

Notícias da CNCDA

18ª edição - Newsletter novembro 2023



Plataforma Food Waste e Food Loss reuniu em Bruxelas o seu Subgrupo Doação



No passado dia 28 de novembro, o subgrupo doação reuniu-se para analisar os resultados preliminares da avaliação que a Comissão Europeia está a realizar sobre barreiras e oportunidades para a redistribuição de excedentes alimentares na UE. Nesta sessão foram ainda apresentados vários exemplos de iniciativas promovidas por diferentes entidades da cadeia agroalimentar (e de associações que os representam), incluindo da redistribuição. Destaca-se ainda a apresentação sobre a revisão do regulamento relativo às normas de comercialização das frutas e produtos hortícolas,

que entrou em vigor a 23 de novembro. Esta alteração resulta de um compromisso assumido pela CE, no âmbito do Green Deal e da estratégia Farm to Fork, de reforçar o papel dos critérios de sustentabilidade nesta matéria, de forma a reduzir as perdas e desperdício alimentares ao nível destes produtos. Numa outra vertente, a Federação dos Bancos Alimentares da Hungria partilhou o estudo que está a desenvolver para avaliar a possibilidade dos Bancos Alimentares entrarem no mercado de carbono, destacando as oportunidade e barreiras que esta opção acarreta. E também um destaque para a apresentação realizada pela Croácia, que está a recorrer ao seu plano nacional de recuperação e resiliência para financiar a recuperação de excedentes alimentares. Todas as apresentações podem ser consultadas [aqui](#).

Plenária da Plataforma Food Loss and Food Waste reuniu dias 7 e 8 de novembro, Bruxelas

Teve lugar nos passados dias 7 e 8 de novembro em Bruxelas, a Sessão Plenária da Plataforma Food Loss and Food Waste, tendo no 1º dia de trabalhos sido abordados os progressos UE e Internacionais assinalados em matéria de ODS 12.3, no qual o Sistema Agroalimentar Global terá de se transformar para ser mais eficiente, mais inclusivo e sustentável, através do Reforço da educação e das políticas junto do consumidor; procedendo igualmente a uma melhor e mais adequada gestão da cadeia de frio; bem como ainda Impulsionando os dados com o lançamento do Relatório do Índice de Desperdício Alimentar do PNUA 2023 na COP28.

Foi igualmente abordado o Questionário da OCDE lançado no verão de 2023 com o objetivo de conhecer as políticas de vários países para combater o Desperdício Alimentar e servir de boas práticas na apresentação dos resultados. Constituído por 2 partes, a primeira diz respeito às políticas implementadas de forma obrigatória, e uma segunda parte relacionada com as iniciativas ao longo da cadeia agroalimentar, num sentido mais voluntário, os resultados serão apresentados em maio de 2024 e posteriormente divulgado no dia 29 de

setembro de 2024, a propósito do 4º Aniversário do Dia Mundial da Consciencialização para as Perdas e o Desperdício Alimentar.

No último período da tarde, procedeu-se a uma atualização da monitorização do Desperdício Alimentar na UE, com base em dados recolhidos em 2021, tendo inclusive alguns EM reportado alterações ao ano base de 2020 (ver número anterior da Newsletter), tendo-se seguido um período de reflexão e estudo sobre a influência do aumento do custo dos alimentos e a sua repercussão poder alterar comportamentos dos Cidadãos, influenciando os dados a recolher nos anos futuros.

No dia seguinte, a Agenda de trabalhos, concentrou-se nos progressos alcançados tendo em vista as metas consagradas no ODS 12.3, possíveis caminhos a adotar, quais as perspetivas dos EM, trabalhos desenvolvidos nos distintos subgrupos da PFLW, tendo na parte da tarde, os trabalhos sido orientados sobre os desenvolvimentos UE em matéria de Prevenção do Desperdício Alimentar, atualizações da Comissão e troca de experiências entre Estados Membros.

Citizen Panel apresenta as suas Recomendações no Combate ao Desperdício Alimentar na Plenária da PFLW

Realizou-se no passado dia 7 de novembro em Bruxelas, o evento organizado pela Plataforma Food Loss and Food Waste, no âmbito da sua Plenária, tendo a Diretora Geral da DG SANTE, Sandra Gallina, assinalado o modo pioneiro como um Grupo de Cidadãos da UE, se organizou e procedeu a recomendações de Combate ao Desperdício Alimentar nos distintos elos da Cadeia agroalimentar, que resultaram na apresentação final de 23 recomendações através do Relatório “Final Recommendations” já divulgadas em Newsletter anterior.

Estas, decorreram separadamente ao longo de 3 blocos organizados de acordo com a sua afinidade com o respetivo elo da Cadeia, a saber:

Bloco 1: Cooperação na cadeia de valor alimentar: do prado para o prato.

