



**Rede
Rural**
Nacional

2018

em Rede ⁷

Revista da Rede Rural Nacional



WWW.REDERURAL.PT

**CAMINHOS
PARA UMA
ALIMENTAÇÃO
SUSTENTÁVEL**



A Política Agrícola Comum (PAC), que à data da sua fundação (1962), elegeu como um dos principais objetivos o “fornecimento de alimentos a preços acessíveis aos cidadãos” retoma, na atual reforma (PAC pós2020), a questão alimentar como tema central, a par da necessidade de responder aos efeitos das alterações climáticas.

A nível nacional é de destacar a criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSANP) e do Estatuto da Agricultura Familiar. Salientar, ainda, que as prioridades de política do Governo Português se enquadram na “Década de Ação sobre Nutrição” da ONU 2016 a 2025.

Por tudo isto, abordar a temática da alimentação numa perspetiva territorial que permita interligar as diversas dimensões da questão alimentar, nomeadamente a sua ligação à produção de alimentos saudáveis e acessíveis a todas as pessoas, é um imperativo da Rede Rural Nacional, pelo que a sétima edição da revista *Em Rede* é inteiramente dedicada à alimentação.

Diríamos que o grande desafio que se coloca à nova geração de políticas agrícolas e alimentares é justamente como compatibilizar o aumento da procura de alimentos com a sua produção em sistemas sustentáveis, nomeadamente do ponto de vista ambiental.

Este desafio implica uma resposta conjugada dos diversos setores da sociedade, assumindo aqui especial relevância a agricultura, as pescas e a organização da produção de forma a garantir o abastecimento das populações, o mais possível, em circuitos curtos e comércio justo.

Este é o debate que procuramos fazer nesta revista e para isso convidámos vários especialistas ligados às universidades, a associações de produtores, a autarquias e organismos da administração pública central. Procuramos também dar visibilidade a iniciativas relevantes nas diversas regiões.

“A escolha dos alimentos que se consome é provavelmente a decisão individual que maior impacto tem na biodiversidade, no multiculturalismo e no desenvolvimento harmonioso e sustentável do planeta” - Ana Freitas em artigo publicado nesta revista.

Esperamos, com esta edição da revista *Em Rede*, contribuir para este debate que assume cada vez mais importância nas nossas vidas.

Maria Custódia Correia

Coordenadora Nacional da Rede Rural Nacional
Chefe de Divisão de Diversificação das Atividades Agrícolas, Formação e Associativismo/DGADR



Os artigos assinados são da responsabilidade dos seus autores e não refletem necessariamente a opinião da rede Rural Nacional e do Conselho Editorial desta revista.

FICHA TÉCNICA

TÍTULO

EM REDE,
Revista da Rede Rural Nacional

PROPRIEDADE

DGADR/Rede Rural Nacional

EDITOR

DGADR/Rede Rural Nacional

CONSELHO EDITORIAL

DGADR/UC-ETA da Rede Rural Nacional (Ana Entrudo, Maria Carmo Bica, Maria Custódia Correia, Maria José Ilhéu); DRAPL Norte – Ponto Focal da RRN (Celina Bouça); DRAP Centro – Ponto Focal da RRN (António Arlindo); DRAPLVT – Ponto Focal da RRN (Ana Alberty); DRAPAlentejo – Ponto Focal da RRN (José Veiga); DRAP Algarve – Ponto Focal da RRN (Miguel Mota e Costa); SRAP da R.A. da RA da Madeira – Ponto Focal da RRN (Graça Mateus); DRDR da R.A. dos Açores – Ponto Focal da RRN (Maria José Aranda e Silva)

REDAÇÃO

Ana Entrudo, Artur Gregório, Maria Carmo Bica, Maria José Ilhéu, Rosinda Pimenta e autores dos artigos assinados

DESIGN

Conceição Matos

NewsEngage, Média, Conteúdos e Comunidades, S.A.

IMPRESSÃO

RPO - Produção Gráfica, LDA.

DISTRIBUIÇÃO

Rede Rural Nacional

FOTOGRAFIAS

Associação In Loco, Projeto "O Prato Certo"; Cecília Delgado; Leonel Castro; Rede Rural Nacional; Câmara Municipal de Arouca; Câmara Municipal do Fundão; Câmara Municipal de Idanha-a-Nova; Câmara Municipal de Mértola; Câmara Municipal de Torres Vedras

ISSN

2182-8172

DEPÓSITO LEGAL

3531771/12

Distribuição Gratuita

EDITORIAL

MARIA CUSTÓDIA CORREIA

POLÍTICAS

- 04** SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL: O TEMPO ESTÁ A CONTAR
MIGUEL FREITAS
- 06** CONTRIBUTOS DA ESTRATÉGIA NACIONAL PARA A AGRICULTURA BIOLÓGICA NA PROMOÇÃO DE UM SISTEMA ALIMENTAR SUSTENTÁVEL
RITA MARQUES
- 07** ESTRATÉGIA NACIONAL DE COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR
EDUARDO DINIZ
- 09** ELEMENTOS PARA A CONSTRUÇÃO DE SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS E DIETAS SAUDÁVEIS: O PAPEL DO CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
FRANCISCO SARMENTO
- 11** O CONTRIBUTO DAS POLÍTICAS EDUCATIVAS NA PROMOÇÃO DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: INSTRUMENTOS E PERSPETIVAS DE FUTURO
RUI MATIAS LIMA

PONTOS DE VISTA

- 12** SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS COM A AGRICULTURA FAMILIAR
DIREÇÃO DA CNA - CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA AGRICULTURA
- 13** ALIMENTAÇÃO BIO: UMA MUDANÇA NECESSÁRIA
ÂNGELO ROCHA
- 14** ALIMENTAR CIDADES DE FORMA MAIS SUSTENTÁVEL: QUE CONTRIBUTO DA AGRICULTURA URBANA?
CECÍLIA DELGADO
- 15** COMO A AGROINDÚSTRIA CONTRIBUI PARA A PROMOÇÃO DA QUALIDADE ALIMENTAR E PARA A CONSTRUÇÃO DE SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS: O PAPEL DA INVESTIGAÇÃO APLICADA
CARLOS DIAS PEREIRA E MARTA HENRIQUES
- 17** CONTRIBUTO DOS MERCADOS NO DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS - A EVOLUÇÃO
MARIA JOSÉ TROPA
- 18** ALIMENTO BOM, LIMPO E JUSTO... EIS O *SLOW FOOD*
RAQUEL TAVARES
- 19** A ALIMENTAÇÃO COMO FATOR DE DINAMIZAÇÃO DA ECONOMIA LOCAL: O CASO DE AROUCA
MARGARIDA BELÉM

TEMAS

- 20** OS SISTEMAS ALIMENTARES LOCAIS COMO INSTRUMENTOS DE POLÍTICA DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL
ISABEL RODRIGO

- 22** DESENVOLVIMENTO MULTINÍVEL, ESTRATÉGIAS E SISTEMAS ALIMENTARES E SUSTENTAÇÃO DA SAÚDE
LUÍS MORENO
- 24** A DIETA MEDITERRÂNICA COMO ÂNCORA DE ESTRATÉGIAS DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL
ANA DE FREITAS
- 26** QUALIFICAÇÃO DOS PRODUTOS E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL
LUÍS TIBÉRIO
- 28** MODELOS DE SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS, NUMA BASE TERRITORIAL: UTOPIA OU REALIDADE?
BERTÍLIO GOMES
- 29** EVOLUÇÃO DOS SISTEMAS AGROALIMENTARES EM PORTUGAL
TERESA NORONHA
- 32** TENDÊNCIAS DE INOVAÇÃO NO MERCADO AGROALIMENTAR
CARLA TEIXEIRA
- 33** OS HÁBITOS ALIMENTARES DA POPULAÇÃO PORTUGUESA A PARTIR DOS RESULTADOS DO INQUÉRITO ALIMENTAR NACIONAL E DE ATIVIDADE FÍSICA 2015-2016
ANDREIA OLIVEIRA, DUARTE TORRES E CARLA LOPEZ
- 35** A BEM DA SAÚDE, COMER LOCAL E SAZONAL
ISABEL DO CARMO
- 36** A BIO REGIÃO DE IDANHA-A-NOVA
ARMINDO JACINTO
- 37** ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL E DESPERDÍCIO ALIMENTAR: A COOPERATIVA DE CONSUMO "FRUTA FEIA"
ISABEL SOARES

INICIATIVAS

- 38** ROTA DO VINHO VERDE ALVARINHO
- 40** FUNDÃO: INTEGRAÇÃO DE POLÍTICAS ALIMENTARES NUMA ESTRATÉGIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL
- 42** TORRES VEDRAS NA SENDA DA SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR ESCOLAR
- 44** MÉRTOLA COM GOSTO: POR UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DE BASE LOCAL QUE SEJA AMBIENTAL, CULTURAL, SOCIAL E ECONOMICAMENTE SUSTENTÁVEL
- 46** O PRATO CERTO. FAZ AS ESCOLHAS CERTAS À MESA!
- 49** MARCA "PRODUTO DA MADEIRA": ESTRATÉGIA DE AFIRMAÇÃO DA IDENTIDADE REGIONAL
- 52** "MARCA AÇORES. CERTIFICADO PELA NATUREZA"
- 55** LER



Miguel Freitas

Secretário de Estado
das Florestas e do
Desenvolvimento Rural

SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL O TEMPO ESTÁ A CONTAR

Neste tempo em que os conceitos mudam radicalmente, em que sentimos que está em curso um choque cognitivo, que altera o nosso estilo de vida e a forma como nos relacionamos, interiorizando novos valores face à emergência de desafios ecológicos, tecnológicos e organizacionais, que se colocam à escala global mas se expressam no local e nas comunidades em que cada um de nós vive, neste novo ciclo de progresso, os modelos de produção e de consumo ganham centralidade. Há um novo racional técnico em construção, resposta à necessidade de sermos mais comedidos e eficientes no uso dos recursos e de termos capacidade e vontade de criar condições para uma vida mais digna e saudável no planeta. A complexidade dos problemas requer uma abordagem sistémica, que olha o território no seu potencial, as atividades na sua especificidade, as relações económicas e sociais na sua complementaridade, a cultura na sua identidade, sem perder nunca o sentido de abertura para a inovação e a cooperação. Por isso o conceito de “sistema” nunca foi tão rico quando falamos de agricultura. E quando falamos de “sistemas de alimentação sustentável”, falamos de uma nova relação com o produto, com o modelo de produção e de organização e com o território.

Então, o que temos de fazer? Temos, acima de tudo, de compreender as interfaces em que temos de valorizar a agricultura e definir

com clareza as prioridades, concentrando esforços técnicos e financeiros públicos essencialmente na produção de bens comuns. A coesão territorial é um dos principais objetivos de política pública. Desde logo, é fundamental estimular fluxos de proximidade entre os espaços urbano e rural, procurando que todos os territórios possam expressar o seu potencial produtivo. A dimensão, a qualidade e o equilíbrio dessas relações de vizinhança alavancam o processo de desenvolvimento. As comunidades devem ter laços com as produções locais, promovendo circuitos curtos de comercialização. As compras públicas são essenciais para amarrar esses laços. Assim se começam a tecer as redes de sistemas de alimentação sustentável. Mas a coesão só é completa se formos capazes de intervir na melhor distribuição dos rendimentos. O Estatuto da Agricultura Familiar consagra um conjunto de direitos que na sua concretização pretendem trazer mais coesão social e territorial aos espaços rurais e apoiar esses sistemas de produção sustentáveis.

É evidente que as bacias de produção agroalimentar continuarão a ser importantes e a água um fator decisivo no aumento da produtividade. Mas é preciso perceber que os sistemas intensivos acarretam riscos que devem ser mitigados. Por isso, deve-se promover a certificação hídrica, enquanto elemento medidor da eficiência do uso de um recurso escasso. De resto, o maior risco em Portugal tem a ver com a degradação dos solos. Temos para isso de ter boa

A coesão territorial é um dos principais objetivos de política pública. Desde logo, é fundamental estimular fluxos de proximidade entre os espaços urbano e rural, procurando que todos os territórios possam expressar o seu potencial produtivo

informação, intervir de forma descentralizada e diversificada, incentivando, mesmo em regadio, sistemas agrários e práticas agronômicas que promovam a conservação e recuperação dos solos. Devemos ter uma atenção especial para os sistemas agro-silvo-pastoris de sequeiro, de montanha e de áreas sensíveis, tão importantes para as nossas paisagens alimentares e florestais. Essa é a interface com a sustentabilidade que mais nos deve preocupar, pois a regeneração do capital natural é uma tarefa difícil e demorada. Vamos, finalmente, concretizar o Observatório de Luta Contra a Desertificação.

Por outro lado, é importante valorizar as estratégias de produção menos poluentes e mais naturais - como a agricultura biológica, a agricultura biodinâmica, a agricultura sintrópica, a permacultura - tornando os seus produtos e a sua mensagem mais acessíveis a todos. Promover a adesão a estes modelos de produção, com melhor informação e mais conhecimento - está em construção o Observatório da Agricultura Biológica - e novos modelos de organização - estão em estudo as regras para a criação de Organizações de Produtores multiproduto - mas, acima de tudo, alterar o perfil das medidas de apoio agroambiental, introduzindo como exigência que parte significativa do que se produz chegue ao consumidor. Não podemos ter uma área muito interessante em modo de produção biológico e tão pouco produto certificado como tal no mercado. Entretanto, estes modos de produção podem constituir

Termino, com a interface com a tradição e a cultura, sem esquecer a interface da educação para o consumo, evocando o trabalho que se está a fazer para promover a Dieta Mediterrânica, como património imaterial da humanidade, mas, também, como dimensão essencial para promover sistemas de alimentação sustentável

marcas territoriais, associadas à transição energética e ao consumo responsável. Idanha-a-Nova é a primeira bioregião portuguesa e estão a ser desenvolvidas iniciativas para alargar a rede a outros concelhos e cidades do país.

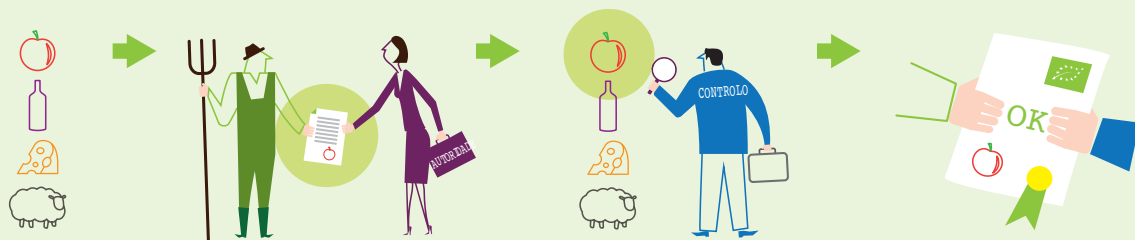
Entretanto, novos horizontes se abrem com o choque tecnológico em curso, com a agricultura de precisão, recorrendo a satélites, drones, robôs, sensores, sondas, tablets, Apps, colocando a captação, armazenagem e gestão da informação no centro das decisões e a melhoria da performance de máquinas e equipamentos no centro da otimização das operações. A transformação digital vai mudar o modo de se desenvolver as atividades, as relações de trabalho, a prestação de serviço e o emprego. É preciso perceber o potencial de progresso e o virtuosismo da tecnologia se colocada ao serviço das pessoas e do ambiente. Mas é preciso perceber os riscos de novas fraturas, entre uma agricultura inteligente e outra não inteligente, uma agricultura do passado e outra do futuro.

