



Iniciativas de Combate ao Desperdício Alimentar

Promoção e visibilidade de iniciativas em Portugal através do sítio da CNCDA
www.cncda.gov.pt

Nome da iniciativa: Legumes feios em sopas e soluções de 4.ª gama (saladas e preparados para sopas)	
Entidade responsável: Pingo Doce	
Tipo de entidade: Privada	Público-alvo: Consumidores
Região: Portugal Continental e Madeira	Âmbito de implementação: Nacional (todas as lojas Pingo Doce em Portugal Continental e Madeira)
Ano de implementação: 2014	Sítio da iniciativa: https://www.pingodoce.pt/pingodoce-institucional/noticias/combater-o-desperdicio-alimentar/

Quantidade de desperdício de alimentos evitada:

Mais de 3.700 toneladas de legumes não calibrados utilizados em sopas e produtos de 4.ª gama, em 2019



os nossos produtores

O desperdício alimentar de produtos em perfeitas condições de consumo é hoje um grande problema, com impactos significativos no plano económico, social e ambiental. Existem a nível de legumes que não correspondem aos padrões exigidos de tamanho e aspetos, mas que em termos de frescura e de qualidade ceder ao mesmo padrão dos que chegam aos supermercados. No Pingo Doce procuramos combater o desperdício em todas as fases da cadeia alimentar. Desde a produção ao consumo, assumimos o papel na segurança alimentar e na nutrição dos portugueses, contribuindo juntamente com os nossos produtores para obter melhores resultados ambientais, sociais e económicos.

É isso que temos vindo a fazer com os nossos produtores, especialmente com a ELS - Estreito Luís Salvador no longo dos últimos anos e juntos temos conseguido reduzir as perdas nas colheitas, reconduzindo os chamados "legumes feios" para o circuito alimentar através de novas opções de valor dos legumes, como a confeção de receitas nas nossas cantinas.

Tudo se dá numa atitude consciente e ambientalmente responsável porque utilizamos nas nossas cantinas legumes frescos em perfeitas condições, com a mesma qualidade, sabor e nutrientes dos legumes comuns bonitos, que de outra forma seriam desperdiçados.

As pessoas, regra geral, preferem hortícolas perfeitos, mas a verdade é que os "feios" não têm qualquer impacto na qualidade, nem representam riscos para o consumo

O QUE SÃO "LEGUMES FEIOS"?
A verdade é que há uma preferência intuitiva dos clientes pelos produtos frescos "perfeitos" em termos de formato, cor e calibre. Segundo Francisco Salvador, administrador da ELS, "as pessoas, regra geral, preferem hortícolas perfeitos, mas a verdade é que os "feios" não têm qualquer impacto na qualidade, nem representam riscos para o consumo". Chamam-se "feios" aos legumes frescos não-padrionalizados em termos de tamanho (calibre), cor ou forma, mas que ainda assim estão em perfeitas condições para consumo. Entre as causas (plantas naturais que crescem fora do formato ou do tamanho normal, que por alguma razão atmosférica ganham determinação por ou defeito em algumas folhas, mas que são de grande qualidade alimentar.



Francisco Salvador, administrador da ELS - Estreito Luís Salvador





Descrição da Iniciativa

O combate ao desperdício alimentar é, para o Pingo Doce, uma missão e um compromisso sério. Só em 2019, e através de diferentes iniciativas, conseguimos evitar o desperdício de mais de 10.700 toneladas de alimentos, das quais 3.700 na presente iniciativa, a qual se iniciou em 2014.

No âmbito deste compromisso, usamos os chamados legumes “feios” na confeção das nossas sopas e vegetais pré-preparados.

Os legumes considerados “feios” têm tamanhos, cores ou formas não padronizados, mas o seu perfil nutricional é igual aos outros, estando, por isso, totalmente aptos para serem consumidos. Costumavam ser deixados nos campos de cultivo pela dificuldade de escoamento, mas agora são comprados pelo Pingo Doce aos produtores e incorporados nas sopas feitas nas nossas cozinhas centrais. Podem ser também transformados em legumes prontos a utilizar, a chamada “4.ª gama” (ex.: saladas pré-lavadas, legumes pré-cortados para sopas, entre outros).

Só em 2019, o Pingo Doce utilizou mais de 3.700 toneladas de legumes não calibrados em sopas e produtos de 4.ª gama, evitando o seu desperdício e apoiando a produção nacional no escoamento destes vegetais.

De igual modo, no âmbito de políticas de *markdown* para produtos próximos do fim do seu prazo de validade de consumo, no âmbito deste compromisso as lojas Pingo Doce têm implementada a venda com desconto de produtos mas que mantêm todas as características de qualidade e segurança alimentar.

Estes produtos são marcados com uma etiqueta cor de laranja para fácil identificação pelos consumidores, sendo-lhes associada uma redução de preço e incluída a data-limite de consumo. Esta ação (conhecida tecnicamente como *markdown*) tem obtido grande aceitação por parte dos clientes Pingo Doce, não só porque é uma oportunidade de poupança mas porque percebem que estão a ajudar no combate ao desperdício.

Desde a sua implementação, em Março de 2019, só nesse ano, esta medida permitiu evitar o desperdício de 1.100 toneladas de alimentos, numa média de 115 toneladas/mês.

Nota: Informação disponibilizada pelo Grupo Jerónimo Martins em Setembro de 2020