



2023

RAPORT DE ACTIVITATE



ASOCIAȚIA DE CONȘTIENȚIZARE
A INDUSTRIEI AGRICOLE (ACIA)

Misiune

ACIA susține tinerii din România în identificarea celor mai bune alegeri alimentare pentru sănătate, sustenabilitate, protejarea mediului și a animalelor.

Viziune

ACIA creează o lume în care valorile oamenilor de iubire și compasiune față de toate ființele se reflectă în toate activitățile acestora, inclusiv alegerile alimentare.

03	Realizări in 2023
04	Impact prin educație
05	Testimoniale
06	2023 în imagini
07	Suținere
09	Ce urmează



Co-fondator Teodor Vasile

Inspirat de programele de succes Humane Education și condus de dorința de a aduce o schimbare în jur cu ajutorul educației și prin compasiune - concept adoptat din învățăturile asiatice străvechi despre non-violență - am co-fondat **ACIA**, organizând primele evenimente în 2019. De atunci mă simt împlinit și entuziasmat să conduc programul „**În spatele farfuriilor**” și ulterior, proiectul “**Plante pentru planetă**”.

În spatele farfuriilor

Principalul program ACIA se numește „**În spatele farfuriilor**” și are ca obiectiv ridicarea gradului de conștientizare al tinerilor cu privire la impactul alegerilor lor alimentare asupra sustenabilității planetei prin susținerea de prezentări și discuții de grup.

Elevii și studenții învață și discută despre:

- impactul alegerilor noastre alimentare asupra mediului înconjurător și a resurselor planetei
- eficiența și procesul de fabricare al alimentelor în funcție de origine;
- efectele generate de ferme asupra celor implicați în industrie;
- beneficiile și dezavantajele a diferite tipuri de alimentație;
- metode de a contribui la reducerea impactului alimentar asupra mediului;



Plante pentru Planetă

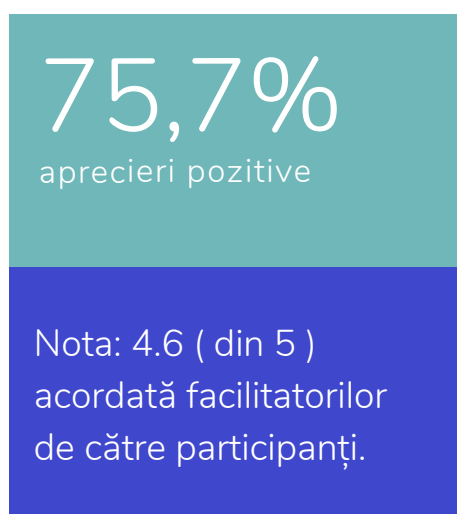
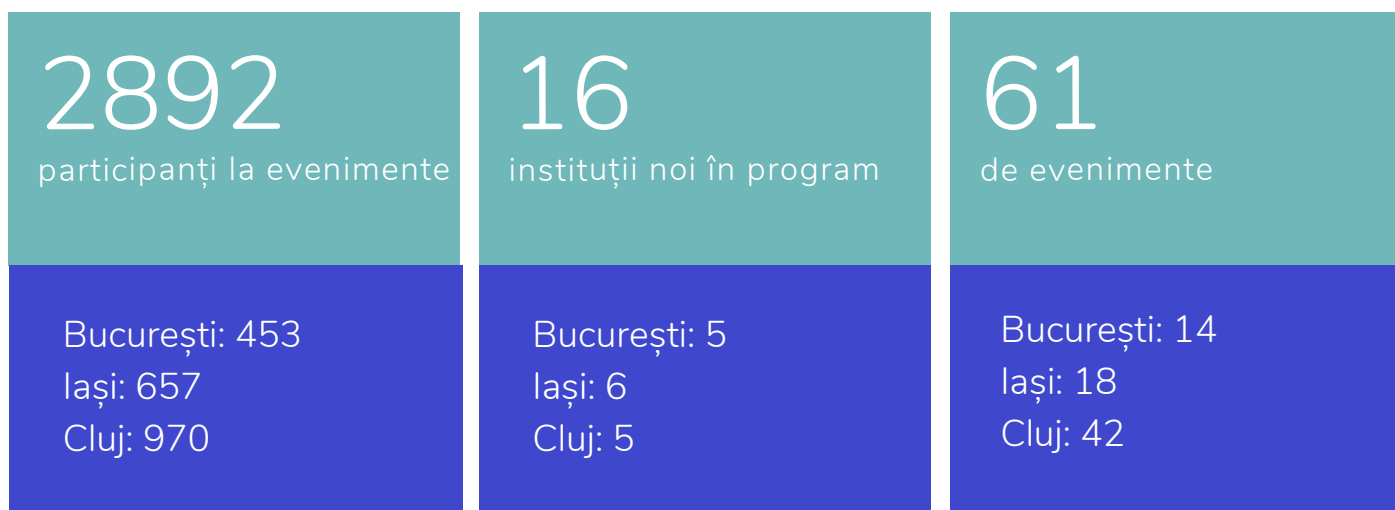
Proiectul „**Plante pentru Planetă**” și-a propus educarea elevilor din 17 localități asupra poluării mediului (aerului, apei, solului) cauzată de dejecțiile generate de 46 de ferme de porci din județele Timiș și Arad și implicarea acestora în activități prin care să devină parte din soluția pentru eliminarea acestor factori dăunători.



