

Notícias da CNCDA

22ª edição - Newsletter julho/agosto 2024



Desperdício Alimentar em Portugal: Novos dados disponíveis

No final de junho de 2024, o Instituto Nacional de Estatística publicou os dados do desperdício alimentar em Portugal em 2022.

De acordo com a informação disponibilizada no Portal do INE, o desperdício alimentar aumentou 2,5% em termos absolutos, em relação a 2021 (dados de 2022 provisórios).

Em 2022 foram desperdiçados em Portugal 1,93 milhões de toneladas de alimentos, sendo que cada habitante desperdiçou 184 kg de alimentos, mais 3,4 kg que em 2021 e mais 9,5 kg que em 2020. Continua a ser no consumidor que é gerada a maior proporção do desperdício alimentar, embora proporcionalmente tenha existido uma ligeira redução no peso deste segmento em matéria de desperdício. Conheça todos os números do desperdício [aqui](#).

APED promove webinar ‘Desafios e Oportunidades na Doação de Bens Alimentares’



No dia 10 de julho, a APED promoveu um webinar que juntou associados da APED e várias associações de cariz social ligadas à redistribuição de alimentos. Os participantes partilharam experiências e identificaram barreiras que se colocam à doação de alimentos, bem como aspetos que podem contribuir para aumentar a eficácia deste circuito.

Conheça mais sobre esta [notícia](#).

Fonte: APED

Relembramos que a doação de para alimentação humana deve ser sempre a primeira opção a adotar quando existem excedentes alimentares, desde que esteja garantido que se encontram em perfeitas condições de consumo. E só quando não é possível esta opção, é que se deve canalizar para outro fim, de acordo com a pirâmide da hierarquia dos resíduos.

Reunião do subgrupo de monitorização da Plataforma da União Europeia sobre Perdas e Desperdício Alimentar



No passado dia 11 de julho, realizou-se mais uma reunião do subgrupo da plataforma europeia sobre as perdas e desperdício alimentares, com uma agenda diversificada, em que o tema da monitorização do desperdício foi abordado sob diferentes perspetivas.

Das várias apresentações destacam-se as seguintes:

- Os estudos da **FAO** que incorporam uma perspetiva comportamental na análise das perdas e desperdício de alimentos, com o objetivo de entender os motivos para a adoção e implementação de soluções preventivas serem frequentemente lentas.
- A metodologia padronizada de comunicação do desperdício alimentar para serviços de alimentação (catering), apresentada pela **International Food Waste Coalition (IFWC)**, foi aplicada em mais de 4000 espaços em 16 países até 2023. A aplicação desta metodologia já permitiu reduzir o desperdício alimentar em 15%, entre 2019 e 2022, embora tenha havido uma desaceleração de 5% entre 2022 e 2023.

Várias entidades de diferentes Estados-Membros descreveram o trabalho que estão a realizar ao nível da monitorização e quantificação do desperdício alimentar:

- Modelo de recolha de dados desenvolvido pela Holanda, que se baseia no compromisso da cadeia de abastecimento, que autodeclara os níveis de desperdício, ao Pacto Contra o Desperdício Alimentar da Alemanha, que envolve o setor grossista e o retalho.
- Monitorização do desperdício alimentar que a Grécia está a desenvolver junto dos consumidores e dos hotéis de cinco estrelas, ao Programa nacional de prevenção do desperdício alimentar da Hungria (WASTELESS), que foi financiado pelo Programa do Mercado Único da UE.

O resumo e as apresentações desta reunião podem ser consultados [aqui](#).

O melhor ketchup do Reino Unido é feito com tomate português!



Segundo The Sunday Times, o ketchup da marca Rubies in the Rubble, produzido exclusivamente com tomate 100% nacional pela Casa Mendes Gonçalves, é o melhor do Reino Unido.

A marca defende um forte compromisso com a sustentabilidade e integra em vários dos seus produtos frutas e vegetais “feios” nas suas receitas.

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]