



MAP YOUR
MEAL

Οδηγός των Εξερευνητών του
Φαγητού



**Συγγραφείς και
Συντελεστές:**
Σοφία Αρναούτη
Kelly Garyfalli
Carina Kerle
Gabi Lipska Badoti
Vladislav Petkov

**Marina Sarli
Sonja Schachner
Renate Sova
Olivia Tischler
Kerstin Wittig Fergeson**

**Υπεύθυνη σχεδιασμού: Ασπασία Ξυδέα
Μετάφραση: Ανδρέας Ανδρέου**

Περιεχόμενα

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΑΝΑ ΚΕΦΑΛΑΙΟ	4
1. Ορεκτικά	6
1.1 Παγκόσμιο Πρόγευμα	7
1.2 Ναι, Μπορείς!	7
2. ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ	8
2.1 Πίτσα	11
2.1.1 Η πίτσα μέσα απο τα παγκόσμια ζητήματα.	12
2.1.2 Βιολογικές Τομάτες;	16
2.1.1 Το νερό στην Πίτσα μας.	19
2.2 Σουβλάκι	21
2.2.1 Πόσο νερό χρειάζεται το κρέας για ένα σουβλάκι	22
2.2.2 Πιπερι Δίκαιου Εμπορίου..	23
2.3 Σούσι	27
2.3.1 Εξερεύνηση Ρυζιού	29
2.3.3 Βάλε επτικέτα στο ψάρι σου	31
	35
2.4 Παγωτό	37
2.4.1 Δοκιμή παγωτού και Αινιγμα (2 Μέρη)	38
2.4.2 Βιολογικό και Δίκαιο	45
2.4.3 Μέσα στο παγωτό	49
2.5 Smoothies	51
2.5.1 Μπανάνα	53
2.5.2 Γάλα	57
2.5.3 Μάνγκο	59
3. ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ: ΓΙΝΟΜΑΣΤΕ ΕΝΕΡΓΟΙ	61
4. ΟΡΟΛΟΓΙΕΣ	62

Εισαγωγή

Ζούμε σ' έναν κόσμο όπου οι ζωές των ανθρώπων αλληλοσυνδέονται, υπερβαίνοντας τις διαφορετικές χώρες και ηπείρους. Πολλά από τα τρόφιμά μας και τα συστατικά τους ταξιδεύουν μεγάλες αποστάσεις πριν φτάσουν στο πιάτο μας. Πόσα, όμως, γνωρίζουμε για τις επιπτώσεις που αυτό έχει στους ανθρώπους και στον πλανήτη; Η παραγωγή τροφίμων στον παγκοσμιοποιημένο κόσμο μας επηρεάζει σημαντικά το περιβάλλον μας (π.χ. κλιματική αλλαγή), αλλά και τις ζωές όλων εκείνων των ανθρώπων που εμπλέκονται στα διάφορα στάδιά της. Παγκόσμιες προκλήσεις, όπως οι κοινωνικές ανισότητες, η φτώχεια και η καταπάτηση των ανθρωπίνων δικαιωμάτων, συνδέονται άμεσα με το παγκόσμιο σύστημα παραγωγής τροφίμων. Όταν γνωρίζουμε από πού προέρχεται το φαγητό μας, μπορούμε να κάνουμε ενημερωμένες επιλογές και να συμβάλουμε στην επίλυση αυτών των προβλημάτων, αντί για τη διόγκωσή τους.

Ο Οδηγός των Εξερευνητών του Φαγητού δημιουργήθηκε στα πλαίσια του επιδοτούμενου από την Ευρωπαϊκή Ένωση προγράμματος Map Your Meal, το οποίο, μέσω διαφόρων δραστηριοτήτων κι εργαλείων, βοηθά τους νέους να κατανοήσουν πώς η παγκόσμια παραγωγή τροφίμων επηρεάζει τους ανθρώπους και τον πλανήτη. Ο Οδηγός των Εξερευνητών έχει ως στόχο να ευαισθητοποιήσει και να κινητοποιήσει τους νέους, τους εργαζομένους στον τομέα της νεολαίας, τους εκπαιδευτές του συγκεκριμένου προγράμματος, τους κοινωνικούς εκπαιδευτές, καθώς και τους δασκάλους, και να προτείνει διαδραστικούς τρόπους ενημέρωσης σχετικά με την προέλευση, τη διαδρομή και τις επιπτώσεις του φαγητού μας. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ανεξάρτητα ή συμπληρωματικά με την εφαρμογή για smart phones Map Your Meal, η οποία εξερευνά το πόσο «πράσινα» και δίκαια είναι τα τρόφιμά που καταναλώνουμε. Τόσο η εφαρμογή, όσο και ο οδηγός εξετάζουν μια σειρά από βασικά ζητήματα σχετικά με την οικολογία και τη δικαιοσύνη, υπό το πρίσμα των οποίων διερευνούμε, αντίστοιχα, τις περιβαλλοντικές και κοινωνικές επιπτώσεις των τροφίμων μας.





Ο Οδηγός των Εξερευνητών χωρίζεται σε τρία κύρια μέρη: Ορεκτικά, Κύρια Πιάτα και Επιδόρπια. Στο μέρος «Ορεκτικά» προτείνονται γενικές, εισαγωγικές δραστηριότητες, ώστε οι συμμετέχοντες να μπουν στη διαδικασία να σκεφτούν σχετικά με το φαγητό και το πόσο αλληλοσυνδεόμενο είναι το σύστημα τροφίμων μας. Το μέρος «Κυρίως Πιάτα» αποτελείται από πέντε θεματικά κεφάλαια που περιλαμβάνουν διάφορες δραστηριότητες και μεθοδολογίες, οι οποίες εξετάζουν διαφορετικά παγκόσμια ζητήματα, ξεκινώντας κάθε φορά από ένα συγκεκριμένο γεύμα. Κάθε θεματικό κεφάλαιο ξεκινά με μια εισαγωγική σελίδα για τον εκπαιδευτή και παραπομπές για επιπλέον πληροφορίες και σχετική βιβλιογραφία. Οι δραστηριότητες καλύπτουν βασικά ζητήματα οικολογίας και δικαιοσύνης, καθώς και πιο γενικές έννοιες, όπως η βιωσιμότητα, η αλληλεξάρτηση και η ηθική κατανάλωση. Το μέρος «Επιδόρπια» προτείνει τρόπους δράσης και συμμετοχής στα πλαίσια της τοπικής κοινωνίας, αλλά και πέραν αυτής, αφού στόχος είναι η ενθάρρυνση των μαθητευόμενων να εμπλακούν οι ίδιοι σε προσωπικό επίπεδο.

Οι δραστηριότητες του προγράμματός μας φιλοδοξούν να κινητοποιήσουν τους νέους, τους εργαζόμενους στον τομέα της νεολαίας, τους εκπαιδευτές, τους κοινωνικούς εκπαιδευτές και το γενικό κοινό. Στόχος είναι η δημιουργία μιας δυνατής και ενεργής συμμαχίας πολιτών που θα προωθή τον σεβασμό στα ανθρώπινα δικαιώματα, τη δικαιοσύνη και τους βιώσιμους τρόπους ζωής.

Δραστηριότητες ανά κεφάλαιο

Δραστηριότητα	Γενικά παγκόσμια ζητήματα	Βιωσιμότητα	Κατανάλωση	Οικολογία / Πράσινο Προϊόν							Δικαιοσύνη / Δίκαιο Προϊόν			
				Υδατικό αποτύπωμα	Χρήση μεταλλαγμένων / Βιολογική γεωργία	Επεξεργασία	Μεταφορά	Συσκευασίες / Απορρίμματα	Φοινικέλαιο	Αλιεία	Εργατικά δικαιώματα	Παιδική εργασία	Δικαιώματα των ζώων	Διαφάνεια
2.1.1 Η πίτσα μέσα από τα παγκόσμια ζητήματα	X													
2.1.2 Βιολογικές ντομάτες;		X	X		X									
2.1.3 Το νερό στην πίτσα μας		X	X	X										
2.2.1 Πόσο νερό χρειάζεται το κρέας για ένα σουβλάκι;				X										
2.2.2 Πιπέρι δίκαιου εμπορίου											X			
2.3.1 Εξερεύνηση ρυζιού	X			X							X			
2.3.2 Ποιος έπιασε το Sashimi σου;		X								X				
2.3.3 Βάλτε ετικέτα στο ψάρι σας		X								X				
2.4.1 Δοκιμή παγωτού και αίνιγμα (2 Μέρη)		X	X								X	X		
2.4.2 Βιολογικό και Δίκαιο;		X	X		X						X	X		
2.4.3 Μέσα στο παγωτό			X											X
2.5.1 Μπανάνα											X	X		X
2.5.2 Γάλα					X	X		X					X	X
2.5.3 Μάνγκο		X	X				X							X

Επεξήγηση συμβόλων



Θέματα που καλύπτει η δραστηριότητα



Είδος δραστηριότητας



Διάρκεια δραστηριότητας



Μέγεθος ομάδας για τη δραστηριότητα



Υλικά που χρειάζονται για τη δραστηριότητα



Εκπαιδευτικοί στόχοι

I. Ορεκτικά

I.I Παγκόσμιο πρόγευμα

🔗 Αλληλοσύνδεση, βιωσιμότητα, φαγητό

🚩 Διαδραστική συζήτηση

🕒 10 λεπτά

🌸 Οποιοδήποτε

📄 Πλαστικοποιημένες κάρτες με απαντήσεις
NAI / ΟΧΙ / ΔΕΝ ΞΕΡΩ



- Το σπάσιμο του πάγου
- Το σπάσιμο του πάγου
- Η εισαγωγή του θέματος
- Η κατανόηση της έκτασης και της πολυπλοκότητας του τροφικού δικτύου
- Η σύνδεση του προσωπικού με το τοπικό και το παγκόσμιο

Προετοιμασία:

Τοποθετείστε τις κάρτες με τις απαντήσεις NAI / ΟΧΙ / ΔΕΝ ΞΕΡΩ σε αντίθετες πλευρές της αίθουσας.

Διαδικασία: Ζητήστε από τους συμμετέχοντες να συστηθούν και συνδέστε τους με ένα τρόφιμο που αρχίζει με το ίδιο γράμμα με το όνομά τους. Παρουσιάστε στους συμμετέχοντες τα παρακάτω ερωτήματα/δηλώσεις και πείτε τους να σταθούν, ανάλογα με την απάντησή τους, στο αντίστοιχο σημείο της αίθουσας που υπάρχουν οι απαντήσεις NAI / ΟΧΙ / ΔΕΝ ΞΕΡΩ.

- Έφαγες πρόγευμα σήμερα;
- Παράγεις ο ίδιος το φαγητό που τρως ή μέρος αυτού;
- Μαγειρεύω κυρίως ο/η ίδιος/-α τα γεύματά μου.
- Συνήθως ψωνίζω τα λαχανικά μου από το σουπερμάρκετ.
- Συνήθως ψωνίζω τα λαχανικά μου από τη λαϊκή αγορά.
- Η τιμή είναι ένας σημαντικός παράγοντας όταν ψωνίζω τα τρόφιμά μου.
- Η τιμή είναι ο σημαντικότερος παράγοντας όταν ψωνίζω τα τρόφιμά μου.
- Ξέρω ποιοι παράγουν το ψωμί και τα λαχανικά που τρώω.
- Θέλω να ξέρω ποιοι παράγουν το ψωμί και τα λαχανικά που τρώω.

Ζητήστε από τους εθελοντές να δώσουν παραδείγματα. Ρωτήστε αν κάποιος/-α θέλει να αλλάξει θέση ακούγοντας τους άλλους να μιλούν. Κάθε φορά που οι συμμετέχοντες παίρνουν τη θέση τους, κάντε τους πιο λεπτομερείς ερωτήσεις, ώστε να ξεκλειδώσετε κάποια νοήματα (π.χ. «παραγωγή τροφίμων», «δικαίωμα στην τροφή»).





- Η ενδυνάμωση κι η παρακίνηση για δραστηριοποίηση
- Η συζήτηση πιθανών λύσεων στις προκλήσεις για τη δικαιοσύνη και την οικολογία
- Η προετοιμασία του εδάφους για μελλοντική συμμετοχή σε ακτιβιστικές δράσεις για τη τροφή

1.2 Ναι, μπορείς

📌 Δικαιοσύνη, οικολογία, ακτιβισμός, κοινωνική αλλαγή

🚩 Κατάταξη

🕒 10 – 45 λεπτά

👥 Αδιάφορο

📁 Ένα ζευγάρι πλαστικοποιημένες κάρτες μεγέθους A5 για κάθε ομάδα: η μία κάρτα γράφει «μεγαλύτερη επίδραση στη φτώχεια» κι η άλλη «μικρότερη επίδραση στη φτώχεια». Αρκετά σετ (για ομάδες των 4 ατόμων).

Διαδικασία:

Βήμα 1: Θέστε το ερώτημα «Τι μπορώ να κάνω για γίνει το φαγητό μου πιο πράσινο και δίκαιο;» (γραμμένο με μεγάλα γράμματα σε πλαστικοποιημένο φύλλο, σε διαφάνεια του PowerPoint ή στον πίνακα. Αφήστε στους συμμετέχοντες 20 δευτερόλεπτα για να σκεφτούν μόνοι τους. Μπορείτε, επίσης, να τους πείτε να κλείσουν τα μάτια τους όσο σκέφτονται. Ζητήστε τους να συζητήσουν τις σκέψεις τους σε ζευγάρια για 60 δευτερόλεπτα.

Βήμα 2: Εξηγείστε στους συμμετέχοντες ότι θα παρουσιάσετε 10 πιθανές απαντήσεις και ότι αυτές είναι γραμμένες σε αντίστοιχο αριθμό καρτών, ενώ υπάρχει μια κενή κάρτα κι ένας μαρκαδόρος σε περίπτωση που θέλουν να προσθέσουν τις δικές τους ιδέες. Δείξτε και διαβάστε τις 10 κάρτες και ζητήστε από τους συμμετέχοντες να συμφωνήσουν με την ομάδα τους στο πώς θα κατατάξουν τις ιδέες. Εξηγήστε τους ότι θα πρέπει να τις κατατάξουν βάζοντας στα δεξιά την κάρτα με την ιδέα που νομίζουν ότι θα έχει τη μεγαλύτερη επίδραση και στ' αριστερά εκείνη που νομίζουν ότι θα έχει τη λιγότερη επίδραση (ή από πάνω προς τα κάτω). Τοποθετείστε στις αντίστοιχες θέσεις τις κάρτες που γράφουν «μεγαλύτερη επίδραση» και «λιγότερη επίδραση» (πάνω-κάτω ή αριστερά-δεξιά). Κάντε ένα παράδειγμα, κρατώντας ανάποδα τις 10 κάρτες για να μην επηρεάσετε τις επιλογές τους. Δώστε ένα σετ καρτών σε κάθε ομάδα, υπενθυμίζοντάς τους ότι μπορούν να προσθέσουν ιδέες στη λευκή κάρτα με έναν μαρκαδόρο. Δώστε τους 5 λεπτά για να κατατάξουν τις κάρτες. Επιβεβαιώστε ότι έχουν βάλει στη σειρά τις 10 κάρτες.

Βήμα 3: Ζητήστε από κάθε ομάδα να παρουσιάσει την κατάταξη των ιδεών που έκανε, αλλά και τις δικές της ιδέες, αν υπάρχουν.

Σκέψεις/Επόμενα βήματα:

Μπορείτε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για σκέψη ή συζήτηση πάνω στις ιδέες και στην κατάταξη που έκανε κάθε ομάδα, ανάλογα με τον χρόνο που διαθέτετε και τους στόχους που έχετε θέσει για τη συγκεκριμένη δραστηριότητα. Στο κεφάλαιο «Επιδόρπια: Παίρνω δράση», μπορείτε να βρείτε ενδιαφέροντα links, ώστε να κάνετε έρευνα για σύγχρονες πρωτοβουλίες και καμπάνιες, και να πάρετε ιδέες για το πώς μπορεί κανείς να κάνει τη διαφορά παίρνοντας δράση.



Πείθουμε την
οικογένεια και τους
φίλους μας να
αγοράζουν προϊόντα
Δίκαιου Εμπορίου



Μαθαίνουμε
περισσότερες
πληροφορίες για το
φαγητό που τρώμε
(π.χ. Μέσω της χρήσης
εφαρμογής για κινητά)



Υπογράφουμε ένα
ψήφισμα ενάντια στις
άδικες εμπορικές
πρακτικές (π.χ. TTIP)



Γινόμαστε βίγκαν/
χορτοφάγοι



Κάνουμε εισφορά
χρημάτων σε μια
φιланθρωπική
οργάνωση που βοηθά
κόσμο που υποφέρει
από πείνα και
υποσιτισμό



Μεγαλύτερο αντίκτυπο



Δωρίζουμε φαγητό
σε ένα τοπικό
παντοπωλείο



Παράγουμε το δικό
μας φαγητό



Συμμετέχουμε σε μια
διαδήλωση



Επικοινωνούμε με
τους Βουλευτές μας
και μοιραζόμαστε μαζί
τους τις ανησυχίες μας



?



Μικρότερο
αντίκτυπο

2. Κυρίως πιάτα

2.1 Πίτσα

Γενικές πληροφορίες

Η πίτσα είναι σίγουρα ένα από τα δημοφιλέστερα φαγητά στον κόσμο. Πρόκειται, επίσης, για ένα πολιτισμικό φαινόμενο που φτάνει μέχρι τον τρόπο ζωής, τη μουσική και τις ταινίες. Επιπλέον, η πίτσα αποτελεί ένα εμπορικό προϊόν που καταλαμβάνει ένα καλό ποσοστό στην αγορά τροφίμων. Η πίτσα προέρχεται από τη Νάπολη (Helstosky, 2008), αλλά ως πολιτισμικό προϊόν εξαπλώθηκε σε όλο τον πλανήτη (ακόμα και στην ίδια την Ιταλία!), κυρίως ως αποτέλεσμα της επιρροής των Η.Π.Α. Ο τρόπος παρασκευής, τα συστατικά και οι πολιτισμικές πρακτικές γύρω από την πίτσα διαφέρουν ανάλογα με τη χώρα, ή ακόμα και σε διαφορετικές περιοχές της ίδιας χώρας. Συνεπώς, η πίτσα είναι ένα εξαιρετικό παράδειγμα των περίπλοκων, αλληλένδετων και συχνά προβληματικών ζητημάτων που σχετίζονται με το φαγητό μας.

Γεωργία

Παρόλο που βασικά κάθε προϊόν μπορεί να βρεθεί μέσα σε μια πίτσα, υπάρχουν δυο συστατικά που τα συναντούμε πάντα: το αλεύρι και οι ντομάτες, η ψυχή της πίτσας. Το αλεύρι φτιάχνεται συνήθως από σιτάρι. Η καλλιέργεια τόσο του σιταριού, όσο και της ντομάτας συνδέεται με μια σειρά από περιβαλλοντικά και κοινωνικά ζητήματα, παρά το γεγονός ότι και τα δυο αυτά προϊόντα καλλιεργούνται ευρέως στην Ευρώπη (το έτος 2014-2015, η Ευρωπαϊκή Ένωση εξήγαγε 33 εκατομμύρια τόνους κοινό αλεύρι). Μερικά από αυτά τα ζητήματα έχουν να κάνουν με τη χρήση γης, νερού και χημικών, παράλληλα με την ελάττωση της βιοποικιλότητας, τις άνισες σχέσεις μεταξύ μικρών καλλιεργητών και μεγαλοπαραγωγών, και παραβιάσεις των εργατικών δικαιωμάτων (ναι, ακόμα και στην Ε.Ε.).

Ζώα

Η κλασική πίτσα σερβίρεται με μοτσαρέλα, αλλά μπορεί κανείς να βρει και άλλου είδους τυριά σε διαφορετικές περιοχές του κόσμου. Αν και η κλασική εκδοχή (που είναι κοινώς γνωστή με το όνομα «μαργαρίτα») είναι χορτοφαγική, συχνά στην πίτσα προστίθενται πεπερόνι ή άλλα είδη κρέατος. Πολλές φορές, επίσης, μπαίνει ψιλοκομμένη αντζούγια ή τόνος. Τα ζώα είναι παντού στην πίτσα, κάτι που συνδέεται με μια σειρά από άλλα ζητήματα, όπως οι εκπομπές αερίων, οι μεταλλαγμένες ζωοτροφές, η μεταχείριση και τα δικαιώματα των ζώων, και η βιώσιμη αλιεία.

Πολιτισμικές διαστάσεις

Η πίτσα αποτελεί ένα κλασικό παράδειγμα μιας διαπολιτισμικής κοινωνίας. Η εξάπλωσή της ανά τον κόσμο ως ένα «εθνικό» φαγητό έχει συμβάλλει στην τροφική πολιτισμική διαφορετικότητα, αλλά, επίσης, διαμόρφωσε πολλά πολιτισμικά στερεότυπα, κυρίως όσον αφορά τους Ιταλούς και τους Αμερικανούς. Οι τοπικές προσαρμογές, η μεταβολή της αρχικής χρήσης, του κοινού και της σημασίας της στις διαφορετικές περιοχές αποτελούν ένα συναρπαστικό πεδίο έρευνας. Γινόμενη μέρος της ζωής διαφορετικών κοινωνιών, η πίτσα μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως μια περίπτωση για να διερευνήσουμε ένα περιθωριακό και κάπως αμφιλεγόμενο ζήτημα δικαιοσύνης – την πολιτισμική ιδιοποίηση.

Επιχειρήσεις fast food

Όπως έχει ήδη αναφερθεί, η πίτσα κατέκτησε τον κόσμο και κάποιες από τις κινητήριες δυνάμεις αυτής της εξάπλωσης έχουν συγκεκριμένα ονόματα: εταιρίες όπως η Domino's και η Pizza Hut έφεραν την πίτσα σε μέρη και περιοχές που, υπό άλλες συνθήκες, δεν θα την μάθαιναν ποτέ. Η αναπτυσσόμενη βιομηχανία της πίτσας θέτει ορισμένα πολύ σημαντικά ερωτήματα σχετικά με τις μη βιώσιμες (και ανθυγιεινές) διαστάσεις του fast food, ταυτόχρονα με ζητήματα δικαιοσύνης όσον αφορά τις αλυσίδες εφοδιασμού και τη φορολογία.



2.1.1 Η πίτσα μέσα από τα παγκόσμια ζητήματα

Παγκόσμια ζητήματα

-  Δουλειά σε μικρές ομάδες, ιεράρχηση, συζήτηση
-  45 λεπτά με 1 ώρα
-  5 – 30 συμμετέχοντες
-  Αντίγραφο του «Υλικού 1: Πρότυπο πίτσας» (ένα για κάθε μικρή ομάδα), στυλό/μολύβι (ένα για κάθε μικρή ομάδα)



- Αναγνώριση των σχέσεων μεταξύ της κατανάλωσης τροφίμων και των διαφορετικών παγκόσμιων ζητημάτων
- Συζήτηση πάνω στις πιθανές επιπτώσεις των διατροφικών μας συνηθειών και στη στάση απέναντι στα παγκόσμια ζητήματα
- Η ευαισθητοποίηση σχετικά με τη σύνδεση του κόσμου στην οποία ζούμε με το φαγητό.

Διαδικασία:

Βήμα 1:

Ρωτήστε τους συμμετέχοντες αν γνωρίζουν τον όρο «παγκόσμιο ζήτημα». Σημειώστε τις προτάσεις και τις απόψεις τους. Επιβεβαιώστε πως οι συμμετέχοντες κατανοούν ότι η συγκεκριμένη έννοια δεν αφορά μόνο ζητήματα που εμφανίζονται σε διαφορετικές χώρες του κόσμου. Αν χρειάζεται, δώστε έναν ορισμό:

Παγκόσμια ζητήματα είναι εκείνα που έχουν, ή θα μπορούσαν να έχουν, ευρύ αντίκτυπο σε μεγάλο αριθμό ανθρώπων. Τα παγκόσμια ζητήματα είναι διεθνικά ή διασυνοριακά, αφού δεν είναι δυνατό η επίλυσή τους να γίνει από ένα μόνο κράτος. [...] Τα παγκόσμια ζητήματα είναι αλληλένδετα, πράγμα που σημαίνει ότι μια αλλαγή σε κάποιο από αυτά – είτε προς το καλύτερο, είτε προς το χειρότερο – ασκεί πίεση για αλλαγή στα υπόλοιπα. (Wheeler, 2009)

Βήμα 2:

Ρωτήστε τους συμμετέχοντες αν τρώνε πίτσα κι αν τους αρέσει, και αφήστε κάποιους από αυτούς να μοιραστούν μαζί σας ποια είναι τα αγαπημένα τους είδη. Ζητήστε να σας αναφέρουν κάποια συνηθισμένα συστατικά της πίτσας.

Βήμα 3:

Χωρίστε τους συμμετέχοντες σε μικρές ομάδες (μέχρι 5 άτομα ανά ομάδα). Δώστε σε κάθε ομάδα ένα αντίγραφο του «Υλικού 1: Πρότυπο πίτσας» κι ένα στυλό ή μολύβι. Ζητήστε από τους συμμετέχοντες να κάνουν το Πρώτο Μέρος: να διαβάσουν μια λίστα από παγκόσμια ζητήματα και να διαλέξουν οκτώ από αυτά, τα οποία πιστεύουν ότι σχετίζονται περισσότερο με την παραγωγή της πίτσας. Επίσης, θα πρέπει να συμφωνήσουν σε ένα επιχείρημα για κάθε ζήτημα που θα βάλουν πάνω στην πίτσα. Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι συμμετέχοντες γνωρίζουν τους όρους στη στήλη «Παγκόσμια Ζητήματα» και δώστε επιπλέον εξηγήσεις, αν χρειάζεται.

