

Διατροφή – Ενότητα 3

ΜΟΟΣ

*ΣΥΜΠΕΡΙΦΕΡΘΕΙΤΕ “ΤΟΠΙΚΑ” ΚΑΙ
ΚΑΤΕΥΘΥΝΕΤΕ ΤΟΠΙΚΑ ΤΗΝ
ΒΙΩΣΙΜΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ*





Περίληψη

Συμπεριφερθείτε “τοπικά” και κατευθύνετε τοπικά την βιώσιμη καταναλωση

Εισαγωγή 2

Μάθημα 1- Η τοπική κουζίνα: μια καινούργια ευκαιρία για να ανακαλύψετε ξανά γνωστές περιοχές 2

Μάθημα 2- Η “αργή τροφή”: ένα βιώσιμο πρότυπο κατανάλωσης 5

Μάθημα 3 - “Βιωσιμότητα km0”: ένας δρόμος για την κοινωνική και περιβαλλοντική ευμάρεια 5

Γιατί το km0 είναι τόσο σημαντικό και γιατί θα πρέπει να το εντάξουμε στον τουρισμό; 6

Τι σημαίνει αναγεννητική αγροτική παραγωγή; Γιατί πρέπει να την εντάξουμε στον τουρισμό; 7

Ποιο σχέδιο δράσης οικολογικής βιωσιμότητας να υιοθετήσουμε; 7

ΣΥΜΠΕΡΙΦΕΡΘΕΙΤΕ “ΤΟΠΙΚΑ” ΚΑΙ ΚΑΤΕΥΘΥΝΕΤΕ ΤΟΠΙΚΑ ΤΗΝ ΒΙΩΣΙΜΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σήμερα, οι τουρίστες γίνονται όλο και περισσότερο “βιωματικοί”, έτοιμοι να γνωρίσουν και να ανακαλύψουν τοπικές συνθήκες και ιδιαιτερότητες, δοκιμάζοντας προσωπικά τροφές και κρασιά αλλά και προσέχοντας ώστε να μην σπαταλώνται πολλοί πόροι. Ο επαγγελματίας στον τουρισμό πρέπει να είναι σε θέση να παρέχει και να σχεδιάζει νέες δραστηριότητες, συμπεριλαμβάνοντας επισκέψεις σε τοπικούς παραγωγούς και διαμονές σε αγροτουριστικές φάρμες, μαθήματα μαγειρικής ή γευσιγνωσίας τοπικών πιάτων. Αυτές οι δραστηριότητες είναι μέρος μιας νέας “οικολογικής τουριστικής ευαισθητοποίησης” (eco-awareness), μέσα από την πληροφόρηση και τον εμπλουτισμό των γνώσεων των τουριστών για τον εκάστοτε τόπο.

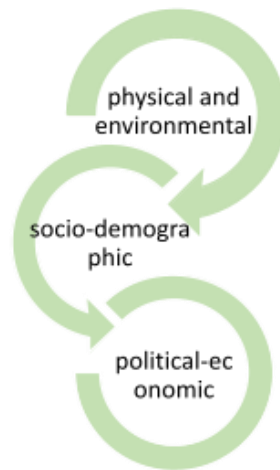
Η επιλογή και η κατανάλωση τοπικών τροφών γίνεται έτσι ο τρόπος για να αναδειχθούν όχι μόνο οι σπεσιαλιτέ και οι ιδιαιτερότητες της περιοχής και της γης της αλλά και η ντόπια κουλτούρα, οι διατροφικές συνήθειες, οι παραδοσιακές συνταγές και τα παραδοσιακά εργαλεία για την συλλογή προϊόντων και επεξεργασίας. Οι τροφές επομένως δεν αποτελούν μόνο προϊόντα αλλά είναι και φορείς πολιτισμού, έτσι ώστε σήμερα η διατροφή να θεωρείται μία μορφή άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς μαζί με την γλώσσα και όλες τις εκφράσεις και παραδόσεις των ανθρώπων.

Αυτό το νέο ενδιαφέρον, τόσο από την μεριά των επαγγελματιών του κλάδου όσο και των τουριστών, είναι πολύ σημαντικό για την εξασφάλιση της κοινωνικής και οικονομικής επιβίωσης της περιοχής και ειδικά μικρών περιοχών (αστικών ή επαρχιακών) που χρησιμοποιούν τον τουρισμό ως κύρια στρατηγική επιβίωσης. Είναι επομένως ένας καλός τρόπος για να αναβιωθούν τα τοπικά έθιμα και να ανακαλυφθεί η πολιτιστική ταυτότητα της περιοχής μέσω της τοπικής μαγειρικής τέχνης και των παραδόσεών της.

