

# Notícias da CNCDA

15ª edição - Newsletter janeiro 2023



## Website da CNCDA com um novo separador dedicado à Educação



A [Comissão Nacional de Combate ao desperdício alimentar](#) tem como [missão](#) promover a redução do desperdício alimentar através de uma abordagem integrada e multidisciplinar, sendo que o sucesso da resposta ao desperdício alimentar depende de uma abordagem intersectorial, que integre, nos diferentes estágios da cadeia alimentar, preocupações de âmbito educacional, ambiental, de saúde e de combate à pobreza. Apesar do principal enfoque se centrar na cadeia de valor alimentar, o combate ao desperdício alimentar assume uma natureza transversal e

pluridisciplinar, envolvendo também os consumidores finais e a sociedade civil e suas organizações.

Parte do trabalho desenvolvido pela Comissão assenta na divulgação, através do seu [website](#) institucional, no qual se pode encontrar um conjunto de documentos, tais como todas as conclusões operacionais e documentos apresentados em sede de Plenárias da Comissão (num exercício de transparência), estudos e relatórios, legislação, orientações, manuais e esclarecimentos, campanhas e Newsletters, entre outros.

Recentemente passou também a estar disponível um novo espaço, dedicado à divulgação de **material educativo**, que disponibiliza os [manuais escolares da FAO](#) para o ensino básico, bem como diverso [material audiovisual](#), que possa inspirar todos aqueles que se dedicam a sensibilizar os mais jovens para o problema das perdas e desperdício alimentares.

Contamos com todos para melhorar estes conteúdos. Por isso, se tem acesso a material que possa enriquecer este novo separador, não deixe de enviar esse contributo para [cncda@gpp.pt](mailto:cncda@gpp.pt).

---

## Restolho - Uma segunda colheita para que nada se perca!



A [AGROTEJO](#), a [AGROMAIS](#), a [Federação Portuguesa de Bancos Alimentares](#) (FPBA) e a [ENTRAJUDA](#) desde 2013 que uniram esforços para reduzir as perdas alimentares e ajudar quem mais precisa.

Todos os anos muitos produtos hortícolas ficam nos campos por colher, por não terem valor comercial devido ao seu calibre ou forma (legumes feios), ou porque a colheita mecanizada acaba sempre por deixar alguns produtos no terreno. Esta situação origina [perdas alimentares](#) e um

desaproveitamento de todos os recursos investidos na produção (água, solo, fatores de produção e horas de trabalho).

O Restolho é uma segunda colheita das culturas, destinada a aproveitar estes produtos que ficam no campo, canalizando-os para um banco alimentar (BA) da região, que depois os faz chegar a famílias carenciadas, diretamente ou por intermédio de outras IPSS.

Esta ação é assegurada por voluntários provenientes de empresas, no âmbito de ações de responsabilidade social das mesmas, estabelecimentos de ensino e grupos de pessoas de outras áreas.

A Agromais/Agrotejo são as entidades responsáveis pela organização destas ações e asseguram o transporte dos produtos colhidos para os BA, participando ainda em ações de sensibilização nas escolas sobre a agricultura da região e abordando temas como as normas de qualidade, que levam a que alguns produtos não possam ser colhidos e fiquem no campo, e hábitos que podemos e devemos adotar para combater o desperdício alimentar.

Para participar numa ação Restolho, consulte o [website](#) desta iniciativa.

---

## Pepe Aromas – Produção de figo-da-índia sem desperdício



Fonte: Pepe Aromas

A [Pepe Aromas](#) é uma empresa familiar que, entre outras áreas de atividade, se dedica à produção de figo-da-Índia e que dispõe de uma loja onde é possível encontrar diversos produtos alimentares (como bombons, licor, mel, geleia e vinagre) e da cosmética (champôs, sabonetes e óleos de sementes) que têm por base este fruto.

