



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



FAct! – Food Actions! Participatory learning and training package for food-wise household

Programma e Bando

Commissione Europea – DG Education and Culture – Programma Erasmus+ – Call 2015 KA2 – Partenariati strategici educazione degli adulti

Partenariato

La partnership strategica per il progetto FAct! è costituita da cinque soggetti:

1. Föreningen Global Action Plan International (capofila) – Svezia;
2. TUDATOS VASARLOK KOZHASZNU EGYESULETE, TVE/ACC – Ungheria;
3. InEuropa srl – Italia;
4. Plan de Acción Global para La Tierra (GAP España) – Spagna;
5. Agado Gesellschaft für nachhaltige Entwicklung UG – Germania

Breve descrizione

FAct! è un progetto che nasce dalla necessità di dare una risposta ai problemi legati al cibo e alle sfide alimentari evidenziati in più occasioni dalla stessa Commissione europea, e che prende le mosse dal progetto pilota 'Food-wise Community', promosso dal Global Action Plan International.

L'idea è quella di aumentare le conoscenze e la consapevolezza dei soggetti adulti che vogliono dare una risposta alle sfide alimentari attraverso l'apprendimento di azioni e comportamenti che possono essere intraprese a livello individuale. Sia le basi teoriche che i risultati del progetto pilota hanno infatti evidenziato come partendo dall'educazione del singolo sia possibile diffondere gradualmente le conoscenze da lui acquisite al resto della società, fino a raggiungere una quantità di individui tale da riuscire ad influenzare anche gli altri attori presenti a livello comunitario. E' sulla base di queste premesse che il progetto FAct ha deciso di realizzare:

1. un workbook per l'autoapprendimento sull'educazione alimentare per adulti;
2. un programma online per coaches volto alla formazione di un circolo di studio;
3. una biblioteca online accessibile a chiunque sia interessato.

Durata

1 settembre 2015 – 1 settembre 2017

Contatti

InEuropa srl – Barbara Grazzini, Lara Natalini
progetti@ineuropa.info

COME PARTECIPARE:

1 – PARTECIPA AL NOSTRO APPELLO ALLE RICETTE PER:

• RIUSARE GLI AVANZI !

Facciamo appello alle ricette della nonna, della tradizione, o a quelle che avete inventato voi su come riutilizzare gli avanzi e scarti di cibo ed evitare lo spreco alimentare domestico. Se hai una ricetta da consigliare inviacela dando indicazioni sugli ingredienti e sul procedimento.

• MANGIARE SANO!

Cercasi ricette originali e sane, complete, basate su ingredienti sani, salutari, freschi! Se hai testato ricette semplici e complete dal punto di vista dell'apporto nutritivo, contattaci!

• AVERE UN IMPATTO ZERO SULL'AMBIENTE

Se avete buone prassi da suggerire rispetto al tema: cucina e ambiente, contattateci! Acquistate cibo a km zero? Utilizzate prodotti che non hanno avuto contaminazioni chimiche, biologici? Fate part di gruppi di acquisto solidale? Avete ideato ricette che abbiano un impatto minimo sull'ambiente?

Le migliori ricette potranno essere pubblicate all'interno del workbook.

2 – DÌ LA TUA ALL'INTERNO DELLA ADAPTATION TEAM !

Una squadra composta da membri dello staff di InEuropa e da esperti e utenti esterni avrà il ruolo di rivedere la prima bozza del workbook e mettere insieme le idee migliori che possano guidare il cambiamento dei comportamenti alimentari e in particolare ridurre lo spreco domestico di cibo in Italia. Se hai idee da dare in merito a questi temi: 1 – cibo e spreco alimentare, 2 – cibo e salute, 3 – cibo, clima e ambiente contatta il nostro staff per fornire il tuo contributo che andrà ad arricchire i contenuti del libro.

3 – METTITI IN GIOCO PER CAMBIARE I TUOI COMPORTAMENTI !

La sperimentazione delle azioni proposte dal libro sarà aperta a tutti gli adulti interessati che saranno chiamati su un periodo di tempo concordato, a testare le attività proposte rispetto all'acquisto e al consumo di cibo e a monitorare i propri comportamenti e il proprio spreco a livello di consumo domestico di cibo. Se hai voglia di provare a ridurre la tua impronta alimentare sull'ambiente, migliorare la qualità della tua alimentazione per favorire uno stile alimentare sano e ridurre lo spreco alimentare risparmiando e valorizzando la tua spesa, informa il nostro staff della tua disponibilità. Meglio se riesci ad attivare un gruppo di persone (conoscenti, amici, familiari, vicini, ecc.), per poterti confrontare con loro in un vero e proprio circolo di studio. Potresti anche diventare un coach che impara come sensibilizzare e stimolare altri per facilitare il cambiamento.

