Let's Food Cities

# News

## LETTER #1 - DIC.18

El proyecto Let's Food Cities promueve la cooperación entre ciudades de todo el mundo para acelerar la transición de cada territorio hacia un alimentación saludable y sostenible para todos.

**TEL AVIV - 3/4/5 de septiembre:** Presentación del proyecto « Let's Food Cities" en la IV Cumbre de los Alcaldes del Pacto de Milán. **>>** **Aprende más**

**PARIS - 21 de septiembre**: Despedida del proyecto Let's Food Cities (incio de la gira mundial) con todos los socios y voluntarios! **<<** **Aprende más**

**NANTES - 4/5/6 octubre** Intervención de Let's Food en la noche de apertura del Nantes Food Forum, Foro internacional sobre la alimentación sostenible
**>>** **Aprende más**

**BURDEOS - GRENOBLE - Octubre:** Capacitación para estudiantes en tema de alimentación sostenible en Bordeaux Sciences Agro and Sciences po Grenoble! **<<** **Aprende más**

Let's Food CITIES

# Etapa #1

## Guanajuato, México

## 22 OCT -15 DIC. 18

## Objetivos de la misión

Los objetivos de cada misión son ambiciosos y múltiples porque los problemas alimentarios son esenciales hoy en día para acelerar la transición ecológica de los territorios y al mismo tiempo mantener la calidad de vida de sus habitantes:

#1 Evaluar el sistema alimentario desde la producción hasta el consumo pasando por la distribución, el procesamiento, pero también la gestión de residuos y la gobernanza alimentaria a la luz de los requisitos del desarrollo sostenible: ecosistema y biodiversidad protegidos, economía equitativa e acceso para todos a una alimentación saludable. *(Diagnostico y película)*

#2 Proponer soluciones adaptadas ya implementadas en territorios franceses. *(Folleto de soluciones)*

#3 Movilizar a los actores del territorio en torno a la alimentación sostenible y crear la oportunidad de reunión necesaria para el surgimiento de nuevos proyectos. *(Un taller de co-construcción de soluciones y un evento final para presentar los resultados con un mercado de las iniciativas).*

#4 Involucrar a los responsables políticos a través de la firma del Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán *(Un evento final con las autoridades locales)*

## Estado de Guanajuato

5.8 millones de habitantes

« lugar montañoso de las ranas » en purépecha

Let's Food CITIES

# Implicación de los actores locales

El establecimiento de un sistema alimentario territorial sostenible requiere la movilización de una gran diversidad de actores que ahora deben actuar en corresponsabilidad.

## >> UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO

En cada uno de los territorios asociamos universidades en primer lugar. Se firmó un acuerdo con la Universidad de Guanajuato, 15 estudiantes trabajaron en la metodología de diagnóstico y presentamos a más de 200 estudiantes el concepto de sistemas alimentarios territorializados sostenibles y algunos ejemplos de iniciativas francesas. La Universidad también ha facilitado muchas visitas a granjas, queserías, etc.

## >> INICIATIVAS LOCALES Y CIUDADANOS

Hemos asociado las asociaciones y ciudadanos dos veces a través de un taller coorganizado con Make Sense para identificar proyectos relacionados con alimentos sostenibles en el territorio. Luego en el evento final, hemos organizado un mercado de las iniciativas locales para alentar a todos los consumidores de Guanajuato a prácticas más sostenibles.

## >> PROFESIONALES DEL SISTEMA ALIMENTARIO

Realizamos 40 entrevistas filmadas para ilustrar el sistema alimentario (productores, fabricantes de quesos, nutricionistas, grupos de consumidores, centros de capacitación, restaurantes, asociaciones, tiendas de comestibles, mercados mayoristas, académicos, etc.). Todos se reunieron en un taller de co-construcción para compartir el diagnóstico del territorio y pensar juntos sobre acciones colectivas para implementar.

