

Notícias da CNCDA

20ª edição - Newsletter maio 2024



Estratégia Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar e o acordo voluntário com a Distribuição



Em 2018 a Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar (CNCDA), representada por 3 instituições públicas ([DGAE](#), [DGAV](#) e [GPP](#)), e o setor do Retalho, através da sua associação mais representativa, a Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição ([APED](#)), estabeleceram um acordo voluntário com o objetivo de garantir a existência de um circuito comercial nas lojas do setor do retalho que facilitasse o escoamento de bens alimentares em risco de desperdício.

Em 2023 aderiram a esta iniciativa 2676 lojas, que em conjunto escoaram por esta via 27 mil toneladas de produtos alimentares com data de validade próxima do seu termo.

O acordo previa a identificação de boas práticas que assegurassem a venda de produtos em risco de desperdício, identificando os produtos com data de validade próxima do seu termo com uma etiqueta específica e a depreciação do seu preço, acompanhado de um sistema de monitorização e quantificação dos produtos vendidos ou doados.

Para tal, a APED promoveu a iniciativa junto dos seus associados, sensibilizando-os para a melhoria contínua do desempenho da sua atividade, com vista à prevenção do desperdício alimentar, quer em termos de processos, quer de operações, bem como, para o reforço de ações ao nível da identificação/sinalização dos produtos elegíveis para receber a etiqueta que identifica os produtos em risco de desperdício, garantindo que os mesmos são facilmente reconhecíveis pelo consumidor.

Portugal integra o projeto COMBINE

COMBINE

A redução do desperdício alimentar dos consumidores é uma prioridade para acelerar a transição para um sistema alimentar sustentável.

Tendo em conta os múltiplos fatores que determinam os comportamentos que levam ao desperdício alimentar dos consumidores, a combinação de intervenções é fundamental. O projeto [COMBINE](#) (*Combining interventions to reduce consumer food waste*) 2024-2026 tem como objetivos avaliar a eficácia da utilização de múltiplas intervenções, verificar se a sua combinação em vários contextos é mais eficaz do que a realização de intervenções num único contexto, e ainda avaliar as potenciais sinergias. No âmbito

deste projeto são consideradas as seguintes combinações: a) de diferentes tipos de intervenções (por exemplo, formação/educação, normas sociais, estímulos), e b) em diferentes contextos (respetivamente escola e casa para as crianças e cantina do local de trabalho e casa para os adultos).

O consórcio integra o *International Food Waste Coalition* (IFWC), como coordenador, o *Kuluttajaliitto (The Consumers' Union of Finland)*, o *European Food Information Council* (EUFIC), a Universidade NOVA de Lisboa (NOVA) e o InVento Lab, uma empresa social sem fins lucrativos.

Apresentação do Projeto ERASMUS “Ugly Fruits NOT!”



Teve lugar no dia 22 de maio 2024 uma [sessão de apresentação](#) do Projeto ERASMUS “Ugly Fruits NOT!”, um programa educacional vocacionado para promover o consumo responsável e a redução do desperdício alimentar, desenvolvido pela [Universidade Lusófona](#)/COFAC Cooperativa de Formação e Animação Cultural CRL e 7 parceiros europeus de 7 países: Universidade WUELS - Wroclaw (Polónia), Universidade de Paderborn (Alemanha), ARID Association (Polónia), STANDO LTD (Chipre), Innovation Hive (Grécia), Inertia Digital SL (Espanha) e PNEVMA LLC (Bulgária).

O projeto prevê o desenvolvimento de uma plataforma digital, com conteúdos e histórias interativas, vocacionada para a formação de formadores e também de professores do ensino básico, com vista à redução do desperdício alimentar em várias áreas da cadeia agroalimentar, incluindo o consumidor. Esta plataforma estará disponível em julho de 2024, e permitirá encontrar informação sobre iniciativas direcionadas para cada um dos elos da cadeia agroalimentar, bem como conteúdos específicos para formação.

Conforme [agenda](#) do evento, a primeira parte foi dedicada à divulgação de iniciativas nacionais, tendo sido realizadas apresentações pela [CNCDA](#), [grupo SONAE](#), [grupo AUCHAN](#), [Associação dos Produtores de Maçã de Alcobaça/Cooperfrutas](#), CRL, [Adega Lemos Figueiredo](#), a que se seguiu a apresentação do projeto “Ugly Fruits and Veggies...Not!”. Na 2ª parte do evento, os participantes tiveram oportunidade de interagir com a plataforma e ter acesso a alguns dos seus conteúdos, bem como responder a questionários. A coordenação deste evento foi da responsabilidade da equipa da Faculdade de Engenharia da Universidade Lusófona.

Apoios para projetos de prevenção do desperdício alimentar



Estão abertas até dia 25 de setembro de 2024 as candidaturas para o financiamento de projetos destinados a reduzir o desperdício alimentar no consumidor, com uma dotação orçamental de 4 milhões de euros.

