

Este primer encuentro ha puesto el foco en el activismo y la cooperación

Alimentando el Cambio Juntos para hablar del futuro de la alimentación: “Si no eres parte del cambio quizá es porque eres parte del problema”

- Danone y el CEMAS, Centro Mundial de Valencia para la Alimentación Urbana Sostenible, han iniciado hoy el ciclo de jornadas Alimentando el Cambio Juntos, cuyo objetivo es promover una transformación del sistema hacia una alimentación saludable, inclusiva y sostenible.
- En el encuentro virtual han participado el chef José Andrés (World Central Kitchen), Juan Llorca (Montessori School), Alberto Alemanno (The Good Lobby), Irene Milleiro (Change.org), Daniel Truran (B-Lab Europe), Marta Chillarón (Las Naves), Andrés Conde (Save the Children), Vicente Domingo (CEMAS) Beatriz Jacoste (KM Zero), Nacho Ballesta (Health Warriors) y Laia Mas (Danone).
- Este ciclo se enmarca en el movimiento ‘Alimentando el Cambio’, impulsado por Danone junto con instituciones, organizaciones sin ánimo de lucro y expertos, como el Ministerio de Educación, la Fundación Trilema, y Ashoka.
- “Con el hambre se puede acabar, es algo que está en nuestras manos. Vamos a invertir en que tengamos mentes sanas en cuerpos sanos y así no será necesario invertir tanto en sanidad”, ha destacado el chef José Andrés.
- “Hay que reformular cómo se da de comer en los colegios a los niños. Actualmente cubrimos ciertas necesidades, pero hay que dar de comer de manera saludable, no solo darles de comer”, añadía el chef Juan Llorca.
- Se ha presentado el documental ‘Una Gran Familia’, protagonizado por el movimiento social Health Warriors, que surgió durante el confinamiento para entregar comida a los colectivos más afectados por la pandemia.

Valencia, 30 de octubre de 2020; En el mundo hay alimentos más que suficientes para alimentar a los 7.800 millones de habitantes que conformamos la población mundial. Sin embargo, más de 820 millones de personas pasan hambre. En 2050, seremos casi 10.000 millones de personas en el planeta. Alimentar a todas ellas es posible, pero solamente si cambiamos la forma en que producimos alimentos y en que los consumimos. Para garantizar el acceso a una alimentación segura y saludable, nos enfrentamos a un triple desafío: ambiental, social y económico.

Bajo este contexto, Danone y el CEMAS, Centro Mundial de Valencia para la Alimentación Urbana Sostenible, han iniciado hoy el ciclo de jornadas **Alimentando el Cambio Juntos**, cuyo objetivo es promover una transformación del sistema hacia una **alimentación saludable, inclusiva y sostenible** en base a tres grandes ámbitos de actuación: la generación de alianzas, la promoción de un modelo productivo local y el empoderamiento de las nuevas generaciones a través de la educación.

Para abordar los temas más prioritarios en la agenda pública sobre el futuro de la alimentación, así como generar comunidad y proyectar soluciones transversales, hoy se ha celebrado un **evento virtual** que ha contado con la participación de grandes líderes y agentes del cambio: **José Andrés**, chef y fundador de World Central Kitchen; **Juan Llorca**, chef de Valencia Montessori School; **Alberto Alemanno**, CEO de The Good Lobby y Ashoka fellow; **Irene Milleiro**, managing director de Change.org; **Daniel Truran**, director general de B-Lab Europe; **Marta Chillarón**, CEO de Las Naves; **Andrés Conde**, director ejecutivo de Save the Children; **Vicente Domingo**, director del CEMAS; **Beatriz Jacoste**, Business Development Manager de KM Zero; **Nacho Ballesta**, fundador de Health Warriors, y **Laia Mas**, Public Affairs & Sustainability Director de Danone.

Este primer encuentro se ha centrado en el rol del **activismo y la cooperación en nuestra sociedad**, con especial atención a diferentes aprendizajes e iniciativas extraídas en el contexto del COVID-19.

Activismo nutricional

José Andrés, chef y fundador de World Central Kitchen y **Juan Llorca**, chef de Valencia Montessori School, se han unido en esta jornada para poner el foco en la importancia de la alimentación saludable.

