

響應淨零綠生活 永續飲食在苑裡慢海

議題手冊



CONTENTS

01 關於青年好政----- 01

02 審議式民主----- 02

03 Talk 進行方式 ----- 03

04 活動介紹----- 06

05 議題資料----- 14



海線一家親環保協會

海線一家親環保協會，位於苗栗縣苑裡鎮，成立於民國 103(2014) 年。前身為 2012 年抗議沿岸風車距離民宅過近，因應而生的「苑裡反瘋車自救會」，在活動告一段落後，原有成員意識到環境保護與文化保存的重要性，因此成立協會並投入社區營造活動，從在地出發，落實環保的理念，如：推動無毒農法耕作的「惜土公田」；「土牆計畫」，就地取材從土磚印製開始，堆砌土牆、柱子與土灶，打造一個「家」的意象，成為代表社區的文化裝置藝術與公共場域等活動，並留下苑裡在地重要的文化資源。

海線一家親環保協會，以推動在地永續發展和公共參與為目標，計畫涵蓋生態、食農、教育、文化、藝文等面向，因應全球的海廢問題日益嚴重，苑裡的海岸線也充斥著嚴重堆積的海廢，也讓協會近年來的重心則是以海洋教育為主，並且與企業學校舉辦淨灘活動、海洋教育講座與海廢藝術創作等，也逐漸地找到與在地發展連結的契機，透過環境議題的全球趨勢，與地方、生活、自然、文化到特產等結合，發展屬於在地的永續低碳旅行模式，是我們與海為鄰的苑景。

因此這次的青年好政 Let 's talk 活動，協會希望藉由在地發展永續飲食的探討，來和大家交流苑裡海邊的無限永續可能性，同時也亦有可能成為之後在地發展低碳小旅行裡，讓人可體驗的永續飲食在地行動。



01

Let's talk- 你我議起發聲

未來公民社會發展取決於青年的「公民能力」，尤其青年賦權 (youth empowerment) 更是國內、外民主國家制定青年政策的趨勢，為鼓勵青年參與公共事務，教育部青年發展署自 107 年推動以青年為主體的「青年好政系列 - Let's Talk」計畫，培力青年具備審議知能，鼓勵青年參與 Let's Talk 活動，捲動青年將對議題的想法融入政府施政；自 109 年起，本計畫更配合行政院「臺灣開放政府國家行動方案」，持續擴散青年政策參與行動力，以利青年在未來公民社會中，扮演更積極角色。為培力具審議會議辦理知能以及審議主持技巧之人才，112 年計畫特強化訓後實作機制與經驗累積，藉由 Talk 討論配搭審議民主人才培訓，俾利討論過程更符審議民主精神；除青年自主討論外，計畫更導入公私協力精神，透過公部門部會與青年齊力協作，共創具體、可行之政策建議。



02

About 審議

審議式民主

審議民主精神在於審議民主的制度設計，可以使公民在平等、自由地參與公共事務時，經由意見交換、理性討論和論辯的過程，最後達成較為合理的決策。

審議式民主討論的三大核心

審議

提升公共事務討論品質及民主素養培力，在討論過程中能夠平等理性的對話與溝通，學會尊重與包容。

參與

擴大與深化民眾的公共參與程度，創造並維持民眾在公共政策過程中發聲的平台與機制，讓民眾意見可以影響最終的公共決策。

培力

則是鼓勵民眾對公共事務的關注，培養民主社會中的積極公民。

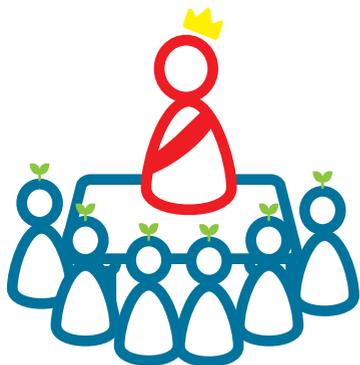
資料來源：維基百科 - 審議式民主

03

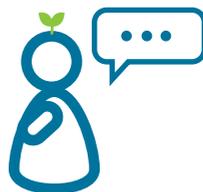
About 當日討論

討論模式：世界咖啡館

「世界咖啡館」是一種在輕鬆的氛圍中，透過彈性的團體討論，產生團體智慧的討論方式。將「對話」當作一個核心流程，透過會談情境的營造，讓參與者願意打開話匣子，全心投入對話，共同探索議題，發展深層思考。在談話的過程中，參與者不僅僅是表達自己看法，更重要的是「聆聽」對方，然後透過「連結」重新組合，找到新觀點或從沒察覺到的盲點，進而形成共識與洞見，找到新的行動契機。