Βήμα 4:

Ζητήστε από τους συμμετέχοντες να παρουσιάσουν όλοι μαζί τα ευρήματά τους. Βάλτε τα Πρότυπα Πίτσας τους το ένα δίπλα στο άλλο και συζητήστε μαζί τους ομοιότητες και διαφορές μεταξύ των ομάδων. Ακούστε ορισμένα επιχειρήματα από διαφορετικές ομάδες.

Βήμα 5:

Οι συμμετέχοντες επιστρέφουν στις ομάδες τους και δουλεύουν το Δεύτερο Μέρος του Προτύπου Πίτσας. Από τα οκτώ παγκόσμια ζητήματα που συνέδεσαν με την παραγωγή της πίτσας στο Βήμα 3, θα πρέπει να συζητήσουν και να αποφασίσουν από κοινού ποια είναι τα πιο σημαντικά, και, στη συνέχεια, να «κόψουν» την πίτσα σε αντίστοιχα κομμάτια. Θα πρέπει, επίσης, να έχουν προετοιμάσει σχετική επιχειρηματολογία.

Βήμα 6:

Ζητήστε από τους συμμετέχοντες να παρουσιάσουν όλοι μαζί τα ευρήματά τους. Βάλτε τα Πρότυπα Πίτσας τους το ένα δίπλα στο άλλο και συζητήστε μαζί τους ομοιότητες και διαφορές μεταξύ των ομάδων. Ακούστε ορισμένα επιχειρήματα από διαφορετικές 12 ομάδες.

Βήμα 7:

Οι συμμετέχοντες επιστρέφουν στις ομάδες τους και δουλεύουν το Τρίτο Μέρος του Προτύπου Πίτσας. Από τα οκτώ παγκόσμια ζητήματα που συνέδεσαν με την παραγωγή της πίτσας στο Βήμα 3, θα πρέπει να συζητήσουν και να αποφασίσουν από κοινού σε τι βαθμό οι ίδιοι – ως καταναλωτές πίτσας – θα μπορούσαν να επηρεάσουν τα διάφορα ζητήματα και να «κόψουν» την πίτσα τους σε αντίστοιχα κομμάτια. Θα πρέπει, επίσης, να έχουν προετοιμάσει σχετική επιχειρηματολογία.

Βήμα 8:

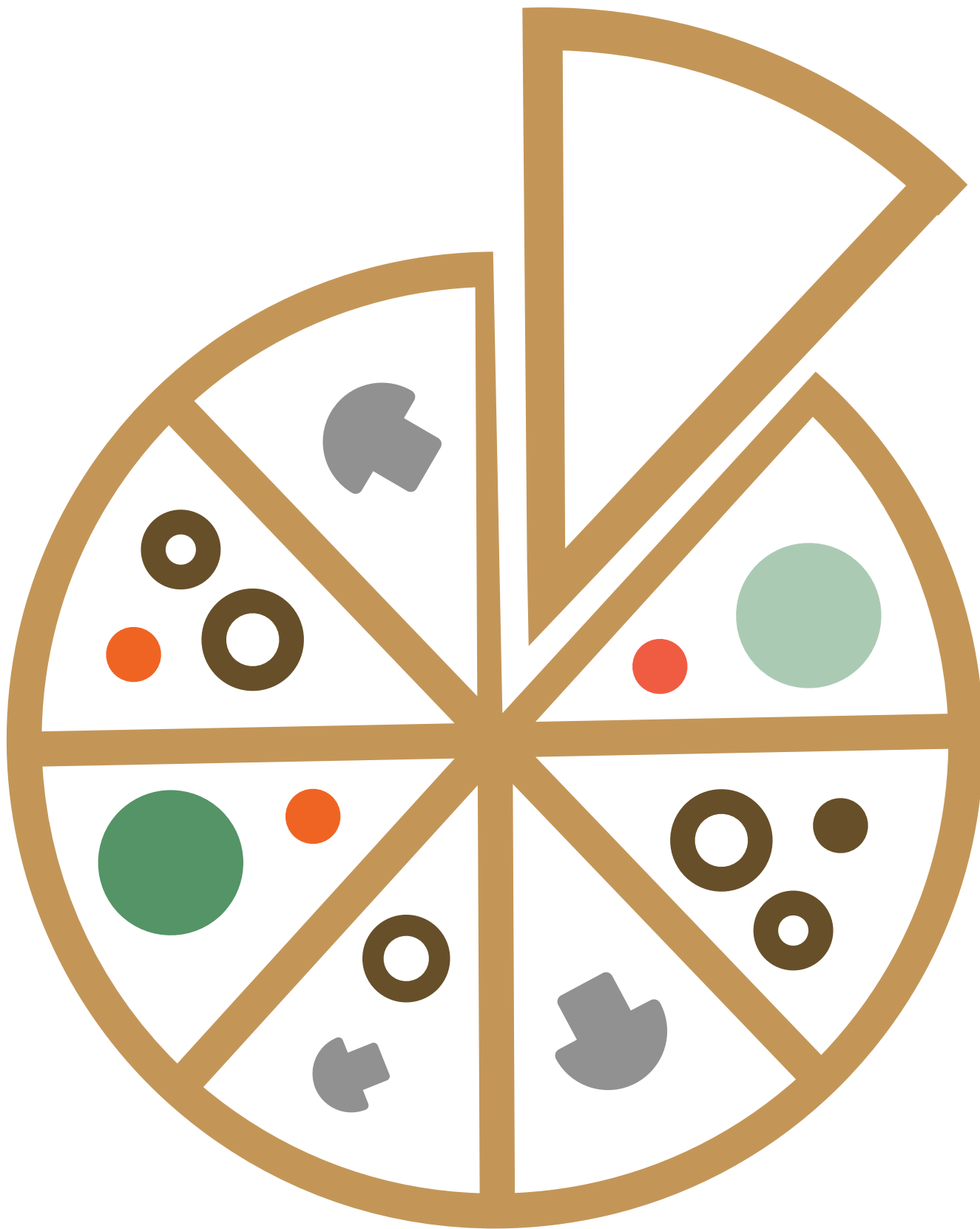
Ζητήστε από τους συμμετέχοντες να παρουσιάσουν όλοι μαζί τα ευρήματά τους. Βάλτε τα Πρότυπα Πίτσας τους το ένα δίπλα στο άλλο και συζητήστε μαζί τους ομοιότητες και διαφορές μεταξύ των ομάδων. Ζητήστε από τους συμμετέχοντες να συγκρίνουν κατά πόσο η σημασία ενός ζητήματος σχετίζεται με τη δυνατότητά τους να επηρεάσουν το συγκεκριμένο ζήτημα. Ακούστε ορισμένα επιχειρήματα από διάφορες ομάδες. Δώστε μερικά επιχειρήματα οι ίδιοι, αξιοποιώντας την εισαγωγή αυτού του κεφαλαίου. Ανακεφαλαιώστε.

Ερωτήσεις για ανακεφαλαίωση και σκέψη:

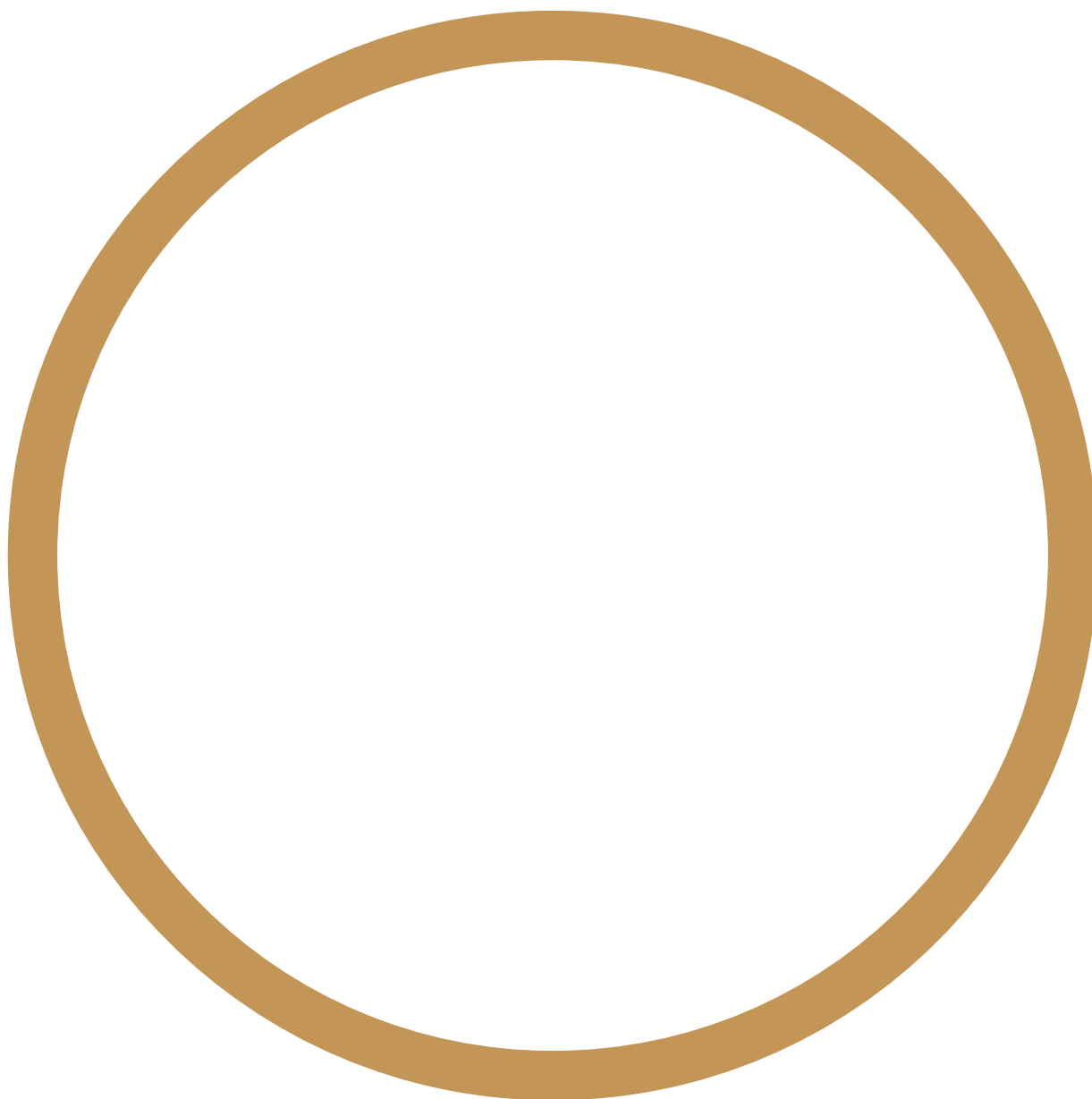
1. Πώς αισθάνεστε για τη συγκεκριμένη δραστηριότητα; Τι σας δυσκόλεψε;
2. Συνειδητοποιήσατε κάτι καινούργιο μέσα από αυτή τη διαδικασία; Τι ήταν αυτό;
3. Είχατε ποτέ πριν σκεφτεί τη σχέση της πίτσας μας με τον κόσμο; Αν όχι, ποιος νομίζετε ότι είναι ο λόγος;
4. Ποιο θα ήταν το αποτέλεσμα αν μια παρόμοια άσκηση γινόταν με άλλα είδη φαγητών, γευμάτων, ποτών;
5. Ποια είναι η ευθύνη μας ως καταναλωτές για την επίλυση παγκόσμιων ζητημάτων;
6. Έχουμε δύναμη ως καταναλωτές ως προς τα παγκόσμια ζητήματα; Πώς μπορούμε να τη χρησιμοποιήσουμε καλύτερα;

Υλικό 1: Πρότυπο πίτσας

Πρώτο Μέρος: Επιλέξτε οκτώ παγκόσμια ζητήματα που πιστεύετε ότι συνδέονται άμεσα με την παραγωγή και την κατανάλωση πίτσας, και αντιγράψτε τα στα κομμάτια της πίτσας στα αριστερά σας. Προετοιμαστείτε να εξηγήσετε το γιατί.



Παγκόσμια ζητήματα: Περιβαλλοντική μόλυνση, Χρήση φυσικών πόρων, Βιώσιμη ανάπτυξη, Βιοποικιλότητα, Ανθρώπινα δικαιώματα, Εργατικά δικαιώματα, Δικαιώματα των ζώων, Επισιτιστική ασφάλεια, Φτώχεια και πείνα, Βιώσιμη γεωργία, Υγεία Εμπόριο, Ενεργοποίηση των πολιτών, Διαπολιτισμικοί διάλογοι, Κοινωνική δικαιοσύνη Καταναλωτισμός, Απορρίμματα τροφίμων, Ισότητα των φύλων



Δεύτερο Μέρος: Κόψτε την πίτσα σε οκτώ κομμάτια, έτσι ώστε το κάθε κομμάτι να αντιπροσωπεύει τη σημασία του εκάστοτε ζητήματος – όσο μεγαλύτερο είναι το κομμάτι, τόσο πιο σημαντικό είναι το συγκεκριμένο ζήτημα για εσάς.

Τρίτο Μέρος: Κόψτε την πίτσα σε οκτώ κομμάτια, έτσι ώστε το κάθε κομμάτι να δείχνει πόση επιρροή έχουν οι καταναλωτές πίτσας (εσείς) πάνω σε κάθε ζήτημα – όσο μεγαλύτερο είναι το κομμάτι, τόσο μεγαλύτερη η επιρροή που έχουν οι καταναλωτές στην εξέλιξη του ζητήματος.

2.1.2 Βιολογικές ντομάτες;



📖 Βιολογική και συμβατική γεωργία, βιωσιμότητα, κατανάλωση

🚩 Δουλειά σε μικρές ομάδες, συζήτηση

🕒 45 λεπτά

👥 5 – 30 συμμετέχοντες

📁 Χαρτιά πίνακα σεμιναρίων, μαρκαδόροι, «Υλικό 1: Συμβατική γεωργία», «Υλικό 2: Φύλλο με το βιολογικό λογότυπο της Ε.Ε. ή ‘ευρωφύλλο’» (ένα αντίγραφο για κάθε ομάδα)



- Η εξερεύνηση των διαφορών μεταξύ βιολογικής και συμβατικής γεωργίας
- Η εισαγωγή της ιδέα της ύπαρξης επιπέδων βιωσιμότητας ως πιθανός τρόπος να εργαστούμε πάνω στα παγκόσμια ζητήματα γύρω από το φαγητό
- Η σκέψη σχετικά με τις προδιαγραφές του βιολογικού λογότυπου της Ε.Ε.
- Η σκέψη σχετικά με την κριτική που ασκείται στην βιολογική γεωργία

Διαδικασία:

Βήμα 1:

Ρωτήστε τους συμμετέχοντες αν τρώνε πίτσα κι αν τους αρέσει, και αφήστε κάποιους από αυτούς να μοιραστούν μαζί σας ποια είναι τα αγαπημένα τους είδη πίτσας. Ζητήστε τους να αναφέρουν κάποια συνηθισμένα συστατικά της πίτσας. Οι ντομάτες θα είναι μάλλον από τα πρώτα συστατικά που θα αναφέρουν.

Βήμα 2:

Παρουσιάστε τους δυο βασικούς τρόπους γεωργικής καλλιέργειας – τη βιολογική και τη συμβατική γεωργία. Στη συνέχεια, είτε μοιράζετε το «Υλικό 1: Συμβατική γεωργία», είτε αντιγράφετε τα βασικά του μέρη σε ένα μεγάλο φύλλο χαρτί, ώστε να μπορούν να τα δουν όλοι.

Βήμα 3:

Χωρίστε τους συμμετέχοντες σε μικρές ομάδες (μέχρι 5 άτομα ανά ομάδα) και ζητήστε τους να μελετήσουν, να συζητήσουν και να σκεφτούν πάνω στα προβλήματα που συνδέονται με τη συμβατική γεωργία στο «Υλικό 1». Ζητήστε τους να συζητήσουν και να συμφωνήσουν σε μια σειρά από προϋποθέσεις, αν ήθελαν να καταναλώσουν την «τέλεια ντομάτα», εκείνη που π.χ. δεν συμβάλλει στα αναφερόμενα προβλήματα που προκαλούνται από τη συμβατική γεωργία. Αφήστε τους να γράψουν τις προϋποθέσεις τους σε χαρτί πίνακα σεμιναρίων.

Βήμα 4:

Ζητήστε από τις ομάδες να παρουσιάσουν τη δουλειά τους και αφήστε τους συμμετέχοντες να κάνουν ερωτήσεις ο ένας στον άλλον.

Βήμα 5:

Ενημερώστε τους συμμετέχοντες ότι ανάλογες προδιαγραφές με αυτές που έχουν δημιουργήσει, υπάρχουν ήδη. Μοιράστε αντίγραφα του «Υλικού 2: Φύλλο με το βιολογικό λογότυπο της Ε.Ε.». Ζητήστε από τους συμμετέχοντες να το διαβάσουν και, στη συνέχεια, να συγκρίνουν και να συζητήσουν τις ομοιότητες και τις διαφορές μεταξύ των προδιαγραφών που θέτει το λογότυπο της Ε.Ε. και των δικών τους. Μην παραλείψετε να τους ενημερώσετε ότι το λογότυπο της Ε.Ε. είναι μόνο μία από τις υπάρχουσες προδιαγραφές κι ότι δεν παρέχει απαραίτητα την καλύτερη προστασία για τους ανθρώπους και το περιβάλλον. Η σύγκριση και η συζήτηση μπορούν να γίνουν είτε στο επίπεδο των μικρών ομάδων, είτε συνολικά. Ανακεφαλαιώστε.

Ερωτήσεις για ανακεφαλαίωση και σκέψη:

1. Τι νομίζετε για τη συγκεκριμένη δραστηριότητα; Τι σας δυσκόλεψε;
2. Συνειδητοποιήσατε κάτι καινούργιο μέσα από αυτή τη διαδικασία; Τι ήταν αυτό;
3. Κοιτάζετε συνήθως τις ετικέτες των τροφίμων που αγοράζετε; Τι είναι αυτό που ψάχνετε να δείτε και γιατί;
4. Εμπιστεύεστε πιστοποιήσεις όπως το λογότυπο με το «ευρωφύλλο» και γιατί;
5. Πιστεύετε ότι υπάρχει κάτι που λείπει από τις προδιαγραφές που θέτει το λογότυπο με το «ευρωφύλλο» και γιατί;
6. Τα προϊόντα βιολογικής γεωργίας είναι συνήθως πιο ακριβά από εκείνα που παράγονται συμβατικά. Πιστεύετε ότι αυτό είναι δικαιολογημένο και, αν ναι, γιατί; Ποια θα ήταν η εναλλακτική επιλογή για τους ανθρώπους εκείνους που δεν έχουν τη δυνατότητα να πληρώσουν παραπάνω για βιολογικά προϊόντα;
7. Θα ήταν διατεθειμένος ο κόσμος να πληρώσει περισσότερα για τα βιολογικά προϊόντα και, αν ναι, για ποιους λόγους; Πώς αυτοί οι λόγοι θα μπορούσαν να γίνουν περισσότερο γνωστοί;
8. Κάποιοι επικριτές των βιολογικών προϊόντων υποστηρίζουν ότι η βιολογική παραγωγή δεν μπορεί να ικανοποιήσει τις επισιτιστικές ανάγκες του κόσμου, δεδομένης της αύξησης του παγκόσμιου πληθυσμού και της επισιτιστικής ανασφάλειας. Τι πιστεύετε γι' αυτό;

Υλικό 1: Συμβατική γεωργία

Οι περισσότερες από τις ντομάτες που τρώμε καλλιεργούνται στην Ευρώπη. Τα κράτη-μέλη της Ε.Ε. παρήγαγαν 16,8 εκατομμύρια τόνους ντομάτες το 2014, από τις οποίες περίπου τα 2/3 προήλθαν από την Ιταλία και την Ισπανία (Eurostat, 2015).

Παρόλα αυτά, το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής της Ε.Ε. είναι ακόμα προϊόν συμβατικής γεωργίας, καθώς οι βιολογικές εκτάσεις αποτελούν μόνο το 5,4% των συνολικών καλλιεργήσιμων εκτάσεων στην Ευρώπη (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2013).

Τι σημαίνει συμβατική γεωργία;

Ορισμένα από τα χαρακτηριστικά της συμβατικής γεωργίας είναι τα εξής: ταχεία τεχνολογική καινοτομία, μεγάλες επενδύσεις κεφαλαίων ώστε να εφαρμοστεί τεχνολογία παραγωγής και διαχείρισης, μεγάλες καλλιεργήσιμες εκτάσεις, μονοκαλλιέργειες/γραμμικές καλλιέργειες που καλλιεργούνται συνεχώς κατά τη διάρκεια πολλών εποχών, εκτεταμένη χρήση παρασιτοκτόνων, λιπασμάτων και εξωτερικά προσδιδόμενη ενέργεια, υψηλή απόδοση εργασίας και εξάρτηση από αγροτικές επιχειρήσεις.

Παρόλο που η συμβατική γεωργία έχει αρκετά πλεονεκτήματα, έχει επικριθεί ιδιαίτερα για διάφορα ζητήματα, μεταξύ των οποίων:

- Η μείωση της αποδοτικότητας του εδάφους – εξάντληση και μόλυνση
- Η μόλυνση των υδάτων (άλατα, λιπάσματα, παρασιτοκτόνα)
- Η μείωση των αποθεμάτων νερού λόγω της υπερβολικής χρήσης των επίγειων και υπόγειων υδάτων για άρδευση
- Οι επιπτώσεις στην πανίδα (αύξηση της ανθεκτικότητας των εντόμων στα παρασιτοκτόνα, απώλεια των οικοτόπων διάφορων ειδών, μείωση της γενετικής ποικιλομορφίας)
- Το γεγονός ότι οι μικροί αγρότες δεν έχουν κανέναν έλεγχο όσον αφορά στις τιμές των προϊόντων τους και παλεύουν να ανταγωνιστούν με τα μεγάλα γεωργικά αγροκτήματα
- Η απώλεια των μικρών γεωργικών αγροκτημάτων, η οποία συμβάλλει στην διάλυση των αγροτικών κοινοτήτων και των τοπικών εμπορικών συστημάτων
- Η υγεία των εργατών
- Η υγεία των καταναλωτών
- Οι απάνθρωπες πρακτικές μεταχείρισης των ζώων

Προσαρμογή από Gold M., 2007, Sustainable Agriculture: Definitions and Terms

Υλικό 2: Το βιολογικό λογότυπο της Ε.Ε. ή «ευρωφύλλο»



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Το βιολογικό λογότυπο της Ε.Ε. είναι μόνο μία από τις πιστοποιήσεις που παίρνουμε υπόψη μας όταν αξιολογούμε το πόσο πράσινα είναι τα προϊόντα στην εφαρμογή Map your Meal. Δείτε την εφαρμογή εδώ: <http://mapyourmeal.org/>

2.1.1 Το νερό στην πίτσα μας



📌 Χρήση νερού στην παραγωγή των προϊόντων, βιωσιμότητα και κατανάλωση

📄 Ατομική εργασία, συζήτηση

🕒 30 λεπτά

👥 5– 30 συμμετέχοντες

📁 «Υλικό 1: Φύλλο παρασκευής πίτσας» (αντίγραφα όσα και οι συμμετέχοντες),
«Υλικό 2: Φύλλο υδατικού αποτυπώματος» (αντίγραφα όσα και οι συμμετέχοντες),
στυλό/μολύβια (όσα και οι συμμετέχοντες)



- Η ευαισθητοποίηση σχετικά με τη χρήση του νερού που χρειαζόμαστε για το φαγητό μας
- Η συνειδητοποίηση της σχέσης μεταξύ των επιλογών του καταναλωτή και της επίδρασης στο περιβάλλον
- Η παρουσίαση του ρόλου και της ευθύνης των καταναλωτών σε σχέση με τη χρήση πόρων

Διαδικασία:

Βήμα 1: Ρωτήστε τους συμμετέχοντες αν τρώνε πίτσα κι αν τους αρέσει, και αφήστε ορισμένους από αυτούς να μοιραστούν μαζί σας τα αγαπημένα τους είδη. Πείτε τους ότι τώρα θα μπορούν να φτιάξουν τη δική τους πίτσα.

Βήμα 2: Δώστε ένα αντίγραφο του «Υλικού 1: Φύλλο παρασκευής πίτσας» σε κάθε συμμετέχοντα. Εξηγήστε στους συμμετέχοντες ότι μπορούν τώρα να φτιάξουν τη δική τους πίτσα κι ότι θα πρέπει να αποφασίσουν και να σημειώσουν ποια συστατικά θα χρησιμοποιήσουν στην πίτσα τους και σε τι ποσότητα.

Βήμα 3: Δώστε ένα αντίγραφο του «Υλικού 2: Φύλλο υδατικού αποτυπώματος» σε κάθε συμμετέχοντα. Εξηγήστε ότι το υδατικό αποτύπωμα είναι μια διεθνής επιστημονική πρωτοβουλία, η οποία υπολογίζει πόσο νερό χρησιμοποιείται για την παραγωγή διάφορων καλλιεργειών. Ζητήστε από τους συμμετέχοντες να υπολογίσουν το υδατικό αποτύπωμα της πίτσας που έχουν «ετοιμάσει». Αφήστε κάποιους από αυτούς να μοιραστούν μαζί σας τα αποτελέσματα.

Βήμα 4: Ζητήστε από τους συμμετέχοντες να προσπαθήσουν να ανασκευάσουν την συνταγή για την πίτσα τους (να αλλάξουν π.χ. τα προϊόντα ή την ποσότητα). Ζητήστε τους να υπολογίσουν εκ νέου το υδατικό αποτύπωμα της πίτσας τους και να δουν τη διαφορά. Ανακεφαλαιώστε.