Aqui por maioria de razão é preciso perceber que o conhecimento e a informação são bens públicos que têm de chegar a todos. Construir modelos de eficiência coletiva, que permita gerar inovação e transferir tecnologia é essencial. Ter planos setoriais e territoriais de sustentabilidade e inovação - como é o caso do Plano de Sustentabilidade da Vinha do Alentejo - e desenvolver e animar os Centros de Competência e os Grupos Operacionais, promovendo uma nova relação entre o público e o privado, é, pois, o caminho que tem de ser percorrido.

Termino, com a interface com a tradição e a cultura, sem esquecer a interface da educação para o consumo, evocando o trabalho que se está a fazer para promover a Dieta Mediterrânica, como património imaterial da humanidade, mas, também, como dimensão essencial para promover sistemas de alimentação sustentável. Depois de três anos, as relações institucionais estão consolidadas. Temos agora que passar ao domínio da opinião pública, das empresas e do processo educativo. Estão a ser dados passos importantes, entre os quais a criação do Centro de Competências da Dieta Mediterrânica.

Devemos olhar para tudo isto como se observássemos uma enorme ampulheta, a ver os grãos de areia a escorrer na contagem do tempo. E temos de ter a certeza, em tudo isto, o tempo está a contar.





Rita Marques

DGADR - Direção
Geral de Agricultura
e Desenvolvimento Rural

CONTRIBUTOS DA ESTRATÉGIA NACIONAL PARA A AGRICULTURA BIOLÓGICA NA PROMOÇÃO DE UM SISTEMA ALIMENTAR SUSTENTÁVEL

O interesse dos consumidores pelos problemas da segurança alimentar e pelas questões ambientais tem vindo a aumentar nas últimas décadas. A crescente importância atribuída à proveniência dos alimentos que consomem e ao modo como são produzidos, tem levado ao desenvolvimento de sistemas agrícolas sustentáveis que minimizam o impacto da produção alimentar no ambiente.

A produção biológica é um sistema global de gestão das explorações agrícolas e de produção de géneros alimentícios que combina as melhores práticas ambientais, um elevado nível de biodiversidade, a preservação dos recursos naturais, a aplicação de normas exigentes em matéria de bem-estar dos animais e método de produção em sintonia com a preferência de certos consumidores por produtos obtidos utilizando substâncias e processos naturais.

O método de produção biológica desempenha, assim, um duplo papel na sociedade, visto que, por um lado, abastece um mercado específico que responde à procura de produtos biológicos por parte dos consumidores e, por outro, fornece bens públicos que contribuem para a protecção do ambiente e o bem-estar dos animais, bem como para o desenvolvimento rural.

Neste quadro, ponderando a situação atual e a potencialidade de desenvolvimento deste setor, e por forma a permitir a evolução da sua dimensão económica e competitividade, bem como do aumento da oferta e do consumo de produtos biológicos no mercado nacional e o fomento da sua exportação, a Resolução do Conselho de Ministros n.º 110/2017, publicada em Diário da República, 1.ª série — N.º 144 — 27 de julho de 2017, aprovou a Estratégia Nacional para a Agricultura Biológica (ENAB) e o Plano de Ação (PA) para a produção e promoção de produtos agrícolas e géneros alimentícios biológicos.

A ENAB, definida num horizonte temporal de 10 anos, visa os seguintes 5 objetivos estratégicos:

- 1-** Fomentar a expansão das áreas de Produção Biológica nos setores da Agricultura, da Pecuária e da Aquicultura, através da melhoria da sua viabilidade técnica e do reforço da sua atratividade económica;
- 2-** Aumentar a oferta de produtos agrícolas e agroalimentares obtidos em Produção Biológica, promovendo a sua competitividade e a sua rentabilidade comercial nos mercados interno e externo;
- 3-** Desenvolver a procura de produtos biológicos, através da estruturação das fileiras, a abertura de novos mercados, a promoção da sua notoriedade, da sua disponibilidade e do reforço da confiança e credibilidade junto do consumidor;
- 4-** Promover o conhecimento e elevar o nível de competências sobre o Agricultura e Produção Biológica nas condições edafoclimáticas específicas nacionais;
- 5-** Dinamizar a inovação empresarial e a disponibilidade de informação estatística, de mercado e de apoio técnico à produção agrícola, pecuária e aquícola Biológica.

Para atingir estes objetivos, a ENAB encontra-se estruturada em três eixos de ação, encontrando-se os respetivos objetivos operacionais, consubstanciados no Plano de Ação para a produção e promoção de produtos agrícolas e géneros alimentícios biológicos.

Os três eixos de ação definidos são:

EIXO 1 — PRODUÇÃO

Este eixo tem como objetivo geral o desenvolvimento da produção e da preparação de produtos biológicos com vista ao aumento da oferta nacional.

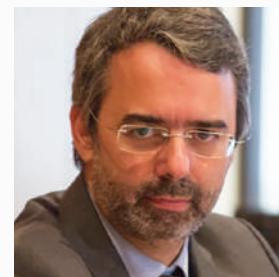
EIXO 2 — PROMOÇÃO E MERCADOS

O segundo Eixo estratégico visa o desenvolvimento da comercialização e do consumo de produtos biológicos, através de uma melhor estruturação das fileiras e do acesso a novos mercados bem como do reforço da confiança dos consumidores

EIXO 3 — INOVAÇÃO, CONHECIMENTO E DIFUSÃO DE INFORMAÇÃO

O terceiro Eixo estratégico visa não só o reforço da informação, formação e ensino dirigida a todos quanto se dedicam a esta atividade nas diferentes valências e competências, mas também melhorar o conhecimento científico baseado na investigação, experimentação e demonstração.

Estes três eixos conjugam-se para o mesmo propósito global de aumentar a dimensão económica e a competitividade da atividade de produção agrícola biológica nacional, com vista a contribuir para o desenvolvimento rural nas suas vertentes económicas, social e ambiental.

**Eduardo Diniz**

Diretor-Geral do GPP -
Gabinete de Planeamento,
Políticas e
Administração Geral

ESTRATÉGIA NACIONAL DE COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

A consciência sobre a finitude dos recursos e matérias-primas que abastecem as várias atividades produtivas é uma preocupação crescentemente presente nos atores económicos e, por outro lado, é um problema sobre o qual se têm vindo a debruçar as políticas públicas. Os conceitos e estratégias e objetivos, delineados a nível global, europeu e mundial para o Desenvolvimento Sustentável, para o Crescimento Verde e para a Economia Circular correspondem a respostas para a resolução desta questão.

Neste contexto, a alimentação tem um papel central tendo em conta o facto de constituir uma necessidade básica, que tem que ser garantida para as populações, bem como ser um tema que é perceptível por todos. Desta forma, o tema do combate ao desperdício alimentar tem um forte poder de influenciar comportamentos na adoção de lógicas de produção, transformação, distribuição e particularmente de um consumo que respeite os princípios da sustentabilidade e otimize a eficiência dos recursos.

Contudo, a evolução da estrutura e do funcionamento da cadeia de abastecimento alimentar tornou-se mais distante do consumidor e mais complexa resultante de diversos fatores dos quais são exemplo a abertura de mercados, a crescente urbanização, a modernização de operações de distribuição, etc.

O tema do desperdício alimentar tenderá a ganhar crescente importância, tendo em conta a necessidade de alimentar uma população mundial em crescimento através de uma produção sustentável

Esta evolução, que compreende pontos positivos (aumento da produtividade na agricultura, inovação e diversificação da produção industrial, abastecimento de qualidade para o consumidor), acarretou também perdas e desperdícios ao longo do ciclo produtivo levando à criação de iniciativas institucionais, quer a nível nacional quer ao nível da União Europeia.

O tema do desperdício alimentar tenderá a ganhar crescente importância, tendo em conta a necessidade de alimentar uma população mundial em crescimento através de uma produção sustentável. Na UE estima-se que são desperdiçados, anualmente, 89 milhões de toneladas de alimentos, o que representa 179 kg per capita.

No quadro das Nações Unidas, Portugal é signatário das metas ambiciosas adotadas em 2015 relativas à redução do desperdício alimentar como parte dos Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável 2030. O objetivo n.º 12.3 preconiza para 2030 a "redução, para metade, do desperdício de alimentos per capita, a nível mundial, de retalho e do consumidor, e reduzir os desperdícios de alimentos ao longo das cadeias de produção e de abastecimento, incluindo os que ocorrem pós-colheita".

A Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar, aprovada através da Resolução do Conselho de Ministros n.º 46/2018, de 5 de abril, assume plenamente esse objetivo de redução do desperdício ao longo das diferentes fases da cadeia agroalimentar, da produção até ao consumidor e é parte integrante do Plano de Ação para a Economia Circular de Portugal.

Esta estratégia foi desenvolvida de acordo com o mandato conferido à Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar (CNCDA), criada pelo Despacho n.º 14202 - B/2016, que é ela própria sinónimo de pluridisciplinaridade ao integrar 9 áreas governativas em ligação com a sociedade civil.



- 2- Promover ações de sensibilização junto do consumidor;
- 3- Desenvolver ações de sensibilização para a população em idade escolar;
- 4- Desenvolver ações de formação específicas para diferentes segmentos da cadeia;
- 5- Publicar regularmente painel de estatísticas dos níveis de desperdício alimentar, incluindo a criação no portal das estatísticas oficiais de uma área dedicada a este tema;
- 6- Divulgar boas práticas (linhas de orientação e casos de sucesso);
- 7- Promover o desenvolvimento de processos inovadores;
- 8- Facilitar e incentivar o regime de doação de géneros alimentícios;
- 9- Melhorar a articulação e envolvimento da administração do Estado na regulação europeia e internacional;
- 10- Criar e dinamizar uma plataforma colaborativa que permita identificar disponibilidades por tipo de géneros alimentícios;
- 11- Promover locais específicos para venda de produtos em risco de desperdício;
- 12- Desenvolver metodologia para o cálculo do desperdício alimentar nas diferentes fases da cadeia;

13- Desenvolver projetos-piloto na área da saúde e nutrição;

14- Elaborar relatórios periódicos para apresentação e divulgação geral.

A Estratégia apresenta a visão do «Desperdício alimentar zero: produção sustentável para um consumo responsável» e assenta em três pilares, três objetivos estratégicos: prevenir, reduzir, monitorizar.

Prevenir, porque a prevenção do desperdício alimentar será sempre a melhor ferramenta para mitigarmos o problema. Ou seja, se geramos menos desperdício alimentar, menos necessidade temos de o reduzir a jusante. Para uma prevenção eficaz é preciso aumentar a sensibilização de todos, do campo ao garfo: não só dos operadores económicos que estão na cadeia alimentar desde a produção primária, mas também dos consumidores. E aqui há um papel muito importante de esclarecimento e sensibilização junto do consumidor, um papel das escolas na educação em idades precoces, e da formação e capacitação dos agentes económicos e operadores.

Para reduzir é preciso que o Estado continue a tarefa de redução de barreiras administrativas, que potencie e incentive a inovação e a disseminação de boas práticas, e que o conhecimento e o empreendedorismo das universidades venha para o terreno.

E monitorizar. Este objetivo tem particular importância dado o efeito de alavancagem dos outros dois, porque o conhecimento da informação pelos atores diretos e indiretos, e toda a sociedade civil, é fundamental para a consciencialização de cada um e de todos no objetivo central da prevenção e redução do desperdício.

Estes três objetivos estratégicos desenvolvem-se em nove objetivos operacionais para os quais concorrem as 14 medidas do plano de ação, que são:

- 1- Rever e difundir linhas de orientação de segurança alimentar com vista ao combate ao desperdício;

A sociedade civil participou no debate que apoiou a estratégia. Mais de trezentas pessoas, empresas ou instituições acederam ao questionário da consulta pública que decorreu de agosto a setembro de 2017, e mais de 80 delas responderam por completo às questões colocadas.

Destaca-se, nesta auscultação, as questões relacionadas com a educação e sensibilização da população em idade escolar, as iniciativas de doação de alimentos e o apelo para a identificação de produtos para que não sejam desperdiçados por ultrapassagem da data de validade.

Os trabalhos da CNCDA continuam no sentido de materializar as 14 medidas (cuja evolução pode ser seguida no site do GPP¹) assim como a integrar muitas iniciativas públicas e privadas que estão no terreno, mas de forma dispersa.

Por outro lado, as várias entidades da CNCDA trabalham no sentido de alinharem as suas competências nesta área com as estratégias que estão a ser delineadas quer a nível nacional (no Plano Nacional da Economia Circular), quer a nível comunitário com as futuras obrigações (a partir de 2020) de monitorização e atuação no combate ao desperdício. É fundamental o envolvimento alargado do setor produtivo e dos consumidores (produção, indústria, retalho, canal HORECA, consumidor/famílias) para o sucesso na utilização eficiente das matérias-primas e do consumo racional dos alimentos.

1. <http://www.gpp.pt/index.php/iniciativas-e-projetos/cncda-comissao-nacional-de-combate-ao-desperdicio-alimentar>



Francisco Sarmiento

Chefe do Escritório da FAO (Food and Agriculture Organization for the United Nations) em Portugal e junto da CPLP - Comunidade dos Países de Língua Portuguesa

ELEMENTOS PARA A CONSTRUÇÃO DE SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS E DIETAS SAUDÁVEIS O PAPEL DO CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

INTRODUÇÃO

Como repetidamente tem dito o Diretor-Geral da FAO, Professor José Graziano da Silva, a humanidade está relativamente bem preparada (em termos de capacidades produtivas, conhecimentos técnicos e políticas públicas disponíveis) para enfrentar a fome mas não a epidemia da obesidade e outras doenças, incluindo crónicas, associadas ao tipo de alimentação a que a maioria das pessoas tem acesso.

De forma geral, verifica-se que as pessoas vão crescentemente desconectando-se da alimentação adequada pelo distanciamento geográfico (por meio da expansão das cidades e de cadeias de abastecimento mais longas); económico (aumento de intermediários em longas cadeias de abastecimento); cognitivo (perda de laços familiares e culturais entre os moradores urbanos e o mundo agrícola); e político (sensação de perda de controle sobre os sistemas alimentares e agrícolas).

A Resolução do Conselho de Ministros n.º 103/2018, de 26 de julho de 2018, que cria em Portugal o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSANP), pode contribuir para reconectar a sociedade com o objetivo comum de promover o desenvolvimento territorial através da promoção de uma alimentação adequada e saudável para todos.

Tendo em conta a realidade europeia e nacional, este artigo procura sinalizar algumas áreas potencialmente prioritárias para atuação futura do CONSANP.

CONTEXTO

De uma forma geral, podemos dizer que os sistemas alimentares atuais são caracterizados por uma superprodução de alimentos processados e densos em energia, mas com baixo teor de nutrientes. Este sistema gera elevados custos ambientais, desperdício alimentar, perda de biodiversidade e dificuldade de acesso a dietas saudáveis. O sistema não promove de facto o Direito Humano a uma Alimentação Adequada. Esta situação acarreta uma série de riscos para a saúde e afeta, maioritariamente, as populações mais pobres e urbanizadas. O acesso a alimentos frescos e a uma dieta variada e de qualidade depende em grande parte do status socioeconómico.