以 7 ~ 8 人為一桌
每桌皆有一位桌長帶領組員



各桌分別進行自我介紹

第 I 階段討論



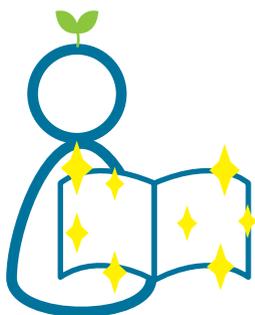
聽完三場分享後
各組先釐清現況
並針對議題討論出存在的問題

第 II 階段討論



組員們延續上一階段統整出來的結果
再討論出解決該問題之方案

第 III 階段討論



最後將解決方案精緻化
每組派出代表上台做 5 分鐘的報告

04

活動介紹

- 時程表
- 大場主持人
- 論壇分享人
- Let's eat

時間	流程
10:00~10:20	學員報到
10:20~10:30	開場
10:30~11:15	議題分享 I- 【響應綠生活的實踐之路】 分享人：綠享家負責人 - 陳怡潔
11:15~12:00	議題分享 II- 【永續飲食如何永續】 分享人：觀樹教育基金會 環境教育策略長 - 江進富
12:00~12:15	綠食分享
12:15 ~13:00	午餐
13:00~13:15	休息
13:15~14:00	議題分享 III- 【用吃找回永續好環境】 分享人：於悅早午餐負責人 - 林汶儀
14:00 ~15:00	Talk 討論 I- 第一階段釐清現況提出問題
15:00~16:00	Talk 討論 II- 針對問題提出解決方案
16:00~16:30	Talk 討論 III- 精緻化解決方案 (例如對應人時地)
16:30~16:50	結論 (每組 5min)
16:50~17:00	大合照
17:00	賦歸

- 苑裡慢海簡介 -



地理環境

苑裡鎮位於中華民國臺灣省苗栗縣西南邊，南鄰房裡溪、新復溝、山柑溪與臺中市大甲區溪北地區相鄰，最東南角與臺中市外埔區隔大安溪相鄰，東依火炎山與三義鄉為鄰，北靠通霄鎮，西濱臺灣海峽，是苗栗縣開發最早的鄉鎮之一。

自然資源

苑裡為沖積扇平原，台灣西部濱海平原的北端，由大安溪、房裡溪和苑裡溪共同沖積而成，地形分布的特性有利於農業水利工程的自然流灌，造就地沃土肥的水稻盛產區。

其中出水社區位於苑裡鎮最北端西邊緊鄰台灣海峽，社區為農漁村社區，大部分居民皆以務農、補漁為主，社區居民種植 芋頭、花生、與水稻等作物，近年來，也有居民使用友善農法，讓土地永續。

Talk 地點介紹 - 心雕灶咖

在苑裡出水海邊旁

在社區裡過生活的二葉綠色餐廳「心雕灶咖」

2018 年心雕居重新開啟木門迎接各生命來到這，散步舒心，而園區裡的咖啡廳我們將它重新定義為「心雕灶咖」，希望這裡是有生命溫度的廚房，讓寬敞的場域裡，有一處打開的灶咖空間讓人們能好好享受吃飯。因為夠誠實面對沒有廚藝，所以這裡沒有人類主廚，只有科技智能德國雙主廚（美善品料理機和 RATIONAL 蒸烤箱），但它們也是走誠實系的主廚路線，你給它什麼食材品質，它就給你什麼等級的料理，於是我們開始心雕灶咖的核心「好食材的採購」，以在地友善小農當季食材首選，柴米油鹽醬醋茶也都精挑無化學添加，因為沒有想太多，只知道買不到天然的就自己做，也因此一系料搞剛的麵包、披薩、果醬、鹹醬就產生了，一切的真心就是「我們自己吃得安心，客人也就能安心」。

2022 年心雕居參加民間團體綠色餐廳舉辦的葉級評鑑，很開心與榮幸獲得二葉肯定，二葉需符合一葉標準，有機友善食材使用比例需達 60% 以上，並符合永續環境的資源節約政策、社區關係、綠色飲食、公益行動推廣等項目。我們在想能得到二葉的主因是「我們不會也沒有裝會，一切從老實的基本功做起」「以及感謝苑裡這片自然的山海流域」，逐漸地走到現在這個模樣，這個友善的餐飲路上，我們開始遇到許多志同道合的夥伴，綠色餐廳和生態廚師們，發現有好多人都一起在這片島上努力共好，也讓我們更堅定明確知道原來這個方向是往永續前進。