Ερωτήσεις για ανακεφαλαίωση και σκέψη:

1. Τι νομίζετε για τη συγκεκριμένη δραστηριότητα;
2. Μέσα από αυτή τη διαδικασία συνειδητοποιήσατε κάτι; Τι ήταν αυτό;
3. Έχετε σκεφτεί ποτέ πόσους πόρους χρησιμοποιούμε για την παραγωγή του φαγητού που τρώμε; Αν όχι, γιατί πιστεύετε ότι συμβαίνει αυτό;
4. Εκτός από το νερό, ποιοι άλλοι πόροι χρησιμοποιούνται στην παραγωγή των τροφίμων;
5. Ποια είναι η ευθύνη μας ως καταναλωτές για τη διατήρηση των καθαρών υδάτων και των άλλων φυσικών πόρων;
6. Έχουμε δύναμη ως καταναλωτές; Πώς μπορούμε να τη χρησιμοποιήσουμε καλύτερα;
7. Πώς μπορούμε να ενημερώσουμε τους ανθρώπους σχετικά με τους φυσικούς πόρους που χρησιμοποιούνται για τα τρόφιμα που καταναλώνουμε;

Υλικό 1: Φύλλο παρασκευής πίτσας

Φτιάξτε τη δική σας πίτσα! Κυκλώστε την ποσότητα που θα θέλατε να χρησιμοποιήσετε για κάθε προϊόν.

Προϊόν	Γραμμάρια	Γραμμάρια	Γραμμάρια
Σιτάρι	80	120	160
Πεητές ντομάτας	50	100	150
Λιαστές ντομάτες	15		35
Αυγά	50 (1 αυγό)	75 (1,5 αυγά)	100 (2 αυγά)
Παρθένο ελαιόλαδο	20	40	60
Ελιές	15	25	35
Τυρί	60	100	140

Υλικό 2: Φύλλο υδατικού αποτυπώματος

Προϊόντα	Γραμμάρια	Λίτρα στην Αυστρία	Λίτρα στη Βουλγαρία	Λίτρα στην Κύπρο	Λίτρα στην Ελλάδα	Λίτρα στο Ην. Βασίλειο
Σιτάρι	80	65	148	182	132	45
	120	98	221	273	198	68
	160	130	295	364	264	90
Πεητές ντομάτας	50	7	43	10	17	2
	100	13	86	20	35	5
	150	20	128	30	52	7
Λιαστές ντομάτες	15	10	64	15	26	4
	25	16	107	25	43	6
	35	23	150	35	60	9
Αυγά	50 (1 αυγό)	71	253	171	175	74
	75 (1,5 αυγά)	106	379	256	262	112
	100 (2 αυγά)	142	506	341	350	149
Παρθένο ελαιόλαδο	20	289	289	305	289	289
	40	577	577	610	577	577
	60	866	866	915	866	866
Ελιές	15	45	45	48	45	45
	25	75	75	80	75	75
	35	106	106	112	106	106
Τυρί	60	141	753	436	448	154
	100	235	1255	726	747	256
	140	329	1757	1017	1046	358

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Το υδατικό αποτύπωμα είναι μια ένδειξη που χρησιμοποιούμε για να αξιολογήσουμε προϊόντα στην εφαρμογή Map Your Meal. Η ποσότητα του νερού που χρειάζεται ένα συγκεκριμένο προϊόν μπορεί να διαφέρει ελαφρώς από χώρα σε χώρα, καθώς οι περιβαλλοντικές συνθήκες και οι μέθοδοι παραγωγής είναι διαφορετικές. Μπορείτε να υπολογίσετε το υδατικό αποτύπωμα σε άλλες χώρες εδώ: www.waterfootprint.org.

2.2 Σουβλάκι

Γενικές πληροφορίες: Το Σουβλάκι (η λέξη προέρχεται από τη «σούβλα») είναι το παραδοσιακό ελληνικό "γρήγορο φαγητό". Έχει θαυμαστές σε όλο τον κόσμο, μιας και πολλοί Έλληνες μετανάστες κατάφεραν να επιβιώσουν στο εξωτερικό πωλώντας γύρο και τζατζίκι. Το Σουβλάκι αποτελείται από μικρά κομμάτια κρέατος (συνήθως χοιρινό, αν και χρησιμοποιείται επίσης και το κοτόπουλο, το βοδινό και το αρνίσιο κρέας) ψημένο στη σχάρα. Συνήθως σερβίρεται με ψητό ψωμί ή τυλιγμένο σε ελαφρώς ψημένη πίτα μαζί με ψιλοκομμένα λαχανικά (ντομάτα, κρεμμύδι, μαρούλι), σάλτσα τζατζίκι και προαιρετικά τηγανητές πατάτες. Εκτός από τα σουβλατζίδικα, τα σουβλάκια πωλούνται επίσης από πλανόδιους πωλητές, οι οποίοι τα ψήνουν σε διάφορες εκδηλώσεις.

Θρεπτική αξία: Το Σουβλάκι έλαβε πιστοποιητικό "υψηλής θρεπτικής αξίας" από το Πανεπιστήμιο του Nottingham, με την προϋπόθεση ότι το κρέας είναι άπαχο και καθαρό, η πίτα είναι από σιτάρι ολικής αλέσεως, οι ντομάτες οργανικές και ότι δεν υπάρχουν πρόσθετα συστατικά όπως τηγανητές πατάτες, σάλτσες και έλαια αμφιβόλου ποιότητας. Δυστυχώς, το σουβλάκι που συνήθως καταναλώνουμε περιέχει κυρίως χοιρινό κρέας πλούσιο σε λίπος, πίτα επικαλυμμένη με φοινικέλαιο ή σπορέλαιο (λάδια κακής ποιότητας πλούσια σε κορεσμένα λιπαρά), κατεψυγμένες πατάτες και λάδι κακής ποιότητας - που σημαίνει ότι περιέχει μεγάλα ποσότητες συντηρητικών και λίπους, που ευθύνονται για τα υψηλά ποσοστά παχυσαρκίας και σχετίζονται με την αυξημένη συχνότητα εμφάνισης καρδιαγγειακών παθήσεων και καρκίνου.

Κρέας: Υπάρχουν πολλά ζητήματα που συνδέονται με την παραγωγή (και κατανάλωση) κρέατος, ειδικά όταν παράγεται μαζικά. Καθώς η παγκόσμια ζήτηση για κρέας συνεχίζει να αυξάνεται, τα ζώα κρατιόνται ολοένα και περισσότερο σε φάρμες ασφυκτικά γεμάτες και αντιμετωπίζονται ως βιομηχανικά προϊόντα και όχι ως ζωντανά όντα τα οποία πρέπει να γίνονται σεβαστά. Εκτός από ανησυχίες σχετικά με την διαβίωση των γουρουνιών (ή άλλων ζώων), η έντονη κτηνοτροφία συνεπάγεται υψηλή συγκέντρωση αντιβιοτικών και συχνά ορμονών εντός των ζώων, προκειμένου να αποφευχθούν επιδημίες - οι οποίες δεν επηρεάζουν μόνο το έδαφος αλλά παραμένουν στο κρέας, το οποίο στη συνέχεια καταναλώνεται. Η τροφή τους αποτελείται συχνά από φθηνά σιτηρά, όπως σόγια ή καλαμπόκι προερχόμενα από μαζική παραγωγή η/και γενετικά τροποποιημένα. Οι έντονοι μηχανισμοί εκτροφής όχι μόνο για την εκτροφή των ζώων αλλά και για την παραγωγή ζωοτροφής, αυξάνουν σημαντικά την καταστροφή των φυσικών οικοσυστημάτων, την υποβάθμιση του εδάφους μέσω μονοκαλλιέργειών, την έντονη χρήση φυτοφαρμάκων και ζιζανιοκτόνων και συμβάλλουν στη μετατροπή των φυσικών δασών σε αγροκτήματα μεγάλης κλίμακας γης για παραγωγή ζωοτροφών.

Πίτα: Εάν ήταν επικαλυμμένη με ελαιόλαδο, τότε η πίτα θα ήταν πολύ πιο καλή για την υγεία και πιο θρεπτική. Οι ιδιοκτήτες εστιατορίων όμως χρησιμοποιούν κυρίως φοινικέλαιο ή σπορέλαιο - λάδια κακής ποιότητας, πλούσια σε κορεσμένα λίπη. Επιπλέον, η υψηλή ζήτηση φοινικέλαιου (συστατικό που χρησιμοποιείται σε πληθώρα προϊόντων) είναι υπεύθυνη για την καταστροφή των δασών και την αντικατάστασή τους με φυτείες φοινικόδεντρων (κυρίως στην ΝΑ Ασία και τη Ν. Αμερική). Αυτή η αποδάσωση οδηγεί σε αύξηση των εκπομπών διοξειδίου του άνθρακα, στην απώλεια της βιοποικιλότητας και την αύξηση των απειλούμενων ζώων. Το σπορέλαιο κατηγορείται επίσης για καρκινογένεση σε ζώα και ανθρώπους.

Τηγανιτές πατάτες: Μιας και οι πατάτες τηγανίζονται σε φοινικέλαιο ή σπορέλαιο, καλό είναι να προσπαθούμε να τις αποφεύγουμε είτε εντελώς είτε στο μεγαλύτερο δυνατό βαθμό, ή να τις αντικαθιστούμε με λαχανικά όπως μαρούλι, ντομάτες, κρεμμύδι κτλ. Το τζατζίκι φτιάχνεται συνήθως από αγνά και θρεπτικά υλικά όπως γιαούρτι, αγγούρι, ελαιόλαδο, σκόρδο και άνηθο.

Χορτοφαγικό σουβλάκι: Μια καλή εναλλακτική λύση για ένα πιο «πράσινο» σουβλάκι είναι η αντικατάσταση του κρέατος με λαχανικά, φρέσκα ή ψημένα στη σχάρα, μιας και το αποτύπωμα του άνθρακα στα φρέσκα λαχανικά βρίσκεται στο 400 ενώ το υδατικό αποτύπωμα τους βρίσκεται στο 322. Το αποτύπωμα άνθρακα για τις ντομάτες βρίσκεται μόλις στο 154 ενώ το υδατικό αποτύπωμα τους είναι χαμηλότερο από 180.

2.2.1 Πόσο νερό χρειάζεται για το κρέας για ένα Σουβλάκι;



📌 Υδατικό αποτύπωμα

👥 Ομαδική Εργασία, Συζήτηση

🕒 35 λεπτά

👤 12-24 συμμετέχοντες

Πρόσβαση στο διαδίκτυο για χρήση της σελίδας υδατικού αποτυπώματος, μεγάλο χαρτί, χρωματιστοί μαρκαδόροι / άλλο υλικό για δημιουργικότητα, πλαστικά ποτήρια, νερό



• Η καλύτερη γνώση του τι σημαίνει υδατικό αποτύπωμα και η γενική γνώση αναφορικά με το αντίκτυπο της παραγωγής φαγητού στο περιβάλλον

Διαδικασία:

Βήμα 1: Ζητήστε από τους συμμετέχοντες να χωριστούν σε μικρότερες ομάδες. Κάθε ομάδα θα πρέπει να υπολογίσει το υδατικό αποτύπωμα για κάθε σουβλάκι και να το παρουσιάσει δημιουργικά σε αφίσα ή infographic φτιαγμένο στο χέρι. Ζητήστε τους συμμετέχοντες να ξεκινήσουν αποφασίζοντας για το τι θα έβαζαν στο σουβλάκι τους - Κοτόπουλο; Χοιρινό κρέας ή αρνίσιο; Ντομάτες, πατάτες, γιαούρτι; Πίτα; Θα μπορούσατε να είχατε μαζί σας πραγματικό σουβλάκι σε ένα πιάτο για να κάνετε τη δραστηριότητα πιο ρεαλιστική.

Βήμα 2: Ζητήστε από τις ομάδες να σκεφτούν τις περιπτώσεις κατά τις οποίες χρειάζεται νερό για το σουβλάκι - από την καλλιέργεια των σπόρων για την πίτα και την εκτροφή του κρέατος, μέχρι να καταλήξει στο πιάτο μας. Πώς παράγεται το κρέας; Το ψωμί, τα λαχανικά; Τι γίνεται με το σιτάρι για την πίτα και τι γίνεται σχετικά με τις ζωοτροφές; Τι σημαίνουν όλα αυτά για τους παραγωγούς; Ποιο είναι το κόστος; Αφού έχουν συζητήσει λεπτομερώς στην ομάδα τους, ζητήστε τους να χρησιμοποιήσουν τον υπολογιστή υδατικού αποτυπώματος (www.waterfootprint.org) και να βρουν τις πραγματικές ποσότητες νερού.

Βήμα 3: Ζητήστε τους να βάλουν τις πληροφορίες σε μια δημιουργική αφίσα ή σε infographic. Συζητήστε τις στην ομάδα. Προτείνετε να χρησιμοποιήσουν τις αφίσες για ευαισθητοποίηση - τι θα μπορούσαν να κάνουν προς αυτό το στόχο; Γιατί είναι σημαντικό να αυξηθεί η ευαισθητοποίηση σχετικά με το υδατικό αποτύπωμα;

Ερωτήσεις για σύνοψη και σκέψη:

1. Πως σε έκανε να νιώσεις αυτή η δραστηριότητα;
2. Ποια ζητήματα προέκυψαν κατά τη συζήτηση, τα οποία ήταν αμφιλεγόμενα;
3. Υπήρξε δυσκολία στη χρήση του υπολογιστή υδατικού αποτυπώματος; Πρέπει να υπάρχει ένας ευκολότερος τρόπος για να βρίσκουμε και να γνωρίζουμε το πόσο νερό χρειάζεται για την παραγωγή του φαγητού μας;
4. Η χορτοφαγική διατροφή είναι ο μόνος τρόπος που είναι φιλικός προς το περιβάλλον;
5. Η τοπική παραγωγή μπορεί να είναι μια λύση-κλειδί σχετικά με το υδατικό αποτύπωμα, μιας και μειώνει κατά πολύ τα μεταφορικά κόστη;
6. Είμαστε αντιμέτωποι με την αύξηση της υπερκατανάλωσης κρέατος. Ποια ζητήματα/παράγοντες θα πρέπει να αναθεωρήσουμε;

2.2.2 Πιπέρι Δίκαιου Εμπορίου



📄 Εργατικά δικαιώματα, δίκαιο εμπόριο, σύστημα πιστοποίησης

🚩 ?????

🕒 45 λεπτά

2-24 συμμετέχοντες

📷 Φωτογραφίες μπαχαρικών, Φύλλα με Κριτήρια εργασίας δίκαιου εμπορίου



- Η κατανόηση του πως το Δίκαιο Εμπόριο έχει αντίκτυπο στις ζωές των ανθρώπων
- Η συνειδητοποίηση του γεγονότος ότι κάποιοι άνθρωποι στον Παγκόσμιο Νότο εργάζονται

Διαδικασία:

Βήμα 1: Εισαγωγή στο θέμα (5 λεπτά)

Κάντε μερικές ερωτήσεις στην ομάδα έτσι ώστε να ξεκινήσετε μια πρώτη συζήτηση που να βασίζεται σε ιδεοθύελλα. Τι είναι το δίκαιο εμπόριο; Ακούσατε ποτέ για το Δίκαιο Εμπόριο; Τι γνωρίζετε για αυτό; Πως διαφέρει από το συμβατικό εμπόριο;

Βήμα 2: Φωτογραφική «έκθεση» (10 λεπτά)

Δείξτε τις φωτογραφίες με τα μπαχαρικά και ζητήστε από τους συμμετέχοντες να επιλέξουν τα 6 από αυτά που χρησιμοποιούνται περισσότερο για να φτιάξουμε σουβλάκι (μαύρο πιπέρι, κύμινο, τζίντζερ, ρίγανη, δεντρολίβανο, κόλιανδρος). Όταν επιλέξουν τις σωστές φωτογραφίες δώστε τους το φυλλάδιο με τις πληροφορίες και ζητήστε τους να διαβάσουν τα κριτήρια για τα εργατικά πρότυπα δίκαιου εμπορίου.

Βήμα 3: Ομάδα Εργασίας (30 λεπτά)

Χωρίστε τους συμμετέχοντες σε 6 ομάδες. Ζητήστε από κάθε ομάδα να επικεντρωθεί σε ένα κριτήριο του εργατικού προτύπου του δίκαιου εμπορίου. Το κατανοούν; Πώς σχετίζεται με τους παραγωγούς στη χώρα τους; Πώς θα επηρεάζονταν οι παραγωγοί εάν οι κανονισμοί αυτοί δεν είχαν τεθεί σε ισχύ; Πώς μπορούμε να διασφαλίσουμε ότι γίνονται αποδεκτοί αυτοί οι κανονισμοί και ότι τυγχάνουν ευρύ σεβασμού; Ζητήστε από τους συμμετέχοντες να καταγράψουν τις σκέψεις τους σε ένα χαρτί / αφίσα και να παρουσιάσουν τα αποτελέσματα σε όλη την ομάδα.

Ερωτήσεις για σύνοψη και σκέψη:

1. Πως σε έκανε να νιώσεις αυτή η δραστηριότητα;
2. Τι προκάλεσε έκπληξη ή δεν το περιμένατε;
3. Πως μπορείτε να συμβάλετε σε πιο δίκαιες πρακτικές εμπορίου;
4. Ποιοι θα μπορούσαν να ήταν καλοί τρόποι για την προώθηση μπαχαρικών δίκαιου εμπορίου;

 Υλικό 2: Φωτογραφίες μπαχαρικών



Πιπέρι



Τζίντζερ



Κουρκουμάς



Κύμινο



Ρίγανη



Δενδρολίβανο



Κόλιανδρος



Κανέλα



Μοσχοκάρυδο

Κριτήρια εργασίας δίκαιου εμπορίου

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΔΙΚΗΜΕΝΟΥΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΘΩΡΙΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ

Η μείωση της φτώχειας μέσω του εμπορίου αποτελεί βασικό μέρος των στόχων της οργάνωσης. Το Δίκαιο Εμπόριο υποστηρίζει τους περιθωριοποιημένους μικρούς παραγωγούς, είτε αυτοί δουλεύουν σε ανεξάρτητες οικογενειακές επιχειρήσεις είτε σε ομάδες ή σε ενώσεις ή σε συνεταιρισμούς. Επιδιώκει να τους επιτρέψει να περάσουν από την εισοδηματική ανασφάλεια και τη φτώχεια στην οικονομική αυτάρκεια και ιδιοκτησία.

Πρόσβαση στην αγορά για περιθωριοποιημένους παραγωγούς

Πολλοί παραγωγοί εξαιρούνται από τις κύριες αγορές ή έχουν πρόσβαση σε αυτές μόνο μέσω μακρών και αναποτελεσματικών αλυσίδων εμπορίου. Το Δίκαιο Εμπόριο βοηθά τους παραγωγούς να συνειδητοποιήσουν τα κοινωνικά οφέλη των παραδοσιακών μορφών παραγωγής στις κοινότητές τους. Προωθώντας αυτές τις αξίες (οι οποίες δεν αναγνωρίζονται γενικά στις συμβατικές αγορές), επιτρέπει στους αγοραστές να κάνουν εμπόριο με παραγωγούς που διαφορετικά θα αποκλείονταν από αυτές τις αγορές. Συμβάλλει επίσης στη σμίκρυνση των αλυσίδων εμπορίου, έτσι ώστε οι παραγωγοί να λαμβάνουν περισσότερο από την τελική τιμή πώλησης των προϊόντων τους από ό, τι συμβαίνει στο συμβατικό εμπόριο το οποίο έχει πολλούς διαμεσολαβητές.

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ

Το δίκαιο εμπόριο επιδιώκει να αυξήσει τις θετικές αναπτυξιακές επιπτώσεις για τους μικρούς, περιθωριοποιημένους παραγωγούς.

Οι οργανώσεις Δίκαιου Εμπορίου αναπτύσσουν τις δεξιότητες και τις ικανότητες των εργαζομένων ή/και των μελών τους. Οι οργανισμοί που εργάζονται απευθείας με τους μικρούς παραγωγούς αναπτύσσουν συγκεκριμένες δραστηριότητες έτσι ώστε να μπορούν να βοηθήσουν αυτούς τους παραγωγούς στο να βελτιώσουν τις δεξιότητές τους όσον αφορά τη διαχείριση, τις δυνατότητες παραγωγής και την πρόσβαση στις αγορές - τοπικές / περιφερειακές / διεθνείς / Δίκαιου Εμπορίου και συμβατικές. Οι οργανισμοί που αγοράζουν προϊόντα Δίκαιου Εμπορίου μέσω των διαμεσολαβητών Δίκαιου Εμπορίου στο Νότο βοηθούν αυτούς τους οργανισμούς να αναπτύξουν την ικανότητά τους να υποστηρίξουν τις περιθωριοποιημένες ομάδες παραγωγών με τις οποίες συνεργάζονται. Ενίσχυση ικανοτήτων και ενδυνάμωση Το Δίκαιο Εμπόριο βοηθά τις οργανώσεις παραγωγών να κατανοήσουν περισσότερο τις συνθήκες και τις τάσεις της αγοράς και να αναπτύξουν γνώσεις, δεξιότητες και πόρους για να ασκήσουν μεγαλύτερο έλεγχο και επιρροή στη ζωή τους.

ΙΣΟΤΗΤΑ ΦΥΛΟΥ & ΜΗ-ΔΙΑΚΡΙΣΗ

Οι οργανώσεις Δίκαιου Εμπορίου δεν κάνουν διακρίσεις όσον αφορά την πρόσληψη, την αμοιβή, την πρόσβαση στην κατάρτιση, την προαγωγή, τον τερματισμό συμβολαίου ή τη συνταξιοδότηση λόγω φυλής, κοινωνικής τάξης, εθνικής προέλευσης, θρησκείας, αναπηρίας, φύλου, σεξουαλικού προσανατολισμού, εμπλοκής σε οργανώσεις ή σχέσης με πολιτικά κόμματα, κατάστασης HIV/AIDS ή ηλικίας.

Υπάρχει μια σαφής πολιτική και σχέδιο για την προώθηση της ισότητας των φύλων που εξασφαλίζει ότι οι γυναίκες καθώς και οι άνδρες έχουν την δυνατότητα πρόσβασης στους πόρους που χρειάζονται για να είναι παραγωγικοί και την δυνατότητα να επηρεάζουν το ευρύτερο πολιτικό, ρυθμιστικό και θεσμικό περιβάλλον που διαμορφώνει τα μέσα διαβίωσής τους και τη ζωή τους.

Οι ιδρυτικές διακηρύξεις και οι κανονισμοί των οργανώσεων επιτρέπουν στις γυναίκες και τους δίνουν τη δυνατότητα να γίνονται ενεργά μέλη τους (στις περιπτώσεις που πρόκειται για οργανώσεις που βασίζονται σε μέλη) και να αναλαμβάνουν ηγετικές θέσεις στη διοικητική δομή ανεξάρτητα από το γεγονός ότι είναι γυναίκες και ανεξάρτητα από την

κατάσταση ιδιοκτησίας και τα περιουσιακά στοιχεία τους όπως πχ η κατοχή γης. Όταν οι γυναίκες εργάζονται εντός της οργάνωσης, ακόμη και όταν πρόκειται για άτυπη κατάσταση απασχόλησης, λαμβάνουν ίση αμοιβή για εργασία τους. Η οργάνωση αναγνωρίζει τα πλήρη δικαιώματα απασχόλησης των γυναικών και δεσμεύεται ότι οι γυναίκες θα λαμβάνουν όλα τα οφέλη απασχόλησης. Η οργάνωση λαμβάνει υπόψη τις ειδικές ανάγκες υγείας και ασφάλειας των εγκύων και των μητέρων που θηλάζουν. Η οργάνωση σέβεται το δικαίωμα όλων των εργαζομένων να δημιουργούν και να συμμετέχουν σε συνδικαλιστικές οργανώσεις της επιλογής τους και να διαπραγματεύονται συλλογικά. Όταν τα δικαιώματα συμμετοχής σε συνδικαλιστικές οργανώσεις και οι διαπραγματεύσεις περιορίζονται από το νόμο ή / και το πολιτικό περιβάλλον, η οργάνωση θα ενεργοποιήσει μέσα ανεξάρτητης και ελεύθερης συσχέτισης και διαπραγμάτευσης των εργαζομένων. Η οργάνωση εξασφαλίζει ότι οι εκπρόσωποι των εργαζομένων δεν υπόκεινται σε διακρίσεις στο χώρο εργασίας.

ΟΧΙ ΣΤΗΝ ΠΑΙΔΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Οι οργανώσεις Δίκαιου Εμπορίου τηρούν τη Σύμβαση των Ηνωμένων Εθνών για τα Δικαιώματα του Παιδιού και τους εθνικούς νόμους αναφορικά με την απασχόληση των παιδιών. Το κίνημα του Δίκαιου Εμπορίου διασφαλίζει ότι δεν υπάρχει καταναγκαστική εργασία στο εργατικό δυναμικό του ή/και στα μέλη του ή στους οικιακούς εργάτες. Οι οργανισμοί που αγοράζουν προϊόντα Δίκαιου Εμπορίου από ομάδες παραγωγών είτε άμεσα είτε μέσω μεσαζόντων εξασφαλίζουν ότι δεν χρησιμοποιείται καταναγκαστική εργασία στην παραγωγή και ο παραγωγός συμμορφώνεται με τη Σύμβαση των Ηνωμένων Εθνών για τα Δικαιώματα του Παιδιού και τους εθνικούς νόμους για την απασχόληση των παιδιών.

