

# Il sistema alimentare globale oggi ha un enorme impatto sull'ambiente



## FINO AL 37%

delle emissioni globali di gas serra sono causate dal sistema alimentare



## IL 70% CIRCA

dell'acqua dolce è usata per l'agricoltura



## 1/3

del cibo prodotto nel mondo viene perso o sprecato lungo la filiera

È tempo di cambiare il nostro approccio al cibo, al clima e alla salute, e di creare un sistema alimentare resiliente che sia più sano per le persone e per il pianeta



## Contribuisci al cambiamento!

Scopri di più e partecipa alle nostre attività



Visita il nostro sito web:  
[www.climatesmartchefs.eu](http://www.climatesmartchefs.eu)



Seguici: [@climatesmartchefs](https://www.instagram.com/climatesmartchefs)



Contattaci:  
[life@fondazionebarilla.com](mailto:life@fondazionebarilla.com)

I contenuti di questa pubblicazione sono di esclusiva responsabilità degli autori e non riflettono necessariamente l'opinione dell'Unione Europea.



LIFE  
CLIMATE  
SMART  
CHEFS

## Empowering chefs for a climate-smart, sustainable and healthy food system in the EU

COORDINATORE  
DEL PROGETTO:

  
**Fondazione Barilla**  
il tuo cibo, la tua terra

PARTNER:



**jamk** | University of Applied Sciences



Il progetto Life Climate Smart Chefs è finanziato dal Programma LIFE dell'Unione Europea tramite grant agreement n. LIFE20 GIC/IT/001708»

# Chef: promotori del cambiamento per un sistema alimentare più sostenibile

Life Climate Smart Chefs è un progetto europeo finanziato dal Programma LIFE dell'Unione Europea.

Il progetto intende contribuire allo sviluppo e all'attuazione della Politica Climatica Europea e alla Strategia Farm to Fork (F2F):

- 1** coinvolgendo attivamente gli chef europei come promotori di diete a basse emissioni, nutrienti e accessibili
- 2** fornendo agli chef conoscenze e strumenti volti a generare un cambiamento nella progettazione dei menu e nella comunicazione coi clienti, aumentando la loro consapevolezza circa le questioni climatiche e ambientali
- 3** promuovendo un dibattito ampio sul cibo come strumento chiave per la mitigazione dei cambiamenti climatici

## Il progetto in breve



### Location

Italia, Finlandia, Irlanda



### Budget totale

1.749.049 €



### Co-finanziamento EU

961.976 €



### Durata

Da 01/01/2022  
a 31/12/2024

## Gli obiettivi del progetto sono:

- 1** Aumentare la consapevolezza circa la relazione fra cibo e cambiamenti climatici nell'UE
- 2** Far leva sugli chef come facilitatori attivi del cambiamento e promotori nell'UE di diete a basse emissioni, nutrienti e accessibili

## Le principali attività progettuali includono:



la realizzazione di un corso di alta formazione per gli chef



lo sviluppo di un tool digitale per la progettazione di menu sostenibili



la creazione di un Award per chef e iniziative locali che promuovono le diete sostenibili



la creazione di un Network europeo di associazioni di chef



la redazione del Life Climate Smart Chefs Vision 2030, un documento strategico volto a fornire raccomandazioni politiche e sostenere la Politica Climatica Europea

## Impatti attesi

**160**

chef formati sulle diete sostenibili e sane

**100+**

chef partecipanti alla prima edizione dell'Award

**500**

chef che utilizzano il tool digitale per progettare menu smart per il clima

**1.000**

stakeholder informati nel settore alimentare

**10.000**

cittadini europei informati sul progetto