何佳穎

2018 成立「綠色餐飲指南」，至今已串連 240 家以上綠色餐廳、友善書店、永續旅宿，以及 140 家有機食材店（包含最大有機通路里仁）。並於 2022 年成立中華民國永續飲食推廣協會，目前擔任理事長一職，協會透過審核、串連出更多符合綠色餐飲概念商品。

經歷

- 2018 共同創立綠色餐飲指南
- 2019 共同策劃與執行第十屆全台市集研討會及論壇
第一屆種子生活節暨全國種子交換會
- 2020 與里仁合作，共同策劃與執行永續飲食生活節
- 2021 策劃與執行第一屆綠色餐飲指南年會暨頒獎典禮
策劃與執行第二屆永續飲食生活節
- 2022 策劃與執行第二屆綠色餐飲指南年會暨頒獎典禮
成立永續食材指南



陳怡潔 - 綠享家工作室 負責人

經歷

2012 年開始減塑行動
2017 年創辦綠享家推廣無包裝商品
GDG 綠餐特派員



江進富 - 觀樹教育基金會 環境教育策略長

經歷

畢業於台灣師範大學環境教育研究所
曾任「有機稻場」環境學習中心主任 參與「裡山塾」經營管理，繼續以食農教育為其 環境教育之推動核心，逐步演變成以農業、飲食與環境永續緊密關聯的食農教育議題架構。



林汶儀 - 於悅早午餐 負責人

經歷

2018-2021 馨苑小料理 創店店長
2020 米其林必比登推薦
2022 綠色餐飲指南 最有淺力新餐廳
2023 第十二期 台灣生態廚師



Eating Is an Agricultural Act.

吃就是一種農業行為。

這是溫德爾·貝瑞的名言，知名環境飲食作家麥可·波倫說，這句話有影響力的原因，在於你的日常行為就具有政治力量，並且可以立刻在一天三餐中執行。

在策劃此次活動時，就非常有感「午餐」會是關鍵，一定要透過「吃」讓大家直接有感，什麼是「永續飲食」，我們必須讓大家非常有滋味的輕鬆明白，永續飲食是可以如此簡單的就在我們的生活中去體驗去享受！

今日雙主廚 於悅早午餐 X 心雕灶咖

感謝兩家 2 葉等級的綠色餐廳一起支持活動！

將用他們在日常實踐的永續飲食料理，要來打開你們的味覺感知！



於悅早午餐 FB



心雕灶咖 FB

\ 今日永續菜單 /

二葉綠食餐廳

於悅早午餐 X 心雕灶咖合作餐桌

於悅早午餐

一起用吃找回好環境！

● 麻蕙酸白菜燉去骨櫻桃鴨

有心肉鋪子 - 友善飼養櫻桃鴨 / 自然農法麻蕙

有機小農產品：鴻禧菇、凍豆腐、包心白菜、酸白菜
中農寬粉

● 胖貝蜂蜜瑪德蓮

友蜂農牧的放牧蛋與蜂蜜 / 台灣 19 號發酵奶油

本土二砂 / 嘉禾牌無添加低筋麵粉

心雕灶咖

用心料理的居所

● 18 麥鯊魚餅漢堡

中都農合 18 麥石磨式高含量麵粉 / 福二畜牧場雞能蛋
苑裡海媽鯊魚餅（旗魚肉版） / 大甲康當農場小魚生菜
苑裡農友牛蕃茄 / 安佳起司片

● 菊芋花龍眼花蜜茶

苑裡善群有機農莊菊芋花

苑裡蓬山密語龍眼花蜜

05

議題資料

前言

2050 淨零轉型是全世界的目標， 也是臺灣的目標。

我國公布「臺灣 2050 淨零排放路徑及策略」，其中在「十二項關鍵戰略」中的淨零綠生活，主責單位為環保署，簡報指出行為改變是達到淨零的重要關鍵，邁向 2050 淨零排放需要全民生活轉型，推動「淨零綠生活」，從食、衣、住、行各面向，透過全民對話凝聚共識，教育推廣，經由行為改變，建構 低碳商業模式，創造綠生活產業鏈。此次 talk 以「食」為面向帶領大家了解飲食與淨零排放的關係。



圖片來源：台灣 2050 淨零排放路徑及策略報告書

一、你應該知道的「食」事！

民以食為天，但是你知道嗎？農業和畜牧業就佔全球溫室氣體排放量的四分之一，而據聯合國環境署 2021 年 3 月發表的糧食浪費報告指出，全球每年浪費近 10 億噸的食物。回到台灣，根據環保署 2018 年統計數據顯示，**全國廚餘回收量高達 59 萬公噸，將廚餘桶堆疊起來可達到約 1 萬 3,500 座台北 101 的高度**，且浪費數量逐年增長。在運送的途中，還是餐桌上，被浪費的食物數量越來越多並且也同時是全球碳排放增加的原因之一，因此近年來開始提倡永續飲食概念。