Οποιαδήποτε ενδεχόμενη συμμετοχή ανηλίκων στην παραγωγή προϊόντων Δίκαιου Εμπορίου (συμπεριλαμβανομένης της εκμάθησης μιας παραδοσιακής τέχνης ή βιοτεχνίας) δηλώνεται και παρακολουθείται πάντα και δεν επηρεάζει αρνητικά την ευημερία των παιδιών, την ασφάλεια, τις εκπαιδευτικές απαιτήσεις και τις ανάγκες τους για παιχνίδι.

ΔΙΚΑΙΗ ΑΜΟΙΒΗ

Δίκαιη αμοιβή είναι η αμοιβή που έχει συμφωνηθεί από κοινού από όλους μέσω του διαλόγου και συμμετοχής και αυτή που εκτός από το ότι παρέχει ένα δίκαιη ποσό στους παραγωγούς, μπορεί επίσης να διατηρηθεί από την αγορά. Όταν υπάρχουν δομές τιμολόγησης του Δίκαιου Εμπορίου, αυτές χρησιμοποιούνται ως οι ελάχιστες επιτρεπτές. Ως δίκαιη αμοιβή νοείται η παροχή κοινωνικά αποδεκτής αμοιβής (σε τοπικό επίπεδο) που θεωρείται από τους ίδιους τους παραγωγούς ως δίκαιη και η οποία λαμβάνει υπόψη την αρχή της ίσης αμοιβής για ίση εργασία μεταξύ γυναικών και ανδρών.

Οι οργανισμοί του Δίκαιου Εμπορίου υποστηρίζουν τη δημιουργία των απαραίτητων ικανοτήτων για τους παραγωγούς, ώστε να μπορέσουν να καθορίσουν μια δίκαιη αμοιβή.

ΚΑΛΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Οι οργανώσεις Δίκαιου Εμπορίου παρέχουν ένα ασφαλές και υγιές περιβάλλον εργασίας για τους εργαζομένους ή/και τα μέλη. Συμμορφώνονται επίσης με τους εθνικούς και τοπικούς νόμους και τις συμβάσεις της ΔΟΕ για την υγεία και την ασφάλεια. Οι ώρες εργασίας και οι όροι για τους υπαλλήλους ή/και τα μέλη (και τους οικιακούς βοηθούς) συμμορφώνονται με τους όρους που καθορίζονται από τους εθνικούς και τοπικούς νόμους και τις συμβάσεις της ΔΟΕ.

Οι Οργανισμοί Δίκαιου Εμπορίου γνωρίζουν τους όρους υγείας και ασφάλειας στις ομάδες παραγωγών από τις οποίες αγοράζουν. Επιδιώκουν συνεχώς την ενημέρωση σχετικά με τα θέματα υγείας και ασφάλειας και τη βελτίωση των σχετικών πρακτικών στις ομάδες παραγωγών.

2.3 Sushi

Γενικές Πληροφορίες

Η αρχική μορφή του sushi, γνωστή ως narezushi, προέρχεται από τη Νοτιοανατολική Ασία. Πρόκειται για ψάρια που έχουν αλατιστεί και τυλιχθεί σε βραστό ρύζι, τα οποία στη συνέχεια αποθηκεύονται για μήνες. Η βράσιμο του ρυζιού εμπόδιζε την αλλοίωση των ψαριών και κατά την κατανάλωση, το ρύζι πετιόταν - το ψάρι ήταν το μόνο μέρος που καταναλωνόταν. Η λέξη sushi σημαίνει κυριολεκτικά "ξινή γεύση". Το σημερινό sushi έχει ελάχιστα κοινά στοιχεία με αυτήν την αρχική μορφή προετοιμασίας.

Το μοντέρνο sushi, φτιαγμένο από ρύζι, ωμό ψάρι, φύκια και λαχανικά, έχει γίνει πολύ δημοφιλές σε όλη την Ευρώπη, με πολλά εστιατόρια sushi στις περισσότερες πόλεις. Αλλά πόσο οικολογικό/πράσινο και πόσο δίκαιο είναι το sushi που τρώμε; Οι ακόλουθες δραστηριότητες θα εξετάσουν τα δύο κύρια συστατικά του, το ρύζι και τα ψάρια (όπως ο σολομός και ο τόνος).

Ρύζι

Το ρύζι αποτελεί βασική τροφή για το ήμισυ σχεδόν του παγκόσμιου πληθυσμού. Καλλιεργείται σε περίπου 144 εκατομμύρια αγροκτήματα, τα περισσότερα από τα οποία είναι μικρότερα από 1 εκτάριο. Το ρύζι καλλιεργείται για περίπου 10.000 χρόνια και υπάρχουν περίπου 40.000 διαφορετικές ποικιλίες ρυζιού παγκοσμίως με διαφορετικά σχήματα, χρώματα και ποικίλες θρεπτικές ουσίες. Η παραγωγή ρυζιού είναι μία από τις σημαντικότερες οικονομικές δραστηριότητες παγκοσμίως, όμως μόνο το 7% περίπου της συνολικής παραγωγής ρυζιού εξάγεται από τη χώρα καλλιέργειας του.

Με βάση τις προβλέψεις πληθυσμού των Ηνωμένων Εθνών και τις προβλέψεις εισοδήματος από το Ινστιτούτο Ερευνών για την Επισιτιστική και Γεωργική Πολιτική (Food and Agricultural Policy Research Institute - FAPRI), η παγκόσμια ζήτηση ρυζιού αναμένεται να αυξηθεί από 439 εκατομμύρια τόνους (λευκασμένο ρύζι) που ήταν το 2010 σε 496 εκατομμύρια τόνους το 2020, και σε 555 εκατομμύρια τόνους το 2035. Για να ικανοποιηθεί η αυξανόμενη ζήτηση, αναπτύχθηκαν διάφορες μορφές ρυζιού υψηλής απόδοσης, αυξάνοντας την παραγωγή ανά εκτάριο και επιτρέποντας πολλαπλές συγκομιδές ανά έτος. Ωστόσο, όλη αυτή η εξέλιξη ενέχει προκλήσεις, όπως η μεγαλύτερη πίεση στο οικοσύστημα και ο μικρότερος χρόνος για την ανάκτηση του εδάφους, η απώλεια των εγχώριων καλλιεργειών, οι αλλαγές στις διατροφικές αξίες, η ιδιοκτησία των σπόρων και τα δικαιώματα που καταβάλλουν οι αγρότες.

Ψάρι

Υπάρχουν πολλά διαφορετικά είδη ψαριών που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο sushi. Τα πιο κοινά για μας είναι ο σολομός και ο τόνος. Για τους σκοπούς αυτών των δραστηριοτήτων, εξετάζουμε γενικά τα ψάρια και τις προκλήσεις που δημιουργεί ο κλάδος της αλιείας. Η αλιεία αποτελεί κοινή οικονομική δραστηριότητα για εκατομμύρια οικογένειες σε όλο τον κόσμο. Ωστόσο, η αυξημένη ζήτηση για ψάρια, καθώς και ευρείας κλίμακας αλιευτικές τεχνικές έχουν δημιουργήσει απειλή για τη θαλάσσια ζωή καθώς και για τους ψαράδες. Κάθε χρόνο αλιεύονται 158 τόνοι θαλασσινών. Κατά μέσο όρο, καταναλώνουμε 14 κιλά θαλασσινών ετησίως και για περίπου 2 δισεκατομμύρια ανθρώπους, τα θαλασσινά παραμένουν η κύρια πηγή τροφής στη διατροφή τους. Καθώς ο πληθυσμός αυξάνεται, αυξάνεται και η ζήτηση για θαλασσινά. Η εμπορική βιομηχανία αλιείας χρησιμοποιεί ολοένα και μεγαλύτερα αλιευτικά πλοία και δίχτυα, αλιεύοντας μεγαλύτερες ποσότητες ψαριών και ξύνοντας κυριολεκτικά το πάτωμα του ωκεανού προκειμένου να πιάσει ψάρια - και με αυτό τον τρόπο σκοτώνει τη βλάστηση και τη θαλάσσια ζωή που είναι απαραίτητη για

τη διατήρηση των οικοσυστημάτων των ωκεανών. Οι σύγχρονοι βιομηχανικοί αλιευτικοί μηχανισμοί έχουν επίσης ως αποτέλεσμα να αλιεύονται τα ψάρια σε ένα στάδιο της ζωής τους πριν να έχουν αναπαραχθεί, μη επιτρέποντας έτσι στον πληθυσμό να ανακάμψει. Σε αυτό το πρόβλημα προστίθενται επίσης και τα υψηλά ποσά παρεμπιπτόντων αλιευμάτων. Δεδομένου ότι η αλιεία όλο και αυξάνεται, οι «μικροί» ψαράδες αντιμετωπίζουν όλο και περισσότερες οικονομικές προκλήσεις και είναι πολύ ευάλωτοι στη φτώχεια.

Ένα επιπλέον πρόβλημα είναι η έντονη θαλάσσια ρύπανση. Γύρω στο 80% όλων των αποβλήτων μας (αυτών που εμείς δημιουργούμε στη στεριά), στο τέλος της ημέρας καταλήγει στους ωκεανούς. Ανάμεσα σε αυτά τα σκουπίδια συμπεριλαμβάνονται βιομηχανικά απόβλητα, σκουπίδια από τα σπίτια μας, φυτοφάρμακα, λιπάσματα, τοξίνες, ακόμα και ραδιενεργά υλικά. Αυτή η αυξημένη ρύπανση είναι θανατηφόρα για τα ψάρια και τα άλλα πλάσματα που ζουν στον ωκεανό.

Λόγω του χαμηλότερου αριθμού άγριων ψαριών, τα ιχθυοτροφεία συμβάλλουν στην ικανοποίηση των απαιτήσεων των καταναλωτών για φρέσκο ψάρι. Όταν διατηρούνται καθαρά και φιλικά προς το περιβάλλον, αυτά τα ιχθυοτροφεία δεν αποτελούν πρόβλημα για τους ωκεανούς, ωστόσο στις περισσότερες περιπτώσεις συμβάλλουν στη ρύπανση καθώς σε αυτά χρησιμοποιούνται χημικά και αντιβιοτικά - τα εκτρεφόμενα ψάρια τείνουν να δραπετεύουν και έτσι διαταράσσουν την ισορροπία της φυσικής αλυσίδας τροφίμων.

Βιώσιμες ετικέτες αλιείας:

Υπάρχουν δύο κύριες ετικέτες (καθορίζονται από την ISSF), ανάλογα με το εάν πρόκειται για την άγρια αλιεία/wild-capture fisheries (MSC) ή για θαλάσσια αγροκτήματα/sea farms (ASC). Οι εν λόγω ετικέτες παρακολουθούν τη διαδικασία παραγωγής ενός συγκεκριμένου προϊόντος και εφαρμόζουν αυστηρά κριτήρια όσον αφορά τη βιώσιμη αλιεία (δηλαδή ο πληθυσμός των ψαριών και τα οικοσυστήματα από τα οποία εξαρτώνται να παραμείνουν υγιή και παραγωγικά για το μέλλον) ελαχιστοποιώντας τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις και παρακολουθώντας την αποτελεσματική διαχείριση των ιχθυοτροφείων και τη συγκομιδή από εγκεκριμένες θαλάσσιες περιοχές. Οι ετικέτες αυτές έχουν να κάνουν επίσης με τους κανονισμούς για τις ζωοτροφές, τον χειρισμό και την επεξεργασία υπό σωστές υγειονομικές συνθήκες σε περίπτωση ιχθυοτροφείων. Το οικολογικό σήμα MSC και η ετικέτα ASC είναι τα πιο δημοφιλή και διεθνώς αναγνωρισμένα συστήματα πιστοποίησης για την ευαισθητοποίηση των καταναλωτών. Η οικολογική ετικέτα MSC και η ετικέτα ASC είναι τα πιο δημοφιλή και διεθνώς αναγνωρισμένα συστήματα πιστοποίησης για την ευαισθητοποίηση των καταναλωτών.



2.3.1 Εξερεύνηση ρυζιού



🌐 Global Issues and the interconnectedness

👥 Ομαδική εργασία

🕒 60 λεπτά

👤 10-30 συμμετέχοντες

📁 Αφίσες (flipchart), μαρκαδόροι, χρωματιστά μολύβια/κραγιόνς, παγκόσμιος χάρτης, Πυξίδα Ανάπτυξης



· Η εξερεύνηση της ποικιλίας του ρυζιού
· Η εξερεύνηση του αντίκτυπου της παραγωγής ρυζιού στους παραγωγούς και στο περιβάλλον και ο προβληματισμός για την αλληλεπίδραση τους.

Διαδικασία:

Step 1: Start this activity with a short interactive quiz. Ask the participant to think about rice;

Βήμα 1: Ξεκινήστε αυτήν τη δραστηριότητα με ένα σύντομο διαδραστικό κουίζ. Ζητήστε από τους συμμετέχοντες να σκεφτούν για λίγο το ρύζι – για παράδειγμα διάφορα φαγητά που έφαγαν που περιείχαν ρύζι. Είχαν διαφορετική γεύση μεταξύ τους; Το ρύζι προετοιμάστηκε με διαφορετικούς τρόπους; Ζητήστε τους να σκεφτούν πόσες ποικιλίες ρυζιού μπορεί να υπάρχουν παγκοσμίως, χωρίς όμως να πουν τον αριθμό δυνατά. Στη συνέχεια, ζητήστε από όλους τους συμμετέχοντες να σταθούν σε μια γραμμή, ανάλογα με τον αριθμό των ποικιλιών ρυζιού που σκέφτηκαν. Μόλις διαμορφωθεί η κάθε γραμμή, ζητήστε από όλους να πουν τον αριθμό που σκέφτηκαν. Έπειτα, αποκαλύψτε την σωστή απάντηση: υπάρχουν πάνω από 40.000 ποικιλίες ρυζιού.

Βήμα 2: Στη συνέχεια, ζητήστε από τους συμμετέχοντες να σχηματίσουν ομάδες τεσσάρων ατόμων. Δώστε σε κάθε ομάδα ένα αντίγραφο του παγκόσμιου χάρτη και μερικά χρωματιστά μολύβια/κραγιόνια. Ζητήστε από τις ομάδες να χρωματίζουν τις 10 χώρες με την μεγαλύτερη καλλιέργεια ρυζιού. Ζητήστε τους να επισημάνουν με διαφορετικό χρώμα τις 5 κυριότερες χώρες εξαγωγών ρυζιού στην ΕΕ. Τέλος, ζητήστε τους να χρωματίζουν 5 χώρες παραγωγής ρυζιού στην Ευρώπη. Αυτό το βήμα βοηθά στο να εξοικειωθούν οι συμμετέχοντες με την παγκόσμια κλίμακα παραγωγής ρυζιού.

Βήμα 3: Αποκαλύψτε τις απαντήσεις και αφήστε τους συμμετέχοντες να συγκριθούν με τους χάρτες τους. Οι 10 χώρες με την μεγαλύτερη καλλιέργεια ρυζιού είναι (στοιχεία από το 2016): Κίνα, Ινδία, Ινδονησία, Μπαγκλαντές, Βιετνάμ, Ταϊλάνδη, Μιανμάρ, Φιλιππίνες, Βραζιλία, Ιαπωνία. Οι 5 κυριότερες χώρες εξαγωγής στην ΕΕ είναι οι: Ινδία, Καμπότζη, Ταϊλάνδη, Πακιστάν, ΗΠΑ. Χώρες παραγωγής ρυζιού της ΕΕ είναι οι: Ιταλία, Ισπανία, Ελλάδα, Πορτογαλία, Γαλλία, Ρουμανία, Βουλγαρία, Ουγγαρία.

Βήμα 4: Τώρα πείτε στους συμμετέχοντες ότι θέλετε να εξερευνήσετε το ζήτημα του ρυζιού και ότι θα αρχίσετε με ερωτήσεις. Γι 'αυτό θα χρησιμοποιήσετε τις Πυξίδες Ανάπτυξης (Development Compass Roses). Ζητήστε από τους συμμετέχοντες να χωριστούν σε ομάδες των τεσσάρων ή πέντε ατόμων ανά ομάδα. Δώστε σε κάθε ομάδα ένα χαρτί flipchart, μαρκαδόρους και ένα αντίγραφο Πυξίδας Ανάπτυξης.

Βήμα 5: Ενθαρρύνετε τους να γράψουν όσα πιο πολλά ερωτήματα σχετικά με το ρύζι μπορούν να σκεφτούν. Κάποια θα μπορούσαν να ενταχθούν στην κατηγορία «Φύση» ή «Κοινωνία» κ.λπ., κάποια άλλα ίσως να εντάσσονται «Βορειοανατολικά» της Πυξίδας – αν έχουν σχέση τόσο με τη φύση/το περιβάλλον όσο και με την οικονομία. Δώστε σε κάθε ομάδα 20 λεπτά για να αναπτύξει τις ερωτήσεις της. Μπορείτε να δώσετε προτροπές, όπως "ίσως να θέλετε να σκεφτείτε τις παγκόσμιες τιμές του ρυζιού, τους κανονισμούς εξαγωγών/εισαγωγών, τις κλιματικές αλλαγές, τις γενετικά τροποποιημένες ποικιλίες ρυζιού που υποτίθεται ότι είναι πιο ανθεκτικές και θρεπτικές"...

Βήμα 6: Έπειτα κάντε παρουσίαση και συζήτηση των αποτελεσμάτων με όλη την ομάδα. Αφήστε χρόνο για σχόλια, ερωτήσεις και συζήτηση.

Επόμενα βήματα:

Ως επόμενο βήμα θα μπορούσατε να ζητήσετε από τους συμμετέχοντες να κάνουν τη δική τους έρευνα, απαντώντας σε μερικές από τις ερωτήσεις που τέθηκαν κατά τη διάρκεια αυτής της δραστηριότητας.

Ερωτήσεις για σύνοψη και σκέψη

1. Σας άρεσε η δραστηριότητα;
2. Τι σας άρεσε και τι δεν σας άρεσε;
3. Τι σας δυσκόλεψε και γιατί;
4. Μάθατε κάτι νέο ή κάτι που σας έκανε να εκπλαγείτε;



2.3.2 Ποιος έπιασε το Sashimi σου;



🐟 Βιώσιμη Αλιεία

🚩 Ομαδική Εργασία

🕒 60 λεπτά

👥 10-30 συμμετέχοντες

📁 Αφίσες (flipchart), μαρκαδόροι, Δηλώσεις, Κάρτες Συζήτησης



- Η εξερεύνηση διάφορων πρακτικών αλιείας και τον αντίκτυπο τους στην θαλάσσια ζωή
- Η εξερεύνηση του αντίκτυπου της μη βιώσιμης αλιείας στο περιβάλλον και στις κοινότητες των ψαράδων

Προετοιμασία:

- Αντιγράψτε και κόψτε τις δηλώσεις που αναφέρονται στη βιώσιμη και μη βιώσιμη αλιεία.
- Αντιγράψτε και κόψτε τις κάρτες συζήτησης ή γράψτε τα σημαντικά σημεία της συζήτησης σε μεγάλες πολύχρωμες κάρτες

Διαδικασία:

Βήμα 1: Ξεκινήστε αυτή τη δραστηριότητα συζητώντας για το sushi και ζητώντας από την ομάδα να συζητήσει για το αν γνωρίζει από πού προέρχεται το ψάρι που τρώμε και πώς έχει αλιευθεί. Τι γνωρίζουν σχετικά με τις αλιευτικές πρακτικές; Έχουν μήπως πάει ποτέ για ψάρεμα; Με ποιο τρόπο κατάφεραν να πιάσουν τα ψάρια; Κάντε σημειώσεις στον πίνακα ή σε ένα flipchart, συλλέγοντας έτσι τις απαντήσεις τους.

Βήμα 2: Αν εργάζεστε με μεγάλη ομάδα, χωρίστε την σε ομάδες των τεσσάρων. Εάν θέλετε το κάθε άτομο να προβληματιστεί μόνο του, σε ατομικό επίπεδο, τότε δεν χρειάζεται οποιαδήποτε άλλη προετοιμασία. Δώστε σε κάθε ομάδα αρκετές δηλώσεις σε τυχαία σειρά.

Βήμα 3: Ζητήστε από την κάθε ομάδα να διαβάσει τις δηλώσεις δυνατά και βεβαιωθείτε ότι όλοι στην ομάδα τις καταλαβαίνουν. Στη συνέχεια, ζητήστε από την ομάδα να ταξινομήσει τις δηλώσεις σε δύο κατηγορίες: βιώσιμοι και μη βιώσιμοι τρόπους αλιείας.

Βήμα 4: Ετοιμάστε ένα χαρτί flipchart με τους βιώσιμους τρόπους και ένα για τους μη βιώσιμους και συγκεντρώστε τις δηλώσεις των ομάδων. Εξετάζοντας τους δύο καταλόγους, ποιοι τρόποι πιστεύουν οι συμμετέχοντες ότι χρησιμοποιούνται κυρίως; Τι αντίκτυπο έχουν;

Βήμα 5: Αφού συζητήσετε λίγο τον αντίκτυπο, προχωρήστε στο επόμενο βήμα, τις Κάρτες συζήτησης. Δώστε μία κάρτα συζήτησης σε κάθε ομάδα, μαζί με ένα χαρτί flipchart και μερικούς μαρκαδόρους. Ανάλογα με τον αριθμό των συμμετεχόντων, μπορεί να είναι καλό να αναδιοργανώσετε τις ομάδες. Ζητήστε από κάθε ομάδα να συζητήσει την κάρτα της, εξετάζοντας τις επιπτώσεις στο περιβάλλον/θαλάσσια ζωή καθώς και τις επιπτώσεις στους

ανθρώπους που επηρεάζονται (άμεσα ή έμμεσα). Ζητήστε από τις ομάδες να γράψουν τις σκέψεις τους στο flipchart. Δώστε σε κάθε ομάδα 10 λεπτά.

Βήμα 6: Τοποθετήστε κάπου όλα τα flipcharts μαζί με τις κάρτες συζήτησης και ζητήστε από όλους να διαβάσουν όλες τις κάρτες και τις σημειώσεις από τις συζητήσεις. Αφήστε χρόνο για τυχόν ερωτήσεις.

Βήμα 7: Έπειτα, ζητήστε από τον κάθε συμμετέχοντα να επιλέξει ένα flipchart που πιστεύει ότι παρουσιάζει το μεγαλύτερο αντίκτυπο της μη βιώσιμης αλιείας και να σταθεί δίπλα του. Ζητήστε τους να μοιραστούν τις σκέψεις τους. αφήστε χρόνο για συζήτηση και εξηγήστε ότι δεν υπάρχει απαραίτητα μια και μοναδική σωστή απάντηση.

Ερωτήσεις για σύνοψη και σκέψη:

1. Σας άρεσε η δραστηριότητα;
2. Τι σας άρεσε και τι δεν σας άρεσε;
3. Τι σας δυσκόλεψε και γιατί;
4. Μάθατε κάτι νέο ή κάτι που σας έκανε να εκπλαγείτε;
5. Ποιο ρόλο διαδραματίζουμε εμείς προσωπικά και ποιος είναι ο δικός μας αντίκτυπος αναφορικά με τη μη βιώσιμη αλιεία;
6. Πως θα μπορούσε το sushi ή η κατανάλωση θαλασσινών γενικότερα να γίνει πιο βιώσιμη;

Βιώσιμοι ή μη Βιώσιμοι Τρόποι Αλιείας;

Ψάρεμα μέσω κατάδυσης

Μια πολύ επιλεκτική μέθοδος ψαρέματος κατά την οποία δύτες μαζεύουν με τα χέρια τους θαλασσινά όπως οστρακοειδή και αστακό.

Ψάρεμα με Αγκίστρι και Καλαμίδι

Όπως και με τις παραδοσιακές μεθόδους ψαρέματος, με τη βοήθεια βάρκας τοποθετούνται καλαμίδια με αγκίστρια με δολώματα. Αυτή η μέθοδος δεν προκαλεί ζημιά στο περιβάλλον και είναι σχετικά επιλεκτική.

Ψάρεμα με δίκτυ (Σολωμός)

Πρόκειται για ένα δίκτυο το οποίο περικυκλώνει ψάρια. Είναι πολύ επιλεκτική μέθοδος και δεν βλάπτει το περιβάλλον.

Gillnetting

Περιλαμβάνει ένα ευρύ ορθογώνιο δίχτυ που ρυμουλκείται στην επιφάνεια, μέσα στο οποίο κολυμπούν τα ψάρια και μπερδεύονται. Το δίχτυ έχει μικρή επίδραση στο περιβάλλον και γενικά παράγει μικρά παρεμπόπτοντα αλιεύματα.

Ψαροντουφεκο

Μια πολύ επιλεκτική αλιευτική μέθοδος κατά την οποία ψαράδες στοχεύουν και 'πυροβολούν' ψάρια.

Δοκότρατα

Ένας τύπος τράτας βυθού, μέσω της οποίας το κάτω μέρος του δικτυού σταθεροποιείται με μία δοκό που καταστρέφει το δάπεδο της θάλασσας καθώς σύρεται το δίχτυ.

Μηχανότρατα

Ένας άλλος τύπος τράτας βυθού. Με αυτή τη μέθοδο το δίχτυ μένει ανοικτό με πλωτήρες και όχι με δοκό.

Παραγάδια

Παραγάδια με έκταση 150km με αρκετά δολώματα που μένει στο βυθό του ωκεανού. Αυτή η μέθοδος έχει ως αποτέλεσμα πολλά παρεμπόπτοντα αλιεύματα και μπορεί να είναι επιζήμια για το περιβάλλον.

Τράτα με ζευγαρωτά σκάφη για μεσόνερα

Παρόμοια μέθοδος με τη μηχανότρατα με τη διαφορά ότι το δίκτυ τοποθετείται σε μεσόνερα και όχι κοντά στο βυθό. Παρόλο που με αυτό τον τρόπο αποφεύγεται η ζημιά του βυθού, αυτά τα δίκτυα έχουν ως αποτέλεσμα πολλά παρεμπόπτοντα αλιεύματα.