As dietas dominantes são responsáveis por 49% da carga de doenças cardiovasculares na União Europeia e contribuem decisivamente para entre 70%-80% dos custos dos cuidados de saúde, correspondendo a cerca de 700 mil milhões de euros por ano - um número que deverá aumentar.

Portugal, à semelhança do que acontece com os países desenvolvidos, assiste, atualmente, a uma profunda mudança do seu perfil demográfico e epidemiológico, marcado pelo envelhecimento da população, pelo aumento significativo de doenças crónicas e pelo peso económico dos complexos cuidados de saúde necessários. As doenças que mais afetam os portugueses estão direta ou indiretamente relacionadas com a alimentação inadequada, nomeadamente as doenças cardiovasculares, as doenças oncológicas, a hipertensão arterial, a dislipidemia, a diabetes e a pré-obesidade e obesidade. Em 2015, as doenças



cérebro-cardiovasculares foram responsáveis por 29,7% de todas as mortes. A hipertensão arterial afeta 36% dos portugueses e a diabetes cerca de 10% da população. Relativamente à obesidade, mais de metade da população portuguesa apresenta excesso de peso (57%). Por outro lado, em 2016, 10,1% das famílias em Portugal experimentou insegurança alimentar, ou seja, tiveram dificuldade, durante este período, de fornecer alimentos suficientes a toda a família, devido à falta de recursos financeiros, e 18,3% das pessoas estava em risco de pobreza.

Estes dados ilustram a amplitude do problema e a urgência de implementar novas políticas públicas visando construir sistemas alimentares sustentáveis e dietas saudáveis, ponto desenvolvido em seguida.

A PROMOÇÃO DE SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS E DIETAS SAUDÁVEIS

A Assembleia-Geral das Nações Unidas adotou uma Resolução proclamando a Década de Ação sobre Nutrição da ONU de 2016

Podemos dizer que os sistemas alimentares atuais são caracterizados por uma superprodução de alimentos processados e densos em energia, mas com baixo teor de nutrientes. Este sistema gera elevados custos ambientais, desperdício alimentar, perda de biodiversidade e dificuldade de acesso a dietas saudáveis

a 2025. Esta Resolução apela a uma ação mais enérgica para garantir o acesso universal a dietas que reforcem a proteção da biodiversidade e dos ecossistemas, sejam culturalmente aceitáveis, economicamente justas e acessíveis, nutricionalmente adequadas, seguras e saudáveis e otimizem os recursos naturais e humanos presentes e futuros.

Esta ação enérgica deve estar no centro do trabalho a desenvolver pelo recém-criado CONSANP que, para o efeito, deve considerar a elaboração de uma Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (ESAN), que pode ter como potenciais áreas de atenção:

- ▶ Incentivos à produção diversificada em pequena escala (reconectar cultivos e pecuária e fechar os ciclos de nutrientes), modelos cooperativos e cadeias de abastecimento curtas;
- ▶ Compras públicas de alimentos saudáveis;
- ▶ Acesso equitativo à terra e promoção do seu uso sustentável;
- ▶ Promoção de cadeias de fornecimento sem produtos químicos;
- ▶ Novos paradigmas de educação, conhecimento e extensão para fomento de sistemas alimentares sustentáveis;
- ▶ Ampliar o acesso a saúde e a dietas saudáveis;
- ▶ Políticas sociais para abordar as causas da insegurança alimentar e da pobreza alimentar;
- ▶ Políticas alimentares urbanas;
- ▶ Construção das bases para a formulação de políticas integradas, multinível e participativas – uma nova política de alimentação e desenvolvimento territorial.

Será naturalmente importante afetar recursos multissetoriais para essa ação. Tal como mencionado pelo Ministro Capoulas dos Santos no início deste ano à comunicação social a propósito da redução de verbas da Política Agrícola Comum, “de nada valem as boas propostas sem um orçamento adequado¹”. De igual forma, é fundamental elaborar um regulamento que permita que o trabalho do CONSANP atinja os objetivos previstos e necessários.

1. <https://observador.pt/2018/02/19/bater-nos-emos-ate-ao-limite-das-nossas-forcas-em-defesa-da-politica-agricola-diz-capoulas-santos/> consulta realizada em 19 de fevereiro de 2018

FAO/WHO. 2014. Conference outcome document: Rome Declaration on Nutrition. Second International Conference on Nutrition, 19–21 November, Rome. <http://www.fao.org/3/a-ml542e.pdf>

Garnett T, Mathewson S, Angelides P and Borthwick F, (2015). Policies and actions to shift eating patterns: *Whatworks?* Foresight, 515, 518-522.

UK, Foresight (2011) The future of food and farming: final project report. Government Office for Science: London

Jacoby E, Tirado C, Diaz A, Pena M, Sanches A, Coloma M (2014). Family farming, food security and public health in the Americas. *World Nutrition*, June 2014, 5, 6, 537-551.

HLPE (2014). Food losses and waste in the context of sustainable food systems: A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition. Committee on World Food Security: Rome

HLPE (2017). Nutrition and food systems: A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition. Committee on World Food Security: Rome

Direção-Geral da Saúde, Direção de Serviços de Informação e Análise. A Saúde dos Portugueses 2016. Lisboa: Direção-Geral da Saúde; 2017.

Direção-Geral da Saúde, Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável. Alimentação Saudável: desafios e estratégias 2018. Lisboa: Direção-Geral da Saúde; 2018.

Barreto M, Gaio V, Kislaya I, Antunes L, Rodrigues AP, Silva AC, et al. 1º Inquérito Nacional de Saúde com Exame Físico (INSEF 2015): Estado de Saúde. Lisboa: INSA IP; 2016.

Lopes C, Torres D, Oliveira A, Severo M, Alarcão V, Guiomar S, et al. Inquérito Alimentar Nacional e de Atividade Física, IAN-AF 2015-2016: Relatório de resultados. Universidade do Porto, 2017. ISBN: 978- 989-746-181-1. Disponível em: www.ian-af.up.pt.

O CONTRIBUTO DAS POLÍTICAS EDUCATIVAS NA PROMOÇÃO DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL INSTRUMENTOS E PERSPETIVAS DE FUTURO

A Educação Alimentar tem sido uma das preocupações do Ministério da Educação (ME). Esta preocupação tem-se manifestado de diversas formas, e em diferentes momentos, quer na melhoria da oferta alimentar em meio escolar, quer através da promoção da literacia em saúde, designadamente através dos aumentos de competências dirigidas a atitudes e comportamentos mais saudáveis, no que respeita à alimentação.

De facto, tem havido uma enorme preocupação do ME em desenvolver políticas educativas, frequentemente em parceria e em sintonia com outros ministérios, que articulem para que os preceitos de uma alimentação saudável não se resumam ao que é ensinado em sala de aula, mas também com as refeições e alimentos disponibilizados pelas escolas.

Aliás, o trabalho que o ME tem vindo a desenvolver tem sido reconhecido por diversos organismos e instituições, e tem sido referênciada em diferentes iniciativas como sejam no Grupo de Acompanhamento para a Salvaguarda e Promoção da Dieta Mediterrânica, na Estratégia Nacional de Promoção da Alimentação Saudável, ou na Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar.

No que respeita à oferta alimentar, o ME tem vindo a desenvolver orientações que direcionem as escolhas alimentares para géneros alimentícios mais saudáveis e sustentáveis, nomeadamente nos refeitórios (almoços) e nos bufetes (refeições intercalares).

Para além do exposto, o Ministério da Educação ainda desenvolve outras iniciativas que visam a promoção de géneros alimentícios de reconhecido valor nutricional, como sejam os alimentos contemplados pelo Regime Escolar (iniciativa partilhada com o Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural e o Ministério da Saúde), como sejam o leite, a fruta e os hortícolas.

No que respeita ao currículo, a temática da alimentação saudável está amplamente difundida ao longo de diversos níveis de escolaridade (Estudo do Meio – 1.º Ciclo, Ciências Naturais – 2.º e 3.º Ciclo, e Biologia – Ensino Secundário), e contemplada nas Aprendizagens Essenciais.

Também na Estratégia Nacional de Educação para a Cidadania (ENEC) a alimentação saudável deverá ser contemplada e poderá ser abordada em domínios obrigatórios em todos os níveis e ciclos de escolaridade, tais como a “Saúde”, o “Desenvolvimento Sustentável” ou a “Educação Ambiental”.

Esta perspectiva holística e transdisciplinar da educação alimentar encontra, no Referencial de Educação para a Saúde (produzido em parceria com a Direção-Geral da Saúde – DGS e o Serviço de Intervenção nos Comportamentos Aditivos e nas Dependências – SICAD), um documento de apoio que aponta para uma visão mais ampla e abrangente. Com efeito, neste documento, estão traçados descritores – conhecimentos, valores, atitudes e comportamentos, que as crianças e jovens devem revelar, ao longo de seu percurso



Rui Matias Lima

Direção-Geral da Educação

escolar, em questões que passam obviamente pela relação entre alimentação/nutrição e saúde, mas também por outras questões como a Segurança Alimentar/Direito à Alimentação, as relações entre consumo/produção alimentar/sustentabilidade ou as re-



lações entre os fatores socioculturais e as escolhas alimentares individuais ou coletivas.

Com esta visão alargada, o Ministério da Educação pretende colaborar para uma melhoria do estado nutricional da população e contribuir para que as futuras gerações possuam uma maior e melhor literacia em saúde alimentar, de modo a que desenvolvam atitudes e adotem comportamentos alimentares mais saudáveis, mais sustentáveis e mais criteriosos e, assim, assumam uma cidadania mais consciente e ativa, respondendo ao conceito de Promoção da Saúde da Organização Mundial de Saúde, em que a responsabilidade pela saúde individual e colectiva e pela melhoria da qualidade de vida e bem-estar é de todos e de cada um.

PONTOS DE VISTA COMO DESENVOLVER SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS?



Direção da CNA - Confederação
Nacional da Agricultura

SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS COM A AGRICULTURA FAMILIAR

O desenvolvimento de sistemas alimentares sustentáveis está relacionado com diversas variáveis que vão desde a produção ao consumo, passando pelas diversas formas de comercialização. Não querendo menosprezar as outras, para a CNA os aspetos principais centram-se nos modelos de produção e tipologia de agricultores, na forma de distribuição e comercialização dos produtos agrícolas. Nas últimas décadas, as políticas agrícolas implementadas no nosso país, seja por decisões nacionais, seja por imposições externas, têm seguido sempre o mesmo rumo: um apoio quase incondicional a um tipo de produção intensiva e superintensiva de alimentos, produzidos em explorações de grande e muito grande dimensão, relegando para segundo plano a agricultura familiar, as pequenas e médias explorações.

Ao nível da comercialização dos alimentos, imperam as grandes empresas de distribuição, que beneficiam de um sistema de comercialização mundial altamente liberalizado onde os agricultores (os que resistem) são transformados em meros produtores de matéria-prima ao mais baixo custo.

É por isso que, para a CNA, só será possível desenvolver sistemas alimentares verdadeiramente sustentáveis rompendo com a atual política. As propostas não são novas, estão amplamente debatidas e passam sobretudo pela valorização e desenvolvimento da agricultura familiar e por modelos de comercialização de proximidade entre produtores e consumidores.

É hoje consensual que as pequenas e médias explorações e a agricultura familiar, por via dos seus atores, assumem extrema importância no combate à desertificação do mundo rural e desempenham uma função económica, social e ambiental vital

para o desenvolvimento do território onde exercem a sua atividade. Um sistema alimentar sustentável tem de incluir esta tipologia de agricultores, e o seu desenvolvimento depende de 5 eixos principais:

- 1-** A manutenção da atividade, sendo fundamental a melhoria dos rendimentos dos agricultores. A agricultura familiar não sobrevive sem preços justos à produção que remunerarem o seu trabalho.
- 2-** O escoamento da produção que pode ser garantido pela adoção de circuitos curtos de comercialização. Tema também amplamente debatido e que tarda a ser concretizado. Por exemplo a preferência por alimentos produzidos localmente nas compras efetuadas por cantinas de organismos públicos seria uma medida que faria toda a diferença.
- 3-** O aconselhamento técnico e a transferência de conhecimento são matérias essenciais para a melhoria das práticas agrícolas e para o desenvolvimento da atividade agrícola. A sua implementação deve ter em conta o nível de instrução dos nossos agricultores.
- 4-** A organização da produção e o reforço das estruturas representativas da agricultura familiar com o objetivo de desenvolvimento de estruturas de concentração da oferta, adequadas à pequena e média produção.
- 5-** O rejuvenescimento da agricultura com a criação de medidas de apoio à instalação de jovens agricultores, adequadas à pequena dimensão das explorações.

Todos estes aspetos estão vertidos na proposta da criação de um estatuto para a agricultura familiar apresentado pela CNA em 2014 no seu VII Congresso. A CNA espera que este estatuto, já aprovado em Conselho de Ministros, vá ao encontro das nossas propostas e que a sua concretização seja célere e efetiva, não ficando por um mero "caderno de boas intenções".

Os contributos positivos que a agricultura poderá dar para o desenvolvimento de sistemas alimentares sustentáveis são, de facto, inúmeros e condicionantes do sucesso desses mesmos sistemas, no entanto, estarão sempre muito dependentes do tipo de agricultura e dos modos de produção que irão ser valorizados para futuro.

ALIMENTAÇÃO BIO UMA MUDANÇA NECESSÁRIA

A alimentação bio é aquela que é constituída por alimentos provenientes de agricultura biológica. Este modo de produção inclui alimentos de origem vegetal e animal, bem como produtos transformados, ou seja, todo o leque de produtos disponíveis para a nossa alimentação. A alimentação bio não é uma dieta, mas sim uma opção por alimentos produzidos sem a utilização de adubos químicos nem de pesticidas de síntese. O modo de produção biológico tem a ver com produzir sem poluir, sem “doping”, produzir de forma ecológica baseada num conjunto de normas validadas através dum sistema de certificação. É esta certificação, o logo da “folhinha” nos produtos, que nos permite optar pela alimentação bio disponível no mercado (grandes e pequenas superfícies, mercados e feiras, etc.). (A certificação é absolutamente essencial para termos a garantia da proveniência dum produto, sendo que só pode ser denominado como produto biológico um alimento que tenha sido certificado).

A opção pela alimentação bio é atualmente muito importante, essencialmente por 2 razões: ambiental e saúde dos consumidores. Pela questão ambiental pois a agricultura/pecuária convencional é uma fonte enorme de poluição com a contaminação dos solos, das águas, do ar e dos próprios alimentos através das adubações de origem química, das aplicações de pesticidas sintéticos mais variados (herbicidas, fungicidas, inseticidas, etc.), da utilização de plantas geneticamente modificadas (OGM), das práticas de criação de animais com recurso a antibióticos, a hormonas, em ambientes fechados sem consideração por regras de bem estar animal e que concentram quantidades avultadas de excrementos (com um impacto terrível no solo, na água e no ar). A opção bio é, pois, fundamental para travar a fortíssima poluição causada pela agricultura e pecuária convencionais (calcula-se que apenas 3% dos produtos químicos aplicados atingem o alvo, os 97% restantes vão poluir o ambiente). Temos que produzir sem poluir e cabe ao consumidor a enorme responsabilidade de optar por comprar alimentos cuja produção não originou poluição.