Μάθημα 1 - Η τοπική κουζίνα: μια καινούργια ευκαιρία για να ανακαλύψετε ξανά γνωστές περιοχές

Κατά το πρώτο μέρος του 21ου αιώνα, πολλές κοινωνικοοικονομικές και πολιτικές αλλαγές επέφεραν μια επανάσταση στον τομέα της διατροφής και σε όλους τους τομείς που συνδέονται με αυτήν, συμπεριλαμβανομένου και του τουρισμού, καθώς ο τουρισμός παίζει έναν σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη της τοπικής διατροφής και της διατροφικής κληρονομιάς. Είναι σημαντικό λοιπόν να καταλάβουμε αυτόν τον ρόλο. Ο Παγκόσμιος Οργανισμός Τουρισμού (World Tourism Organization – UNWTO) ορίζει τον βιώσιμο τουρισμό ως “ο τουρισμός που λαμβάνει πλήρως υπόψη του τις παρούσες και μελλοντικές, οικονομικές, κοινωνικές και περιβαλλοντικές επιπτώσεις, ανταποκρινόμενος στις ανάγκες των επισκεπτών, της βιομηχανίας, του περιβάλλοντος και των κοινοτήτων υποδοχής” (UNWTO, 2012). Είναι λοιπόν απαραίτητο να συνυπολογίσουμε 3 παραμέτρους για την βιωσιμότητα όπως παρουσιάζονται στο από κάτω γράφημα:

- φυσικές και περιβαλλοντικές
- κοινωνικές και δημογραφικές
- πολιτικές και οικονομικές



Αυτές οι προκλήσεις δίνουν την ευκαιρία στους επαγγελματίες στον τουρισμό να ενισχύσουν και να προωθήσουν την Εταιρική Κοινωνική Ευθύνη τους (Corporate Social Responsibility -CSR) εμπλέκοντας τις τοπικές κοινωνίες και να δημιουργήσουν τέτοιου είδους συνεργασίες με τους επαγγελματίες στον τουρισμό αλλά και με τους τουρίστες τους ίδιους. Ο βιώσιμος τουρισμός, ειδικά, επιφέρει βελτιώσεις σε όλα αυτά *“επιτρέποντας να διανέμονται τα έσοδα εξίσου σε υποβαθμισμένες περιοχές, ενώ εξασφαλίζει πως τα έσοδα από τον τουρισμό μένουν στις κοινότητες που το δημιουργούν και συνεισφέρει προς όφελός τους”* (The International Ecotourism Society, 2019). Για αυτό τον λόγο, οι επαγγελματίες στον τουρισμό πρέπει να είναι σε θέση να εκπαιδεύουν τους τουρίστες ώστε να συνεισφέρουν κατάλληλα προς την διατήρηση του περιβάλλοντος, την κοινωνικοοικονομική ανάπτυξη της τοπικής κοινωνίας και την πολιτιστική επιβίωση μιας συγκεκριμένης περιοχής. Σαν μέρος αυτής της τάσης στον βιώσιμο τουρισμό, αναδύεται μία **νέα τουριστική οικολογική ευαισθητοποίηση** (νέα αναδυόμενη ευαισθητοποίηση μεταξύ ταξιδιωτών και τουριστών για τις επιπτώσεις του τουρισμού) και μία **ευφυής διαχείριση των φυσικών πόρων** (από τους επαγγελματίες στον τουρισμό αλλά και σε όλους τους κλάδους), μέσα από την πληροφόρηση και τον εμπλουτισμό των γνώσεων των τουριστών για τις περιοχές που επισκέπτονται.



Αυτή η γνώση είναι θεμελιώδης για την εγγύηση της κοινωνικής και οικονομικής επιβίωσης μιας περιοχής και ειδικά μικρών περιοχών (αστικών ή επαρχιακών) που βασίζονται κυρίως στον τουρισμό. Είναι ένας τρόπος για να αναζωογονηθούν οι παραδόσεις και οι πολιτιστική ταυτότητα της περιοχής, μέσα από την παραδοσιακή μαγειρική, το τοπικό γρήγορο φαγητό στο χέρι και όλες τις παραδοσιακές τοπικές αγορές.