“Creo que hay que reformular cómo se da de comer en los colegios a los niños. Actualmente cubrimos ciertas necesidades, pero **hay que dar de comer de manera saludable**, no solo darles de comer. Lo que está ocurriendo es que en función de la clase social hay menús diferentes y eso no debería ser así, debería ser igual para todos. Hay algo que se está haciendo mal. Es el momento de educar a los niños y jóvenes mostrándoles que **hay otra manera de hacer las cosas**. Así, educando y alimentando a un niño o niña, lo haces para toda su familia y la salud futura de las generaciones será mejor. Esto es invertir en prevención”, comentaba **Llorca**.

José Andrés, añadía: “La situación actual la puedes ver a través de los medios de comunicación o a pie de calle, como me gusta a mí. Por ejemplo, hoy he visitado en Santa Eugenia (Madrid) nuestras cocinas desde donde hemos producido muchas comidas. Tuvimos que venir a España porque aquí no se tenía experiencia en emergencias y nos ha pillado fuera de lugar. Sin embargo, en la previsión de futuro no

se están poniendo las pilas y lamentablemente va a aumentar el desempleo y **va a haber familias en situaciones muy duras** que no podrán pagar el alquiler, ni medicamentos, ni alimentar a sus familias. **Con el hambre se puede acabar, es algo que está en nuestras manos.** Hay muchas asociaciones y ONGs que trabajan para ello, si no, estaríamos viendo más pobreza por la calle. Es bonito ver que hay organizaciones que cubren este vacío. Hay que estar al lado de los desfavorecidos, esto es vital en democracia”.

Sobre el futuro, el chef destacaba: “Todo el tiempo que invirtamos en hacer que niños y niñas se sientan participes de la comunidad y del país donde viven, es invertir en el futuro. Como dice el filósofo francés Jean Anthelme Brillat-Savarin: **`dime que comes y te diré quién eres´.** **Los niños entienden el mensaje más rápido** y de manera maravillosa, Volviendo a lo que dice el filósofo **`el futuro de las naciones dependerá de cómo se alimenten los niños´.** Las naciones deben asegurarse que los niños están bien alimentados y cumplir la promesa de **conseguir que no haya niños que pasen hambre.** Apostar por la juventud sana y que entienda la alimentación es invertir en la solución. **Vamos a invertir en que tengamos mentes sanas en cuerpos sanos y así no será necesario invertir tanto en sanidad”.**

Ambos chefs también han aprovechado para mostrar su apoyo a los productores locales, “Lo principal es trabajar con el agricultor más cercano. Así reducimos costes y mejoramos calidad de ingredientes”, Llorca. “En emergencias, lo mejor es apoyarte en lo local y eso lo hacemos en World Central Kitchen porque es lo que tenemos más a mano y porque así estás invirtiendo en la solución directamente para que la economía se regenere”, José Andrés.

Alimentando el Cambio Juntos. ¿Por qué estamos aquí?

Beatriz Jacoste, miembro de KM Zero, ha sido la responsable de dar el pistoletazo de salida a la jornada señalando que: “Alimentando el Cambio Juntos se trata de un ciclo de diálogos con personas que están liderando el cambio en aspectos clave de la economía, de la educación, de la sanidad, de la sociedad y por supuesto de la alimentación. Es decir, hablamos de cómo las personas se organizan y **encuentran alianzas para conseguir juntos los cambios** necesarios para alcanzar una sociedad más justa, inclusiva y saludable a través de la alimentación”.

Jacoste ha entrevistado al director del CEMAS, **Vicente Domingo**, quien ha explicado cómo nació este proyecto: “A partir de la voluntad de encontrar soluciones a retos reales en la sociedad, nace la colaboración del CEMAS con Danone. Nos conocimos en la inauguración del CEMAS y nos dimos cuenta de que **compartimos el mismo espíritu y las ganas de tener un impacto real en la sociedad y las personas.** En el CEMAS sabemos que la cooperación es clave, no podemos hacerlo solos. Y así nace la idea de colaborar y

lanzar un ciclo de diálogos con expertos que ofrezcan inspiración y nos permitan afrontar aquellos retos que tenemos como sociedad”.

Activismo ciudadano

Como experto de activismo ciudadano, **Alberto Alemanno**, CEO de The Good Lobby y Ashoka Fellow ha dado su punto de vista sobre esta cuestión: “La movilización ciudadana puede promover cambios sistémicos para lograr una **sociedad más justa e inclusiva**. Ahora es más necesario que nunca el activismo ciudadano. Es el momento en el que hay que reinventar el papel de los ciudadanos, ya no podemos esperar, hay que ayudar a nuestros representantes y ellos tienen que escucharnos. Hay que hacer lobby bueno e influenciar las decisiones públicas. Tenemos una oportunidad, las alianzas y colaboraciones nos ayudan a mejorar este mundo. Es el momento. Bajo este contexto, en el ámbito de la alimentación hay un sistema que debe reinventarse y los ciudadanos deben implicarse en esa transformación”.

