

Notícias da CNCDA

25ª edição - Newsletter 4º trimestre 2024



Webinar “Combater o Desperdício Alimentar, uma responsabilidade partilhada”



Fonte: DGE

No dia 4 de dezembro, a Direção-Geral da Educação (DGE) organizou um *webinar* dirigido à Comunidade Escolar intitulado “Combater o Desperdício Alimentar, uma responsabilidade partilhada”.

Este *webinar* contou com a participação da Professora Iva Pires da Universidade Nova de Lisboa/Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, do Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral e de professores e alunos da Escola Profissional das Caldas da Rainha, que ganharam a última edição do Prémio Eco escolas: Eco Cozinheiros.

O desperdício alimentar é um dos principais problemas a nível económico, ambiental e social que se verifica nos dias de hoje. É uma realidade cada vez mais significativa, com valores tão elevados que comprometem a sustentabilidade.

De acordo com a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), cerca de um terço de todos os alimentos produzidos anualmente, a nível mundial, é desperdiçado. Milhares de pessoas, que passam fome, a nível mundial, poderiam ver as suas necessidades alimentares satisfeitas se as sobras e excedentes fossem corretamente direcionados. Os produtos alimentares que não são consumidos e são deitados ao lixo, bem como o lixo orgânico enterrado nos espaços anaeróbios das lixeiras, estimulam a produção de metano, um gás com significativo efeito de estufa, resultando igualmente em significativas perdas económicas. A redução do desperdício alimentar, juntamente com a mitigação de outras fontes de emissão de gases de efeito de estufa, requer esforços conjuntos para diminuir significativamente estas emissões, de forma a poupar os recursos do planeta e a construir um futuro mais sustentável para todos.

Neste *webinar*, investigadores, especialistas e alunos abordaram diferentes papéis que cada um de nós deve assumir para prevenir e combater o desperdício alimentar.

Face à necessidade de se continuar a dar passos em prol da sensibilização para a prevenção e combate ao desperdício alimentar junto da comunidade educativa, e assim, prosseguir com os objetivos no âmbito da futura Estratégia Nacional, a DGE, a pedido da CNCDA divulgou um breve questionário com o intuito de recolher informações sobre o desperdício alimentar no contexto escolar, junto dos participantes deste *webinar*.

O webinar desenvolvido pela DGE, membro da CNCDA, pode ser visualizado [aqui](#).

Câmara Municipal de Cascais | Semana Europeia de Prevenção de Resíduos 2024



Adaptado de EWWR2024

A prevenção do desperdício alimentar foi tema escolhido para a edição de 2024 da Semana Europeia de Prevenção de Resíduos (EWWR), que contou com um conjunto de ações que destacam a importância da intervenção nesta área, já que na União Europeia se desperdiçam anualmente cerca de 59 milhões de toneladas de alimentos.

A **Câmara Municipal de Cascais**, através da Cascais Ambiente, associou-se à Semana Europeia de Prevenção de Resíduos 2024, promovendo um conjunto de iniciativas, das quais destacamos a **Conferência Eco, que se realizou no dia 21 de novembro**.

Esta conferência, teve por objetivo debater o tema do desperdício alimentar, o combate ao desperdício na escala urbana e o desafio da prevenção da cadeia de valor dos resíduos ([Programa do evento](#)). O Diretor-Geral do GPP e coordenador da CNCDA, participou no 2º Painel do evento, dedicado ao tema “Desperdício Alimentar”, o qual pode ser visionado [aqui](#).

Descubra aqui outras [ações/iniciativas](#) realizadas no âmbito da EWWR 2024 e saiba mais na [página do projeto](#).

