



Co-funded by
the European Union



SSPICE IT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! – Programul de competențe pentru sustenabilitate destinat operatorilor internaționali de catering și antreprenorilor prin formare integrată

SSPICE IT! proiectul este cofinanțat de Comisia Europeană în cadrul programului Erasmus+.

Conținutul acestei publicații reflectă doar punctul de vedere al Consorțiului SSPICE IT, iar Comisia nu este responsabilă pentru nicio utilizare care poate fi făcută a informațiilor pe care le conține.

Submodulul nr. 4: Investigarea intersecțiilor dintre alimente și mediu

ZONA TEMATICĂ	Relațiile dintre alimente, oameni și mediu	
SUBZONA DE REFERINȚĂ	<i>Mâncare sustenabilă</i>	
ORE	5	
OBIECTIVE DE ÎNVĂȚARE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Înțelegeți impactul alimentelor asupra mediului. 2. Înțelegeți conceptul de hrană durabilă. 		
ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE		
Teoretic	Practic	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lectură ✓ Cercetare web ✓ Studiu de caz 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cercetarea cauzelor, mecanismelor și consecințelor problemelor de mediu contemporane 	

CONȚINUT

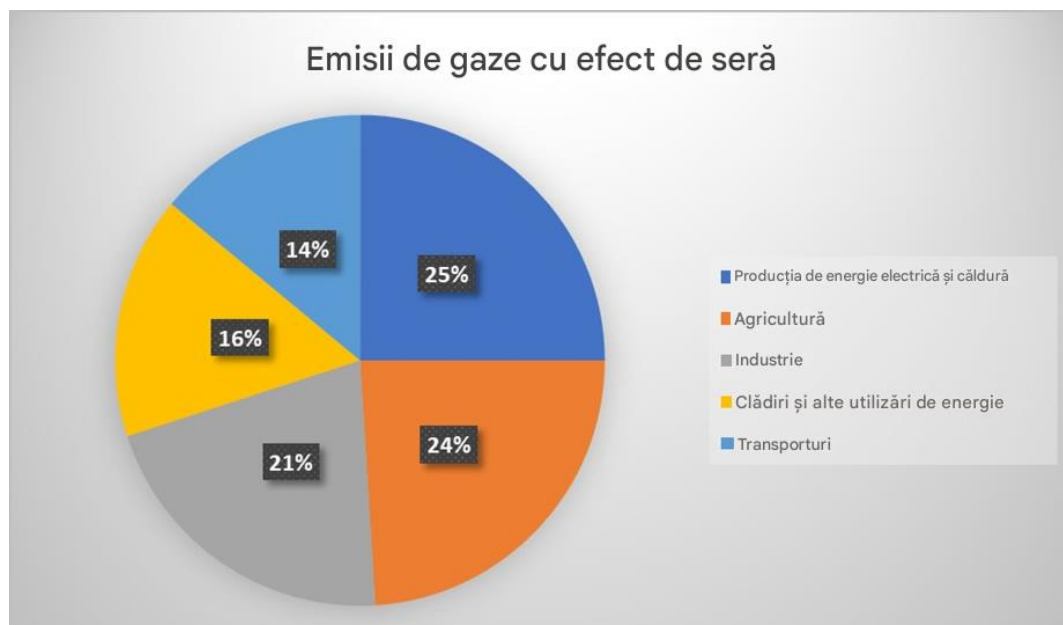
SUBMODULUL 4: INVESTIGAREA INTERSECȚIILOR DINTRE ALIMENTE ȘI MEDIUL ÎNCONJURĂTOR	4
1. INTRODUCERE: AMPRENTA ECOLOGICĂ A ALIMENTELOR INDUSTRIALE	4
2. CE ESTE MÂNCAREA ORGANICĂ?	6
3. CE ESTE UN SISTEM ALIMENTAR SUSTENABIL?	7
4. DE CE AR TREBUI SĂ ADOPTĂM PRACTICI ALIMENTARE SUSTENABILE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ?	10
EXERCIȚIU: <i>CREAREA UNEI CARTE A SUSTENABILITĂȚII PENTRU UN RESTAURANT SAU CAFENEA</i>	11
EXEMPLU: <i>O CARTĂ A SUSTENABILITĂȚII PENTRU „THE GREEN KEBAB”</i>	12
STUDIU DE CAZ	13
MASA GAZDĂ FORESTO	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
SUPLIMENTARE	17
1. LECTURI SUPLIMENTARE	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
2. GLOSAR	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
3. MULȚUMIRI	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
4. BIBLIOGRAFIE	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