A figueira-da-Índia é uma cultura que se adapta bem às nossas edafo-climáticas, pouco exigente do ponto de vista hídrico e em que toda a planta pode ser aproveitada. O fruto é utilizado para consumo em fresco, sumos, produção de polpas (em fresco, congeladas ou desidratadas) e gomas; as palmas podem ser utilizadas para a culinária, farinhas alimentícias ou forragem; as flores são usadas para fazer infusões; e as sementes são usadas para extração de óleo, utilizado pelas indústrias farmacêutica e cosmética, podendo usar-se o subproduto para alimentação animal. A epiderme (casca) pode ser usada para extração de pigmentos e pectina.<sup>1</sup>

A Pepe Aromas tem uma cultura Zero Desperdício e aposta na circularidade. Nesse sentido, criou vários canais de escoamento do figo-da-Índia. Este produto é comercializado a granel ou embalado, sendo os frutos de menor calibre encaminhados para a transformação (pastelaria, confeitaria, geladaria e sumos). A fruta sem valor comercial é ainda usada como alimento para os animais da herdade ou incorporada nos solos, como adubação. As palmas provenientes das podas são vendidas a empresas pecuárias para alimentação animal. Assista ao [vídeo](#) e visite o [website](#) desta empresa para conhecer mais sobre este projeto.

<sup>1</sup> Informação obtida a partir do [website](#) da Pepe Aromas e [A cultura da figueira-da-índia e a valorização agroindustrial do fruto, INIAV, 2016-](#)

---

## Auchan recebe selo “Produção sustentável, consumo responsável”



Fonte: Grupo Auchan Retail Portugal

O [grupo Auchan Retail Portugal, S.A.](#) candidatou-se e recebeu o selo “Produção sustentável, consumo responsável” da CNCDA, graças à sua política de combate ao desperdício alimentar, que se desenvolve em diversas áreas: i) a nível interno, apostando numa gestão operacional rigorosa e na formação dos seus funcionários; ii) ao nível da oferta comercial, com a venda de produtos a granel, para que o cliente adquira apenas aquilo que

efetivamente necessita; a depreciação do preço dos produtos cuja data de validade está próxima do fim; a venda de produtos “feios”; e a depreciação do preço de venda de pão do dia anterior, que pode depois ser utilizado para culinária; iii) o aproveitamento de produtos que perderam valor comercial para a confeção de novos produtos, como o bolo de banana vegan, que aproveita as bananas demasiado maduras para serem comercializadas, ou o pão com mais de dois dias que é transformado em pão ralado; iv) o estabelecimento de parceria com a [Too Good To Go](#) para a venda de *Magic Boxes* que podem conter diversos produtos, incluindo refeições da Auchan, a preços ainda mais acessíveis; v) a doação de excedentes alimentares, em parceria com a Zero Desperdício, para que estes alimentos possam ser aproveitados por quem está numa situação económica mais frágil; vi) a publicação de um [Ebook receitas](#) para aproveitamento de sobras e conselhos práticos sobre como conservar alguns produtos, dirigido ao consumidor; vii) [Campanhas de Natal](#), que a par do objetivo comercial, apoia instituições sociais e sensibiliza o consumidor a reaproveitar sobras.

---

## Oportunidades de financiamento para investigação



Adaptado de Eurocid/CE

O [Horizonte Europa](#) é um programa para o financiamento da investigação e da inovação na União Europeia.

Estão abertos [convites à apresentação de propostas](#) no âmbito do *Cluster 6* - Alimentação, Bioeconomia, Recursos Naturais, Agricultura e Ambiente. Existem várias oportunidades de financiamento para temas relacionados com o desperdício alimentar:

- Fornecer soluções comerciais para prevenir e reduzir o desperdício alimentar relacionado com as normas de comercialização [aberto, data limite de submissão: 12/04/2023].
- Microbiomas para combater o desperdício alimentar através de soluções aplicáveis no processamento, embalagem e prazo de validade dos alimentos [aberto, data limite de submissão: 12/04/2023]
- Prevenir e reduzir o desperdício alimentar para diminuir os impactos ambientais e ajudar a atingir os objetivos climáticos para 2030 [lançamento para breve]

Para perguntas específicas sobre cada convite, consulte [aqui](#) as páginas dedicadas a cada convite no portal de oportunidades de financiamento e concursos.

Saiba mais sobre o programa [Horizonte Europa](#) e o [programa de trabalho para 2023-2024](#).

---

## Medição e monitorização do desperdício na UE



Adaptado de PFLW/CE

No mês de março, a Comissão Europeia (CE) irá realizar duas reuniões dedicadas à medição e monitorização do desperdício alimentar na União Europeia (UE).