Παραγάδια επιφάνειας

Πρόκειται για πολύ μακριά παραγάδια με αρκετά δολώματα. Παρόλο που δεν προκαλεί ζημιά, έχει υψηλά ποσοστά από παρεμπόπτοντα αλιεύματα και ενέχει μεγάλο κίνδυνο για καρχαρίες και θαλάσσιες χελώνες.

Τράτα μεσόνερων

Με αυτή τη μέθοδο το δίκτυ παραμένει ανοικτό με ορθογώνιες σανίδες και όχι με δοκούς.

Βυθοκόρηση (χτένια)

Χτένες σύρονται στο βυθό της θάλασσας και μαζεύουν οτιδήποτε υπάρχει στο δρόμο τους. αυτή η μέθοδος έχει μεγάλο αρνητικό αντίκτυπο στο περιβάλλον και έχει υψηλά ποσοστά από παρεμπόπτοντα αλιεύματα.

2. Κάρτες Συζήτησης: Ο αντίκτυπος της μη βιώσιμης αλιείας στη Σενεγάλη

Μείωση της θαλάσσιας ζωής

- Οι πληθυσμοί των ψαριών συρρικνώνονται λόγω της υπεραλίευσης - τα ψάρια αλιεύονται σε μεγάλους αριθμούς και πολλές φορές αλιεύονται πριν αναχαραχτούν, αποτρέποντας έτσι τον πληθυσμό τους από το να αυξηθεί.
- Η μεγάλη ποσότητα παρεμπιπτόντων αλιευμάτων έχει αρνητικές συνέπειες στον συνολικό πληθυσμό μιας και αφορά ψάρια πέραν των ψαριών-στόχων. Σε παγκόσμιο επίπεδο, μέχρι το 40% της συνολικής ποσότητας ψαριών που αλιεύονται θεωρείται παρεμπίπτον αλίευμα, ενώ στη Σενεγάλη τα παρεμπίπτοντα αλιεύματα μπορούν να φθάσουν το 75%.
- Τα παρεμπίπτοντα αλιεύματα αφήνονται συνήθως πίσω στη θάλασσα, όντας ήδη νεκρά.

Διεθνείς μηχανότραπεζες εναντίον Τοπικών Αλιευτικών Σκαφών

- Οι θάλασσες έχουν καταστεί «ανταγωνιστικός χώρος» με μεγάλες διεθνείς αλιευτικές μηχανότραπεζες να εκκενώνουν τις θάλασσες και να αφήνουν ελάχιστες ποσότητες για τους ψαράδες της περιοχής.
 - Οι ψαράδες πρέπει να προχωρούν βαθύτερα και βαθύτερα μέσα στη θάλασσα για ψάρεμα καθώς τα νερά κοντά στην ακτή δεν έχουν πλέον ψάρια.
 - Η υπεραλίευση οδήγησε την ανεργία στον τομέα της αλιείας της Σενεγάλης σε ποσοστό 80%.
 - Πολλά εργοστάσια αλιείας της Σενεγάλης έχουν κλείσει.
- Παράνομη Αλιεία
- Υπολογίζεται ότι το 37% των ψαριών που ψαρεύονται στη Δυτική Αφρική είναι παράνομο.
 - Η Σενεγάλη χάνει περισσότερα από 300 εκατομμύρια δολάρια το χρόνο λόγω του παράνομου ψαρέματος από διεθνή εταιρείες/αλιευτικές μηχανότραπεζες.

Ευρωπαϊκές Συμφωνίες Αλιείας

- Η Σενεγάλη ήταν η πρώτη χώρα της υποσαχάριας Αφρικής που υπέγραψε αλιευτική συμφωνία με την Ευρωπαϊκή Κοινότητα το 1979. Λόγω του ότι ο τομέας της αλιείας της Σενεγάλης κατέρρευσε εξαιτίας της υπεραλίευσης, η συμφωνία δεν ανανεώθηκε το 2006.
- Το 2015 υπογράφηκε νέα συμφωνία μεταξύ της Σενεγάλης και της ΕΕ, η οποία προνοούσε ότι μπρούν να εισέλθουν στα χωρικά ύδατα της Σενεγάλης έως και 38 σκάφη της ΕΕ που ψαρεύουν κυρίως τόνους με αντάλλαγμα την καταβολή 8,69 εκατομμυρίων ευρώ από την ΕΕ στη Σενεγάλη.
- Κατά τη διαπραγμάτευση της συμφωνίας δεν ζητήθηκε η γνώμη των ψαράδων της περιοχής

2.3.3 Βάητε στο ψάρι σας ετικέτα



🕒 Βιώσιμη αλιεία

🚩 Έρευνα πεδίου σε υπεραγορά, ομαδική συζήτηση

🕒 30 λεπτά + επίσκεψη σε υπεραγορά

👥 5-30 συμμετέχοντες

📁 Χαρτί, στυλό, κάμερα, αυτοκόλλητα χαρτάκια σημειώσεων (post-its)



- Η εξερεύνηση της ποικιλίας των οικολογικών ετικετών αλιείας
- Η εξερεύνηση της βιωσιμότητας των τοπικών ψαρικών.
- Η συζήτηση των προκλήσεων της κατανάλωσης ψαριών.

Διαδικασία:

Βήμα 1:

Ξεκινήστε αυτήν τη δραστηριότητα με μια εισαγωγή για την έννοια των οικολογικών ετικετών στα τρόφιμα και σε συγκεκριμένα προϊόντα ψαριών. Ζητήστε από τους συμμετέχοντες να μπουν σε ομάδες των τριών και να συζητήσουν για δέκα λεπτά τα οφέλη/πλεονεκτήματα που έχουν οι οικολογικές ετικέτες αλλά και οι προκλήσεις που υπάρχουν, ειδικά όσον αφορά στα προϊόντα ψαριών. Ζητήστε τους να γράψουν τις απαντήσεις τους σε χαρτάκια σημειώσεων (post-its). Κολλήστε όλα τα χαρτάκια σε δύο ξεχωριστά σημεία στον τοίχο (ή σε πίνακα), διαβάστε τις σημειώσεις και συζητήστε τις σκέψεις τους. Η ομάδα βρήκε περισσότερα οφέλη/πλεονεκτήματα ή περισσότερες προκλήσεις;

Βήμα 2:

Στη συνέχεια ζητήστε από τους συμμετέχοντες να σας πουν ποιες οικολογικές ετικέτες για ψάρια γνωρίζουν και κάντε μια λίστα. Κάντε αναφορά στις ετικέτες MSC και ASC εάν οι συμμετέχοντες δεν τις έχουν αναφέρει.

Βήμα 3:

Τώρα στείλτε τους συμμετέχοντες σε μια κοντινή υπεραγορά. Η άσκηση που έχουν είναι να ελέγξουν όσα περισσότερα προϊόντα ψαριών μπορούν – ιδανικά όλα όσα υπάρχουν – και να κάνουν σημειώσεις για τις ετικέτες που εντόπισαν στις συσκευασίες. Ανάμεσα στα προϊόντα ψαριών συμπεριλαμβάνονται: ψάρι σε κονσέρβα, κατεψυγμένο ψάρι, φρέσκο ψάρι. Μπορείτε να τους ζητήσετε να φωτογραφίζουν τις ετικέτες ή απλώς να κάνουν σημειώσεις. Πρέπει να σημειώνουν και το προϊόν επάνω στο οποίο υπήρχε η κάθε ετικέτα.

Βήμα 4:

Όταν επιστρέψουν οι συμμετέχοντες, ζητήστε τους να καθίσουν σε μικρές ομάδες και να συζητήσουν τα ευρήματά τους. Τι ετικέτες είδαν; Πόσα από τα προϊόντα είχαν ετικέτα; Ποιες είναι οι επιπτώσεις αυτών των ετικετών στον καταναλωτή; Συζητήστε και ανακεφαλαιώστε όλη την άσκηση με ολόκληρη την ομάδα.

Ερωτήσεις για σύνοψη και σκέψη

- Σας άρεσε η δραστηριότητα;
- σας άρεσε και τι δεν σας άρεσε;
- Τι σας δυσκόλεψε και γιατί;
- Μάθατε κάτι νέο ή κάτι που σας έκανε να εκπλαγείτε;
- Νομίζετε ότι μπορείτε να κάνετε υπεύθυνες επιλογές αναφορικά με την κατανάλωση βιώσιμων ψαρικών;
- Ποιες είναι οι προσδοκίες σας από τις οικολογικές ετικέτες για ψαρικά; Πως μπορούν να γίνουν γνωστές στο ευρύ κοινό;
- Ποιος είναι ο δικός μας ρόλος και αντίκτυπο όσον αφορά τη μη βιώσιμη αλιεία;
- Πως μπορεί η κατανάλωση sushi ή ψαρικών γενικότερα να γίνει πιο βιώσιμη;• How could sushi – or fish consumption in general become more sustainable?

2.4 Παγωτό

Γενικές Πληροφορίες

Το μακρύ ταξίδι του παγωτού

Το παγωτό είναι γευστικό , γλυκό και πολύ δροσιστικό ! Έχεις ποτέ αναρωτηθεί από πόσο μακριά έχει ταξιδέψει το παγωτό ή τα υλικά του πριν εσύ το απολαύσεις ; Ποία είναι η σύνδεση με την παιδική εργασία στην Γκάνα ; Από πού έρχονται τα υλικά του ; Και γιατί εμάς πρέπει να μας ενδιαφέρουν όλα αυτά ; Μπορείς να βρεις τις απαντήσεις σε αυτά τα ερωτήματα αν ακολουθήσεις και εσύ το μακρύ ταξίδι του παγωτού .

Σοκολάτα

Καθώς η σοκολάτα κερδίζει έδαφος όσον αφορά την δημοτικότητα της , μικρό ενδιαφέρον δίνετε από πού το κακάο , ένα από τα πρωταρχικά υλικά , έρχεται και κάτω από ποιες συνθήκες παράγεται . Το κακάο αρχικά αναπτύχθηκε στην Λατινική Αμερική . Σήμερα , παράγεται σε όλη την τροπική ζώνη του κόσμου. Λόγω των χαμηλών παγκόσμιων τιμών στο κακάο , η παραγωγή του συχνά οδηγεί στην φτώχεια και την εκμετάλλευση των εργαζομένων στις φυτείες κακάου .

Βανίλια

Η βανίλια είναι μια γεύση που προέρχεται αρχικά από τις ορχιδέες του Μεξικό . Η βανίλια είναι το δεύτερο πιο ακριβό μπαχαρικό μετά το σαφράν , διότι η παραγωγή σπόρων βανίλιας χρειάζεται υψηλή ένταση εργασίας. Η μισή από την βανίλια που παράγεται παγκοσμίως προέρχεται από την Μαδαγασκάρη . Περισσότερα από 20.000 παιδιά δουλεύουν στην παραγωγή βανίλιας . Η εργασιακές συνθήκες είναι πολύ φτωχίες και τα περισσότερα παιδιά δεν πηγαίνουν στο σχολείο .

Ζάχαρη

Περίπου το 80% της παγκόσμιας ζάχαρης προέρχεται από ζαχαροκάλαμο, που καλλιεργείται σε περίπου 100 χώρες και περιλαμβάνει εκατομμύρια αγρότες μικρής κλίμακας και εργάτες φυτειών στον παγκόσμιο νότο. Το υπόλοιπο 20% της παγκόσμιας προσφοράς ζάχαρης προέρχεται από τη ρίζα ζάχαρης, που καλλιεργείται στις εύκρατες ζώνες του Βορρά. Η κοπή ζαχαροκάλαμου είναι μια πολύ σκληρή δουλειά, που μετά από μερικά χρόνια οι περισσότεροι εργαζόμενοι της είναι άρρωστοι και δεν μπορούν πλέον να δουλέψουν. Η ζάχαρη είναι ένα από τα πιο πολύτιμα αγροτικά προϊόντα στον κόσμο.

Γάλα

Περίπου 150 εκατομμύρια νοικοκυριά σε ολόκληρο τον κόσμο ασχολούνται με την παραγωγή γάλακτος. Στις περισσότερες χώρες του παγκόσμιου Νότου, το γάλα παράγεται από μικροκαλλιεργητές και η γαλακτοκομική παραγωγή συμβάλλει στην επιβίωση των νοικοκυριών, στη διατροφή και στη διατροφική ασφάλεια. Πολύ περιορισμένη ποσότητα γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων του παγκόσμιου νότου εισέρχονται στην Ευρωπαϊκή Ένωση λόγω αυστηρών πολιτικών εισαγωγής. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση, το γάλα παράγεται κυρίως μέσω της βιομηχανικής γεωργίας μεγάλης κλίμακας. Οι παραγωγοί δεν υποχρεούνται να αναγράφουν στην ετικέτα των προϊόντων τους εάν οι ζωοτροφές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή γάλακτος περιέχουν γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς (ΓΤΟ). Μήπως υπάρχουν ΓΤΟ στο παγωτό σας;

Σιτάρι

Το σιτάρι καλλιεργείται σε περισσότερα εκτάρια από οποιαδήποτε άλλη καλλιέργεια τροφίμων και είναι από τις σημαντικότερες πηγές θερμίδων και πρωτεϊνών για τον άνθρωπο σε πολλά μέρη του κόσμου. Ενώ πολλοί αγρότες καλλιεργούν το σιτάρι τους σε σχετικά μεγάλες εκτάσεις , πολλοί άλλοι, για παράδειγμα στη Νότια Ασία, την Αιθιοπία και την Ερυθραία, είναι φτωχοί με λίγους πόρους και με μικρές εκτάσεις. Η ζήτηση για προϊόντα ποιότητας σίτου στον παγκόσμιο Νότο αυξάνεται λόγω της αύξησης του πληθυσμού και της αστικοποίησης. Ωστόσο, τα βιομηχανοποιημένα γεωργικά συστήματα επιβάλλουν σημαντικούς περιορισμούς στο περιβάλλον και στην μελλοντική ικανότητα παραγωγής .

2.4.1 Δοκιμή παγωτού και αίνιγμα (2 Μέρη)



Μέρος Ιο: Δοκιμή παγωτού

- 🕒 Βιωσιμότητα, κατανάλωση, εργασιακά δικαιώματα, παιδική εργασία
- 🚩 τυφλή γευσίγνωσία σε μικρές ομάδες, συζήτηση σε μικρές ομάδες και ολομέλεια, πάζλ με εικόνες και μικρά κείμενα
- 🕒 30 λεπτά
- 👥 30 συμμετέχοντες
- 📁 περίπου 5 μεγάλα ή 15 μικρά κύπελλα με διάφορα παγωτά (π.χ τοπικά, βέγκαν, οργανικά, δίκαια), 6 υφάσματα για να καλύψουν τα μάτια, περίπου 30 μπολάκια και κουτάλια



- Να αυξηθεί η ευαισθητοποίηση σχετικά με το δίκαιο εμπόριο και τα βιολογικά προϊόντα
- Το να αντανakλά την συμπεριφορά μας ως καταναλωτές
- Για να γίνουν πιο ορατές οι συνδέσεις μεταξύ διαφορετικών χωρών, ανθρώπων και άλλων πλασμάτων

Επισκόπηση: Αυτή η άσκηση μας εισάγει τα θέματα του Δικαίου Εμπορίου και της Βιωσιμότητας. Με την τυφλή γευσίγνωσία διαφορετικών τύπων παγωτού, δημιουργούμε μια γευστική προσέγγιση και χτίζουμε μια σύνδεση μεταξύ των συστατικών της παγκόσμιας γεωργίας. Υπάρχει επίσης η δυνατότητα να συνδυάσετε αυτή την άσκηση με την έκθεση φωτογραφίας *Map your Ice Cream*.

Προετοιμασία: Ετοιμάστε 6 σημεία για γευσίγνωσία παγωτού: κάθε σημείο έχει ένα τραπέζι, 5 καρέκλες, 3μπολ, 1 ύφασμα για κάλυψη των ματιών, 5 κουτάλια, και την τοποθέτηση διάφορων παγωτών μέσα σε κυπελλάκια ώστε κάθε σημείο να έχει 3 είδη παγωτών.

Διαδικασία:

Βήμα 1: Χωριστείτε σε 6 μικρές ομάδες (η καθεμία έχει μέγιστο αριθμό συμμετεχόντων 2-5 άτομα). Κάθε ομάδα πηγαίνει σε ένα από τα σημεία γευσίγνωσίας. Μέσα στην κάθε ομάδα υπάρχει ένα άτομο το οποίο έχει τα μάτια του καλυμμένα και του δίνεται ένα γεμάτο κουτάλι παγωτού από κάποιο άλλο άτομο.

Βήμα 2: Με κλειστά τα μάτια το άτομο αυτό πρέπει να μαντέψει ποιο είδος παγωτού δοκίμασε και από τι υλικά είναι φτιαγμένο. Παραμένοντας με κλειστά μάτια η ομάδα συζητάει ποιες χώρες, άνθρωποι και οργανισμοί έχουν συμμετέχει στην παραγωγή του παγωτού (για περισσότερες πληροφορίες αναζητήστε στην έκθεση: *Map your Ice-Cream*)

Βήμα 3: Αφού όλοι οι συμμετέχοντες της ομάδας ολοκληρώσουν την “τυφλή δοκιμασία”, πρέπει να ακολουθήσει μια συζήτηση με θέμα τις 2 ακόλουθες ερωτήσεις : Ποια συστατικά χρησιμοποιήθηκαν κατά την παρασκευή των παγωτών ; Με ποιους ανθρώπους και οργανισμούς είναι συνδεδεμένο το παγωτό ;

Βήμα 4: Αφού αναλύσετε την εμπειρία σας όσον αφορά την τυφλή γευσίγνωσία με όλη την ομάδα στην ολομέλεια (κύκλος με καρέκλες), συζητήστε όλοι μαζί για τα συστατικά και τις παγκόσμιες πτυχές , δίνοντας έμφαση ειδικά στο “οργανικό” and “δίκαιο”.

Ερωτήσεις για προβληματισμό και απολογισμό:

- Ποία είναι η έννοια της ευχαρίστησης /ευεξίας/ικανοποίησης για όλους ; (π.χ. δίκαιο ή οικολογικό παγωτό, ή για παράδειγμα : παγωτό βέγκαν χωρίς εκμετάλλευση ζώων).

Μέρος 2: Αίνιγμα με τα βασικά συστατικά

📖 Βιώσιμη ανάπτυξη, κατανάλωση και παραγωγή, διατροφή και γεωργία, παγκόσμια οικονομία και διεθνές εμπόριο

🚩 Δοκιμή στα τυφλά σε μικρές ομάδες, συζήτηση σε μικρές ομάδες και με ολόκληρη την ομάδα

🕒 10 λεπτά

👥 30 συμμετέχοντες

📁 6 σετ από τις εικόνες και τις κάρτες με τα κείμενα, 1 για κάθε υποομάδα



·Να γίνουν πιο ορατές οι σχέσεις που υπάρχουν μεταξύ διαφορετικών χωρών, ανθρώπων και άλλων πλασμάτων

Προετοιμασία:

Οι συμμετέχοντες χωρίζονται σε 6 ομάδες. Κάθε ομάδα παίρνει ένα σετ καρτών με φωτογραφίες και κείμενο (Υλικό 1.2).

Διαδικασία:

Βήμα 1: Ως πρώτο βήμα οι συμμετέχοντες βρίσκουν τις 3 κάρτες που αφορούν το κάθε συστατικό του παγωτού με σειρά. [Συστατικά: κακάο, βανίλια, ζάχαρη, γάλα, σιτάρι].

Βήμα 2: Έπειτα, κάθε άτομο επιλέγει διαφορετικές φωτογραφίες και προσπαθεί να βρει το κείμενο που αναφέρεται σε αυτές.

Βήμα 3: Οι συνδυασμοί φωτογραφίας-κειμένου που δημιουργήθηκαν διαβάζονται εντός της κάθε ομάδας με στόχο να εντοπιστεί εάν όντως ο συνδυασμός είναι ο σωστός.

Βήμα 4: Για τέλος, κάθε ομάδα χωρίζει σε δύο κατηγορίες τις πληροφορίες που έχει:

A κατηγορία: πληροφορίες που είναι νέες και δεν τις γνώριζαν

B κατηγορία: πληροφορίες που ήδη ήξεραν.

Ποια προβλήματα εντοπίστηκαν;

Βήμα 5: Προαιρετικό: Κάθε ομάδα επιλέγει ένα υλικό/προϊόν και βρίσκει περισσότερες πληροφορίες σχετικές με αυτό.

Ερωτήσεις για προβληματισμό και απολογισμό:

1. Ποιες νέες πληροφορίες μαθαίνουμε από τις φωτογραφίες;
2. Ποια προβλήματα εντοπίζονται; (Συνθήκες εργασίας, παιδική εργασία, βιομηχανική καλλιέργεια και καλλιέργεια μικρής κλίμακας, γεωργία κτλ)



ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΗΣ ΚΑΚΑΟ ΑΠΟ ΤΗ ΜΠΕΛΙΖ ΠΟΥ ΚΡΑΤΑΕΙ ΕΝΑ ΛΟΒΟ ΚΑΚΑΟ

Το κακάο είναι η κύρια πηγή εισοδήματος για 5,5 εκατομμύρια μικροκαλλιεργητές. Σε ορισμένες χώρες της Δυτικής Αφρικής, όπως η Ακτή του Ελεφαντοστού και η Γκάνα, μέχρι το 90% των αγροτών βασίζεται στο κακάο για το βασικό του εισόδημα.

James Rodriguez, Mimundo.org



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΣΠΟΡΩΝ ΚΑΚΑΟ ΣΤΗ ΓΚΑΝΑ

Η παιδική εργασία είναι ένας τρόπος μείωσης κόστους. Επί του παρόντος, μέχρι 2 εκατομμύρια παιδιά εργάζονται σε φυτείες κακάου στη Δυτική Αφρική, ενώ περισσότερα από 500.000 εργάζονται σε επικίνδυνες συνθήκες.

Christina Schröder / Südwin



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΣΚΟΡΩΝ ΚΑΚΑΟ ΣΤΗ ΓΚΑΝΑ

Όταν οι λοβοί κακάο είναι ώριμοι και αφού κοπούν από τα δέντρα με το χέρι, υφίστανται μια διαδικασία ζύμωσης, ξήρανσης, καθαρισμού και συσκευασίας. Οι αγρότες πωλούν τους σάκους σε μεσάζοντες που τους μεταπωλούν στους εξαγωγείς.

Christina Schröder / Südwind



ΠΕΡΙΕΡΓΕΣ ΑΓΕΛΑΔΕΣ ΣΤΙΣ ΗΠΑ

Δεν ζουν όλες οι αγελάδες σε πράσινα λιβάδια. Αρκετά ζώα πλέον εκτρέφονται και μεγαλώνουν σε εργοστασιακές φάρμες, κάτι που εγείρει αρκετά ερωτήματα αναφορικά με την ευημερία τους αλληλά και αναφορικά με τον περιβαλλοντικό αντίκτυπο.

George Thomas



ΕΝΑΣ ΑΝΤΡΑΣ ΚΑΙ ΕΝΑ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΟΙΡΑΖΟΝΤΑΙ ΓΑΛΑ ΣΤΗΝ ΙΝΔΙΑ

Η Ινδία είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός γάλακτος στον κόσμο, μιας και κατέχει το 16% της παγκόσμιας παραγωγής. Ακολουθείται από τις Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής, την Κίνα, το Πακιστάν και τη Βραζιλία.

ILRI/Stevie Mann



ΣΥΛΛΟΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΠΟ ΜΙΚΡΟΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΓΙΑ ΤΟΠΙΚΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗ ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ

Το γάλα συνδέεται στενά με το εμπόριο τόσο σε τοπικό όσο και σε παγκόσμιο επίπεδο. Οι μεγάλοι παραγωγοί διαταράσσουν τις τοπικές αγορές, ενώ η εισαγωγή και εξαγωγή γάλακτος εντός και εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης εξακολουθεί να είναι ένα αμφιλεγόμενο ζήτημα.

Greg Stanoev



ΑΓΡΟΤΕΣ ΦΟΡΤΩΝΟΥΝ ΖΑΧΑΡΟΚΑΛΑΜΟ ΣΕ ΚΑΡΟ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΟΥΑΗ

Περίπου το 80% της ζάχαρης παγκοσμίως προέρχεται από το ζαχαροκάλαμο, το οποίο καλλιεργείται σε περίπου 100 χώρες και περιλαμβάνει εκατομμύρια αγρότες μικρής κλίμακας και εργάτες σε φυτείες στον Παγκόσμιο Νότο.

Fair Trade Austria



Η ΑΛΕΞΙΑ - ΑΓΡΟΤΙΣΣΑ ΖΑΧΑΡΟΚΑΛΑΜΟΥ ΚΑΙ ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΕ ΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΚΑΙΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΣΤΟ WORTHY PARK ΣΤΗ ΤΖΑΜΑΙΚΑ

Υπάρχει υψηλός κίνδυνος οι μεταρρυθμίσεις της αγοράς ζάχαρης στην ΕΕ, που θα τεθούν σε ισχύ το 2017, να ωθήσουν 200.000 μικροκαλλιεργητές στη φτώχεια τα επόμενα πέντε χρόνια.

Nicola Frame/Fairtrade Foundation



ΚΟΝΤΙΝΗ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΖΑΧΑΡΟΚΑΛΑΜΩΝ

Η παγκόσμια βιομηχανία ζάχαρης είναι τεράστια και πολύπλοκη και, παραδοσιακά, οι διεθνείς εμπορικοί νόμοι που διέπουν την εισαγωγή ζάχαρης δυσκολεύουν τους μικροκαλλιεργητές να ανταγωνιστούν ισχυρές και πλούσιες χώρες παραγωγής.

