciente tendencia de enfermedades causadas por una mala alimentación.
- Estas conclusiones son algunas de las principales ideas que han compartido las más de 200 personas que la segunda edición de unoconcinco ha congregado en la Fundación Francisco Giner de los Ríos de Madrid donde se han dado cita para conocer, debatir y acometer las acciones necesarias para transformar nuestra alimentación de forma sostenible.

Madrid, 1 de julio de 2024.- La segunda edición de **unoconcinco**, los encuentros de la alimentación sostenible en España impulsados por la Fundación Daniel y Nina Carasso, ha congregado a más de 40 profesionales del sector de la alimentación, provenientes de los diferentes eslabones de la cadena de valor (ámbito público, iniciativas privadas o provenientes de la economía social y solidaria) que en 8 mesas redondas han abordado los principales retos que existen en el camino hacia un sistema alimentario más justo y ecológico. Lucía Casani, directora de la Fundación ha puesto encima de la mesa los 3 grandes retos a los que nos enfrentamos: el clima, el colapso y el monocultivo que unido a la falta de relevo generacional vaticina un futuro opaco.



Ha abierto la sesión la mesa redonda **"Transición agroecológica y justa: el camino hacia la alimentación sostenible"**, moderada por **Diego García-Vega** en la que han participado **Marcos Garcés** (agricultor profesional) y **Asunción Ruíz** (SEO Birdlife). Así, Diego García-Vega, ha introducido la sesión adelantando que "damos por hecho que siempre va a haber comida en el plato, pero esto no está asegurado ni siquiera a día de hoy" así como que "una transición agroalimentaria sostenible depende de que se realicen cambios urgentes en las políticas comerciales". También apunta que "en 2030 el 60% de los agricultores españoles se habrán jubilado, por lo que si no hay un relevo generacional el sector corre el riesgo de caer en manos inapropiadas que no fijan la población al territorio".

En este sentido, Marcos Garcés, agricultor profesional destacó que *"el campo español está arruinado ahora mismo"* y ha achacado muchos de estos problemas a la PAC y a los cambios legislativos que se imponen sin ser explicados, lo que lleva a una falta de criterio, vaivenes de precios, etc. En este sentido, Asunción Ruíz de SEO Birdlife, apuntó que *"en el Delta del Ebro se ha perdido un 20% de producción de arroz ecológico con la última reforma de la PAC"*. Y ha afirmado que *"la ruina del campo está en los problemas ambientales derivados de los cultivos intensivos y los intereses comerciales, no en la preservación de la naturaleza"*.

En la sesión **"Mucho más que alimentos: el sector primario como motor para la regeneración del mundo rural y la cohesión territorial"**, han participado **Patricia Martínez** (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación), **Juan Mari Totorika** (Asociación de Desarrollo Rural Urkiola), **Piero Carucci** (Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional), **Victoria de la Mora** (Ashoka), **Xosé Antón Araúxo** (Comunidad Montes de Couso) y **Neus Monllor** (Red de Espacios Test Agrarios) que ha actuado de moderadora concluyendo tras las intervenciones que *"la letra R de palabras como regenerar, relevo o redes de políticas públicas marca la transición de nuestra alimentación hacia un sistema sostenible"*.

Una iniciativa de:

Así, Patricia Martínez ha hablado de "la importancia de las redes públicas y el rol del Ministerio en temas de regeneración rural y agraria" y ha destacado datos como que *"tan solo el 8,8% de propietarios de empresas agrícolas son jóvenes (menores de 41 años) y que más del 40% son mayores de 65 años y están a punto de jubilarse"*, lo que pone en peligro el relevo generacional necesario. Juan Mari Totorika ha destacado *"la importancia del relato o la narrativa positiva a la hora de hablar del campo para incentivar a la juventud a que lo vea como algo sexy"*. Por su parte, Piero Carucci, ha hablado de *"la necesidad para la regeneración del sector agrario de hacer un reconocimiento tanto a los que ya están (empresas, trabajadores) como a los que vendrán"*. Victoria de la Mora ha hablado de la *"reconexión con herramientas digitales para transmitir el conocimiento"* y, por último, Xosé Antón Araúxo ha hablado de la *"recuperación vinculada al territorio y a lo comunal"*.