Mercadona e o combate ao desperdício alimentar



Fonte: Mercadona

A [Mercadona](#) é uma das empresas de distribuição que aderiu ao selo distintivo da CNCDA “Produção sustentável, Consumo responsável” em 2023, o qual foi recentemente renovado, graças à sua política de prevenção, redução e monitorização do desperdício alimentar. Entre as medidas adotadas por esta cadeia de supermercado que visam a prevenção do desperdício, destaca-se a gestão rigorosa de encomendas das lojas, para evitar a acumulação de

produtos em armazém, a ausência de campanhas e promoções em loja que incentivem a aquisição de produtos em excesso por parte do consumidor, e a depreciação de preços dos produtos que se encontram próximo do termo da sua validade. Para reduzir o desperdício, estabeleceram parcerias com instituições sociais, às quais são doados diariamente os seus excedentes alimentares. No caso de existirem produtos que não podem ser doados para alimentação humana, estes são encaminhados para a produção de rações, fertilizantes ou energia.

Este Natal, para ajudar os consumidores a evitar o desperdício foi lançado um vídeo com uma receita para aproveitamento sobras de Natal. Assista [aqui](#) ao vídeo e conheça outras sugestões para evitar o desperdício de Bolo Rainha e de Bolo Rei no Natal.

Ugly Fruits NOT! – Divulgação e formação em desperdício alimentar



O Projeto ERASMUS “Ugly Fruits NOT!” resulta de uma parceria que envolve 7 parceiros europeus, que desenvolveram uma plataforma digital para divulgação e formação, com conteúdos e histórias interativas, com vista à redução do desperdício alimentar.

Em Portugal, este projeto foi desenvolvido por uma equipa constituída por uma equipa de investigadores da Faculdade de Engenharia, do Centro Universitário de Lisboa, da Universidade Lusófona.

Para saber mais sobre o projeto, sugerimos uma consulta ao [site](#) e pode conhecer e explorar a plataforma, clicando [aqui](#).

Fonte: Adaptado da plataforma “Ugly Fruits Not!”

Plataforma da União Europeia sobre Perdas e Desperdício Alimentares (PFLW)



Adaptado de PFLW/CE

O último trimestre de 2024 contou com reuniões de todos os subgrupos da PFLW e uma reunião Plenária.

Em outubro o subgrupo Ação & Implementação reuniu para discutir várias soluções encontradas pela produção para reduzir o desperdício alimentar, em que é evidenciada a necessidade de existir uma estreita colaboração entre produtores e outros elos da cadeia agroalimentar. O destino dado aos resíduos orgânicos gerados pelas culturas esteve também em destaque, bem como a importância de os Estados-Membros terem conhecimento das iniciativas privadas como forma de melhorar as políticas públicas.

Ainda em outubro, teve lugar uma reunião do subgrupo para a prevenção do desperdício alimentar no consumidor, em que estiveram em destaque a *Food Waste Free Week 2024* realizada nos Países baixos e a *National Action Week 2024* da Alemanha, dois eventos de grande escala que visam sensibilizar os consumidores e apoiar na mudança de comportamentos. Com vista a apoiar os Estados-Membros na realização de ações com impacto junto do consumidor, está a ser preparado um workshop em Bruxelas, que irá decorrer no primeiro semestre de 2025. Nesta reunião foram ainda apresentados vários projetos financiados pela UE, que visam a redução do desperdício alimentar no consumidor.

Já em novembro realizou-se a última reunião do subgrupo dos prazos de validade, já que este subgrupo vai ser descontinuado, sendo que esta temática passará a ser tratada nos subgrupos Ação & Implementação e da prevenção do desperdício alimentar no consumidor. A reunião abordou alternativas às menções sobre datas de validade, com uma apresentação da Too Good To Go e outra da GS1, esclarecendo como os códigos de barras 2D podem ajudar a reduzir o desperdício alimentar, melhorando a rastreabilidade dos produtos e oferecendo aos consumidores informações pormenorizadas sobre os produtos. Dos Países Baixos veio o exemplo da *Food Waste Free United*, uma aliança entre a produção, a indústria e o retalho que visa alargar e/ou alterar as menções dos prazos de validade e a redução dos resíduos de produção. A Suécia apresentou os resultados de inquéritos aos consumidores sobre menções alternativas para as datas de validade e a França o rótulo “Antigaspi”. O impacto da embalagem no prolongamento do tempo de vida útil dos alimentos encerrou a sessão.