Μέσα σε αυτό το πλαίσιο, η πανδημία COVID-19 αύξησε το ενδιαφέρον των τουριστών για την ανακάλυψη περιοχών μακριά από συνωστισμούς και μεγάλες πόλεις. Αυτό το

ενδιαφέρον συνδυάζεται με την αυξανόμενη ζήτηση για πιο αυθεντικές εμπειρίες στην φύση και σε επαφή με τους



τοπικούς πληθυσμούς για την ανακάλυψη του πολιτισμού και των προϊόντων τους, μεταξύ των οποίων και του φαγητού. Η διατροφή και η γαστρονομία πρέπει να υπολογίζονται ως ένας πολύ σημαντικός τρόπος και ως στρατηγική για την επανεκκίνηση περιοχών και της οικονομίας τους.

Τί είδους εμπειρίες γαστρονομικού τουρισμού μπορούν να προσφέρονται;

1. Επισκέψεις σε τοπικούς παραγωγούς τροφίμων και σε φάρμες, συμπεριλαμβάνοντας την διαμονή και την εμπειρία των αγροτικών εργασιών
2. Επίσκεψη σε τοπικές αγορές στην πόλη
3. Γαστρονομική περιήγηση στην πόλη
4. Γαστρονομικά φεστιβάλ και πανηγύρια
5. Συνεδρίες γευσιγνωσίας φαγητών και ποτών
6. Κύκλοι μαγειρικής για τουρίστες συμπεριλαμβάνοντας μαθήματα με κατοίκους της περιοχής
7. Επίσκεψη σε βιοτεχνίες παραγωγής κρασιού, ελαιόλαδου, μπίρας και άλλων γαστρονομικών αξιοθέατων

Αυτό είναι μέρος μιας νέας φιλοσοφίας, που λέει, **”ζήσε όπως ο ντόπιος”**. Οι τουρίστες εντάσσονται σε μία περιπέτεια εγκαταλείποντας την άνεση και τις ευκολίες ενός τυπικού πολυτελούς τουρισμού προτιμώντας πιο απλή τουριστική διαμονή. Είναι ένας νέος τρόπος υπεύθυνου τουρισμού με ενδιαφέρον προς το περιβάλλον τον πλανήτη, το καλό φαγητό και τις τοπικές παραδόσεις. Το “ζήσε όπως ο ντόπιος” συνδυάζεται επίσης με το **“επέλεξε τοπικά”** το οποίο αναφέρεται στο γεγονός πως οι τουρίστες είναι όλο και περισσότερο προσανατολισμένοι στην ανακάλυψη νέων φυσικών περιβαλλόντων, επισκεπτόμενοι προστατευόμενες περιοχές, δρυμούς ή μικρά χωριά αποφεύγοντας τις αστικές περιοχές και περιορίζοντας τα μακρινά ταξίδια με αεροπλάνα, λεωφορεία κλπ. να οποία επιβαρύνουν το περιβάλλον. Επιπρόσθετα, θα προτιμήσουν να καταναλώσουν τοπικά τρόφιμα υιοθετώντας ταυτόχρονα νέα βιώσιμα πρότυπα κατανάλωσης.

Μάθημα 2 - Η “αργή τροφή”: ένα βιώσιμο πρότυπο κατανάλωσης



Η **αργή τροφή** είναι μια νέα ιδέα για την διατροφή με τρόπο που, από την μία, να εγγυάται την διατροφική αξία των προϊόντων και την βιωσιμότητα σε όλη την αλυσίδα παραγωγής, και από την άλλη να εστιάζει στην προστασία του περιβάλλοντος και των ανθρώπων που ζουν σε κάθε τόπο. Ειδικά, η αργή τροφή εστιάζει στην ανάδειξη και την προστασία της τοπικής διατροφής και διατροφικής πολιτισμικής κληρονομιάς, ενσωματώνοντας φυσικούς και πολιτιστικούς πόρους που είναι διαθέσιμη σε μία

συγκεκριμένη περιοχή.

Η ιδέα πρωτοπαρουσιάστηκε στην Τοσκάνη της Ιταλίας το 1989 και έχει πλέον υιοθετηθεί από όλο τον κόσμο, μέσα από ένα διεθνές δίκτυο συντελεστών που στοχεύουν στην προώθηση της τοπικής γαστρονομικής κληρονομιάς και την ανάπτυξη των τοπικών οικονομιών μέσα από την τοπική διατροφή. Το δίκτυο διαμορφώθηκε με τις αρχές της Αργής Τροφής και περιλαμβάνει επαγγελματίες στον τουρισμό, τοπικούς παραγωγούς και κοινότητες, καθώς και ταξιδιώτες, προκειμένου να προωθήσει λιγότερο δημοφιλείς προορισμούς αποφεύγοντας έτσι τον μαζικό τουρισμό.

