

Način, kako hrano pridelujemo, katera živila jemo in od kod ter kako smo jih pripeljali: vse to lahko izjemno vpliva na spreminjanje podnebja. Ekološka pridelava se pri varstvu podnebja odreže precej bolje kot konvencionalna ali integrirana, ki ne moreta brez energetske potratnih vložkov. Zato tudi uživanje ekoloških živil ne koristi le našemu zdravju, temveč tudi okolju in podnebjju – a le, če jih pridelamo čim bližje oziroma lokalno, regionalno.

Dobre prakse, ki jih bomo spoznali na posvetu, nam bodo pokazale, kako so se spodbujanja podnebjju prijaznega kmetovanja in prehrane partnersko lotili slovenski ekološki kmetje in potrošniki ter kako so v Rimu uspeli doseči, da otroci v vseh rimskih šolah in vrtcih že deset let uživajo ekološka živila, in to v veliki meri lokalna. Upamo, da vas bodo ti primeri navdihnili in vam olajšali pot do vaše lastne dobre prakse!

Slovenija znižuje CO₂: dobre prakse Partnerstva za ekološko kmetijstvo, zeleno javno naročanje in regionalni razvoj

Posvet, 11. april 2012, GRM Novo mesto - Center biotehnike in turizma [Gostišče na trgu](#), Novo mesto

- **Spletni portal Ekologičen** z vzpostavitvijo neposredne komunikacije med kmetom in potrošniki spodbuja lokalno pridelavo in porabo hrane ter trajnostno in etično potrošništvo. Prispeva k zmanjšanju okoljskega odtisa hrane, h krepitvi lokalne ekonomije, povezovanju mesta s podeželjem in negovanju tradicionalne kulture pridelovanja hrane.
- **V Rimu pripravljajo obroke v javnih šolah in vrtcih iz ekološko pridelanih živil.** Vsi otroci zato po dostopni ceni uživajo kakovostna, zdrava, sveža, lokalna ekoživila. Zaradi pretežno regionalne oskrbe in zaradi ekološkega načina pridelave hrane so se zmanjšali izpusti CO₂. Krepi se lokalna ekonomija.

Kako jim je uspelo?

Vabimo vas, da spoznate dobri praksi **Partnersko ekološko kmetovanje** in **Lokalna ekološka živila v rimskih šolah in vrtcih**. Predstavitev je namenjena predstavnikom občin in resornih ministrstev (pristojnih za okolje, kmetijstvo, hrano in varnost), šolam, kmetovalcem ter kmetijskim zavodom in zadrugam.

Udeležba, vključno s prigrizkom in kosilom, je brezplačna. Tolmačenje bo zagotovljeno. Prijave sprejemamo do zapolnitve mest oz. do 8. aprila na [prijavnici](#). Dodatne informacije pri Nini Tome na 05 907 13 34 in nina.tome@umanotera.org ter na spletni strani www.slovenija-co2.si.



Predstavitev Partnerskega kmetijstva in Lokalnih ekoloških živil v rimskih šolah in vrtcih poteka v sodelovanju z Inštitutom za trajnostni razvoj, Združenjem za ekološko kmetovanje Dolenjske, Posavja in Bele Krajine, Razvojno raziskovalnim inštitutom GRM, Zavodom Ekologičen, Razvojnim centrom Novo mesto in Zavodom za zdravstveno varstvo Novo mesto. Dogodek je organiziran v okviru projekta »Slovenija znižuje CO₂: dobre prakse«, ki ga izvaja Umanotera, Slovenska fundacija za trajnostni razvoj. Projekt je ena izmed akcij partnerstva na področju komuniciranja evropskih vsebin med Evropsko komisijo, Vlado Republike Slovenije in Evropskim parlamentom.

Slovenija znižuje CO₂: dobre prakse

Partnerstva za ekološko kmetijstvo, zeleno javno naročanje in regionalni razvoj

Posvet, 11. april 2012, GRM Novo mesto - Center biotehnike in turizma [Gostišče na trgu](#), Novo mesto

Program

9.00	Uvodne predstavitve
	Uvodna nagovora: <ul style="list-style-type: none">· Martina Bavec, direktorica Direktorata za kmetijstvo na MKO· predstavnik Direktorata za varno hrano na MKO
	Predstavitve projekta Slovenija znižuje CO ₂ : dobre prakse, namena in poteka posveta Karmen Kogoj Ogris, Umanotera
	Pomen ekološkega kmetijstva za zmanjševanje toplogrednih izpustov in prilagajanje na podnebne spremembe Anamarija Slabe, Inštitut za trajnostni razvoj
	Uredba za zeleno javno naročanje, s poudarkom na skupini "živila, pijače, kmetijske pridelke za prehrano in gostinske storitve" Maja Kokovič, Ministrstvo za finance
	Zdravstveni vidiki ekološke prehrane Brigita Zupančič Tisovec, Zavod za zdravstveno varstvo Novo mesto
	Predstavitve projekta Lokalna oskrba v Beli krajini Moja Špec Potočar, Razvojni center Novo mesto
10.50	Odmor s pogostitvijo
11.20	Primeri dobre prakse
	Uvod: Anamarija Slabe, Inštitut za trajnostni razvoj
	Lokalna ekološka živila v rimskih šolah in vrtih <ul style="list-style-type: none">· ogled predstavitvenega filma Prehrana v šolah: Kako jim je uspelo v Rimu?· videokonferenčni pogovor z dr. Paolom Agostinijem, mesto Rim
	Partnersko ekološko kmetovanje: predstavitve portala Ekologičen Anja Horvat Jeromel, Zavod Ekologičen
13.50	Odmor za osvežitev
14.10	Delavnica
	Priporočila za ukrepe za podporno okolje, ki bi spodbujalo k širjenju predstavljenih dobrih praks (od ovir in izzivov do predlaganih ukrepov) vodi: Gorazd Marinček, Združenje za ekološko kmetovanje Dolenjske, Posavja in Bele Krajine
15.10	Zaključek posveta

Prijave sprejemamo do zapolnitve mest oz. do 8. aprila na [prijavnici](#). Dodatne informacije pri Nini Tome na 05 907 13 34 in nina.tome@umanotera.org, ter na spletni strani www.slovenija-co2.si.