

PRÁCTICAS DE CONSUMO PARA IMPULSAR LAS ECONOMÍAS RURALES

TEMA 2

CREACIÓN DE OFERTA GASTRONOMÍA PARA EL DESARROLLO RURAL

Teresa Gillès de Pélichy

GASTRONOMÍA Y TERRITORIO

La gastronomía refleja la relación entre comunidad, territorio e historia.

En Bolivia, la diversidad de pisos ecológicos y culturas produce una gran riqueza alimentaria.

Cómo aprovechar esta diversidad frente a la tendencia de homogeneización es el reto.



LA OBSERVACIÓN

- Productos y su temporalidad
- Oferta existente
- Participantes locales
- Circuitos de comercialización

Documentar y respetar los saberes locales.



“PARA QUE LAS COSAS SUCEDAN HAY QUE SOÑARLAS”

NUESTRAS RAÍCES:

Stanislas Gilles de Pelichy un hombre soñador y Valentina Yanahuaya una mujer llena de sabiduría, emprenden en 1998 una empresa de corazón ecosocial creando quesos artesanales en base a recetas europeas adecuadas a las características propias de Achocalla. Esta propuesta de desarrollo regional y respeto al medio ambiente fue creciendo a partir del tejido de redes con amigos, hasta convertirse en un referente de calidad en productos lácteos.



IDENTIDAD TERRITORIAL

Cada territorio expresa su identidad por ejemplo a través de sus alimentos y formas de producción.

Ejemplos:

- Altiplano: quinua, cañawa, tarwi, carne de camélidos.
- Valles: frutas, hortalizas, cereales.
- Amazonía: yuca, plátanos, pescados.
- Chaco: productos silvestres y carnes locales.

5

Base: identidad + producto local = oferta con valor propio.



FLOR DE LECHE

Quesería

- Compra de leche
- Transformación de productos lácteos artesanales

Restaurante Chalet

- Filosofía del Km 0
- Difusión

Granja Escuela

- Regeneración de aguas
- Baños secos
- Producción/Transformación Agroecológica
- Producción de bioabonos y compost





Somos parte de un ecosistema, lo que nos hace interdependientes. Nuestra producción busca ser respetuosa con el entorno, responsabilizándonos de los efluentes y desechos que generamos para promover la agroecología y el consumo consciente.



Buscamos producir y compartir entre todos y todas de manera justa las ganancias económicas para generar condiciones de sostenibilidad, por esto nos inspiramos y promovemos en sistemas que siembren valores, equilibrio y respeto.



Nos construimos a partir de la relación de reciprocidad con diferentes actores. A través de articulaciones sociales creamos y somos parte de nuevas oportunidades de desarrollo y aprendizaje, sembrando un impacto social positivo.



 **Ecológico**



 **Económico**



 **Social**

CADENA PRODUCTIVA Y CONSUMO

La oferta gastronómica se construye desde la **siembra hasta el plato**.

Involucra productores, transformadores y consumidores.

El plato debe contar la historia de quienes cultivan y preservan la diversidad alimentaria.



EMPRESA ECO²SOCIAL

- Nos identificamos como una empresa eco²social porque practicamos la sostenibilidad desde tres pilares fundamentales: ecológico, económico y social.
- Buscamos contribuir al bienestar integral del ecosistema, que engloba al medio ambiente, a nuestro equipo de trabajo, a nuestros clientes y a la comunidad en general.
- Queremos incidir en mejorar la calidad de vida, promover el arte como medio de transformación y fomentar a una alimentación saludable y consciente.

Tres pilares:





ESTRATEGIAS Y ACCIONES LOCALES

Iniciativas para consolidar la oferta:

- Mapeo de producción y circuitos cortos
- Registro de cocina tradicional
- Capacitación en transformación de alimentos
- Visibilización del productor (nombre, comunidad, historia)
- Alianzas entre productores, emprendimientos y turismo



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS Y TURÍSTICAS

Vincular gastronomía con turismo:

- Conocer el origen de los alimentos
- Participar en su preparación
- Compartir la vida comunitaria

Genera experiencias auténticas y fortalece la identidad local.





TEJIDO DE RELACIONES



INNOVACIÓN DESDE LA CREATIVIDAD

Reinterpretar tradiciones sin perder su esencia.

Promover espacios gastronómicos y la participación de **jóvenes y mujeres**.

Fomentar alianzas locales para sostener proyectos en el tiempo.