Σήμερα, η αργή τροφή έχει αναδειχθεί σε νέα τάση στον τουρισμό. Ειδικά σε χώρες και περιοχές με πλούσια γαστρονομική κληρονομιά και σημαντική σύνδεση μεταξύ, φύσης, διατροφής και τουρισμού, η αργή τροφή εκπροσωπεί έναν τρόπο αντίδρασης στην τυποποίηση της διατροφής και της γεύσης που προωθείται από την “γρήγορη τροφή” (φαστ φουντ) και αποτελεί μία καλή ευκαιρία εξίσου για τους επαγγελματίες στον τουρισμό και τους κατοίκους.

Μάθημα 3 - “Βιωσιμότητα km0”: ένας δρόμος για την κοινωνική και περιβαλλοντική ευμάρεια

Σήμερα, υπάρχουν πολλές λύσεις εμπνευσμένες από τα κριτήρια της περιβαλλοντικής και κοινωνικής βιωσιμότητας, και μία από αυτές είναι η παραγωγή αγροτικών προϊόντων με τον κανόνα “μηδέν χιλιόμετρα” (km0). Περισσότερες από δύο χιλιάδες διαδικτυακές και διατροφικές κοινότητες σε περισσότερες από 150 χώρες ενεργές στην παραγωγή τροφίμων km0 (η τροφή παράγεται, αγοράζεται και καταναλώνεται τοπικά). Πραγματικά, σε έναν κόσμο με περίπου 820 εκατομμύρια ανθρώπους να στερούνται την ελάχιστη ποσότητα αναγκαίας τροφής για την επιβίωση (Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας, World Health Organization, 2019), με αυξανόμενη πίεση στους διατροφικούς πόρους και με ανεξέλεγκτη υπερκατανάλωση, τα τρόφιμα km0 θα έπρεπε να αναπτυχθούν γρήγορα και να αποτελέσουν μια πολύ καλή ευκαιρία για την βιωσιμότητα στην διατροφή.

Η ιδέα των τροφίμων km0 έχει τις ρίζες της σε πολλαπλές ανάγκες που δημιουργήσε ο εκσυγχρονισμός στον περασμένο αιώνα. Πρώτα από όλα, οι αρνητικές επιπτώσεις από την παγκοσμιοποίηση στους μικρούς παραγωγούς και τις επενδύσεις. Κατά δεύτερον, οι περιβαλλοντικές βλάβες από τις μεγάλες αλυσίδες παραγωγής και την σπατάλη τροφίμων που προκαλούν. Σε αυτό το πλαίσιο, ο τουριστικός τομέας παίζει έναν καθοριστικό ρόλο, καθώς περιλαμβάνει εξίσου την παραγωγή και τις υπηρεσίες εστίασης, την πρόβλεψη και την κατανάλωση.

ΓΙΑΤΙ ΤΟ ΚΜ0 ΕΙΝΑΙ ΤΟΣΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΚΑΙ ΓΙΑΤΙ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΟ ΕΝΤΑΞΟΥΜΕ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ;

Κυρίως, επειδή μας επιτρέπει να αποφεύγουμε την σπατάλη τροφίμων στα διάφορα στάδια της αλυσίδας παραγωγής και διάθεσης. Γενικά, στο στάδιο συλλογής των πρωτογενών αγαθών, τα παραγωγικά πλεονάσματα και οι αποκλίσεις από τους κανόνες παραγωγής προκαλούν την αρχική σπατάλη τροφίμων, η οποία ειδικά θα μπορούσε κάλλιστα να προωθηθεί στην αγορά. Ακολουθώντας την αλυσίδα, οι περιορισμοί στην διαδικασία μεταποίησης και διανομής, μαζί και οι αναντιστοιχίες μεταξύ των μεγεθών της ζήτησης και της παραγωγής μπορούν να προκαλούν επιπλέον σπατάλες. Αυτό το καθεστώς λειτουργίας επιφέρει μία υπερκατανάλωση των εδαφών και των πόρων και αποτελεί την αιτία πολλών φυσικών καταστροφών οι οποίες με την σειρά τους επιφέρουν ακόμα περισσότερες ζημιές στα αρχικά στάδια της παραγωγικής αλυσίδας κάνοντας τα φαινόμενα σπατάλης να μεγεθύνονται. Μακροπρόθεσμα, το σύνολο αυτών των ζημιών, οδηγεί στην αύξηση του κόστους παραγωγής (και συντήρησης) και άρα αποδιοργανώνει τις συνθήκες εργασίας των εργαζόμενων.