Ainda em novembro, realizou-se a 12ª reunião Plenária, que abordou aspetos de todos os subgrupos e em que Portugal fez a apresentação da sua Estratégia Nacional. Foram apresentados pontos de situação de vários temas, como a revisão da Diretiva Quadro Resíduos, os novos dados do desperdício alimentar na UE, a campanha UE lançada para assinalar o Dia Internacional para a Sensibilização sobre Perdas e Desperdício Alimentares, bem como o elevado número de candidaturas aos apoios UE para a prevenção e monitorização do desperdício alimentar. O *World Resources Institute* apresentou um ponto de situação dos progressos efetuados a nível mundial em relação às metas do Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 12.3. A OCDE abordou as políticas para as perdas e desperdício alimentares em todo o mundo e o Japão e a Austrália apresentaram as suas abordagens ao combate ao desperdício alimentar. Foi ainda apresentado o projeto *Nature Eat Town* (NET), uma aplicação desenvolvida pela *United Nations Economic Commission for Europe* ([UNECE](#)) para ajudar as cidades a mapear, identificar e rastrear fontes de excedentes alimentares. As últimas intervenções abordaram os últimos desenvolvimentos em relação ao estabelecimento de metas de redução do desperdício alimentar. O Eurostat efetuou um ponto de situação relativo aos dados da medição do desperdício alimentar reportados pelos vários países, salientando as principais dificuldades com que se tem deparado e o *Joint Research Centre* (JRC) apresentou uma avaliação das ações de prevenção do desperdício alimentar a nível da UE-27, e uma atualização da hierarquia da utilização dos alimentos.

Já em dezembro, realizou-se uma reunião do subgrupo Doação de alimentos, que continuou a avaliar as principais barreiras e oportunidades na redistribuição de excedentes alimentares na UE, tendo por base os resultados de um inquérito realizado em 2023. Nesta reunião, a análise centrou-se em aspetos como a rotulagem incorreta de produtos alimentares, a congelação de carne a nível do retalho para efeitos de redistribuição e as doações de produtos de origem animal. A sessão contou ainda com apresentações de três bancos alimentares e exemplos de boas práticas no setor do retalho.

Para saber mais sobre a PFLW e as reuniões dos subgrupos, consulte toda a informação disponibilizada pela plataforma [aqui](#).

Conferência ‘*Food Waste 2024-2030*’

No âmbito da Presidência Húngara do Conselho da União Europeia, a 1 de outubro realizou-se em Budapeste uma conferência dedicada ao Desperdício Alimentar. As principais conclusões deste evento apontam para a importância da adoção de uma abordagem holística dos objetivos comuns da UE, salientando a necessidade de medidas baseadas em dados e intervenções específicas. Foi também identificada como ponto-chave a colaboração entre vários elos da cadeia de abastecimento alimentar, nomeadamente através de acordos voluntários e parcerias público-privadas. A integração de intervenções políticas e legislativas, ações técnicas e de reforço das capacidades e esforços de sensibilização foram outros dos aspetos identificados como cruciais para a prevenção e redução do desperdício alimentar. A organização do evento deixou ainda uma palavra de incentivo a todos os EM, no sentido de facilitarem o intercâmbio de conhecimentos, investigação e boas práticas relacionadas com a redução das perdas e desperdícios alimentares, com outros países europeus (não UE) e da Ásia Central, para ajudar estes países a desenvolver e implementar estratégias eficazes de redução das perdas e desperdício alimentares adaptadas aos seus contextos e desafios específicos.

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” [\[SUBSCREVER\]](#)