SUBMODULUL 4: Investigarea intersecțiilor dintre alimente și mediul înconjurător

1. Introducere: Amprenta ecologică a alimentelor industriale

Două studii, „Îmbunătățirea Contribuțiilor Naționale Determinate (NDCs) pentru sistemele alimentare”, publicat în august 2023 de WWF, UNEP și Climate Focus și „Emisiile sistemului alimentar global ar putea împiedica atingerea obiectivelor de limitare a schimbărilor climatice la 1,5° și 2°C.”¹, publicat în noiembrie 2022 în revista Science, au ajuns la aceeași concluzie: sistemul alimentar – care include toate activitățile legate de creșterea, recoltarea, procesarea, ambalarea, transportul, vânzarea, consumul produselor și, în cele din urmă, gestionarea deșeurilor alimentare – poluează semnificativ planeta.

Potrivit primului dintre aceste două studii, agricultura și utilizarea solului și pădurilor sunt responsabile pentru aproximativ **24% din emisiile globale de gaze cu efect de seră** – comparativ cu 25% generate de producția de electricitate și căldură, 21% de industrie, 14% de transporturi și 16% de către clădiri și alte utilizări energetice (IPCC, 2014).



¹ Clark, M. A., Springmann, M., Hill, J., Tilman, D., & Fraser, H. (2020). Emisiile sistemului alimentar global ar putea împiedica atingerea obiectivelor de limitare a schimbărilor climatice la 1,5° și 2°C. *Science*, 370(6517), 705-708. Disponibil la: <https://www.science.org/doi/full/10.1126/science.aba7357>

Fig. 5 – Emisii de gaze cu efect de seră

Totuși, dacă luăm în considerare întregul sistem alimentar, incluzând emisiile provenite din agricultură și utilizarea solului, transport, ambalare, procesare, vânzare cu amănuntul, consum, precum și risipa alimentară și deșeurile generate, acesta este responsabil pentru **între 21% și 37%** din emisiile de gaze cu efect de seră cauzate de activitatea umană în fiecare an. Aceste cifre ridică întrebarea de ce sistemul alimentar are un impact atât de mare asupra mediului.

Agricultura intensivă este un sistem de intensificare și mecanizare a agriculturii care vizează maximizarea randamentelor terenurilor prin diverse mijloace, cum ar fi utilizarea pe scară largă a pesticidelor și îngrășămintelor chimice. Această intensificare și mecanizare au fost aplicate și în creșterea animalelor și acvaculturii, unde animalele sunt crescute în interior și în bazine speciale. Aceasta este ceea ce numim agricultura industrială și agricultura.

În timp ce aceste practici agricole industriale au permis creșterea producției de alimente la costuri mai mici, contribuind astfel la hrănirea unei populații umane în creștere (prevenind în același timp nevoia de a converti mai mult pământ în teren agricol), ele au devenit una dintre cele mai mari amenințări de mediu la nivel mondial datorită unor factori precum ca:

- **Utilizarea substanțelor chimice:** Agricultura convențională se bazează în mare măsură pe utilizarea pesticidelor chimice și a îngrășămintelor sintetice, care pot ajunge în sursele de apă, pot degrada sănătatea solului prin epuizarea materiei organice și pot avea efecte negative asupra ecosistemelor, inclusiv asupra speciilor neținute, polenizatorilor și organismelor din sol.
- **Utilizarea terenurilor și defrișarea:** Agricultura convențională implică adesea monoculturi la scară largă, care necesită defrișări extinse. Acest lucru contribuie la despăduriri și distrugerea habitatelor, ceea ce duce la pierderea biodiversității și la perturbarea ecosistemelor. Conversia habitatelor naturale în terenuri agricole reduce, de asemenea, capacitatea planetei de a absorbi dioxidul de carbon, agravând astfel schimbările climatice.
- **Emisii de gaze cu efect de seră:** Producția convențională de alimente contribuie la emisiile de gaze cu efect de seră, în principal prin utilizarea îngrășămintelor sintetice, emisiile provenite de la creșterea animalelor și utilizarea utilajelor care consumă multă energie. În plus, odată cu globalizarea economică, multe produse alimentare presupun etape de procesare desfășurate în mai multe țări și transport pe zeci de mii de kilometri. În final, risipa alimentară depozitată în gropile de gunoi generează metan, un gaz cu efect de seră extrem

de puternic.

- **Pierderea diversității genetice:** Agricultura convențională favorizează adesea un număr limitat de soiuri de culturi cu randament ridicat, ceea ce duce la o pierdere a diversității genetice, care sărăcește producătorii locali și slăbește biodiversitatea.
- **Risipirea alimentelor:** Producția intensivă epuizează terenurile agricole. Alimentele produse, dar neconsumate, ocupă 30% din terenurile cultivate. Risipa alimentară apare în toate etapele lanțului alimentar, de la producție la consum.