REALIZĂRI ÎN 2023

Majoritatea celor care declară că urmează o alimentație plant-based sunt persoane sub 35 de ani, conform studiilor. Este o provocare să faci o schimbare majoră în alimentație, dar tinerii, deschiși să vadă problemele din actuala industrie alimentară și dornici să încerce o nouă cale, sunt speranța noastră că viitorul poate fi mai etic când vine vorba de nutriție. De aceea, ACIA continuă programul **"În spatele farfuriilor"** dedicat elevilor și studenților, început în anul 2019.

PROGRAMUL "ÎN SPATELE FARFURIILOR"



REALIZĂRI ÎN 2023

"Am inițiat un nou proiect **Plante pentru planetă** pentru educarea elevilor din 17 localități asupra poluării mediului (aerului, apei, solului) cauzată de dejecțiile a 46 de ferme de animale din județele Timiș și Arad și pentru implicarea acestora în activități prin care să devină parte din soluția pentru eliminarea acestor factori poluanți."

Teodor Vasile - Manager de proiect

PROGRAMUL "PLANTE PENTRU PLANETĂ"

1183

elevi participanți

din 16 localități din
județele Timiș și Arad

17

instituții educaționale
implicate

61 de cadre didactice
implicate

18

Ateliere de gătit

18

Ateliere pentru Planetă

cu 805 elevi participanți
la ateliere

93.9%

dintre elevi au răspuns
că au învățat noțiuni noi

63% au oferit
calificativul **Foarte Bine**
pentru interacțiunea cu
prezentatorul



REALIZĂRI ÎN 2023 - TOTAL

4075

de elevi participanți la
evenimente

București: 453 elevi
Iași: 657 elevi
Cluj: 970 elevi
Timiș&Arad: 1183 elevi

33

de instituții noi în program

20 de licee
13 școli gimnaziale



Localități rurale din județele Timiș și Arad unde
am desfășurat ateliere și prezentări:

- Mișca
- Vânători
- Șicula
- Macea
- Sinteia Mare
- Jimbolia
- Checea
- Voiteg
- Buziaș
- Periam
- Cermei
- Buten
- Ciacova
- Comuna Birda
- Apateu
- Cenei
- Teremia Mare



IMPACT PRIN EDUCAȚIE

CÂT DE MARE ESTE IMPACTUL PROIECTULUI "ÎN SPATELE FARFURIILOR"?