## >> AUTORIDADES LOCALES

Las autoridades locales tienen las competencias para garantizar alimentos sostenibles para sus habitantes. Hemos asociado los diferentes servicios del Municipio y del Estado de Guanajuato al proyecto. Como parte del acuerdo de cooperación entre Burdeos y Guanajuato, Morgane Scouarnec, encargada del proyecto de gobernanza alimentaria en la Metropolí de Burdeos, presentó el Consejo de Gobernanza Alimentaria, que inspiró a las instituciones de Guanajuato. Los talleres deberían continuar gracias a Valentine Delome, la encargada del acuerdo en Guanajuato!

# Nuestros principales logros

Una gran diversidad de actores del sistema alimentario local se mostró curiosa e interesada en nuestro proyecto y aceptó nuestra solicitud de entrevista. Los intercambios fueron de alta calidad y muchos son los actores que se movilizaron posteriormente para los talleres de construcción y el evento final. ¡Se ha iniciado una bella dinámica!

La firma del Pacto de Milán está en curso para el Municipio y el Estado de Guanajuato.

Además, han surgido ya diferentes proyectos de talleres de co-construcción:

- Vinculación de productores urbanos y conservadores para la producción y distribución de compost y el suministro de hortalizas orgánicas y locales.
- Ampliación del centro de capacitación de en agricultura sostenible existente en Irapuato a otros municipios.
- Introducción de comidas saludables y sostenibles y clases de concientización sobre nutrición en algunas escuelas.

El sistema alimentario de Guanajuato

Le système alimentaire de Guanajuato

**>> Encontrar aquí LA VIDEO**
**>> Encontrar aquí EL ALBUM FOTOS**
**>> Encontrar aquí EL BLOG**

Let's Food CITIES

# Good News

## Algunas iniciativas inspiradoras

## Biodiversidad y conocimiento ancestral

### Preservar al patrimonio agrícola

## Centro de capacitación en agricultura sostenible

### Capacitar los productores con técnicas agroecologicas !

El Centro de capacitación en Agricultura sostenible brinda capacitación a los agricultores y jóvenes de las comunidades rurales sobre técnicas de manejo integrado para depredadores, permacultura y agricultura orgánica para cambiar las prácticas agrícolas mientras se mantiene una granja viable que produce alimentos de calidad para agricultores.

**>>> Encontrar la video aquí**

## Vía organica

### Via organica : granja, tienda, restaurante

A través de su granja, su restaurante, su tienda, su unidad de procesamiento y su jardín urbano, Via Organica actúa en todas las etapas de la cadena alimentaria para sensibilizar al consumidor, proponer una oferta local y bio y difundir técnicas de producción a productores locales.

**Encontrar la video aquí <<<**

## Somos Semilla

### Preservar las semillas locales

*Somos Semilla* es una biblioteca de semillas ubicada en San Miguel de Allende, que ofrece semillas locales y orgánicas a los productores para preservar el conocimiento ancestral y la resistencia territorial al preservar la biodiversidad necesaria. Los productores deben seleccionar las mejores semillas y renovar la biblioteca para lo siguiente.

**>>> Encontrar la video aquí**

Let's Food CITIES

# Banco de alimentos de Guanajuato

**>>> Encuentra aquí el recetario del Banco de alimentos y la video**

## Receta mexicana #1 !

### PIMIENTOS RELLENOS

**Procedimiento**

> Picar la cebolla y el ajo en cuadradillos pequeños
> Rallar la zanahoria
> Poner a calentar el aceite en una sartén. Una vez que esté caliente, añadir la cebolla y el ajo. Cuando estén doraditos, añadir la zanahoria y sofreírlo unos 2-3 minutos. Pasado este tiempo, añadir la carne.
> Salpimentar y confinar por unos minutos, poner el tomate triturado, mezclar y dejar unos minutos más
> Lavar los pimientos, cortar la parte de arriba, retirar todas las semillas y orillas blancas con una cuchara
> Rellenar los pimientos con esta preparación y llevarlo al horno medio por 20 minutos. Pasado este tiempo, sacarlo del horno y poner el queso rallado.
> Volver a calentar por unos 10 minutos más. Cuando el queso esté completamente derretido, tus pimientos rellenos estarán listos.

