

Guia para um consumo sustentável

Flaw4life

Ugly Fruit Against Food Waste



CONTEXTO

O consumo sustentável traduz-se na utilização adequada dos recursos naturais de forma a satisfazer as actuais necessidades de consumo sem comprometer as gerações futuras. Um sistema alimentar sustentável engloba vários aspectos socioeconómicos, que passam pela produção, transporte, armazenamento e, ao mesmo tempo, ambientais em termos de biodiversidade, água, solo e energia.

O desperdício alimentar gera o uso indevido de recursos, comprometendo a sustentabilidade da cadeia alimentar. Ainda que os motivos para este desperdício sejam vários e ocorram ao longo de toda a cadeia agroalimentar, a Cooperativa Fruta Feia centra-se no desperdício devido à aparência. Este desperdício advém da preferência dos canais habituais de distribuição por frutas e legumes “perfeitos” em termos de formato, cor e calibre, acabando por restringir o consumo aos alimentos que respeitam determinadas normas estéticas. Ao inverter estas tendências, através da mudança dos padrões de consumo, reduz-se o desperdício e optimiza-se a produção e os recursos naturais.

Este documento reúne algumas práticas divididas em três eixos de acção: 1) Estudar e planear; 2) Informar e sensibilizar; 3) Experimentar e liderar pelo exemplo. Estas práticas, baseadas no modelo de consumo sustentável da Cooperativa Fruta Feia, podem ser implementadas ao nível do poder local e municipal, de maneira a estabelecer uma cadeia alimentar mais eficiente e, ao mesmo tempo, comunidades mais sustentáveis, inclusivas e economicamente resilientes.

SABIA QUE...

1.

Segundo os dados da FAO, 30% do que é produzido anualmente pelos agricultores é desperdiçado devido à aparência.

2.

Na Europa, 89 milhões de toneladas de alimentos são desperdiçadas anualmente, e estima-se que o volume de desperdício atingirá as 126 milhões de toneladas em 2020, caso não se tomem medidas preventivas.

3.

Segundo o estudo do Projecto PERDA (2012), em Portugal são desperdiçadas um milhão de toneladas de alimentos por ano em toda a cadeia agro-alimentar, das quais 332mil toneladas logo ao nível do produtor.

4.

Hoje em dia, com 7 pontos de entrega, a Cooperativa de Consumo Fruta Feia evita por semana 8.7 toneladas de desperdício de frutas e hortícolas, o que se traduz num uso mais eficiente de recursos: 9.544 m³/semana de água, reduzindo em 7.741 kg CO₂ eq./semana as emissões de gases com efeito de estufa, e beneficiando os produtores em cerca de 3800€/semana.



Quintas,
explorações agrícolas
e piscatórias



Centro de
manuseamento e
processamento



Armazéns e
câmaras de
refrigeração



Transporte e
distribuição



Mercados e
centros de varejo



Consumidores
e serviços de
alimentação

O que
fazer

1.

Estudar e planear

→ Levantamento do desperdício alimentar

Promover a realização de estudos que permitam contabilizar o desperdício alimentar nos vários elos da cadeia agro-alimentar e que sirvam de base ao desenvolvimento de projectos e estratégias políticas de combate ao desperdício alimentar, a nível municipal, nacional e europeu.

→ Plano Municipal de combate ao desperdício alimentar

Elaborar, a nível municipal, um plano holístico de combate ao desperdício que tenha em conta toda a cadeia agroalimentar: desde o produtor até ao consumidor. Após fazer o levantamento do desperdício alimentar nos vários pontos da cadeia agro-alimentar, definir objectivos claros e estratégias exequíveis. Posteriormente, monitorizar os resultados e avaliar os impactos das estratégias implementadas, com vista à optimização das mesmas.

→ Desenvolvimento de projectos nacionais e/ou europeus

Desenvolver ou integrar projectos de combate ao desperdício alimentar, ao abrigo de Programas europeus como o LIFE ou o Horizonte2020, à semelhança do projecto FLAW4LIFE (www.flaw4life.com), cujo objectivo é replicar o modelo de consumo inovador da cooperativa Fruta Feia e que tem a Câmara Municipal Lisboa e o Instituto Superior Técnico como parceiros. Estes projectos promovem sinergias entre os vários países participantes, que poderão sustentar o desenvolvimento de novas estratégias de combate ao desperdício.

Flaw4life
Ugly Fruit Against Food Waste



IS TÉCNICO
LISBOA



2.



Informar e sensibilizar

→ Informação clara, acessível e actualizada

Disponibilizar no website de cada município informação clara e actualizada sobre desperdício alimentar, salientando que impacto teve cada acção tomada pelo município na redução do desperdício alimentar. Ter também disponível informação sobre mercados e agricultores locais, de maneira a fomentar uma aproximação entre o consumidor final e a comunidade agrícola.

→ Sensibilização da comunidade escolar

Introduzir a temática do desperdício alimentar devido à aparência na comunidade escolar, desenvolvendo oficinas de alimentação saudável com fruta feia, de maneira a sensibilizar a população mais jovem para esta problemática e para a importância do consumo de produtos frescos.

→ Selo "Isto não é Lixo"

Disponibilizar aos produtores locais um cartaz identificativo, a utilizar nos mercados, para comunicar ao consumidor final que tais produtos estariam destinados ao lixo por razões estéticas, fomentando a compra dos mesmos, numa perspectiva de combate ao desperdício alimentar.

3.

Experimentar e influenciar pelo exemplo

→ Apoio a projectos e associações locais que trabalhem na área do desperdício alimentar

Sendo as comunidades locais promotoras de mudanças na sociedade, torna-se importante fazer um levantamento de projectos de cidadãos e associações locais que trabalhem na área do combate ao desperdício alimentar e prestar-lhes apoio municipal, garantindo condições adequadas para a melhor execução do seu trabalho. Tal como por exemplo, através de cedência de espaços de trabalho, prestação de apoio jurídico ou criação de uma plataforma que reúna os vários stakeholders, de maneira a agilizar a troca de sinergias, informação e conhecimento.

→ Implementação de refeições com fruta feia nas cantinas municipais e escolares

A implementação de fruta feia nas cantinas tuteladas pelas autoridades locais é um incentivo ao consumo de frutas e hortícolas de qualidade, promovendo hábitos de consumo sustentável: comprar produtos locais e da época, ajudando os agricultores da região a escoar os seus produtos não estandardizados.

→ Espaços para agricultores da região nos Mercados Municipais

Destinar espaços em mercados municipais exclusivamente a produtores locais (80km de distância), uma vez que menores distâncias percorridas representam um menor custo ambiental e uma redução de perdas e danos nos produtos. Esta medida iria promover ainda um consumo local, encurtando a distância entre produtor e consumidor final.

3.

**Experimentar
e influenciar
pelo
exemplo**

→ Mercados de fruta feia

Criar um mercado mensal de participação gratuita onde os produtores tenham a oportunidade de vender os produtos que seriam deitados ao lixo devido à aparência. Promover, assim, uma rede de circuitos curtos, reduzindo os intermediários na cadeia de distribuição alimentar e sensibilizando o público geral para a problemática do desperdício devido à aparência.

→ Cozinha com Fruta Feia

Incentivar os restaurantes locais a participar no combate ao desperdício alimentar devido à aparência através da confecção de refeições com frutas e vegetais feios, disponibilizando o logotipo "Aqui cozinha-se com fruta feia", um reconhecimento visível da sua contribuição para uma causa socioeconómica e ambiental.



Defeito?

Perfeito.

Obrigado!

Flaw4life
Ugly Fruit Against Food Waste



12/2016