La mesa de **"Innovación colectiva para abordar los retos del sistema alimentario"** ha contado con **Moha Gerehou** (Conciencia Afro) que ha moderado la conversación entre **Raquel Pastor** (Red2Red), **David García** (Cubo verde), **Fernando Navalón** (Red supermercados cooperativos), **Rosa Gallego** (Asociación Española de Fundaciones) y **Elsa Fernández** (Ganaderas en Red) quien destacó la importancia de la mujer en la ganadería ya que son muy capaces de llevar su explotación aunque *"siempre han estado en un segundo plano"*. Fernando Navalón fue tajante en su exposición comentando que *"toda alimentación que no hagamos nosotros, se hará en nuestra contra ya que el 75% de lo que comemos en España está en manos de 12 supermercados o centrales de compras"*. Para ello, ha de plantearse el sistema alimentario como un servicio a la comunidad, no como un negocio, y con precios justos tanto para que el produce como para el que compra.

En la mesa **"¿Cómo fomentar la transición en el sector primario? Diálogo en torno a las políticas posibles"** han participado **Dirk Madriles** (Red Espacios Test Agrarios), **Sebastián Villasante** (Universidad de Santiago de Compostela y Alimenta), **Daniel López** (Centro Superior de Investigaciones Científicas), **José Manuel Delgado** (Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos), **Raúl García** (WWF), **Seydou Diop** (Asociación Nueva Ciudadanía por la Interculturalidad) y ha sido moderada por **Eva Torremocha** (Fundación Daniel y Nina Carasso).

En esta mesa se ha diferenciado entre los ecosistemas agrario y pesquero que cuentan con particularidades propias, lo que precisa aún más las acciones necesarias que han de llevarse a cabo y en los que Eva Torremocha ha resaltado que *"los cambios transformadores para acelerar la transición son procesos largos y múltiples que requieren de mucha gente coordinada con una hoja de ruta planificada"*. Así se debe propiciar, entre otras iniciativas, que las explotaciones agrarias más sostenibles -tanto en lo social como en lo ecológico- sean las más viables económicamente. O mejorar la calidad de vida en el entorno rural (rentas, red de transportes, etc.) para facilitar la habitabilidad y la regeneración necesarias, ya que *"vamos abocados a que el 40% del territorio español quede vacío por la falta de recursos (agua, relevo generacional, etc.)"*.

Por su parte, José Manuel Delgado defendió el modelo de agricultura familiar *"que ahora mismo está en peligro tanto por las políticas públicas como por el mercado, que prima la agricultura más industrial"*. Y donde el tema generacional se une al problema de gestión del territorio, lo que acorta la vida de nuestro modelo aún más. Daniel López insistió en que es necesario que *"se contemplen los daños ambientales en el precio de los productos"*. Otros de los participantes incidieron en que los trabajadores y el cambio de las condiciones laborales casi "esclavistas" en las que se encuentran son la clave para mantener el sector.

En la parte dedicada a la pesca las principales conclusiones fueron que *"es necesario reducir el impacto para que el sistema siga siendo resiliente"*, tal como apuntó Raúl García y para ello hay que incorporar jóvenes y mujeres al sector, promover la gobernanza ecosistémica y promover el consumo de cercanía poniendo el acento en la calidad y el origen, ya que el mercado pesquero es el más globalizado del mundo ya que no se pueden acotar los bancos de peces.

Tras la comida se han realizado la sesión **"Cadenas de valor compartido: bases para la construcción de un sistema alimentario justo y resiliente"**, una conversación entre **Felipe Medina** (Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados), **Mikel Fernández** (Heliconia), **Paloma Nadal** (Pagesos Ecológicos de Mallorca), **Paloma Sánchez** (Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas) y **Ana Etchenique** (Federación de Consumidores y Usuarios CECU) que ha estado moderada por **Tomás García Azcárate** (Centro Superior de Investigaciones Científicas) que lanzó a los ponentes la pregunta clave de qué pueden hacer desde sus ámbitos para que la cadena alimentaria sostenible sea rentable.