În plus, există un impact asupra sănătății umane: prin industrializarea produselor de bază, precum făina, zahărul și uleiurile (prin eliminarea fibrelor, germenilor de grâu, încălzirea uleiurilor etc.), produsele devin sărace din punct de vedere nutrițional, ceea ce duce la scăderea conținutului de vitamine și acizi grași, precum și la apariția substanțelor toxice.

Impactul tuturor acestor elemente asupra mediului este calculat folosind conceptul de „amprentă de mediu”, pe care îl vom explora mai în profunzime în Modulul 3 al acestui curs.

Pe scurt, agricultura intensivă distruge plantele și insectele benefice, degradează și epuizează solurile de care depinde, determină scurgerea apelor poluate, crește riscul de inundații, provoacă eroziunea genetică a culturilor și speciilor la nivel global, reduce biodiversitatea, distruge habitatele naturale și contribuie semnificativ la acumularea gazelor cu efect de seră în atmosferă. Aceste impacturi asupra mediului subliniază necesitatea unor abordări mai sustenabile și regenerative pentru producția de alimente, care să acorde prioritate conservării biodiversității, sănătății solului, conservării apei, reducerii utilizării de substanțe chimice și emisiilor de carbon. Tranziția către practici agricole mai sustenabile poate contribui la diminuarea acestor efecte negative asupra mediului și la promovarea unui sistem alimentar mai sănătos și mai rezilient. După cum vom vedea în secțiunile următoare, agricultura ecologică și sistemele alimentare sustenabile reprezintă soluții potențiale pentru problemele generate de agricultura industrială.

2. Ce este mâncarea organică?

Termenul „ecologic” se referă la un aliment sau produs care provine din agricultura ecologică. Modul de producție agricolă este natural și nu utilizează substanțe chimice sintetice, cum ar fi pesticide, erbicide chimice, îngrășăminte artificiale sau hormoni de creștere. Conform FAO, agricultura ecologică contribuie la securitatea alimentară,

atenuează efectele problemelor legate de schimbările climatice, protejează biodiversitatea și alimentația sustenabilă, îmbunătățește suficiența nutrițională și promovează dezvoltarea rurală prin generarea de venituri și locuri de muncă în zonele mai puțin dezvoltate.

Agricultura ecologică este strâns legată de politicile agricole care influențează deciziile privind exporturile și importurile, având astfel implicații asupra obiectivelor economice, de mediu și sociale. Totuși, dintr-o perspectivă socială, alimentele ecologice nu sunt la fel de bine definite precum cele sustenabile.



Fig. 6 – Logo organic UE

Dintr-o perspectivă comercială, pentru ca un produs să fie considerat „ecologic,” acesta trebuie să fie certificat printr-o etichetă oficială. Cu toate acestea, un produs poate fi certificat ecologic chiar dacă provine dintr-o regiune îndepărtată a lumii și a parcurs mii de kilometri folosind mijloace de transport poluante. De asemenea, etichetarea nu garantează condițiile de muncă ale forței de lucru. Prin urmare, faptul că un produs are o etichetă de „origine ecologică” nu asigură neapărat că originea sa poate fi considerată sustenabilă.

3. Ce este un sistem alimentar sustenabil?

Potrivit FAO ², un sistem alimentar sustenabil (SFS) este un sistem alimentar care asigură securitatea alimentară și nutriția pentru toți, într-un mod care nu compromite

²Organizația Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură. (2018). *Sisteme alimentare durabile: Concept și cadru*. Preluat de la <https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>, p.1.

bazele economice, sociale și de mediu necesare pentru a genera securitate alimentară și nutriție pentru generațiile viitoare. Aceasta înseamnă că:

- Un sistem alimentar sustenabil este profitabil în toate etapele sale (*sustenabilitate economică*).
- Un sistem alimentar sustenabil oferă beneficii extinse pentru societate (*sustenabilitate socială*); și
- Un sistem alimentar sustenabil are un impact pozitiv sau neutru asupra mediului natural (*sustenabilitate ecologică*).

