



Co-funded by
the European Union



JUNE 2025

DELIVERABLE 4.1

Farmers Open Days — Report English Version



Document information sheet

Project Acronym	LIFE21-GIC-PT-GrowLIFE
Project Name	An integrated approach to promote sustainable food systems via behavioral changes cross-fostering all parties involved
Grant Agreement number	101074425
Document	Farmers Open Days
Work package number and title	WP4 – Farmers Open Days
Deliverable number	D4.1
Dissemination level	Public
Due date	31-05-2025
Version / date	v1.0 / 30/06/2025

Executive Summary

This report provides an overview and evaluation of one of the key activities of the GrowLIFE project - Farmers Open Days (FOD), hosted at the 12 Portuguese Hospitality and Tourism Schools (PHTS). Each of these events served as a platform to showcase and sell seasonal, locally sourced products from sustainable farms, while also fostering dialogue through tastings and open conversations between students, farmers and visitors. The initiative aims to raise awareness among students, teachers, and local stakeholders about the importance of sustainable agriculture, regional gastronomy, and short food supply chains.

The events achieved several significant outcomes, including strong engagement from the communities associated with the Portuguese Hospitality and Tourism Schools, active participation by local producers, and the creation of new partnerships with local stakeholders such as NGOs and other initiatives. However, the project also faced challenges—particularly in involving the wider public, ensuring consistent participation of certified organic farmers and gathering information on consumer behaviour from event participants.

Despite these difficulties, Farmers Open Days generated valuable insights into event planning, community involvement, and multi-stakeholder coordination. It underscored the need for adaptable communication strategies, broader interpretations of sustainable farming practices, and more flexible procurement models to better integrate local products into educational settings.

This report presents a detailed account of the events' design, implementation, and outcomes, and outlines key strategies for future editions of the FODs. Supporting materials include photographic documentation, summaries of open discussion sessions, and annexes with participant lists, producer invitations, and feedback tools.

Table of Contents

<i>Introduction</i>	<i>3</i>
<i>Farmers Open Days (FOD): Strengthening Local Food Systems.....</i>	<i>4</i>
<i>General Overview of Farmers Open Days.....</i>	<i>5</i>
<i>Next Steps: Planning for the Future.....</i>	<i>8</i>
<i>Conclusion</i>	<i>12</i>
<i>Anexes.....</i>	<i>13</i>
<i>Farmers Open Day – by chronological order (pictures, open discussion key-insights, invitation to farmers and dissemination materials)</i>	<i>13</i>
<i>Survey to Consumers</i>	<i>13</i>
<i>Survey to Farmers.....</i>	<i>13</i>

Introduction

The GrowLIFE project: Connecting people by building a healthier Food System.

According to the European Environment Agency, agriculture is the fifth largest contributor to greenhouse gas emissions. To address this challenge, GrowLIFE aims to foster a more sustainable food system across mainland Portugal, accounting for its social, economic, and environmental dimensions. To ensure a successful transition to a sustainable and climate-resilient agricultural system, an integrated approach is essential, covering all stages from production to distribution and consumption. This approach aligns with key European initiatives, such as the European Green Deal, the European Climate Pact, and the Farm to Fork Strategy. GrowLIFE engages all stakeholders—producers, policymakers, consumers, and culinary professionals—to drive the necessary change. Through targeted activities, it empowers these groups to take action and accelerate the shift towards a more sustainable food system.

GrowLIFE is coordinated by the Faculty of Sciences of the University of Lisbon, in partnership with FCIências.ID and Turismo de Portugal, I.P. through its 12 Schools of Hospitality and Tourism. It is funded by the EU LIFE Programme for Environment and Climate Action.

The project is being implemented across mainland Portugal, involving the Municipalities where the Turismo de Portugal Hospitality and Tourism Schools are located – Cascais, Caldas da Rainha, Coimbra, Faro, Lamego, Lisbon, Óbidos, Porto, Portalegre, Portimão, Setúbal, Viana do Castelo and Vila Real de Santo António as well as the Municipalities of São Pedro do Sul, Mértola, Torres Vedras, Vila Nova de Famalicão and Tavira.

Farmers Open Days (FOD): Strengthening Local Food Systems

Farmers Open Days (GrowLIFE Work Package 4) are designed to connect producers and consumers by promoting access to seasonal, healthy, and sustainable products. These events also raise awareness of the social, economic, and environmental benefits of a local food system, that empowers farmers as well as local and regional communities. By educating consumers on the benefits of sustainable food production and distribution, promoting more responsible and informed consumption choices, Farmers Open Days (FOD) support Short Food Supply Chains and thus act according to EU climate policies helping to reduce greenhouse gas emissions by the Food System.

Organized by the 12 Hospitality and Tourism Schools, distributed across mainland Portugal, they take place either on school premises or at nearby locations, and are open to the general public.

Each event follows the same structure: 1) Showcase: Local farmers present and sell their seasonal sustainably grown products and share their expertise with participants. To give consumers the guarantee that products are grown sustainably, preference is given to producers that hold Organic Certification; 2) Tastings: The students at the Hospitality and Tourism School, with support of their teachers prepare small dishes with seasonal, locally sourced ingredients and share insights on the preparation and inspiration behind each creation. Students are encouraged to work together guaranteeing dishes are not only prepared but served to the participants appropriately; 3) Open conversation: All participants are invited to engage in an informal open discussion about sustainable farming, food security, short food supply chains, reducing waste and strengthening food systems. At each event, a facilitator promotes a meaningful exchange between students, chefs, farmers, and the general public.

FOD were designed to be easily replicable by the Portuguese Hospitality and Tourism Schools, serving as a key practical activity of the Sustainable Food Systems Module (Work Package 5) that will be available within the Technological Specialisation Courses. To ensure students and teachers have all the necessary resources to keep organising FOD the GrowLIFE team will create a Guide to Organizing Farmers Open Days. This

document will be broadly disseminated within the GrowLIFE contact network so that other institutions or entities that align with its objectives can benefit from the project's experience and adopt and carry out similar initiatives.

General Overview of Farmers Open Days

The first 12 FOD took place from October 2024 to April 2025. Each event was led by a School representative, designated as the GrowLIFE ambassador, the Turismo de Portugal (TdP) team, with support from Ciências. Several meetings were held to ensure a meaningful adaptation of the event to the reality of each school and its location. Most schools experienced similar challenges when organising and facilitating the event but there were issues that were very much related to the size and location of the school. In this section of the report, we will describe the main challenges and achievements of the FODs. This summary is based on the reports delivered by each Hospitality and Tourism School.

Achievements

Producers' engagement

Participating producers showed strong engagement and a clear willingness to contribute to every stage of its preparation and development. Their openness and availability were essential to shape a collaborative and hands-on dynamic, which enriched the overall experience. This positive involvement highlights the value of maintaining close ties with local producers and confirms their role as key partners in GrowLIFE. This also suggests that with the right conditions and communication, producer participation can be both consistent and impactful in future activities.

High involvement of the school community

All Schools reported strong engagement in the Farmers Open Days from their entire community. Students, chefs, and staff recognized these events as essential for creating a vibrant environment that strengthens relationships and enhances the overall atmosphere. This collaboration reinforces bonds between chefs and students while encouraging their participation and involvement.

Awareness raising towards sustainable, seasonal and locally sourced products

The initiative played an important role in increasing the school community's awareness of the benefits of choosing seasonal, sustainable, and local products. Direct engagement with local producers—during both the product showcase and open discussions—helped foster a deeper understanding of sustainable production. Schools reported that FOD encouraged a more conscious approach to consumption among participants.

Partnerships and Stakeholder Engagement

The event served as a valuable opportunity to strengthen existing partnerships and explore new collaborations with stakeholders who can meaningfully contribute to the project. Beyond reinforcing ties with municipalities and partner farmers, it opened doors to connections with other sustainable producers, producer associations, local development organizations, NGOs, and similar initiatives, highlighting the potential for greater networking and collective impact at the local level.

Challenges

Involving the broader public

Engaging the general public emerged as a shared challenge among the participating schools, due to a range of factors. One key issue was geographic location: several schools are situated outside urban centres, making it more difficult to attract visitors or involve passersby. Scheduling also posed difficulties, as aligning school timetables with times that are convenient for the local community was often not feasible. Additionally, weather conditions—particularly during the autumn and winter months—introduced an element of unpredictability. In several instances, adverse weather led to last-minute changes, forcing events to be moved indoors, which limited their visibility and made it harder to engage external participants.

Involving Organic Certified farmers

One of the key challenges encountered was the involvement of certified organic farmers in all FOD. While prioritizing organic producers was important to promote sustainable production practices, limited numbers of certified organic farmers in several regions

made it difficult to maintain this standard consistently across all event locations. This made the team consider broader definitions of sustainable agriculture and explore complementary approaches for engaging producers who follow sustainable practices but do not hold formal certification.

Communication and dissemination

Communication and dissemination emerged as a significant challenge in promoting the events effectively. Despite the team's efforts, reaching a wide audience through multiple channels was often limited by short lead times, lack of access to promotional tools, and weak integration with local media and community networks. This affected not only event attendance but also the potential to fully engage the broader community.

Public Procurement Procedures

A key challenge identified relates to the constraints posed by current public procurement regulations, which can limit the ability of schools to directly source products from local producers. These rules sometimes prioritize cost minimization and impose bureaucratic requirements, making it difficult to sustain partnerships that promote local and sustainable food systems. Nonetheless, the connections fostered during FOD underscored the significant opportunity to revisit and enhance procurement procedures. By evolving these practices, public institutions can better support sustainability, strengthen regional economies, and enrich educational experiences through meaningful engagement with local supply chains.

Product seasonality and availability

In some cases, the limited availability and seasonality of local products constrained the range of gastronomic options. While working with local and seasonal ingredients aligns with the project's sustainability goals, it also presented practical challenges in menu planning and delivery. This highlights the importance of anticipating such limitations in future editions and exploring creative strategies.

Consumer behaviour analysis

While efforts were made to collect consumer feedback during the events, the number of responses received was lower than anticipated, and several challenges emerged. Among those who did respond, many surveys were incomplete, contained invalid answers, and some participants explicitly declined follow-up contact. The informal and dynamic nature of the events made it difficult to obtain detailed and reliable feedback on-site.

