

Notícias da CNCDA

2ª edição – Newsletter novembro 2020



FLAW4LIFE é o grande vencedor dos Prémios LIFE 2020



O projeto [FLAW4LIFE — Spreading Ugly Fruit Against Food Waste](#) é uma parceria entre a [Cooperativa de consumo Fruta Feia, CRL](#), o [Instituto Superior Técnico - Departamento de Mecânica](#) e [Câmara Municipal de Lisboa](#).

Tem 2 objetivos claros: combater o desperdício alimentar e mudar padrões de consumo, criando um mercado para os produtos que não têm valor comercial devido ao seu tamanho ou aspeto. Esta parceria pretende replicar o modelo de negócio da Cooperativa de Consumo Fruta Feia, que desde 2011 cria um mercado alternativo para os fruto-hortícolas “feios”, gerando valor para os agricultores e consumidores e combatendo tanto o desperdício alimentar como o gasto desnecessário dos recursos utilizados na sua produção (solo, água e energia).

Os [prémios LIFE 2020](#) distinguiram a FLAW4LIFE como o [Melhor Projeto na categoria Ambiente](#) e o [Citizen's Prize](#), o prémio atribuído ao projeto mais votado pelo público.

Parabéns FLAW4LIFE!



IAPMEI organiza *webinar* dedicado ao combate ao desperdício alimentar

No dia 25 de novembro, o IAPMEI, um dos membros da CNCDA, em parceria com a Universidade de Coimbra, a Escola Superior Agrária de Coimbra e a BLC3 - Campus de Tecnologia e Inovação, organiza o [webinar “Combate ao Desperdício Alimentar - Da Investigação à Indústria”](#).



A iniciativa tem por objetivo sensibilizar as empresas e as entidades da envolvente empresarial para a adoção de práticas e processos de produção que contribuam para a redução do desperdício alimentar, através da apresentação de um conjunto de projetos de investigação e de boas práticas empresariais.

[Programa](#)

[Inscrições](#)

Comissão Europeia organiza *webinar* dedicado à medição do desperdício alimentar.



Para apoiar os vários Estados Membro da UE a cumprirem a obrigação legal de medição e comunicação dos níveis de desperdício, a Comissão Europeia vai realizar um *webinar* no dia 25 de novembro.

Esta sessão, que tem início às 9:30 (hora portuguesa), será transmitida em [webstreaming](#) para que todos os interessados nesta matéria a possam acompanhar.

Consulte o programa [aqui](#).

Alimentação Sustentável – Salvaguardar o Futuro

É este o tema da brochura lançada pela [DGAV](#) no dia 16 de outubro – **Dia Mundial da Alimentação**, que alerta para a importância das nossas escolhas alimentares, tanto pela nossa saúde, como pela saúde do planeta.

Nesta brochura encontra dicas que ajudam na promoção de uma alimentação sustentável. A escolha dos alimentos que ingerimos, a sua origem, a validade, a embalagem e a forma como os armazenamos e aproveitamos em casa são alguns dos aspetos que devemos considerar no momento da compra. [Perceba porquê](#).



Re-food 4 Good é uma das semi finalistas do concurso global Call for Innovators of the Future promovido no âmbito da UN75

A [Re-food](#) é um movimento 100% voluntário que tem por missão combater o desperdício alimentar. A ideia Re-food é muito simples: resgatar alimentos em risco de serem desperdiçados, alimentar quem precisa e incluir a toda a comunidade nesse processo. Este movimento, que nasceu em Lisboa, cobre já uma significativa parte do território nacional e está em fase de internacionalização.



Recentemente foi conhecido que é um dos [semi-finalistas da Call for Inovators](#), um concurso



global que pretende identificar e apoiar projetos e iniciativas inovadoras que estejam a ter impactos positivos e substanciais nas comunidades e no seu futuro, e que assentam em valores como a solidariedade, colaboração e compromisso. Parabéns Re-food!

As Sobras Não são Lixo | Não Desperdice Alimentos



Por ocasião do Dia Internacional da Consciencialização sobre Perdas e Desperdício Alimentares (dia 29 de setembro), a DECO, membro do Conselho Consultivo da Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar, lançou uma ação de sensibilização junto dos consumidores **As Sobras Não são Lixo | Não Desperdice Alimentos**.

Assista [aqui](#) à conversa de Leonor Poeyras com Iva Pires, Ana d'Avillez e o Chef Kiko.

Empresas de distribuição lançam livros sobre aproveitamentos de sobras no dia da Alimentação

Duas das maiores empresas de distribuição em Portugal aproveitaram o dia 16 de Outubro – Dia Mundial da Alimentação para lançarem livros que ajudam os seus clientes a reduzir o desperdício alimentar. Estas publicações, em papel ou em formato digital, estão agora disponíveis para ajudar os portugueses a aproveitar tudo o

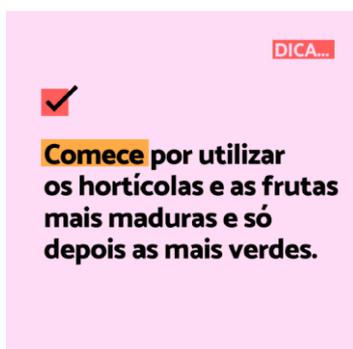


que têm em casa e a reduzir o desperdício alimentar!



Como posso ajudar a reduzir o desperdício alimentar?

Siga as dicas dos [Unidos Contra o Desperdício!](#)



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]