Mesa redonda ‘Alianzas con propósitos’

Durante el ciclo, también ha habido tiempo para una mesa redonda, moderada por **Daniel Truran**, embajador de B-Lab Europe y donde han participado **Irene Milleiro**, managing director de Change.org; **Marta Chillarón**, CEO de Las Naves y **Andrés Conde**, director ejecutivo de Save the Children.

Truran ha destacado que: “Es **el momento de hacer algo**”. En relación al nombre de la jornada, Alimentando el cambio, ha querido enfatizar que “ahora hay hambre y es fundamental hacer algo que funcione y hacerlo juntos”.

“Desde Save The Children estamos viendo que **los ingresos medios de muchas familias con hijos han caído un 27%** en estos últimos seis meses. El deterioro es muy importante, lo que ha llevado a nuestro país a tener una tasa de pobreza infantil del 37%. Estamos ante la gran disrupción colectiva de nuestra generación. La ciudadanía está actuando como acelerador y percibimos una mayor conciencia de la propia vulnerabilidad y de la interdependencia”, ha agregado **Conde**.

“La administración puede hacer que la sociedad civil esté integrada en los proyectos. Desde la detección de un problema hasta su solución. Hablamos de una manera de **hacer activismo involucrando a las personas** a través de la innovación. Hemos vivido la fuerza de la ciudadanía para buscar soluciones. Muchas iniciativas de la ciudadanía les sitúan ya como agentes de cambio”, subrayaba **Chillarón**

Milleiro, añadía que: “Los últimos meses han acelerado el cambio y, ahora, son las personas las que piden y proponen. Las empresas e instituciones están viendo las peticiones de la ciudadanía como una oportunidad de apoyar causas para avanzar hacia una sociedad mejor. Las nuevas generaciones quieren una vida más saludable y las

empresas se han de adaptar y mostrar su compromiso hacía ellos y hay que hacerlo de verdad. Así, los ciudadanos habrán incorporado el activismo en su día a día en el futuro”.

Fooduristic

Durante el confinamiento, gran parte de empresas y organizaciones se solidarizaron con la situación llevando a cabo distintas buenas prácticas para ayudar a colectivos vulnerables. Así, desde el Food Innovation Hub **KM Zero**, han trabajado en un informe que recoge alguna de ellas.

“El futuro está compuesto de acciones de presente y tenemos que aliarnos y asociarnos a aquellos que ya impulsan el cambio y aprovechar el momento de notoriedad de la alimentación”, ha afirmado Jacoste en relación al Premio Nobel recientemente concedido al Programa Mundial de Alimentos de Naciones Unidas.

Documental “Una Gran Familia”

Para finalizar la jornada, **Nacho Ballesta**, fundador de Health Warriors, y **Laia Mas**, Public Affairs & Sustainability Director de Danone España, han conversado sobre el documental ‘**Una Gran Familia**’, protagonizado por el movimiento social **Health Warriors**, que surgió durante el confinamiento para entregar comida a los colectivos más afectados por la pandemia. El documental muestra la historia de un grupo de personas unidas por su compromiso para cambiar la realidad y ayudar a las personas.

Nacho Ballesta, ha explicado durante el ciclo que: “En Health Warriors empezamos a colaborar con el objetivo de apoyar al personal sanitario que lo necesitaba. En abril y mayo vimos que había una **necesidad de apoyar también a las familias que lo estaban pasando mal** a raíz de la crisis del Covid-19. Aquellas familias más desfavorecidas, familias en riesgo de exclusión, monoparentales, migrantes y nuevas familias que nunca habían estado en esta situación. Así, nos pusimos a ello y seguimos con un plan de continuidad porque el movimiento ha de estar vivo y tiene que ir creciendo y queríamos que la alimentación que servimos a las familias sea saludable, no solo darles de comer. Ya hemos repartido 1.200 cajas de alimentos saludables a familias en riesgo extremo de exclusión y la necesidad es mucho mayor. Esto es un proyecto en el que vamos a seguir colaborando”.

