

DON'T WASTE OUR FUTURE!

Não Desperdice o Nosso Futuro!



Financiamento da União Europeia

O projeto Don't Waste Our Future

“A construção de uma aliança europeia de jovens contra o desperdício de alimentos e para a construção de novos modelos de desenvolvimento e consumo sustentável no Ano Europeu para o Desenvolvimento 2015”

Parceiros e Países



1 FELCOS Umbria

2 Comune di Foligno

3 Oxfam Italia

**4 Fondo Provinciale Milanese per la
cooperazione Internazionale**



5 Education for global citizenship unit, University of Glasgow



6 Agios Athanasios Municipality

7 Center for Advancement of R&D in Education Technology



8 Fondo Andaluz de Municipios para la Solidaridad Internacional



9 ACR+



10 Passerelle



11 Associação in LOCO

Objetivo Geral

Aumentar a compreensão crítica, a responsabilidade e o papel de liderança dos jovens cidadãos europeus em relação ao desenvolvimento sustentável ao nível local e global.

Objetivos Específicos

- **Aumentar a consciência entre os jovens europeus** sobre a questão do **desperdício de alimentos, do consumo responsável e da relação com o direito global à alimentação**, de modo a que estes se transformem em agentes responsáveis pela mudança necessária;
- **Construir uma aliança europeia de estudantes** contra o desperdício de alimentos e de novos modelos de desenvolvimento e estilos de vida sustentáveis;
- **Sensibilizar as autoridades locais e as suas redes** sobre a questão do desperdício de alimentos em relação ao papel que podem desempenhar na formação de cidadãos e promover ações concretas - no âmbito das respetivas competências - na luta contra o desperdício de alimentos e, em geral, na construção de um desenvolvimento humano sustentável a partir dos seus territórios.

Temas em debate no projeto DWOF

1. Desperdício Alimentar



2. Consumo responsável
e Sustentável/
Estilos de Vida Sustentáveis



3. Acesso à Alimentação

1. Desperdício Alimentar

Desperdício Alimentar

O Contexto Atual

- *Na Europa 89 milhões de toneladas de alimentos são desperdiçados, o que corresponde a 179Kg per capita (CE);*
- *Essa quantidade de alimentos permitiria alimentar as cerca de 925 milhões de pessoas que todos os dias passam fome (FAO);*



About a third of global food production is wasted. This amounts to **1.3 billion tons per year.**



Comparamos 3 sacos/carros de compras e desperdiçamos 1



20% das nossas refeições vai para o lixo

Só em Portugal é desperdiçado um milhão de toneladas de alimentos por ano - 17% do que é produzido pelo país (PERDA, 2012)



<http://www.zerodesperdicio.pt/>

PORTUGAL NÃO SE PODE DAR AO LIXO.



360.000

Pessoas passam
fome em
Portugal.



10%

das emissões de gases
com efeito de estufa
provêm da produção
de alimentos que
nunca irão ser
consumidos.



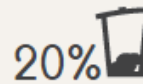
4600 kcal

de comida são produzidas,
todos os dias, para cada pessoa,
mas apenas 2000 kcal são
consumidas

200 litros



de água é o que cada um de nós gasta por dia -
a água usada na produção de alimentos
desperdiçados seria suficiente para satisfazer as
necessidades de 9 mil milhões de pessoas



20%

do nosso lixo é comida.



1/3

da comida produzida
em todo o mundo
acaba no lixo. Quantidade
suficiente para
alimentar 3 mil milhões
de pessoas.



50.000

refeições acabam
diariamente no lixo
dos restaurantes
de todo o país.

Se não mudarmos as nossas práticas, em 2020 teremos:

126 milhões de toneladas de alimentos desperdiçados

925 milhões de pessoas em risco de sobrevivência

Um desperdício de água desperdiçada equivalente ao consumo de 9 mil milhões de indivíduos

Continuação do aumento de gás com efeito de estufa lançado para a atmosfera

Maior quantidade de solos desflorestados, desertificados, erodidos ...

2. Consumo Responsável e Sustentável / Estilos de Vida Sustentáveis

Informar

Refletir

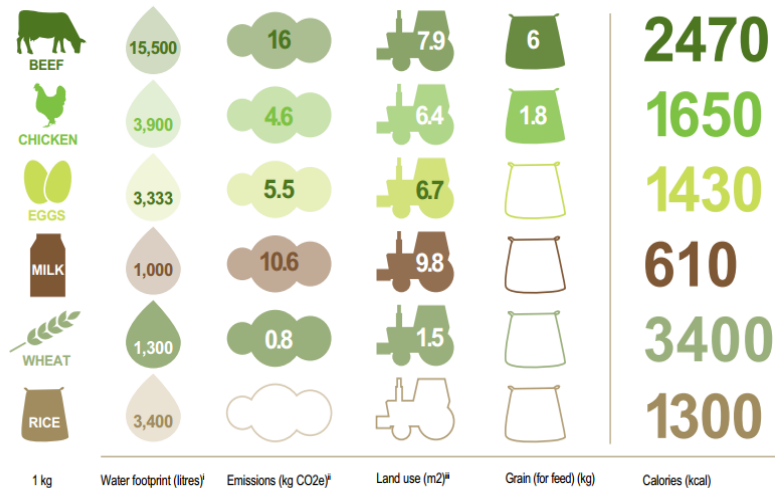
Agir



Consumo Responsável e Sustentável ao nível alimentar

O que podemos fazer para reduzir os impactos ambientais?

