

הפורום הישראלי לתזונה בת-קיימא
בשיתוף עם מרכז פורטר ללימודי סביבה
ומרכז מן לאבטחת מזון

מפגש מרץ 2015: מזון מקומי

תנועת המזון המקומי תופסת תאוצה ומעוררת עניין הולך וגובר בציבור כאלטרנטיבה לגידול קונבנציונלי לאור המחיר הסביבתי והחברתי של חקלאות מתועשת. מהו מזון מקומי? האם הוא טוב לסביבה, לחברה ולכלכלה? האם מדינת ישראל צריכה לשאוף להקים מערכת מזון שמתבססת ברובה על מזון מקומי? במפגש זה נלמד על הנושא מפי ארבעה מומחים בתחום ונסה להתעמק במשמעויות וההשלכות השונות של מזון מקומי בישראל.

המפגש יתקיים ביום שלישי ה-15.03.10 בשעה 15:30 באוניברסיטת תל אביב, בחדר הדיונים קציר בבניין גרין לביוטכנולוגיה (מאחורי בנייני בריטניה ושרמן – מדעי החיים). הנחיות הגעה לאוניברסיטה – כולל בתחבורה ציבורית - אפשר למצוא כאן. ניתן לחנות בתשלום בחניוני האוניברסיטה – סמולרש וג'ורג' ויז.
בתכנית:

15:30-16:00 התכנסות, כיבוד קל

16:00-16:10 דברי פתיחה והצגת הנושא

16:10-16:30 **תמר מקוב, אוניברסיטת ייל. כמה גלובאלי החלב המקומי שלי?**

16:30-16:50 **ד"ר אורלי רונן, מרכז פורטר, אוניברסיטת ת"א. מזון מקומי וקיימות עירונית**

17:00-17:20 **ד"ר מידד קיסניגר, אוניברסיטת בן גוריון. בין המקומי לגלובלי – קיימות ובטחון מערכת המזון בישראל**

17:20-17:40 **שיר הלפרן, קרן WIT ומייסדת שוק האיכרים בנמל ת"א. איך שוקי איכרים יכולים לשנות את העולם – על החשיבות של צריכה מקומית**

18:00-19:00 דיון מקצועי על מזון מקומי בישראל

ניתן לשלוח כבר עכשיו שאלות לפאנל בדף הפייסבוק של הפורום ברוח המפגש, הנכם מוזמנים להביא פריט כיבוד קל, בריא, עדיף מעשה ידיכם. ההשתתפות במפגש ללא תשלום, אולם יש להירשם למפגש בטופס ההרשמה.

לאחר האירוע אתם מוזמנים לאירוע השקה של קרן פייר (אגס): עידוד יזמות לאבטחת מזון באפריקה.

נשמח לראותכם,
צוות הפורום הישראלי לתזונה בת-קיימא