A alimentação bio é igualmente importante para a saúde dos consumidores: trata-se de alimentos que devido ao seu modo ecológico de produção poderão conter apenas contaminação resultante da poluição generalizada existente, ou seja, com um nível de



Angelo Rocha

Produtor Biológico
Fundador da AGROBIO,
BIOCOOP, INTERBIO
e ARBIO

resíduos químicos muitíssimo inferior ao dos alimentos que receberam aplicações diretas realizadas durante a sua produção. Os resíduos provenientes de pesticidas, antibióticos, hormonas, têm um impacto potencial negativo na saúde das pessoas não negligenciável. Este impacto só vem a ser comprovado ao fim de anos de aplicação duma substância que é então proibida. O risco de perturbação da saúde das pessoas é óbvio pelo que a opção pela alimentação bio é fundamental.

A compreensão da importância da opção bio é essencial para enfrentar a questão do preço mais elevado dos produtos biológicos. O que se passa na realidade é que os preços da alimentação convencional são muito inferiores ao que seriam se o impacto negativo ambiental e na saúde fosse considerado. Digamos que estão a poluir “à borla” e seria importante que deixassem de o fazer. Mas neste momento a opção pela alimentação bio implica uma alteração nas prioridades do orçamento das famílias no sentido de dar mais peso à compra de alimentos com a certeza que trará benefícios ao ambiente e à sua saúde.

A mudança para a alimentação bio é fundamental para a humanidade e para o planeta Terra!



PONTOS DE VISTA

COMO DESENVOLVER SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS?



Cecília Delgado

CICS.NOVA – Centro Interdisciplinar de Ciências Sociais - Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa
Quercus

ALIMENTAR CIDADES DE FORMA MAIS SUSTENTÁVEL QUE CONTRIBUTO DA AGRICULTURA URBANA?

A Agricultura Urbana - AU em Portugal emerge como uma temática proeminente nas agendas locais. Urge intensificar o debate através de políticas públicas capazes de responder aos desafios existentes, particularmente:

- ▶ Reposicionar a AU na sua vertente produtiva e distributiva, como instrumento de articulação entre o rural e o urbano, fortalecendo os circuitos curtos agroalimentares;
- ▶ Restabelecer o protagonismo das áreas periurbanas como parte do sistema urbano alimentar, condição indispensável para alavancar a AU na sua vertente económica;
- ▶ Repensar a AU nos municípios, nas juntas de freguesias, mas também ao nível intermunicipal, numa visão de sistema alimentar cidade-região;
- ▶ Fortalecer a colaboração entre sociedade civil, setor privado, universidades, governos locais e central, na formulação, implementação e monitorização de políticas públicas de AU.
- ▶ Posicionar a AU como componente do sistema alimentar implica também compreender o seu conceito. De acordo com Veenhuizen (2006)¹: AU pode ser definida como a produção de hortícolas, frutas e flores e a criação de animais em áreas urbanas e periurbanas, e inclui atividades tais como a produção, processamento, distribuição e marketing de produtos alimentares e não-alimentares (...) A AU é geralmente caracterizada pela proximidade ao mercado (de consumidores), por competir no acesso à terra com outras funções, usar recursos urbanos, e.g. resíduos orgânicos, produzir fundamentalmente produtos perecíveis, ter um alto nível de especialização, etc. (...) em larga medida complementa a agricultura rural e aumenta a eficiência dos sistemas urbanos alimentares.

Consequentemente, a AU deve e pode contribuir para alimentar as cidades, através de práticas dirigidas para os consumidores urbanos. Numa perspetiva de governança, a produção, processamento e distribuição de alimentos nas, e ao redor das cidades, congrega inúmeras potencialidades:



- 1- Garante produtos mais frescos, resultante da produção na proximidade do local de consumo;
- 2- Cria empregos e apoia o desenvolvimento da economia local;
- 3- Eleva a eficácia do metabolismo urbano ao reintroduzir recursos (e.g. resíduos orgânicos) no sistema;
- 4- Aumenta a biodiversidade;
- 5- Reduz o efeito estufa através da minimização do transporte entre o local de produção e consumo;
- 6- Contribui para uma dieta alimentar saudável;
- 7- Fortalece o bem-estar dos cidadãos através das práticas de lazer.

Numa perspetiva territorial e de ordenamento, é um instrumento que potencia:

- 1- Estratégias de reconversão do solo urbano expectante (a curto e médio prazo i.e. temporárias) às previstas nos planos territoriais;
- 2- A governança multinível e o aprofundamento dos mecanismos de participação através da construção de políticas públicas que envolvam todos os atores do sistema alimentar;
- 3- Soluções de desenvolvimento local sustentáveis e duráveis numa perspetiva de fortalecimento económico, social e territorial dos territórios.

A dimensão territorial e do ordenamento é uma das chaves para o desenvolvimento da temática em Portugal (e também a nível internacional), de onde se explica a necessidade de trabalhar as diferentes escalas administrativas e diferentes características territoriais, i.e. do urbano ao periurbano e ao rural. A ausência de políticas públicas, condição exacerbada pela natureza holística e multidisciplinar do tema, dificulta que a AU cumpra o seu potencial em Portugal, ou seja, contribuir para alimentar as cidades de forma mais sustentável.

1. Veenhuizen, r. V. 2006. Introduction, Cities Farming for the Future. Cities Farming for the Future, Urban Agriculture for Green and Productive Cities. RUAF Foundation; IIRR; IDRC.

COMO A AGROINDÚSTRIA CONTRIBUI PARA A PROMOÇÃO DA QUALIDADE ALIMENTAR E PARA A CONSTRUÇÃO DE SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS

O PAPEL DA INVESTIGAÇÃO APLICADA

No conjunto dos intervenientes associados à cadeia de produção alimentar, a agroindústria é aquele que funciona como interface entre a produção primária e o consumidor. Assim, neste seu posicionamento, tem um papel essencial na forma como responde às tendências do consumo [1;2] e as transfere através de toda a cadeia produtiva até à produção primária, por meio do enquadramento de diversos aspetos que condicionam as tecnologias aplicadas, quer pela própria indústria, quer por intervenientes que operam a montante e a jusante. Esses aspetos incluem: 1) a garantia da segurança dos alimentos que é essencial e não negociável; 2) a saúde e bem-estar associados ao consumo de alimentos (p. ex. contribuição para a prevenção de doenças e envelhecimento saudável); 3) a sustentabilidade do processo produtivo, através da otimização do uso dos recursos, da redução do desperdício e do consumo de energia; 4) a competitividade, através da eficiência produtiva/de custos e ajuste do produto às necessidades do mercado e 5) o cumprimento da legislação nacional e internacional e o controlo da segurança e qualidade dos alimentos.

A estes aspetos, que influenciam diretamente o setor agroindustrial, poderemos acrescentar o aumento significativo do volume e diversidade das trocas comerciais de produtos alimentares, o aumento exponencial da procura de alimentos processados nos mercados emergentes, as alterações nas práticas de produção agropecuária com vista à redução do seu impacte ambiental e/ou melhoria do bem-estar animal,

as alterações do comportamento dos consumidores face às questões ambientais e a sua maior exigência nas questões relacionadas com a saúde, bem como as metodologias mais sofisticadas e rápidas para deteção e gestão de perigos associados a alimentos.

Na prática, cabe à agroindústria a responsabilidade de integrar toda esta diversidade de variáveis no sentido de garantir uma oferta de alimentos que satisfaça as exigências do consumidor ao mesmo tempo que reduz a pegada ambiental associada à atividade produtiva.

De acordo com Dennis et al. (2009) [3] a cadeia produtiva assume a configuração assinalada na fig. 1. Nesta perspetiva, todas as variáveis dessa cadeia são determinadas em função dos desejos/necessidades do consumidor, que por sua vez transfere para a agroindústria a responsabilidade de melhoria em termos dos seus processos produtivos, utilização de novas matérias-primas e ingredientes (mais saudáveis e funcionais), valorização dos seus subprodutos e diminuição dos consumos energéticos, etc...

É neste contexto que a investigação aplicada a este setor é um pilar fundamental para capacitar as empre-



Carlos Dias Pereira

Instituto Politécnico
de Coimbra,
Escola Superior Agrária



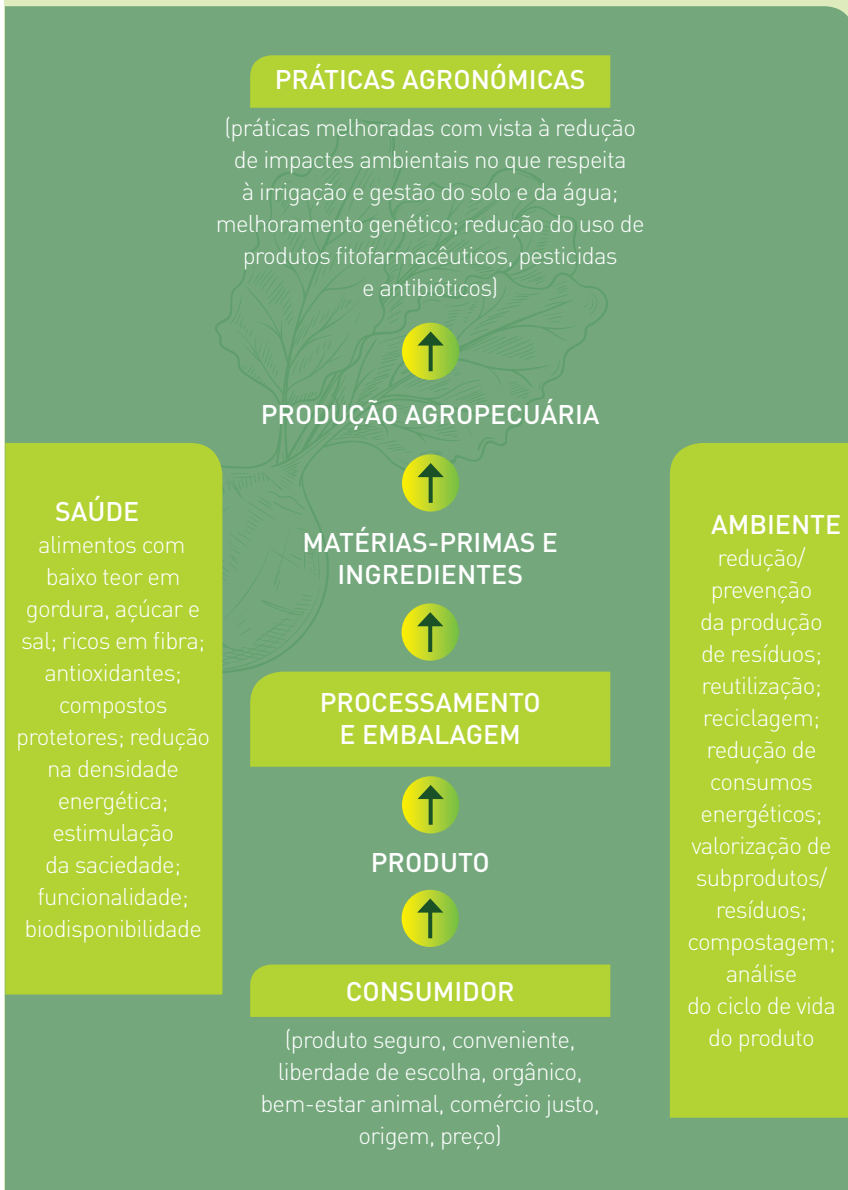
Marta Henriques

Instituto Politécnico
de Coimbra,
Escola Superior Agrária



PONTOS DE VISTA

COMO DESENVOLVER SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS?



É neste contexto que a investigação aplicada a este setor é um pilar fundamental para capacitar as empresas agroalimentares com o conhecimento tecnológico e soluções inovadoras para os problemas que se lhes colocam atualmente, tornando-as simultaneamente mais competitivas e sustentáveis

Já o laboratório SISUS centra-se na procura de novas soluções, baseadas na biotecnologia, na eco-eficiência e na gestão ambiental, a adotar pela indústria transformadora, nomeadamente do setor agroindustrial, por forma a promover uma utilização racional de inputs, adicionar valor aos produtos e a reduzir a produção de desperdícios e consumos energéticos.

Dos projetos em curso destacamos os seguintes, que visam precisamente responder aos desafios colocados ao setor agroalimentar:

- ▶ Hepa - Alimentação saudável de massa com algas (<http://iia.pt/4-2/>);
- ▶ Lab2factory - Reforço da transferência de conhecimento científico e tecnológico das fileiras agroalimentar e florestal para o setor empresarial (www.lab2factory.eu);
- ▶ Lacties - Inovação eco-eficiência e segurança em PME's do setor dos laticínios (www.lacties.com);
- ▶ MobFood - Mobilização de conhecimento científico e tecnológico em resposta aos desafios do mercado agroalimentar (<http://iia.pt/mobfood/>);
- ▶ SoSValor - Soluções sustentáveis para a valorização de produtos naturais e resíduos industriais de origem vegetal (www.sosvalor.com).

sas agroalimentares com o conhecimento tecnológico e soluções inovadoras para os problemas que se lhes colocam atualmente, tornando-as simultaneamente mais competitivas e sustentáveis.

Nesta lógica de entrosamento entre a investigação e o tecido empresarial, o Instituto Politécnico de Coimbra instalou dois laboratórios particularmente vocacionados para a ID&I nos setores agroalimentar e florestal nos quais estão em desenvolvimento diversos projetos que visam, a nível regional e nacional, dar resposta aos novos desafios colocados ao setor agroindustrial.

O laboratório VALOREN é uma unidade direcionada para a ID&I ao nível da cadeia de valor da produção primária, nomeadamente no controlo dos seus impactos ambientais e no aumento da eficiência das atividades produtivas, agregando, para tal, recursos científicos nas áreas da agronomia/produção animal, da biotecnologia, do ambiente, dos recursos naturais e da indústria alimentar.

1. Avery M. L., Kreit B., Falcon R. (2010) Foodweb 2020. Forces shaping the future of food. Institute for the Future, Palo Alto, USA. <http://www.iftf.org/our-work/global-landscape/global-food-outlook/food-web-2020/>

2. Chatterjee I., Küpper J., Mariager C., Moore P., Reis S. (2010) Consumer Packaged Goods Practice. The decade ahead: Trends that will shape the consumer goods industry. McKinsey & Company. www.mckinsey.com/client-service/consumerpackagedgoods.

3. Dennis C., Aguilera J.M., Satin M. (2009) Technologies shaping the future. In Agro-Industries for Development. Eds. Carlos A. Da Silva, Doyle Baker, Andrew W. Shepherd, Chakib Jenane and Sérgio Miranda da Cruz. FAO/UNIDO. CAB International, UK.

CONTRIBUTO DOS MERCADOS NO DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS - A EVOLUÇÃO

Desde que o homem começou a trocar bens que o conceito de mercado se instalou, sem na realidade corresponder a um espaço físico construído, contudo, com necessidade de se realizar num espaço delimitado, central em relação à proximidade dos seus consumidores. Estes espaços, os mercados, tal como queremos aqui abordar, de base essencialmente agroalimentar, devem garantir a sustentabilidade das entidades, empresas, consumidores que diretamente constituem o seu ecossistema. A abrangência multidimensional e multissetorial das atividades que nestes se realizam integram valores desde os sociais, aos económicos, culturais e, tão premente e na ordem do dia, os ambientais!

