

A 5ª Declaração de Villarceaux: Gastronomia Sustentável nos nossos Sistemas Alimentares

Somos jovens de vários países preocupados com o nosso sistema alimentar. Reconhecemos que o nosso sistema alimentar está doente e que todos têm um papel activo na sua regeneração.

Se comes, és afectado por este sistema. Se comes, há acções directas que podes tomar para melhorar este sistema.

Gastronomia é a prática de seleccionar, cozinhar e comer comida deliciosa que, muitas vezes, reflecte traços culturais e o local de origem. Sustentabilidade é a gestão dos nossos recursos sociais, ambientais e económicos, sem que se comprometa o bem-estar das gerações futuras. Abordar as problemáticas do sistema alimentar à luz da gastronomia sustentável é digno e eficaz; esta combinação leva todos os actores envolvidos a reavaliar a cadeia alimentar como um todo.

Esta declaração é um apelo à acção.

Para reduzir o impacto ambiental do consumo alimentar, melhorar práticas comerciais de alimentos e melhorar hábitos nutricionais há que compreender as problemáticas, ponderar as oportunidades e desenvolver colaborações.

Nesta declaração, o poder das questões é usado para incentivar os actores envolvidos a reformular significativamente todos os sistemas alimentares. Reconhecemos que nem todos os actores estão listados nesta declaração, no entanto este formato é adaptável a todos aqueles que querem um sistema alimentar mais coerente.

Governo e decisores políticos

Os representantes do governo têm a responsabilidade de contribuir positivamente para o bem-estar económico das pequenas empresas e das comunidades agrícolas, reduzir o nível de resíduos e poluição e desenvolver uma força de trabalho vibrante e justa.

Os órgãos governamentais e os decisores políticos podem oferecer incentivos que recompensem agricultores, instituições públicas e chefs envolvidos com práticas sustentáveis que reduzam o impacto no meio ambiente. Os agentes de aquisição pública devem ser tidos como alavancas de mudança. O governo também tem a responsabilidade de promover e apoiar a educação alimentar em todos os sectores, especialmente nas escolas.

Questões:

Quais são as barreiras percebidas e reais dos decretos governamentais que impedem a construção de sistemas alimentares sustentáveis?

Qual o poder da aquisição pública de alimentos na transformação dos sistemas alimentares?

De que forma é institucionalizada a promoção da melhoria da saúde nutricional e do bem-estar pelas agências governamentais?

Consumidor e sociedade civil

Através do mercado os consumidores têm o poder de influenciar directamente os sistemas alimentares, exigindo bens e serviços que dão prioridade às pessoas e o meio ambiente e não ao lucro. Actualmente, o consumidor é o alvo de marketing intenso da indústria alimentar e de bebidas que agem de forma contrária. É importante reconhecer que o poder de compra não é acessível de forma igualitária para todos os consumidores. Para que possas consumir deves ter acesso a necessidades básicas e salário digno.

Os consumidores beneficiam em apoiar sistemas alimentares locais. Exigir transparência das corporações, promover a mudança dos sistemas alimentares através da literacia partilhada, partilhar e colaborar com outros consumidores cria uma voz mais forte que pode, em última instância, remodelar as relações de poder nos sistemas alimentares.

Questões:

Os consumidores dispõem das ferramentas adequadas para os orientar no consumo de alimentos locais e sazonais?

Como de pode levar os os consumidores a estar familiarizados com a gestão de resíduos alimentares de forma a poderem agir para a sua redução?

Os consumidores estão conscientes que a aquisição de alimentos em mercados locais encurta a cadeia de distribuição alimentar fornecedora reduzindo o preço e a pegada ecológica da alimentação?

Chefs e cozinheiros

Os chefs e os cozinheiros são uma conexão crucial entre agricultores e consumidores. À medida que os agentes de todos os sectores dos sistemas alimentares comecem a mudar, chefs e cozinheiros podem ser porta vozes das instituições públicas e privadas.

Chefs e cozinheiros podem manter sua crescente popularidade como activistas para a mudança criando, nas suas cozinhas, uma cultura de cuidado, e agindo de forma a influenciar a tomada de decisão dos decisores políticos. Ao formar parcerias com produtores e entidades de gestão de resíduos, os chefs e os cozinheiros podem alinhar mais eficientemente a procura com a oferta, e assim minimizar o desperdício de alimentos na cadeia de distribuição. Chefs e cozinheiros beneficiariam de formação para o desenvolvimento profissional oferecida pelos sectores público e privado.

Questões:

Os chefs dedicam-se a desenvolver inventários de agricultores locais sustentáveis e promovem estes valores para o público? Os Chefs fazem parte de redes que defendem os seus interesses e profissão? Os chefs estão envolvidos na promoção de iniciativas para reduzir e reaproveitar o desperdício alimentar?

Agricultores e Produtores

Os agricultores fornecem os alimentos que comemos, protegem o solo do qual provêm e preservam a produção, protegendo o património cultural de uma região.

Os agricultores de pequena escala podem adoptar e partilhar, de forma mais eficiente, práticas agroecológicas que mantêm a fertilidade do solo, preservam os habitats naturais e reduzem o uso de químicos de síntese nas suas propriedades. Ao reunirem-se e ao organizarem-se em grupos de interesse, participando colectivamente em reuniões de envolvimento com o governo local, os agricultores podem aumentar sua capacidade de desenvolver conexões mais fortes com consumidores, chefs e colegas.

Questões:

Como facilitar o acesso dos agricultores ao conhecimento sobre a dinâmica do mercado que os afecta? Quais plataformas devem ser criadas para melhorar a colaboração entre os agricultores e outros agentes? Quais ferramentas são necessárias para redesenhar os sistemas agrícolas e melhorar a preservação do solo?

Conclusão

Os sistemas alimentares são dinâmicos e evoluem. Actualmente são sistemas insustentáveis em todos os aspectos. Nessa situação, nenhum agente pode fazer a mudança sozinho. Precisamos de uma abordagem holística sobre os sistemas alimentares sustentáveis. Declaramos que todos os comedores devem assumir a responsabilidade de consumir, adquirir, produzir e negociar de forma a regenerar e sustentar os nossos sistemas alimentares.

La Bergerie de Villarceaux, 31 de julho de 2017