80,13%

din participanți declară că își vor îmbunătăți dieta

11% declară că vor să devină complet vegetarieni sau vegani

-2 207 KG



cantitatea de carne redusă lunar

-1 367 BUC



cantitatea de ouă redusă lunar

-402 LITRI



cantitatea de lapte redusă lunar

-119 KG



cantitatea de brânzeturi redusă lunar

Notă: Formula de calcul a cantităților estimate ia în considerare detaliile furnizate de participanți programului (perioada 2020-2021) legate de frecvența de eliminare din dietă a fiecărei grupe de alimente și consumul lunar mediu al unui român conform datelor publicate de INS.

Calcululele pentru apă, pământ, CO2 se bazează pe numărul total de zile vegetariene sau vegane/săptămâna pe care participanții sunt dispuși să le încerce. Estimările sunt generate cu ajutorul vegan.rocks/app/calculator

-12,3 MIL L



apă economisită lunar

11 412 MP



suprafață de teren salvată lunar

-34,237 KG



dioxid de carbon redus lunar



TESTIMONIALE ELEVI

Mereu mi-am dorit să-mi schimb modul de viață, să încerc să mănânc sănătos, iar această prezentare mi-a dat un imbold.

ANDRADA

Cred că acest material mi-a schimbat total gândirea asupra cum oamenii tratează animalele.

CRISTINA ELENA

Mă simt foarte încurajat să îmi schimb dieta și să consum mai puțină carne, chiar o să încerc să țin o dietă vegană o parte din săptămână.

ALI

Voi fi mai cumpătat, voi încerca să mănânc mai puțină carne și mai multe legume sau chiar să înlocuiesc anumite alimente.

ENE

M-a facut să conștientizez gravitatea situației cu privire la alimentele din carne și să încerc să îmi reduc consumul.

ANA

M-a influențat pentru că m-a făcut să mă gândesc mai mult la viața animalelor înainte de a ajunge pe farfurie și la drepturile lor.

ILINCA

Am aflat azi că noi ca oameni ar trebui să ne alegem modul de alimentație pentru a salva un număr de animale.

ANDREI

M-a făcut sa îmi dau seama de mai multe lucruri, să mă gandesc mai mult la sănătatea mea și cum aş putea sa îmi îmbunătățesc viața.

IOANA



Am avut în gând de ceva timp să fac schimbarea asta, să renunț la carne treptat, iar această prezentare m-a făcut sa fiu chiar hotărâtă și să continui.

DANIELA

M-am gândit serios la schimbarea stilului meu de viață și anume din omnivor în vegetarian. Nu mai simt de ceva vreme nevoia de a mânca carne ceea ce înseamnă că trebuie să fac o schimbare, așa că acest curs a venit ca o gură de aer pentru mine, ca un ajutor.

IULIA-ANDRADA

După prezentare punctul meu de vedere s-a schimbat și am să abordez o dietă mai inovativă, cu mâncare din alimente mai diversificate, și am să încerc să renunț pe cât posibil la alimentele care nu sunt naturale.

ȘTEFAN DANIEL

Prezentarea mi-a influențat modul în care decid asupra alimentației într-un sens pozitiv, voi încerca sa fac alegeri corecte atât pentru propriul organism cât și pentru mediul înconjurător.

LARISA

TESTIMONIALE ECHIPA ACIA



De la atelierul plante pentru planetă am rămas cu câteva momente pline de bucurie și însemnătate.

Un moment pe care mi-l amintesc a fost când la sfârșitul atelierului o domnișoara de liceu a zis că va reduce carnea.

M-a bucurat pentru că realizase ce mănâncă de fapt și cum influențează modul de hrănire resursele planetei.

Un alt moment a fost când un băiat a fost așa de încântat de plantarea vlarștilor încât la sfârșit mi-a cerut și pentru acasă.

Facilitatoare CRISTINA APOSTOL

Pot spune cu convingere că cei mai tineri dintre noi au nevoie de zeci sau chiar sute de asemenea izvoare de informații, măcar pentru faptul că majoritatea sunt nu doar capabili să le absoarbă ci chiar și să le pese! Cred că șansa noastră sunt chiar ei, acești copii minunați! Cred că școlile ar trebui să aibă fonduri destinate unor asemenea informări și prezentări și să invite profesioniști din toate domeniile majore.

În ceea ce mă privește, am simțit impactul celor expuse de mine în privirile lor, în întrebările ulterioare și știu că - oricât de improbabil pare acum - când vine vremea lor, vor ști ce au de făcut și datorită informațiilor primite de la mine!

Medic IULIU CIUPE-VAIDA

Atelierele de gătit vegan au fost un semisucces în educarea și implicarea copiilor și un succes pe seama adolescenților în adoptarea unei diete mai sănătoase și sustenabile. Participanții și-au îmbunătățit semnificativ abilitățile de gătit, învățând să prepare o varietate de mâncăruri vegane, de la lapte de migdale până la un fel principal puțin mai complex și desert. Această experiență i-a învățat să fie mai independenți în bucătărie. Este important să continuăm astfel de inițiative pentru a promova un stil de viață mai sănătos și prietenos cu mediul în rândul tinerilor.”

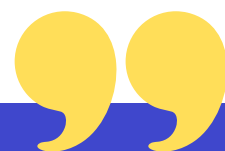
Chef FLORENTIN PEDRA

Momentele surprinse la atelier exprimează unicitatea din viața unui copil la întâlnirea, poate pentru prima dată, cu un alt fel de alimentație, o informație nouă care poate schimba cursul unei vieți.

Conștienți sau nu de importanța acestor noțiuni, acești copii au trăit momente unice, dovada este implicarea și focalizarea lor la informația despre modul în care ne alimentăm.

Faptul că au gustat și au participat activ la prepararea unor feluri de mâncare sănătoase poate schimba total percepțiile despre anumite alimente sau stilul de alimentație și asta se vede din expresia lor și din reacțiile pe care le au la un gust total diferit și total neașteptat de bun. Per total o experiență care merită pe deplin acea fracțiune de secundă immortalizată.

Fotograf DUȘAN MERENCIUC



2023 ÎN IMAGINI



2023 ÎN IMAGINI



SUPPORT FINANCIAR

3 993
RON

5 donatori
individuali

94 500
EURO

Granturi din partea
a 4 organizații

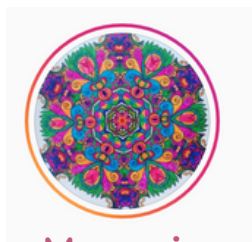


Suntem recunoscători celor 5 donatori individuali și celor 4 organizații care ne-au oferit granturi pentru a ne desfășura activitatea pe parcursul anului 2023.

SPONSORI MOSTRE ALIMENTARE



PARTENERI



Magazin
ZERO Waste

nutriento

sublimme

RESURSE UMANE ȘI COLABORATORI

• Membri angajați



Oleg



Teodor



Andrada



Ioan

• Voluntari: Anca, Adi și Cornel

• Colaboratori: Florentin, Cristina, Iuliu, Dușan, Bianca, Romeo



Restaurant
Green Aware



Cabinet de Nutriție



IULIU CIUPE-VAIDA

CONSILIUL DIRECTOR



Teodor
Președinte



Lucian
Secretar General



Oleg
Vice-Președinte

ORGANIZAȚII PARTENERE

Parteneriat cu Ambasada
Sustenabilității din România (membri
ai Coaliției România Sustenabilă)



CE URMEAZĂ?

SUȘINEM MISIUNEA 50BY40.ORG

Misiunea 50by40 este reducerea cu 50% a consumului de produse cu ingrediente de origine animală până în 2040

PROGRAME DE CONȘTIENȚIZARE ÎN INSTITUȚII DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Pentru liceeni și studenți:

- „În spatele farfuriilor”

Pentru elevi de gimnaziu:

- „Semințe de compasiune”

CantinE COol

Vrem să lansăm un program prin care susținem disponibilitatea în fiecare cantină care aparține unui liceu sau universitate a unui meniu cu amprentă redusă de carbon, vegetal și nutritiv.

CURS DE NUTRIȚIE SUSTENABILĂ

Susținem introducerea unei materii obligatorii în programa școlară pentru a educa tinerii privind alimentația sustenabilă și etica nutrițională.