“El documental que hoy hemos presentado está hecho con todo el cariño y sacando horas de donde no había. Queremos mostrar que el movimiento de Health Warriors consiste en **personas que ayudamos a personas**. En esta situación actual necesitamos unirnos y ayudarnos como sociedad para cambiar el paradigma. Si no eres parte del cambio eres parte del problema y hay que cambiar esa actitud”, añadía Ballesta.

Por su parte, **Laia Mas** explicaba: “Cuando comenzó la pandemia, desde Danone pensamos que no nos podíamos quedar parados como meros espectadores. Entonces, conocimos la labor de Health Warriors y rápidamente decidimos unirnos a ellos debido a la capacidad que tenían de llegar a dar comida a los sanitarios y aquellos que más lo necesitaban. Nos emocionó porque **son personas que ayudan a personas, como una gran familia**. El hecho de unirse a este tipo de plataformas era una manera de llegar donde no podíamos, y **eso demuestra el poder de las alianzas**. Después de algunas semanas, ya casi éramos parte de la familia y estábamos hiperconectados. Ahora es el momento de seguir ayudando y de proveer de alimentación saludable a los que más lo necesitan, juntos, como Una Gran Familia”.

Sobre el documental Una Gran Familia, “En alimentación no todo vale, no es solo dar de comer, es apoyar a productores locales y ayudar. El documental narra que esta emergencia demuestra lo frágil que somos como sociedad. Nos toca cooperar y somos muchos los que trabajamos en esta dirección, por tanto, junámonos! No cuentan los colores, ni partidos el objetivo es hacer justicia social en alimentación. Además, muestra un reflejo de lo que es estar juntos y unidos y que nos permitirá avanzar. Nosotros seguiremos aportando este grano de arena con nuestra labor”, concluía Mas.

Un documental que se ha presentado para finalizar la jornada y que ya está disponible en el canal de [Vimeo](#) de FoodTellers, productora del film, y en el [Youtube](#) de Danone España.

Alimentando el Cambio Juntos continuará próximamente con otros dos encuentros previstos que tendrán lugar en febrero y mayo de 2021, cuyo objetivo es promover una transformación del sistema hacia una alimentación saludable, inclusiva y sostenible a través del empoderamiento de las nuevas generaciones.

Acerca de Danone

Con la misión de aportar salud a través de la alimentación al mayor número de personas, Danone se encuentra entre los líderes mundiales de la industria de la alimentación y tiene tres líneas de negocio: productos lácteos y vegetales, nutrición especializada y aguas. A través de su misión y de su compromiso con el progreso tanto empresarial como social, la compañía pretende construir un futuro más saludable, a través de una mejor salud, una mejor vida y un mundo mejor para todos sus partners: consumidores, clientes, proveedores, accionistas, sus más de 100.000 empleados y todas las comunidades con las que interactúa. Con productos presentes en más de 120 mercados, Danone alcanzó en 2019 una facturación de 25.300 millones euros. La empresa fue fundada en 1919 por Isaac Carasso en la ciudad de Barcelona. En España, Danone da empleo a 2.000 trabajadores, tiene plantas de producción e instalaciones productivas en nueve comunidades autónomas y abastece diariamente a 40.000 comercios y más de 11 millones de consumidores. La división de lácteos y productos de origen vegetal y la de aguas están certificadas como empresas B Corp por cumplir con los más altos estándares de desempeño social y ambiental, transparencia y responsabilidad.

Acerca de CEMAS



AJUNTAMENT
DE VALÈNCIA

CEMAS

El Centro Mundial de València para la Alimentación Urbana Sostenible es una iniciativa conjunta del Ayuntamiento de València y la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) para la identificación, clasificación, divulgación y sensibilización de los grandes retos a los que se enfrentan las ciudades y la población, en general, en cuestiones alimentarias y nutricionales.

Para más información

Danone | Comunicación

Christian Martinell | Marta Olmos | christian.martinell@danone.com | marta.olmos@danone.com

Roman

Verónica Zabala - v.zabala@romanrm.com

Ana Población - a.poblacion@romanrm.com – 617 52 11 29 / 915 915 500

Miriam Díaz - m.diaz@romanrm.com – 652 11 41 25 / 915 915 500

Instagram: <https://www.instagram.com/alimentando.el.cambio/>

Twitter: <https://twitter.com/alimelcambio>

Facebook: <https://www.facebook.com/Alimentando-el-cambio-114212126666095/>