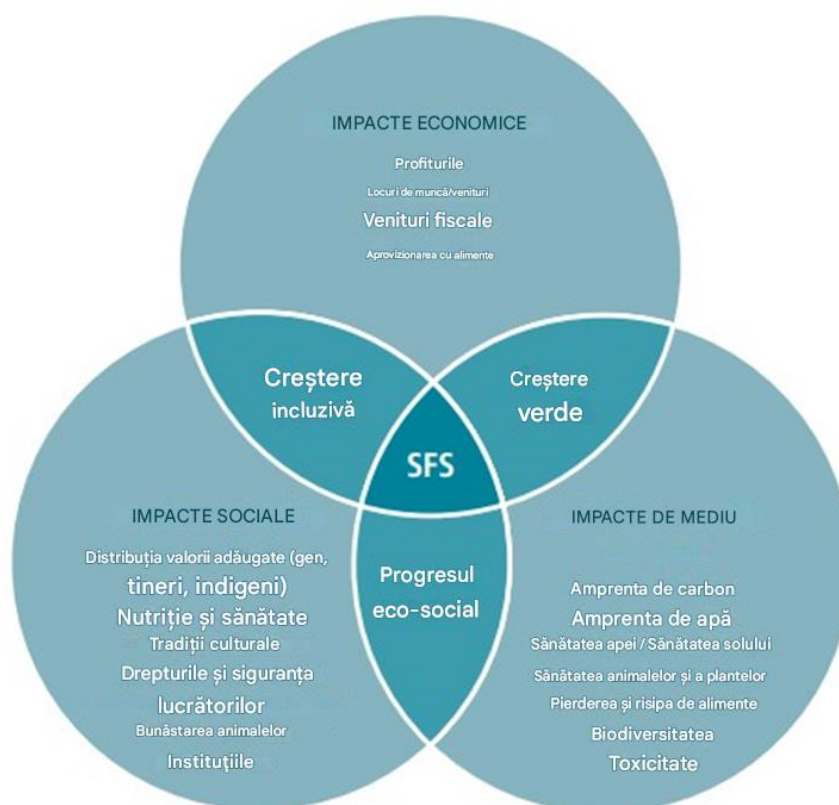


Fig. 7 – Sistem alimentar durabil³

³Organizația Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură. (2018). *Sisteme alimentare durabile: Concept și cadru*. Preluat de [la https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf](https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf), p.4.

Trecerea către un sistem alimentar sustenabil implică reorganizarea ciclului alimentar într-un mod mai circular, ceea ce presupune:



Fig. 8 – Ciclul alimentar sustenabil

Aceste schimbări pot începe la scara întreprinderilor mici. De fapt, adoptarea de practici alimentare sustenabile (durabile) poate fi benefică pentru creșterea economică a unor astfel de afaceri. Vom aprofunda filozofia economiei circulare în Modulul 2 al acestui training.

4. De ce ar trebui să adoptăm practici alimentare sustenabile în industria alimentară?

În ansamblu, practicile alimentare sustenabile sunt vitale pentru afacerile din industria alimentară pentru a îndeplini așteptările consumatorilor, a respecta reglementările, a obține economii de costuri, a construi reziliență, a stimula inovația, a asigura viabilitatea pe termen lung și a implica părțile interesate. Prin adoptarea sustenabilității, afacerile pot crea valoare nu doar pentru ele însele, ci și pentru mediu și societate în ansamblu.

- **Cererea consumatorilor:** Există o cerere tot mai mare din partea consumatorilor pentru produse sustenabile și prietenoase cu mediul. Prin adoptarea practicilor alimentare sustenabile, companiile pot satisface această cerere, atrage clienți conștienți de impactul asupra mediului și își pot îmbunătăți imaginea și reputația brandului într-un peisaj de afaceri în continuă schimbare.
- **Conformitatea cu reglementările:** Guvernele și organismele de reglementare implementează reglementări și standarde mai stricte legate de sustenabilitate și impactul asupra mediului.
- **Economii de costuri:** Implementarea practicilor alimentare sustenabile poate duce la economii de costuri pe termen lung. Echipamentele eficiente din punct de vedere energetic, măsurile de reducere a risipei și aprovizionarea sustenabilă pot ajuta la scăderea costurilor operaționale, îmbunătățirea eficienței și reducerea cheltuielilor de eliminare a deșeurilor.
- **Reziliența lanțului de aprovizionare:** Practicile alimentare sustenabile promovează lanțuri de aprovizionare mai puternice și mai reziliente. Prin diversificarea surselor de aprovizionare, susținerea producătorilor locali și regionali și prioritizarea agriculturii sustenabile, afacerile pot reduce dependența de lanțurile globale fragile și își pot îmbunătăți capacitatea de a face față perturbărilor.
- **Inovație și avantaj competitiv:** Adoptarea practicilor alimentare sustenabile încurajează afacerile să caute soluții inovative și să adopte tehnologii de ultimă generație. Această dorință de inovație poate duce la dezvoltarea de produse noi, îmbunătățirea proceselor și operațiuni mai eficiente.
- **Implicarea și colaborarea părților interesate:** Adoptarea practicilor alimentare sustenabile permite afacerilor să colaboreze cu părțile interesate, inclusiv furnizori, clienți, angajați și comunități. Această implicare poate duce la noi oportunități de afaceri, creșterea loialității clienților și relații mai puternice cu părțile interesate.

