

4ª Declaração de Villarceaux 2016: Juntos para Partilhar uma Nova Visão da Restauração Coletiva nas Cidades Europeias.

Somos jovens profissionais de 20 países europeus com diferentes backgrounds e realidades. Dedicámos sete dias a discutir, partilhar e confrontar argumentos e experiências sobre a alimentação. Juntos, aprofundámos quanto o atual sistema alimentar está em profunda crise. É urgente uma mudança de paradigma.

De acordo com a Plataforma Eating City, o Eating City Summer Campus 2016 reconhece que a Cidade é o centro do problema – e da solução. A Restauração Coletiva representa uma oportunidade para provocar uma mudança positiva.

É por isso que a nossa mensagem une-se e dirige-se às cidades, em particular aos agentes de decisão local. Reconhecemos, no entanto, que cada nível do poder político tem os seus próprios deveres e responsabilidades, desde o europeu ao municipal.

A crise que enfrentamos hoje é complexa. Atualmente, o ser humano controla a natureza para seu próprio benefício, em detrimento da resiliência agroecológica. A raça humana está a esquecer que é parte de um sistema maior e que somos interdependentes. Este modelo extrativo não é viável a longo prazo e não garante o futuro do planeta e da humanidade. A tendência dominante para continuar a produzir mais alimentos está a aumentar o problema.

Fome, obesidade, doenças não transmissíveis, desperdício, alimentos processados, ignorância, exclusão, desigualdades. Este é o menu. O direito à alimentação, soberania alimentar, inclusão social, prazer, sabor, reconhecimento cultural, ligação entre o urbano e o rural. Isto é o que queremos.

Para tornar o nosso ciclo alimentar sustentável, identificamos dois conjuntos de ações diferentes e interligadas. Por um lado, é necessária uma nova articulação governamental que facilite e integre as ações políticas alimentares. Por outro lado, uma transformação de cada fase do ciclo, da produção ao consumo e desperdício – e o seu regresso à terra.

Esta é a nossa receita :

INTEGRAR Políticas

Problema: Há uma falta de vontade política e/ou de capacidade para lidar com as questões da sustentabilidade, em geral, e alimentares, em particular. Consequentemente, as ações nas cidades estão muitas vezes fragmentadas e dependem da motivação pessoal de cada um dos funcionários municipais.

Solução: Promover a coordenação interdepartamental e intersectorial permitirá uma visão integrada e sinergias positivas para políticas alimentares sustentáveis.



Ações:

- Criar uma Estratégia Alimentar da Cidade com a participação de todas as partes interessadas, incluindo os cidadãos.
- Instituir um Departamento/Gabinete de Alimentação Sustentável que coordene todos os departamentos da cidade com ações de sustentabilidade. Tal gabinete permitirá que todos os atores colaborem.

MELHORAR as Unidades de Restauração Coletiva

Problema: Milhões de refeições são servidas diariamente nas nossas cidades. Unidades de Restauração Coletiva não sustentáveis têm um impacto negativo na saúde pública e no ambiente.

Solução: Unidades de Restauração Coletiva resilientes e sustentáveis constituem uma oportunidade para mudar padrões de consumo e garantir a inclusão social.

Ações:

- Solicitar às instituições da União Europeia a alteração das regulamentações de abastecimento, para que facilitem a opção do abastecimento local.
- Garantir que todas as Unidades de Restauração Coletiva priorizam os produtos sazonais, biológicos, sustentáveis e locais a um preço justo e razoável.
- Planear antecipadamente o abastecimento público de alimentos, de modo a harmonizá-lo e otimizá-lo com a produção agrícola.
- Integrar, em caderno de encargos, cláusulas específicas sobre a utilização de embalagens recicláveis e biodegradáveis e planear rotas eficazes que minimizem as emissões de dióxido de carbono.
- Criar menus, por equipas multidisciplinares, para que as refeições fornecidas pelas Unidades de Restauração Coletiva sejam criativas, saudáveis, equilibradas e saborosas. Reduzir o número de refeições de carne e com alimentos processados.
- Assegurar uma base de dados transparente e de acesso livre que agilize a monitorização e os relatórios das Unidades de Restauração Coletiva.

UNIR Educação e Participação

Problema: As cidades não promovem o envolvimento da comunidade com as questões da sustentabilidade alimentar nem a sua integração nos desafios da educação pública..

Solução: Investir no conhecimento alimentar e na educação estimulará a consciencialização pública e incentivará à participação nas políticas alimentares.



Ações:

- Sensibilizar o público através de conferências, eventos e workshops sobre cultura alimentar sustentável e valorização dos alimentos.
- Apoiar os movimentos que trabalham temáticas alimentares quer ao nível local quer da comunidade.
- Facilitar o envolvimento a longo prazo através da criação de Conselhos Alimentares.
- Incluir Programas de Educação Alimentar em todas as escolas, dando foque à alimentação sustentável, à produção de alimentos de pequena e grande escala, à confeção, à nutrição e ao desperdício.

LIGAR Produção e Espaços Alimentares

Problema: Os cidadãos estão desconectados da alimentação, física e conceptualmente. Ao mesmo tempo, os produtores de pequena e média escala não têm capacidade para aceder aos mercados.

Solução: Ativar e vincular o espaço físico, social e profissional com a alimentação facilitará o encurtar da cadeia alimentar entre consumidor e produtor, e encorajará novas relações com base no objetivo comum de alcançar práticas alimentares sustentáveis.

Ações:

- Realizar um levantamento territorial da terra e permitir o acesso à informação de forma transparente e facilitada.
- Permitir que o ordenamento territorial forneça espaços para atividades relacionadas com alimentos, tais como food hubs, cozinhas comunitárias, instalações para armazenamento e mercados de agricultores.
- Incentivar e possibilitar o cultivo através de espaços para hortas urbanas com fins educativos ou profissionais.
- Diversificar espaços verdes públicos incorporando paisagens de terras cultiváveis.
- Oferecer transportes acessíveis aos agricultores locais para levarem os seus produtos aos mercados.

REPENSAR o Desperdício Alimentar

Problema: O desperdício alimentar é considerado um subproduto inevitável de um sistema alimentar “eficiente” e a responsabilidade é inclinada para o consumidor. Até agora a resposta foi mais reativa do que preventiva e a ação da cidade foi fragmentada. As responsabilidades não estão a ser distribuídas por todo o sistema alimentar.

Solução: A gestão de resíduos alimentares deve ser considerada desde a pré-produção até ao pós-consumo. As cidades devem avaliar os serviços e infra estruturas para promover ações integradas.



Ações:

- Centralizar as recolhas e o processamento de resíduos alimentares, incluindo o desenvolvimento de um processo de recuperação de alimentos para as unidades de restauração.
- Desenvolver programas de compostagem nas cantinas públicas.
- Treinar o staff das cozinhas para preparações sustentáveis e para a redução do desperdício.
- Desenvolver incentivos/programas de recompensa para a redução de resíduos e penalização de más práticas de gestão.

Bom Apetite!

Eating City Summer Campus

La Bergerie de Villarceaux

18 augustus 2016