

Notícias da CNCDA

21ª edição - Newsletter junho 2024



O Selo Distintivo da CNCDA: Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Lisboa (SAS IPL)



No âmbito da atribuição do Selo Distintivo da CNCDA, que ocorreu em 2021, os Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Lisboa (SAS IPL), dinamizam diversas iniciativas de prevenção, redução e monitorização do desperdício alimentar. Presentemente, os SAS IPL encontram-se em fase de renovação do Selo Distintivo.

No contexto do projeto PASS IPL, foram realizadas nas 6 unidades alimentares (UA) das diferentes escolas, duas ações de monitorização do desperdício alimentar com o objetivo de quantificar os excedentes de produção (sobras) e os restos provenientes dos pratos dos estudantes.

Com o intuito de mitigar o desperdício alimentar, e na ótica do Objetivo de Desenvolvimento Sustentável Nº 2 “Erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável”, foi estabelecido um protocolo de colaboração com a ReFood para a disponibilização dos excedentes de produção provenientes das cantinas.

No sentido de completar o ciclo de vida dos alimentos, foi criado o projeto “SAS IPL a Compostar”, com o objetivo de compostar os resíduos verdes (geralmente húmidos e ricos em Azoto: hortaliças, borra de café, cascas de ovo, pão) e castanhos (geralmente secos e ricos em carbono: cascas de batata, restos de frutos secos, guardanapos) provenientes da UA mencionadas. Ainda com o objetivo de obter indicadores de gestão para a produção dos ciclos de ementas e, consequentemente, combater o desperdício alimentar, é efetuada mensalmente a análise das preferências alimentares da comunidade académica do IPL com o intuito da otimização do sistema de produção alimentar.

Com o propósito de promover uma alimentação saudável e sustentável e combater o desperdício alimentar, foi criada uma campanha de comunicação sobre as porções e a distribuição de alimentos nas refeições. (informação que pode ser consultada [aqui.](#))



Doação de excedentes alimentares pela Missão Continente

No primeiro trimestre de 2024, a [Missão Continente](#) distribuiu mais de 7,6 milhões de euros em produtos alimentares e não alimentares a 1033 instituições de solidariedade social e de apoio a animais em todo o país. Deste valor, mais de 7 milhões de euros corresponderam a excedentes alimentares, equivalendo a mais de 2 milhões de refeições salvas. As doações, realizadas ao longo do ano, incluem produtos frescos e de mercearia,

entre outros, e são efetuadas a partir das mais de 350 lojas Continente, promovendo uma economia circular e evitando o desperdício alimentar.

No ano passado, a Missão Continente doou 30,8 milhões de euros em produtos alimentares e não alimentares a 1097 instituições de solidariedade social em todo o país. Desse montante, 27,4 milhões de euros foram em excedentes alimentares, correspondendo a mais de 7,8 milhões de refeições salvas. Além das doações regulares, a Missão Continente também fornece bens alimentares aos colaboradores para consumo nas áreas sociais das lojas e entrepostos. Atuando há 20 anos, a Missão Continente representa as iniciativas de responsabilidade social do Continente, focando-se em alimentação, pessoas e planeta, e promovendo um futuro mais sustentável. A doação total, incluindo os excedentes das várias lojas e marcas associadas, ultrapassa os 7,9 milhões de euros.

How can we reduce food waste?

Solutions from the European Consumer Food Waste Forum



Soluções do Fórum Europeu de Desperdício de Alimentos do Consumidor

O evento "Let's Reduce Consumer Food Waste", realizado em 5 de junho de 2024, organizado pela DG SANTE e pelo *Joint Research Center* (JRC) com o objetivo de debater o desperdício alimentar no consumidor, reuniu decisores políticos, empresas do setor alimentar e outras organizações, escolas e outros estabelecimentos de ensino, empenhados em combater o desperdício alimentar no consumidor.

No discurso de abertura, foi destacado que mais de 130 kg de alimentos por pessoa são desperdiçados anualmente na Europa, com mais de metade gerado pelos consumidores. Foi sublinhada a importância do projeto do Parlamento Europeu para encontrar soluções para essa problemática. As discussões seguintes focaram nas prioridades futuras da Comissão Europeia e na colaboração entre DG Sante e JRC para apoiar políticas eficazes de prevenção do desperdício alimentar. Foi abordado o uso da ciência comportamental para combater o desperdício alimentar nos lares, e foi apresentado o [Kit de ferramentas](#) (ToolKit) para ajudar na prevenção desse desperdício.

O evento contou ainda com um painel de especialistas que discutiu os desafios e oportunidades para reduzir o desperdício alimentar pelos consumidores, abordando metas vinculativas da UE e a importância de medir o desperdício de forma precisa. Foram destacadas iniciativas no comércio e serviços de alimentação, e o papel das cidades na reformulação dos ambientes alimentares. Questões sobre tecnologias de marcação de datas de validade e medidas de tributação do desperdício também foram levantadas. A tarde foi dedicada a sessões paralelas sobre a conceção, monitorização e avaliação de ações de prevenção do desperdício alimentar, com ênfase na colaboração entre setores, o papel das cidades e regiões, e o uso de tecnologias inovadoras. O evento terminou com um apelo para novas ações para evitar o desperdício alimentar, destacando o papel crucial do poder político regional e local.

Para consultar informações mais detalhadas sobre os resultados do evento, clique [aqui](#).