În continuare, vom explora diverse modalități de implementare a practicilor alimentare sustenabile într-o afacere. În acest capitol, ne vom concentra asupra nivelului individual, analizând conținutul farfuriilor noastre prin prisma conceptului de dietă sustenabilă. Dincolo de dimensiunea socială, obiceiurile noastre alimentare individuale pot influența semnificativ amprenta noastră de mediu.

Exercițiu: Crearea unei Carte a Sustenabilității pentru un Restaurant sau Cafenea	
Cerințe preliminare	Înțelegerea principiilor sustenabilității în industria alimentară. Cunoașterea impactului asupra mediului și social al sistemelor alimentare.
Timp	2 ore
Instrumente	Hârtie, pixuri Șablon pentru carta de sustenabilitate (opțional)
Obiective	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pentru a crea o Cartă cuprinzătoare de sustenabilitate care promovează practici alimentare responsabile într-un restaurant sau cafenea. 2. Pentru a înțelege și aplica practici sustenabile 3. Să lucreze în colaborare într-un grup pentru a elabora, discuta și prezenta soluții sustenabile pentru industria de servicii alimentare.
Instrucțiuni	
<p>1. Formarea grupului:</p> <p>Vei lucra în grup sau singur (în funcție de instrucțiunile profesorului tău). Fiecare grup (sau student) va avea sarcina de a crea o Cartă de sustenabilitate pentru un restaurant sau cafenea.</p> <p>2. Crearea Cartei:</p> <p>Fiecare grup (sau student) va căuta pe internet pentru a găsi un exemplu de restaurant sau cafenea sustenabil. Apoi, pe baza informațiilor pe care le veți găsi, veți crea o Cartă de sustenabilitate care conturează acțiuni specifice care promovează sustenabilitatea în restaurant sau cafenea. Mai jos veți găsi un exemplu de carte de sustenabilitate care să vă inspire.</p> <p>3. Prezentare și discuție:</p> <p>După ce și-a creat documentele de sustenabilitate, fiecare grup își va prezenta Carta clasei.</p>	

Exemplu : O Cartă de Sustenabilitate pentru „The Green Kebab”

The Green Kebab

La „The Green Kebab”, suntem dedicați să îmbinăm arome delicioase și autentice cu angajamentul de a proteja planeta noastră. Această carte evidențiază cele cinci principii cheie care ne ghidează eforturile de sustenabilitate.

1. Ingrediente locale și etice

Obținem carnea și legumele de la ferme locale, sustenabile, care respectă standarde înalte de bunăstare a animalelor și practici ecologice prietenoase cu mediul.

2. Mentalitate Zero-Waste

Bucătăria noastră funcționează pe baza unei filosofii de zero deșeuri. Ingredientele rămase sunt reutilizate creativ, iar toate deșeurile organice sunt compostate. De asemenea, încurajăm clienții să ia doar ce pot consuma pentru a reduce risipa alimentară.

3. Ambalare durabilă

Kebab-urile și garniturile noastre sunt servite în ambalaje biodegradabile sau reciclabile. Oferim reduceri clienților care își aduc propriile containere reutilizabile.

4. Eficiență energetică

Procesele noastre de gătit acordă prioritate echipamentelor și tehnicilor eficiente din punct de vedere energetic. De asemenea, ne străduim să minimizăm utilizarea apei în timpul pregătirii și curățării alimentelor.

5. Comunitate și educație

Ne implicăm activ în comunitatea noastră pentru a promova obiceiuri alimentare sustenabile prin ateliere și colaborări cu organizații locale. Suntem dedicați să împărtășim beneficiile consumului responsabil cu clienții și personalul nostru.

La „The Green Kebab”, fiecare îmbucătură reprezintă un pas către un viitor mai verde. Vă mulțumim că sprijiniți misiunea noastră de a transforma fast-food-ul în ceva sustenabil!

Semnat,

Echipa Green Kebab

STUDIU DE CAZ

Conceptul Foresto



Fig. 12 – Poza restaurantului FORESTO

Obiectivul principal este promovarea utilizării produselor locale și de sezon și dezvoltarea conștiinței civice.

În 2017, asociația For.e.t. din Bruxelles, dorind să fie un actor activ în domeniul alimentației sustenabile, a decis să deschidă un restaurant de cartier care oferă meniuri și produse bazate în principal pe alimente din circuite scurte, pentru a promova agricultura, practicile agricole raționale și sustenabile, precum și producătorii locali.