Os mercados de proximidade voltaram a instalar-se nos grandes centros urbanos após décadas de centralização de bens de consumo em espaços comerciais de grande dimensão; a urbanidade volta a ter necessidade da vida e da aquisição de bens no “bairro” de sua proximidade geográfica (embora cada vez menos física, pois os tempos são de grande aceleração digital).

Estes novos mercados deverão corresponder às solicitações dos novos consumidores com características de grande diversidade de exigências, que vão da compra imediata no smartphone, à entrega domiciliária de qualquer que seja o bem de consumo, passando pela justa avaliação do preço do bem, até ao modo como foi produzido, isto é, se a produção foi de modo sustentável do ponto de vista da utilização dos recursos naturais, se ocorreu o justo pagamento pela mão-de-obra, passando pelo tipo de embalagem até ao modo de transporte (com impacto na pegada de carbono). A crescente importância do regional, do tradicional, é também ela uma preocupação, levando ao consumo cada vez maior de produtos da época, a par dos importados.

No entanto, este consumidor é ávido de experiências únicas, a experimentação de novos sabores e inovação alimentar (inclusive tecnológica) transporta-os a novas inter-relações culturais e sociais, incorporadores de outras culturas.

Estes novos mercados de base agroalimentar, sejam eles retalhistas ou grossistas, garantem a fidelidade dos seus agentes com a característica de confiança e de recolha de informação para melhor planear as suas compras e com isso conseguir programar a produção a montante.

Hoje, é bom exemplo a implementação de soluções de comércio digital, a conversão de infraestruturas para fibra ótica de modo a permitir esta evolução de comunicações, a introdução de sistemas

Estes novos mercados terão uma indústria 4.0 a intervir fortemente ao nível de toda a *supply chain*, com impacto significativo para este novo sistema alimentar urbano



Maria José Tropa

Área de Cooperação
Institucional do Grupo SIMAB
- Sociedade Instaladora de
Mercados Abastecedores, SA

de telemetria para consumos de água e energias, com impacto significativo na redução do consumo e conseqüentemente menor impacto ambiental.

Estes novos mercados terão uma indústria 4.0 a intervir fortemente ao nível de toda a *supply chain*, com impacto significativo para este novo sistema alimentar urbano.

Claramente, os mercados serão, do ponto de vista económico, social e de organização do comércio, um local de oportunidade, de resposta a soluções sustentáveis de proximidade, integrando a produção que está mais próxima dos centros de consumo.

Estes dão resposta à insegurança alimentar emergente dos grandes centros populacionais e contribuem para a formação e educação de agricultores e distribuidores, garantindo a satisfação de um consumidor consciente da qualidade dos produtos pretendidos, do ponto de vista nutricional, preocupado com o desperdício alimentar (na sua cadeia de consumo), um consumidor interessado na revitalização da sua região, valorizando a biodiversidade dos seus ecossistemas e recuperando o património das espécies autóctones.

Nesse sentido, os mercados (abastecedores e retalhistas) assumem um papel fundamental na disponibilização de infraestruturas para o escoamento dos produtos agrícolas, com o inequívoco contributo de um desenvolvimento de sistemas alimentares integradores desta série de preocupações/exigências/valores nas cadeias de abastecimento incorporadoras de tecnologias, aumentando a sua eficiência e, assim, contribuindo para a sua maior sustentabilidade.

Esta é a evolução, não existe outro caminho. Tudo é uma questão de energia. Energia para produzir. Energia para alimentar. Energia no desperdício. Energia para reciclar... A crescer, o insustentável consumo de recursos naturais do planeta. Ser sustentável é a palavra de ordem e todos temos um papel a desenvolver que será integrador, obrigando a cumprir bons princípios de Governança e Ética. O Grupo SIMAB – que gere a rede nacional de mercados abastecedores – está a lançar agora a “Academia SIMAB”, entre várias outras ações estratégicas. Estão a ser preparadas um conjunto de ações de formação, não só para dar resposta às exigências a que as empresas são obrigadas, mas para viabilizar a aquisição e desenvolvimento de capacidades ou competências das funções desempenhadas, apoiar o exercício das atividades dos seus operadores, promovendo o sucesso profissional e empresarial de cada indivíduo como parte do todo!

PONTOS DE VISTA

COMO DESENVOLVER SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS?



Raquel Tavares

Presidente da Associação Slow Movement Portugal

ALIMENTO BOM, LIMPO E JUSTO... EIS O SLOW FOOD

O Movimento *Slow* é hoje uma tendência cultural global que coloca um contrapeso no culto da velocidade e da quantidade valorizando uma vida com menos pressa em todas as áreas de relevo da vida humana comunitária e planetária. Existem diferentes correntes, o *Slow Travel* para viagens com mais calma que nos ajudem a viver como um local no sítio onde estamos, existe a filosofia *Slow Fashion* para uma estética com ética e um consumo mais consciente e responsável, existe a *Slow Medicine* para uma saúde e medicina mais humanizadas e integradas, começa a criar-se uma pedagogia *Slow School* para uma educação sem pressa, as *Slow Family* para valorizarmos relações e laços mais autênticos e profundos, o *Slow Planet* para a questão da sustentabilidade ambiental.

O movimento *slow* é, efetivamente, nos dias atuais, uma corrente transversal que ganha cada vez mais adeptos/as e que se traduz num modo de estar, numa certa filosofia de vida, contudo, nem sempre assim aconteceu e, na verdade, foi o 'alimento', enquanto *Slow Food*, aquele que 'alimentou', gerou e esteve na génese de todas estas ramificações posteriores.

Slow food, eis o início de toda a história! O movimento *Slow*, enquanto tal, tem a sua origem na Praça de Espanha em Roma, e remonta aos anos oitenta. O seu nascimento nessa altura é indissociável de uma atitude contestatória em clara oposição à americanização da Europa. Quando o jornalista italiano Carlo Petrini se deparou com a abertura de um conhecido estabelecimento de comida rápida neste recanto histórico da capital italiana, algo se agitou no seu interior. Definitivamente, considerou que haviam ultrapassado os limites do aceitável e entendeu, de forma quase visionária, os perigos que pairavam sobre os hábitos alimentares da população do velho continente entusiasmado em imitar o tempo e ritmo vital marcado pelo outro lado do Atlântico. A contra resposta foi célere, inspiradora e haveria de dar frutos: foi fundada a semente do movimento *Slow*: o *Slow Food* transformado em associação. A ideia era muito simples: proteger os produtos da época, frescos e autóctones do assédio da comida rápida e defender os interesses dos produtos locais, sempre num regime sustentável, através do culto pela diversidade, alertando para os perigos evidentes da exploração intensiva da terra com fins comerciais. Com o passar

do tempo a ideia evoluiu e tem-se tornado mais abrangente num conceito de alimento Bom (saboroso), Limpo (ecológico) e Justo (socialmente responsável). A associação tem sede em Itália e ramificações específicas em diferentes países.

"A qualidade do alimento, desde a produção à preparação e ao consumo, constitui a premissa básica de todo o modelo *Slow Food*" (in *Slow*, as coisas boas levam tempo – Raquel Tavares). A associação tem uma componente política forte e tenta funcionar como *lobby* com o intuito de influenciar políticas macro. Contudo, o seu agir global começa a um nível local e mais micro. No que se refere às iniciativas de cidadania, "os *convivia*, são os mais representativos e são constituídos por grupos de pessoas que nas suas comunidades desenvolvem atividades diversas e de acordo com os princípios do alimento Bom, Limpo e Justo. Esses grupos de cidadãos atuam localmente e são constituídos por pelo menos cinco elementos individuais, e os grupos não poderão relacionar-se formalmente com nenhuma organização ou associação coletiva ou ter qualquer fim comercial." (in *Slow*, as coisas boas levam tempo- Raquel Tavares) Os projetos e ações desenvolvidas pelos grupos '*convivia*' promo-



"É INÚTIL FORÇAR OS RITMOS DA VIDA, A ARTE DE VIVER CONSISTE EM DAR O DEVIDO TEMPO ÀS COISAS"

CARLO PETRINI – FUNDADOR DO SLOW FOOD

vem a convivialidade em torno do alimento, protegem a diversidade dos produtos agrícolas e pecuários, protegem quem os produz assim como os recursos ambientais e promovem a educação do gosto e a educação alimentar junto de escolas para as faixas mais jovens da sociedade.

Os *convivia* constituem, assim, o núcleo base do *slow Food*, um grupo de cidadãos que se organiza em torno do alimento e que através dele consegue criar comunidades interventivas em prol da sustentabilidade ambiental, social e local.

| <https://www.slowmovementportugal.com/>

A ALIMENTAÇÃO COMO FATOR DE DINAMIZAÇÃO DA ECONOMIA LOCAL: O CASO DE AROUCA

Em setembro de 2013, e sob o mote “produzir local, consumir local”, a Câmara Municipal de Arouca lançou, em parceria com um conjunto de entidades locais, o projeto Arouca Agrícola. Inicialmente focado no escoamento dos produtos agrícolas excedentários de Arouca, passou, em março de 2017, a ter um conceito mais abrangente. A partir dessa data, assegurou-se um maior acompanhamento técnico e profissionalizado das produções agrícolas, facultou-se formação aos agricultores, e promoveu-se uma ligação do projeto aos restaurantes locais. Passou a haver também uma preocupação ainda maior em valorizar os produtos locais, incentivando o aparecimento de novos produtos.

Desde o início que estivemos assim interessados em disponibilizar produtos de qualidade, diferenciadores, que servissem de base a uma gastronomia local forte. Sabendo que a disponibilidade alimentar depende da produção que, no nosso território, é cultivada, estivemos também interessados em promover uma visão diferente e mais atrativa, sobretudo para as gerações mais novas, sobre a agricultura. Interessava-nos, ainda, incentivar a população local, de uma maneira geral, e o setor da restauração em particular, a escolher e consumir local.

Atualmente, estão integrados no Arouca Agrícola quase 80 produtores. O projeto dispõe de um espaço de venda – mercado local – e há ainda uma parceria com um supermercado local. Só neste



Margarida Belém

Presidente da Câmara
Municipal de Arouca

último ano, o Arouca Agrícola vendeu mais de 16 toneladas de produtos excedentários dos agricultores arouquenses.

A par deste trabalho, que pretende promover condições e qualidade de vida melhores a quem vive e dedica a sua vida a trabalhar a terra, procurou-se também olhar a alimentação de modo integrado com o território e como um fator competitivo e distintivo em termos de oferta turística. Com todo o nosso território classificado como geoparque em virtude do excepcional património geológico de relevância internacional, procuramos desenvolver um projeto de turismo gastronómico. É assim que surge o projeto Geofood.

Lançado em 2016, pretende integrar alimentação saudável, território, turismo de Natureza, saúde e bem-estar, sustentabilidade agrícola e sabores locais, aproximando o consumidor (cliente e turista) da natureza, dos produtos da nossa região, da cultura local

e das suas origens. Está estruturado em 4 eixos: 1) Menus Geofood; 2) Produtos Geofood; 3) Itinerários Geofood; 4) Rede Geofood. Atualmente, encontra-se implementado o Eixo 1. Menus Geofood em cinco restaurantes, estando em curso a ampliação dos menus Geofood a outros restaurantes e a implementação dos restantes eixos do projeto.

O Arouca Agrícola e o Geofood visam, então, ambos dinamizar a agricultura e a economia locais e incentivar a produção e o consumo dos produtos produzidos em Arouca, sendo faces diferentes da mesma moeda. É deste modo global e integrado que perspetivamos a alimentação como fator de dinamização da economia local, como aspeto diferenciador e distintivo enquanto destino turístico e como mais-valia na promoção da qualidade de vida local.

Ainda antes da Declaração de Guimarães, um documento orientador de 2017 sobre o papel das Autarquias no âmbito da Alimentação, que afirmava que a alimentação tem o poder de “modificar estilos de vida” e “o meio ambiente onde as pessoas vivem tem o poder de influenciar a sua alimentação”, já Arouca já apostava numa visão global e integrada na alimentação e recolhia os primeiros frutos para o desenvolvimento local. Arouca Agrícola: produzir local, consumir local.





Isabel Rodrigo

LEAF-Linking Landscape,
Environment, Agriculture
and Food

Instituto Superior
de Agronomia,
Universidade de Lisboa

OS SISTEMAS ALIMENTARES LOCAIS COMO INSTRUMENTOS DE POLÍTICA DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL

A concretização de parte significativa dos objetivos identificados, em 2015, pelas Nações Unidas e plasmados na *2030 Agenda for Sustainable Development* “não serão alcançados sem uma alteração profunda no modo como produzimos, transportamos, distribuimos e consumimos os alimentos.” (TEEB, 2018:6). A necessidade destas alterações radica nos impactes sociais, económicos e ambientais negativos com origem, quer no modelo produtivista agrícola que, a partir de meados de 1900, foi progressivamente dominando o funcionamento das agriculturas ocidentais, quer no atual sistema alimentar global ancorado naquele modelo.

Porém, a continuidade daquele modelo e sistema tende a ser legitimada com a necessidade de alimentar o progressivo aumento da população à escala global. A este propósito é de notar que, entre 1970 e 2015, enquanto a população mundial duplicou, a produção de cereais quase triplicou, a de vegetais quadruplicou e a de tomate quintuplicou (FAO, 2017) e “atualmente produzem-se, como nunca, mais alimentos, e calorias suficientes para alimentar toda a população.” (TEEB, 2018: 6). Paralelamente, enquanto mais de 815 milhões de pessoas passam fome (FAO et al., 2017), 650 milhões sofrem de

obesidade (Ng, M. et al., 2014) sendo que a principal origem de doenças que afetam as sociedades ocidentais radica nas atuais dietas alimentares (IFPRI, 2016). Simultaneamente, 1/3 da produção agrícola total (cerca de 1,3 mil milhões de toneladas/ano) “acaba” em perdas ou desperdício alimentar (TEEB, 2018). Para além das contradições expostas, referem-se alguns factos que, entre muitos outros, evidenciam a insustentabilidade do regime agroalimentar global.

Estima-se que as várias etapas do ciclo de vida do sistema alimentar global, em conjunto com o desperdício alimentar associados às mesmas e os processos de desflorestação, com vista a “ganhos” de superfície agrícola, contribuam com 43% a 57% do total das emissões de gases com efeito de estufa com origem antropogénica (GRAIN, 2014; UNCTAD, 2013). Deste montante, cerca de 18% advêm dos processos de desflorestação (IPCC, 2007; Millennium Ecosystem Assessment, 2005). Estes processos vão-se acentuando devido, sobretudo, à degradação, erosão e desertificação dos solos pelo uso intensivo de adubos, pesticidas, rega e motomecanização: entre 1970 e 1974, a quantidade de terra arável/capita passou de 0,34 ha para 0,24 ha (EU, 2011). Para além do exposto, o modelo produtivista agrícola é também responsável pelo uso de 70% do total dos recursos hídricos e pela perda de 60% do total da biodiversidade (TEEB, 2018).