### Ingredientes

- 6 pimientos morenos
- 1/2 de res molida
- 1 taza jitomate picado
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- Queso rallado
- Sal y pimienta
- 2 c.das aceite

## Receta mexicana #2 !

### Ingredientes

- 1/2 cebolla picada en cuadritos
- 1 jitomate picado en cuadritos
- 1/2 chile serrano picado
- 1 ramita de cilantro picado
- Queso rallado y crema
- Sal y pimienta
- 2 tazas de frijoles
- 2 tazas de caldo de frijol
- 4 rebanadas de tocino
- 1 diente de ajo picado

### CREMA DE FRIJOL

**Procedimiento :**

> Freír el tocino con la cebolla se acritone, agrega el ajo, el chile, el jitomate y el cilantro
> Deja que se dore, vierte lo anterior en la licuadora junto con el frijol molido.
> Vacía a la sartén lo que licuaste agregando el caldo de frijol
> Deja hervir un momento, agrega sal y pimienta
> Puedes servirlo con totopos, queso rayado y crema

Let's Food CITIES

# ¡Let's Food queda conectado a Francia!

## Alice Deshons

Con sede en Montpellier,
en servicio cívico para Let's Food
desde septiembre de 2018

Carrera en Ciencias Políticas en la
Facultad de Derecho de
Montpellier

## Diagnósticos del sistema alimentario de las 7 ciudades francesas

La primera misión de Alice es finalizar la escritura de los diagnósticos franceses que comenzamos en el año 1. La primera fase de diagnóstico, que consiste en una recopilación bibliográfica de datos sobre el sistema alimentario, ahora está completa para Montpellier, Lyon, Grenoble, París y pronto Marsella y Burdeos. Primero se difundirán a los gerentes de misión de estrategia alimentaria y universidades asociadas en cada ciudad para su revisión. Alice comenzara en enero 2019 una serie de entrevistas con expertos de 7 territorios para evaluar con ellos la sostenibilidad de las diferentes etapas del sistema alimentario y así completar el diagnóstico.

## Foro de iniciativas de impacto positivo

Alice también está a cargo de movilizar y coordinar a los 200 voluntarios y estudiantes involucrados en el proyecto Let's Food Cities. Este año 2, los voluntarios participan en la producción de fichas para iniciativas con impacto positivo en nuestras 7 ciudades francesas y 7 ciudades extranjeras. ¡La oportunidad para que descubran iniciativas y contacten con profesionales. Alice transmite energía y metodología a los voluntarios y hoy se han completado 37 fichas! Pronto estarán en la plataforma internet. En enero, Alice se pondrá en contacto con todas las universidades asociadas para identificar nuevos estudiantes voluntarios y continuar creando consciencia sobre el tema de la comida sostenible.

## Participación de Let's Food en eventos pasados y futuros

Alice representa a Let's Food en Francia este año 2 y estamos encantadas. Participó en varios eventos en 2018:

- Seminario de Democracia Alimentaria, INRA, Montpellier Management Instituto
- Encuentro « Alimentación y territorio: hacia la creación de valor plural y nuevos empleos », Labo CIVAM, INRA, IRSTEA
- Coloquio « Cooperando en los sectores y territorios para la agricultura y la alimentación sostenible », Cátedra UNESCO Alimentación del Mundo

Y otras intervenciones que se realizarán en 2019 : en Sciences po Bordeaux el 15 de enero, en el 2o evento organizado por la Fundación Daniel y Nina Carasso el 29 de enero o en la 1a Assises Territoriales de la transición agroecológica y de alimentación sostenible en Montpellier los días 5 y 6 de febrero de 2019.

anna.faucher@letsfoodcities.org
louison.lancon@letsfoodcities.org
alice.deshons@letsfoodcities.org

Let's Food CITIES

www.letsfoodcities.com