

Notícias da CNCDA

Edição especial – 29 de Setembro 2024



Dia Internacional para a Consciencialização sobre as Perdas e Desperdício Alimentares



A Assembleia Geral das Nações Unidas (ONU) designou o dia 29 de setembro como o Dia Internacional para a Consciencialização sobre as Perdas e Desperdício Alimentares (IDAFLW). Com esta data, pretende-se contribuir significativamente para aumentar a consciencialização para a importância do problema das perdas e desperdício alimentares e das soluções para os evitar.

No ano em que se assinala pela quinta vez esta data, a FAO destaca a necessidade de financiamento para reforçar os esforços de redução da perda e do desperdício de alimentos, contribuir para alcançar os objetivos climáticos e fazer avançar a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável.

O mundo produz alimentos suficientes para alimentar toda a população e, no entanto, milhões de pessoas sofrem de fome e subnutrição. A perda e o desperdício de alimentos agravam este problema

ao reduzirem a quantidade de alimentos disponíveis para consumo, contribuindo assim para a insegurança alimentar. Muitos dos alimentos mais nutritivos, como os produtos frescos, hortofrutícolas e produtos animais são altamente perecíveis e registam níveis elevados de desperdício.

A perda e o desperdício de alimentos também se traduzem numa perda económica substancial, que afeta não só os produtores, mas também os consumidores e as nações, para não falar dos meios de subsistência e da estabilidade económica. Além disso, os resíduos alimentares depositados em aterros contribuem para 8 a 10 por cento do total de emissões do sistema agroalimentar, com impacto nas alterações climáticas e na sustentabilidade ambiental.

Conheça o [Guia "Envolve-se" para o IDAFLW 2024](#).

Unidos Contra o Desperdício - 4 anos a mobilizar a sociedade portuguesa

**UNIDOS,
COMBATEMOS O DESPERDÍCIO ALIMENTAR.**

**NO DIA 30 DE SETEMBRO,
RENOVAMOS ESTE COMPROMISSO,
PORQUE O FUTURO DO PLANETA
NÃO PODE SER DESPERDIÇADO.**

**CONTAMOS CONSIGO,
NO PLANETÁRIO DE MARINHA, ÀS 17H00.**

A entrada é gratuita mas sujeita à lotação do espaço. Confirme a sua presença até dia 25/09, para eventos@ucd.pt

**UNIDOS
CONTRA
DESPERDÍCIO**
O ZERO ESTÁ NO DESPERDÍCIO

SETEMBRO
30
4º ANIVERSÁRIO
DIA MUNDIAL DE COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

AHRESP, aped, aplag, CAP, and other logos.

Os **Unidos Contra o Desperdício**, um movimento cívico que pretende agregar toda a sociedade no combate ao desperdício alimentar, e da qual a Comissão Nacional Contra o Desperdício Alimentar é um dos 11 membros fundadores, vai assinalar a data sob o tema **“O FUTURO DO PLANETA NÃO PODE SER DESPERDIÇADO”**.

O evento vai contar com dois momentos de debate:

- **Um planeta desperdiçado ou aproveitado?** - Os números do desperdício e o impacto no planeta.
- **Unidos pelo planeta** - O compromisso da sociedade e das empresas com a economia circular.

O programa do evento inclui ainda uma Mensagem de Sua Excelência o Presidente da República, Marcelo Rebelo de Sousa, e o encerramento será efetuado por Carlos Moedas, Presidente da Câmara Municipal de Lisboa.

O evento irá terminar com um cocktail desperdício zero, no qual várias marcas aderentes do UCD irão mostrar exemplos daquilo que propõem na luta contra o desperdício de alimentos.

A data serve para lançar mais uma campanha de comunicação, sob o lema **“Quando consumes mais do que é preciso, o planeta é que paga”**.

Para assistir à Conferência, inscreva-se [aqui](#). A participação no Sunset Zero Desperdício na Praça do Império, não carece de inscrição.

APED (re)lança campanha das datas de validade



A Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição (APED) lançou uma nova campanha das datas de validade, que ensina a interpretar as diferentes menções relativas à validade dos alimentos e com dicas importantes para prolongar a duração de alguns alimentos em casa. Assista ao vídeo da campanha [aqui](#) e saiba mais [aqui](#).



No dia 25 de setembro, a APED promoveu mais um workshop online para os seus associados, dedicado ao tema "Desperdício Alimentar: Boas Práticas, Desafios e Oportunidades". O evento, visa promover a partilha de boas práticas no combate ao desperdício alimentar e discutir os desafios e oportunidades neste âmbito, com a participação de diversos representantes da cadeia de valor alimentar e da DECO, que estarão presentes para discutir os desafios específicos enfrentados no nosso país, incluindo desafios operacionais. A situação do desperdício alimentar no contexto da União Europeia será também apresentada por um representante da DG SANTE e irá terminar com uma reflexão da APED sobre as “perspetivas para o futuro” e as possíveis soluções para mitigar o desperdício alimentar em Portugal.

Too Good To Go lança “Semana sem Desperdício Alimentar”



Fonte: Adaptado do website da Too Good Portugal

A Too Good To Go lançou a “[Semana sem Desperdício Alimentar](#)”, de 23 a 29 de setembro, para mobilizar a sociedade com um desafio de sete dias, para reduzir o desperdício alimentar.

Portugal é um dos nove países, que foi desafiado pela empresa a associar-se ao Dia Internacional da Consciencialização sobre a Perda e o Desperdício Alimentar com esta ação.

Associada a esta iniciativa, a TGTG lança um manifesto, no qual pede que a adoção de medidas contra o desperdício alimentar seja uma prioridade na agenda política e regulatória do nosso país nos próximos anos.

2ª edição do Make It Sustainable



O Pavilhão do Conhecimento, em Lisboa, vai acolher a 2ª edição do Make it Sustainable no dia 30 de setembro, um evento integralmente dedicado ao desperdício alimentar.

Promovido pela **Phenix**, esta edição pretende juntar produtores, retalhistas, distribuidores, instituições sociais e consumidores para partilha de boas práticas e identificação de barreiras e oportunidades.

A entrada é gratuita, mas requer [inscrição](#).

Zero Waste, More Taste – Soluções para reduzir o desperdício em casa



Fonte: CE

A Comissão Europeia (CE) assinala o Dia Internacional para a Consciencialização sobre as Perdas e Desperdício Alimentares 2024 com o lançamento de um livro de receitas. Esta publicação conta com a colaboração de 27 *chefs* de cozinha que não desperdiçam alimentos, de vários países europeus, incluindo Portugal. O **Chef Telmo Neto**, apresenta uma receita que vai querer experimentar: Peixe com molho de casca de abacate. Haverá ainda uma campanha nas redes sociais, com vídeos das receitas.

Trata-se de mais uma ferramenta que a CE disponibiliza para ajudar a prevenir o desperdício alimentar em casa. O livro de receitas pode ser consultado [aqui](#).

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 com o "assunto" [SUBSCREVER]