Dider Gentilhomme/Fairtrade International



ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΣΤΗ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗ

Με ρίζες από το Μεξικό και εισαγόμενη τον 19ο αιώνα στην Αφρική και Ασία, η βανίλια είναι η μοναδική орχιδέα που παράγει φρούτο το οποίο μπορεί να φαγωθεί.

<http://www.fairfood.org/project/vanilla-madagascar/>



ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΒΟΥΡΒΟΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΗΓΗ, ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗ

Μετά τη συγκομιδή, οι λοβοί αποξηραίνονται, ζυμώνονται και ταξινομούνται κατάλληλα. Αυτό καθιστά την καλλιέργεια της βανίλιας ένα πολύ απαιτητικό έργο για τους εργαζόμενους, κατά συνέπεια, το πιο ακριβό μπαχαρικό μετά από το σαφράνι. Η παγκόσμια παραγωγή βανίλιας υπολογίζεται να ανέρχεται στους 2 τόνους ανά έτος.

<http://pronatec.com/en/products-organicraw-materials/vanilla/organic-vanilla.html>



ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΒΑΝΙΛΙΑΣ, ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗ

Η παραγωγή βανίλιας από μικροκαλλιεργητές μαστίζεται από προβλήματα μη βιώσιμων πληρωμών και παιδικής εργασίας. Η παιδική εργασία στην παραγωγή βανίλιας επηρεάζει περίπου ένα τρίτο όλων των παιδιών στη Μαδαγασκάρη μεταξύ 12 και 17 ετών.

<http://pronatec.com/en/products-organicraw-materials/vanilla/organic-vanilla.html>
<http://pronatec.com/en/products-organicraw-materials/vanilla/organic-vanilla.html>



ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΣΤΟ ΝΕΠΑΛ

Το σιτάρι είναι η πιο σημαντική σοδειά στην περιοχή της Ευρώπης και της Κεντρικής Ασίας. Περισσότερα από 80 εκατομμύρια εκτάρια γης χρησιμοποιούνται για καλλιέργεια σιταριού, από τα οποία έχουν παραχθεί 240 εκατομμύρια τόνοι το 2010.

Ms. Mine Alpar / Turkey



ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ ΣΠΟΡΩΝ ΣΤΗΝ ΑΙΘΙΟΠΙΑ

Το σιτάρι καλλιεργείται τόσο από μεγάλες αγροεπιχειρήσεις όσο και από αρκετούς μικροκαλλιεργητές οι οποίοι το καλλιεργούν σε μικρότερη κλίμακα, για παράδειγμα στην Νότια Ασία, την Ερυθραία και την Αιθιοπία.

Breda Jurecko (Jurecko) / Maribor-Race-Slovenija



ΚΟΣΚΙΝΙΣΜΑ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΣΤΗΝ ΙΝΔΙΑ

Οι αγροτικές επιχειρήσεις καταστρέφουν το περιβάλλον με τις μεγάλες φυτείες τους και ασκούν πίεση στις μικρές φυτείες. Το σιτάρι αντιπροσωπεύει περίπου το ήμισυ των σιτηρών στην ΕΕ τόσο αναφορικά με το ποσοστό που καλλιεργείται όσο και αναφορικά με την ποσότητα που παράγεται.

Umesh Pant/ India

2.4.2 Βιοηθολογικό και Δίκαιο;



📌 Βιώσιμη ανάπτυξη, κατανάλωση και παραγωγή, διατροφή και γεωργία, οικονομία και διεθνές εμπόριο, φυσικοί πόροι

👥 Ομαδική εργασία, ομαδική συζήτηση, διαδικτυακή έρευνα

🕒 40 λεπτά

👤 30 συμμετέχοντες

📁 5 διαφορετικά πακέτα προϊόντων ανά ομάδα (ομάδες προϊόντων: γάλα, ζάχαρη, κακάο, βανίλια, αλεύρι – δίκαιου εμπορίου, βιολογικά, συμβατικά), κάρτες – υλικό 1, χαρτί/ερωτήσεις έρευνας – υλικό 2, αφίσες και στυλό



- Η ενημέρωση για τα προϊόντα Δίκαιου Εμπορίου, για τοπικά και βιολογικά προϊόντα και η επίτευξη βαθύτερης γνώσης για αυτά τα θέματα.

Σύνοψη: Οι συμμετέχοντες σχηματίζουν ομάδες ίσου μεγέθους και λαμβάνουν οδηγίες για να κοιτάξουν κάποια πιθανά συστατικά του παγωτού (κακάο, βανίλια, γάλα, ζάχαρη, σιτάρι) και να τα τοποθετήσουν στις ακόλουθες τρεις κατηγορίες, όσον αφορά τη βιωσιμότητα: "Δίκαιο Εμπόριο", "Συμβατική Γεωργία", "Βιολογική Γεωργία". Στη συνέχεια κάνουν συζήτηση και μαθαίνουν περισσότερα για τα πρωτογενή προϊόντα μέσω διάφορων ιστοσελίδων.

Προετοιμασία: Προετοιμάστε 5 πίνακες για 5 ομάδες με προϊόντα (άδειες συσκευασίες).

Διαδικασία:

Βήμα 1: Στην αρχή κάποιος διαβάζει την οδηγία. Στη συνέχεια οι συμμετέχοντες σχηματίζουν 5 ομάδες. Κάθε ομάδα εργάζεται σε διαφορετική ομάδα προϊόντος (για παράδειγμα: ομάδα Α στο γάλα, ομάδα Β στη ζάχαρη και ούτω καθεξής) ενώ παίρνει τουλάχιστον 5 διαφορετικές συσκευασίες προϊόντων (για παράδειγμα, βιολογικό γάλα, συμβατικό γάλα κ.λπ.). Στο επόμενο βήμα, ζητήστε από τους συμμετέχοντες να συνδέσουν τα προϊόντα σε τρεις κατηγορίες: "Δίκαιο Εμπόριο", "Συμβατική Γεωργία", "Βιολογική Γεωργία".

Βήμα 2: Στη συνέχεια, συζητήστε με τους συμμετέχοντες: Γιατί κάποια χαρακτηριστικά γνωρίσματα όπως το «δίκαιο» είναι σημαντικά για το παγωτό; Γνωρίζουν οι νέοι σημαντικές πληροφορίες πίσω από την παραγωγή του φαγητού μας;

Βήμα 3: Επιπλέον άσκηση: Μάθετε περισσότερα στοιχεία και εντοπίστε πιο σε-βάθος πληροφορίες σχετικά με τα διάφορα συστατικά του παγωτού μέσω έρευνας στο διαδίκτυο. Σχετικές ερωτήσεις έρευνας για την επιπλέον άσκηση μπορείτε να βρείτε παρακάτω.

Πιθανή λίστα επιλογής προϊόντων:

κακάο: Benco, κακάο Δίκαιου Εμπορίου, οργανικό κακάο Alnatura, σοκολάτα Δίκαιου Εμπορίου, αποξηραμένο κακάο

βανίλια: ζάχαρη βανίλιας, φασόλια βανίλιας (συμβατικά), σκόνη βανίλιας, οργανική βανίλια, βανίλια Δίκαιου Εμπορίου

γάλα: γάλα μακράς διάρκειας, συμβατικό γάλα, βιολογικό γάλα (από υπεραγορά), βιολογικό γάλα (από γεωργό)

ζάχαρη: ζάχαρη από τεύτλα, ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο, ζάχαρη Δίκαιου Εμπορίου

σιτάρι: αλεύρι, άμυλο

Συζήτηση/Ανασκόπηση/Επιπλέον εργασία

Αυτές είναι καλές ερωτήσεις για να ξεκινήσετε μια συζήτηση:

- Ποια προϊόντα δεν μπορούν να παραχθούν στη χώρα μας και γιατί;
- Ποια είναι τα πιο αμφιλεγόμενα ζητήματα πίσω από προϊόντα και εταιρείες παραγωγής;
- Είναι πάντα δυνατή η επιλογή μεταξύ συμβατικών προϊόντων και βιολογικών προϊόντων ή/και Δίκαιου Εμπορίου; Τι συμβολίζει το λογότυπο "Δίκαιου Εμπορίου" ή το λογότυπο "Οργανικό/Βιολογικό";

Ιστοσελίδες για έρευνα:

Κακάο και σοκολάτα: www.makechocolatefair.org;

Βανίλια: <http://www.fairfood.org/project/vanilla-madagascar/>;

<http://pronatec.com/en/products-organicraw-materials/vanilla/organic-vanilla.html>

Ερευνητικές ερωτήσεις για επιπλέον γνώση:

- Επάνω σε ποιο προϊόν εργάζομαι; Από ποια σελίδα έλαβα πληροφορίες;
- 5 σημαντικά στοιχεία για το προϊόν που δεν ήξερα πριν;
- Τα 3 βασικά αμφιλεγόμενα σημεία;
- Το πιο ενδιαφέρον στοιχείο κατά τη γνώμη μου;
- Το μεγαλύτερο πρόβλημα που βλέπω;
- Ποιος μου δίνει αυτές τις πληροφορίες / ποιος δημιούργησε την ιστοσελίδα από την οποία βρήκα τις πληροφορίες;

Συγκεντρώστε τα προϊόντα στον πίνακα σύμφωνα με τις 3 κατηγορίες!
Πως έγινε η επεξεργασία της τροφής/φαγητού (βιολογικό/συμβατικό);
Έχουν συστατικά Δίκαιου Εμπορίου;

Δίκαιο Εμπόριο

Βιολογική καλλιέργεια

Συμβατική καλλιέργεια

 Υλικό 2: Βιολογικό & Δίκαιο; - Έρευνα (Εκτυπώστε με μεγέθυνση σε οριζόντια διάταξη)

	Προϊόν με το οποίο εργάζομαι:
	Ιστοσελίδα στην οποία έκανα έρευνα:
	5 σημαντικές πληροφορίες για το προϊόν που δεν γνώριζα προηγουμένως:
	3 βασικά αμφιλεγόμενα σημεία
	Το μεγαλύτερο πρόβλημα που βρήκω
	Ποιος μου δίνει αυτές τις πληροφορίες / ποιος δημιούργησε την ιστοσελίδα από την οποία βρήκα τις πληροφορίες;

2.4.3 Μέσα στο παγωτό

📌 Βιώσιμη ανάπτυξη, θρεπτική αξία των τροφίμων, επισήμανση τροφίμων

🚩 έρευνα σε υπεραγορά σε μικρές ομάδες (μπορεί να δωθεί ως εργασία στο σπίτι) και ανάλυση συστατικών. Παρουσίαση αποτελεσμάτων

🕒 1 ώρα και 30 λεπτά

👥 30 συμμετέχοντες (ανώτατο όριο)

📱 Ένα κινητό τηλέφωνο (smartphone) ή κάμερα ανά ομάδα. Για την ανάλυση θα βοηθήσει η χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή. Αφίσες (flipchart) και στυλό



- Ο προβληματισμός για ζητήματα όπως ποιότητα, επισήμανση και θρεπτική αξία τροφίμων
- Ο προβληματισμός για τις προτεραιότητες του καθενός



Σύνοψη: Κριτική ανάλυση των συστατικών του παγωτού μέσω της ερώτησης: ποια πληροφορία παίρνουμε για το προϊόν (μέσω του εκάστοτε συστατικού);

Προετοιμασία:

οι ομάδες επιλέγουν το είδος παγωτού με το οποίο θα εργαστούν. Θα ήταν καλύτερο να επιλέξουμε συγκρίσιμα στοιχεία (όχι πολύ συγκεκριμένα).

Βήμα 1: Οι ομάδες επισκέπτονται μια υπεραγορά και βγάζουν φωτογραφίες διαφορετικών πακέτων παγωτού - τουλάχιστον 3 ανά είδος για να μπορούν να κάνουν σύγκριση. Βεβαιωθείτε ότι στις φωτογραφίες φαίνεται ο κατάλογος των συστατικών και της επωνυμίας.

Βήμα 2: Κάντε λίστα με τις τιμές και επιλέξτε τόσο φθηνότερα προϊόντα όσο και πιο ακριβά (εξετάστε τις συσκευασίες (π.χ. μια συσκευασία 500 g πόσα στοιχίζει σε σχέση με μια συσκευασία του 1 kg).

Βήμα 3: Πίσω στην τάξη: Εξετάστε καλά τα προϊόντα και τα συστατικά τους. Υπάρχουν μεγάλες διαφορές;

Βήμα 4: Κάντε μια ανάλυση του καταλόγου των συστατικών, ακολουθώντας τις πτυχές: υγεία, συστατικά, ετικέτες και χώρα προέλευσης. Προσπαθήστε να μάθετε αν η παραγωγή γίνεται από μια μεγάλη εταιρεία τροφίμων.

Βήμα 5: Συζήτηση σε ομάδες: Ποιο προϊόν έχει χαμηλή και ποιο έχει υψηλή ποιότητα και γιατί το πιστεύετε αυτό; Ποια είναι τα σημαντικά κριτήρια και πόσο σημαντική είναι η τιμή;

Βήμα 6: Κάθε ομάδα: Επιλέξτε ένα νικητήριο προϊόν από όσα επιλέξατε αρχικά και παρουσιάστε το στους άλλους! Δώστε τους λόγους για την επιλογή σας.

Συζήτηση/Ανασκόπηση/Επιπλέον εργασία

- Φυσικές και τεχνητές γεύσεις: Οι τεχνητές γεύσεις συχνά είναι πιο έντονες από τις φυσικές - και ήδη είμαστε συνηθισμένοι σε αυτές. Δοκιμάστε το παγωτό φράουλα χαμηλότερης ποιότητας και συγκρίνετε το με μια φρέσκια φράουλα!
- Διαδικτυακή έρευνα: Τι προνοεί η νομοθεσία για την επισήμανση των τροφίμων στη χώρα σας και εντός της ΕΕ;
- Η αλληλεξάρτηση/αλληλοσύνδεση των εταιρειών τροφίμων: Ανήκει μήπως η μάρκα σε μια μεγάλη εταιρεία τροφίμων;

2.5 Smoothies

Μπανάνες

Οι μπανάνες, το πιο αγαπημένο φρούτο μικρών και μεγάλων, είναι η βασική τροφή εκατομμυρίων ανθρώπων στις αναπτυσσόμενες χώρες. Καλλιεργούνται από εκατομμύρια μικροκαλλιεργητές και εργάτες στις τροπικές χώρες, τόσο σε μικρά οικογενειακά αγροκτήματα όσο και σε πολύ μεγαλύτερες εμπορικές φυτείες.

Η βιομηχανία της μπανάνας παρέχει απασχόληση σε χιλιάδες ανθρώπους στη Λατινική Αμερική, την Καραϊβική, τη Νοτιοανατολική Ασία και τη Δυτική Αφρική. Αποφέρει πολύ σημαντικά κέρδη σε συνάλλαγμα, τα οποία οι κυβερνήσεις χρησιμοποιούν για να κάνουν βελτιώσεις στους τομείς της υγείας και της εκπαίδευσης, καθώς και σε διάφορες άλλες υποδομές και κοινωνικές υπηρεσίες. Τα νησιά Γουίντγουορντ, για παράδειγμα, κερδίζουν περίπου το ένα πέμπτο των συνολικών εισπράξεων από τις εξαγωγές τους μόνο και μόνο από τις μπανάνες. Για το Εκουαδόρ και την Κόστα Ρίκα, τα ποσά κυμαίνονται γύρω στο 9 και το 8 αντίστοιχα. Επιπλέον, η βιομηχανία απασχολεί χιλιάδες ανθρώπους σε δίκτυα διανομής και σούπερ μάρκετ παγκοσμίως.

Το εμπόριο της μπανάνας είναι ο ακρογωνιαίος λίθος στην οικονομία πολλών αναπτυσσόμενων χωρών, αλλά τα κοινωνικά προβλήματα που δημιουργεί η συγκεκριμένη βιομηχανία είναι πολλά και σύνθετα. Οι σχετικές αναφορές επισημαίνουν συχνά τις άθλιες συνθήκες στις οποίες ζουν και εργάζονται οι εργάτες: χαμηλές απολαβές, επισφαλής απασχόληση, περιορισμοί στο δικαίωμα του συνδικαλιζέσθαι, χειρισμός ανθυγιεινών και επικίνδυνων για το περιβάλλον χημικών ουσιών χωρίς επαρκή μέτρα προστασίας, μεταξύ άλλων. Οι μικροκαλλιεργητές, που εξαρτώνται από την καλλιέργεια της μπανάνας για να επιβιώσουν, αντιμετωπίζουν επίσης πολλές προκλήσεις – π.χ. τα κόστη παραγωγής αυξάνονται αλλά οι τιμές παραμένουν στάσιμες, οι σοβαρές επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής και της μεταβολής των κλιματολογικών συνθηκών καθιστούν την παραγωγή απρόβλεπτη και μη βιώσιμη, κ.ά.

Το Fairtrade προσπαθεί να υποστηρίξει τόσο τους καλλιεργητές όσο και τους εργάτες που απασχολούνται στις μπανανοφυτείες. Το όραμά μας είναι, μέσω της συνεργασίας μας με τους εμπόρους μπανάνας, να ενισχύσουμε τους παραγωγούς και να εξασφαλίσουμε ότι πωλούν τα προϊόντα τους σε αξιοπρεπείς τιμές και ότι αμείβονται αξιοπρεπώς για τη σκληρή δουλειά που απαιτεί η καλλιέργεια του αγαπημένου μας φρούτου. Οι μπανάνες που φέρουν το σήμα Fairtrade έχουν παραχθεί από οργανώσεις ή φυτείες μικρών παραγωγών που τηρούν τα κοινωνικά, οικονομικά και περιβαλλοντικά πρότυπα του Fairtrade. Τα πρότυπα αυτά περιλαμβάνουν προστασία των εργασιακών δικαιωμάτων, προστασία του περιβάλλοντος και απόδοση της Κατώτατης Τιμής Fairtrade σε συνδυασμό με μια πρόσθετη Πριμοδότηση Fairtrade, που επενδύεται σε επιχειρηματικά ή κοινοτικά προγράμματα.

Για ορισμένα προϊόντα όπως οι μπανάνες, το Fairtrade πιστοποιεί επίσης φυτείες – εταιρείες, που απασχολούν μεγάλο αριθμό εργαζομένων. Τα Πρότυπα FT για αυτές τις παραγωγικές μονάδες μεγάλης κλίμακας διαφέρουν και προστατεύουν τα βασικά δικαιώματα των εργατών - υγιείς και ασφαλείς συνθήκες εργασίας, ελευθερία του συνεταιρίζεσθαι και της συλλογικής διαπραγματεύσεως, απαγόρευση των διακρίσεων, της καταναγκαστικής εργασίας και της παράνομης παιδικής εργασίας. Επίσης απαιτούν από τους εργοδότες να πληρώνουν μισθούς που πλησιάζουν τα επίπεδα του μισθού διαβίωσης. Η εξασφάλιση αξιοπρεπών συνθηκών εργασίας και ισχυρών εργασιακών δικαιωμάτων είναι ένα από τα βασικά σημεία στο έργο του FT. Ωστόσο, παρά την επιτυχία του κινήματος στην προώθηση και διαμόρφωση της αγοράς της μπανάνας FT στο Ηνωμένο Βασίλειο, αλλά και παγκοσμίως, το εμπόριο εξακολουθεί να πλήττεται από σοβαρά προβλήματα. Οι οργανώσεις που συμμετέχουν στην εκστρατεία του FT για να λήξει ο πόλεμος της τιμής της μπανάνας στα βρετανικά σούπερ μάρκετ είναι ένα βήμα προς τη δημιουργία μιας πιο βιώσιμης προσέγγισης της μπανανοβιομηχανίας.

Source: <http://www.fairtrade.org.uk/en/farmers-and-workers/bananas>

Μάνγκο

Το μάνγκο είναι ένα ζουμερό φρούτο που καλλιεργείται σε πολλές τροπικές και υποτροπικές περιοχές. Σχεδόν η μισή ποσότητα μάνγκο στον κόσμο καλλιεργείται στην Ινδία, με δεύτερη μεγαλύτερη παραγωγή την Κίνα. Η διεθνής αγορά μάνγκο αναπτύσσεται και διαφοροποιείται

ταχύτητα, με αποτέλεσμα να γίνεται όλο και πιο ανταγωνιστική. Ωστόσο, η αυξανόμενη ζήτηση δεν ωφελεί πάντα τους ντόπιους παραγωγούς, ειδικά δε τους μικρούς καλλιεργητές. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι οι εξαγωγείς προτιμούν να συνεργάζονται με προμηθευτές που μπορούν να τους εξασφαλίζουν μεγάλες ποσότητες μάνγκο σταθερής ποιότητας. Παρόλ' αυτά τα μάνγκο, που μεταφέρονται δια θαλάσσης από μακριά, είναι τα πιο διαδεδομένα τροπικά φρούτα στη Μ. Βρετανία, μαζί με τις μπανάνες και τους ανανάδες. Χρησιμοποιούνται ευρέως στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική, όπως π.χ. στο smoothie μάνγκο-μπανάνα, και διατίθενται σε όλα τα μανάβικα και τα σούπερ μάρκετ. Ένα μέσο μάνγκο ταξιδεύει πάνω από 4.000 μίλια για να φτάσει στο σούπερ μάρκετ της γειτονιάς μας ενώ ένα μήλο μπορεί να καλλιεργείται λίγα μόνο μίλια μακριά από τον τόπο κατοικίας μας.

Πώς είναι λοιπόν δυνατόν να κοστίζει μόνο μία λίρα/ένα ευρώ; Ποιες είναι οι συνέπειες της επιλογής ενός μάνγκο αντί ενός μήλου; Το ένα τέταρτο των φορτηγών/βαρέων οχημάτων που κυκλοφορούν στη Μ. Βρετανία μεταφέρουν τρόφιμα, ενώ οι καταναλωτές οδηγούν περίπου 12 δισ. μίλια τον χρόνο για να τα αγοράσουν. Η κυβέρνηση τοποθετεί το κοινωνικό και περιβαλλοντικό κόστος της μεταφοράς τροφίμων σε 9 δισ. λίρες ετησίως, με πάνω από το μισό του ποσού αυτού να οφείλεται στην κυκλοφοριακή συμφόρηση.

Οι μεταφορές, ένα από τα πιο εμφανή κομμάτια του υπάρχοντος διατροφικού συστήματος, διαμορφώνουν το τι τρώμε, το πώς παράγεται, ποιος ωφελείται, ακόμα και το πού ζούμε, δεν ορίζουν μόνο το πόσο γρήγορα και αποτελεσματικά φτάνει η τροφή σ' εμάς. Γι' αυτό και η διανομή τροφίμων έχει προκαλέσει μεγάλο προβληματισμό σχετικά με το διατροφικό σύστημα, τις μεταφορές και τη βιώσιμη ανάπτυξη, με τα «τροφομίλια» να αποτελούν τη λέξη-κλειδί σε κάθε συζήτηση για την τροφή και την κλιματική αλλαγή. Σε γενικές γραμμές, τα «τροφομίλια» υπολογίζουν την «απόσταση που διανύει η τροφή από τον τόπο όπου καλλιεργείται ή παράγεται ως το σημείο όπου αγοράζεται από τον καταναλωτή ή τον τελικό χρήστη». Η υποκείμενη υπόθεση είναι ότι αν η τροφή μας παράγεται τοπικά ή σε μικρή απόσταση από τον τόπο της κατανάλωσής της, οι εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα θα περιοριστούν. Ωστόσο, εστιάζοντας μόνο στα τροφομίλια, ξεχνάμε τα κόστη παραγωγής, τον τρόπο και την κλίμακα της μεταφοράς, καθώς και τη σημασία άλλων παραγόντων, όπως το κεφάλαιο και η εργασία. Παρόλ' αυτά, πολλές οργανώσεις επιμένουν να ενσωματωθούν τα τροφομίλια στα κριτήριά τους για «πράσινη» και «δίκαιη» πιστοποίηση (συμπεριλαμβανομένης της απαγόρευσης για αερομεταφορά τροφίμων). Και παρόλο που οι επιπτώσεις της μεταφοράς τροφίμων στο κλίμα -ειδικά των αερομεταφορών- δεν μπορούν να υποτιμηθούν, όσον αφορά στη βιωσιμότητα υπάρχουν επιπτώσεις στο περιβάλλον, την οικονομία, τον πολιτισμό και τις κοινότητες των ανθρώπων σε όλο τον κόσμο.

Η μεταφορά τροφίμων και το διατροφικό σύστημα εξαρτώνται από τα μειούμενα αποθέματα πετρελαίου. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ανησυχίες για την ασφάλεια εφοδιασμού (στη ΜΒ και παγκοσμίως) και τις μεγάλες εφοδιαστικές αλυσίδες, σε μια εποχή που οι τιμές των τροφίμων και των καυσίμων αυξάνονται ενώ οι παγκόσμιες ισορροπίες ισχύος και οι πιέσεις αναφορικά με τη ζήτηση τροφίμων και καυσίμων μεταβάλλονται. Η μεταφορά τροφίμων, που απαιτεί την κατανάλωση μεγάλης ποσότητας ορυκτών καυσίμων, επιτρέπει να δημιουργούνται μεγάλες, συγκεντρωτικές εφοδιαστικές αλυσίδες. Αυτές με τη σειρά τους μεγαλώνουν το χάσμα στην ενημέρωση και κατανόηση ανάμεσα στους καταναλωτές και τους παραγωγούς, τα ζώα, τα φυτά και τα φυσικά περιβάλλοντα που παράγουν την τροφή τους. Μας επιτρέπουν να θυσιάζουμε την ευημερία των ζώων μεταφέροντας ζώα εκτροφής σε μεγάλες αποστάσεις. Η διανομή τροφίμων ανά τον κόσμο μέσω μεγάλων κεντρικών οδικών δικτύων καταστρέφει τις τοπικές οικονομίες και τις κοινότητες που υποστηρίζουν. Επιπλέον στρεβλώνει τη διαθεσιμότητα της ποικιλότητας, γνωρίζοντας στους καταναλωτές νέα «εξωτικά» προϊόντα αλλά ουσιαστικά περιορίζοντας τις ποικιλίες φρέσκων φρούτων και λαχανικών και τις ράτσες των ζώων σε αυτές που ταιριάζουν περισσότερο στις βιομηχανοποιημένες εφοδιαστικές αλυσίδες.