Restaurantul lucrează pentru a evita risipa alimentară: card redus, alimente proaspete neambalate, depozitare minimă, fără produs procesat sau industrial. Pentru a reduce consumul de energie, asociația a promovat și o bucătărie slab utilată.

Prin acest proiect, Foresto organizează și traininguri profesionale pentru un public exclus de pe piața muncii, în mare parte din Africa subsahariană și automat îndepărtat de obiceiurile alimentare europene. Prin această instruire și datorită restaurantului, proiectul combină crearea de locuri de muncă, învățarea și dezvoltarea alimentelor durabile.

Punctele cheie ale proiectului sunt:

- Sprijinirea micilor producători locali (fermieri, cooperative, berării belgiene).
- Rentabilitate financiară: cifra de afaceri acoperă cheltuielile și oferă un bonus financiar.
- Limitarea consumului de combustibili fosili: consum redus de energie electrică și gaz, spațiu de depozitare minim.
- Fără risipă: produse proaspete vrac, rotația alimentelor pentru a evita pierderile, comenzi limitate la consumul săptămânal.
- Crearea de locuri de muncă pentru persoane vulnerabile excluse de pe piața muncii.

Impactul proiectului la mai multe niveluri:

- Dezvoltarea unui proiect de economie socială.
- Sensibilizarea clienților cu privire la alimentația sustenabilă și locală.
- Angajarea personalului puțin calificat, exclus de pe piața muncii.
- Utilizarea produselor proaspete și de sezon, procesate la fața locului.
- Crearea unei rețele locale (de la producători la consumatori).
- Promovarea unei diete sănătoase, cu o valoare adăugată netă în ceea ce privește calitățile nutriționale.



Fig. 13 – Interiorul restaurantului FORESTO.

Pentru a dezvolta acest proiect bazat pe un model de economie socială și sustenabilă în alte regiuni sau țări, sunt necesare:

- Identificarea resurselor pentru personal: supraveghetori și cursanți (pentru studenți, este necesar fie să se obțină aprobarea din partea Guvernului, fie să se stabilească parteneriate cu serviciile de ocupare a forței de muncă).
- Găsirea unor spații adecvate și achiziționarea materialelor și echipamentelor (subvenții sau fonduri private).
- Crearea unui program metodologic adresat cursanților aflați departe de piața muncii și celor slab pregătiți, dar și cu accent pe aspectul comercial pentru a primi corespunzător clienții la restaurant.
- Asigurarea unei bune gestionări a proiectului (horeca, pedagogie, control social, management), inclusiv resursele umane adecvate.

Parteneriatul a fost dezvoltat astfel:

- Guvernele, prin contracte de muncă ce vizează un public defavorizat și prin aprobarea proiectului.
- Producătorii locali: cooperative de fermieri din Valonia, berari ecologici, brutari din Bruxelles etc.
- Clienții, receptivi la conceptul și valorile promovate.

Site : <http://foret-asbl.be/>

EXTRA

1. Lecturi suplimentare

Documente generale:

- ✓ Ce este schimbarea climatică? Un material realizat de Națiunile Unite, care reprezintă o introducere bine structurată și plăcută despre subiectul schimbărilor climatice: <https://www.un.org/en/climatechange/what-is-climate-change>
- ✓ „Starea securității alimentare și nutriției în lume 2023” de Organizația pentru Alimentație și Agricultură a Națiunilor Unite – o actualizare privind progresul global către atingerea obiectivelor de eliminare a foametei și a tuturor formelor de malnutriție <https://www.fao.org /3/CC3017EN/online/CC3017EN.html>
- ✓ „Omul și Mediul: O perspectivă generală” de Nico Stehr – O istorie a relațiilor schimbătoare dintre om și natură, precum și a percepției omului asupra acesteia.
- ✓ „Un adevăr incomod” de Davis Guggenheim – Un documentar care sensibilizează opinia publică despre poluare și schimbările climatice cauzate de om.
- ✓ „Les algues vertes (Algele Verzi)” de Pierre Jolivet – Un film francez ce ilustrează efectele agriculturii industrializate și utilizării pesticidelor și insecticidelor în Bretania.
- ✓ „Ce este schimbarea climatică? | Start Here” de Al Jazeera English, un videoclip YouTube de șapte minute care explică elementele de bază ale schimbărilor climatice: <https://www.youtube.com/watch?v=dcBXmj1nMTQ>

Organizații non-profit:

