

LA CARTA DON'T WASTE OUR FUTURE 2015

MANIFESTO EUROPEO DEI GIOVANI E DEGLI ENTI LOCALI PER LA RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE E PER IL DIRITTO GLOBALE AL CIBO

PREAMBOLO

NOI, Giovani Cittadini ed Enti Locali Europei, approvando questa Carta, intitolata "CARTA DON'T WASTE OUR FUTURE 2015 - MANIFESTO EUROPEO DEI GIOVANI E DEGLI ENTI LOCALI PER LA RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE E PER IL DIRITTO GLOBALE AL CIBO", assumiamo un esplicito impegno nel contribuire alla lotta contro lo spreco alimentare e per il diritto al cibo.

CREDIAMO che il diritto al cibo sia un diritto umano fondamentale e come tale debba essere trattato.

RITENIAMO che la coesistenza di spreco alimentare e denutrizione rappresenti una delle più gravi contraddizioni sociali, economiche ed ambientali dei nostri tempi;

che, in linea con la definizione di sicurezza alimentare elaborata durante il World Food Summit secondo la quale questa si realizza "quando tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti per condurre una vita sana e attiva", riteniamo che la mancanza di accesso ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti rappresenti una violazione della dignità umana.

SOTTOSCRIVENDO LA CARTA DON'T WASTE OUR FUTURE 2015

Ci impegniamo ad adottare nuovi e più responsabili modelli di consumo e stili di vita sostenibili e ad attuare azioni concrete per la lotta allo spreco alimentare, al fine di garantire il diritto al cibo alle generazioni future;

Ci impegniamo ad assumere la responsabilità di presentare, diffondere e far adottare questa Carta.

CREDIAMO CHE

Lo spreco alimentare sia una minaccia al diritto al cibo e alla garanzia di un'alimentazione sufficiente per tutti, sebbene coscienti che il problema della fame sia il risultato dell'ingiustizia e non della mancanza di cibo e che la sicurezza alimentare sia meglio assicurata tramite equità, democrazia e sovranità popolare nel determinare i propri sistemi alimentari;

Uno dei passi da fare per una riduzione delle disuguaglianze nell'accesso al cibo e per la promozione della sicurezza alimentare sia un cambiamento nei nostri stili di vita;

x

I Giovani e gli Enti Locali europei possano, insieme, giocare un ruolo chiave nella prevenzione dello spreco alimentare in Europa, promuovendo nuovi modelli di consumo responsabile e stili di vita più sostenibili;

x

La Carta di Milano rappresenti un impegno collettivo nei confronti del diritto al cibo, che noi sosteniamo e che siamo pronti a mettere in atto.

CONSIDERIAMO INTOLLERABILE CHE

x

Ogni anno 1.3 miliardi di tonnellate di cibo vengano sprecate o perse nella filiera di approvvigionamento alimentare;

x

Circa 805 milioni di persone nel mondo soffrano di fame cronica e circa 160 milioni di bambini siano affetti da malnutrizione, mentre grandi quantità di cibo vengono sprecate;

x

Ci siano così considerevoli iniquità nella distribuzione delle risorse di base, come il cibo, che a loro volta portano a disuguaglianze nelle opportunità di vita e di scelta dell'individuo;

SIAMO CONSAPEVOLI CHE

x

Lo spreco alimentare è insostenibile, non solo perché incide sul diritto al cibo di milioni di persone, ma anche perché comporta la perdita di risorse naturali limitate come terra, acqua ed energia, utilizzate lungo tutte le fasi della filiera agroalimentare;

x

Lo spreco alimentare rappresenta un ostacolo reale alla lotta globale contro fame e povertà sia nei paesi in via di sviluppo che in Europa, mentre una popolazione mondiale in crescita richiede una sempre crescente domanda di cibo;

x

Per assicurare la sostenibilità del nostro futuro, queste sfide e problemi globali possono essere affrontati solo attraverso un approccio sistemico, che coinvolga tutti gli attori sociali e istituzionali.

