




## Iniciativas de Combate ao Desperdício Alimentar

Promoção e visibilidade de iniciativas em Portugal através do sítio da CNCDA  
[www.cncda.gov.pt](http://www.cncda.gov.pt)

Nome da iniciativa: <b>Da Horta ao Prato sem Desperdício</b>	
Entidade responsável: <b>J F Olivais</b>	
Tipo de entidade: <b>Pública</b>	Público-alvo: <b>Alunos escolas básicas do 1º ciclo e jardins de infância da Freguesia</b>
Região: <b>Freguesia dos Olivais</b>	Âmbito de implementação: <b>Local</b>
Ano de implementação: <b>2016</b>	Sítio da iniciativa:
<b>Quantidade de desperdício de alimentos evitada:</b> A diminuição significativa da quantidade de desperdício é fator de peso em todo este projeto. No ano letivo de 2016/2017 - momento anterior à implementação destas medidas - eram desperdiçados em média, por escola e por dia: Sopa: 10 kg   Prato Principal: 15 kg   Salada: 1 kg. Após um ano de implementação do projeto os resultados por escola e por dia são significativamente mais baixos: Sopa: 2,5 kg   Prato Principal: 1 kg   Salada: 200 gr.	
	
	



## Descrição da Iniciativa

Em abril de 2016, a Junta de Freguesia de Olivais (JFO) aceitou o desafio da Câmara Municipal de Lisboa e passou a assegurar a gestão dos sete refeitórios das escolas básicas do 1.º ciclo e jardins-de-infância da freguesia, que totaliza 1669 crianças. O compromisso público de melhorar a qualidade das refeições escolares, aliado à capacidade logística da JFO explicam a decisão pela confeção das refeições localmente, em detrimento da contratação de um serviço de *catering*.

Com as diversas obras de requalificação de que foi alvo o parque escolar tornou-se possível contemplar alguns canteiros com substrato vegetal. As equipas da Componente de Apoio à Família (CAF), constituídas por 52 monitores, aproveitando estes novos espaços iniciaram com as crianças o cultivo de alguns produtos hortícolas, tais como o tomate-cereja, alface, coentros, salsa, hortelã. Além de que, quando o projeto começou, o solo era fertilizado com agroquímicos, atualmente o solo é enriquecido com o produto da compostagem originário das hortas e dos refeitórios.

O projeto da eliminação do desperdício alimentar conta com a envolvimento de toda a comunidade escolar no desenvolvimento das ementas e no contacto dos alimentos que as constituem. Após esta fase, no final de cada refeição as crianças passaram a depositar os restos dos alimentos deixados nos seus próprios pratos, em recipientes para o efeito.

O subprojecto da eliminação do desperdício alimentar conta com a envolvimento de toda a comunidade escolar – e principalmente as crianças – no desenvolvimento das ementas e no contacto dos alimentos que as constituíam. Após esta fase, no final de cada refeição as crianças passaram a depositar os restos dos alimentos deixados nos seus próprios pratos (sopa, prato principal e salada), em recipientes para o efeito. Com a colaboração da equipa docente são medidos diariamente os desperdícios e regista-se num pictograma exposto, para todos poderem acompanhar os níveis de sobras.

Posteriormente e com regularidade semanal são realizados, por turma, *brainstormings*, registando as conceções dos alunos sobre as causas do desperdício diário. Em resultado, conseguiu-se apurar que nos dias em que a sopa não é confeccionada em creme ou que a ementa contenha: cogumelos, ervilhas ou peixe existe maior desperdício. Como catalisador motivacional foi implementado também um concurso entre as escolas para eleger, no final do ano letivo, aquela que produz menor desperdício alimentar.

Este projeto já se traduziu igualmente num maior número de refeições saudáveis consumidas mensalmente nos refeitórios escolares – de 25.905 refeições para 32.865 refeições (ano letivo de 2017/2018); e criação de emprego local.

Em resultado da implementação destas novas práticas de confeção alimentar a JFO renovou o seu Rótulo Europeu de Responsabilidade Social, atribuído pelo Centro Europeu na implementação de boas práticas sociais.

Nota: Informação disponibilizada pela JF Olivais em Outubro de 2022