Bloco 2: Iniciativas empresariais do setor alimentar;

Bloco 3: Apoiar a mudança comportamental do consumidor

Muitas das recomendações tocam em pontos comuns, tais como:

- **Criação de incentivos** a produtores e retalhistas que atuam positivamente na redução do desperdício;
- **Criação de plataformas online** para melhor comunicação entre os retalhistas e as organizações que redistribuem os alimentos, e na consciencialização, reeducação do consumidor para consumir produtos locais e sazonais;
- **Criação de métodos de controle ao longo de toda a cadeia alimentar;**
- **Consumir local;**
- **Criação de campanhas de sensibilização nas escolas e supermercados.**

Das 23 recomendações apresentadas, destacam-se algumas que suscitaram maior concordância por parte dos cidadãos convidados, nomeadamente:

- Incentivar o consumo local, sempre que possível, por parte dos retalhistas e a implementação de incentivos e apoios aos pequenos produtores.



- Garantir uma sucessão de passos a ter em consideração antes de as empresas desperdiçarem os alimentos.
- Incluir temas sobre alimentação sustentável nos programas curriculares das escolas primárias e secundárias.

A COM informou que o trabalho pode fornecer pistas e ideias para orientar as Estratégias nos EM, mas esclareceu que muitas destas recomendações já estão a ser implementadas, apelando à sua divulgação.

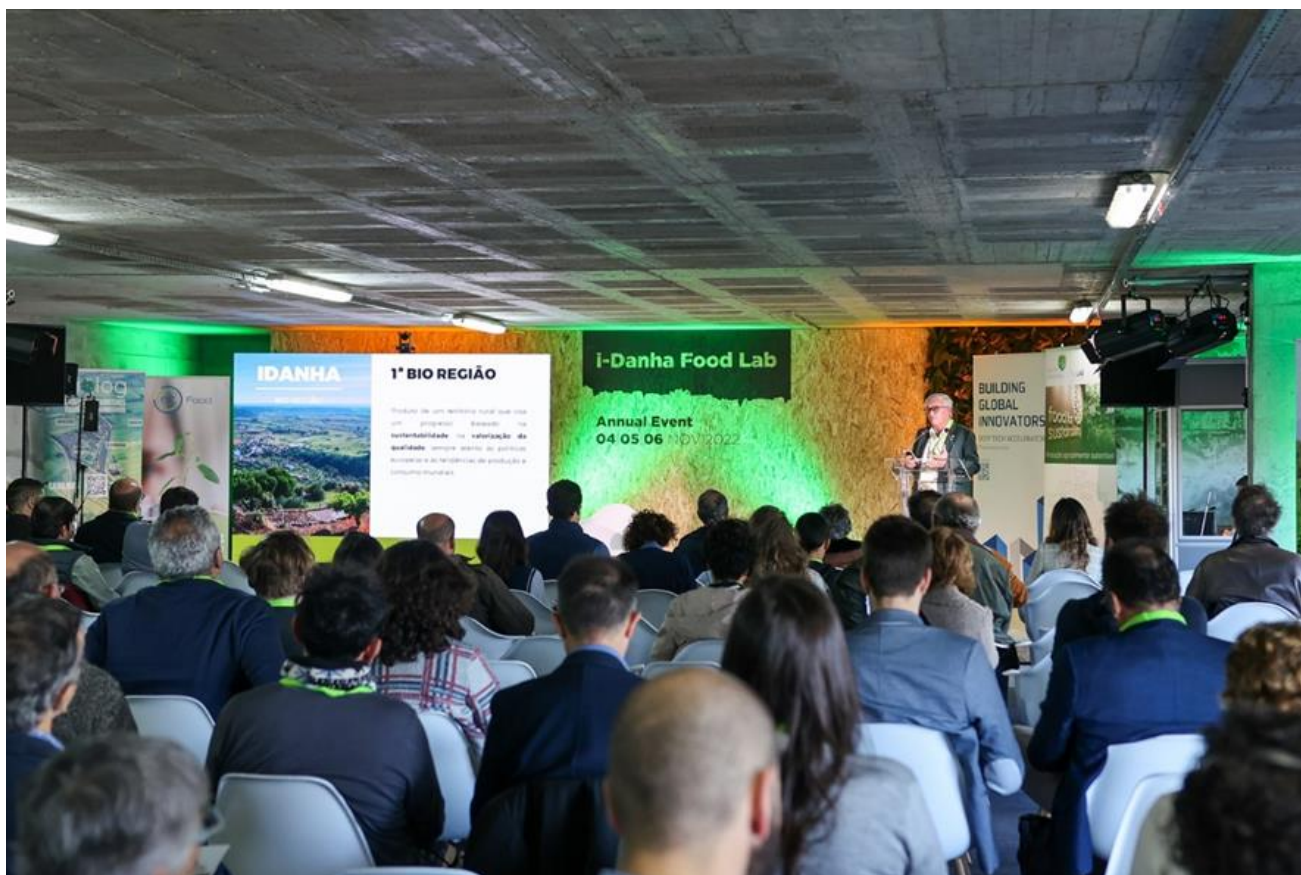


Mercadona adere ao Selo Distintivo CNCDA e divulga a sua infografia na área do Combate ao Desperdício Alimentar

Mais um Grande Grupo do Retalho Agroalimentar pediu a adesão ao Selo Distintivo da Comissão Nacional, no mês de novembro, elevando para 40 as distintas organizações dos diferentes elos da cadeia agroalimentar até agora objeto de semelhante distinção.