Felipe Medina comentó que *"la distribución es la mitad del gasto en alimentación de los españoles, con más de 300 actores o marcas de supermercados repartidos por España en 23.000 puntos de venta y para ser sostenibles la solución es seguir apostando por el formato de proximidad con precios competitivos, independientemente del tamaño de la tienda"*. Mikel Fernández, por su parte habló de *"la necesidad de conexión entre los diferentes agentes (productores, distribuidores y consumidores) para que estén bien articulados por territorios"*.

Paloma Nadal afirmó que *"las cooperativas han de velar para que se paguen los precios justos a los productores ecológicos que, además, soportan mayores riesgos que los convencionales"* y que *"esto ha de favorecerse con políticas de consumo local"*.

Paloma Sánchez apuntó que *"para trabajar en una cadena de valor sostenible hay que innovar y, además, contarlo bien. No estamos contando todo lo que se está haciendo..."* Y, por último, Ana Etchenique apuntó que *"la alimentación se ha vuelto un problema, con un número obscuro de muertes asociadas, al cambiar la cultura y los hábitos de consumo. Se ha fragmentado el acceso a una alimentación saludable, que es un derecho para todos, por un problema de precios y de acceso de los diferentes consumidores a los alimentos"*. Hay 5 millones de personas pobres en España que comen barato y mal. Y a la vez hay gente que come mucho mejor que antes, porque tienen capacidad económica para adquirir productos cada vez más sanos. Para ello es necesario innovar en planificación, logística y reparto de los recursos generados antes de que estos se pierdan.

Desde el público se apuntaron reflexiones como que *"comer ecológico no es más caro, es solo una cuestión de elección de en qué se gasta el dinero actualmente ya que hace unos años nuestros padres destinaban el 50% del salario a la alimentación familiar y en cambio, ahora, es un 17% porque se prefiere gastar en ocio, viajes o en tecnología"*.

En **"Inversión de impacto y emprendimiento social en alimentación sostenible"**, participaron **Ana Maestre** (Fondo de Fundación de Impacto), **Jaume Oller** (consejero de CEPES), **Álvaro Hernández** (COFIDES), **Mariona González** (SpainNAB) y **Miquel de Paladella** (Up Social) y la principal conclusión ha sido que *"hay que saber encontrar cuáles son las características o elementos para que la inversión sea un catalizador del cambio social"*.

En este sentido, Álvaro Hernández ha comentado que el pasado martes, el Gobierno aprobó el fondo de Impacto Social (FIS) con 400 millones y que *"su objetivo son proyectos sociales y medioambientales que puedan abordar toda la cadena de valor: desde los agricultores, establecimientos de comida saludable, divulgación o la tecnología, es decir, la inversión en startups para transformar el sector"*. Por su parte, Jorge Martínez ha comentado que la Administración tiene que apostar por la innovación, ya que *"para conseguir resultados, hay que hacer algo nuevo y asumir riesgos"*.

Mariona González ha señalado que *"España está viviendo un momento dulce, pero hay retos. El primero de ellos es conseguir más inversores que quieran y se planteen transformar el sistema; así como que los inversores institucionales han de ver la inversión de impacto como una oportunidad. Y que, para una transición justa, esta transformación tiene que tener en cuenta a las personas"*.

Una iniciativa de:

Guillermo López (Revista Salvaje) moderó la mesa "**Plantar, comer, contar: cómo llevar la alimentación sostenible a las nuevas audiencias**" en la que **Claudia Polo** (Soul in the kitchen), **Sarah Serrano** (comunicadora gastronómica), **Gabriel Molina** (A Regenerar), **Carolina Uribe** (Konekta Comunicación) y **Javier Peña** (Fundación Hope!) han debatido sobre la necesidad de transmitir a la ciudadanía un nuevo relato sobre la alimentación sostenible con "*más pollo al ajillo y menos hummus*" como metáfora de que debemos volver a una alimentación sostenible, basada en nuestra cultura y cocina cotidianas -justo en un momento en que cada vez hay más recetas disponibles pero se cocina menos-, comentaron Claudia Polo y Sarah Serrano. Por su parte, Javier Peña apuntilló que "*hay que transmitir de forma positiva lo que dice la ciencia, aunque sea catastrófico y ha de hacerse ofreciendo soluciones*".