Πηγές:

<http://www.foodpolitics.com/tag/food-miles/>

<http://www.ifr.ac.uk/waste/Reports/Food-Ethics-Countil-fooddistribution.pdf>

<http://www.greensnows.com/2010/08/food-miles-don%E2%80%99t-tell-the-whole-story/>

No Through Road: The Limitations of Food Miles, Wynen, Els; Vanzetti, David, October 2008



2.5.1 Μπανάνα

📄 Εργασιακά δικαιώματα, Δίκαιο Εμπόριο, σύστημα πιστοποίησης, βιώσιμος μισθός

🚩 Έρευνα σε υπεραγορά σε μικρές ομάδες (μπορεί να δοθεί ως εργασία για το σπίτι), διάλογος P4C (Φιλοσοφία για Παιδιά), Μελέτες Περιπτώσεων για εργάτες Δίκαιου Εμπορίου ως κίνητρο.

🕒 60 λεπτά

👥 έως 15 άτομα

📁 Lipchart paper, markers, copies of case studies worksheets, A5 papers, ball of string



- Να σκεφτούμε τι σημαίνει εργασία: είναι δικαίωμα, καθήκον ή κάτι άλλο;
- Να μάθουμε να εκτιμούμε τους ανθρώπους που δουλεύουν για να μας παρέχουν τροφή.
- Να μάθουμε για τις εργασιακές συνθήκες στις αναπτυσσόμενες χώρες
- Να αναζητήσουμε τα επιχειρήματα υπέρ της δίκαιης τιμής, του κατώτατου μισθού και του μισθού διαβίωσης

Διαδικασία:

Βήμα 1: Διαβάστε το χωρίο από το ιδρυτικό κείμενο του FT: «το FT αγωνίζεται για καλύτερες τιμές, αξιοπρεπείς εργασιακές συνθήκες και δίκαιους εμπορικούς όρους για τους αγρότες και τους εργάτες». Ρωτήστε τους συμμετέχοντες ποια είναι η γνώμη τους για τη δήλωση αυτή. Ζητήστε τους να τη σχολιάσουν με μια φράση. Μετά ζητήστε από όλους να πουν τις πρώτες σκέψεις που τους έρχονται στο μυαλό για τη σημασία της λέξης «εργασία».

Βήμα 2: Όταν όλοι οι συμμετέχοντες ανταλλάξουν τις ιδέες τους, δώστε τους το φύλλο εργασίας SPEC (Υλικό 1). Εξηγήστε τους πώς λειτουργεί: στο κέντρο της σελίδας γράψτε τη λέξη ΕΡΓΑΣΙΑ και μετά, σε κάθε τέταρτο της σελίδας, γράψτε: Συνώνυμα/Αντίθετα, Δημοφιλείς Φράσεις/Χρήση, Συνδεόμενες ιδέες και Παραδείγματα/Καταστάσεις. Χωρίστε τους συμμετέχοντες σε ομάδες των τεσσάρων και ζητήστε από κάθε ομάδα να συμπληρώσει το δικό της φύλλο εργασίας. Όταν τελειώσουν, ζητήστε από κάθε ομάδα να παρουσιάσει το φύλλο εργασίας της στους υπόλοιπους.

Βήμα 3: Μετά ζητήστε από τους συμμετέχοντες να σχηματίσουν ζευγάρια και δώστε σε κάθε ζευγάρι να διαβάσει μία περιπτωσιολογική μελέτη και ένα απόσπασμα από τα πρότυπα του FT αναφορικά με τα εργασιακά δικαιώματα.

Βήμα 4: Μετά από 5 λεπτά, ζητήστε από τους συμμετέχοντες να πουν τις πρώτες τους σκέψεις και σχόλια για τα όσα διάβασαν. Αφού τους ακούσετε, ρωτήστε τους ποια ερωτήματα τους έρχονται τώρα στο μυαλό και ζητήστε τους να τα καταγράψουν στα χαρτιά A5. Στη συνέχεια, οι συμμετέχοντες ψηφίζουν σε ποιο ερώτημα θέλουν να εστιάσουν.

Σκέψη:

συνεδρία p4c για το ερώτημα που επέλεξαν οι συμμετέχοντες
Όταν ο διάλογος πλησιάζει προς το τέλος του, ενθαρρύνετε τους συμμετέχοντες να μοιραστούν τις τελικές σκέψεις τους δημοσίως. Χρησιμοποιήστε ένα κουβάρι σπάγκο για να δείξετε πώς συνδέονται οι ιδέες τους.

Υλικό 1: ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ SPEC



ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ Ι

Dorothy Agard, WINFA, St Lucia

Η Dorothy Agard καλλιεργεί μπανανιές εδώ και 10 χρόνια και παράγει 75 κούτες (1,4 τόνους) μπανάνες την εβδομάδα με τη βοήθεια πέντε εργατών πλήρους απασχόλησης. Η Ντόροθι είναι μέλος της τοπικής ομάδας FT, τμήμα του Αγροτικού Συνεταιρισμού των Νησιών Γουίντγουορντ (WINFA) που εκπροσωπεί μπανανοπαραγωγούς από την Αγία Λουκία, τον Άγιο Βικέντιο και Γρεναδίνες, την Ντομίνικα και τη Γρενάδα. Η WINFA έλαβε πιστοποίηση Fairtrade το 2000 και έχει μέλη 3.500 μπανανοπαραγωγούς.

Πάνω από το 85% των μπανανών που καλλιεργούνται στα Νησιά Γουίντγουορντ έχουν πιστοποίηση Fairtrade, ενώ η πρόσβαση στην αγορά Fairtrade επέτρεψε στην εξαγωγική βιομηχανία της μπανάνας να επιβιώσει στο όλο και πιο εχθρικό διεθνές εμπορικό περιβάλλον.

Τα Πρότυπα FT εξασφαλίζουν ότι οι καλλιεργητές λαμβάνουν μια τιμή ανά κιβώτιο μπανάνας, η οποία καλύπτει τα κόστη παραγωγής. Επιπλέον, η WINFA λαμβάνει και την πρωτοκατοικία Fairtrade του 1\$ ανά κιβώτιο για να χρηματοδοτεί βελτιωτικά έργα και την επιχειρηματική ανάπτυξη στην τοπική κοινότητα, όπως για παράδειγμα τη διαποικίλιση σε άλλα γεωργικά προϊόντα και εναλλακτικά προγράμματα παραγωγής εισοδήματος.

Η απελευθέρωση του παγκόσμιου εμπορίου μπανάνας έχει οδηγήσει σε αύξηση της παγκόσμιας παραγωγής, με αποτέλεσμα η βιομηχανία εξαγωγής μπανάνας των Νησιών Γουίντγουορντ να βρίσκεται διαρκώς αντιμέτωπη με τον αυξανόμενο ανταγωνισμό από χαμηλότερου κόστους μπανάνες, όπως αυτές που καλλιεργούνται σε μεγάλες φυτείες στη Λατ. Αμερική και τη δυτική Αφρική. Εξαιτίας αυτού, οι μπανάνες βρίσκονται στην πρώτη γραμμή ενός δεκαετούς τιμολογιακού πολέμου στα βρετανικά σούπερ μάρκετ, που οδήγησε το 2014 σε μείωση της τιμής της μεμονωμένης μπανάνας κατά 40% σε σύγκριση με δέκα χρόνια πριν, ενώ τα κόστη παραγωγής έχουν αυξηθεί.

Εκτός του ότι απαξιώνει το φρούτο στα μάτια των καταναλωτών, η συνεχής καθοδική πορεία των τιμών περιορίζει τα εισοδήματα και υποβαθμίζει τις συνθήκες διαβίωσης των παραγωγών και των εργατών που έχουν εγκλωβιστεί ανάμεσα στα διασταυρούμενα πυρά. Το γεγονός αυτό υπονομεύει τις δυνατότητες της βιομηχανίας να επενδύσει σ' ένα μελλοντικά πιο βιώσιμο και δίκαιο εμπόριο μπανάνας.

Χαμηλές τιμές λιανικής σημαίνουν ότι οι καλλιεργητές, όπως η Ντόροθι, παλεύουν για να καλύψουν τα έξοδα λειτουργίας των μικρών οικογενειακών αγροκτημάτων τους, όπου εφαρμόζουν μεθόδους πιο φιλικές προς την κοινωνία και το περιβάλλον, χρησιμοποιούν λιγότερα χημικά λιπάσματα από πολλές άλλες φυτείες, αλλά έχουν μεγαλύτερα συνολικά κόστη επειδή βρίσκονται σε λοφώδη εδάφη, αποδίνουν μικρότερη παραγωγή και έχουν υψηλότερα κόστη εργασίας, μεταφοράς και ποιοτικού ελέγχου. Για πολλούς εργάτες φυτειών, οι χαμηλές τιμές λιανικής σημαίνουν πολύωρη εργασία, χαμηλούς μισθούς, καταστολή του συνδικαλιστικού δικαιώματος, μη τήρηση των προτύπων υγείας και ασφάλειας, και έκθεση σε εντατική χρήση χημικών φυτοφαρμάκων, που είναι επιβλαβή τόσο για τους εργαζόμενους όσο και για το περιβάλλον.

Πηγή: <http://www.fairtrade.org.uk/en/farmers-and-workers/bananas/dorothy-agard>

ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ 2

Aimeth Fernandez Angulo, ASOBANARCOOP, Κολλομβία

Η Aimeth καλλιεργεί μπανάνες σ' ένα μικρό αγρόκτημα 13 στρεμμάτων που παράγει περίπου 67 κούτες (1,2 τόνους) μπανάνας την εβδομάδα. Επίσης, εδώ και 26 χρόνια, εργάζεται στο ASOBANARCOOP, όπου προσφέρει τις γνώσεις της ως οικονομολόγος και τη μεγάλη εμπειρία της στη διοίκηση επιχειρήσεων. Η Aimeth προήχθη από υπεύθυνη διοίκησης σε διευθύντρια του συνεταιρισμού, όπου, ένας από τους ρόλους της είναι να εξασφαλίζει ότι η οργάνωση πληροί τα πρότυπα πιστοποίησης Fairtrade και GlobalGap. Επίσης είναι μέλος της Εκπαιδευτικής Επιτροπής που οργανώνει διάφορα εκπαιδευτικά προγράμματα χρηματοδοτούμενα από την Πριμοδότηση Fairtrade. Ως μέλος της εκπαιδευτικής επιτροπής του συνεταιρισμού της, η Aimeth συνεργάζεται απευθείας με το Fairtrade για ζητήματα υγείας, περιβαλλοντικά εργαστήρια και προγράμματα με στόχο κυρίως τους ηλικιωμένους και τα παιδιά.

Η ASOBANARCOOP ιδρύθηκε το 1987 από 17 μικρούς παραγωγούς, οι οποίοι δημιούργησαν μια ένωση για να εξαágουν συλλογικά τις μπανάνες τους και να βελτιώσουν τη ζωή τους. Η ένωση αυτή κατοχυρώθηκε επίσημα ως συνεταιρισμός τα 2002 και σήμερα έχει 44 μέλη, συμπεριλαμβανομένων 11 γυναικών, που καλλιεργούν συνολικά 1.350 στρέμματα. Το μέσο μέγεθος αγροκτήματος είναι 30 στρέμματα με μέση ετήσια σοδειά 30 τόνους μπανάνας ανά 10 στρέμματα, η οποία εξασφαλίζει το 80% των εισοδημάτων των καλλιεργητών. Ο συνεταιρισμός διαθέτει σήμερα πέντε υπαλλήλους πλήρους απασχόλησης, ενώ οι καλλιεργητές απασχολούν 58 μόνιμους και 673 εποχιακούς και προσωρινά απασχολούμενους εργάτες για την εβδομαδιαία συγκομιδή και τη συσκευασία.

Η βιομηχανία μπανάνας παρέχει παραδοσιακά περίπου το 80% της απασχόλησης στην περιοχή Μαγκνταλένα αλλά οι φυτείες φοινικέλαιου μεγάλης κλίμακας εκτοπίζουν πλέον τις μπανάνες με αποτέλεσμα την απώλεια πολλών θέσεων εργασίας. Οι αγρότες υφίστανται συνεχή πίεση να πουλήσουν τη γη τους σε μεγάλες επιχειρήσεις ενώ ορισμένοι αδιάστακτοι γαιοκτήμονες εξαντλούν τις υδάτινες πηγές και εκτρέπουν το νερό από τη γη των αγροτών για να τους αναγκάσουν να πουλήσουν. Τα τελευταία χρόνια, οι μπανανοπαραγωγοί της περιοχής επλήγησαν από μια οικονομική κρίση, που συνδέεται κυρίως με την απαίτηση της αγοράς να τηρούνται τα πρότυπα πιστοποίησης βιωσιμότητας και ποιότητας. Η ASOBANARCOOP έχει αναπτύξει μια στρατηγική για την οικονομική και κοινωνική ανάπτυξη των μελών της και των κοινοτήτων τους. Με την υποστήριξη της πριμοδότησης Fairtrade, ο συνεταιρισμός κατάφερε να ενισχύσει και να υποστηρίξει τα μέλη του ώστε να βελτιώσουν τις υποδομές των αγροκτημάτων τους, να διατηρήσουν τις πιστοποιήσεις τους και να προωθήσουν τις μπανάνες τους στην αγορά με καλύτερους όρους.

Η τήρηση των προτύπων Fairtrade έχει θετικές επιπτώσεις στο περιβάλλον και οδηγεί στη βελτίωση των υποδομών των αγροκτημάτων, της παραγωγικότητας και της ποιότητας της μπανάνας. Η απόφαση να σταματήσει η χρήση χημικών φυτοφαρμάκων για την προστασία του περιβάλλοντος έχει αυξήσει την απασχόληση σε τοπικό επίπεδο καθώς όλο και περισσότεροι εργάτες προσλαμβάνονται για να βοηθήσουν στη χειρωνακτική συγκομιδή. Οι εργάτες αυτοί παίρνουν επίσης υψηλότερους μισθούς, τους παρέχεται ατομικός προστατευτικός εξοπλισμός και έχουν πρόσβαση σε ποιοτικές υγειονομικές υπηρεσίες.

Πηγή: <http://www.fairtrade.org.uk/en/farmers-and-workers/bananas/aimeth-fernandez-angulo>

2.5.2 Γάλα



📌 **Επισήμανση Γενετικά Τροποποιημένων Οργανισμών, ανακύκλωση και επαναχρησιμοποίηση, χρήση φυτοφαρμάκων στην παραγωγή, ύπαρξη ζωικών συστατικών στο προϊόν, ελεύθερη καλλιέργεια, βιολογική καλλιέργεια, πόλεμος τιμών στις υπεραγορές**

📁 **Concept stretching, Διάλογος P4C , κάρτες επιλογής προϊόντων**

🕒 **60 λεπτά**

👥 **15 συμμετέχοντες**

📁 **Αποκόμματα του φύλλου εργασίας 'Ετικέτες Προϊόντων'**



- Η παρατήρηση και σκέψη για τη σχέση μεταξύ των δικών μας αξιών και πράξεων και του ηθικού τρόπου ζωής και κατανάλωσης
- Η καλύτερη κατανόηση τα ζητήματα: οικολογία/πράσινο και δικαιοσύνη
- Η εξοικείωση με συγκεκριμένες ετικέτες και συστήματα πιστοποίησης – και με το τι σημαίνουν
- Η συζήτηση για το εάν είναι εφικτό να ζούμε έναν ηθικό τρόπο ζωής όσον αφορά στις καταναλωτικές μας συνήθειες.

Διαδικασία:

Βήμα 1: Ζητήστε από τους συμμετέχοντες να φανταστούν ότι είναι σε μια υπεραγορά. Βρίσκονται στο τμήμα γαλακτοκομικών προϊόντων και στα ράφια υπάρχουν όλα τα είδη γάλακτος, αλλά πρέπει να επιλέξουν μόνο ένα και έπειτα να συνεχίσουν τα ψώνια τους. Τοποθετήστε τις κάρτες στο πάτωμα. Έχουν 1 λεπτό για να κάνουν μια επιλογή.

Βήμα 2: Ενθαρρύνετε τους συμμετέχοντες να επιλέξουν το γάλα τους. Ζητήστε τους να διαβάσουν πληροφορίες σχετικά με το προϊόν και έπειτα να εξηγήσουν τους λόγους για τους οποίους επιλέγουν ένα συγκεκριμένο προϊόν, να πουν ποιο στοιχείο στο γάλα που επιλέχθηκε είναι πιο σημαντικό για αυτούς και γιατί. Παρακινήστε τους να σκεφτούν ποια ζητήματα ήταν καθοριστικά για την επιλογή τους.

Βήμα 3: Μόλις οι συμμετέχοντες κάνουν τις επιλογές και μιλήσουν για τα παραπάνω, ζητήστε τους να ανταλλάξουν τυχαία τις κάρτες και να σκεφτούν ένα επιχειρήμα που να υποστηρίζει τη νέα επιλογή.

Βήμα 4: Επαναλάβετε τη διαδικασία για τρίτη φορά. Ως διαμεσολαβητής συνεχίστε να καταγράφετε επιχειρήματα που σκέφτονται οι συμμετέχοντες για να στηρίξουν τις απόψεις τους. Αν χρειαστεί, ζητήστε από τους συμμετέχοντες επιπλέον πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο αντιλαμβάνονται τις πληροφορίες από τις ετικέτες, το τι γνωρίζουν ότι αντιπροσωπεύει μια ετικέτα κ.λπ.

Βήμα 5: Στη συνέχεια, ζητήστε από τους συμμετέχοντες να βάλουν τα προϊόντα σε δύο κατηγορίες: «πράσινα» και «δίκαια». Ρωτήστε τους να σας πουν τους λόγους για τη συγκεκριμένη κατηγοριοποίηση.

Ερωτήσεις για προβληματισμό και ανακεφαλαίωση:

1. Συζητήστε διάφορες κατηγορίες επιχειρημάτων/λόγων που έχουν οι άνθρωποι για την καταναλωτική συμπεριφορά τους.
2. Οι καταναλωτικές μας επιλογές παραμένουν οι ίδιες ή αλλάζουν; Αν ναι, τότε πότε, πώς και γιατί αλλάζουν;
3. Πώς συνδέονται οι αξίες μας με τις καταναλωτικές μας επιλογές; Έχουν σημασία όταν ψωνίζουμε;
4. Είναι εφικτό να ζήσουμε έναν ηθικό τρόπο ζωής στην καταναλωτική κουλτούρα; Πως;
5. Μόλις ολοκληρωθεί ο διάλογος, ενθαρρύνετε τους συμμετέχοντες να μοιραστούν τις τελευταίες τους σκέψεις με όλη την ομάδα.

 Υλικό 1: ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 'ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ'

ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ tetra pack, 1 λίτρο μάρκα υπεραγοράς Λογότυπο «ευρωφύλλο»	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ tetra pack, 1 λίτρο Λογότυπο Red tractor (ή άλλο λογότυπο υποστήριξης τοπικής παραγωγής)	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ tetra pack, 1 λίτρο μάρκα υπεραγοράς Λογότυπο «ευρωφύλλο»
ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ Πλαστική μπουκάλια 1 λίτρο Λογότυπο Red tractor (ή άλλο λογότυπο υποστήριξης τοπικής παραγωγής) Ελευθέρα βοσκή	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ Πλαστική μπουκάλια 1 λίτρο μάρκα υπεραγοράς Λογότυπο «ευρωφύλλο»	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ tetra pack, 1 λίτρο Λογότυπο Red tractor (ή άλλο λογότυπο υποστήριξης τοπικής παραγωγής) 1 λίτρο Λογότυπο Organic Soil Association Λογότυπο «ευρωφύλλο»
ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ tetra pack, 1 λίτρο μάρκα υπεραγοράς Λογότυπο «ευρωφύλλο» Προϊόν συνεργασίας αγροτών	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ Γυάλινη μπουκάλια 1 λίτρο μάρκα υπεραγοράς Προϊόν συνεργασίας αγροτών φρέσκο	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ Πλαστική μπουκάλια 1 λίτρο μάρκα υπεραγοράς Λογότυπο «ευρωφύλλο» Προϊόν συνεργασίας αγροτών Μακράς διάρκειας υπερπαστεριωμένο (UHT)
ΓΑΛΑ ΒΡΩΜΗΣ tetra pack, 1 λίτρο Λογότυπο Red tractor (ή άλλο Λογότυπο υποστήριξης τοπικής παραγωγής) Λογότυπο Organic Soil Association Λογότυπο «ευρωφύλλο»	ΓΑΛΑ ΣΟΓΙΑΣ tetra pack, 1 λίτρο λογότυπο ιδρύματος Proterra Λογότυπο Organic Soil Association Λογότυπο «ευρωφύλλο»	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ tetra pack, 1 λίτρο Λογότυπο Red tractor (ή άλλο λογότυπο υποστήριξης τοπικής παραγωγής)
ΓΑΛΑ ΒΡΩΜΗΣ tetra pack, 1 λίτρο μάρκα υπεραγοράς	ΓΑΛΑ ΣΟΓΙΑΣ tetra pack, 1 λίτρο μάρκα υπεραγοράς	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ tetra pack, 1 λίτρο μάρκα υπεραγοράς
ΓΑΛΑ ΒΡΩΜΗΣ tetra pack, 1 λίτρο μάρκα υπεραγοράς Λογότυπο «ευρωφύλλο»	ΓΑΛΑ ΣΟΓΙΑΣ tetra pack, 1 λίτρο μάρκα υπεραγοράς Λογότυπο «ευρωφύλλο»	ΓΑΛΑ ΒΡΩΜΗΣ tetra pack, 1 λίτρο Λογότυπο Red tractor (ή άλλο λογότυπο υποστήριξης τοπικής παραγωγής)
ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ tetra pack, 1 λίτρο Λογότυπο Red tractor (ή άλλο λογότυπο υποστήριξης τοπικής παραγωγής) Λογότυπο Organic Soil Association Λογότυπο «ευρωφύλλο»	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ tetra pack, 1 λίτρο μάρκα υπεραγοράς	ΓΑΛΑ ΣΟΓΙΑΣ tetra pack, 1 λίτρο λογότυπο ιδρύματος Proterra
Δεν με ενδιαφέρει. Επιλέγω το πρώτο γάλα που θα βρω μπροστά μου	Δεν αγοράζω καθόλου γάλα	

2.5.3 Μάνγκο



🕒 Μεταφορά έτοιμων προϊόντων, μεταφορά συστατικών, διανομή, εξαγωγή, εισαγωγή, βιωσιμότητα, επιδοτήσεις

📄 Χάρτης μυαλού με καρτουνς , διάλογος P4C

🕒 45 λεπτά

👥 έως 15 άτομα

📁 αντίγραφα των φύλλων εργασίας «καρτούνς», post it, στυλό, αφίσες (flip-chart) και μαρκαδόροι



- Να κατανοήσουμε καλύτερα την έννοια της βιωσιμότητας στο παγκόσμιο σύστημα τροφίμων
- Να κατανοήσουμε τι σημαίνουν τα «τροφομίλια» και ποιες είναι οι επιπτώσεις τους στο κλίμα
- Να αντιληφθούμε πόσο σύνθετα είναι τα παγκόσμια διατροφικά συστήματα και να συζητήσουμε τις επιπτώσεις τους

Περίληψη:

Το φαγητό μας ταξιδεύει περισσότερο από εμάς, αυτή είναι η πραγματικότητα της παγκοσμιοποιημένης οικονομίας, αλλά τα «τροφομίλια» από μόνα τους δεν είναι ο καλύτερος τρόπος για να κρίνει κανείς αν το φαγητό που τρώμε είναι βιώσιμο.

Διαδικασία:

Βήμα 1: Ζητήστε από τους συμμετέχοντες να χωριστούν σε 4 ομάδες. Εξηγήστε ότι κάθε ομάδα θα πάρει 4 σετ από τα ίδια 7 καρτούν με θέμα το φαγητό και τα προϊόντα διατροφής. Μοιράστε τα σετ.

Βήμα 2: Καθώς οι ομάδες εξετάζουν τα καρτούν τους, ζητήστε από τους συμμετέχοντες να καταγράψουν στα post it σχόλια, ερωτήματα, συνδυασμούς και σκέψεις που τους έρχονται στο μυαλό βλέποντας τις εικόνες και να τα κολλήσουν δίπλα σε κάθε καρτούν. Πείτε τους ότι δεν υπάρχουν σωστές και λανθασμένες απαντήσεις, ότι πρέπει απλώς να χρησιμοποιήσουν αυτές τις εικόνες ως τροφή για σκέψη σχετικά με το φαγητό και τη βιωσιμότητα.

Βήμα 3: Ζητήστε τους να τριγυρίσουν στο δωμάτιο για να διαβάσουν και τα σχόλια των άλλων ομάδων. Μετά καλέστε τις ομάδες να επιστρέψουν στα δικά τους καρτούν και να σκεφτούν αν θέλουν να κάνουν αλλαγές, να γράψουν κι άλλες ερωτήσεις, να κάνουν νέα σχόλια, να βρουν συσχετισμούς ανάμεσα στις διάφορες ιδέες. Αφού οι ομάδες συσκεφθούν ζητήστε τους να ετοιμάσουν μια σύντομη παρουσίαση του ενός λεπτού για το θέμα που πιστεύουν ότι αντιπροσωπεύουν τα καρτούν τους.