16

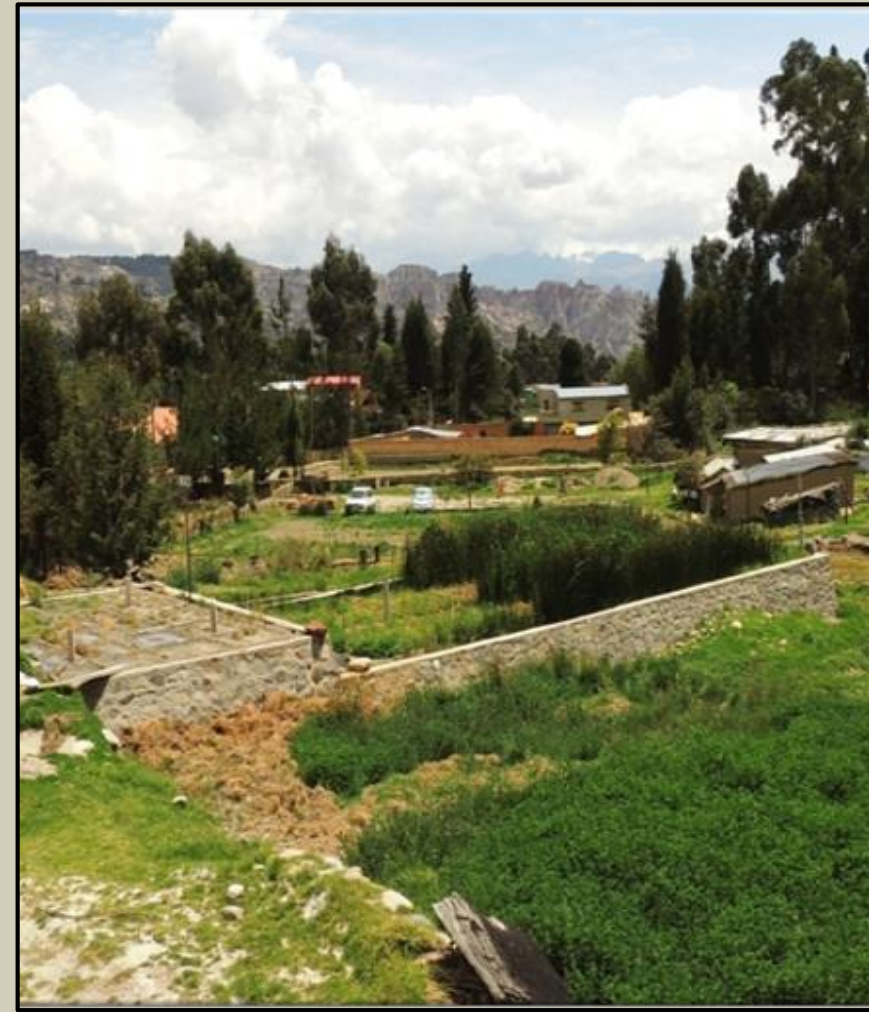




IMPACTOS

- **Económicos:** se generan empleos? Se sostiene la actividad?
- **Sociales y culturales:** existen otros actores alrededor de la iniciativa?
- **Ambientales:** se miden los impactos?

18





- Nuestros productos tienen carácter único, sabores persistentes y son alimentos vivos que se elaboran con cuidado y dedicación.
- La leche proviene de alrededor de 180 familias productoras de altura (4000 msnm) con las cuáles aprendemos a construir relaciones equitativas.
- Establecemos un límite (Planta 3000) a nuestra producción para mantener una relación armoniosa con nuestro entorno.



- Nuestro equipo está compuesto en su mayoría por mujeres.
- Con la producción de quesos generamos (1700 litros diarios) de suero que son aprovechados por las familias vecinas para suplemento alimenticio de sus animales y para activar sus compostajes.
- Utilizamos eficientemente el agua, insumos de limpieza y desinfección, logrando un bajo consumo de agua por litro de leche transformada a través de un sistema de producción más limpia.



DATOS Interesantes sobre nuestro trabajo *eco²social*



- Venir al Chalet es una experiencia única para disfrutar de un buen menú con quesos, conocer su elaboración y saber más sobre nuestra forma de trabajo.
- Este menú utiliza insumos locales, siguiendo la filosofía del "kilómetro 0".
- El Chalet y la cocina producen materia orgánica, utilizada para la alimentación de animales y como insumo para el compostaje que después abonará nuestros campos de cultivo.



- La Granja Escuela se encarga de regenerar los residuos líquidos (efluentes) y sólidos orgánicos que producimos.
- El total de efluentes diarios son regenerados mediante sistemas biológicos de tratamiento de aguas, recuperando agua para riego.
- Utilizamos y promovemos el uso de baños secos, lo que nos permite ahorrar aproximadamente 810,000 litros de agua al año y producir 3 toneladas de abono para fertilizar nuestros bosques.



FLOR DE LECHE



PURIRISUN



SUERO



APOYO TÉCNICO
EMERGENCIA



ARTICULACIÓN
SOCIAL E
INCIDENCIA



PASANTÍAS Y
OPORTUNIDADES
LABORALES



www.flordeleche.com



 Flor de Leche

 flor_de_leche

 info@flordeleche.com



ipdrs 

 inter
aprendizaje

humundi

Brot
für die Welt