O cenário antes traçado, ainda que muito resumido, evidencia a incapacidade do atual regime agroalimentar global para assegurar uma alimentação adequada, acessível e sustentável quer presentemente, quer num contexto de aumento populacional e de alterações climáticas. Os aspetos enumerados, entre muitos outros, conduziram/conduzem movimentos sociais e grupos de consumidores a operacionalizar, à escala local, sistemas alimentares com vista a assegurar o acesso a alimentos frescos, de alta qualidade nutritiva e a “preços justos”, permitindo ainda aos consumidores retomar o seu relacionamento com os produtores agrícolas e os territórios rurais. Aqueles sistemas, onde se enquadram os circuitos curtos agroalimentares, para além de assegurarem a (re)territorialização da produção dos alimentos, também promovem a inclusão socioeconómica e a sustentabilidade, como se verá mais adiante.

Em suma, os sistemas alimentares locais (SAL), em contraste com o regime alimentar dominante que nos abastece de “*food from nowhere*” (McMichael, 2002), são regimes alimentares que nos garantem “*food from somewhere*” (Campbell, 2009), ou seja, onde os alimentos são produzidos, transformados (quando é o caso) e vendidos no âmbito de um raio geográfico bem definido, e possuem características/qualidades distintas¹. De seguida, dão-se a conhecer alguns exemplos ilustrativos da diversidade de contributos positivos dos SAL para o desenvolvimento territorial e rural (DTR). Para tal, recorre-se a estudos realizados em várias realidades socioeconómicas onde aqueles registam quer uma rápida e crescente expansão e dispersão territorial quer, ainda, uma particular atenção por parte das agendas políticas, regional e nacional, alimentadas pelo debate académico e o envolvimento ativo da opinião pública. O contributo dos SAL para a sustentabilidade social dos territórios operacionaliza-se através das distintas vertentes subjacentes aos vários tipos de atividades que suportam o funcionamento daqueles sistemas. Estas atividades, ao exigirem uma partilha de funções e domínio de competências e de saberes tácitos e técnicos, fomentam e reforçam, à escala local e regional, as relações sociais de vizinhança, de cooperação e de confiança entre produtores agrícolas, e entre estes e as entidades locais e regionais envolvidas no funcionamento dos SAL. Estes potenciam ainda a inovação e um efeito “agregador” e, com este, desenvolvem um “sentimento identitário das comunidades locais”. Em suma, os SAL favorecem, nos territórios onde se enraízam, o desenvolvimento de capital social, dimensão muito relevante para o DTR (Chiffolleau, 2009, entre muitos outros).

Do ponto de vista da sustentabilidade económica, os SAL, ao alimentarem sinergias com outras atividades económicas regionais, contribuem para o reforço da capacidade organizacional dos territórios. Por outro lado, a eliminação de intermediários permite aos produtores agrícolas reterem parte substancial do valor acrescentado que realizam, com reflexos positivos nas economias locais. Uma vez que aquele valor tende a ser localmente (re)investido, os SAL agem como catalisadores de regeneração e dinamismo das economias locais, facilitando ainda a reversão do declínio dos serviços locais. Nalguns territórios mais “marginais” podem facilitar a criação de emprego e contrariar o abandono da atividade agrícola.

Embora escassos, alguns trabalhos quantificaram os efeitos multiplicadores dos SAL nas economias dos territórios onde se localizam. Por exemplo, Otto e Varner (2005) estimaram que os mercados de produtores no Iowa (EUA) tinham sido responsáveis, no ano de 2004, pela criação de cerca de 31.5 milhões de dólares em vendas e mais de 140 empregos. Calculado em 1.45 o efeito multiplicador daqueles mercados no emprego, significa que por cada emprego a tempo completo gerado pelos mercados, era criado um outro emprego a meio tempo noutros setores da economia, sobretudo na agricultura e serviços retalhistas.

Por seu lado, Henneberry et al., (2009) avaliaram o efeito multiplicador da atividade dos 21 mercados de produtores em Oklahoma (EUA), no ano de 2002, em 1.78: os 3.3 milhões de dólares gerados pelas vendas tiveram um impacto de 5,9 milhões de dólares na economia de Oklahoma. Neste estudo, o efeito multiplicador

daqueles 21 mercados no emprego foi de 1.41. No total dos 114 empregos a tempo completo criados, 81 e 17 estavam, respetivamente, direta e indiretamente associados à atividade agrícola e 16 à economia local.

A terminar, dão-se a conhecer três outros casos. Boyde (2001), no seu estudo de venda direta de cabazes bio no Reino Unido, concluiu que cada libra “investida” nos cabazes e em compras nos supermercados revertia com, respetivamente, 2.59 libras e 1.40 libras para a economia local (“local” definido com a área abarcada num raio de 15 milhas da exploração agrícola). Um outro estudo evidencia que por cada libra gasta para abastecer as cantinas escolares públicas em Nottinghamshire e Plymouth (Inglaterra) com produção local havia um retorno de, respetivamente, 3.11 libras e 3.04 libras em valor social, económico e ambiental (Kersley e Knuutila, 2011). Por fim, um caso nacional. Em 2017, o circuito curto Cabaz PROVE tinha 136 produtores, 3800 consumidores, comercializou 187.200 cabazes que corresponderam a um volume de negócio de cerca de dois milhões (Coelho, 2018).

1. É vasta a literatura científica e o debate académico sobre quer as definições, as características específicas de SAL versus circuitos curtos agroalimentares, quer sobre o significado de “local” e “escala geográfica de local. Dados os objetivos do presente texto, estas questões não são aqui tratadas.

Boyde, T. (2001) *Cusgarne Organics Local Money Flows*, New Economics Foundation and The Countryside Agency.

Campbell, H. (2009), “Breaking new ground in food regime theory: Corporate environmentalism, ecological feedbacks and the ‘food from somewhere’ regime”, *Agriculture and Human Values*, 26, 309–319.

Chiffolleau, Y. (2009) “From politics to co-operation: The dynamics of embeddedness in alternative food supply chains”, *Sociologia Ruralis*, 49 (3), 218–235.

Coelho, A. P. (2018), “A distribuição alimentar perdida no seu labirinto”, *Jornal Público*, 29 Abril.

European Commission (EU) (2011), “Sustainable food consumption and production in a resource-constrained world”, Standing Committee on Agricultural Research (SCAR), The 3rd SCAR Foresight Exercise.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP e WHO (2017), *The State of Food Security and Nutrition in the World 2017. Building resilience for peace and food security*, Rome.

FAO (2017), FAOSTAT (disponível em: <http://www.fao.org/faostat/en/>) [acedido Julho 2018].

GRAIN (2014), “How much of world’s greenhouse gas emissions come from agriculture?”, <https://www.grain.org/article/entries/5272-how-much-of-world-s-greenhouse-gas-emissions-come-from-agriculture>, [acedido em Junho 2018].

Henneberry, S. R., Whitacre, B., e Agustini, H. N. (2009), “An evaluation of the economic impacts of Oklahoma farmers markets”, *Journal of Food Distribution Research*, 40 (3), 64–78.

International Food Policy Research Institute (IFPRI) (2016), *Global Nutrition Report 2016: From Promise to Impact: Ending Malnutrition by 2030*, Washington, D.C.

IPCC (2007) *Climate Change 2007: Working Group III: Mitigation of Climate Change. Contribution to the Intergovernmental Panel on Climate Change Fourth Assessment Report*, Cambridge University Press, Cambridge.

Kersley, H e Knuutila, K. (2011), *The Benefits of Procuring School Meals through the Food for Life Partnership: An Economic Analysis*, New Economics Foundation, London.

McMichael, P. (2002), “La restructuration globale des systèmes agro-alimentaires”, *Mondes en Développement*, 1(117), 45–53.

Millennium Ecosystem Assessment (2005), *Ecosystems and Human Well-Being: Biodiversity Synthesis*, World Resources Institute, Washington, DC.

Ng, M. et al. (2014) “Global, regional, and national prevalence of overweight and obesity in children and adults during 1980–2013: A systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2013”, *The Lancet*, 384 (9945), 766–781.

Otto, D. e Varner, T. (2005), *Consumers, Vendors, and the Economic Importance of Iowa Farmers Markets: An Economic Impact Survey Analysis*, Iowa, Iowa State University.

TEEB (2018), *TEEB for Agriculture & Food: Scientific and Economic Foundations*, Geneva, UN Environment.

United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD) (2013), “Wake up before it is too late: make agriculture truly sustainable now for food security in a changing climate”, *Trade and Environment Review*, United Nations.



Luís Moreno

IGOT - Instituto de Geografia e Ordenamento do Território
Universidade de Lisboa

DESENVOLVIMENTO MULTINÍVEL, ESTRATÉGIAS E SISTEMAS ALIMENTARES E SUSTENTAÇÃO DA SAÚDE

Antes de se considerar o desenvolvimento como local (ou como territorial, ou tendo outro qualificativo), ele é essencialmente pessoal (humano / individual e coletivo), e na base desse está o sustento continuado e regular das pessoas. Como a alimentação adequada é condição necessária (embora não suficiente) para empenhos e desempenhos correlativos de saúde (física, psíquica e social), estilos de vida e estruturação societária associados a controlo dos recursos e do ambiente, então a produção de alimentos e o acesso apropriado aos mesmos nunca deixará de ser condição *sine qua non* da sustentabilidade. Não é por acaso que os três primeiros dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), aprovados em 2015, são precisamente: 1) “erradicar a pobreza [...]”; 2) “erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável”; 3) “garantir o acesso à saúde de qualidade e promover o bem-estar [...]”. Estes objetivos, conjuntamente com os outros, são vistos como interdependentes.

Com a afirmação do capitalismo global, na última fase da mundialização (após a crise dos anos 70), multiplicam-se as análises e as críticas que põem em causa tanto certos modos e modelos de especialização produtivista, vistos como inimigos da diversidade e insustentáveis, como também expressões de racionalidade simplista que têm ignorado ou desprezado diversas dimensões da economia, incluindo várias de incidência social, ambiental e de

gestão sustentável dos recursos e da natureza. Este é o contexto em que se desenvolvem as dinâmicas sociopolíticas de passagem da mera governação à governança, esta como processo integrador de participações e colaborações para o exercício de uma responsabilidade partilhada na valorização de comunidades e territórios. Na Europa, a reforma da PAC – em particular após a Comunicação ‘O Futuro do Mundo Rural’ e a Reforma dos Fundos Estruturais, em 1988 – teve um papel motor das transformações mais estimulantes da relação urbano-rural, de modo sistemicamente associado a uma governança reflexiva e multinível. Referimo-nos à crescente articulação dos atores institucionais, económicos e da sociedade civil, em parceria e em rede, como se evidenciou com o tipo de ‘desenvolvimento rural neo-endógeno’ consubstanciado desde 1991 pelo programa e pela abordagem LEADER, propiciando o desenvolvimento do capital social e, com outras formas de capital (económico, humano, cultural e ambiental), do capital territorial. Outros programas de iniciativa comunitária (como o EQUAL) e vários dos inerentes aos quadros comunitários de apoio foram trazendo também, paulatinamente, estímulos interessantes para algumas inovações em que Desenvolvimento Local / socioterritorial e novos consumos se implicaram mutuamente.

Apesar deste contexto de mudança, que potencia a inovação socioterritorial, têm permanecido múltiplos efeitos das forças dominantes / hegemónicas, favorecidas pelas leis das economias de escala e de aglomeração e pelas logísticas de operacionalização empresarial, seja de base transnacional ou de contextos mais restritos em que as preocupações de “eficiência” / simples eficácia, para a competitividade, não deixam de se afirmar. Entre esses efeitos estão a redução das oportunidades de participação nos mercados por parte de numerosos produtores sem (ou com muito menor) capacidade de investimento em fatores produtivos, bem como de marketing orientado para o grande consumo urbano, com débil capacidade de assegurar competências evolutivas (sem inovação significativa nem dinâmicas de sustentação da mesma), e sem comparável capacidade de associação e cooperação estratégica para a obtenção de massa crítica. Face à desproporção de meios entre os sistemas empresariais que controlam as principais cadeias de valor e distribuição e os pequenos atores do sistema agroalimentar (a grande maioria destes sem incentivos consistentes), podemos dizer que se têm prolongado no século XXI os efeitos

de manutenção e até acentuação das desigualdades induzidas pela competitividade, na mesma medida do limitado efeito coesivo das políticas públicas, tanto mais em contexto de perda de competitividade europeia e das crises globalizadas de 2007-2008, das finanças e até com tradução nos preços dos alimentos e no risco de pobreza. Não obstante, este quadro de persistência de situações críticas sistêmicas e 'glociais' – em que problemas e desafios como as alterações climáticas, a segurança em geral e a dimensão alimentar, a saúde e a fome, as migrações, o comércio e o difícil financiamento de alternativas... se traduzem subtil e capilarmente na vida das pessoas, dos meios urbanos e rurais – não deixa de constituir um conjunto de fatores de mudança crítica que têm vindo a preparar-se, a diferentes níveis. Tanto a comunidade científica como os responsáveis políticos e de organizações da sociedade civil têm veiculado nos seus espaços próprios e na comunicação social elementos de (e para) debate e pressão sobre a opinião pública. Em 2008, a crise internacional induziu o início de uma campanha que levou a ONU a declarar, em 2011, o ano de 2014 como o "Ano Internacional da Agricultura Familiar", seguindo-se a declaração, em 2013, do ano de 2015 como o "Ano Internacional dos Solos" e 2016 como o "Ano Internacional das Leguminosas" (e em 2017 foi apontado 2018 como o "Ano Internacional da Mulher Rural"). Algumas iniciativas pioneiras em contextos de crise e insegurança, muitas ainda do século XX, nos EUA, no 'Sul Global' e em países do norte da Europa (também no âmbito de preocupações ambientais e envolvendo até processos de contratação pública), são trazidas para a discussão, enquanto prolifera na Europa a afirmação de "estratégias alimentares urbanas" (EAU). Estas surgem das implicações mútuas entre sistemas alimentares e sistemas produtivos e de distribuição – agrícolas e a jusante, em cadeias de valor e de abastecimento. Tal leva a considerar o domínio agroalimentar e a discussão da sustentabilidade dos sistemas alimentares locais (SAL), como tem sido feito no âmbito de estudos e políticas sobre as EAU e, por vezes, com o recurso à análise das bacias alimentares urbanas. São importantes as implicações de diferentes políticas comunitárias, cruzando as da Política Agrícola Comum (PAC) com outras, como as políticas regional / de coesão, comercial e de ambiente, ao longo do tempo. A problemática ganha relevo especial com a tónica no "crescimento inteligente, sustentável e inclusivo" da estratégia Europa 2020, bem como de objetivos territoriais (entre outros) já apresentados, por exemplo, no âmbito do Portugal 2030. Na Europa os SAL têm sido muitas vezes enquadrados no âmbito da ecologia política urbana, do planeamento urbano e da segurança alimentar comunitária, sobretudo por iniciativas de âmbito municipal (muitas vezes com recurso a conselhos locais de política alimentar). Concebem-se assim novas políticas alimentares urbanas / de base local, implicando novas paisagens urbanas ligadas à agricultura urbana e à preocupação com a saúde pública, com mais ou menos contributos de políticas de nível supralocal e de atores que se pode dizer talvez que representam novos movimentos sociais. A referida contextualidade pós-crise leva, também em Portugal – ainda mais sob influência de políticas de austeridade económica – a uma reflexividade orientada para a ação. Por exemplo, a consciência do contributo da produção pecuária para mais de metade das emissões de gases com efeito de estufa, do crescente consumo per capita de carne (em parte importada), da obesidade, objetivamente potenciada pela pobreza (que atinge cerca de 1/4 das pessoas)... levou à procura de resposta a questões que ligam a saúde individual

e pública aos problemas ecológicos e a certas dificuldades económicas. Alguns exemplos concretos: a) em 2011-2012 o município de Tavira prepara a componente portuguesa da candidatura da dieta mediterrânica a Património Cultural Imaterial da Humanidade (aprovada em 2013) e em 2012 é criada a Rede Portuguesa pela Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (ReAlimentar); b) também em 2012 é criado, no âmbito da Direção-Geral da Saúde, o Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável (PNPAS), que adquire muito maior alcance e abrangência, em 2017, com a Estratégia Integrada para a Promoção da Alimentação Saudável (EIPAS), assumindo compromissos de diferentes Ministérios para a "saúde em todas as políticas"¹; c) o Pacto de Milão sobre a Política de Alimentação (para criar sistemas alimentares mais integrados, justos e sustentáveis), anunciado em 2014, contou com a adesão de trinta autarquias portuguesas, no mesmo ano em que foi apresentado o projeto da Oikos "Integrar para Alimentar", visando contribuir para a criação de uma estratégia integrada de alimentação em Portugal (financiamento da FCG, programa cidadania ativa / EEA grants); d) também em 2014 a Universidade de Lisboa cria o Colégio F3 (Food, Farming and Forestry), que contempla processos de valorização local e multinível e preparou a formação avançada sob o tema "REcursos-Alimentação-SOCiedade (...) – REASOn" (dando origem a um curso de doutoramento já em 2018); e) várias associações e parcerias de ação (como no âmbito dos DLBC), envolvendo atores públicos e privados, têm vindo a realizar e a promover projetos, em resposta aos desafios dos ODS e dos quadros / linhas de apoio, incluindo nos projetos e ações para novas práticas urbanas / territoriais de responsabilidade cívica, campanhas de comunicação, observatórios, cursos, etc.