15ª Reunião Plenária da Plataforma da União Europeia sobre Perda e Desperdício Alimentar



No dia 19 de junho de 2024, realizou-se em s-Hertogenbosch, Países Baixos, a 15ª Reunião da Plataforma da União Europeia (EU) sobre Perdas e Desperdícios Alimentares. O evento reuniu representantes da Comissão Europeia, diversas agências da UE, 23 Estados-Membros e 36 organizações do setor privado e ONG. O objetivo principal foi discutir estratégias e ações para reduzir o desperdício alimentar na Europa,

alinhado com a conferência internacional "Rumo à Redução para Metade do Desperdício de Alimentos na Europa", realizada nos dias 18 e 19 de junho de 2024.

Diversas iniciativas e desenvolvimentos recentes foram apresentados, incluindo o lançamento de um *Toolkit* para reduzir o desperdício alimentar dos consumidores, desenvolvido a partir do projeto *European Consumer Food Waste Forum*.

Na reunião foi apresentada uma análise dos acordos voluntários e outras formas de colaboração na Europa, realizada pela *Wageningen University & Research*. O relatório destacou o papel crucial dos acordos voluntários na promoção de ações contra o desperdício alimentar.

Além disso, a Agência Europeia do Ambiente (EEA) discutiu a revisão dos programas nacionais de prevenção de desperdício alimentar dos Estados Membros, com um relatório previsto para dezembro de 2024. O relatório identificará ações prioritárias e recomendará a integração da prevenção do desperdício alimentar em políticas de biodiversidade e clima. O encontro também abordou a importância das campanhas de sensibilização e a necessidade de aprimorar a metodologia de medição do desperdício alimentar para distinguir entre frações comestíveis e não comestíveis.

Visão Geral dos Acordos Voluntários sobre a Redução de Perdas e Desperdício Alimentar na Europa

O subgrupo de Ação e Implementação da Plataforma da UE sobre Perdas e Desperdício Alimentar discutiu o papel dos acordos voluntários (AV) na redução de perdas e desperdício alimentar para acelerar o cumprimento da Meta 12.3 dos ODS. Foi elaborado um [relatório](#) com o objetivo de partilhar as aprendizagens de 13 Estados-Membros da UE, Noruega, Reino Unido e uma coligação internacional, para ajudar a inspirar outros a iniciarem ou melhorarem os AV.



O relatório destaca que a principal força dos AV reside na sua natureza colaborativa entre governos, empresas, ONG e comunidade científica. Os AV conseguem envolver todos os setores da cadeia de abastecimento alimentar, desde produtores até aos consumidores, cada um desempenhando um papel crucial na prevenção de perdas e desperdício.

O sucesso dos AV depende de vários elementos-chave: assumir responsabilidade, estabelecer compromissos, compartilhar conhecimento e possibilitar a colaboração público-privada. Flexibilidade e adaptabilidade são essenciais, permitindo respostas rápidas a condições e regulamentos em mudança. Esses acordos também aumentam a consciência sobre os impactos do desperdício alimentar, promovendo mudanças de comportamento e práticas de consumo sustentáveis.

Conferência Internacional "Reduzir para Metade o Desperdício Alimentar na Europa"

Nos dias 17 a 19 de junho de 2024, realizou-se a conferência "[Towards Halving Food Waste in Europe](#)" em Veghel, Países Baixos, reunindo mais de 350 participantes de 33 nacionalidades e 50 especialistas. Organizada pela *Food Waste Free United* e parceiros, o evento visou consciencializar todos para reduzir o desperdício alimentar para metade até 2030, conforme o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 12.3.



O programa incluiu palestras e sessões temáticas, com empresas locais mostrando práticas de redução do desperdício. Durante o evento, foram anunciadas novas alianças formadas por empresas e organizações que estão a unir forças para reduzir o desperdício alimentar, e que incluem a Aliança de Rotulagem de Dados, a Aliança de Tecnologias Alimentares Inteligentes e a Aliança Upcycled4Food pela Foodvalley. Estas iniciativas representam um avanço significativo na luta contra o desperdício alimentar, demonstrando o compromisso e a colaboração entre diferentes setores para alcançar resultados positivos. A conferência incentivou ações contínuas, culminando

na programação de uma nova edição em outubro, em Budapeste, no âmbito da Presidência húngara do Conselho da UE. Essa iniciativa recebeu o apoio de diversas entidades, incluindo a Comissão Europeia e a Aliança Global Champions 12.3, reforçando o compromisso coletivo na luta contra o desperdício alimentar.

Reduzir o Desperdício Alimentar pode salvar 153 milhões de pessoas da Fome e Mitigar Emissões de Gases Poluentes

Um novo [relatório](#) conjunto da FAO e OCDE revela que reduzir para metade as perdas e desperdício alimentar até 2030 poderia ter impactos significativos tanto na segurança alimentar global quanto no meio ambiente.

De acordo com o relatório, as economias emergentes, como Índia e Sudeste Asiático, irão liderar o crescimento do consumo, enquanto a China terá uma participação menor. A ingestão calórica aumentará nos países de rendimentos médios e baixos, mas não o suficiente para eliminar a fome até 2030.

Estima-se que reduzir para metade as perdas e o desperdício alimentar pode diminuir as emissões globais de gases de efeito estufa em 4% e reduzir a subnutrição de 153 milhões de pessoas. Apesar de uma leve queda nos

preços das *commodities*, os preços dos alimentos no retalho não devem diminuir devido à inflação e custos de logística. A manutenção do mercado internacional de *commodities* será essencial para a segurança alimentar global.

Pode ainda consultar, o sumário executivo do relatório OCDE-FAO Perspetivas Agrícolas 2024-2033, [aqui](#).



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]