- ✓ Greenpeace: Oferă articole despre schimbările climatice și despre daunele provocate de om asupra mediului. Se implică în lupta împotriva distrugerii ecosistemelor și a utilizării combustibililor fosili la nivel global: <https://www.greenpeace.org/international/>
- ✓ Oxfam International: Publică resurse despre schimbările climatice, dezastrea naturale și inegalitățile alimentare, promovând în același timp justiția socială: <https://www.oxfam.org/en>
- ✓ Friends of the Earth Europe: Militează pentru justiție socială și de mediu, precum și pentru un acces egal la resurse, prevenind totodată dezastrea ecologice.: <https://friendsoftheearth.eu/>
- ✓ Food and Agriculture organization of the United Nations: O agenție specializată a Națiunilor Unite care coordonează eforturile internaționale de combatere a foametei: <https://www.fao.org/home/en>

Documentare:

- ✓ Securitatea alimentară - o dilemă în creștere - Un documentar de 30 de minute care abordează viitorul agriculturii, producția alimentară, precum și preocupările legate de sustenabilitate și suveranitate: <https://www.youtube.com/watch?v=wu7PjKawjwI>
- ✓ Impactul omului asupra mediului : O listă de redare cu videoclipuri scurte care pun la îndoială consecințele activității umane pe planeta noastră: <https://www.youtube.com/playlist?list=PLL4ByIaW73wgSuZyfdxJUnhhOjDanFteu>
 - Alte videoclipuri de la National Geographic despre schimbările climatice pot fi găsite aici: <https://education.nationalgeographic.org/resource-library-climate-change/>

2. Glosar

FAO: Organizația Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO) este o agenție specializată a Națiunilor Unite care coordonează eforturile internaționale de combatere a foametei și de îmbunătățire a nutriției și securității alimentare.

Green Deal: Pactul Verde European, aprobat în 2020, este un set de inițiative politice ale Comisiei Europene, având scopul principal de a face Uniunea Europeană neutră din punct de vedere climatic până în 2050.

HLPE: Panelul de Experti la Nivel Înalt privind Securitatea Alimentară și Nutriția, un grup științific stabilit de Națiunile Unite pentru a oferi îndrumări și recomandări de politici pe teme de securitate alimentară și nutriție.

ONU: Organizația Națiunilor Unite (ONU) este o organizație interguvernamentală care are ca scop declarat menținerea păcii și securității internaționale, dezvoltarea relațiilor prietenoase între națiuni, promovarea cooperării internaționale și armonizarea acțiunilor națiunilor.

WWF: Fondul Mondial pentru Natură (WWF) este o organizație internațională non-guvernamentală cu sediul în Elveția, fondată în 1961, care activează în domeniul conservării sălbăticiiei și reducerii impactului uman asupra mediului.

3. Mulțumiri

Suntem recunoscători lui Agathe Bausson, Quentin Giret, Jeremiah Lahesa Vega și Xavier Rodrigues, de la POUR LA SOLIDARITÉ-PLS, pentru contribuția lor utilă la scrierea acestui modul.

4. Bibliografie

Burlingame, B., Dernini, S. (Eds.). (2010). *Diete sustenabile și biodiversitate: Direcții și soluții pentru politici, cercetare și acțiune*. Lucrările Simpozionului Științific Internațional *Biodiversitate și Diete Sustenabile Unite Împotriva Foametei*, Divizia pentru Nutriție și Protecția Consumatorului, FAO. Disponibil la <https://www.fao.org/3/i3004e/i3004e.pdf>

Campiglio L., Rovati G. (2009). *La povertà alimentare in Italia: prima indagine cantitativa e calitativa*. Guerini e associati, Milano.

Clark, MA, Springmann, M., Hill, J., Tilman, D. și Fraser, H. (2020). Emisiile sistemului alimentar global ar putea împiedica atingerea obiectivelor de 1,5° și 2°C privind schimbările climatice. *Science*, 370(6517), 705-708. Preluat de la: <https://www.science.org/doi/full/10.1126/science.aba7357>

Comisia Europeană (2020), *Pachetul Climă și energie*, preluat de la https://climate.ec.europa.eu/eu-action/climate-strategies-targets/2020-climate-energy-package_en

Parlamentul European (4 mai 2023), *Pacte Vert : la voie vers une UE durable et climatique neutru*, preluat din https://www.europarl.europa.eu/news/fr/headlines/society/20200618STO81513/le-pacte-vert-pour-une-ue-durable-et-climatiquem-ent-neutre?at_campaign=20234-Green&at_medium=Google Ads&at_platform=Search&at_creation=Sitelink&at_goal=TR_G&at_audience=le_pacte_vert&at_topic=Green_Deal&gclid=CjwKCAjwu4WoBhBkEiwAojNdXpCvZ7Kaob7oRW2TUIHehMCNF7eWFodNvBd6mesL8MZm2GnvnP42QxoCzjcQAvD_Bw