Apesar de toda a dinâmica aflorada, o grande desafio continua em fase embrionária, pois será difícil e lenta a transição para um sistema integrado de gestão da complexidade, em que novos comportamentos de pessoas individuais e coletivas tenham o necessário enquadramento de infraestruturas societárias e físicas, para maior produção e consumo de proximidade e de qualidade, visando uma eficiência sistémica 'glocal' que propicie a redução dos desequilíbrios (ecológicos, alimentares, sociais...) e facilite a resiliência para a sustentabilidade.



1. Inclui o recurso à dieta mediterrânea. Não deixa de ser revelador, a propósito, o título de um artigo de autores portugueses publicado já em 2018 na revista "Frontiers in Public Health" – "Insegurança alimentar está associada à baixa adesão à dieta mediterrânica e a condições de saúde adversas entre os portugueses adultos" (tradução livre do inglês).



Ana de Freitas

Vice-Reitora da Universidade do Algarve

A DIETA MEDITERRÂNICA COMO ÂNCORA DE ESTRATÉGIAS DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL

A escolha dos alimentos que se consome é provavelmente a decisão individual que maior impacto tem na biodiversidade, no multiculturalismo e no desenvolvimento harmonioso e sustentável do planeta.

A FAO define como dietas sustentáveis as que possuem baixo impacto ambiental e contribuem para a segurança alimentar e nutricional, bem como para uma vida saudável das gerações atuais e futuras. Estas dietas protegem e respeitam a biodiversidade, são culturalmente aceitáveis, acessíveis e economicamente justas. Promovem a saúde, são adequadas do ponto de vista nutricional e de segurança e respeitam os recursos naturais e humanos (FAO, 2010). A alimentação e a nutrição têm um papel fundamental, direto ou indireto, na prossecução dos 17 objetivos de desenvolvimento sustentável da Agenda 2030 da ONU que incluem a eliminação da pobreza e da fome, a melhoria da saúde e do bem-estar e a proteção do ambiente (Dougall, 2017; FAO, IFAD, UNICEF, & WHO, 2017)

A Dieta Mediterrânica (DM) é um modo de vida¹, uma vez que incorpora técnicas e conhecimentos, rituais, símbolos e tradições, onde a produção de alimentos característicos do Mediterrâneo

tem um papel central, através da agropecuária e da pesca, bem como a sua conservação, processamento e tratamento culinário. O consumo dos alimentos à volta de uma mesa assume um aspeto fundamental, sendo um momento de partilha e de comunicação, mas também de afirmação, renovação e celebração da identidade familiar, de grupo, ou comunitária. As manifestações deste modo de vida incluem as celebrações e outros rituais, as expressões artísticas, a paisagem modelada pelas culturas e práticas agropecuárias, a arquitetura, os objetos e utensílios do cotidiano. Os valores da DM são a hospitalidade, a vizinhança, o diálogo intercultural, a criatividade e um estilo de vida guiado pelo respeito à diversidade².

O padrão alimentar da DM tem um elevado valor nutricional, proporciona uma vida saudável, promove a biodiversidade, tem baixo impacto ambiental e elevados valores socioculturais, e reforça as economias locais (FAO, 2012; CIHEAM/FAO, 2015; Meduri, Campolo, & Lorè, 2016; Dernini, et al., 2017).

Consciente da relevância da DM como modelo de vida sustentável e atenta ao risco da sua perda devido à aculturação em consequência da globalização e de modelos de produção intensivos e agressivos para o planeta e para a humanidade, a UNESCO reconheceu em 2010 a DM como Património Cultural Imaterial da Humanidade (PCIH) por proposta de quatro países (Espanha, Grécia, Itália e Marrocos). A DM voltou a ser reconhecida pela UNESCO como PCIH em 2013, na sequência de uma candidatura conjunta de 7 países e suportada pelas respetivas comunidades representativas: Espanha/Soria, Itália/Cilento, Grécia/Koroni, Croácia/Hvar e Brac, Chipre/Agros, Marrocos/Chefchaouen e Portugal/Tavira².

Estes reconhecimentos conduziram ao interesse crescente sobre a DM e os benefícios diretos do consumo dos seus produtos, mas também relativamente às culturas e modos de vida dos povos dos países do mediterrâneo, com impacto direto no turismo cultural e de experiências, que urge aproveitar e con-

solidar através de resposta articulada das comunidades e das suas instituições.

O impacto do reconhecimento da DM como PCIH nos 7 países tem sido relevante, com múltiplas iniciativas e experiências que contribuem para a sua salvaguarda, muitas das quais promovidas pelas comunidades representativas ou pelas regiões em estão inseridas. Bons exemplos dessas iniciativas são o programa de educação para a saúde através da DM que foi implementado nas escolas de Sória (Espanha), ou o museu do azeite da ilha de Brac, (Croácia), uma estrutura de produção tradicional secular que se transformou num polo de dinamização e de qualificação de um território. O museu vivente da DM no Parque Nacional de Cilento (Itália) e o museu da DM de Chefchaoen (Marrocos), são verdadeiros museus vivos e pontos de dinamização turística e económica, que permitem ao visitante a descoberta da cozinha local e do artesanato tradicional.

A nível nacional têm vindo a ser implementadas diversas iniciativas, de entre as quais se destaca a cooperação dos minis-

por base os seguintes princípios: (i) a sua estrutura e objetivos estão alicerçados na Convenção da UNESCO para a Salvaguarda de Património Cultural Imaterial (UNESCO, 2003)⁴; (ii) o plano é construído através de uma abordagem mista top-down (definindo-se uma visão estruturante para a estratégia de salvaguarda da DM) e bottom-up (integrando todas as iniciativas de salvaguarda em curso e já planeadas pelas diversas entidades da região); (iii) para cada ação é indicado o responsável principal pela sua implementação; (iv) são estabelecidos um conjunto de indicadores para a monitorização anual do grau de concretização do Plano; (v) o acompanhamento da sua execução e a monitorização do seu impacto é enquadrado no âmbito da CRDM. Salienta-se que a CRDM tem como objetivo acompanhar o projeto "Dieta Mediterrânica (DM) - Algarve", assegurando a articulação entre as ações e atividades de forma a otimizar as ligações e sinergias entre os parceiros, garantindo uma atuação concertada a nível regional e dando resposta à concretização do Plano de Salvaguarda da Dieta Mediterrânica.

Com este plano de ação o Algarve dispõe agora de uma estratégia concertada para a salvaguarda da DM e para a monitorização do seu impacto, uma iniciativa inédita que poderá ser adaptada como instrumento de desenvolvimento regional, quer a nível nacional, quer internacional.

DIETA MEDITERRÂNICA

térios da Saúde e da Educação na promoção da DM, através da internet, de materiais pedagógicos, guias para a alimentação saudável de estilo mediterrânico, vídeos, receitas culinárias, entre outros. A introdução da DM nas metas curriculares e nos refeitórios escolares representa também um importante avanço na educação alimentar.

O Município de Tavira - comunidade representativa, tem assumido um dinamismo salutar na salvaguarda da DM e as diversas entidades da região do Algarve têm colaborado ativamente neste âmbito, nomeadamente ao nível da Comissão Regional da Dieta Mediterrânica (CRDM) presidida pela Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve e que integra as seguintes entidades: Universidade do Algarve, Município de Tavira, Direção Regional de Cultura do Algarve, Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve, Região de Turismo do Algarve, Turismo de Portugal (Escolas de Hotelaria e Turismo do Algarve e de Vila Real de Santo António), Associação IN Loco, Associação dos Hoteleiros e Industriais do Algarve, Confraria dos Gastrónomos do Algarve, Confraria dos Enófilos e Gastronómica do Algarve, Tertúlia Algarvia e Fundação Portuguesa de Cardiologia - Algarve.

No âmbito das reuniões técnicas e científicas internacionais, nacionais e regionais foi-se tornando evidente que, para que o resultado das iniciativas para a salvaguarda da DM fosse mais eficiente e eficaz era necessária uma maior articulação e coordenação das entidades e atividades desenvolvidas, bem como a monitorização do seu impacto. Neste sentido, a Universidade do Algarve lançou o repto, imediatamente aceite pelos parceiros regionais, para que fosse criado um plano de ação para a salvaguarda da DM na região. O Plano de Atividades para a Salvaguarda da DM na região do Algarve 2018-2021 esteve recentemente em consulta pública³ e teve

1. O termo dieta deriva da palavra grega diaita que significa modo ou estilo de vida.

2. <https://ich.unesco.org/en/R/mediterranean-diet-00884>

3. <https://www.ccdr-alg.pt/site/info/plano-de-acao-e-salvaguarda-da-dieta-mediterranica-em-consulta-publica-no-algarve>

4. Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial (UNESCO, 2003), disponível em: <https://ich.unesco.org/doc/src/00009-PT-Portugal-PDF.pdf>

CIHEAM/FAO (2015). Mediterranean food consumption patterns: diet, environment, society, economy and health. A White Paper Priority 5 of Feeding Knowledge Programme, Expo Milan 2015. Rome.: CIHEAM-IAMB, Bari/FAO.

Dernini et al. (2017). Med Diet 4.0: the Mediterranean diet with four sustainable benefits. *Public Health Nutr.*, 20 (7):1322-1330.

Dougall (2017). Fixing food: The Mediterranean Region - Building sustainable food systems through capacity-building and co-operation. Parma - Italy: The Economist Intelligence Unit - Barilla Center for Food & Nutrition.

FAO (2010). Report of the Technical Workshop on Biodiversity in Sustainable Diets. Rome- Italy

FAO (2012). Sustainable Diets and Biodiversity - Directions and Solutions for Policy, Research and Action. B. Burlingame, & S. Dernini (Ed.), Proceedings of the International Scientific Symposium Biodiversity and Sustainable Diets Against Hunger, 3-5 November 2010, FAO Headquarters, Rome (p. 307). Rome, Italy: FAO, Nutrition and Consumer Protection Division.

FAO, IFAD, UNICEF, & WHO (2017). The State of Food Security and Nutrition in the World 2017. Building resilience for peace and food security. Rome: FAO.

Meduri, Campolo & Lorè (2016). The Unesco Intangible Heritage as Input for the Development of Rural Areas: A Theoretical Model for the Valorization of the Mediterranean Diet. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 223, 647-654.



Cereja da Cova da Beira IGP



Azeites do Alentejo Interior DOP



Pão de Ló de Ovar IGP



Carne Barrosã DOP



Mel da Terra Quente DOP



Queijo Rabaçal DOP



Luís Tibério

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

QUALIFICAÇÃO DOS PRODUTOS E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

As medidas relativas à política de qualidade dos produtos agrícolas são estabelecidas em diferentes regulamentos, com particular destaque para o Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Conselho, de 10 de junho de 1991. A política de qualidade dos produtos agrícolas desenvolveu-se ao longo do tempo, de forma gradual, em resultado da evolução da própria Política Agrícola Comum (PAC), procurando dar resposta a novos desafios sociais em matéria de produção e consumo de alimentos e de preservação do ambiente.

Como salientado no Documento “Política Agrícola Comum: uma parceria entre a Europa e os agricultores”, a PAC, à data da sua fundação (1962), elegeu como principais objetivos o “fornecimento de alimentos a preços acessíveis aos cidadãos europeus e um nível de vida equitativo aos agricultores (Comissão Europeia, 2012). Trinta anos depois, em 1992, a PAC substituiu o apoio aos preços e ao mercado por ajudas diretas aos agricultores, ao mesmo tempo que introduz o conceito de desenvolvimento sustentável (Comissão Europeia, 2012). O início da década de noventa constitui, também, um marco importante para a política europeia de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, com a proposta do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios e o Regulamento (CEE) n.º 2082/92 relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. A resposta a preocupações com a segurança dos alimentos surge no início dos anos 2000 com a reforma de 2003.

Os Regulamentos (CEE) n.º 2081/92 e n.º 2082/92 acima referidos são pilares importantes da política europeia de qualidade e os primeiros referenciais normativos, à escala europeia, no que respeita à qualificação e proteção do nome de produtos agroalimentares específicos. São criados os

sistemas conhecidos como DOP (Denominação de Origem Protegida), IGP (Indicação Geográfica Protegida) e ETG (Especialidade Tradicional Garantida), atualizados e melhorados em 2006 (Comissão Europeia, 2007). Os regulamentos acima referidos seriam revogados pela publicação do Regulamento (EU) n.º 1151/2012 de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JOUE L 343, 2012).