Ερωτήσεις για ανακεφαλαίωση και σκέψη:

Αφού ακουστούν όλες οι παρουσιάσεις, ζητήστε από τους συμμετέχοντες να καταγράψουν ερωτήματα που τους έρχονται στο μυαλό. Ο συντονιστής μπορεί να καταγράψει κι αυτός τα ερωτήματά του, ειδικά αν η πληροφόρηση και οι απόψεις που παρουσιάστηκαν είναι αναληθείς ή αμφιλεγόμενες. Για να ξεκινήσει τον διάλογο, μπορεί να χρησιμοποιήσει το P4C.



3. Επιδόρπιο: Γινόμαστε ενεργοί

Ακολουθεί μια λίστα με ιδέες για τις δικές σας δραστηριότητες. Αυτός ο κατάλογος δεν είναι εξαντλητικός και μπορεί να γνωρίζετε άλλες ήδη υπάρχουσες πρωτοβουλίες που θα μπορούσαν να είναι σχετικές σε αυτό το πλαίσιο.

- ▶ Τοπικά μαθήματα Δίκαιης μαγειρικής
- ▶ Ιστορία / άρθρο σχετικά με το θέμα του έργου σας σε ενημερωτικό δελτίο μιας οργάνωσης νεολαίας, σε blog, στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, στο σχολικό περιοδικό κλπ.
- ▶ Συνεργασία με τοπικούς καλλιτέχνες / μουσικούς που ασχολούνται με την κοινωνία
- ▶ Τοιχογραφίες / γκράφιτι / γλυπτά
- ▶ Παρουσίαση του Δίκαιου Εμπορίου στα πλαίσια μιας κοινοτικής εκδήλωσης
- ▶ Ανταλλαγή ιδεών με ενεργούς τοπικούς ακτιβιστές
- ▶ Μετρήστε και προωθήστε το δικό σας «αποτύπωμα δουλείας» www.slaveryfootprint.org
- ▶ Ανακαλύψτε την προέλευση των διατροφικών προϊόντων
- ▶ Μείωση της κατανάλωσης των «άβολων» αγαθών
- ▶ Πρωινό / μεσημεριανό / Πικ-νικ Δίκαιου Εμπορίου- με την οικογένεια, φίλους, κοινότητα...
- ▶ Εκδηλώσεις προσομοίωσης (σύννοδοι κορυφής των ΗΕ)
- ▶ Συμμετοχή σε δίκτυο που υπάρχει ήδη
- ▶ Βιώσιμα Χριστούγεννα;
- ▶ Flashmob - δημόσια παράσταση
- ▶ Κάντε ένα βίντεο που προωθεί τοπικά και εποχιακά τρόφιμα ή προϊόντα Δίκαιου Εμπορίου
- ▶ Δημιουργική έκθεση (τέχνη / φωτογραφία) που θα προβληθεί στην κοινότητά σας
- ▶ Εμπλοκή με τα μέσα ενημέρωσης (τοπικός τύπος, ραδιόφωνο, τηλεόραση, διαδίκτυο)
- ▶ Δημιουργία ενός περιοδικού των Εξερευνητών Τροφίμων ή ενός Blog Ακτιβιστών Τροφίμων
- ▶ Επιστολές / υπομνήματα σε τοπικές αρχές, τοπικές υπεραγορές κ.λπ.
- ▶ Διοργάνωση συναντήσεων (Ωρα των Ερωτήσεων) με άτομα σε θέσεις εξουσίας (δημοσιογράφοι, βουλευτές, διευθύνοντες σύμβουλοι, διευθυντές εφοδιαστικής αλυσίδας των υπεραγορών)
- ▶ Οργανώστε μια συζήτηση στο σχολείο με προσκεκλημένους
- ▶ Συνδέστε τις δραστηριότητες με τις παγκόσμιες ημέρες
- ▶ Έλεγχος και διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων (στο πανεπιστήμιο, στο σχολείο, στο σπίτι, στα καταστήματα, στις υπεραγορές – μείωση και αποτροπή αποβλήτων, κομποστοποίηση, προβληματισμός για το πού καταλήγουν, κλπ.)
- ▶ Δημιουργία συνεταιρισμού
- ▶ Επιχειρηματική μάθηση
- ▶ Προσπαθήστε να έχετε μόνο φρέσκο, τοπικό και εποχιακό φαγητό στο κυλικείο του πανεπιστημίου / σχολείου σας
- ▶ Μάθετε για τους Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης (SDG)

3. Ορολογίες

Αγροτική επιχείρηση: Το τμήμα της οικονομίας που είναι αφιερωμένο στην παραγωγή, επεξεργασία και διανομή τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των οικονομικών φορέων που χρηματοδοτούν τέτοιες δραστηριότητες. Η αγροτική επιχείρηση δίνει έμφαση στη γεωργία ως μια μεγάλη επιχείρηση παρά ως μια δουλειά μικρών οικογενειακών αγροκτημάτων.

Αειφορία: Χρήση των πόρων με περιβαλλοντικά υπεύθυνο, κοινωνικά δίκαιο και οικονομικά βιώσιμο τρόπο, ώστε με την ικανοποίηση των σημερινών αναγκών χρήσης να μην τίθεται σε κίνδυνο η δυνατότητα χρήσης τους από τις μελλοντικές γενιές.

Αειφόρος Ανάπτυξη: Ένας όρος που αναφέρεται στην κάλυψη των αναγκών των σημερινών γενεών χωρίς να θέτει σε κίνδυνο τη δυνατότητα των μελλοντικών γενεών να καλύψουν τις δικές τους ανάγκες - με άλλα λόγια, μια καλύτερη ποιότητα ζωής για όλους, τώρα και για τις επόμενες γενιές. Προσφέρει ένα όραμα προόδου που ενσωματώνει άμεσους και μακροπρόθεσμους στόχους, τοπική και παγκόσμια δράση και θεωρεί τα κοινωνικά, οικονομικά και περιβαλλοντικά ζητήματα ως αδιάσπαστα και αλληλεξαρτώμενα στοιχεία της ανθρώπινης προόδου.

Αλυσίδα Αξίας: Η διαδικασία μέσω της οποίας οι επιχειρήσεις λαμβάνουν πρώτες ύλες, προσθέτουν σε αυτές αξία μέσω διάφορων διαδικασιών, έτσι ώστε να δημιουργήσουν το τελικό προϊόν και έπειτα να το πωλήσουν στους πελάτες.

Απορρίμματα τροφίμων: Ο όρος αναφέρεται στην απόρριψη ή στην εναλλακτική (μη διατροφική) χρήση τροφίμων που είναι ασφαλή και θρεπτική για την ανθρώπινη κατανάλωση σε ολοκληρωτή αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων, από την πρωτογενή παραγωγή μέχρι το τέλος του καταναλωτικού επιπέδου. Τα απορρίμματα τροφίμων αναγνωρίζονται ως ξεχωριστό κομμάτι της απώλειας τροφίμων, διότι οι λόγοι που τα παράγουν και οι λύσεις που υπάρχουν διαφέρουν από εκείνους που αφορούν τις απώλειες τροφίμων. (FAO, 2014)

Ασφάλεια τροφίμων: Η επισιτιστική ασφάλεια υπάρχει όταν όλοι οι άνθρωποι έχουν ανά πάσα στιγμή φυσική, κοινωνική και οικονομική πρόσβαση σε επαρκή, ασφαλή και θρεπτικά τρόφιμα που ικανοποιούν τις διατροφικές τους ανάγκες και προτιμήσεις για μια ενεργό και υγιή ζωή (World Food Summit, 1996). Ο πολυδιάστατος χαρακτήρας της επισιτιστικής ασφάλειας περιλαμβάνει τη διαθεσιμότητα τροφίμων, την πρόσβαση, τη σταθερότητα και την αξιοποίηση.

Βιολογική γεωργία: Η βιολογική γεωργία είναι ένα ολιστικό σύστημα διαχείρισης παραγωγής που προάγει και ενισχύει την υγεία του αγρο-οικοσυστήματος, συμπεριλαμβανομένης της βιοποικιλότητας, των βιολογικών κύκλων και της βιολογικής δραστηριότητας του εδάφους. Τονίζει τη χρήση πρακτικών διαχείρισης με προτίμηση στη χρήση εισροών εκτός καλλιέργειας, λαμβάνοντας υπόψη ότι οι περιφερειακές συνθήκες απαιτούν τοπικά προσαρμοσμένα συστήματα. Αυτό επιτυγχάνεται χρησιμοποιώντας, όπου είναι δυνατόν, πολιτιστικές, βιολογικές και μηχανικές μεθόδους, σε αντίθεση με τη χρήση συνθετικών υλικών, για την εκπλήρωση οποιασδήποτε συγκεκριμένης λειτουργίας εντός του συστήματος.

Βιολογική καλλιέργεια *βλέπε βιολογική γεωργία

Βιομηχανική γεωργία: Αναφέρεται επίσης και ως βιομηχανική καλλιέργεια / εργοστασιακή κτηνοτροφία από αντίπαλους της πρακτικής αυτής. Πρόκειται για μια σύγχρονη μορφή εντατικής εκτροφής ζώων όπως βοοειδών, πουλερικών (συμπεριλαμβανομένης της πρακτικής της κλωβοστοιχίας) και ψαριών σε υψηλότερες πυκνότητες από αυτές που συνηθίζονται σε άλλες μορφές κτηνοτροφίας - μια πρακτική που είναι χαρακτηριστική στη βιομηχανική γεωργία από τις αγροτικές επιχειρήσεις. Τα κυριότερα προϊόντα αυτής της βιομηχανίας είναι το κρέας, το γάλα και τα αυγά για ανθρώπινη κατανάλωση. Υπάρχουν ζητήματα σχετικά με το εάν η βιομηχανική γεωργία είναι βιώσιμη και ηθική. Μπορεί επίσης να αναφέρεται σε συστήματα που περιλαμβάνουν τη χρήση συνθετικών χημικών λιπασμάτων, παρασιτοκτόνων, ζιζανιοκτόνων και άλλων συνεχών χρήσεων, γενετικά τροποποιημένων οργανισμών.

Βιοποικιλότητα: Ο όρος βιοποικιλότητα αναφέρεται στην ποικιλία της ζωής στη Γη, σε όλα τα επίπεδα - από τα γονίδια έως τα οικοσυστήματα, αλλά και τις οικολογικές και εξελικτικές διαδικασίες που την διατηρούν. Η βιοποικιλότητα δεν περιλαμβάνει μόνο τα είδη που θεωρούμε σπάνια, απειλούμενα ή υπό εξαφάνιση, αλλά καθετί ζωντανό, ακόμα και οργανισμούς για τους οποίους γνωρίζουμε λίγα πράγματα, όπως είναι τα μικρόβια, οι μύκητες και τα ασπόνδυλα. Η βιοποικιλότητα είναι σημαντική. Τα διάφορα είδη και ζώντες οργανισμοί στην περιοχή σας καθώς και σε περιοχές μακριά σας, παίζουν πολύ σημαντικό ρόλο στη διατήρηση ενός υγιούς οικοσυστήματος.

Βιώσιμος Μισθός: Βασίζεται και υπολογίζεται σύμφωνα με το ποσό που πρέπει να κερδίζει κάποιος σε σχέση με το βασικό κόστος ζωής. Επειδή το κόστος διαβίωσης ποικίλει σε διάφορα μέρη του κόσμου, υπάρχει διαφορετικός συντελεστής για κάθε χώρα.

ΓΤΟ/GMO: Ένας γενετικά τροποποιημένος οργανισμός είναι ο οργανισμός στον οποίο το γενετικό υλικό έχει αλλάξει μέσω της σύγχρονης βιοτεχνολογίας με τρόπο που δεν συμβαίνει φυσικά μέσω πολλαπλασιασμού ή/και φυσικού ανασυνδυασμού. Για παράδειγμα, σε ένα φυτό μπορεί να προστεθεί γενετικό υλικό ψαριών έτσι ώστε να αυξήσει την αντοχή του στον παγετό. Ένα άλλο παράδειγμα θα ήταν ένα ζώο που έχει τροποποιηθεί με γονίδια που του δίνουν την ικανότητα να εκκρίνει ανθρώπινη πρωτεΐνη.

Διαμεσολαβητές: Στο εμπόριο, λειτουργούν ως αγωγοί για αγαθά ή υπηρεσίες που προσφέρονται από έναν προμηθευτή σε έναν καταναλωτή.

Διεθνές εμπορικό δίκαιο: Περιλαμβάνει τους κατάλληλους κανόνες και πρακτικές για το χειρισμό του εμπορίου μεταξύ των χωρών. Το 1995 ιδρύθηκε ο Παγκόσμιος Οργανισμός Εμπορίου, ένας επίσημος διεθνής οργανισμός για τη ρύθμιση του εμπορίου. Είναι η πιο σημαντική εξέλιξη της ιστορίας του διεθνούς εμπορικού δικαίου.

Δικαιώματα των Ζώων: Η φιλοσοφία του να επιτρέπεται στα ζώα να έχουν τα πιο βασικά δικαιώματα που όλα τα όντα επιθυμούν: η ελευθερία να ζήσουν μια φυσική ζωή χωρίς ανθρώπινη εκμετάλλευση, αχρεία στο πόνο και δυστυχία, και χωρίς πρόωρο θάνατο.

ΔΟΕ: Η Διεθνής Οργάνωση Εργασίας είναι ο διεθνής οργανισμός που είναι υπεύθυνος για την κατάρτιση και την επίβλεψη των διεθνών προτύπων εργασίας. Οι κύριοι στόχοι της ΔΟΕ είναι η προώθηση των δικαιωμάτων στην εργασία, η ενθάρρυνση αξιοπρεπών ευκαιριών απασχόλησης, η ενίσχυση της κοινωνικής προστασίας και η ενίσχυση του διαλόγου για θέματα που αφορούν την εργασία. Μία Διεθνής Σύμβαση Εργασίας έχει τη δύναμη του διεθνούς δικαίου. Τα κράτη που επικυρώνουν τη σύμβαση καλούνται να ενσωματώσουν τις αρχές της στο εθνικό δίκαιο και να διασφαλίσουν την εφαρμογή του νόμου.

Δίκαιο εμπόριο: Ο όρος ορίζει μια εμπορική εταιρική σχέση, βασισμένη στο διάλογο, στη διαφάνεια και στο σεβασμό και μάχεται για μεγαλύτερα επίπεδα ισότητας στο διεθνές εμπόριο. Συμβάλλει στην αειφόρο ανάπτυξη προσφέροντας καλύτερους όρους συναλλαγών και εξασφαλίζοντας τα δικαιώματα των περιθωριοποιημένων παραγωγών και εργαζομένων – κυρίως στις αναπτυσσόμενες χώρες. Το Δίκαιο Εμπόριο είναι επίσης ένα σύστημα πιστοποίησης που αξιολογεί τις οικονομικές, κοινωνικές και περιβαλλοντικές επιπτώσεις της παραγωγής και του εμπορίου γεωργικών προϊόντων, και κυρίως: του καφέ, της ζάχαρης, του τσαγιού, της σοκολάτας και άλλων. Οι αρχές του δικαίου εμπορίου περιλαμβάνουν: δίκαιες τιμές, δίκαιες συνθήκες εργασίας, άμεσο εμπόριο, δημοκρατικούς και διαφανείς οργανισμούς, κοινοτική ανάπτυξη και περιβαλλοντική βιωσιμότητα.

Δίκαιος μισθός: Ένας μισθός που εξασφαλίζει την ελάχιστη αποδεκτή διαβίωση με πρότυπα αξιοπρέπειας/επαρκής πληρωμής στους εργαζόμενους ώστε να καλύπτουν

τα βασικά έξοδα που απαιτούνται για μια αξιοπρεπή και υγιή ζωή.

Επισήμανση: Η παροχή πληροφοριών σχετικά με το περιεχόμενο των τροφίμων μέσω της συσκευασίας.

Ετικέτες MSC και ASC: Δύο συμπληρωματικά προγράμματα πιστοποίησης αλιείας που συμβάλλουν στην υγεία των ωκεανών του πλανήτη. Το MSC (Συμβούλιο Ναυτιλιακής Επιμελητείας) αφορά στα ψάρια τα οποία έχουν αλιευθεί υπεύθυνα μέσω πιστοποιημένης αειφόρου αλιείας. Το ASC (Συμβούλιο Διαχείρισης Υδατοκαλλιέργειας) προωθεί θαλασσινά τα οποία εκτρέφονται με υπεύθυνο τρόπο. Οι ετικέτες στο πακέτο δείχνουν στους καταναλωτές ότι τα ψάρια και τα θαλασσινά τους περιορίζουν τις επιπτώσεις τους στο περιβάλλον και στην κοινότητα.

Κατώτατος Μισθός: Μισθός ο οποίος σέβεται τις ρυθμίσεις για τον κατώτατο μισθό. Μερικές χώρες έχουν ρυθμίσει νομικά τον κατώτατο μισθό αλλά αυτό δεν σημαίνει πάντα ότι αυτός αντικατοπτρίζει ένα δίκαιο μισθό ή μισθό που να βοηθά στη διαβίωση.

Μικροκαλλιεργητές: Οι καλλιεργητές μικρής κλίμακας, οι πάστορες, οι δασοφύλακες, οι ψαράδες οι οποίοι διαχειρίζονται εκτάσεις που κυμαίνονται από λιγότερο από ένα εκτάριο έως 10 εκτάρια. Οι μικροκαλλιεργητές χαρακτηρίζονται από οικογενειακο-κεντρικά κίνητρα όπως η ευνοϊκή σταθερότητα του συστήματος οικιακών αγροκτημάτων, χρησιμοποιώντας κυρίως την οικογενειακή εργασία για την παραγωγή και τη χρήση μέρους του προϊόντος για οικογενειακή κατανάλωση.

Μονοπώλιο: Μια αγορά που περιέχει μόνο μια εταιρεία/φίρμα η οποία κατέχει ολοκληρωτικό ή σχεδόν ολοκληρωτικό έλεγχο του τομέα.

Ντάμπινγκ: Αν αφορά στο διεθνές εμπόριο, είναι η εξαγωγή από μια χώρα ή εταιρεία ενός προϊόντος σε τιμή που είναι πιο χαμηλή στην ξένη αγορά από ότι στη χώρα προέλευσης. Δεδομένου ότι η πρακτική του ντάμπινγκ γίνεται με μεγάλους όγκους εξαγωγών, συνήθως ως αποτέλεσμα θέτει σε κίνδυνο την οικονομική βιωσιμότητα των κατασκευαστών ή των παραγωγών του προϊόντος στη χώρα εισαγωγής.

Ολιγοπώλιο: Μια δομή αγοράς στην οποία μερικές επιχειρήσεις κατέχουν το μεγαλύτερο μέρος του μεριδίου αγοράς και κυριαρχούν. Όταν μια αγορά έχει μόνο λίγες επιχειρήσεις, χαρακτηρίζεται από μεγάλη συγκέντρωση.

Παγκόσμιος Νότος: Αναφέρεται στις αναπτυσσόμενες χώρες που βρίσκονται κυρίως στο Νότιο Ημισφαίριο.

Παιδική Εργασία: Εργασία που στερεί από τα παιδιά να χαίρονται την ηλικία τους, να αξιοποιούν την προοπτική τους και να διατηρούν την αξιοπρέπεια τους, και η οποία είναι επιβλαβής για τη σωματική και πνευματική τους ανάπτυξη. Ο όρος αναφέρεται σε εργασία που είναι πνευματικά, σωματικά, κοινωνικά ή/και ηθικά επικίνδυνη και επιβλαβής για τα παιδιά και η οποία παρεμβαίνει στη φοίτησή τους σε σχολείο και τους στερεί την ευκαιρία να παρακολουθήσουν μαθήματα, μιας και τους αναγκάζει να εγκαταλείψουν πρόωρα το σχολείο ή να συνδυάσουν τη σχολική φοίτηση με υπερβολικά μακρά και δύσκολη εργασία.

(Όλες οι εργασίες που εκτελούνται από παιδιά κάτω των 18 ετών. Το Δίκαιο Εμπόριο ξεχωρίζει την εργοδότηση παιδιών κάτω των 15 ετών από παραγωγούς και μέλη οργανώσεων παραγωγής, από την εργασία/παροχή βοήθειας σε οικογενειακές καλλιέργειες. Τα παιδιά κάποτε εκτελούν μικρά καθήκοντα τα οποία μπορεί να έχουν ένα θετικό αντίκτυπο στην ανάπτυξή τους, όπως για παράδειγμα η εκμάθηση μιας δεξιότητας, η εργασία σε θέση ευθύνης και η οποία συμβάλλει σε ένα υγιές

εισόδημα για τα ίδια ή για την οικογένεια τους. Ωστόσο, αν τα παιδιά βοηθούν έξω σε οικογενειακές καλλιέργειες, το Δίκαιο Εμπόριο θέτει την προϋπόθεση ότι θα το κάνουν μόνο αν εργάζονται μετά το σχολείο ή κατά τη διάρκεια των διακοπών, η δουλειά που κάνουν να είναι κατάλληλη για την ηλικία τους, να μην εργάζονται πολλές ώρες ή/και κάτω από επικίνδυνες συνθήκες ή καταχρηστικούς όρους, και να εποπτεύονται και να καθοδηγούνται από ένα ενήλικο μέλος της οικογένειας).

Πιστοποίηση: Μια διαδικασία μέσω της οποίας ένας ανεξάρτητος πράκτορας αξιολογεί και επιβεβαιώνει ότι οι ισχυρισμοί που γίνονται για ένα προϊόν, υπηρεσία κ.λπ. είναι έγκυρες, σύμφωνα με τις καθιερωμένες απαιτήσεις ή πρότυπα.

Πριμοδότηση Δίκαιου Εμπορίου: Ένα ποσό που καταβάλλεται στους παραγωγούς πέραν από την πληρωμή για τα προϊόντα τους. Η χρήση του Fairtrade Premium περιορίζεται σε επενδύσεις στις επιχειρήσεις παραγωγών, στο βιοπορισμό και στα της κοινότητας των παραγωγών (για μια μικρή οργάνωση παραγωγών ή στη δημιουργία παραγωγής με σύμβαση) ή στην κοινωνικοοικονομική ανάπτυξη των εργαζομένων και της κοινότητά τους. Η συγκεκριμένη χρήση της αποφασίζεται δημοκρατικά από τους παραγωγούς.

Συμβατική γεωργία: * βλέπε βιομηχανική γεωργία

Σύστημα Τροφίμων: Ένα σύστημα τροφίμων συγκεντρώνει όλα τα στοιχεία (περιβάλλον, άνθρωποι, εισροές, διαδικασίες, υποδομές, ιδρύματα κλπ.) και δραστηριότητες που σχετίζονται με την παραγωγή, επεξεργασία, διανομή, προετοιμασία και κατανάλωση τροφίμων και τα αποτελέσματα αυτών των δραστηριοτήτων, συμπεριλαμβανομένων των κοινωνικοοικονομικών και περιβαλλοντικών επιπτώσεων (HLPE, 2014. Food losses and waste in the context of sustainable food systems. Έκθεση του High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome 2014, Ρώμη 2014) .

Υδατικό αποτύπωμα: Μετράει την ποσότητα νερού που χρησιμοποιείται για την παραγωγή καθενός από τα προϊόντα και τις υπηρεσίες που χρησιμοποιούμε. Μπορεί να μετρηθεί για μια ενιαία διαδικασία όπως την καλλιέργεια ρυζιού, για ένα προϊόν όπως ένα ζευγάρι τζιν, για τα καύσιμα που βάζουμε στο αυτοκίνητό μας ή για ολόκληρη την αλυσίδα εφοδιασμού.

FLO: Η Fairtrade International (FLO) είναι ένας μη κερδοσκοπικός οργανισμός με πολλούς εμπλεκόμενους φορείς που εστιάζει στην ενδυνάμωση των παραγωγών και των εργαζομένων στις αναπτυσσόμενες χώρες μέσω του εμπορίου. Η FLO παρέχει την ηγεσία, τα εργαλεία και τις υπηρεσίες που απαιτούνται για τη σύνδεση των παραγωγών και των καταναλωτών, την προαγωγή πιο δίκαιων εμπορικών συνθηκών και την επίτευξη βιώσιμων μέσων διαβίωσης. Το νομίμως καταχωρημένο όνομα της είναι Fairtrade Labelling Organizations International e.V.

WFTO: Η Παγκόσμια Οργάνωση για το Δίκαιο Εμπόριο είναι ένα παγκόσμιο δίκτυο οργανισμών Δίκαιου Εμπορίου και συνεργατών που αντιπροσωπεύουν το δίκαιο εμπόριο στην εφοδιαστική αλυσίδα – από τον παραγωγό στον λιανοπωλητή. Λειτουργεί σε περισσότερες από 70 χώρες σε 5 περιοχές (Αφρική, Ασία, Ευρώπη, Λατινική Αμερική και Βόρεια Αμερική και Ειρηνικός Ωκεανός) με εκλεγμένα συμβούλια τόσο σε παγκόσμιο όσο και σε περιφερειακό επίπεδο.



ΕΤΑΙΡΟΙ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ



Το παρόν εγχειρίδιο ολοκληρώθηκε με την οικονομική υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Το περιεχόμενο αυτής της έκδοσης είναι αποκλειστική ευθύνη του μη κερδοσκοπικού οργανισμού Future Worlds Center και δεν αντικατοπτρίζει τις θέσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Copyright Future Worlds Center, 2017

ISBN 978-9925-554-12-6