

PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

O abastecimento local de alimentos contribui para a preservação das áreas rurais

O apoio à produção local ajuda a **combater o abandono da agricultura em pequena escala e das zonas rurais**, promovendo a diversificação e a sustentabilidade da produção alimentar. Esta diversidade está muitas vezes ligada à **valorização das variedades locais de frutas, vegetais e animais**, ajudando a manter os seus gostos únicos - um legado passado de geração em geração, em muitos casos em risco de extinção.



COLHER PARA SEMEAR

**REDE PORTUGUESA
DE VARIEDADES TRADICIONAIS**

Algumas organizações, como a **COLHER PARA SEMEAR** em Portugal, combatem a perda de agro-biodiversidade, recolhendo e preservando sementes regionais (por vezes muito raras) de legumes e frutos.



PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

Você está a dar uma contribuição inestimável para a preservação da **biodiversidade, do paisagismo e da identidade** das áreas rurais.

Num sistema agrícola diversificado e multifuncional, as espécies melhor adaptadas ao território permitem uma gestão mais sustentável do **solo e da água**.

Portanto, consegue diminuir a **pegada ecológica do seu negócio!**