Μετά από την πανδημία COVID-19, ο κόσμος ενδιαφέρεται περισσότερο για τα τρόφιμα km0 τουλάχιστον για δύο λόγους:

- Η τεράστια οικονομική κρίση που έπεται της πανδημίας έχει ωθήσει τους καταναλωτές να αναζητούν προϊόντα που μπορούν να βοηθήσουν τις τοπικές οικονομίες αντί για τους επώνυμους παραγωγούς και τις εταιρίες
- Η πανδημία εκτίναξε την συζήτηση για την κλιματική κρίση

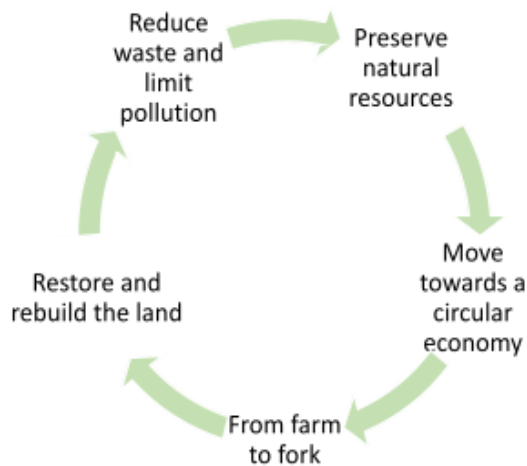
Για να καταλήξουμε, όλο και περισσότερο, χρειαζόμαστε ένα **“κυκλικό” πρότυπο** που να στοχεύει στην μείωση της σπατάλης (έτσι ώστε να απορρίμματα να μετατρέπονται σε πόρο αντί να καταστρέφονται) και να προωθεί το πρότυπο της τοπικής οικονομίας όπου οι επαγγελματίες στον τουρισμό εργάζονται εκ του σύνεγγυς με τους τοπικούς παραγωγούς και τοπικές προμηθευτικές αλυσίδες, ενισχύοντας εξίσου την αργή και την km0 τροφή, μαζί και την αποκαλούμενη “από την φάρμα στο πιρούνι”, προκειμένου να εγγυάται η ποιότητα, η εξοικονόμηση και η βιωσιμότητα για όλους.

Η στρατηγική **“από την φάρμα στο πιρούνι”** μαζί με τις **εμπειρίες αγροτικής φιλοξενίας** και την επανεκκίνηση της **εμπειρίας του αγροτουρισμού** μπορούν να καλλιεργήσουν μια ουσιαστική κατανόηση της φύσης τόσο στους επαγγελματίες στον τουρισμό όσο και στους τουρίστες. Την ίδια στιγμή, αυτές οι στρατηγικές μπορούν να επιφέρουν μια γενική αναγέννηση στις αντιλήψεις για τον τουρισμό και να εισάγουν την υιοθέτηση της **αναγεννητικής αγροτικής παραγωγής και καλλιέργειας** ως βιώσιμες και φιλικές προς το περιβάλλον επιχειρηματικές στρατηγικές.

ΤΙ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΑΝΑΓΕΝΝΗΤΙΚΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ; ΓΙΑΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΗΝ ΕΝΤΑΞΟΥΜΕ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ;

Η αναγεννητική αγροτική παραγωγή και καλλιέργεια βασίζεται στην διατήρηση και επαναφορά των εδαφών, προσφέροντας λύσεις για την βελτίωση της εκμετάλλευσης των εδαφών εξασφαλίζοντας ταυτόχρονα την βιοποικιλότητα, αποτρέποντας την κλιματική αλλαγή και διασφαλίζοντας την σωστή χρήση των υδάτινων πόρων χωρίς σπατάλες.

ΠΟΙΟ ΣΧΕΔΙΟ ΔΡΑΣΗΣ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗΣ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΝΑ ΥΙΟΘΕΤΗΣΟΥΜΕ;



- Διατήρηση φυσικών πόρων
- Μετακίνηση προς μία κυκλική οικονομία
- Από την φάρμα στο πιρούνι
- Διατήρηση και επαναφορά των εδαφών
- Μείωση της σπατάλης και της μόλυνσης

Αυτό το σχέδιο δράσης είναι εναρμονισμένο με **5 βασικές αρχές βιωσιμότητας** που προσδιορίζονται από τον Οργανισμό Τροφίμων και Αγροτικής Παραγωγής (Food and Agricultural Organization -FAO)¹.