Budget

The initial budget allocated for purchasing products for the tasting at FOD (€250) proved to be insufficient. The school aims to source a variety of items from each participating producer (typically a minimum of 5 producers participate per event), which makes it challenging to remain within the original budget for the tasting.

Next Steps: Planning for the Future

The 12 Hospitality and Tourism Schools are already planning the next Farmers Open Days for the 2025 – 2026 school year. From the next school year Farmers Open Days will be organised within the Sustainable Food Systems Module (WP5), involving students in the organisation of the event, contacting farmers and having a more active role in facilitating the open discussion. This involvement will contribute to improve students skills related to: 1) Project Management and Event Organisation, by involving the students in planning, scheduling, logistics and communication; 2) Welcoming and Customer Service, by developing their capacities in welcoming guests, guiding participants and serving in a different setting; 3) Networking by establishing direct contact with farmers and other professionals in the sector and most importantly 4) Sustainable Food Education, by acquiring knowledge about local and seasonal products and their importance for sustainable food systems. Another important step for the establishment of FOD is the creation of the Guide to Organizing Farmers Open Days, this document will be developed by the GrowLIFE team (TdP and Ciências) with the support of the representatives of the project within each school, so that students and teachers at PHTS have all the necessary resources to successfully organise the event after the completion of GrowLIFE, ensuring the sustainability of the event. All technical

content produced within the GrowLIFE will be available for download in the project's website and will be broadly disseminated by the project's contact network.

However, as mentioned in FOD general overview, there are more immediate challenges that need the attention of the team going forward. Several strategies have already been thought of to overcome the challenges shared.

Enhancing Public Engagement

a) Encourage co-creation and interaction:

Events that invite active public involvement tend to be more engaging and memorable. Schools will consider co-creating events with local community members, such as partner Municipalities, Local Development Associations, or Farmers Associations, by inviting them to have a more active role, contributing with ideas, share expertise, or participate in planning. This collaborative approach fosters a sense of ownership and shared purpose.

b) Facilitate Outreach and Community Access:

To overcome geographical and logistical barriers, schools can take proactive steps to meet the public where they are. Establishing partnerships with local organisations and using their spaces as host sites can significantly increase visibility. Several schools have already shared their will to collaborate with partner Municipalities to host the FOD at the local Municipal Markets or during specific local events.

c) Adopt Flexible Scheduling and Event Formats:

To fill this gap, schools can organise DAP outside of school - including during other times - so that families, working adults and members of the community can attend. But we don't have the guarantee that it will happen. Since students have no obligation to the school outside of school schedule.

Involving Sustainable Producers Beyond Certification

Through peer recommendations and local partnerships that can support the identification of credible, sustainability-minded participants, the GrowLIFE team will continue to actively identify and invite producers who demonstrate a clear commitment

to sustainable farming practices. Engaging these farmers not only increases inclusivity but also strengthens local relevance, as these producers often reflect the realities of the surrounding agricultural landscape. Clear and transparent communication with the public is also essential when broadening the scope beyond certified organic producers. The open discussion can be used to explain the different pathways to sustainable farming, highlighting both certified and non-certified approaches. Sharing the reasons behind the inclusion of diverse farming practices can enhance public understanding and trust.

Strengthening Communication and Dissemination

Improving communication and dissemination efforts is essential to increasing public awareness, attendance, and overall community engagement. To address the challenges encountered—such as limited lead time, fragmented outreach, and weak integration with local networks—a more strategic and proactive approach will be implemented. This includes a) Developing a clear communication plan early in the planning process; b) Strengthening collaboration with local media outlets and community organisations to extend reach, while using a multi-channel strategy to ensure broader visibility; c) Involving local ambassadors such as students, farmers, or community leaders can further enhance outreach through trusted networks. Together, these strategies offer a more coordinated and impactful approach to promoting events and engaging the wider community.

Addressing Seasonal Constraints in Local Product Availability

The natural limitations of seasonal availability affected the range of ingredients that could be sourced at certain times, making the design and delivery of each tasting more challenging. To manage these constraints, future editions will incorporate early planning with producers to better understand seasonal cycles and ensure more predictable sourcing. Diversifying the types of products used and incorporating preserved, stored, or processed ingredients—such as pickled vegetables, frozen fruits, or dried herbs—could help extend the usability of seasonal goods. Embracing seasonality not as a limitation but as a guiding principle can enhance authenticity,

reduce waste, and strengthen the link between local food systems and community awareness.

Enhancing Consumer Feedback Strategies

The project team will continue developing feedback strategies that are more aligned with the event environment. Future efforts could focus on implementing quick, easy-to-complete tools such as shorter digital surveys accessible via QR codes. Besides the post-event follow-ups via email the GrowLIFE team will review and explore more efficient ways to collect information. Incorporating these approaches aligns with the informal atmosphere but also increases the likelihood of gathering relevant and representative information.

Budget

To ensure the successful implementation of the tasting activity, the GrowLIFE team will make every effort to increase the initial budget allocated to the Farmers Open Days. This adjustment would enable the schools to effectively carry out the tasting sessions for up to 50 participants, which corresponds to the target audience of each FOD.

Conclusion

The next academic year presents an opportunity to continue improving FOD. The challenges encountered throughout the event—from limited public engagement and communication barriers to seasonal product constraints and feedback collection—have provided valuable learning opportunities. By implementing the strategies outlined in this report, future editions can become more inclusive, responsive, and effective. Enhancing communication through early planning, diverse channels, and local partnerships will increase public awareness and attendance. Flexible scheduling, outreach initiatives, and co-creation with local partners can foster deeper engagement. Addressing limitations in product availability through advance planning and creative culinary solutions will help maintain quality and sustainability. Finally, adapting feedback tools will ensure that valuable insight, from producers and consumers, is captured to measure behaviour change. Together, these improvements offer a practical roadmap for delivering more impactful, accessible, and community-rooted events going forward.

Anexes

Farmers Open Day – by chronological order (pictures, open discussion key-insights, invitation to farmers and dissemination materials)

1. Hospitality and Tourism School Setúbal – 16/10/2024
2. Hospitality and Tourism School Douro Lamego – 31/11/2024
3. Hospitality and Tourism School Porto – 13/11/2024
4. Hospitality and Tourism School Viana do Castelo – 14/11/2024
5. Hospitality and Tourism School Algarve (Faro) – 28/11/2024
6. Hospitality and Tourism School Lisboa – 31/01/2025
7. Hospitality and Tourism School Oeste (Caldas da Rainha) 12/03/2025
8. Hospitality and Tourism School Estoril – 13/03/2025
9. Hospitality and Tourism School Portimão – 25/03/2025
10. Hospitality and Tourism School Vila Real de Santo António – 26/03/2025
11. Hospitality and Tourism School Coimbra – 02/04/2025
12. Hospitality and Tourism School Portalegre – 29/04/2025

Survey to Consumers

Survey to Farmers

Annexes

Farmers Open Days (by chronological order)

Hospitality and Tourism School Setúbal – 16/10/2024

Participants: 353

Students: 270

Farmers: 9

Consumers: 73



Hospitality and Tourism School Setúbal – 16/10/2024

Showcase



Hospitality and Tourism School Setúbal – 16/10/2024

Showcase



Hospitality and Tourism School Setúbal – 16/10/2024

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Setúbal – 16/10/2024

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Setúbal – 16/10/2024

Open discussion – Key Insights

- Prioritizing fresh, seasonal foods grown sustainably and without synthetic chemicals supports health and environmental resilience.
- Understanding and respecting seasonality and natural cycles is fundamental to organic farming practices.
- Families and schools play a key role in shaping young people's long-term eating habits and attitudes toward food.
- Changing food habits among older generations remains a significant cultural and behavioral challenge.
- There is a critical distinction between food that is visually appealing and food that is genuinely nutritious.
- Supermarkets dominate food distribution, but alternatives like AMAPs, bulk stores, and short food supply chains offer more sustainable models.
- Climate change poses growing challenges for fruit and vegetable producers as well as beekeepers, threatening both yields and ecosystems.
- Adopting food waste reduction strategies and promoting circular practices in the kitchen is essential for a more sustainable food system.



Hospitality and Tourism School Setúbal – 16/10/2024

Invitation to Farmers



CONVITE

A Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal
tem o prazer de o/a convidar para participar no

DIA ABERTO DE PRODUTORES



16 de outubro, 2024 | 10h - 14h

Neste evento poderá mostrar e vender os seus produtos ao público, vê-los transformados em deliciosas iguarias num momento de *Showcooking* e participar numa conversa aberta sobre a importância da agricultura de proximidade.

O evento decorrerá nas instalações da Escola:
Baluarte do Cais, Av. Luísa Todi n.º 5, 2900-461 Setúbal

Esperamos por si!



Uma iniciativa de:

Co-financiada pela União Europeia

LIFE21-GIC-PT-GrowLIFE-101024425. As visões e opiniões expressas são dos autores e não refletem necessariamente as da União Europeia ou CINEA. Nem a União Europeia nem a CINEA poderão ser responsabilizadas pelas mesmas.



projetoGrowLIFE@fc.ul.pt
<https://linktr.ee/growlife.pt>





Hospitality and Tourism School Setúbal – 16/10/2024

Event Agenda & Poster

**GROW
LIFE**

AGENDA
DIA ABERTO DE PRODUTORES



Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, 16 de outubro, 2024

10h00 - 14h00 | Mostra e venda de produtos à comunidade
Produtores: Quinta dos Medronheiros | Quinta Maravilha
Cyclos e Ritmos | Quinta da Salema | Quinta da Mascote Bio
Cegas Tradições | Herdade do Alto do Pina | Mel Pica Flor
Queijaria Simões

12h00 - 14h00 | Degustação de águas e sumos detox
Showcooking Produtos D' Horta
Showcooking Sobremesas saudáveis
Conversa aberta sobre a importância da agricultura
de proximidade



[projeto@growlife.pt](https://linktr.ee/growlife.pt)
[GrowLIFE@fc.ul.pt](https://linktr.ee/growlife.pt)
<https://linktr.ee/growlife.pt>

**GROW
LIFE**



DIA ABERTO DE PRODUTORES
com produtos sustentáveis

Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal

Mostra de Produtos Locais
Showcooking
Conversa aberta

16 de outubro, 2024 | 10h - 14h
Baluarte do Cais, Av. Luísa Todi n.º 5, 2900-461 Setúbal

Esperamos por si!



[projeto@growlife.pt](https://linktr.ee/growlife.pt)
[GrowLIFE@fc.ul.pt](https://linktr.ee/growlife.pt)
<https://linktr.ee/growlife.pt>

**Ciências
ULisboa**

**FCiências^{ID}**
ASSOCIAÇÃO PARA A
INVESTIGAÇÃO E
DESENVOLVIMENTO
DE CIÊNCIAS

**CE3C**
centre for ecology, evolution
and environmental changes



**TURISMO DE
PORTUGAL**  **escolas**

Hospitality and Tourism School Douro - Lamego — 31/10/2024

Participants: 125

Students: 90

Farmers: 8

Consumers: 27



Hospitality and Tourism School Douro - Lamego — 31/10/2024

Showcase



Hospitality and Tourism School Douro - Lamego — 31/10/2024

Showcase



Hospitality and Tourism School Douro - Lamego — 31/10/2024

Showcase



Hospitality and Tourism School Douro - Lamego — 31/10/2024

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Douro Lamego – 31/10/2024

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Douro - Lamego — 31/10/2024

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Douro - Lamego – 31/10/2024

Open discussion – Key Insights

- Supporting small-scale producers is essential to promoting biodiversity, local economies, and food sovereignty.
- Wild resources hold untapped culinary and gastronomic potential, offering unique flavors and innovation opportunities.
- Traditional, sustainable, and local production methods deserve greater recognition and strategic promotion within the food system.
- Collaboration between producers and chefs strengthens value chains and enhances the integrity of ingredients from farm to table.
- Embracing seasonal cuisine with local ingredients fosters environmental sustainability and culinary creativity.
- Protecting bees and supporting beekeeping are vital for ecological balance and food security.
- Farming practices directly influence the quality and character of honey, underscoring the importance of sustainable landscapes.



Hospitality and Tourism School Douro Lamego – 31/10/2024

Invitation to Farmers



CONVITE

A Escola de Hotelaria e Turismo de Douro-Lamego
tem o prazer de o/a convidar para participar no

DIA ABERTO DE PRODUTORES



31 de outubro, 2024 | 14h30 - 17h30

Neste evento poderá mostrar e vender os seus produtos ao público, vê-los transformados em deliciosas iguarias num momento de *Showcooking* e participar numa conversa aberta sobre a importância da agricultura de proximidade.

O evento decorrerá nas instalações da Escola:
Quinta de S. Carlos, Rua Visconde Arneirós 6, 5100-210 Lamego

Esperamos por si!

Uma iniciativa de:



LIFE21-GIC-PT-GrowLIFE-101074425. As visões e opiniões expressas são dos autores e não refletem necessariamente as da União Europeia ou CINEA. Nem a União Europeia nem a CINEA poderão ser responsabilizadas pelas mesmas.



projetogrowlife.pt
GrowLIFE@fc.ul.pt
<https://linktr.ee/growlife.pt>





Hospitality and Tourism School Douro Lamego – 31/10/2024

Event Agenda & Poster



AGENDA

DIA ABERTO DE PRODUTORES



Escola de Hotelaria e Turismo de Douro-Lamego, 31 de outubro, 2024

14h30 – 17h30 | Mostra e venda de produtos à comunidade
Produtores: Apavdouro - Associação dos Produtores Agrícolas do Vale do Douro | Associação Inovterra
Fumeiros Porfirio | Rui Pedro Gonçalves | Runimel

16h00 – 17h00 | Degustação de águas aromatizadas e sumos detox: Chefe Jorge Bastos
Showcooking com produtos biológicos: Chefe Hugo Santana
Conversa aberta: Produtores | Chefe Luís Guedes
da Quinta São José do Barrilário | Enóloga Rita Ferreira da Quinta do Ventozelo

17h30 | Encerramento: Dr. Miguel Duarte - Diretor da Escola de Hotelaria e Turismo Douro Lamego | Dr. Francisco Lopes - Presidente da Câmara Municipal de Lamego







DIA ABERTO DE PRODUTORES

com produtos sustentáveis

Escola de Hotelaria e Turismo de Douro-Lamego

Mostra de Produtos Locais

Showcooking
Conversa aberta

31 de outubro, 2024 | 14h30 - 17h30
Quinta de S. Carlos, Rua Visconde Arneirós 6, 5100-210 Lamego

Esperamos por si!





Hospitality and Tourism School Porto — 13/11/2024

Participants: 221

Students: 202

Farmers: 7

Consumers: 12



Hospitality and Tourism School Porto — 13/11/2024

Showcase



Hospitality and Tourism School Porto — 13/11/2024

Showcase



Hospitality and Tourism School Porto — 13/11/2024

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Porto — 13/11/2024

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Porto — 13/11/2024

Open discussion — Key Insights

- Imported, adulterated honey undermines local producers.
- Trust in local food comes from transparency and direct relationships.
- Small-scale, organic producers struggle with market demands and logistics.
- Seasonal cooking boosts sustainability and sparks creativity in chefs.
- Culinary education should teach sustainability and hands-on experience
- Students are increasingly aware of local, seasonal, and organic food.
- Public institutions face barriers to buying sustainable, local food.
- Supporting local producers strengthens regional economies and education.
- Collaboration across sectors is key to a fair and resilient food system.
- Schools should connect tradition with innovation and involve the community.



Hospitality and Tourism School Porto – 13/11/2024

Invitation to Farmers



CONVITE

A Escola de Hotelaria e Turismo do Porto
tem o prazer de o/a convidar para participar no

DIA ABERTO DE PRODUTORES



13 de novembro, 2024 | 09h - 13h

Neste evento poderá mostrar e vender os seus produtos ao público, vê-los transformados em deliciosas iguarias num momento de *Showcooking* e participar numa conversa aberta sobre a importância da agricultura de proximidade.

O evento decorrerá nas instalações da Escola:
Rua da Firmeza 71, 4000-228 Porto

Esperamos por si!



Co-financiada pela União Europeia

O GrowLIFE é uma iniciativa de:



Ciências ULisboa



FCiências



TURISMO DE PORTUGAL



escolas



CE3C



CHANGE



Porto.



projetogrowlife.pt
GrowLIFE@fc.ul.pt
<https://linktr.ee/growlife.pt>

LIFE21-GIC-PT-GrowLIFE-101074425. As visões e opiniões expressas são dos autores e não refletem necessariamente as da União Europeia ou CINEA. Nem a União Europeia nem a CINEA poderão ser responsabilizadas pelas mesmas.



Event Agenda & Poster

AGENDA

DIA ABERTO DE PRODUTORES

Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, 13 de novembro, 2024

09h00 – 13h00 | **Mostra e venda de produtos à comunidade**
Produtores: Quinta do Pinheiral, Cura e Regeneração
Agrinemus – Produtos Biológicos, Lda. | Shiicoração – Cogumelos
Shiitake Biológicos | Quinta da Lameira – Agricultura Bio
Life Maronesa | Espécie 23 | Humusbio, Lda.

11h00 – 13h00 | **Conversa Aberta e Showcooking com produtos biológicos:**
Manuela Carvalho – Departamento de Business Intelligence
do Turismo de Portugal | Manuel Semedo – Economia Circular,
Município do Porto

13h00 | **Encerramento:** Dr. Paulo Morais Vaz – Diretor da EHTP

DIA ABERTO DE PRODUTORES

com produtos sustentáveis

Escola de Hotelaria e Turismo do Porto

Mostra de Produtos Locais
Showcooking
Conversa aberta

13 de novembro, 2024 | 09h - 13h
Rua da Firmeza 71, 4000-228 Porto

Esperamos por si!



Hospitality and Tourism School Viana do Castelo – 14/11/2024

Participants: 139

Students: 96

Farmers: 8

Consumers: 35



Hospitality and Tourism School Viana do Castelo – 14/11/2024

Showcase



Hospitality and Tourism School Viana do Castelo – 14/11/2024

Showcase



Hospitality and Tourism School Viana do Castelo – 14/11/2024

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Viana do Castelo – 14/11/2024

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Viana do Castelo – 14/11/2024

Open discussion – Key Insights

- Local agriculture is essential for improving health, strengthening the local economy, and fostering environmental sustainability.
- Organizing events like FOD promotes awareness and dialogue about food choices, reminding us that "we are what we eat."
- Hospitality students are encouraged to take a proactive role in promoting sustainable agricultural practices, whether through launching their own businesses or collaborating with employers.
- Short food supply chains and local food networks are pivotal for reducing environmental impact and boosting local resilience.
- Nature offers us seasonal foods that align with our needs, such as vitamin C-rich fruits (e.g., kiwis and oranges) in winter to enhance immune health.
- Concerns were raised about the limited market for organic produce, emphasising the need to increase the visibility and demand for seasonal and organic products.



Hospitality and Tourism School Viana do Castelo – 14/11/2024

Invitation to Farmers

**GROW
LIFE**

CONVITE

A Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo
tem o prazer de o/a convidar para participar no

DIA ABERTO DE PRODUTORES



14 de novembro, 2024 | 15h - 18h

Neste evento poderá mostrar e vender os seus produtos ao público, vê-los transformados em deliciosas iguarias num momento de *Showcooking* e participar numa conversa aberta sobre a importância da agricultura de proximidade.

O evento decorrerá nas instalações da Escola:
Forte de Santiago da Barra, 4900-350 Viana do Castelo

Esperamos por si!


Co-financiada pela
União Europeia

O GrowLIFE é uma iniciativa de:

Ciências
ULisboa


FCiências^{ID}


TURISMO DE
PORTUGAL


escolas


CE3C


CHANGE







projeto-growlife.pt
GrowLIFE@fc.ul.pt
<https://linktr.ee/growlife.pt>

Com o apoio de:


LIFE21-GIC-PT-GrowLIFE-101074425. As visões e opiniões expressas são dos autores e não refletem necessariamente as da União Europeia ou CINEA. Nem a União Europeia nem a CINEA poderão ser responsabilizadas pelas mesmas.



Hospitality and Tourism School Viana do Castelo – 14/11/2024

Event Agenda & Poster



GROW LIFE

AGENDA

DIA ABERTO DE PRODUTORES



Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo,
14 de novembro, 2024

15h00 - 16h00 | Mostra e venda de produtos à comunidade
Produtores: Aromáticas Vivas | Enchidos Agramonte
Vale do Caracol | Mel Flor de Viana | Bio Casais

16h00 - 17h30 | Conversa Aberta e Showcooking com produtos biológicos
Monica Esteves – Vale do Caracol – Horticultura Biológica
Cláudia Barrera – GrowLife Project

17h30 | Encerramento
Dra. Helena Cardoso – Diretora da EHT Viana do Castelo

Projeto financiado pelo FSE 2014-2020 através do EAFOP 2014-2020. O projeto é cofinanciado pelo FSE 2014-2020 através do EAFOP 2014-2020. O projeto é cofinanciado pelo FSE 2014-2020 através do EAFOP 2014-2020.



GROW LIFE



DIA ABERTO DE PRODUTORES

com produtos sustentáveis

Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo

Mostra de Produtos Locais
Showcooking
Conversa aberta

14 de novembro, 2024 | 15h - 18h
Forte de Santiago da Barra, 4900-350 Viana do Castelo

Esperamos por si!

Projeto financiado pelo FSE 2014-2020 através do EAFOP 2014-2020. O projeto é cofinanciado pelo FSE 2014-2020 através do EAFOP 2014-2020. O projeto é cofinanciado pelo FSE 2014-2020 através do EAFOP 2014-2020.

Hospitality and Tourism School Algarve (Faro) — 28/11/2024

Participants: 113

Students: 92

Farmers: 6

Consumers: 15



Hospitality and Tourism School Algarve (Faro) – 28/11/2024

Showcase



Hospitality and Tourism School Algarve (Faro) – 28/11/2024

Showcase



Hospitality and Tourism School Algarve (Faro) – 28/11/2024

Showcase



Hospitality and Tourism School Algarve (Faro) – 28/11/2024

Tasting



Hospitality and Tourism School Algarve (Faro) – 28/11/2024

Tasting



Hospitality and Tourism School Algarve (Faro) – 28/11/2024

Open Discussion



Hospitality and Tourism School Algarve (Faro) – 28/11/2024

Open Discussion



Hospitality and Tourism School Algarve (Faro) – 28/11/2024

Open discussion – Key Insights

- Local, sustainable, and organic ingredients are not just sources of flavor – they are drivers of ethical and environmentally conscious gastronomy.
- Strengthening the connection between education and agriculture promotes innovation and long-term value creation in the food sector.
- Culinary education must go beyond technique, challenging students to innovate, respond to market needs, and engage with sustainability.
- Collaboration with local producers enriches student learning and highlights the role of gastronomy in supporting regional economies and ecosystems.
- Schools play a vital role in shaping future professionals who can lead with creativity, sustainability, and respect for local resources.
- Sharing producers' stories deepens understanding of the challenges behind food production and builds empathy and transparency in the food chain.



Hospitality and Tourism School Algarve (Faro) – 28/11/2024

Invitation to Farmers



CONVITE

A Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve
tem o prazer de o/a convidar para participar no

DIA ABERTO DE PRODUTORES



28 de novembro, 2024 | 10h – 13h

Neste evento poderá mostrar e vender os seus produtos ao público, vê-los transformados em deliciosas iguarias num momento de *Showcooking* e participar numa conversa aberta sobre a importância da agricultura de proximidade.

O evento decorrerá nas instalações da Escola:
Largo de São Francisco, 8000-142 Faro

Esperamos por si!

O GrowLIFE é uma iniciativa de:



LIFE21-GIC-PT-GrowLIFE-101074425. As visões e opiniões expressas são dos autores e não refletem necessariamente as da União Europeia ou CINEA. Nem a União Europeia nem a CINEA poderão ser responsabilizadas pelas mesmas.

Com o apoio de:



projetoGrowLIFE@fc.ul.pt
<https://linktr.ee/growlife.pt>





Hospitality and Tourism School Algarve (Faro) – 28/11/2024

Event Agenda & Poster



AGENDA

DIA ABERTO DE PRODUTORES



Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve,
28 de novembro, 2024

10h00 – 13h00 | Mostra e venda de produtos à comunidade
Produtores: Agrimenta – Produtos hortícolas | Monte Cau –
– Cogumelos Shiitake Biológicos | Ismael Saúde – Apicultor
Portal dos Queijos – laticínios | Ria Fresh – Verduras da Ria

11h30 – 13h00 | Conversa Aberta e Showcooking com produtos biológicos
Demonstração de águas aromatizadas e cocktails sem álcool
Conversa – “Promoção de circuitos curtos- alimentação
saudável e sustentável”
Intervenientes: Produtores; consumidores; Chefs; alunos;
GrowLife; RevitAlgarve

**13h00 | Encerramento: Paula Vicente – Diretora da EHTA | Sophie
Matias – Vereadora da Câmara Municipal de Faro**



O GrowLife é um projeto de
LIFE23-GC-PT-GrowLife-101074627. Ao longo do projeto, os produtores e consumidores vão desenvolver e implementar ações de educação ambiental e de desenvolvimento sustentável. Este projeto é financiado pela Comissão Europeia através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Sustentável.



DIA ABERTO DE PRODUTORES

com produtos sustentáveis

Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve

Mostra de Produtos Locais
Showcooking
Conversa aberta

28 de novembro, 2024 | 10h – 13h
Largo de São Francisco, 8000-142 Faro

Esperamos por si!



O GrowLife é um projeto de
LIFE23-GC-PT-GrowLife-101074627. Ao longo do projeto, os produtores e consumidores vão desenvolver e implementar ações de educação ambiental e de desenvolvimento sustentável. Este projeto é financiado pela Comissão Europeia através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Sustentável.

Hospitality and Tourism School Lisboa — 31/01/2025

Participants: 149

Students: 32

Farmers: 7

Consumers: 110



Hospitality and Tourism School Lisboa – 31/01/2025

Showcase



Showcase



Hospitality and Tourism School Lisboa – 31/01/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School Lisboa – 31/01/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School Lisboa – 31/01/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Lisboa — 31/01/2025

Tasting and Open Discussion





Hospitality and Tourism School Lisboa – 31/01/2025

Open discussion – Key Insights

- Understanding the origins and stories behind food strengthens the connection between people and the land.
- Diversity in food systems is essential for balance and sustainability.
- Eating is a cultural act that preserves memory and biocultural heritage.
- Agroecological transitions are rooted in tradition, memory, and the stories of intergenerational farming.
- Sustainable food systems in cities are central to climate goals, especially carbon neutrality.
- Long-distance food supply chains have hidden social and environmental costs, including loss of local production and increased waste.
- Short food supply chains reduce environmental impact and preserve local economies.
- Consumer choices reflect core values such as justice and human dignity in food production.
- Education around the origin of food and sustainability are essential to transforming the Food System.



Hospitality and Tourism School Lisboa – 31/01/2025

Invitation to Farmers



CONVITE

A Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa
tem o prazer de o/a convidar para participar no

DIA ABERTO DE PRODUTORES



31 de janeiro, 2025 | 14h30 – 17h30

Neste evento poderá mostrar e vender os seus produtos ao público, vê-los transformados em deliciosas iguarias num momento de *Showcooking* e participar numa conversa aberta sobre a importância da agricultura de proximidade.

O evento decorrerá nas instalações do Hotel da Estrela
Rua Saraiva de Carvalho 35, 1250-241 Lisboa

Esperamos por si!



Co-financiado pela União Europeia

O GrowLIFE é uma iniciativa de:



Ciências ULisboa



FCiências



TURISMO DE PORTUGAL



escolas



CE3C



CHANGE





projeto-growlife.pt
GrowLIFE@fc.ul.pt
<https://linktr.ee/growlife.pt>

Com o apoio de:



LISBOA E NOVA

LIFE21-GAC-PT-GrowLIFE-101074425. As visões e opiniões expressas são dos autores e não refletem necessariamente as da União Europeia ou CINEA. Nem a União Europeia nem a CINEA poderão ser responsabilizadas pelas mesmas.





Hospitality and Tourism School Lisboa – 31/01/2025

Event Agenda & Poster

GROW LIFE

AGENDA

DIA ABERTO DE PRODUTORES

Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa,
31 de janeiro, 2025

14h30 – 16h00 | Mostra e venda de produtos à comunidade
Produtores: Salina Greens | Pão do Farinha | Horta D'Carla
Papinhas do Sebastião | Landscape Farm | Muka | Firmino
Jesus (Agricultura Biológica)
Talho das Manas

16h00 – 17h30 | Showcooking
Conversa aberta sobre a importância da agricultura de proximidade

© GROW LIFE é uma iniciativa de:
13421-GEOP-Grow LIFE-102274425. As visitas e atividades programadas são das autarquias e não são financiadas pelo Estado Português ou da União Europeia ou da CINEA. Não se pode responsabilizar a CINEA por qualquer erro ou omissão.

GROW LIFE

DIA ABERTO DE PRODUTORES

com produtos sustentáveis

Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa

Mostra de Produtos Locais
Showcooking
Conversa aberta

31 de janeiro, 2025 | 14h30 – 17h30
Hotel da Estrela - Rua Saraiva de Carvalho 35, 1250-241 Lisboa

Esperamos por si!

© GROW LIFE é uma iniciativa de:
13421-GEOP-Grow LIFE-102274425. As visitas e atividades programadas são das autarquias e não são financiadas pelo Estado Português ou da União Europeia ou da CINEA. Não se pode responsabilizar a CINEA por qualquer erro ou omissão.



Hospitality and Tourism School Oeste (Caldas da Rainha) – 12/03/2025

Participants: 72

Students: 50

Farmers: 7

Consumers: 15



Hospitality and Tourism School Oeste (Caldas da Rainha) – 12/03/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School Oeste (Caldas da Rainha) – 12/03/2025

Showcase



Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Oeste (Caldas da Rainha) – 12/03/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Oeste (Caldas da Rainha) – 12/03/2025

Open discussion – Key Insights

- Food choices impact our health, the environment, and the global economy—stronger food education is essential.
- True sustainability relies on practices like crop rotation, green manures, composting, and natural pest control, not just means of certification.
- Local markets and short food supply chains build trust and strengthen community ties.
- Small-scale producers face policy and regulatory challenges, often excluded from broader financial support programs.
- Hospitality and Tourism Schools play a key role in connecting students with producers and embedding sustainable practices.
- Food costs should reflect their health impact—seasonal and sustainable diets may reduce long-term healthcare expenses.



Hospitality and Tourism School Oeste (Caldas da Rainha) – 12/03/2025

Invitation to Farmers

**GROW
LIFE**

CONVITE

A Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste
tem o prazer de o/a convidar para participar no
DIA ABERTO DE PRODUTORES



12 de março, 2025 | 10h às 13h

Neste evento poderá mostrar e vender os seus produtos ao público, vê-los transformados em deliciosas iguarias num momento de *Showcooking* e participar numa conversa aberta sobre a importância da agricultura de proximidade.

O evento decorrerá nas instalações da Escola:
Praça da Universidade - Edifício 2, 2500-208 Caldas da Rainha

Esperamos por si!

O GrowLIFE é uma iniciativa de:



Co-financiado pela União Europeia

LIFE21-GIC-PT-GrowLIFE:101074425. As visões e opiniões expressas são dos autores e não refletem necessariamente as da União Europeia ou CINEA. Nem a União Europeia nem a CINEA poderão ser responsabilizadas pelas mesmas.

Com o apoio de:



projeto:growlife.pt
GrowLIFE@fcu.pt
<https://linktr.ee/growlife.pt>





Hospitality and Tourism School Oeste (Caldas da Rainha) – 12/03/2025

Event Agenda & Poster

AGENDA

DIA ABERTO DE PRODUTORES

Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste | 12 de março, 2025

10h00 - 13h00 | Mostra e venda de produtos à comunidade
Produtores: António Martins | Entrecepas, Sociedade Agrícola | Horta do Pé Descalço | Quintal Urbano
Mercado Biológico de Óbidos | Sabor BIO

11h30 - 13h00 | Showcooking
Conversa aberta sobre a importância da agricultura de proximidade.

DIA ABERTO DE PRODUTORES

com produtos sustentáveis

Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste

Mostra de Produtos Locais
Showcooking
Conversa aberta

12 de março, 2025 | 10h - 13h
Praça da Universidade - Edifício 2, 2500-208 Caldas da Rainha

Esperamos por si!



Hospitality and Tourism School Estoril – 13/03/2025

Participants: 90

Students: 67

Farmers: 7

Consumers: 16



Hospitality and Tourism School Estoril – 13/03/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School Estoril – 13/03/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School Estoril – 13/03/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School Estoril – 13/03/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Estoril – 13/03/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Estoril – 13/03/2025

Open discussion – Key Insights

- Strengthening the connection between schools, producers, and the local community is essential to transform food systems and build a more sustainable and conscious future.
- The challenges of local production, such as climate instability or distribution difficulties, highlight the urgent need for regenerative practices and collaborative solutions.
- Respect for the land and nature's cycles was central to the discussion: from composting with algae and mushrooms to grazing animals, everything starts with caring for the earth.
- Cooking is also about education: valuing the product as a whole, reducing waste, and simplifying to let the ingredient shine.
- Food literacy is key: understanding the stories, processes, and impacts of food allows for more informed choices.
- Events like FOD foster a food culture that is closer, fairer, and rooted in values of sustainability and collaboration.



Hospitality and Tourism School Estoril – 13/03/2025

Invitation to Farmers



CONVITE

A Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril
tem o prazer de o/a convidar para participar no

DIA ABERTO DE PRODUTORES



13 de março, 2025 | 14h30 às 17h30

Neste evento poderá mostrar e vender os seus produtos ao público, vê-los transformados em deliciosas iguarias num momento de *Showcooking* e participar numa conversa aberta sobre a importância da agricultura de proximidade.

O evento decorrerá nas instalações da Escola:
Av. Condes de Barcelona 2769-510 Estoril

Esperamos por si!



Co-financiado pela União Europeia

O GrowLIFE é uma iniciativa de:



LIFE21-GC-PT-GrowLIFE-101074425. As visões e opiniões expressas são dos autores e não refletem necessariamente as da União Europeia ou CINEA. Nem a União Europeia nem a CINEA poderão ser responsabilizadas pelas mesmas.

Com o apoio de:



projeto-growlife.pt
GrowLIFE@fc.ul.pt
<https://linktr.ee/growlife.pt>







Hospitality and Tourism School Estoril – 13/03/2025

Event Agenda & Poster



AGENDA

DIA ABERTO DE PRODUTORES



Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril | 13 de março, 2025

14h30 - 17h30 | Mostra e venda de produtos à comunidade
Produtores: Cantinho dos Pimpões | Família Nicolau | Nãm Mushroom | Peter Pão | Quinta do Pisão — Cascais Ambiente | Talho das Manas | WISSI — Atlantic Vegetables

16h30 - 17h30 | Showcooking
Conversa aberta sobre a importância da agricultura de proximidade.



O GrowLIFE é uma iniciativa de: projeto-growlife.pt GrowLIFE@fc.ul.pt <https://linktr.ee/growlife.pt>

Com o apoio de: CASCAIS Câmara Municipal





DIA ABERTO DE PRODUTORES

com produtos sustentáveis

Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril

Mostra de Produtos Locais
Showcooking
Conversa aberta

13 de março, 2025 | 14h30 - 17h30
Av. Condes de Barcelona 2769-510 Estoril

Esperamos por si!



O GrowLIFE é uma iniciativa de: projeto-growlife.pt GrowLIFE@fc.ul.pt <https://linktr.ee/growlife.pt>

Com o apoio de: CASCAIS Câmara Municipal



Hospitality and Tourism School Portimão – 25/03/2025

Participants: 83

Students: 50

Farmers: 9

Consumers: 24



Hospitality and Tourism School Portimão – 25/03/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School Portimão – 25/03/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School Portimão – 25/03/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Portimão – 25/03/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Portimão – 25/03/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Portimão – 25/03/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Portimão – 25/03/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Portimão – 25/03/2025

Open discussion – Key Insights

- Education as an essential role in fostering sustainability, with an emphasis on equipping future generations with the knowledge to act.
- Regenerative farming uses techniques to build a more harmonious relationship between agriculture, the environment, and food production.
- While there is growing awareness, greater efforts are needed to engage local communities in sustainable practices and encourage wider participation.
- Practical challenges, such as the unpredictability of organic farming and the need to balance sustainability with market demands, were discussed, illustrating the complexities of achieving long-term sustainability.
- The collaboration between producers, educators, and consumers demonstrated how collective efforts can drive meaningful change toward a more sustainable future.



Hospitality and Tourism School Portimão – 25/03/2025

Invitation to Farmers

**CONVITE**

A Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão
tem o prazer de o/a convidar para participar no

DIA ABERTO DE PRODUTORES



25 de março, 2025 | 14h30 às 17h30

Neste evento poderá mostrar e vender os seus produtos ao público, vê-los transformados em deliciosas iguarias num momento de *Showcooking* e participar numa conversa aberta sobre a importância da agricultura de proximidade.

O evento decorrerá nas instalações da Escola:
R. Prof. Dr. Montalvão Marques, 8500-722 Portimão

Esperamos por si!



Colaboração pela União Europeia

O GrowLIFE é uma iniciativa de:



projetogrowlife.pt
GrowLIFE@fc.ul.pt
<https://linktr.ee/growlife.pt>

Com o apoio de:



LIFE21-GC-PT-GrowLIFE-101074425. As visões e opiniões expressas são dos autores e não refletem necessariamente as da União Europeia ou CINEA. Nem a União Europeia nem a CINEA poderão ser responsabilizadas pelas mesmas.





Hospitality and Tourism School Portimão – 25/03/2025

Event Agenda & Poster



AGENDA

DIA ABERTO DE PRODUTORES



Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão | 25 de março, 2025

14h30 - 17h30 | Mostra e venda de produtos à comunidade
Produtores: Agrimenta | Cabeço da Eira | Monte da Casteleja | Padaria Santa Isabel | Quinta das Castelhanas | Quinta do Vale da Lama | Salivitae | Maria de Jesus

16h30 - 17h30 | Showcooking
Conversa aberta sobre a importância da agricultura de proximidade.



O GrowLIFE é uma iniciativa de: projeto-growlife.pt
GrowLIFE@fc.ul.pt
<https://linktr.ee/growlife.pt>



DIA ABERTO DE PRODUTORES

com produtos sustentáveis

Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão

Mostra de Produtos Locais
Showcooking
Conversa aberta

25 de março, 2025 | 14h30 - 17h30
R. Prof. Dr. Montalvão Marques, 8500-722 Portimão

Esperamos por si!



O GrowLIFE é uma iniciativa de: projeto-growlife.pt
GrowLIFE@fc.ul.pt
<https://linktr.ee/growlife.pt>



Hospitality and Tourism School V.R. Sto. António – 26/03/2025

Participants: 125

Students: 90

Farmers: 8

Consumers: 27



Hospitality and Tourism School V.R. Sto. António – 26/03/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School V.R. Sto. António – 26/03/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School V.R. Sto. António – 26/03/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School V.R. Sto. António – 26/03/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School V.R. Sto. António — 26/03/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School V.R. Sto. António – 26/03/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School V.R. Sto. António – 26/03/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School V.R. Sto. António – 26/03/2025

Open discussion – Key Insights

- Local produce sourcing was emphasised as crucial for reducing carbon footprints and supporting short food supply chains.
- Simplicity in using fresh, local ingredients demonstrated how sustainability enhances flavor and nutrition.
- Consumer behaviour remains a challenge, particularly in embracing seasonal and unfamiliar products.
- Education and integration of sustainability in curricula are vital for shaping future generations' practices.
- Agroecology and regenerative farming were identified as key to protecting the environment and improving land productivity.
- Collaboration between schools, farmers, and local governments is essential for driving meaningful change.
- Local agricultural heritage should be preserved and celebrated, as it can be of great contribution to the environment and the economy.



Hospitality and Tourism School V.R. Sto. António — 26/03/2025

Invitation to Farmers



CONVITE

A Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António
tem o prazer de o/a convidar para participar no

DIA ABERTO DE PRODUTORES



26 de março, 2025 | 10h00 às 13h00

Neste evento poderá mostrar e vender os seus produtos ao público, vê-los transformados em deliciosas iguarias num momento de *Showcooking* e participar numa conversa aberta sobre a importância da agricultura de proximidade.

O evento decorrerá nas instalações da Escola:
Rua Teófilo Braga 8900-303 Vila Real de Santo António

Esperamos por si!

O GrowLIFE é uma iniciativa de:



LIFE21-GIC-PT-GrowLIFE-101074425. As visões e opiniões expressas são dos autores e não refletem necessariamente as da União Europeia ou CINEA. Nem a União Europeia nem a CINEA poderão ser responsabilizadas pelas mesmas.

Com o apoio de:



projetogrowlife.pt
GrowLIFE@fc.ul.pt
<https://linktr.ee/growlife.pt>





Hospitality and Tourism School V.R. Sto. António – 26/03/2025

Event Agenda & Poster

GROW LIFE

AGENDA

DIA ABERTO DE PRODUTORES

Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Sto. António | 26 de março, 2025

10h00 - 13h00 | Mostra e venda de produtos à comunidade
Produtores: ANCCRAL - Associação Nacional dos Criadores de Caprinos Raça Algarvia | Confraria do Figo da Índia | Feito no Zambujal | Nuno Pinto Cardoso | Quinta da Fornalha | Quinta Padre Filipe | Terras do Sal

11h30 - 13h00 | Showcooking
Conversa aberta sobre a importância da agricultura de proximidade.

O GrowLIFE é uma iniciativa de:

Com o apoio de:

projeto growlife.pt
GrowLIFE@fcu.pt
https://linktr.ee/growlife.pt

GROW LIFE

DIA ABERTO DE PRODUTORES

com produtos sustentáveis

Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António

Mostra de Produtos Locais

Showcooking

Conversa aberta

26 de março, 2025 | 10h00 - 13h00
Rua Teófilo Braga 8900-303 Vila Real de Santo António

Esperamos por si!

O GrowLIFE é uma iniciativa de:

Com o apoio de:

projeto growlife.pt
GrowLIFE@fcu.pt
https://linktr.ee/growlife.pt



Hospitality and Tourism School Coimbra – 02/04/2025

Participants: 125

Students: 90

Farmers: 10

Consumers: 25



Hospitality and Tourism School Coimbra – 02/04/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School Coimbra – 02/04/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School Coimbra – 02/04/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School Coimbra – 02/04/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School Coimbra – 02/04/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School Coimbra — 02/04/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Coimbra – 02/04/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Coimbra – 02/04/2025

Open discussion – Key Insights

- Producers emphasize quality over quantity, adopting organic practices and introducing innovative products such as yacon and kombucha.
- Circular economy principles are strongly integrated into sustainable production, with a focus on reusing by-products (e.g., “water honey”) and composting to close the loop in the production process.
- Collaboration between chefs and producers, coupled with educational initiatives, is central to spreading sustainable practices, particularly among culinary students.
- Despite the benefits, limited production capacity often poses challenges in meeting restaurant demands, while bureaucratic obstacles complicate the certification process for sustainable farming.
- The adoption of fair pricing, the acceptance of “ugly” produce, and efforts to reduce food waste are vital components of a more sustainable food system.
- Supporting native breeds and local products contributes significantly to preserving regional biodiversity and fostering a resilient food culture.



Hospitality and Tourism School Coimbra – 02/04/2025

Invitation for Farmers



CONVITE

A Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra
tem o prazer de o/a convidar para participar no

DIA ABERTO DE PRODUTORES



2 de abril, 2025 | 14h30 às 18h30

Neste evento poderá mostrar e vender os seus produtos ao público, vê-los transformados em deliciosas iguarias num momento de *Showcooking* e participar numa conversa aberta sobre a importância da agricultura de proximidade.

O evento decorrerá nas instalações da Escola:
Rua Teófilo Braga - Quinta da Boavista, 3030-076 Coimbra

Esperamos por si!



O GrowLIFE é uma iniciativa de:



LIFE21-GAC-PT-GrowLIFE-101074425. As visões e opiniões expressas são dos autores e não refletem necessariamente as da União Europeia ou CINEA. Nem a União Europeia nem a CINEA poderão ser responsabilizadas pelas mesmas.



projetogrowlife.pt
GrowLIFE@fcul.pt
<https://linktr.ee/growlife.pt>

Com o apoio de:



COIMBRA





Hospitality and Tourism School Coimbra – 02/04/2025

Event Agenda & Poster

GROW LIFE

AGENDA

DIA ABERTO DE PRODUTORES

Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra | 02 de abril, 2025

14h30 - 18h30 | Mostra e venda de produtos à comunidade
Produtores: Green Flavours | Keep Fresh | O Regaço | Yacon Portugal | Dona Rosa Agricultura Biológica | GoldenCap | Quinta do Zorro - galinhas de raças autóctones | DBee -Mel e Polen do Mondego | Serra Lusa Aromas e Sabores

15h30 - 18h30 | Showcooking
Conversa aberta sobre sustentabilidade e circularidade.

O GrowLIFE é uma iniciativa de:

Com o apoio de:

projeto-growlife.pt
GrowLIFE@fcu.pt
https://linktr.ee/growlife.pt

GROW LIFE

DIA ABERTO DE PRODUTORES

com produtos sustentáveis

Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra

Mostra de Produtos Locais
Showcooking
Conversa aberta

2 de abril, 2025 | 14h30 - 18h30
Rua Teófilo Braga - Quinta da Boavista, 3030-076 Coimbra

Esperamos por si!

O GrowLIFE é uma iniciativa de:

Com o apoio de:

projeto-growlife.pt
GrowLIFE@fcu.pt
https://linktr.ee/growlife.pt



Hospitality and Tourism School Portalegre – 29/04/2025

Participants: 85

Students: 70

Farmers: 6

Consumers: 9



Hospitality and Tourism School Portalegre – 29/04/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School Portalegre – 29/04/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School Portalegre – 29/04/2025

Showcase



Hospitality and Tourism School Portalegre – 29/04/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Portalegre – 29/04/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Portalegre — 29/04/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Portalegre – 29/04/2025

Tasting and Open Discussion



Hospitality and Tourism School Portalegre – 29/04/2025

Open discussion – Key Insights

- Prioritising seasonal and locally sourced ingredients contributes to reduce waste and promotes food system resilience.
- Practices like crop rotation, composting, and natural pest control preserve soil health and biodiversity.
- Reusing materials, reducing food waste, and transforming by-products into new goods contributes to resource efficiency.
- Supporting small-scale, diversified farming helps safeguard ecosystems and cultural heritage.
- Personalised distribution fosters trust, transparency, and fairer value chains.
- Climate change, labour shortages, complex certification processes, water availability and quality, as well as harmful agrochemicals remain major challenges for farmers.
- High-quality foods should be valued for their origin, taste, and sustainability—not just appearance.
- Advocating for policies that recognise sustainable practices, support bio-regions, and reduce bureaucratic barriers should also be a priority.



Hospitality and Tourism School Portalegre — 29/04/2025

Invitation to Farmers



CONVITE

A Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre
tem o prazer de o/a convidar para participar no

DIA ABERTO DE PRODUTORES



29 de abril, 2025 | 10h00 às 13h00

Neste evento poderá mostrar e vender os seus produtos ao público, vê-los transformados em deliciosas iguarias num momento de *Showcooking* e participar numa conversa aberta sobre a importância da agricultura de proximidade.

O evento decorrerá nas instalações da Escola:
Rua Dona Iria Gonçalves Pereira, Travessa de S. Francisco nº 20, 7300-298 Portalegre

Esperamos por si!

O GrowLIFE é uma iniciativa de:



LIFE21-GIC-PT-GrowLIFE-101074425. As visões e opiniões expressas são dos autores e não refletem necessariamente as da União Europeia ou CINEA.
Nem a União Europeia nem a CINEA poderão ser responsabilizadas pelas mesmas.



projeto-growlife.pt
GrowLIFE@fc.ul.pt
<https://linktr.ee/growlife.pt>

Com o apoio de:







Hospitality and Tourism School Portalegre – 29/04/2025

Event Agenda & Poster

GROW LIFE

AGENDA

DIA ABERTO DE PRODUTORES

Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre | 29 de abril, 2025

10h00 - 13h00 | **Mostra e venda de produtos à comunidade**
Produtores: Bioalentejanices | Almojanda | Almuvide | Mel Monte Novo | Nave Mãe | Viveiro Campesino

11h00 - 13h00 | **Showcooking**
Conversa aberta sobre sustentabilidade e circularidade.

O GrowLIFE é uma iniciativa de:
Ciências ULisboa, FCIências, Turismo de Portugal, escolas, CE3C, CHANGE, e a Associação para a Investigação e Desenvolvimento de Ciências (AIDC).
LIFE21-GIC-PT-GrowLIFE-105074425. As visões e opiniões expressas são dos autores e não refletem necessariamente as da União Europeia ou CINEA. Nem a União Europeia nem a CINEA poderão ser responsabilizadas pelas mesmas.

Com o apoio de:
MARE

GROW LIFE

DIA ABERTO DE PRODUTORES
com produtos sustentáveis

Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre

Mostra de Produtos Locais
Showcooking
Conversa aberta

29 de abril, 2025 | 10h00 - 13h00
Rua Dona Iria Gonçalves Pereira, Travessa de S. Francisco nº 20,
7300-298 Portalegre

Esperamos por si!

O GrowLIFE é uma iniciativa de:
Ciências ULisboa, FCIências, Turismo de Portugal, escolas, CE3C, CHANGE, e a Associação para a Investigação e Desenvolvimento de Ciências (AIDC).
LIFE21-GIC-PT-GrowLIFE-105074425. As visões e opiniões expressas são dos autores e não refletem necessariamente as da União Europeia ou CINEA. Nem a União Europeia nem a CINEA poderão ser responsabilizadas pelas mesmas.

Com o apoio de:
MARE



Folheto Informativo

Este questionário foi elaborado no âmbito do projeto **GrowLIFE** (LIFE21-GIC-PT-GrowLIFE-101074425), uma colaboração entre a equipa da Caravana AgroEcológica da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa e o Turismo de Portugal, financiado pelo programa LIFE para o Ambiente e a Ação Climática.

A missão do GrowLIFE é promover a transição para um Sistema Alimentar mais sustentável, tendo três grandes objetivos: assegurar uma alimentação saudável acessível a todos, promover a subsistência socioeconómica dos agricultores e proteger o meio ambiente. Para atingir estes objetivos, o projeto irá promover a colaboração entre os vários atores do sistema alimentar, incluindo produtores agrícolas, decisores políticos, *Chefs* e consumidores.

Este questionário é dirigido aos consumidores (público-geral) que participam nos Dias Abertos de Produtores, e foi desenhado com o intuito de:

1. Caracterizar o comportamento e motivações de consumidores no que respeita aos seus hábitos de consumo de produtos agrícolas;
2. Caracterizar a importância atribuída às cadeias curtas de abastecimento e o papel das autoridades locais na sua implementação;
3. Caracterizar a evolução dos pontos anteriores ao longo do tempo.

O preenchimento do questionário deverá demorar cerca de 10 minutos.

A recolha de dados para este estudo será efetuada em cada Dia Aberto de Produtores, e repetida após 3 e 12 meses. A participação no questionário é voluntária e anónima e, embora sejam solicitados alguns dados pessoais para identificação dos participantes, estas informações estarão disponíveis apenas para os membros da equipa que necessitarem de as conhecer para efeitos da análise de resultados, bem como para possibilitar o contacto futuro com cada participante. Em qualquer momento o participante pode desistir da participação no estudo, devendo para isso indicar a sua decisão para o email growlife@fc.ul.pt, indicando o seu nome e concelho/junta de freguesia de residência para identificação do formulário.

Toda a informação recolhida será convertida em formato digital, armazenada num repositório seguro até 5 anos após o final do projeto (2033). Após esse período, os dados serão armazenados *offline* de forma segura nas instalações da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa. Todas as cópias físicas dos inquéritos serão destruídas no final do projeto (2028). Os dados recolhidos serão exclusivamente utilizados para a elaboração dos seguintes relatórios a submeter à União Europeia, entidade financiadora do projeto:

- Monitorização e reporte do impacto das atividades do projeto (*Deliverable D6.2*);
- Relatório dos Dias Abertos de Produtores realizados (*Deliverable D4.1*);
- Relatório do impacto socioeconómico das atividades do projeto (*Deliverable D6.3*).

Após aprovação pela União Europeia, estes relatórios ficarão disponíveis no website do projeto - projetogrowlife.pt, bem como na plataforma CORDIS, o repositório de resultados de projetos europeus - cordis.europa.eu. Os resultados do estudo poderão ainda ser publicados em conferências e revistas académicas. A divulgação dos resultados deste estudo não incluirá qualquer referência, direta ou indireta, à identidade dos participantes.

Os resultados desta análise contribuirão para a elaboração de estratégias que promovam o consumo de proximidade e os sistemas alimentares de base local, e serão essenciais para avaliar o impacto das atividades do projeto.

Para qualquer informação relacionada com este questionário ou com o projeto GrowLIFE, pode contactar a equipa do projeto através do email: growlife@fc.ul.pt.

Website: projetogrowlife.pt | Instagram: [@projetogrowlife](https://www.instagram.com/projetogrowlife) | Facebook: [Projeto GrowLIFE](https://www.facebook.com/ProjetoGrowLIFE) | LinkedIn: [projeto-growlife](https://www.linkedin.com/company/projeto-growlife)

Questionário a Consumidores | Projeto GrowLIFE

Este questionário foi elaborado no âmbito do projeto GrowLIFE, uma colaboração entre a equipa da Caravana AgroEcológica da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, e o Turismo de Portugal, e tem como objetivos: 1) Caracterizar o comportamento e motivações de consumidores no que respeita aos seus hábitos de consumo de produtos agrícolas; 2) Caracterizar a importância atribuída às cadeias curtas de abastecimento e o papel das autoridades locais na sua implementação; 3) Caracterizar a evolução dos pontos anteriores ao longo do tempo.

A participação no questionário é voluntária. Pode desistir da sua participação no estudo, indicando a sua decisão para o email growlife@fc.ul.pt, indicando o seu nome e concelho/junta de freguesia de residência para identificação do formulário. As informações pessoais recolhidas neste inquérito estarão disponíveis exclusivamente aos membros da equipa responsáveis pelo tratamento e análise dos dados, e contacto posterior com os participantes. Em nenhum momento estas informações serão divulgadas. Para mais informação, por favor consulte o folheto informativo em anexo ao presente inquérito.

O preenchimento do questionário deverá demorar cerca de 10 minutos.

Para qualquer questão ou sugestão, por favor contacte-nos através do endereço growlife@fc.ul.pt.

Muito obrigada pela sua participação.

Atentamente,

A equipa do GrowLIFE

(LIFE21-GIC-PT-GrowLIFE-101074425)

☐ Declaro ter lido e compreendido a informação acima descrita, aceito participar neste estudo e permito a utilização dos dados, que de forma voluntária forneço, confiando em que apenas serão utilizados para fins científicos e publicações que delas decorram e nas garantias de confidencialidade e anonimato que me são dadas.

☐ Compreendo que sou livre de desistir do estudo em qualquer altura, sem ter que dar quaisquer explicações e sem quaisquer consequências.

☐ Confirmo que li e compreendi o folheto informativo associado ao questionário.

Perfil do consumidor

Nome e Apelido*: _____

Email*: _____

Contacto telefónico: _____

Localização* (Conselho / Junta de Freguesia): _____

Género*: ☐ M ☐ F ☐ Outro

Idade*: ☐ 18-25 ☐ 26-35 ☐ 36-45 ☐ 46-55 ☐ 56-65 ☐ 66+

Quantas pessoas vivem no seu agregado familiar e quais as suas idades?* : _____

Data*: _____

1. Conceitos Chave: Conhece os seguintes conceitos?

	Sim	Não	Já ouvi falar, mas não sei o que significa
a. Agroecologia	☐	☐	☐
b. Agricultura Orgânica	☐	☐	☐
c. Sistema Participativo de Garantia	☐	☐	☐
d. Circuitos Curtos Alimentares	☐	☐	☐
e. Produção Sustentável de Alimentos	☐	☐	☐
f. Consumo Sustentável de Alimentos	☐	☐	☐
g. Sistemas Alimentares Sustentáveis	☐	☐	☐

2. Atributos dos Produtos

a. Ao decidir que frutas e vegetais comprar, qual a importância que dá à qualidade dos produtos?

Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante

b. Que prioridade dá a produtos mais saudáveis quando escolhe o que comprar?

Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante

c. Quanto é que a origem dos produtos influencia as suas escolhas de compra?

Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante

d. Quão importante é para si ter disponível uma grande variedade de produtos?

Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante

e. Em que medida é que a conveniência (proximidade, tempo, etc.) afeta as suas decisões de compra?

Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante

f. Qual a importância do preço dos produtos nas suas decisões de compra?

Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante

3. Preferências de compra

a. Quando compra frutas e vegetais, em que medida é que o tipo de produção (convencional, biológico, etc.) influencia a sua decisão?

Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante

b. Quão importante é para si conhecer o produtor e os seus métodos de produção quando compra estes produtos?

Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante

c. Em que medida a sazonalidade dos produtos afeta as suas preferências de compra?

Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante

d. Em que medida as suas escolhas de compras são influenciadas por preocupações éticas?

Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante

4. Comportamento do consumidor nas compras

- a. Qual é, aproximadamente, o seu orçamento mensal para a compra de produtos alimentares? _____
- b. Onde costuma fazer as suas compras de frutas e vegetais?
- ☐ Compra direta na exploração ☐ Mercados e feiras ☐ Supermercados
- ☐ Compra de cabazes ☐ Mercarias e lojas de bairro ☐ Outro : _____
- c. A que distância de casa compra os seus alimentos?
- ☐ Menos de 1 km ☐ 1-5 km ☐ 5-10 km ☐ Mais de 10 km
- d. Está disposto/a a ajustar a sua rotina de compras para garantir que tem acesso a produtos que se alinham com as suas principais prioridades? ☐ Sim ☐ Não ☐ Talvez
- e. Com que frequência come carne ou peixe (incluindo marisco) em casa?
- ☐ Diariamente ☐ 1-2 vezes p/ semana ☐ Outro : _____
- ☐ Mais de 3 vezes p/ semana ☐ 1-3 vezes p/mês _____

5. Abordagem sistémica

- a. Em que medida considera importante que as autoridades locais utilizem e promovam práticas sustentáveis de produção e consumo de alimentos?
- Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante
- b. Em que medida considera importante que as autoridades locais facilitem o acesso a produtos frescos, locais e sazonais para os residentes locais?
- Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante
- c. Na sua opinião, qual das opções abaixo deveria ser uma prioridade das autoridades locais?
- ☐ Criação de um mercado local de agricultores na sua Junta de Freguesia
- ☐ Servir produtos frescos, sazonais e locais nas cantinas públicas (escolas, lares de idosos, etc.)
- ☐ Outro : _____
- d. Conhece alguma iniciativa do seu município para apoiar a produção e consumo sustentável de alimentos?
-
- e. Podemos contar com a sua participação para os inquéritos de acompanhamento do projeto?
- ☐ Sim ☐ Não
- f. Qual a melhor forma de entrar em contacto consigo? (por exemplo, chamada telefónica, WhatsApp, formulários do Google etc.): _____
- g. Caso queira deixar algum comentário ou sugestão, deixe-o abaixo.
-

Folheto Informativo

Este questionário foi elaborado no âmbito do projeto **GrowLIFE** (LIFE21-GIC-PT-GrowLIFE-101074425), uma colaboração entre a equipa da Caravana AgroEcológica da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa e o Turismo de Portugal, financiado pelo programa LIFE para o Ambiente e a Ação Climática.

A missão do GrowLIFE é promover a transição para um Sistema Alimentar mais sustentável, tendo três grandes objetivos: assegurar uma alimentação saudável acessível a todos, promover a subsistência socioeconómica dos agricultores e proteger o meio ambiente. Para atingir estes objetivos, o projeto irá promover a colaboração entre os vários atores do sistema alimentar, incluindo produtores agrícolas, decisores políticos, *Chefs* e consumidores.

Este questionário é dirigido aos agricultores que participam nos Dias Abertos de Produtores, e foi desenhado com o intuito de:

1. Identificar e caracterizar práticas e desafios relativos à comercialização e distribuição dos seus produtos;
2. Caracterizar a importância atribuída às cadeias curtas de abastecimento e o papel das autoridades locais na sua implementação;
3. Caracterizar a evolução dos pontos anteriores ao longo do tempo.

O preenchimento do questionário deverá demorar cerca de 10 minutos.

A recolha de dados para este estudo será efetuada em cada Dia Aberto de Produtores, e repetida após 12 meses. A participação no questionário é voluntária e anónima e, embora sejam solicitados alguns dados pessoais para identificação dos participantes, estas informações estarão disponíveis apenas para os membros da equipa que necessitarem de as conhecer para efeitos da análise de resultados, bem como para possibilitar o contacto futuro com cada participante. Em qualquer momento o participante pode desistir da participação no estudo, devendo para isso indicar a sua decisão para o email growlife@fc.ul.pt, indicando o seu nome e concelho/junta de freguesia de residência para identificação do formulário.

Toda a informação recolhida será convertida em formato digital, armazenada num repositório seguro até 5 anos após o final do projeto (2033). Após esse período, os dados serão armazenados *offline* de forma segura nas instalações da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa. Todas as cópias físicas dos inquéritos serão destruídas no final do projeto (2028). Os dados recolhidos serão exclusivamente utilizados para a elaboração dos seguintes relatórios a submeter à União Europeia, entidade financiadora do projeto:

- Monitorização e reporte do impacto das atividades do projeto (*Deliverable D6.2*);
- Relatório dos Dias Abertos de Produtores realizados (*Deliverable D4.1*);
- Relatório do impacto socioeconómico das atividades do projeto (*Deliverable D6.3*).

Após aprovação pela União Europeia, estes relatórios ficarão disponíveis no website do projeto - projetogrowlife.pt, bem como na plataforma CORDIS, o repositório de resultados de projetos europeus - cordis.europa.eu. Os resultados do estudo poderão ainda ser publicados em conferências e revistas académicas. A divulgação dos resultados deste estudo não incluirá qualquer referência, direta ou indireta, à identidade dos participantes.

Os resultados desta análise contribuirão para a elaboração de estratégias que promovam o consumo de proximidade e os sistemas alimentares de base local, e serão essenciais para avaliar o impacto das atividades do projeto.

Para qualquer informação relacionada com este questionário ou com o projeto GrowLIFE, pode contactar a equipa do projeto através do email: growlife@fc.ul.pt.

Questionário a Agricultores | Projeto GrowLIFE

Este questionário foi elaborado no âmbito do projeto GrowLIFE, uma colaboração entre a equipa da Caravana AgroEcológica da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, e o Turismo de Portugal, é dirigido aos agricultores participantes nos Dias Abertos de Produtores e tem como objetivos: 1) Identificar e caracterizar práticas e desafios relativos à comercialização e distribuição dos seus produtos; 2) Caracterizar a importância atribuída às cadeias curtas de abastecimento e o papel das autoridades locais na sua implementação; 3) Caracterizar a evolução dos pontos anteriores ao longo do tempo.

A participação no questionário é voluntária. Pode desistir da sua participação no estudo, indicando a sua decisão para o email growlife@fc.ul.pt, indicando o seu nome e concelho/junta de freguesia de residência para identificação do formulário. As informações pessoais recolhidas neste inquérito estarão disponíveis exclusivamente aos membros da equipa responsáveis pelo tratamento e análise dos dados, e contacto posterior com os participantes. Em nenhum momento estas informações serão divulgadas. Para mais informação, por favor consulte o folheto informativo em anexo ao presente inquérito.

O preenchimento do questionário deverá demorar cerca de 10 minutos.

Para qualquer questão ou sugestão, por favor contacte-nos através do endereço growlife@fc.ul.pt.

Muito obrigada pela sua participação.

Atentamente,

A equipa do GrowLIFE

(LIFE21-GIC-PT-GrowLIFE-101074425)

☐ Declaro ter lido e compreendido a informação acima descrita, aceito participar neste estudo e permito a utilização dos dados, que de forma voluntária forneço, confiando em que apenas serão utilizados para fins científicos e publicações que delas decorram e nas garantias de confidencialidade e anonimato que me são dadas.

☐ Compreendo que sou livre de desistir do estudo em qualquer altura, sem ter que dar quaisquer explicações e sem quaisquer consequências.

☐ Confirmando que li e compreendi o folheto informativo associado ao questionário.

Perfil do agricultor

Nome e Apelido*: _____

Email*: _____

Contacto telefónico: _____

Localização* (Concelho / Junta de Freguesia): _____

Género* : ☐ M ☐ F ☐ Outro

Idade* : ☐ 18-25 ☐ 26-35 ☐ 36-45 ☐ 46-55 ☐ 56-65 ☐ 66+

Quantas pessoas fazem parte no seu agregado familiar e quais as suas idades?*: _____

Nível de escolaridade:

☐ Sem escolaridade ☐ 1º Ciclo ☐ 2º Ciclo ☐ 3º Ciclo ☐ Secundário ☐ Superior

Data*: _____

1. Como e onde vende os seus produtos? Indique a percentagem aproximada, se possível.

Diretamente aos consumidores que visitam a quinta:

☐ 0% ☐ 1-20% ☐ 21-40% ☐ 41-60% ☐ 61-80% ☐ 81-100%

Diretamente aos consumidores através de cabazes:

☐ 0% ☐ 1-20% ☐ 21-40% ☐ 41-60% ☐ 61-80% ☐ 81-100%

Diretamente aos consumidores em mercados locais de agricultores:

☐ 0% ☐ 1-20% ☐ 21-40% ☐ 41-60% ☐ 61-80% ☐ 81-100%

A grossistas de alimentos ou grandes supermercados:

☐ 0% ☐ 1-20% ☐ 21-40% ☐ 41-60% ☐ 61-80% ☐ 81-100%

A mercearias e retalhistas locais:

☐ 0% ☐ 1-20% ☐ 21-40% ☐ 41-60% ☐ 61-80% ☐ 81-100%

A empresas locais de restauração e de hotelaria:

☐ 0% ☐ 1-20% ☐ 21-40% ☐ 41-60% ☐ 61-80% ☐ 81-100%

Através de concursos públicos para cantinas públicas (escolas, lares de idosos, etc.):

☐ 0% ☐ 1-20% ☐ 21-40% ☐ 41-60% ☐ 61-80% ☐ 81-100%

Outro (especificar): _____

☐ 0% ☐ 1-20% ☐ 21-40% ☐ 41-60% ☐ 61-80% ☐ 81-100%

2. Tem intenção de alterar o local ou forma de venda dos seus produtos?

☐ Sim ☐ Não

3. Com que frequência participa em eventos que lhe permitem atrair novos clientes, como os Dias Abertos de Produtores?

☐ 1-2 vezes por ano ☐ 3-5 vezes por ano ☐ 6 vezes por ano ☐ 1 vez por mês

☐ Outro (por favor, especifique): _____

4. Quantos clientes, em média, se tornaram depois clientes regulares após estes eventos?

☐ Nenhum / menos de 1 cliente por evento ☐ 1-5 ☐ 6-10 ☐ 11-15 ☐ Mais de 16

5. Como é que distribui os seus produtos pelos pontos de venda?

☐ Com meios próprios
☐ Com a ajuda de empresas privadas/distribuidores
☐ Outros (especificar) _____

6. Resultados de venda de produtos :

☐ Consigo escoar toda a produção ao preço planeado
☐ Consigo escoar a produção, mas a preços mais baixos
☐ Tenho dificuldades em escoar a produção
☐ Tenho excesso de procura

7. O que faz aos produtos que não consegue vender ?

☐ São colocados no lixo comum
☐ São compostados
☐ São utilizados para criar biocombustível
☐ São doados a amigos/familiares
☐ São doados a instituições
☐ Outro (especificar) _____

8. Considera que as autoridades locais poderiam prestar apoio na promoção e venda dos seus produtos?

☐ Sim ☐ Não

9. Em caso afirmativo, pode classificar cada uma das seguintes opções de 1 (pouco importante) a 5 (muito importante)?

a) Facilitar a distribuição

Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante

b) Criar um mercado de agricultores locais

Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante

c) Facilitar processos de contratação pública para o abastecimento das cantinas

Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante

d) Fornecer formação para ajudar os agricultores a compreender os processos de contratação pública e a apresentar propostas

Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante

e) Disponibilizar formação que ajude os agricultores a conhecer as diferentes opções de venda

Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante

f) Criar ligações entre as empresas locais (hotéis, restaurantes, etc.) e os agricultores

Pouco Importante 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Muito Importante

g) Outros (especificar) _____

As próximas duas questões (10 e 11) são opcionais - responda apenas se se sentir confortável

10. Opcional: Qual é o seu lucro médio anual resultante das atividades agrícolas?

11. Opcional: Que percentagem do seu rendimento mensal provém das atividades agrícolas? _____

12. Seria possível contar com a sua participação nos inquéritos de acompanhamento do projeto?

☐ Sim ☐ Não

13. Qual seria a forma mais adequada de comunicar consigo? (por exemplo: chamada telefónica, correio electrónico, whatsapp etc) _____

14. Caso queira deixar algum comentário ou sugestão, por favor deixe-o abaixo.