

Tytuł projektu: FOODIVERSE: Diversifying sustainable and organic food systems

Program: ERA-NET SUSFOOD2 and CORE Organic Cofunds Joint Call 2019: "Towards sustainable and organic food systems"

Czas trwania projektu: 01.01.2021 – 31.12.2023

Partnerzy projektu:

University of Giessen, Consumer Studies, Niemcy

University of Trento, Sociology and Social Research, Włochy

Coventry University, Centre for Agroecology, Water and Resilience, Wielka Brytania

OsloMet - Oslo Metropolitan University, Norwegia

Instytut Socjologii, Uniwersytet Jagielloński, Polska

Zespół projektu w Instytucie Socjologii UJ:

Dr Ewa Kopczyńska - kierowniczka, badaczka

Dr Konrad Stępnik - badacz

Krótkie streszczenie projektu:

Konsumpcja żywności ma znaczący wpływ na zużycie zasobów i środowiskowe efekty produkcji i dystrybucji jedzenia. Żywnością ekologiczną zainteresowani są obecnie przede wszystkim grupy zamożnych i wykształconych konsumentów, a dominująca większość systemów żywnościowych zorientowana jest na masowe, standaryzowane produkty. Bardziej zróżnicowane systemy pozwoliłyby na rozszerzenie zakresu wyborów konsumenckich, zwiększając potencjał społecznie i ekologicznie zrównoważonych i odpornych systemów. FOODIVERSE ma na celu uzyskanie praktycznie zorientowanej wiedzy dotyczącej związku między różnorodnością diety, łańcuchów zaopatrzenia w żywność i ładu żywnościowego a bardziej ekologicznymi i zrównoważonymi systemami żywnościowymi. Dzięki uwzględnieniu różnorodności podmiotów konsumpcji, produkcji i innych aktorów społecznych, projekt dostarcza wielopoziomowego ujęcia przemian lokalnych systemów w różnych częściach Europy. Metodologiczne i teoretyczne narzędzia projektu to podejście relacyjne, uwzględniające szeroki zakres czynników, w różnych kontekstach (Wielka Brytania, Niemcy, Włochy, Norwegia, Polska) i różnych skalach. W szczególności projekt skupiony jest na tych powiązaniach, które przyczyniają się do wzmocnienia zrównoważonych systemów żywnościowych. Projekt bezpośrednio upowszechnia ekologiczne rozwiązania dzięki włączeniu konsumentów, producentów, przetwórców i decydentów w „żywe laboratoria”, testujące i aplikujące wypracowane w projekcie rozwiązania.

Więcej informacji:

<https://susfood-db-era.net/main/FOODIVERSE>

<https://www.uni-giessen.de/faculties/f09/institutes/CRCFS/food-sociology/foodiverse>