1. NOI GIOVANI EUROPEI CI IMPEGNIAMO A:

1.1

Fare più attenzione all'etichettatura ai fini di un consumo consapevole e responsabile, che incida positivamente sulla salute individuale e sull'etica collettiva;

1.2

Fare più attenzione alle date di scadenza degli alimenti, prediligendo l'acquisto e il consumo di prodotti in prossimità di scadenza;

- 1.3 Chiedere alle aziende di creare etichette che sensibilizzino sul tema dello spreco alimentare e che facciano maggiore chiarezza sulla data di scadenza. Rendere visibile il quantitativo di acqua ed energia utilizzati lungo tutta la filiera agroalimentare necessarie alla produzione del bene;
- 1.4 Rendere più consapevoli gli studenti, le famiglie, i rappresentanti degli Enti Locali e la società civile sulle tematiche dello spreco alimentare e dei suoi impatti, utilizzando qualsiasi forma di comunicazione, in particolare i social media, così da poter condividere modalità dirette ed accattivanti per la riduzione del fenomeno;
- 1.5 Evitare di scegliere il cibo semplicemente per il suo aspetto, soprattutto per quanto riguarda frutta e verdura;
- 1.6 Incoraggiare consumatori, produttori e rivenditori a rivedere le normative sugli standard estetici degli alimenti, così che l'estetica non sia vincolante nella scelta;
- 1.7 Preferire cibi stagionali, locali e biologici, soprattutto frutta e verdura, per i loro effetti benefici sulla nostra salute e per la loro maggiore sostenibilità, facendo attenzione alle campagne promozionali sulle produzioni locali piuttosto che agli spot pubblicitari prodotti dall'industria agro-alimentare;
- 1.8 Cucinare con più cura e attenzione per ridurre gli sprechi; mettere da parte il cibo che può essere utilizzato in un secondo momento, come gli scarti alimentari per gli animali domestici;
- 1.9 Comprare solo il cibo strettamente necessario al consumo, programmando piani d'acquisto giornalieri, oculati e ben ragionati;
- 1.10 Non essere troppo timidi nel richiedere la "Doggy Bag" presso i ristoranti e incoraggiare gli altri a fare lo stesso;
- 1.11 Organizzare laboratori, possibilmente mediante un approccio "Peer to Peer", nelle scuole primarie e materne per educare anche i bambini più piccoli sui temi dello spreco alimentare;
- 1.12 Organizzare eventi durante i quali studenti, insegnanti, genitori e rappresentanti degli enti locali saranno coinvolti nella preparazione di cibo per altre persone utilizzando ad esempio ortaggi dal cattivo aspetto. Gli eventuali proventi di queste iniziative potrebbero andare ad aiutare le associazioni di beneficenza e le famiglie bisognose;
- 1.13 Creare orti didattici nelle scuole laddove gli spazi lo permettano;
- 1.14 Usare negli spazi pubblici strumenti accattivanti per informare la comunità su cibo sano e cibo spazzatura;
- 1.15 Sugerire che le scuole diventino centri di distribuzione. Ad esempio gli studenti potrebbero portare a scuola frutta verdura e tutto ciò che è prossimo alla scadenza, per ridistribuirli;
- 1.16 Usare le compostiere in famiglia;
- 1.17 Modificare i nostri comportamenti individuali per combattere lo spreco idrico, ad esempio attraverso la riduzione del consumo d'acqua per l'igiene personale e per le pulizie, il recupero dell'acqua piovana per gli spazi domestici, l'utilizzo delle bottiglie di vetro al posto di quelle in plastica, l'incoraggiamento all'uso dell'acqua del rubinetto laddove la qualità lo permetta.

CHIEDERE ALLE NOSTRE AUTORITA' LOCALI, REGIONALI E NAZIONALI DI:

- 1.18 Incoraggiare i supermercati a ridurre il prezzo del cibo prossimo alla scadenza e, laddove questo rimanga invenduto, a facilitarne la donazione;
- 1.19 Promuovere programmi televisivi che incoraggino il consumo di cibo salutare, coinvolgendo personaggi famosi e celebrità;
- 1.20 Rivedere gli standard esistenti di conservazione e distribuzione del cibo;
- 1.21 Permettere agli individui di prendere il cibo rimasto sui campi perché non raccolto dagli agricoltori, così da evitarne lo spreco;
- 1.22 Promuovere campagne per creare consapevolezza sull'importanza di tassare gli sprechi: più sprechi produci, più tasse paghi;
- 1.23 Permettere a banche alimentari e ONG di agire come mediatori nella decisione di chi può accedere alle eccedenze alimentari.
- 1.24 Incentivare l'utilizzo della dell'acqua del rubinetto, vista la sua facilità di accesso per tutti, fornendo dati e certificazioni sulla qualità di questa;
- 1.25 Promuovere il consumo dell'acqua a km "0";
- 1.26 Prevedere etichette sull'impronta idrica di vari prodotti, merci e servizi, inserire cioè quanta acqua viene usata nella produzione degli stessi;

2. NOI ENTI LOCALI EUROPEI CI IMPEGNIAMO A:

- 2.1 Promuovere, in partenariato con gli altri portatori di interessi, eventi, conferenze, campagne e strumenti per informare sullo spreco di cibo e per sensibilizzare su problemi, impatti, pratiche e soluzioni inerenti lo spreco, anche attraverso l'Educazione Alimentare ed Ambientale nelle scuole, l'Educazione alla Cittadinanza Globale e la Cooperazione Internazionale;
- 2.2 Coinvolgere le varie associazioni del territorio, gli attori pubblici e privati che a vari livelli si occupano delle tematiche dello spreco, ognuno con la propria esperienza e competenza, in progetti di educazione formale nelle scuole ed in momenti di educazione informale in ambiti extra-scolastici;
- 2.3 Assicurare che la nostra "Lotta allo spreco di cibo, per il Consumo Responsabile e il Diritto Globale al Cibo" diventi una politica comune; essere sia mediatori che facilitatori nel promuovere la questione nei nostri territori e nelle comunità locali coinvolgendo anche altre istituzioni a livello Regionale, Nazionale ed Europeo;
- 2.4 Promuovere filiere di produzione alimentare che garantiscano il diritto di accesso al cibo; filiere che siano "corte", dove il cibo prodotto localmente possa essere direttamente accessibile al consumatore senza ulteriori passaggi, trasporti e relativi sprechi ("dal campo alla tavola");

- 2.5** Prendere provvedimenti per il recupero e la redistribuzione del cibo in eccesso, ad esempio permettendo la raccolta di alimenti invenduti-prossimi alla scadenza-scaduti per un'adeguata redistribuzione; favorendo l'ideazione e l'utilizzo di data base, di misure tassative, di applicazioni digitali ad hoc, di piattaforme on-line; promuovendo mercati last-minute e una più sostenibile pianificazione agro-alimentare a livello urbano;
- 2.6** Promuovere il consumo responsabile e condividere le buone pratiche, già esistenti nei territori, sull'educazione alimentare, sulle attività di sensibilizzazione nelle scuole e negli uffici pubblici, sulle produzioni biologiche e a "km 0", ecc.;
- 2.7** Stabilire politiche alimentari sulla distribuzione dei pasti scolastici attraverso l'introduzione di un menù spreco zero / spreco minimo: rimpiazzando gli snack della grande distribuzione con frutta di stagione e prodotti del commercio equo, coinvolgendo i genitori, i giovani ed il personale addetto nella definizione di diete alimentari più appropriate, ecc.;
- 2.8** Sostenere e mettere in atto iniziative di Cooperazione Internazionale per promuovere lo sviluppo sostenibile a livello locale, ad esempio sui temi della sovranità alimentare e del diritto al cibo, in base a quanto previsto nell'ambito degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2015-2030;
- 2.9** Incoraggiare il coordinamento delle pianificazioni fra gli Enti Locali e la condivisione delle informazioni in merito ai progetti sugli sprechi alimentari;
- 2.10** Prevedere una più ampia diffusione di compostiere ed incrementare il loro uso negli spazi pubblici e privati;
- 2.11** Creare iniziative e programmi per la riduzione dello spreco promuovendo opportunità per la creazione di partenariati multi-attoriali;
- 2.12** Affrontare gli effetti della crisi economica agendo sull'eliminazione dello stigma sociale che colpisce le fasce più deboli ed assicurare loro dignità (ad esempio attraverso mercati sociali, lavori sociali, ecc.);
- 2.13** Agire come reti permanenti di organizzazioni ed individui per facilitare la diffusione e sistematizzazione di buone pratiche contro lo spreco alimentare, così come la partecipazione a progetti condivisi;

3. NOI GIOVANI ED ENTI EUROPEI INSIEME CI IMPEGNAMO A:

- 3.1** Incoraggiare i produttori a fornire gratuitamente, o a prezzo ridotto, il proprio surplus tramite politiche di riduzione dello spreco che sviluppino collegamenti migliori tra agricoltori e consumatori per combattere lo spreco causato da frutta e verdura invenduta;
- 3.2** Salvaguardare e promuovere comportamenti personali e collettivi che affrontino lo spreco alimentare;
- 3.3** Fare pressione su altre istituzioni locali, nazionali ed Europee ad intraprendere misure contro lo spreco alimentare;
- 3.4** Pubblicizzare i risultati delle azioni intraprese per la riduzione dello spreco alimentare e per un consumo responsabile. Questo può essere fatto attraverso i social media diffondendo dati che dovranno essere monitorati e certificati da consulenti indipendenti;

- 3.5** Sviluppare campagne di comunicazione per la promozione di prodotti locali per ottenere un minor impatto ambientale;
- 3.6** Rafforzare la cooperazione fra territori per promuovere lo sviluppo locale sostenibile attraverso l'adozione di modelli politici, sociali, ambientali e culturali sostenibili;
- 3.7** Operare su tre livelli: educazione per i giovani; accessibilità per le famiglie alle iniziative e coinvolgimento diretto dei produttori alimentari al fine di sostenere iniziative provenienti dalle scuole e dalla società civile;
- 3.8** Proporre cambiamenti normativi al fine di permettere alle mense scolastiche, ai bar e ai ristoranti di produrre "pasti sociali" (pratica attualmente illegale in molti stati);
- 3.9** Identificare potenziali utilizzi per gli alimenti attualmente scartati per ragioni estetiche, come "il programma frutta brutta", e farne il perno di un'azione educativa;
- 3.10** Stipulare un accordo con i fornitori di servizi di raccolta dei rifiuti per la fornitura ed il corretto utilizzo di contenitori per il riciclo, compresi quelli per i rifiuti alimentari, così come quelli per i rifiuti generici (ad esempio nelle scuole e nelle aree pubbliche);
- 3.11** Promuovere la messa in atto di attività per la lotta allo spreco alimentare e il loro monitoraggio periodico attraverso la creazione di gruppi congiunti di lavoro e l'organizzazione di iniziative che premiano le buone pratiche e i cambiamenti nei comportamenti, al fine di creare una guida chiara per le famiglie e le attività economiche, in un processo di penalizzazione dell'inadempienza (e di premiazione delle buone pratiche) in linea con le attuali regolamentazioni per i rifiuti, compresa la separazione dei rifiuti alimentari;
- 3.12** Persuadere un maggior numero di negozi e supermercati a ridurre i prezzi una volta che i prodotti siano prossimi alla data di scadenza.

4. NOI GIOVANI ED ENTI LOCALI EUROPEI INSIEME CHIEDIAMO DI:

- 4.1** Promuovere la creazione di leggi nazionali ed internazionali contro lo spreco alimentare ed uniformare la normativa in tutti in paesi europei in modo da combattere lo spreco alimentare e garantire un equo diritto al cibo;
- 4.2** Non gettare il cibo semplicemente per il suo aspetto. Ogni anno un gran quantitativo di cibo viene buttato perché non di buon aspetto o perché non è appetibile. A causa di rigide regolamentazioni sull'aspetto di frutta e verdura fresche, molti beni perfettamente commestibili finiscono come rifiuti. Pertanto questi standard estetici nella commercializzazione dei prodotti dovrebbero essere aboliti;
- 4.3** Creare un chiaro accordo contro lo spreco alimentare tra tutti i settori coinvolti nella produzione di cibo, organizzazioni di produttori, trasportatori, industria alimentare, distribuzione e consumatori. Le Autorità Europee ed i Governi Nazionali dovrebbero poi assicurare che questi accordi vengano rispettati ed applicati;
- 4.4** Promuovere la differenziazione delle colture a livello locale al fine di incoraggiare la protezione della biodiversità e la produzione di cibo stagionale;

- 4.5** Arrestare inique pratiche di colture commerciali basate sul land grabbing: occorre impostare e mettere in atto dei codici di comportamento che affrontino e regolino queste inique pratiche di commercio, che vedono l'accaparramento di terre della comunità locale da parte di aziende e governi;
- 4.6** Coinvolgere i giovani nei processi decisionali relativi a diverse tematiche, ma principalmente quelle legate allo spreco alimentare, perché sprecare cibo vuol dire sprecare il futuro dei Giovani Europei;
- 4.7** Incoraggiare l'uso di "doggy bags" nei ristoranti, i quali dovrebbero impegnarsi a dotare i clienti di tale servizio qualora lo richiedessero;
- 4.8** Inserire più istruzioni nelle confezioni dei prodotti alimentari su come riciclarne le diversi componenti;
- 4.9** Promuovere uno scambio di buone pratiche fra diversi governi locali in modo da garantire una migliore gestione delle mense scolastiche, aumentando in particolar modo la distribuzione di cibo di qualità per incontrare i bisogni e i gusti alimentari dei consumatori;
- 4.10** Incrementare campagne di sensibilizzazione e di raccolta fondi in modo da rendere la lotta contro lo spreco alimentare un'abitudine quotidiana di ogni cittadino, dando a giovani, studenti, società civile e associazioni un ruolo fondamentale in questo campo. Internet e i social media possono essere usati per diffondere consapevolezza, soprattutto fra le giovani generazioni, e per promuovere campagne di crowd funding;
- 4.11** Incoraggiare i gestori delle mense scolastiche a tarare la produzione del cibo sulla base dell'attuale consumo degli studenti;
- 4.12** Incrementare le iniziative di cooperazione internazionale come contributo al raggiungimento dei Nuovi Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) nel quadro dell'Agenda 2015-2030, sostenendo la cooperazione territoriale per condividere conoscenze e competenze, poiché tutti apparteniamo allo stesso pianeta;
- 4.13** Avere maggiore lungo tutta la filiera agroalimentare maggiore trasparenza ed onestà: lo spreco alimentare deve essere identificato e quantificato attraverso un sistema comune di monitoraggio a livello locale che raccolga i dati afferenti più categorie. I dati dovrebbero essere accessibili a tutti e dovrebbero far sentire le persone responsabili del proprio spreco;
- 4.14** Creare un sistema internazionale di tassazione ed incentivi, per gli Enti Locali e il settore dei Privati in generale, al fine di separare i rifiuti alimentari dai rifiuti generici, specialmente quando sono stati gettati in discarica;
- 4.15** Aumentare la consapevolezza tra le aziende sulla questione dell'imballaggio alimentare, in modo da usare meno confezioni e di migliore qualità;
- 4.16** Limitare la produzione alimentare intensiva e promuovere quella sostenibile. Supportare produttori locali e indipendenti e promuovere la qualità al posto della quantità;
- 4.17** Identificare tutti i portatori di interesse che potrebbero essere coinvolti a livello locale in azioni contro lo spreco alimentare.

GLI AUTORI DELLA CARTA

La Carta "Don't Waste Our Future 2015 - Manifesto europeo dei giovani e degli enti locali per la riduzione dello spreco alimentare e per il diritto globale al cibo" è stata realizzata attraverso un processo partecipato, che ha coinvolto 40 Scuole secondarie, 1540 studenti, 160 insegnanti e 55 Enti Locali di 7 paesi europei attraverso la realizzazione di più di 160 incontri tra moduli didattici, workshop e laboratori partecipati. La versione finale della Carta è stata elaborata in modo partecipato e lanciata durante il 1° Forum Europeo dei Giovani e degli Enti Locali contro lo spreco alimentare e per il diritto globale al cibo tenutosi a Milano Expo-2015, in data 21 e 22 Ottobre, al quale hanno partecipato circa 250 persone in rappresentanza delle Scuole e degli Enti Locali e di altri soggetti coinvolti nel processo.

LE SCUOLE E GLI ENTI LOCALI CHE HANNO ELABORATO LA CARTA DON'T WASTE OUR FUTURE 2015 SONO:

SCUOLE

BELGIO Maria-Boodschaplyceum School / Athénée Royal de Ganshoren, Brussels Region.

CIPRO Linopetra Lyceum, Limassol / Linopetra Gymnaseum, Limassol / Agios Athanasios Gymnaseum, Limassol / Grammar School Limassol / Makedonitissa Gymnaseum, Nicosia.

FRANCIA Les Ulis, Essouriau / Arpajon, Lycée Cassin / Etampes, Lycée St Hilaire / Dourdan, Lycée Sarcey / Orsay, Lycée Blaise Pascal.

ITALIA Umbria: L'Istituto Istruzione Superiore Polo Tecnico "Franchetti-Salviani" di Città di Castello / Liceo Classico "F. Frezzi-Beata Angela" di Foligno / l'Istituto Istruzione Superiore "Orfini" di Foligno / l'associazione "CNOS FAP" di Foligno / l'Istituto d'Istruzione Superiore Artistica Classica Professionale di Orvieto / Istituto Tecnico Tecnologico Statale "Alessandro Volta" di Perugia / "Istituto Istruzione Superiore Artistica Classica Professionale" di Orvieto / Istituto Istruzione Superiore Professionale-Tecnico-Commerciale "A.Casagrande"- "F.Cesi" di Terni / Istituto di Istruzione Superiore "Ciuffelli-Einaudi" di Todi.

Lombardia: ITSOS "Albe Steiner" / ITIS "Ettore Conti" / IIS "Oriani-Mazzini" / IIS "Bertrand Russell" di Milano / CFP "Achille Grandi" e IIS "Spinelli-Molaschi" di Sesto San Giovanni.

Toscana: Istituto d'Istruzione Superiore "Vittoria Colonna" di Arezzo.

PORTOGALLO Escola José Viegas Belchior, São Brás de Alportel / Escola Secundária de Loulé, Loulé / Escola E.B. 2,3 Engº Duarte Pacheco, Loulé / Escola E.B. 2,3 Dr. António de Sousa Agostinho, Almancil / Escola Secundária Drª Laura Ayres / Quarteira.

SCOZIA Knightswood Secondary School / St Paul's Secondary School / Shawlands Academy School / Hyndland Secondary School from Glasgow.

SPAGNA Les Torres de los Herberos, Dos Hermanas de Sevilla / Les Olivar de la Motilla, Dos Hermanas de Sevilla / Ces Alfonso XI, Alcalá la Real de Jaén / Les Vázquez Díaz, Nerva de Huelva / Les Carmen Laffón, San José de la Rinconada de Sevilla.

ENTI LOCALI

BELGIO Commune De Ganshoren, Bruxelles Ville.

CIPRO Agios Athanasios Municipality, Engomi Municipality.

FRANCIA Essonne and Grand Paris.

ITALIA Comune di Città di Castello, Comune di Foligno, Comune di Orvieto, Comune di Perugia, Comune di Terni, Comune di Todi. Agenda21 Est Ticino, Città Metropolitana di Milano, Comitato Italiano Città Unite (CICU), Comune di Agrate Brianza, Comune di Arluno, Comune di Cassina de Pecchi, Comune di Cislano, Comune di Cornaredo, Comune di Locate di Triulzi, Comune di Rozzano, Comune di Sesto, Provincia di Pavia.

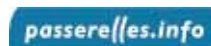
Provincia di Arezzo.

PORTOGALLO Câmara Municipal de Loulé, Municipality of Loulé / Câmara Municipal de São Brás de Alportel, Municipality of São Brás de Alportel.

SCOZIA Glasgow City Council.

SPAGNA Municipio de Nerva, Provincia de Huelva / Municipio de Alcalá la Real, Provincia de Jaén.

La Carta è stata elaborata nell'ambito del progetto "DON'T WASTE OUR FUTURE 2015"- Costruire un'alleanza europea dei giovani contro lo spreco alimentare e per nuovi modelli di sviluppo sostenibile nell'Anno Europeo per lo Sviluppo 2015 finanziato dall'Unione Europea e promosso da FELCOS Umbria (Fondo degli Enti Locali per la Cooperazione Decentrata e lo Sviluppo Umano Sostenibile), il COMUNE DI FOLIGNO, ACR + (Associazione delle Città e Regioni per il Riciclaggio e gestione sostenibile delle risorse), FAMSI (Fondo Andaluso dei Municipi per Solidarietà Internazionale), FPMCI (Fondo Provinciale Milanese per la Cooperazione Internazionale), IN LOCO (Associazione portoghese per lo Sviluppo e la Cittadinanza) , CARDET (Centro per l'Avanzamento della Ricerca & Sviluppo in tecnologie Didattiche - Università di Nicosia), il Comune cipriota di AGIOS ATHANASIOS, l'Unità di Educazione per una Cittadinanza Globale dell'UNIVERSITÀ DI GLASGOW, OXFAM ITALIA e PASSERELLE.INFO (Associazione francese per l'Educazione allo sviluppo sostenibile).



"Progetto finanziato dall'Unione Europea"

"La presente pubblicazione è stata elaborata con il supporto dell'Unione Europea. I contenuti della pubblicazione sono di responsabilità esclusiva dei partners dell'azione e non possono essere considerati in nessun caso espressione del punto di vista dell'Unione Europea"