參考文章：全球每年扔掉 13 億噸食物 -5 個惜食動作讓食物不再被浪費



二、永續飲食定義

『永續飲食的核心：在環保與營養之間取得平衡』

2010年，聯合國糧農組織將「永續飲食」定義為：指該食物對環境的影響小，但同時又提供食材原有的營養保障、照顧到現代及未來世代的健康生活。而永續飲食中的食物在種植、養成、被食用過程中，是尊重生物多樣性和生態系統；在文化上，也被大眾可接受、可獲取；經濟上，則是具有公平取得性，且也是大家負擔得起。

參考資料：<https://www.einfit.tw/blogs/dietitian/102220>



三、永續飲食三大文化

循環

循環文化

「循環」新思維已在永續飲食文化中崛起！從農作物的堆肥、到餐廳業的源頭減量，再到民眾的環保意識抬頭（自備環保餐臭）等，永續飲食循環經濟持續獲得高度關注。

惜食

惜食文化

環保署推廣十大惜食行動，包含「吃格外」的惜食行動，倡議民眾不排斥格外品（如：醜蔬果），期望社會大眾 在日常中，可以多加關注並支持惜食理念，為減少食物浪費 一同盡一份心力！

低碳

低碳文化

透過飲食來實踐減碳的永續行動
整合聯合國永續發展目標 SDGs、國際先進國家與國內產業經驗，將以「友善耕作」、「減碳蔬食」、「少添加物」、「本土生產」與「資源循環」五大永續原則為基本指標。

四、永續飲食三大驅力

政令

01 勢在必行的國際趨勢

全球超過 130 個國家承諾或正考慮 2050 實現碳中和，並已有 16 個國家立法執行碳中和計畫。

環境

02 日益嚴峻的氣候問題

「氣候」被評未來 10 年最嚴峻的頭號威脅。在食品生產的過程中，產生的溫室氣體排放量佔總排量三成，並且在近三年無明顯下降的趨勢。

市場

03 綠色消費意識高漲

隨著綠色消費意識逐漸普及，部分消費者開始選購節能標章商品、支持提供綠色包裝業者，以及選購環保標章商品。

參考文章：永續飲食新時代：綠色餐廳的興起 -dailyview 網路溫度計

五、台灣近年飲食大事紀

2016

推動「食安五環」 →



建立從農場到餐桌的安全體系

為提升食品安全管理效能，建立消費信心，政府於年 6 月提出「食安五環」政策，確保從農場到餐桌之每一環節皆符合環保、安全標準。

「源頭控管」、「重建生產管理」、「加強查驗」、「加重惡意黑心廠商責任」及「全民監督食安」等五大面向，作為我國食安升級之推動方針。

2018

制定「有機農業促進法」 →



為台灣發展有機農業的重要里程碑

- (1) 提供「產業補助措施」
- (2) 擴大有機經營土地
- (3) 拓展有機產品行銷
- (4) 提升有機科研動能

2020

推動全民綠生活 - 開啟綠色飲食新篇章

- (1) 推廣綠色餐廳
- (2) 推動環保夜市
- (3) 推動瓶裝水減量

2022

零浪費低碳飲食

政府公布台灣 2050 淨零轉型關鍵戰略，其中永續飲食被列為淨零綠生活策略的重要環節。

- (1) 推廣計畫性採買與共享餐具
- (2) 推廣零浪費餐飲服務及綠色餐飲
- (3) 推廣地產地銷及食用低碳栽培農糧產品

永續食材指南 →

透過飲食來實踐減碳的永續行動



友善耕作

少添加物

低碳蔬食

資源循環

六、永續飲食 - 政策面向

(一) 行政院環境保護署 - 淨零綠生活

「綠生活」指的是友善環境的生活方式，像是自帶環保餐具及購物袋、隨手關燈、愛惜物品等都是日常可見的綠生活行動。

依據國際能源總署 (IEA) 的研究指出，生活行為的改變以及材料使用效率提升可以減少約 8% 的碳排放量。透過民眾日常生活行為的轉變，可以影響產業及商業的發展模式，促進 2050 淨零目標的達成。因此，淨零綠生活的推動與實踐是達成 2050 淨零目標的關鍵戰略。



圖片來源：淨零綠生活關鍵戰略

針對「零浪費低碳飲食」制定五大措施

1 食在地食當令與低碳烹調

食材經過長途運輸不僅降低新鮮度，還需消耗大量運輸能源，增加空氣污染及碳排放量。當令生產之蔬果不需使用大量農藥、肥料及植物生長激素，物美又價廉。食物過度的烹調，不僅失去營養又浪費能源。選擇簡單、低碳烹調方式，留住食物的營養與美味。因此，無論是外食或在家自己烹煮，選擇在地當令食材，簡單輕鬆烹調，吃得新鮮、健康、省錢又環保。