Na ocasião, a MERCADONA procedeu igualmente à divulgação do seu conjunto de medidas visando o Combate ao Desperdício alimentar através de uma [infografia](#).

I-danha Food Lab lança desafio sobre “Como Reduzir o Desperdício alimentar doméstico”



O I-danha Food Lab realiza-se anualmente e é uma conferência de três dias, organizada pela BGI, o Food4Sustainability e a Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, e que tem como principal objetivo destacar e celebrar a inovação e o trabalho desenvolvido para impulsionar a transição dos sistemas alimentares em direção a cadeias mais sustentáveis, que fomentem o desenvolvimento económico e social, ao mesmo tempo que protegem o nosso planeta. Reúne intervenientes do setor agroalimentar - empresas, startups, investigadores, agricultores, consumidores, entre outros - para proporcionar uma experiência única de networking e partilha de conhecimentos ao mesmo tempo que desfrutam de produtos locais e da rica gastronomia da região.

Os participantes tiveram acesso a sessões e palestras interativas, visitas guiadas, e oportunidades de networking com especialistas internacionais.

No decorrer do evento, sendo o combate ao desperdício alimentar um dos vectores para a sustentabilidade do sistema agroalimentar, tendo presente o contexto global nomeadamente as consequências do desperdício Alimentar a nível económico, social e ambiental, agravado quando milhões de pessoas sofrem de desnutrição e fome, levantando questões éticas sobre o uso justo e responsável dos recursos, foi lançado um desafio aos participantes: **“Como reduzir o Desperdício Alimentar doméstico?”**. Os participantes foram agrupados a fim de responderem ao desafio, e após uma reflexão individual, teve lugar um Brainstorming em grupo para seleção das abordagens mais relevantes, ao que se seguiu a preparação do Pitch de solução. Entre as principais sugestões, resultaram as seguintes:

- vendas a granel - incentivo fiscal para retalho e/ou consumidores
- introdução do tema "desperdício alimentar" nas escolas e jovens; sessões para educar crianças para valorização do alimento.
- desenvolver uma aplicação para troca e doações de excedentes alimentares, com atribuição de créditos que podem ser trocados por experiências ou adquirir produtos locais.

Projeto RODA finalista na categoria de Projeto do Ano – Alimentação Coletiva e Restauração da revista “Viver saudável”

RODA é um projeto de combate ao Desperdício Alimentar em ambiente escolar que gafoi finalista do prémio da Revista “Viver Saudável” na categoria de Projeto do Ano - Alimentação Coletiva e Restauração.

Com o contributo de profissionais de Saúde, da educação e do ensino superior (alunos), o projeto apresenta uma “fusão dos conhecimentos de colegas mais novos com a dos colegas mais experientes” nos estabelecimentos de ensino básico, em Faro.

Este projeto “nasceu da necessidade em combater o desperdício alimentar em meio escolar, em resposta à inexistência de abordagens desenvolvidas, implementadas e descritas na região”, explicam em entrevista à revista Viver Saudável, Duarte Vidinha e Cláudia Nunes, ao apontarem duas particularidades fundamentais: “a equipa e a sua metodologia”.

No que concerte à metodologia aplicada, assentou em três pilares: AVALIAR o desperdício alimentar na escola através da sua medição; INTERVIR durante 20 semanas na educação alimentar com os alunos, e na formação dos funcionários dos refeitórios escolares; REAVALIAR, medindo o desperdício alimentar



depois do período de intervenção. Os resultados refletem uma redução de 26% do desperdício alimentar nas escolas intervencionadas.

Este projeto “nasceu da comunidade, para a comunidade”. Para os dois Nutricionistas, “ao reduzir o desperdício alimentar, aumentar a literacia em alimentação e promover a aquisição de comportamentos mais saudáveis e sustentáveis, estamos a criar um ciclo positivo capaz de promover resultados em Saúde e ambiente na comunidade”. A sua intervenção foi centrada “não só nos alunos, como também nos funcionários responsáveis pela preparação e confeção das refeições escolares”. No primeiro caso, foram desenvolvidos e instituídos “materiais teórico-práticos em contexto de sala de aula e, posteriormente em casa, como uma estratégia para aumentar e reforçar as aprendizagens transmitidas”. No segundo caso, foi dada “formação, permitindo uma melhoria do serviço de refeições do estabelecimento e constituindo uma oportunidade para que os alunos pudessem, além de adquirir conhecimentos teóricos dentro da sala de aula, mudar as suas atitudes e alterar os seus hábitos alimentares no refeitório escolar”.

Para informação mais detalhada consultar [aqui](#).

Desejamos a todos umas boas festas!

***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]