Eurostat (2021), *Incapacitè à s'offrir un repas comportant de la viande, du poulet ou du poisson (ou un équivalent végétarien) un jour sur deux - enquête EU-SILC*, extras din <https://bit.ly/3yBDp10>

FAO (2021), *Starea securității alimentare și a nutriției în lume 2021. Capitolul 2 securitatea alimentară și nutriția în întreaga lume*, preluat de la <https://bit.ly/3t3y1T2>

FAO (2021), *Starea securității alimentare și nutriției în lume 2021. Anexa 1a: Tabele statistice pentru capitolul 2.* preluat de la: <https://bit.ly/3zx2uvs>

GNAFC (2021), *Raport global privind crizele alimentare. Analiză comună pentru decizii mai bune*, preluat de pe <https://bit.ly/3DssUkp>, p.19.

Gonzalez Fischer C., Garnett T. (2016) *Plates, pyramids, planet. Dezvoltări în orientările naționale privind dietele sănătoase și sustenabile – o evaluare a stării actuale.* Organizația pentru Alimentație și Agricultură a Națiunilor Unite (FAO) și Rețeaua de Cercetare pentru Climă Alimentară de la Universitatea Oxford. Poate fi accesat la: <https://www.fao.org/3/I5640E/i5640e.pdf>.

HLPE. (2020). *Securitate alimentară și nutriție: construirea unei narațiuni globale către 2030 (Raportul nr. 15)*. Grupul de experți la nivel înalt pentru securitatea alimentară și nutriție al Comitetului pentru securitatea alimentară mondială. Preluat de la: <https://www.fao.org/3/ca9731en/ca9731en.pdf>

HLPE (septembrie 2020), *Impactul COVID-19 asupra securității alimentare și nutriției: dezvoltarea unor răspunsuri politice eficiente pentru a aborda pandemia de foamete și malnutriție*, preluat de la <https://bit.ly/2WDQKbQ>, p.4.

Katz D., Meller, S. (2014), *Can We Say What Diet Is Best for Health?* Revizuirea anuală a sănătății publice; 35:1, 83-103, preluat de la <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24641555/>

Nyeléni . (2007). *Declarația lui Nyéléni*. Preluat de la <https://nyeleni.org/IMG/pdf/DeclNyeleni-en.pdf>

Oxfam Franța (15 septembrie 2022), *Vers une augmentation croissante du nombre de « réfugiés climatiques »*, preluat din <https://www.oxfamfrance.org/migrations/vers-une-augmentation-croissante-du-nombre-de-refugies-climatiques/>

Oxfam International, *Changement climatique : cinq catastrophes naturelles qui demandent une action d'urgence*, extras din <https://www.oxfam.org/fr/changement-climatique-cinq-catastrophes-naturelles-qui-demandent-une-action-durgence>

Sechier T., (13 octombrie 2022), *Près de 70% des animaux sauvages ont disparu en 50 ans, d'après le WWF*, France bleu, extras din <https://www.francebleu.fr/infos/environnement/69-des-animaux-sauvages-ont-disparu-en-50-ans-d-apres-le-wwf-1665637844>

Simon F., (7 septembrie 2023), *La prochaine Commission se concentrera sur la mise en œuvre des politiques climatiques, un haut fonctionnaire de l'UE* , Euractiv , extras din <https://www.euractiv.fr/section/energie-climat/news/la-prochaine-commission-se-concentrera-sur-la-mise-en-oeuvre-des-politiques-climatiques-selon-un-haut-fonctionnaire-de-lue/>

The Economist (2020), *Global Food Security Index* , preluat de la <https://bit.ly/2V3AUab>

Comitetul ONU pentru Drepturi Economice, Sociale și Culturale (CESCR) (12 mai 1999), *Comentariul General nr. 12: Dreptul la o hrană adecvată (Art. 11 din Pact)* , preluat de la: <https://www.refworld.org/docid/4538838c11.html>

Programul Națiunilor Unite pentru Mediu și Panelul Internațional de Resurse (2010). *Evaluarea impacturilor asupra mediului ale consumului și producției: produse și materiale prioritare - Rezumat* . <https://wedocs.unep.org/20.500.11822/8572> .

Van Dooren C., Marinussen M., Blonk H. și colab. (2014), *Explorarea ghidurilor alimentare bazate pe valori ecologice și nutriționale: O comparație a șase modele alimentare*. Politica alimentară, Vol. 44. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2013.11.002>

WWF Germania și WWF Food Practice. (2020, august). *Îmbunătățirea NDCS PENTRU SISTEME ALIMENTARE: RECOMANDĂRI PENTRU FACTORI DE DECIZI*, preluat de la https://wwfint.awsassets.panda.org/downloads/wwf_ndc_food_final_low_res.pdf