2 食材零浪費

世界上有 1/3 的食物在生產、採收、運送、販賣或烹調等過程，還未端上餐桌即被丟棄。因此，從源頭開始減少食物損失能有效減少資源浪費。有些蔬果因為外貌不佳而被捨棄，選購食材，可多選擇格外品，營養價值一點都不少，美味一樣好。享受食物原型，減少添加物，健康無負擔。

3 自備環保餐具

外食無論內用或外帶，都會附帶大量的一次性餐具或是塑膠食物袋。這些一次性產品大部分都不容易回收，因此為減少垃圾的產生，以及能資源的浪費，出門在外要自帶環保餐具及環保容器。如果忘記帶，也可以使用租借循環杯與容器，或店家提供的環保餐具。

參考文章：環保署《淨零排放之全民綠生活實踐》

4 惜食減少浪費

110 年臺灣的廚餘回收量達 48 萬公噸，許多食物因為過期而被丟棄，其中商店的報廢食品數量龐大，為減少浪費問題，許多店家及食物銀行機構推出惜食地圖、即期食品販賣、社區冰箱將即期品或當天未售完的食品放入冰箱中，提供給有需求的人使用。利用連鎖超商推出的惜食地圖，可以查詢所在周邊超商即期品商品情形，吃飽省錢又能愛地球。另外政府也有推行食物銀行，與食物食品生產商及販售商合作，接收即期食物、食品，統整後分配給有需要的單位與家庭使用。

5 選擇環保餐廳

臺灣雙薪家庭比例過半，忙碌的現代生活造成外食人口比例增加，因此環保署在推動全民綠生活時提出了綠色餐廳的概念。綠色餐廳是以環境友善為理念，提供環保、低碳之供餐及用餐環境，以減少對環境的衝擊，也呼應氣候變遷、食品安全、循環經濟等議題。餐廳參與環保署綠色餐廳 倡議，須符合 3 大要件，包括不提供一次性用品的源頭減量、優先使用在地食材及提供餐點份量大小調整服務。還有很多政府機關或民間單位認證 餐廳，也都是響應低碳環保概念。只要我們多選擇綠色餐廳，其他還沒加入綠色餐廳的業者為了讓更多消費者上門，也會一起來申請綠色餐廳，112/7/1 改名為環保餐廳。

參考文章：環保署《淨零排放之全民綠生活實踐》

淨零綠生活行動手冊

行政院環保署於 2023 年 4 月 19 日「世界地球日」前夕發布淨零綠生活行動指引，提供民眾淨零綠生活的作法，以投資我們的地球，並求共同實踐，藉由生活轉型，積少成多，聚砂成塔，減少碳排並轉動產業的改變。目前國際推動綠生活主要有聯合國懶人救世指南(The LAZY' S guide to SAVING the WORLD)、美國綠色生活手冊(Green Living Handbook)及日本零碳行動 30 等相關指引出民眾可執行減碳行動或作為。

環保署參考國際作法，並與各部會合作，研擬「淨零綠生活行動指引」，提供民眾簡單易懂的作法，讓民眾可以在日常生活中實踐淨零綠生活及減碳理念。



淨零綠生活行動手冊

參考文章：投資地球 環保署發布淨零綠生活行動指引

(二) 食農教育法

「食農教育法」於 4 月 19 日完成三讀程序，賦予台灣推動食農教育之經費及法源依據，有助於公私部門及全國民眾共同推動及響應食農教育。

以教育為推動方式，藉由親身體驗讓大眾了解食物、環境與農業安全議題均環環相扣，提升食農素養，並制定六大目標。

農委會表示，未來會協助各級學校及幼兒園透過課程、膳食供應及相關宣導，進行食農教育的學習體驗和實作活動，並將食農教育的精神納入課綱。有意推動食農教育的團體參與，培養學生飲食知能，提升對於飲食及農業之理解，強化對在地農業之支持，從小提升國民與飲食、農業和環境的連結。