1. Αύξηση της παραγωγικότητας, της απασχόλησης και της πρόσθετης αξίας στα συστήματα τροφίμων,
2. Προστασία και ενίσχυση των φυσικών πόρων,
3. Βελτίωση του βιοπορισμού και προώθηση της οικονομικής ανάπτυξης χωρίς αποκλεισμούς,
4. Ενίσχυση της ανθεκτικότητας των ανθρώπων, των κοινοτήτων και των οικοσυστημάτων,
5. Προσαρμογή της διοίκησης στις νέες προκλήσεις

Αυτό το σχέδιο θα μπορούσε να βελτιώσει τον βιοπορισμό και να προωθήσει, την οικονομική ανάπτυξη μέσα από την επαναξιολόγηση των τοποθεσιών, ειδικά των επαρχιακών, και μαζί την οικονομική, κοινωνική αλλά και την δημογραφική αναγέννησή τους. Ο τελικός στόχος είναι να αποφεύγονται οι μεγάλες προμηθευτικές αλυσίδες τροφίμων και η μετατόπιση προς μία περισσότερο τοπική και κυκλική οικονομία, βασισμένη σε μία αποτελεσματική διαχείριση και αποτροπή σπατάλης τροφίμων.

Υπάρχουν πολλαπλά οφέλη που σχετίζονται με την ανάπτυξη και προώθηση ενός βιώσιμου τουρισμού βασισμένου στην αποτροπή σπατάλης τροφίμων.

- Καταρχήν, ο τουρισμός μπορεί να προωθεί την κατανάλωση τυπικών παραδοσιακών προϊόντων και πιάτων, ειδικά αγροτικών προϊόντων, με ιδιαίτερη έμφαση σε εποχικά προϊόντα, βιολογικά και km0. Τα

¹ <http://www.fao.org/sustainability/en/>



εποχικά προϊόντα, εξασφαλίζουν καλύτερη ποιότητα, χαμηλότερα κόστη μακροπρόθεσμα (καθώς μειώνουν τα έξοδα από τις μεγάλες προμηθευτικές αλυσίδες τροφίμων) και σέβονται τους φυσικούς κύκλους των φυτών και των ζώων. Για αυτόν τον λόγο είναι σημαντικό για τους επαγγελματίες και τους τουρίστες να προσφέρουν και να ζητούν φρέσκα γεύματα που δεν προέρχονται από εντατική και βιομηχανική παραγωγή μεγάλης κλίμακας.

- Δευτερευόντως, η κυκλική οικονομία και τα μικρά δίκτυα επιτρέπουν τόσο στους επαγγελματίες στον τουρισμό όσο και στους τουρίστες να εξασφαλίζουν χαμηλότερες τιμές για το φαγητό παρέχοντας δίκαιη αμοιβή στις τοπικές φάρμες και καλύτερη ποιότητα στο φαγητό. Σήμερα, ο αγροτουρισμός και ο τουρισμός σε φάρμες ή αγροτικές περιοχές, διαδίδεται όλο και περισσότερο, καθώς και η κατανάλωση βιολογικών αγροτικών προϊόντων. Σε αυτά δεν γίνεται χρήση χημικών ή μολυσματικών ουσιών κατά την παραγωγή τους και είναι το αντίθετο της εντατικής αγροτικής παραγωγής καθώς χρησιμοποιούν φυσικούς τρόπους ενίσχυσης αντί για χημικά λιπάσματα.
- Κατά τρίτον, οι απευθείας πωλήσεις στις φάρμες ή στα καταστήματα πώλησης βιολογικών προϊόντων, κλπ., μας επιτρέπουν να μειώνουμε την χρήση των συσκευασιών κατά την πώληση ή την μεταφορά. Όταν καταναλώνουμε τοπικά προϊόντα και αγοράζουμε απευθείας από τον παραγωγό, επαναπροσδιορίζουμε τις πωλήσεις, τις συσκευασίες και την επιμελητεία με στόχο την μείωση της χρήσης πλαστικών και κάθε είδους συσκευασιών τροφίμων που προκαλούν απορρίμματα.

Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτή.