



2022-1-TR01-KA220-VET-000088431

# LOFT

## Yerel Gıdanın İzi

### WP4 - LOFT-Bilinçli Tüketici Rehberi

FİNAL



2022-1-TR01-KA220-VET-000088431

|                                           |                                                                                    |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Projenin temel hedefi                     | Yenilik                                                                            |
| Projenin adı                              | Yerel Gıdanın İzi                                                                  |
| Projenin kısaltması                       | LOFT                                                                               |
| Proje başlangıç tarihi                    | 01-12-2022                                                                         |
| Projenin süresi                           | 30 ay                                                                              |
| Proje bitiş tarihi                        | 31-05-2025                                                                         |
| Başvuruda Bulunan Kuruluşun Ulusal Ajansı | TR01- AVRUPA BİRLİĞİ EĞİTİM VE GENÇLİK PROGRAMLARI MERKEZİ (TÜRKİYE ULUSAL AJANSI) |

## İçindekiler

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Giriş                                                                | 4  |
| 1. Neden yerel gıda?                                                 | 4  |
| 2. Nasıl bilinçli bir tüketici olabilirim?                           | 5  |
| 2.1. Gıda hijyeni ve güvenliği                                       | 5  |
| 2.1.1 Gıdaları satın alırken: gıda güvenliğinde ilk aşama :          | 5  |
| 2.1.2 Evde: Doğru stoklama ve tüketim                                | 7  |
| 2.2. Etiket nasıl okunur?                                            | 9  |
| 2.3 Kalite işaretlerini okuma                                        | 10 |
| 2.3.1 Avrupa kalite işaretleri (devlet kontrolü altındaki sistemler) | 10 |
| 2.3.2 Bazı ulusal kalite etiketleri                                  | 11 |
| 3. Yerel tarımın aktif bir destekçisi olmak                          | 13 |
| 3.1 Yerel bir Topluluk Destekli Tarım (CSA) projesine katılın        | 13 |
| 3.2 Nasıl dahil olunur?                                              | 13 |

## Giriş

Günümüzün çevresel, ekonomik ve sağlıkla ilgili zorlukları karşısında, tüketim biçimimizi yeniden düşünmek hayati bir önem taşımaktadır. Avrupa Birliği'nin ERASMUS+ programı kapsamında desteklenen LOFT projesi çerçevesinde hazırlanan bu rehber, tüketicilerin bilinçli tüketim konusundaki iyi uygulamalar hakkında farkındalığını artırmayı amaçlamakta; yerel gıdanın önemini ve vatandaşların yerel tarımı destekleme konusundaki rolünü vurgulamaktadır.

Kısa tedarik zincirleri, mevsimsel ve kaliteli ürünler, şeffaf uygulamalar ve sorumlu tüketici davranışları gibi tercihlerle; sürdürülebilir tarımı destekleyebilir, yerel üreticilerle bağlarımızı güçlendirebilir ve daha sağlıklı, çevre dostu bir beslenme için somut adımlar atabiliriz.

LOFT projesi hakkında daha fazla bilgi için: <https://www.localfoodtrace.eu/tr>

## 1. Neden yerel gıda?

Günümüzde tüketim şeklimiz; çevre, yerel ekonomi, sağlığımız ve hatta beslenme kültürümüz üzerinde doğrudan etkiye sahiptir. Yerel ve mevsimsel ürünler tüketmek, yalnızca bölgemizin sürdürülebilir kalkınması için değil, aynı zamanda yerel tarımı desteklemek ve gıdanın yeniden yerelleştirilmesini sağlamak için de günlük yaşantımızda atabileceğimiz somut bir adımdır.

Yerel gıda tüketimi için başlıca nedenleri şunlardır:

### Çevre için harekete geçmek:

- **Daha az CO<sub>2</sub> ve enerji:** Yerel gıda tüketimi, lojistik sürecini (kamyon, uçak vb.) azaltarak, uzun mesafeli nakliyatın, soğuk zincirde depolamanın ve enerji tüketiminin önüne geçer.
- **Daha az ambalaj:** Yerel ürünler genellikle açık olarak satılır, bu da atık miktarını azaltır.
- **Doğal dengenin korunması:** Mevsimsel ürünler tüketmek, seracılıkla kıyaslandığında daha az su ve enerji harcanan sürdürülebilir tarım metodunu destekler.
- **Biyoçeşitliliği destekleme:** Yerel çiftlikler genellikle mevsime uygun çeşitli ürünler yetiştirir, bu da arılar gibi tozlayıcıları destekleyerek ekolojik dengeyi korur.

### Cebimiz ve çiftçilerin geliri için harekete geçmek:

📌 **Üreticiyi doğrudan destekleyin:** Yerel ürünler genellikle aracılar olmadan satılır. Böylece ödediğiniz ücret doğrudan üreticiye gider.

- **Yerel istihdamı destekleyin:** Bölgenizdeki çiftçilerin faaliyetlerini destekler, Bu da kırsal kalkınmaya ve yerel istihdama destek verir.
- **Daha uygun fiyatlar:** Mevsimsel ürünler genellikle daha ucuzdur. Aracıların azalması, gereksiz fiyat artışlarını önler.

### Sağlığımız için harekete geçmek:

- **Daha taze ürünler:** Dalında olgunlaştığı gibi toplanan ve kısa sürede ulaştırılan meyve-sebzeler, besin değerlerini daha iyi korur.
- **Şeffaf izlenebilirlik:** Tedarik zinciri daha kısa olduğundan ürünün kaynağını takip etmek daha kolaydır ve güvenlidir.

### Yerel topluluk için harekete geçmek

- **Yerel üreticileri tanıma fırsatı:** Pazarlar, çiftlikler, tüketici kooperatifleri vb. aracılığıyla doğrudan ilişki kurabilirsiniz.
- **Geleneksel tarifleri yeniden keşfedin:** Mevsime göre unutulmuş yiyecekleri hatırlayın, örneğin lahanalar, baklagiller gibi kış sebzelerini yeniden keşfedin.
- **Genç nesilleri eğitin:** Daha bilinçli bir tüketim anlayışı kazandırmak için fırsatlar yaratın.

### Daha iyi beslenmek için harekete geçmek

- **Otantik tatlar:** Doğal yollarla olgunlaşan, dünyayı dolaşmadan tabağınıza gelen ürünler.
- **Yıl boyu çeşitli tarifler:** Mevsimsel yemek pişirmek eğlenceli bir oyuna dönüşebilir.

## 2. Nasıl bilinçli bir tüketici olabilirim?

### 2.1. Gıda hijyeni ve güvenliği

Yerel zanaatkarları ve çiftçileri desteklemek, sağlıklı ürünler tükettiğinizden emin olmak için hijyen ve gıda güvenliği kurallarına dikkat etmeyeceğiniz anlamına gelmez. Yerel ve geleneksel ürünler, süpermarket ürünlerinden daha riskli değildir; ancak hem satın alma sırasında hem de evde hazırlarken dikkatli olmak iyi bir fikirdir.

#### 2.1.1 Gıdaları satın alırken: gıda güvenliğinde ilk aşama:

- **Choosing fruit and vegetables at the farm**

(AB) No 852/2004 sayılı Tüzüğe göre, gıdaların sağlıklı ve tüketime uygun olması gerekmektedir. Bunu sağlamak için ürünleri satın alırken dikkatli bir şekilde seçmelisiniz.

✓ **Genel görünümüne dikkat edin**

Görünür şekilde zarar görmüş ürünleri almayın: küf, siyah lekeler, solgunluk, çatlak kabuklar gibi.

Çürüme ya da fermantasyon belirtileri gösteren ürünlerden kaçının (ekşi koku, kaygan doku).

Üzerinde böcek, salyangoz, larva veya kir (toprak, dışkı, çürümüş yaprak) bulunup bulunmadığını kontrol edin).

✓ **Satış noktasındaki koşulları kontrol edin**

Ürünler doğrudan güneş ışığına maruz kalmamalıdır.

Soğukta muhafaza edilmesi gereken ürünlerin oda sıcaklığında tutulmaması gerekir.

Ürünlerin son tüketim tarihlerine dikkat edilmelidir..

✓ **Ürünlere temastan kaçının**

Çapraz bulaşmayı önlemek için ürünlere fazla dokunmayın.

Poşetleri veya varsa tek kullanımlık eldivenleri kullanın.

Ürünleri tüketicilerin elle seçmediği satıcıları tercih edin.

✓ **Taze ürünleri terchi edin**

Yeni toplanmış ürünleri tercih edin:

- o Aşırı olgunlaşmış meyveler = daha kısa raf ömrü + bakterilerin daha hızlı gelişimi
- o Solmuş ya da yumuşamış sebzeler = vitamin ve besin değerinde kayıp

Ürünleri mümkünse koklayın: Aşırı koku, bozulmanın başladığını gösterebilir.

✓ **Önemli hatırlatma: Evde yıkamak, yanlış ürünü seçmeyi telafi etmez!**

Meyve ve sebzeleri yıkamak, riskleri azaltan iyi bir hijyen uygulamasıdır; ancak ürün hasattan önce kirlenmişse (pestisit) yıkamak riskleri ortadan kaldırmaz.

✓ **Spesifik risklere dikkat edin**

**Yol kenarında satılan ürünler:** Genellikle toza maruz kalır ve kontrol edilmezler.

**İzlenebilirliği olmayan ürünler:** Tercihen denetlenen ve bakanlığa kayıtlı çiftliklerden alınmalıdır.

**Seyyar satıcılardaki ürünler:** Satın almadan önce hijyen koşulları mutlaka değerlendirilmelidir.

• **İşlenmiş ve ambalajlı ürünlerde zorunlu etiket bilgilerinin kontrolü (bkz. bölüm 2.2)**

Etiketleme Yönetmeliğine göre, ambalajlı gıdalarda aşağıdaki bilgiler açıkça yer almalıdır:

- ✓ Üretici işletmenin adı
- ✓ İçindekiler ve alerjenler (kalın fontla belirtilmelidir)
- ✓ Miktarı
- ✓ Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi ya da Son Tüketim Tarihi.
- ✓ Muhafaza koşulları (buzdolabı, oda sıcaklığı gibi)
- ✓ Ürünün menşei ve tam adı
- **Ürünün ve ambalajının durumunu kontrol edin**
  - ✓ Ambalajda delik, bombaj ya da açılma olup olmadığını kontrol edin.
  - ✓ Soğuk zincir ürünlerini dolaptan alın .
  - ✓ Dondurulmuş ürünlerin ambalajında terleme olmamalıdır: bu, soğuk zincirin bozulmadığının göstergesidir..
- **Alışverişte soğuk zincire dikkat edin**
  - ✓ Hassas ürünler için ısı yalıtımlı çanta kullanın.
  - ✓ Satın alma ile eve dönüş arasındaki süreyi mümkün olduğunca kısa tutun.

**Kaynak: Türk Gıda Kodeksi**

### 2.1.2 Evde: Doğru stoklama ve tüketim

- **Dikkat edilmesi gereken sıcaklıklar:**
  - ✓ Buzdolabı: 0 to +4°C (et, balık, taze balık)
  - ✓ Derin dondurucu: -18 °C
  - ✓ Çözülmüş gıdalar tekrar dondurulmamalıdır (tamamen pişirilmişse istisna olabilir).
- **Kuru ürünler**, serin ve karanlık bir ortamda saklanmalıdır.
- **Buzdolabı hijyeni**
  - ✓ **Buzdolabını düzenli olarak temizleyin** (en az ayda bir kez).
  - ✓ Yiyecekleri sıcaklıklarına göre yerleştirin: Üst raf: pişmiş ürünler / Orta raf: günlük ürünler / Alt raf: çiğ et, balık / Çekmece: meyve sebze / Kapak rafı: yumurta, soslar, içecekler
- **Yemek yaparken**
  - ✓ Ellerinizi ılık suyla sabunlayarak en az 30 saniye boyunca iyice yıkayın.

- ✓ Yüzeyleri düzenli olarak dezenfekte edin (beyaz sirke ya da gıdaya uygun dezenfektanla).
- ✓ Bulaşık bezleri ve süngerleri düzenli olarak değiştirin ve yıkayın (haftada en az 2 kez)
- ✓ Ayrı doğrama tahtaları kullanın: Çiğ et için ayrı, Sebzeler için ayrı, Pişmiş ürünler için ayrı
- ✓ Her işlem arasında yüzeyleri ve bıçakları temizleyin.
- ✓ Çapraz bulaşmadan kaçının (örneğin çiğ eti, pişirilmeyecek ürünlerin yanına koymayın).
- **Pişirirken**
  - ✓ Et, balık ve yumurtaları merkez sıcaklıkları en az 65–70 °C olacak şekilde iyice pişirin.
  - ✓ Pişmiş yemekleri tekrar ısıtırken 70 °C'nin üzerinde ısıtmaya özen gösterin.
- **Artan yemeklerin saklanması ve tüketilmesi**
  - ✓ Pişmiş yiyecekler oda sıcaklığında 2 saatten fazla bırakılmamalıdır.
  - ✓ Artan yiyecekler hava geçirmez kaplarda buzdolabında saklanmalıdır.
  - ✓ Pişmiş yemekler 3 gün içinde tüketilmelidir.
  - ✓ Daha önce çözülmuş yiyecekler tamamen pişirilmediyse tekrar dondurulmamalıdır.
  - ✓ Gıda, son kullanma tarihinden önce dondurulmalıdır. Dondurmak bozulmayı yavaşlatır, tersine çevirmez. Son kullanma tarihi geçmiş veya bozulmaya başlamış bir gıda dondurularak korunamaz.
- **Risk grubundaki özel durumlar**

Bu gruplardaki kişiler bazı gıdalardan kaçınılmalıdır: Hamile kadınlar, yaşlılar, bağışıklık sistemi zayıf bireyler

Kaçınılması gerekenler gıdalar: Çiğ süttten yapılmış peynirler, çiğ veya az pişmiş etler (örneğin çiğ köfte) Çiğ deniz ürünleri (sushi, istiridye), Çiğ veya az pişmiş yumurta içeren tarifler (ev yapımı mayonez, çikolatalı mus)

#### Kaynaklar:

- EFSA (Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi)
- Fransa: DGCCRF → <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf>
- İspanya: AESAN → <https://www.aesan.gob.es>
- İtalya: Gıda Hijyeni Mevzuatı → <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2007/11/09/007G0210/sq>



- Türkiye: Gıda Hijyeni Yönetmeliği → <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=15592&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>
- Codex Alimentarius (FAO/WHO) → <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>

## 2.2. Etiket nasıl okunur?

Bir gıda etiketini doğru şekilde okuyabilmek, sağlıklı ve güvenli tercihler yapmak isteyen her tüketici için olmazsa olmazdır. Yerel üreticiler bile işlenmiş ve/veya ambalajlı ürünler sunuyorsa – ister hazır yemek, ister reçel, bal, şurup vb. – ilgili yasal yükümlülükler uymak zorundadır. En basit işleme tabi tutulmuş ürünler için bile **1169/2011 sayılı AB Tüzüğü** doğrultusunda etiketleme ve bilgilendirme yapılması zorunludur.

- Ürünlerde bulunması gereken zorunlu bilgiler

**Ürün adı** Ürünün ticari ve reklam adı değil, yasal ve bilinen adıdır. Örnek: yoğurt/ reçel / eritme peynir.

**İçindekiler** Ağırlıkça azalan sırayla sıralanır. Ürünün gerçek içeriğini gösterir.

**Alerjenler** Kalın, altı çizili veya BÜYÜK HARFLE belirtilir. Örnekler: SÜT, GLUTEN, YUMURTA, YER FISTIĞI, SOYA, BUĞDAY, BALIK, KABUKLU DENİZ ÜRÜNLERİ

**Net miktar** g, kg, ml, L gibi birimlerle ifade edilir.

İki çeşit tüketim tarihi vardır ve aralarındaki farkı bilmek önemlidir.

### Tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT):

- Tüketim tarihi**
- Ürünün **kalitesine** ilişkin bir tarihtir.
  - Bu tarih geçse bile ürün güvenli olabilir, ancak tadı, dokusu veya besin değeri düşebilir.
  - Örnek ürünler: atıştırmalıklar, konserve ve kuru gıdalar, tahıllar, gazlı içecekler, makarna, pirinç

### . Son tüketim tarihi (STT):

- Ürünün **güvenliğine** dair son tarihtir.



2022-1-TR01-KA220-VET-000088431

- Bu tarihten sonra tüketmek risklidir, ürün düzgün görünse ve koksa bile.
- Örnek ürünler: tavuk, et, süt gibi bozulabilir ürünler

Gıda ve içeceklerin tazeliğini ve güvenliğini korumak için gereken özel koşullardır.

**a) Sıcaklık kontrolü:**

**Saklama koşulları**

- Soğutma: 4 °C ve altı
- Dondurma: -18 °C
- Oda sıcaklığı: 20–22 °C

**b) Serin ve kuru ortam:**

- Etiketle belirtilmişse ürün ışıktan, ısıdan ve nemden uzak bir yerde muhafaza edilmelidir

**İşletmeci adı ve adresi**

Üreticiyi belirtir.

**Menşei**

Bazı ürünler için zorunludur (et, meyve ve sebzeler, bal, zeytinyağı vb).

**Tüketim tavsiyesi**

Gerekliyse kullanım önerisi (ör. "pişirilerek tüketilmelidir") yer almalıdır.

• **İçindekiler listesini okuyun**

- ✓ Katkı maddesi ne kadar azsa, sağlık açısından o kadar iyidir (doğal, az işlenmiş ürünler tercih edilmelidir).
- ✓ Teknik isimlere dikkat edin: Örnek: glikoz-fruktoz şurubu, aroma vericiler, bitkisel yağlar
- ✓ Katkı maddelerini kontrol edin: Koruyucular, renklendiriciler, aromalar (ör. E621 = monosodyum glutamat)

• **Alerjenlere ve uyarılara dikkat edin**

- ✓ 14 ana alerjen şunlardır: gluten, yumurta, balık, yer fıstığı, süt, fındık, soya, hardal, kabuklular, yumuşakçalar, susam, sülfidler, acı bakla, kereviz.
- ✓ Bu alerjenler içerik listesinde açıkça belirtilmelidir.



- ✓ Dikkat edilmesi gereken ifadeler: "İz miktarda fındık içerebilir, Şu ürünlerin işlendiği bir tesiste üretilmiştir. Bu tür uyarılar, hassas kişiler için hayati olabilir.

## 2.3 Kalite işaretlerini okuma

Yerel ya da değil, tarım ürünleri üreticilerin tercihlerine bağlı olarak belirli kalite standartlarına ya da etiketlere tabi olabilir. Bu standartlar ya da etiketler, ürünlerin kalitesi ve/veya kökenine dair ek bir güvence sunar.

Aşağıda, alışveriş sırasında karşılaşılabileceğiniz başlıca kalite işaretlerini bulacaksınız; böylece onları daha iyi tanıyabilir ve ne anlama geldiklerini anlayabilirsiniz:

### 2.3.1 Avrupa kalite işaretleri (Denetime tabi sistemler)

- **PDO - Menşe Adı Korumalı**

- ✓ Bir ürünün tüm üretim aşamaları belirli bir coğrafi bölgede, o bölgeye özgü üretim şekliyle gerçekleştirilir.
- ✓ Örnekler: Rokfor peyniri, Manchego peyniri, Parma jambonu, Ayvalık zeytinyağı...
- ✓ Amblemi: Sarı zemin üzerine kırmızı-altın etiket
- ✓ Tat ve üretim yöntemi bölgeyle doğrudan bağlantılıdır → "Yöresel" ürünler

- **IGP - Coğrafi İşaretli**

- ✓ Üretim, işleme veya hazırlama aşamalarından en az biri belirli bir coğrafi bölgede gerçekleştirilmiş olmalıdır. (2024/1143 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü, madde 46).
- ✓ Örnekler: Dijon hardalı, Galiçya sığır eti, Korsika mandalinası, Modena balsamik sirkesi, Aydın inciri.
- ✓ Amblemi: PDO ile aynı tasarım, ancak sarı ve mavi renklerde
- ✓ Bölgeyle bağlantılıdır, fakat PDO'ya göre daha esnektir.

- **STG - Geleneksel Ürün Garantisi**

- ✓ Belirli bir tarif ya da geleneksel üretim yöntemiyle hazırlanan ürünlerdir; belli bir bölgeyle doğrudan bağlantı şart değildir.
- ✓ Örnekler: Mozzarella, Serrano jambonu, geleneksel Fransız bageti,
- ✓ **Amblemi:** Mavi ve sarı renklerde logo
- ✓ Kalite, **coğrafyadan değil gelenekten** kaynaklanır.

- **Avrupa Organik Etiketi**

- ✓ AB'nin organik tarım ile ilgili düzenlemelerine (AB Tüzüğü 2018/848) uygundur).
- ✓ Kimyasal pestisit, GDO veya sentetik gübre kullanılmaz.
- ✓ Hayvan refahına duyarlı üretim koşulları
- ✓ Yetkili denetim kuruluşları tarafından düzenli denetim
- ✓ Amblemi: Beyaz yıldızlardan oluşan yeşil yaprak
- ✓ AB genelinde tanınan, yüksek ve şeffaf çevre standartları

### 2.3.2 Bazı ulusal kalite etiketleri

- **İtalya:**  
DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita (özellikle şaraplar için)
- **İspanya:**  
**Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas**

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/?utm\\_source=chatgpt.com](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/?utm_source=chatgpt.com)

- **Türkiye:** Coğrafi işaret:  
Belirli bir ürünün belirli bir bölgede üretildiğini ya da özelliklerini o bölgeye borçlu olduğunu ifade eden sınai mülkiyet hakkıdır. Coğrafi işaretler, o ürünün üretildiği bölgeden kaynaklanan nitelikleri korur ve tescillenir.

**Örnekler:** Ezine peyniri, İzmit Pişmaniyesi, Taşköprü sarımsağı



- **Fransa :**

#### **Label Rouge (Kırmızı Etiket):**

Temel kalite standardının üzerinde kalite garantisi sağlar (tat, doku, üretim şartları vb.)

**Örnekler:** Serbest gezen tavuk, füme somon

**Amblemi:** Beyaz yazılı kırmızı dikdörtgen etiket

### 3. Yerel tarımın aktif bir destekçisi olmak

Aktif bir vatandaş olarak yerel tarımı yalnızca tüketim ve satın alma alışkanlıklarınızla değil, aynı zamanda kısa tedarik zincirlerini ve yerel üretimi teşvik eden yerel girişimlere katılarak da destekleyebilirsiniz.

#### 3.1 Yerel bir Topluluk Destekli Tarım (TDT) projesine katılın

Topluluk destekli tarım (TDT) modeli, üreticiler ile tüketiciler arasında doğrudan bir bağ kuran ve tüketicinin belirli bir çiftlik veya çiftlik grubunun hasadına abone olmasını sağlayan bir pazarlama sistemidir.

Bu sistem sayesinde çiftçiler ürünlerini doğrudan tanıtarak tüketiciye ulaştırır; tüketici ise yerel olarak yetiştirilmiş mevsimlik ürünleri alma garantisi elde eder.

TDT sistemleri genellikle üretici ve tüketici arasında yerel düzeyde doğrudan temasla organize edilir. Bu modelin birçok avantajı vardır: 🏠 Aracıların sayısını azaltarak hem üreticiye daha fazla kazanç sağlar hem de tüketiciye daha uygun fiyat sunar:

- Tüketici ile üretici arasında doğrudan ilişki gelişir.
- Vatandaşların, belirli bir bölgede tarımsal üretimin korunmasının önemi hakkında farkındalığını artırır
- Aracıların sayısını azaltarak hem üreticiye daha fazla kazanç sağlar hem de tüketiciye daha uygun fiyat sunar.
- Tüketici ile üretici arasında doğrudan ilişki gelişir.
- Vatandaşların, belirli bir bölgede tarımsal üretimin korunmasının önemi hakkında farkındalığını artırır...

Bu sistem Avrupa genelinde yaygınlaşmış olup farklı ülkelerde farklı isimlerle anılmaktadır: Fransa'da: AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), İtalya'da: GAS (Gruppi di Acquisto Solidale),

Bölgenizdeki TDT projelerini internetten veya yerel tarım kuruluşlarınızla (Ziraat Odası, üretici birlikleri vb.) iletişime geçerek bulabilirsiniz.

Var olan TDT projeleri genellikle gönüllü olarak katkıda bulunacak yeni katılımcılar aramaktadır!

LOFT projesinin bir parçası olarak, yerel üreticileri bir araya getiren ve LOFT platformu aracılığıyla tanımlanmalarını sağlayan 'Yerel Gıda Merkezlerinin' ortaya çıkmasını destekliyoruz. Bu nedenle, eğer varsa, bölgenizdeki yerel gıda merkezine dahil olan üreticileri belirleyebilirsiniz. Ayrıca buradan indirebileceğiniz metodolojik belgeyi kullanarak bölgenizde bir Yerel Gıda Merkezi oluşturulmasına katılabilirsiniz

### 3.2 Nasıl dahil olunur?

Bir TDT projesine katılmanın birçok yolu vardır. Bunların hepsi gönüllülük esasına dayanır; çünkü bu sistem sayesinde çiftçiler, gereksiz aracı maliyetleri artmadan daha iyi gelir elde edebilir.

İşte katkıda bulunabileceğiniz başlıca yollar:

#### **Dağıtım yardımcı olmak**

- TDT üyeleri dönüşümlü olarak haftalık siparişlerin hazırlanmasında ve ulaştırılmasında yardımcı olur.

#### **Çiftlik işlerine yardım etmek**

- Ara sıra veya düzenli olarak ekim, çapalama, hasat, altyapı kurma gibi işlerde gönüllü olabilirsiniz.  
Bu hem tarım hakkında bilgi edinme hem de çiftçilerle ve topluluğunuzdaki diğer üyelerle bağlantı kurma fırsatıdır.

#### **Yönetimde yer almak**

- Genel kurullara, yürütme komitelerine katılarak veya projenin işleyişine dair kararlara katkı sağlayarak yönetime destek olabilirsiniz.

#### **Sosyal etkinlikler düzenlemek**

- Ortak yemekler, çiftlik gezileri, eğitim atölyeleri, mevsimlik kutlamalar, açık kapı günleri gibi farkındalık artırıcı ve sosyal bağları güçlendirici etkinlikler planlayabilirsiniz.

#### **İletişim ve farkındalık çalışmaları yapmak**

- Yeni üyelere projeyi tanıtmak, Bültenler hazırlamak, Sosyal medyayı yönetmek, Sürdürülebilir tarım üzerine konferanslar ya da belgesel gösterimleri düzenlemek.

#### **Finansal katkı sağlamak**

- Çiftçilik sezonu için önceden ödeme yapmak, bu da pazar bahçıvanına yatırımlarında yardımcı olur. Bazı üyeler, sınırlı kaynakları olanlara yardım etmek için bir dayanışma fonuna katkıda bulunabilir veya finansal ortakların belirlenmesine yardımcı olabilir (ör. sosyal yardım kuruluşları).

#### **Alternatif lojistik çözümler geliştirmek**

- Toplama noktalarının kurulması veya yönetilmesi, ürünlerin teslim edilmesi veya toplanması için ulaşımın paylaşılması, toplu depolama

#### **Dernek/organizasyonun idari ve hukuki işlerine destek olmak**

- Üyelik yönetimi, muhasebe veya hibe veya sübvansiyonlar için başvuruların bir araya getirilmesi konusunda yardım.