

## In Loco leva discussão da produção e consumo locais até Faro

Imagem:



### PRODUZIR E CONSUMIR LOCAL

26/NOV 2019 | 09H00 | Mercado Municipal de Faro

**09H00\*** | Recepção dos participantes  
IEFP

**09h30\*** | Reunião estratégica sobre programas, apoios e medidas de incentivo à produção e consumo locais - IEFP  
\*Terminava a comitativo

**11h30** | Oficina "Escolha o Prato Certo"  
Demonstração gastronómica e educação alimentar  
Mercado Municipal

**13h00** | Almoço Livre

**14h30** | Oficina "Produção agropecuária de pequena escala"  
Mercado Municipal - piso 0

**14h30** | Oficina "Mercados de proximidade"  
Mercado Municipal - piso 0

**15h00** | Abertura do "Mercado 100% Local"  
Exterior do Mercado Municipal - até às 20h

**15h00 e 18h00** | Animação de rua "Consumo local" pelo coletivo "Janela Aberta Teatro"  
Exterior do Mercado Municipal

**15h30** | Oficina "Hortas Locais" - **Visita Guiada**  
Açoaia do Mercado Municipal

ORGANIZADO POR:  
**In Loco**  
Iniciativa de proximidade e sustentabilidade

COM O APOIO DE:  
**Faro**  
Iniciativa de proximidade e sustentabilidade

COLABORAÇÃO DOS PROJETOS DA IN LOCO:  
**DLBC** **InfoAgri**

RECUPERAÇÃO DE SOLO E SUSTENTABILIDADE  
2020  
PROGRAMA DE INTERVENÇÃO DE POLÍTICA DE AGRICULTURA RÚRIS  
2014-2020

### Idioma

Portuguese, international

### Local:

Mercado Municipal de Faro

**Mercado Municipal de Faro acolhe a “Universidade Pensar Global, Agir Local” no dia 26 de novembro**

**A “Universidade Pensar Global, Agir Local” da In Loco vai estar no Mercado Municipal de Faro no dia 26 de Novembro, para aprofundar o debate sobre o tema da produção e consumo locais.**

A associação In Loco e a Câmara de Faro vão unir esforços para incentivar a produção e o consumo de produtos da região, em ações que vão decorrer em vários pontos do concelho, durante o mês de Novembro.

Estas iniciativas pretendem «incentivar a discussão sobre as problemáticas da produção e consumo de produtos agroalimentares, chamando para o debate decisores, produtores, consumidores e a restante sociedade civil», segundo a In Loco.

As ações terão o seu ponto alto no dia 26, com a realização de mais uma sessão da “Universidade Pensar Global, Agir Local”, uma iniciativa realizada no âmbito do DLBC “Interior do Algarve Central”.

Aqui, além do DLBC, estarão em foco «o “100% Local”, que estimula o consumo e a produção local, o “InfoAgri” que organiza sessões de informação agrícola e o “Prato Certo” que tem como objetivo a educação alimentar mediterrânica».

O evento começa com «uma reunião estratégica, com várias entidades locais e regionais, onde se discutirão os programas e apoios disponíveis para a promoção da produção e consumo locais, com as alterações climáticas como pano de fundo, será um dos pontos altos desta iniciativa».

Nesta universidade cabem, ainda, oficinas temáticas, «sobre licenciamento de mercados de produtores, mercados de gado e salas de abate, questões transversais à temática chapéu do evento e que foram debatidos e trabalhados no decorrer do projeto InfoAgri».

“À mesa o que cresce perto da porta”, “Cada refeição tem a sua história, prefira as histórias locais” e “A defesa do planeta começa no seu prato: coma local e sazonal”, são algumas das mensagens da campanha de sensibilização “Consumir e Produzir Local”, que vai percorrer o concelho de Faro, no âmbito do projeto 100% Local.

As diferentes mensagens serão veiculadas através de «ações educativas de animação de rua, exibição de cartazes afixados em locais estratégicos de visibilidade pública e numa instalação artística do autor António Quintas, intitulada de “A Balança”».

No dia 26, será, igualmente, promovida uma mostra de produtores e produtos agroalimentares da região, entre as 15h00 às 20h00, no Largo Dr. Francisco Sá Carneiro, frente ao Mercado Municipal.

«A mostra contará com produtores biológicos e não só, proporcionando aos consumidores uma variedade de hortofrutícolas e agrotransformados como cogumelos, compotas, queijos, pão, azeites, vinhos e licores, mel entre outros tantos produzidos localmente», descreveu a In Loco.

Também o projeto “Prato Certo”, terá o seu espaço nesta academia, através de uma oficina de educação alimentar, que é também uma demonstração gastronómica, dinamizada pelo chef Abílio Guerreiro e a nutricionista Catarina Vasconcelos.

Nesta iniciativa, vai-se demonstrar «como é simples mas fundamental voltarmos a ter controlo e conhecimento sobre a nossa alimentação, com recurso a produtos locais e sazonais que aumentam a nossa qualidade de vida e reduzem o desperdício alimentar e contribuem para um desenvolvimento mais sustentável».

Fonte: Sul informação

**Date:**

Terça, 26 Novembro, 2019 - 09:00

---

**Source URL (modified on 20/11/2019 - 14:05):** <http://dietamediterranea.pt/?q=pt/node/962>