參考文章：立法院三讀通過「食農教育法」，推動全民共同參與

《食農教育法》六大目標

01 支持認同在地農業

發展食農教育體系，讓食農教育深化全民心中，加強對在地農業及農產品的認同，進而信賴及支持。

02 培養均衡飲食觀念

培養食農素養，建立均衡飲食和生態永續的觀念，懂得選擇好食材和好食品，養成良好的飲食生活，增進健康。

03 珍惜食物減少浪費

適量購買、避免浪費也是落實生態永續的方法。確保各種飲食安全，以及促進農地、農業用水與其他資源合理的循環利用，最終達到穩定糧食的目標。

04 傳承創新飲食文化

生活裡的飲食蘊含豐富的文化故事，促使生產者和消費者交流。了解各種特色與文化，讓民眾對飲食有更深刻的認知，並願意傳承及延續下去。

05 深化飲食連結農業

從種植農作物開始，並參與農林漁牧業生產，到飲食消費過程的食農教育活動，了解農業生產、農業科技與研發、知識等。

06 地產地消永續農業

結合農產品、農產加工品的生產、加工與交易等過程，提升「在地生產」與「在地消費」，幫助整體經濟發展及促進就業，達到農業永續發展。



食農教育法規



七、永續飲食 - 民間案例

台灣飲食設計中心

理念：透過吃一口一口把台灣的好吃回來

2018

台灣生態廚師元年

由吳秀娟及馬愛雲老師發起「台灣生態廚師計畫」，招募願意學習永續飲食的廚師來上課，但生態廚師必須終身參與台灣永續飲食的推廣。

2019

農民集會大地精品展

2020

官田水田永續發表會

與台南野鳥學會一起於台南官田區推動友善菱角種植，舉辦記者會聯合發表菱角的多元飲食應用。

2021

辦理「物產讀書會與台灣生態飲食展演」

2022

辦理「產地物產讀書會與幸福島嶼環狀列車」

「幸福島嶼環狀列車」，這是一個生態廚師將自己所學，化為實際餐飲產品的故事，當你從一位廚師報名學習生態廚師，再從一位生態度師，走進校園面對台灣下一代擔任永續教育的志工，然後走進友善農漁民的農場，跟農漁民成為好友，為農漁民的努力而感動，嘗試著使用他們的物產來做餐。

台北市文化探索協會【綠色餐飲指南】

綠色餐飲指南 Green Dining Guide (簡稱 GDG) 由台北市文化探索協會 2018 年成立，由行政院農業委員會農糧署共同輔導營運，借鏡英國永續餐廳協會 (Sustainable Restaurant Association，以下簡稱 SRA) 十多年於歐洲推廣永續餐飲之經驗，以〈綠食宣言〉運動深化在地消費者對於「綠色永續餐飲」之概念。

透過媒體社群之推動力，促進國人的健康飲食概念，並減少因外食人口大量增加而造成的全民健康隱憂。同時藉由產業鏈的串接，連結綠色餐飲業者與永續食材、加工供應商與消費者，推動經濟與永續兼顧的綠色消費，進而促進永續餐飲生態圈的良善循環。



『綠色餐飲指南 Green Dining Guide』

是我們在 2018 年正式發起的綠色餐飲推廣運動



圖片來源：綠媒體 - Green media

2018

綠色餐飲指南

台北市文化探索協會於 2018 年成立綠色餐飲指南

2019

發起〈綠食宣言〉運動

推行綠食宣言運動，邀請餐飲業者向消費者承諾綠食宣言的 6 項準則，包括：優先採用當地當令食材、優先採用有機友善食材、遵循永續生態及海洋原則、減少添加物使用、提供蔬食餐點選項、減少資源耗損與浪費。

2021

舉辦第一屆綠色餐飲年會

頒獎典禮參考英國永續餐廳協會 (Sustainable Restaurant Association, SRA) 永續餐飲指標，客觀記錄綠色餐廳在「採購 Sourcing」、「環境 Environment」、「社會 Society」三大面向之永續指標的努力，評選出符合綠色餐飲標準達 60% 以上之餐飲業者，按程度與內容授予榮譽獎座。

2022

舉辦第二屆綠色餐飲年會 – 導入葉級分級制度

2023

英國永續餐飲協會 (SRA) 正式聯盟

舉辦第三屆綠色餐飲年會

- 導入英國永續餐廳協會之

Food Made Good 永續餐飲經營評鑑標準

綠食宣言運動

一同尋找餐飲的純淨理想

2019年由台北市文化探索協會發起「綠食宣言」的運動，邀請全台各領域業者一同承諾六大宣言，六大宣言參考SRA英國永續餐廳協會當初提供的十大永續餐廳面向所濃縮、因應台灣在地需求調整並，並遵循聯合國永續發展多項指標，藉由各界的共同響應與媒合。

並且建立「綠色生活地圖」，將綠色餐廳資訊蒐羅彙整、遷入地圖，並在頁面上透明呈現餐廳的食材來源資訊，建置出最完整、全面性的綠色餐廳地圖，提供給消費者純淨的餐飲指南。