No dia 7 de março, realiza-se uma reunião do grupo de peritos em perdas e desperdício alimentares, em que serão discutidos os primeiros dados notificados pelos Estados-Membros (EM) utilizando uma metodologia comum, relativamente aos níveis de desperdício em 2020, bem como a futura proposta legislativa que

pretende estabelecer metas vinculativas para a redução do desperdício alimentar em toda a UE. Estas mesmas questões serão posteriormente debatidas numa reunião do subgrupo medição e monitorização do desperdício alimentar da Plataforma Europeia para as Perdas e Desperdício Alimentares (PFLW), a realizar no dia 13 de março.

Desde que esta Plataforma da UE foi criada em 2016, que foi acordada a existência de um subgrupo dedicado à Medição e monitorização do desperdício na UE, a fim de apoiar o trabalho da CE em relação à medição das perdas e desperdício alimentares, conforme estabelecido no Plano de Ação da Economia Circular (2015).

Para saber mais sobre este subgrupo da PFLW, consulte toda a informação disponibilizada pela plataforma [aqui](#).

---

## From Waste to Value: How to Tackle Food Waste



Se quer saber mais sobre as causas e o impacto do desperdício alimentar, e aprender como este pode ser combatido a nível pessoal, comunitário e nacional, há um curso *on-line* que o pode ajudar. E é grátis.

Basta clicar [aqui](#) e terá acesso a toda a informação sobre o curso, que estará disponível até ao final de 2023 e é organizado pelo [EIT Food](#) e a [University of Reading](#).

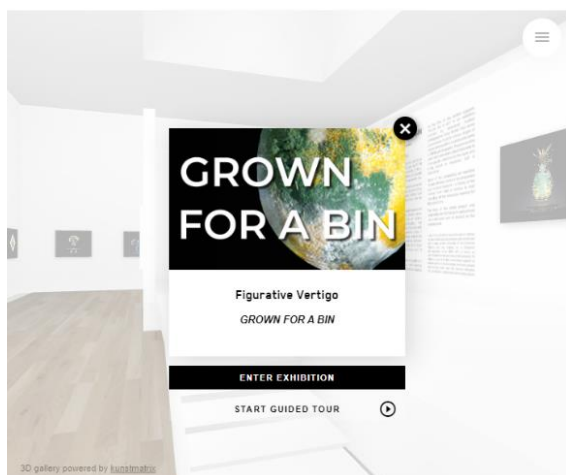
O EIT Food é a principal iniciativa de inovação alimentar europeia, criada para transformar nosso sistema alimentar. O EIT Food é uma Comunidade de Inovação e Conhecimento (CCI), que faz parte do Instituto Europeu de Inovação e Tecnologia (EIT), um órgão independente da UE criado para promover a inovação e o empreendedorismo em toda a Europa.

Aproveite e visite o website do EIT Food, para conhecer mais sobre esta Comunidade e conhecer outras ofertas de cursos.

E se tem uma ideia para que pode transformar o sistema alimentar de forma escalonável e sustentável, não deixe de ler o [EIT Food Manual para sua Startup](#).

---

## Exposição virtual "Grown for a bin"



O artista austríaco Klaus Pichler, inspirado por um estudo da FAO sobre as perdas e o desperdício alimentares globais e o seu impacto no ambiente, criou uma série de fotografias, que são apresentadas na exposição virtual "Grown for a bin".

*Produzido para o contentor*, é um título que pretende chamar a atenção do público para o problema do desperdício alimentar e provocar uma mudança no comportamento de consumo.

Faça uma [visita virtual](#) a esta exposição, em que vários alimentos são apresentados em diferentes fases de decomposição.

Fonte: FAO

Klaus Pichler nasceu em 1977 e vive e trabalha em Viena. Estudou planeamento paisagístico e arquitetura paisagística na Universidade de Ciências da Vida de Viena e trabalha como fotógrafo freelancer desde 2005, com foco em trabalhos encomendados e projetos artísticos gratuitos. O seu interesse fotográfico está nos aspetos negligenciados da vida quotidiana, na relação entre as pessoas e o ambiente, e na tensão entre as ciências naturais, a política social e a cultura mediática.

Pode encontrar mais informação sobre o artista [aqui](#), bem como conhecer outros dos seus trabalhos.

---

## ***Combater o desperdício alimentar, uma responsabilidade partilhada do produtor ao consumidor***

---

Para receber a **Newsletter da CNCDA**, [envie um e-mail para cncda@gpp.pt](mailto:cncda@gpp.pt) com o "assunto" [SUBSCREVER]