1. Escolher alimentos amigos do clima



“se todos os Americanos eliminassem ¼ da porção de carne por semana, a redução da emissão de gases com efeitos de estufa seria equivalente a retirar 4 a 6 milhões de carros da estrada.” (NRDC)

^aAssumes an average egg weighs 60g, and the density of milk is 1kg per litre.

^bBased on production in England and Wales

^cBased on production in England and Wales, assumes all production is on land of an equal grade

Sources: Water <http://www.waterfootprint.org/?page=files/productgallery>; emissions and land use UK DEFRA (2006), <http://goo.gl/T12ho>; grain National Geographic, <http://goo.gl/4CgFB>; calories USDA National Nutrient Database, <http://goo.gl/7egTT>

Consumo Responsável e Sustentável ao nível alimentar

O que podemos fazer para reduzir os impactos ambientais?

2. Comprar produtos biológicos e outras certificações de qualidade/sustentabilidade



Consumo Responsável e Sustentável - Alimentação

O que podemos fazer para reduzir os impactos ambientais?

3. Comprar produtos locais:

“na Califórnia, a poluição gerada pelas emissões no transporte das frutas e vegetais importados é equivalente à emissão anual de 1,5 milhões de carros.” (NRDC)



3. Acesso à Alimentação

Os desafios de resposta ao crescimento populacional

2050: 9,1 mil milhões de habitantes. Um crescimento muito acentuado nos países do Sul e nas cidades

Para alimentar esta população será necessário o aumento em 70% da atual produção alimentar.

Paradoxos ao nível do impacto dos consumos alimentares na saúde



Problemas de saúde no Norte/ população economicamente favorecida associados a excessos nos consumos alimentares: doenças cardiovasculares, diabetes, obesidade

Problemas de saúde no Sul / população economicamente desfavorecida associadas a debilidades nos consumos alimentares: fome, subnutrição, perda de concentração e menores níveis de produtividade

**O que fizemos até agora e o que ainda vamos
fazer**

OFICINAS TERRITORIAIS

2 Oficinas

Envolvidos os municípios de Loulé e de São Brás de Alportel e 7 freguesias dos dois concelhos

Participação de 15 entidades do território com atuação na área do projeto

Para um melhor diagnóstico da situação em cada concelho, a In Loco propôs a realização de relatórios locais de rastreabilidade para estimar o desperdício alimentar e propor medidas de ação para a sua minimização no futuro



OFICINAS DE SENSIBILIZAÇÃO DOS ESTUDANTES DE 3º CICLO E ENSINO SECUNDÁRIO

9 oficinas de preparação com as equipas docentes

31 docentes participaram nestas ações

16 oficinas dirigidas a estudantes

200 estudantes envolvidos

Estão em preparação os módulos didáticos para disseminação da metodologia e dos resultados das oficinas realizadas

Foram trabalhados contributos para a Carta 2015 “Não Desperdice o Nosso Futuro”



FÓRUM EUROPEU DE JOVENS E AUTARCAS CONTRA O DESPERDÍCIO ALIMENTAR E POR NOVOS MODELOS DE CONSUMO RESPONSÁVEL

120 estudantes

45 professores

25 representantes de autoridades locais

Um único fim: Carta 2015 “Não Desperdice o Nosso Futuro” – Um manifesto conjunto de jovens e autoridades locais para reduzir o desperdício alimentar e promover o consumo responsável

Disponível no site da In Loco: www.in-loco.pt/projectos/20150225/dont-waste-our-future/



OFICINAS DE FORMAÇÃO ENTRE PARES – COM CRIANÇAS DO 1º CICLO

8 oficinas de preparação dos estudantes
de 3º ciclo e ensino secundário

16 oficinas dinamizadas por estudantes do
3º ciclo e ensino secundário, junto de
estudantes de 1º ciclo

240 crianças de 1º ciclo envolvidas

29 crianças do 2º ciclo envolvidas



CAMPANHA DE COMUNICAÇÃO E DE DISSEMINAÇÃO DA METODOLOGIA E DOS RESULTADOS DO PROJETO

Envolvimento dos estudantes de 3º ciclo e ensino secundário, assim como dos municípios na elaboração de propostas para a Campanha de Comunicação

Loulé arranca com a campanha

HOJE!

POR UM MOVIMENTO CONTRA O DESPERDÍCIO ALIMENTAR E PELO DIREITO À ALIMENTAÇÃO!