參考文章：關於綠食宣言運動



查看看生活周遭的綠食餐廳有哪些吧



綠色生活地圖

2022 年導入分級制度 - 葉級評鑑

參考 SRA 對於餐廳申請認證所規劃的「永續評量手冊」，其涵蓋的面向包含資源、社會與環境。同時評量的部分題目因地調整，適用於在地的人文與產業生態，醞釀成為臺灣綠色餐飲首度的指標評鑑內容。2023 年與英國永續餐飲協會簽訂合作意向書，與國際綠色餐飲正式接軌。

以「餐飲食材的選購來源」與「永續面向的實踐歷程」為評核基礎分成「宣言行動店家」、「一葉餐廳」、「二葉餐廳」與「三葉餐廳」。每一級次對應不同的主題審核項目與積分，皆為永續飲食所涵蓋的面向，餐廳可逐步依循進而加值經營之方針，並獲有具指標性的殊榮識別。採循序漸進式申請，店家須先符合前一階段標準並通過，方可申請下一階段。

綠食宣言

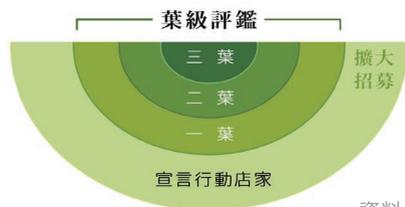
一同尋找餐飲的純淨理想
FOR EARTH FOR HEALTH



- 綠食宣言行動店家加入流程：
完整填寫此線上申請表 → 等候初步審核通知 → GDG 親訪店家 → 若彼此達成共識，簽署合作書後正式成為 GDG 夥伴，頒布綠食宣言旗幟 → 於店家空間內呈現識別旗幟

—— 綠色餐飲指南 Green Dining Guide ——

GDG 綠色餐飲指南



資料參考：GDS 綠色餐飲指南

級次	評核基礎
綠食宣言 行動店家	<p>符合〈綠食宣言〉運動之六大原則之業者，即可申請成為宣言行動店家。</p> <p>招募對象從過往的餐飲業，將擴大至無包裝商店、天然選物店（生鮮、飲食良品等）、友善書店（含餐飲或小農選物之複合式經營）、旅宿業、有機通路等多元的經營型態。</p>
一葉餐廳	<p>達宣言標準，並符合指標：食材選擇、剩食處理、綠食概念宣導、友善員工等。</p> <p>一葉項目總分為 100 分，若獲得 70% 以上分數，即獲得一葉之資格。※ 低標：有機友善食材使用比例需達 40% 以上。</p>
二葉餐廳	<p>永續環境的資源節約政策、社區關係、綠色飲食、公益行動推廣等。二葉項目總分為 60 分，若獲得 70% 以上分數，即獲得二葉之資格。低標：需先符合一葉標準，有機友善食材使用比例需達 60% 以上。</p>
三葉餐廳	<p>已達二葉標準，並符合下列指標：綠色建築之環境與友善空間規劃等。</p> <p>三葉項目總分為 40 分，若獲得 70% 以上分數，即獲得三葉之資格。※ 低標：需先符合二葉標準，有機友善食材使用比例需達 80% 以上。</p>

- 葉級評鑑圖表 -

與國際接軌 葉級評鑑的餐廳業者同為國際標準認可

2023 年 3 月與英國永續餐飲協會 (SRA) 正式簽署合作意向書，宣佈綠色餐飲指南正式成為 SRA Food Made Good 全球評鑑指標在台官方代表機構。

綠色餐飲指南葉級評鑑餐廳直接等同 Food Made Good 星級評鑑標準，在台灣所有加入綠色餐飲指南葉級評鑑的餐廳業者將同步為 SRA 英國永續餐廳協會的 Food Made Good 國際標準認可，成為全球永續餐廳地圖上一萬五千多個永續餐廳的地標！

補充 . 官方作法 - 環保署推動【環保餐廳】

2012 年環保署管考處推「環保餐館」五星認證，2020 年疫情趨緩，為配合政府振興方案，開始改用「綠色餐廳」名稱，112/7/1 改名為「環保餐廳」。

環保餐廳定義：環保餐廳是以環境友善為理念，提供環保、低碳之供餐及用餐環境，以減少對環境的衝擊，也呼應氣候變遷、食品安全、循環經濟等議題。

環保餐廳響應三大要點

做好源頭減量 不主動提供一次性用品

使用在地食材 優先使用國產食材

推行惜食點餐 提供餐點份量調整服務

Let's think- 腦力激盪

公單位要怎麼和民間單位達到
尊重與共好的合作方式？

申請資格合法設立並登記之餐飲業者，符合上述環保餐廳響應三大要點並上傳佐證文件，即可申請成為環保餐廳。

資料來源：<https://greenlife.epa.gov.tw/categories/resIntro>

(環保署 - 全民綠生活 - 環保餐廳)

八、苗栗縣推動相關案例

2020 年苗栗縣政府以「Slow Fish Miaoli Taiwan」台灣苗栗慢魚文化推廣之名，以五大內涵「藍色海洋」、「藍色教育」、「傳統漁法」、「藍色組織」、「藍色旅遊」，從懂魚、建立與海洋共生共榮理念，深耕海洋教育及培訓海洋資源人才。

獲得國際慢食組織 (Slow Food Community) 肯定，完成申請並通過認證。苗栗縣正式成為國際慢食組織的一員，將持續於沿海竹南、後龍、通霄、苑裡四鄉鎮推行慢魚運動，進而帶動地方漁業觀光、推動「永續」海岸線發展，結合苗栗三義、南庄國際雙慢城，創造大慢城品牌，實踐美好山海生活。



了解更多苗栗慢魚運動



九、其他縣市的推動情形 - 彰化縣

「食農教育法」在 2022 年三讀通過；彰化縣政府為強化實務教學，率先成立「彰化縣食農教育輔導團」，由同安、興華、大西和芳苑 4 所國小，萬興及社頭國中等 6 校，共同擔負起「輔導團中心學校」的重責；邀集全縣 100 多所學校，在台中區農改場盛大舉辦「食農教育未來展望研習」活動；縣長王惠美強調，彰化是農業大縣，更是台灣各項重要農林漁牧生產基地，特別重視食農及環境教育；因此，在開學後，「食農教育輔導團」，將依據「食農教育法」6 大推動方針，訂定支持認同在地農業、培養均衡飲食觀念、珍惜食物減少浪費、傳承與創新飲食文化、深化飲食連結農業及地產地消永續農業等課綱，讓食農與食安議題往下紮根！



圖片 & 資料來源：彰化縣教育處

十、國外案例

(一) SRA 英國永續餐廳協會

英國永續餐廳協會自 2010 年推出永續餐飲指標「Food Made Good」後，就透過星級評鑑機制認證全球約 1.5 萬家永續餐飲業者，範圍包括歐洲、日本及台灣等，可說是綠色版米其林指南。



(二) 丹麥政府 - 國民飲食指南

丹麥政府於 2021 年初，丹麥政府首次將「碳排放」納入國民飲食指南，其中，建議丹麥人多吃植物性食物（如豆類和蔬菜）、少吃肉類，根據氣候委員會估計，6 ~ 64 歲的丹麥人平均可以減少 31 ~ 54% 的氣候足跡。

(三) 丹麥政府開發「食品氣候標籤」助消費者辨識「綠色食品」

2022 年 4 月 16 日，丹麥食品、農業與漁業部長 Rasmus Prehn 表示，丹麥政府因應氣候變遷，將投資 900 萬丹麥克朗（約 120 萬歐元）開發「食品氣候標籤系統」，成為全球第一個由政府統一管理食品氣候標籤的國家，同時成立專案小組，預計 2022 年底前會做進一步推動。

丹麥政府認為，關於環保標準必須由國家統一制定、管理，才能避免市場上出現各種標準不一的環境標籤混淆視聽，反而造成消費者的困惑。根據丹麥消費者委員會表示，有 75% 的丹麥人不瞭解商品的氣候足跡，但丹麥飲食文化組織統計，約有 60% 的丹麥人希望可以購買到綠色商品、吃到對環境更友好的食物，然而在購物時，常常不知道哪些產品才是真正的綠色選擇，提供相關產品的品牌也不容易對消費者進行完整溝通。若未來能廣泛應用食品氣候標籤，或許可以改善市場端和消費者間的溝通落差問題。

資料來源：<https://www.seinsights.asia/article/8714>

資料來源：https://greenmedia.today/article_detail.php?cid=7&mid=767

今日問題思考？

1. 釐清現況

講師分享了永續飲食的三大面向，盤點周遭是否有店家或者身邊的人也正在逐步落實，如果有是透過何種方式實踐？

2. 提出問題

根據上午講師所分享的面向，針對各個面向都有提出對應方法，可是實際落實的卻只有少數，思考看看，為什麼大家都不做或是為什麼只有少數人會做呢？

3. 找到解決方案

回想一下前面所歸納的結果，我們可以透過何種行動或政策，產生影響力讓大家跟進，可在苑裡慢海推動永續飲食的在地行動？





2023 青年好政



主辦機關



教育部青年發展署
Youth Development Administration, Ministry of Education

執行團隊



社團法人海線一家親環保協會