

Prezentarea Proiectului European "Mănâncă responsabil" din cadrul Programului Eco-Scoala

Eco-Școala este un program pentru managementul mediului și certificarea școlilor care-l implementează, coordonat la nivel internațional de **Fundația de Educație pentru Mediul Înconjurător (FEE)**, iar la nivel național, de **Centrul Carpato-Danubian de Geoecologie (CCDG)**.

Școala Gimnazială "Sf. Dumitru" din Craiova desfășoară activități în cadrul acestui program din anul 2013, sub coordonarea doamnelor profesoare Pungă Carmen Elvira și Tobescu Gabriela

În urma evaluării din iunie 2016, școala a primit o recunoaștere internațională prin Certificatul Mondial de Eco-Școală și Steagul Verde, acestea fiind simboluri ale dezvoltării durabile.

În anul școlar 2016-2017, în cadrul aceluiași program, în Școala Gimnazială "Sf. Dumitru" din Craiova se desfășoară proiectul "Mănâncă responsabil", un proiect de educație ce implică 550 de eco-școli din nouă țări europene: Bulgaria, Croația, Republica Cehă, Letonia, Malta, Polonia, România, Slovacia și Slovenia. Principalul obiectiv al proiectului este educația pentru un consum de hrană sănătoasă, care nu pune în pericol sustenabilitatea mediului înconjurător.

Prin activitățile desfășurate, coordonatorii, prof Pungă Carmen Elvira și Tobescu Gabriela, și-au propus următoarele direcții:

- Sa nu se mai cumpere cantități mari de produse alimentare pentru a nu mai arunca mâncarea;
- Să se consume mai ales hrană în stare proaspătă;
- Să fie încurajat consumul de hrană puțin procesată;
- Să se consume mai ales mâncare pregătită acasă;
- Să se reducă resturile / deșeurile alimentare;
- Să fie valorificate deșeurile menajere;
- Să fie înțeleasă importanța achiziționării de alimente care provin de la distanțe cât mai mici;
- Să se consume fructe și legume adecvate sezonului;
- Să ne preocupe ce consecințe are standardizarea produselor

Întrebările unui consumator alimentar responsabil pot fi:

- CAT de mult mănânc?
- CAT de mult gunoi produc?
- CE mănânc?
- CUM a fost produsă hrana mea?
- DE UNDE provine hrana mea?

În acest sens proiectul a fost structurat pe 6 domenii:

1. Produsele alimentare locale și de sezon
2. Agrobiodiversitatea
3. Deșeurile alimentare
4. Alimentele procesate și uleiul de palmier
5. Consumul de carne
6. Mijloacele de producție bio, comerțul echitabil

Cele 6 domenii au fost stabilite în funcție de tendințele la nivel global prin care alimentele schimbă lumea:

- ❖ pierderea accelerată a soiurilor;
- ❖ creșterea consumului de produse din carne și lactate;
- ❖ distanța tot mai mare dintre fermieri și producători;
- ❖ pierderea caracterului sezonier;
- ❖ creșterea accelerată a consumului de alimente cu grad înalt de procesare și prezența uleiului de palmier în jumătate din alimentele procesate;
- ❖ creșterea dramatică a risipei de alimente.

În zilele noastre, producția de alimente:

- contribuie mai mult la încălzirea globală decât toate mașinile, avioanele și trenurile luate la un loc;
- utilizează 70% din cantitatea de apă potabilă, dar conduce la scăderea drastică a calității apei din cauza pesticidelor și a folosirii fertilizatorilor;
- accelerează pierderea biodiversității;
- reprezintă unul dintre motoarele defrișării și deșertificării.

Domeniul ales de Comitetul Eco al Scolii Gimn. Sf Dumitru pentru anul școlar 2016-2017 este **PRODUSELE ALIMENTARE LOCALE SI DE SEZON**

Miercuri, 21 decembrie 2016, cu sprijinul dnei director Aida Ionescu și al profesorilor coordonatori, este organizată activitatea de lansare a Proiectului "Manancă Responsabil", sub genericul „Cărarea sănătății sigure”

Scopul: popularizarea proiectului și transmiterea unor mesaje de promovare a unui stil de viață sănătos, a consumului responsabil de hrană ce cuprinde produse alimentare locale și de sezon;

Obiective:

- creșterea gradului de informare și conștientizare a elevilor și a tuturor participanților asupra activităților proiectului, oportunităților și beneficiilor rezultate din implicarea în proiectul „Mănâncă Responsabil”;
- orientarea tinerei generații spre o alimentație sănătoasă prin încurajarea consumului de alimente autohtone;

Invitați:

-Coordonator zonal Eco-Școala, dna Silvia Breben

-Doctor Gabriela Iiescu

-Apicultor Gabriela Tomescu

-Master Chef Ciprian Ogarcă

-Stîngă Ianis Constantin, elev la Colegiul Carol I, participant la emisiunea MasterChef junior

-Un grup de fosti elevi ai școlii, în prezent studenți la medicina

-Un grup de colindatori ai Asociației Studentești Creștin-Ortodocși Români