Podem candidatar-se operadores dos vários elos da cadeia agroalimentar, da produção aos serviços de alimentação, bem como investigadores, ONG e entidades públicas (como

autoridades locais, regionais ou nacionais, estabelecimentos de ensino, entre outros), sendo admitidas parcerias.

O objetivo do convite é apoiar as partes interessadas, em ações para prevenir e reduzir o desperdício alimentar gerados a nível do consumidor (dentro e fora de casa), e pode abranger ações como:

- Intervenções de mudança comportamental;
- Educação e formação;
- Programas e ferramentas de monitorização do desperdício alimentar;
- Campanhas de sensibilização e materiais de comunicação;
- Estudos, recolha de dados e ações experimentais que alarguem a base factual das intervenções de prevenção dos resíduos alimentares dos consumidores, entre outras.

Esta lista não é exaustiva, não dispensando a consulta mais detalhada do [Portal de concursos e financiamento da UE](#), assim como para mais informações sobre o procedimento de candidatura.

O projeto FOLOU - Prevenir e reduzir as perdas alimentares no setor primário



No passado dia 23 de maio, realizou-se a terceira e última sessão da série de *webinars* FOLOU, intitulada "[Tackling the Challenge of Quantifying Food Losses Across All Fronts - Local, Regional, and National Perspectives](#)".

[FOLOU](#) é um projeto que visa promover o conhecimento e o consenso para prevenir e reduzir as perdas de alimentos na produção primária, contribuindo com informação relevante para a formulação de políticas com o objetivo de incluir as perdas alimentares na regulamentação da UE.

As perdas alimentares, à semelhança do desperdício alimentar, têm impactos negativos na sociedade, contribuindo para a insegurança alimentar, consumindo recursos naturais e gerando emissões evitáveis de gases com efeito de estufa (GEE).

Em consonância com o Pacto Ecológico Europeu (*EU Green Deal*) e a Estratégia Do Prado ao Prato (*Farm to Fork*), o FOLOU pretende contribuir para a transição para sistemas alimentares mais sustentáveis na União Europeia, promovendo o trabalho colaborativo para a construção de metodologias comuns de medição das perdas alimentares na produção primária, assim como um espaço de reflexão sobre a identificação das suas causas, garantindo a transferência de conhecimento adequada e a adoção dos resultados do projeto pelos principais intervenientes: produtores primários, retalhistas, consumidores, decisores políticos e investigadores.

As gravações dos *webinars* anteriores encontram-se igualmente disponíveis no website do FOLOU. Caso tenha conhecimentos nesta área e interesse em participar no projeto, inscreva-se [aqui](#).

5ª reunião do subgrupo Ação e Implementação



A 29 de maio realizou-se a quinta reunião do subgrupo Ação e Implementação da Plataforma Europeia sobre Perdas e Desperdício alimentares (PFLW). De acordo com a [agenda](#), a primeira parte da reunião foi dedicada à prevenção de resíduos na produção primária, com uma [introdução](#) do Comité das Organizações Profissionais Agrícolas (COPA) sobre o desperdício alimentar na produção primária, exemplos de ações de prevenção, o papel das técnicas agrícolas modernas na redução das perdas alimentares e dos agricultores na

prevenção do desperdício alimentar. Seguiu-se uma apresentação da Confederação Geral das Cooperativas Agrícolas (COGECA), com a [apresentação do exemplo do Agrupamento de Cooperativas Valle del Jerte](#), cujo principal produto é a cereja.

A segunda parte da reunião foi dedicada às estruturas de coordenação e governação para ações de prevenção do desperdício alimentar a nível nacional e local. A [Irlanda](#), que dispõe de um Programa Nacional de Prevenção do desperdício alimentar desde 2010 e de um Roteiro Nacional para a prevenção do desperdício alimentar 2023-2025, apresentou a sua visão sobre a abordagem do problema do desperdício alimentar e da forma como tentam envolver toda a sociedade. Já numa perspetiva local, houve uma [apresentação da cidade belga de Ghent](#), sobre a sua política alimentar, em que um dos objetivos estratégicos é acabar com o desperdício alimentar. A reunião terminou com uma apresentação dedicada à forma de [condução das políticas de combate ao desperdício alimentar](#).

Chat GPT, o que posso cozinhar hoje?



Receita com o que
tenho na cozinha

O [Chat GPT](#) é uma ferramenta de inteligência artificial que pode ser aplicada de várias maneiras práticas. Uma delas é ajudar-nos a encontrar uma receita para as sobras que temos em casa, evitando que acabem no lixo.

Por isso, da próxima vez que tiver sobras e esteja sem ideias sobre como as aproveitar, experimente perguntar ao ChatGPT o que pode cozinhar.

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]