Por último, la sesión de cierre de la jornada "**Alimentación sostenible: ¿utopía o realidad?**", estuvo conformada por **Mireia Barba** (Es-Imperfect), **Francesco Cingolani** (Infinito Delicias), **Maddi Sarasola** (Ekoalde), **Lidón Matrat** (Oficina conjunta de la Alimentación Sostenible), **Nick Sharpe** (Savory Institute) y **Eduardo de Miguel** (Fundación Global Nature) quienes ofrecieron sus claves para abordar una transición agroecológica justa como son trabajar en equipo, con perfiles multidisciplinares para conocer necesidades transversales y crear movimientos y alianzas multiactores en todos los eslabones de la cadena alimentaria, así como perder el miedo a las nuevas tecnologías.

La jornada ha concluido con la entrega de las **ayudas de investigación Daniel Carasso Fellowship**, concedidas a tres investigadores para el desarrollo de sus proyectos durante dos años en centros españoles: **Marta Albo** y su estudio sobre resiliencia climática de las pesquerías a pequeña escala de las Islas Baleares, **Ujué Fresán Salvo** y su proyecto para integrar de manera pionera la salud y el impacto ambiental de la alimentación con la primera base de datos de nLCA en España; y a **Adrián González Guzmán** y su plan para la formulación de filtros que permitan la captación de gases nitrogenados de purines y su aplicación como sustratos organominerales en agricultura.

Como complemento al día, la **chef Nani Moré**, impulsora de la red Chef 2030 -formada por cocineros y cocineras de colectividades que promueven menús sostenibles elaborados con alimentos frescos y de temporada en escuelas, hospitales y residencias-, fue la encargada del menú de todos los asistentes a la jornada que consistió en un plato combinado de salteado de arroz integral de verano con verduras y albóndigas de lentejas rojas con su propia salsa de soja con un cremoso de chocolate y manzana con *crumble* de cacao y frutas como postre.

Y como arte y gastronomía van de la mano, las **artistas Carla Boserman y Miranda Pérez-Hita** realizaron un **relatorio** (a modo de recetario) en directo con los *ingredientes* que obtuvieron a lo largo de la jornada. Una pieza digital en la que participaron todos los asistentes.

unoconcinco es un encuentro único y una oportunidad para intercambiar experiencias y generar alianzas en favor de la transición hacia la alimentación sostenible que se repetirá en su tercera edición prevista para 2026 donde se seguirán abordando temas clave para la transición alimentaria, como la transición agroecológica y justa, el relevo generacional y el funcionamiento de la cadena alimentaria; explorando los instrumentos necesarios para llevar a cabo esta transición de manera efectiva y debatiendo sobre políticas públicas, innovación, inversión de impacto o la comunicación necesarias para un futuro sostenible de nuestra alimentación.

Sobre la Fundación Daniel y Nina Carasso

La Fundación Daniel y Nina Carasso trabaja para transformar el modelo de la sociedad actual en uno más ecológico, inclusivo y que permita el desarrollo en plenitud.

Se compromete en dos grandes ámbitos que son la Alimentación Sostenible, por un acceso universal a una alimentación sana, respetuosa con las personas y los ecosistemas, y el Arte Ciudadano, para el desarrollo del espíritu crítico y el refuerzo de la cohesión social.

Para ello, la Fundación presta su apoyo a proyectos en Francia y en España:

- Aportando medios económicos: subvenciones e inversiones en proyectos con alto potencial de impacto social.
- Movilizando los recursos humanos más adecuados para cada proyecto: experiencia, acompañamiento, formación, creación y dinamización de redes.
- Diseñando y desarrollando acciones: programas, eventos, publicaciones.

Para más información y entrevistas

Quum Comunicación

Saray Calvo / Antonia Canepa / Concha Pizarro
scalvo@quum.com / acanepa@quum.com /
cpizarro@quum.com
 Tel: 679 907945 / 618 620346 / 639 116 024

Fundación Daniel y Nina Carasso

Cristina Crisol
 Coordinadora de comunicación en España
cristina.crisol@fundacioncarasso.org
 Tel: 690 204 470

Una iniciativa de: