Tisková zpráva

**V Česku startuje kampaň Pěstuj planetu, propaguje odpovědný přístup k jídlu**

**Praha 12. listopadu 2015 - Organizace Ekumenická akademie spolu s dalšími partnery spouští kampaň Pěstuj planetu. Ta upozorňuje na neudržitelný způsob produkce i spotřeby potravin, zároveň chce Čechům ukázat, jak lze každodenním rozhodováním ovlivňovat stav životního prostředí celé planety Země. Pěstuj planetu vychází z mezinárodní kampaně Grow organizace Oxfam. V Česku ji podpořila třeba specialistka na zdravotní prevenci a výživu Margit Slimáková, spolumajitel vegetariánské restaurace Mlsná kavka Filip Kavka Smiggels nebo energetický expert Milan Smrž.**

Kampaň Pěstuj planetu nabídne lidem pět jednoduchých kroků, jak mohou snižovat nejen svůj dopad na klima a podporovat změny obchodních praktik, a tím zlepšovat životy lidí jinde na planetě, ale i jíst lépe a kvalitněji.Při každém otevření ledničky totiž vstupujeme do globálního potravinového systému a svou spotřebou se na něm přímo podílíme.

Plýtvání potravinami a energií a častá spotřeba nesezónních potravin a masa, to jsou aspekty, jimiž každodenně přispíváme k produkci skleníkových plynů, které vedou ke globálnímu oteplování*.* V EU se například každoročně vyhodí 89 milionů tun potravin (cca 179 kg na osobu), z toho 42 % tvoří plýtvání v domácnostech. **Na dopravu 1 kg jahod v zimě se spotřebuje přibližně 5 litrů paliva. Chov hospodářských zvířat je zodpovědný za 18 % celosvětových emisí skleníkových plynů.**

Celý svět napjatě očekává klimatickou konferenci v Paříži, která proběhne od 30. 11. do 11. 12. Ta má ambiciózní cíl: dosáhnout dohody o zpomalování globálního oteplování a snižování emisí CO2 všemi státy OSN. Zpomalení klimatických změn povede i ke zmírnění nerovnoměrné globální distribuce potravin. Na světě trpí podle FAO (Organizace pro výživu a zemědělství) každý osmý člověk hlady. Příčinami jsou nespravedlivé nastavení globální produkce potravin a neférové obchodní praktiky. V důsledku klimatických změn navíc počet hladových lidí dále poroste. Nejvíce v tomto ohledu strádají ženy, ty trpí dvakrát více než muži podvýživou a dívky na ni umírají dvakrát častěji než chlapci.

*„Pokud nebudeme tolik jídla vyhazovat, začneme šetřit energií při vaření, budeme nakupovat sezónní ovoce a zeleninu, jednu porci masa týdně vyměníme za luštěniny a budeme podporovat drobné zemědělce, vypěstujeme si takovou planetu, kde bude dostatek jídla pro všechny,“* shrnuje koordinátorka kampaně Karolína Silná. *“O tom, jestli si koupíme úsporný kotel, rozhodujeme jednou nebo dvakrát za život. O tom, co jíme, ale rozhodujeme několikrát denně. Se změnou svých stravovacích návyků můžeme začít snižovat svůj dopad na klima hned teď,”* uvádí Milan Smrž, expert na klimatickou změnu.

Další aktivity kampaně: Slavnost fairtradového a lokálního jídla a pití - Férová Letná (14. 5.), dvě konference na téma ženy a potravinová bezpečnost, tzv. hladové hostiny, při kterých si budou moci lidé zažít na vlastní kůži nerovnost v globální distribuci potravin, aktualizace webu [www.pestujplanetu.cz](http://www.pestujplanetu.cz) s recepty a tipy na udržitelné vaření a stravování.

Partneři kampaně: Klimatická koalice, Skutečně zdravá škola, Fairtrade Česko a Slovensko, PRO-BIO LIGA, AMPI - asociace místních potravinových iniciativ, Ekologický institut Veronica, CooLAND

Kontakty:

Karolína Silná, koordinátorka kampaně, karolina@ekumakad.cz, tel. +420 604 620 469

Veronika Bačová, PR kampaně, veronika.bacova@ekumakad.cz, tel. +420 737 266 685

Poznámky:

Kampaň zaštítili:

**Milan Smrž** - energetický expert (Eurosolar)

**Filip Kavka Smiggels** - kuchař a spolumajitel vegetariánské restaurace Mlsná Kavka v Praze

**Margit Slimáková** – specialistka na zdravotní prevenci a výživu a iniciátorka kampaně Skutečně zdravá škola

*“Kvalitní potraviny z lokálních zdrojů prospívají našemu zdraví i planetě Zemi. Nákupy kvalitních lokálních výrobků nejsou vždycky dražší variantou. Stačí se nepřejídat a potravinami neplýtvat. Namísto levných, průmyslově upravovaných potravin, dovezených z jiných zemí, proto volím kvalitní potraviny od místních zemědělců.”*

Margit Slimáková

*“Vaření pro mě není jen práce. Je to rituál. Patří k němu kvalitní a lokální potraviny, ale i úspory energie při vaření. Výběr surovin pro svou restauraci přizpůsobuju tomu, co právě zemědělci sklízejí. Odráží to můj přístup k životu – využívat sezónní ovoce a zeleninu a být co nejvíc šetrný k planetě Zemi.”*

Filip Kavka Smiggels