Tem a qualificação dos produtos papel relevante na promoção de uma alimentação saudável? No preâmbulo dos Regulamentos CEE 2081/92 e 2082/92, alterados pelos regulamentos 510/2006 e 509/2006, podia ler-se "... a promoção de produtos com determinadas características, resultado da sua natureza e forma de produção, podem tornar-se um trunfo importante para o mundo rural, mediante a melhoria dos rendimentos dos agricultores e fixação da população rural nas zonas onde esses produtos são obtidos...". Se esta orientação afirmava a sua dimensão de política agrícola e de

tindo que o próprio conceito de qualidade alimentar reflete múltiplas dimensões (Tibério, 2004, p.79), a definição da qualidade agroalimentar ao longo da rede de operadores de mercado assenta naquilo que podemos designar por "triângulo da qualidade", cujos vértices – "Construir", "Atestar/Garantir" e "Dar a Conhecer" –, importa considerar (Tibério, 2004 p.33). Neste contexto, o recurso às marcas DOP, IGP e ETG joga um papel fundamental enquanto instrumentos de garantia das diferentes dimensões da qualidade alimentar. As Entidades Gestoras das DOP/IGP olham para os sistemas de qualificação como instrumentos de informação e de garantia da qualidade dos produtos ao consumidor. Para produtores e operadores da distribuição, as qualificações DOP/IGP são um símbolo de garantia da origem, da autenticidade do produto e de segurança para o consumidor. Por sua vez, os consumidores afirmam que a qualificação DOP/IGP informa sobre as características do produto e do seu modo de produção, garantindo que o sistema de produção

é controlado e certificado por organismo independente. Em síntese, os produtos agroalimentares qualificados estão particularmente bem posicionados para responder às novas exigências do consumidor, pois são percecionados pelos consumidores como produtos de elevada qualidade, seguros, que inspiram confiança e caracterizados por baixos níveis de industrialização (Tibério, 2004, p. 524). Como se enfatiza no documento "Política da União Europeia para os Produtos de Alta Qualidade" "o aumento do interesse dos consumidores por produtos de alta qualidade depende de uma melhor informação". Com os seus logótipos de qualidade, a UE dispõe dos meios para permitir ao setor agroalimentar informar grossistas, distribuidores e consumidores, dentro e fora da UE, da existência e do valor dos seus sistemas de qualidade (Comissão Europeia, 2007).

desenvolvimento rural, a qualificação dos produtos agrícolas e géneros alimentícios rapidamente assumiu a dimensão de política agroalimentar e de conquista de mercados. Porém, a "qualidade" dos produtos agrícolas e agroalimentares não se decreta, tão pouco existe em abstrato. A qualidade dos produtos agroalimentares tradicionais não é determinada por via administrativa e regulamentar, nem pelo conjunto de características intrínsecas definidas em caderno de normas. Pelo contrário, a "qualidade" é algo que se constrói ao longo das fileiras dos produtos, no decorrer das transações entre operadores e onde o juízo dos consumidores assume especial relevo, pois só faz sentido falar em qualidade se ela for reconhecida e corretamente percebida pelo mercado. Admi-

consumidores, dentro e fora da UE, da existência e do valor dos seus sistemas de qualidade (Comissão Europeia, 2007).

Comissão Europeia (2007), Política da União Europeia para os Produtos de Alta Qualidade. Serviço das Publicações da União Europeia, Luxemburgo, 2007.

Tibério (2004), Construção da Qualidade e Valorização dos Produtos Agroalimentares Tradicionais: Estudo da região de Trás-os-Montes. Tese de Doutoramento, UTAD, Vila Real.

Comissão Europeia (2012), Política Agrícola Comum, Uma parceria entre a Europa e os agricultores. Serviço das Publicações da União Europeia, Luxemburgo, 2012 ISBN 978-92-79-22079-1.

JOUE (2012), REGULAMENTO (UE) N.º 1151/2012 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 21 de novembro de 2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, Jornal Oficial da União Europeia L 343, 2012.



Bertílio Gomes

Cozinheiro e *Chef*

MODELOS DE SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS, NUMA BASE TERRITORIAL

UTOPIA OU REALIDADE?

A gastronomia atravessa uma fase aparentemente boa, em que o interesse do público é manifestado de várias formas: na procura de novos conceitos de restauração e no consumo de informação sobre alimentação e gastronomia, que é revelado através do interesse em programas televisivos, livros e revistas que abordam estes temas. Esta nova realidade aumenta o conhecimento e encoraja a mudança para hábitos de alimentação mais saudáveis, ao mesmo tempo que estimula o apetite para novas experiências gastronómicas. Esta vontade das pessoas é o ingrediente principal que pode mudar a oferta da restauração e que temos de aproveitar para, de uma vez por todas, conseguirmos criar uma rede sustentável entre produtores e cozinheiros, que trabalhe para a promoção e valorização do produto e do local onde é produzido.

O que mais me agrada enquanto cozinheiro é poder trabalhar diretamente com os pequenos produtores. A confiança, a frescura, a personalização do produto ou a consciência ambiental em que existe um benefício direto no que diz respeito à pegada ecológica são fatores positivos e óbvios que resultam desta relação de proximidade. Mas para além destes existe um fator que faz toda a diferença na criação de um conceito ou na autenticidade que confere ao restaurante: estou a falar da história de cada produtor e produto. Quando compro o queijo, os legumes ou os enchidos, estou a comprar conhecimento, a história desse produtor e do produto que me vai servir de inspiração para elaborar pratos, que na hora de servir o cliente possibilita-me contar também essa história, tornando o momento da refeição uma experiência mais completa e única.

Por outro lado, os produtores procuram cada vez mais os cozinheiros para apresentarem os seus produtos, na esperança que eles os valorizem, porque nós, os cozinheiros, também temos esse papel, de embaixadores dos produtos de cada local onde desenvolvemos

o nosso trabalho. Nesse sentido, o nosso trabalho é importante, porque acrescentamos valor aos produtos, vemos neles outras potencialidades, damos-lhes novas aplicações, que introduzimos nas propostas culinárias dos restaurantes. Para além deste facto temos a possibilidade de divulgar o produto através das receitas que são publicadas regularmente na comunicação social.

Mas, mais importante, é o contributo que podemos dar para ajudar a melhorar a qualidade de cada produto através das sugestões que partilhamos com os produtores, que acabam por contribuir para a evolução dos produtos e a criação de novos.

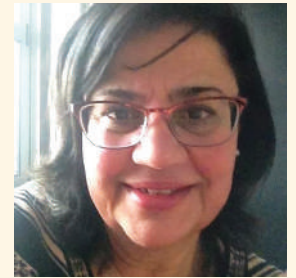
A possibilidade de fazer a ponte entre os produtores e os clientes dá-nos responsabilidade de registar a perceção e opinião dos comensais e de fazer chegar a mensagem aos produtores, tão importante nos dias de hoje, em que os hábitos alimentares mudam a uma velocidade incrível, com as novas tendências, modas e restrições alimentares

Na verdade, esta relação cozinheiro/produtor ainda é uma utopia, que se vai realizando pontualmente, por muito esforço de uns e de outros, mas que ainda está muito aquém do que todos gostaríamos e que seria desejável. Temos trabalhado para que esse sonho se concretize, mas sinceramente acho que não depende só dos cozinheiros e dos produtores. É preciso que haja mais intervenientes e ações.

É necessário realizar um levantamento exaustivo desses produtores, que precisa de ser comunicado e promovido.

É também necessário que se criem canais de distribuição para os pequenos produtores, que os respeitem a eles e aos produtos, sem inflacionarem preços e esmagarem as margens de quem cria e produz a matéria-prima. Esta rede de distribuição é fundamental para que se otimizem recursos, garantindo uma eficiente articulação entre os melhores produtores de cada local e restaurantes e comércio. Acredito que só desta forma conseguiremos que seja uma atividade rentável e interessante para quem se dedica a ela, garantindo uma oferta regular de qualidade, que satisfaça a procura de produtos saudáveis e autênticos, tão necessária para valorizar a identidade e gastronomia dos territórios.



**Teresa Noronha**

Faculdade de Economia,
Universidade do Algarve

EVOLUÇÃO DOS SISTEMAS AGROALIMENTARES EM PORTUGAL¹

ENQUADRAMENTO

O mundo atual apresenta mudanças incontestáveis que impõem um repensar e redefinir do papel da ruralidade no desempenho da sociedade contemporânea. Tais mudanças assentam não só em alterações tecnológicas como também, e fundamentalmente, em novas dinâmicas económicas e sociais tais como as estratégias inovadoras no âmbito do setor agroalimentar (SAA), a inclusão de outras atividades como contributo para o repovoamento demográfico das zonas rurais ou o desempenhado das atividades agrícolas no desenvolvimento sustentável.

As zonas rurais não são homogêneas, elas representam recátulos históricos e naturais muito distintos e sempre sujeitos a grandes mudanças, tensões e diferentes processos evolutivos. Os seus percursos de desenvolvimento dependem de uma estrutura restritiva à mudança, a *path dependency*, e um conjunto complexo de impulsionadores tais como as decisões estratégicas da estrutura de governação.

Em contexto global, o SAA deverá contar com os impactos do crescimento económico da Índia e da China, bem assim como outras determinantes de longo prazo: a utilização das energias renováveis, as mudanças climáticas, o aumento do risco da imprevisibilidade para a regularidade da produção, sugerindo o retorno ao armazenamento e aos núcleos da produção local e, finalmente, a escassez de água que representará uma limitação muito séria para o desenvolvimento das populações e para o crescimento económico local. Entretanto, saliente-se que, nos últimos trinta anos, houve uma enorme variação da contribuição dos serviços para o produto interno dos países em geral. Para Portugal, e ao nível das regiões, essa variação gerou uma tendência para um crescimento e povoamento sucessivamente mais assimétrico.

Saliente-se que, nos últimos trinta anos, houve uma enorme variação da contribuição dos serviços para o produto interno dos países em geral. Para Portugal, e ao nível das regiões, essa variação gerou uma tendência para um crescimento e povoamento sucessivamente mais assimétrico

Como consequência, ainda hoje o Alentejo, a Beira Interior e Trás-os-Montes são as três regiões que exigem da política pública uma intervenção mais atenta, a fim de facilitar um crescimento integrado do mundo rural. Em particular, o Alentejo que tem sido historicamente uma zona agrícola assente numa estrutura latifundiária foi, durante décadas, a região responsável pela produção do principal cereal consumido no país, o trigo. Hoje em dia, o Alentejo é famoso pela qualidade da carne e do vinho que produz juntamente com extensas plantações extensivas de cortiça. Neste caso, as políticas regionais muito contribuíram para a melhoria dos circuitos comerciais que introduziram na etiquetagem a identificação local com resultados muito positivos no marketing destes produtos. Espera-se, ainda, que a aposta na multifuncionalidade da agricultura seja um aspeto a explorar e que venha beneficiar



ainda mais esta região que conta ainda com grandes potencialidades no turismo, desporto, eventos culturais, produção de energias renováveis ou outras atividades cujo custo dependa de extensos espaços com reduzidos preços. A construção da barragem do Alqueva adicionou um importante contributo para o aumento das funcionalidades afetas às zonas rurais alentejanas.

As três regiões acima citadas apresentam ainda um imenso potencial oculto em termos de amadurecimento dos seus sistemas agrícolas e agroalimentares, bem assim como da multifuncionalidade da sua ruralidade. O facto de todas elas integrarem universidades regionais permite a existência de fortes catalisadores para o desenvolvimento do território em que se localizam. Cabe a estas instituições promoverem uma política institucional que integre as capacidades locais, promovendo as competências locais e a criação do conhecimento de modo a difundi-lo, utilizando redes, até internacionais, para alavancar a inovação dos produtos. Visto desta perspetiva, Portugal constitui um conjunto de exemplos recentes interessantíssimos de promoção dos produtos pela via da inovação em muitos setores: vinhos (com o inesperado aumento de qualidade e internacionalização) nas regiões do Alentejo e do Douro; cortiça (com propostas de novas formas de tratamento e utilização) no Alentejo e no Algarve; produtos do mar no Algarve e no Norte (com a liderança internacional ao nível da investiga-

ção científica dos sistemas vivos do mar e da aquacultura); hortícolas, frutos e legumes em Lisboa e Vale do Tejo (pela introdução de novas espécies e qualidades no mercado internacional); carne no Alentejo (pela conquista de uma marca própria que venceu no mercado interno).

APRECIÇÃO EVOLUTIVA

Ao longo dos últimos trinta anos não se definiram em Portugal objetivos claros que fizessem a ligação entre a produção agrícola, o processamento dos alimentos, os seus circuitos. Não obstante, a cortiça, o vinho e algumas frutas foram capazes de se ir adaptando às pressões do mercado. Durante esse período de desalento para o SAA, e apesar do suporte disponibilizado pela UE para o desenvolvimento e criação de organizações de produtores, a grande maioria dos produtores portugueses não foram capazes

de combinar estratégias e criar as estruturas necessárias para comercializar dentro e fora do país. Depois do Conselho Europeu ter decidido, em 2005, concentrar-se no relançamento da estratégia de Lisboa, foram propostas, no ano seguinte, linhas específicas para atingirem os objetivos relacionados com o aumento da atratividade dos Estados Membros e das suas regiões. Isto, contando com um leque de ações conducentes à inovação, ao empreendedorismo e ao crescimento de uma economia Europeia do conhecimento, sendo o objetivo último da UE criar mais e melhor emprego. Neste contexto, Portugal passou a beneficiar de um leque de apoios no montante de aproximadamente 21,5 biliões €, para o período 2007- 2013. Este esforço financeiro criou uma profunda alteração no funcionamento da economia portuguesa, em particular, ao nível institucional produzindo alterações nos comportamentos dos consumidores, ao nível da produção dos bens e serviços e ao nível da abertura das relações com o exterior. Depois de um passado de protecionismo de Estado que controlou setores específicos do tecido produtivo, direcionando-os para mercados interdependentes e fechados, reduzindo a capacidade competitiva das empresas, o setor agroalimentar português teve dificuldades em acompanhar as exigências da mudança estrutural, a ocorrer gradualmente no país. O fenómeno da globalização e o enquadramento rápido das políticas europeias neste fenómeno obrigam técnicos e políticos a sugerir estratégias empresariais mais apropriadas que, contudo, dificilmente são implantadas.

Só recentemente (quando a PAC assume que o mundo rural carece de um outro olhar, mais holístico por abraçar formas alternativas de sustentação para o espaço agrícola e rural que não assentes exclusivamente na produção agrícola) as tendências para o SAA em Portugal se alteram. Ao mesmo tempo que a agricultura

multifuncional surge por toda a Europa, Portugal desperta para o grande desafio das exportações como que compelido a produzir mais e melhor. Não que a possível solução de se manter a população nas áreas rurais e interiores, também ocupadas com a produção tradicional de alimentos, não esteja já a ser considerada como uma opção alternativa importante para promover certas regiões com novas formas locais de aprendizagem – esta é uma alternativa ainda de difícil aplicação mas por certo promotora do desenvolvimento rural.

É muito discutível se as anteriores reformas da PAC foram benéficas para o mundo rural. Contudo, é previsível que as medidas mais recentes levadas a cabo na Europa para o setor agrícola terão, por certo, impactos positivos ao nível da sustentabilidade dos ecossistemas. O setor agrícola português tornou-se uma peça reduzida de um mecanismo que é o mercado europeu, este por sua vez inserido no contexto global e nas dinâmicas de longo prazo. Nesse sentido, precisamos de uma certa tolerância e visão holística para perspetivarmos o desenvolvimento recente do setor de, pelo menos, dois ângulos: i) o do enquadramento internacional, para o qual visivelmente nos temos vindo a preparar nos últimos anos e ii) o do enquadramento de proximidade que, parecendo ser o que nos está mais próximo pelas características do nosso país (pequena dimensão e propensão para a dieta mediterrânica), nos tem escapado, dada a propensão dos nossos consumidores para a busca de produtos oferecidos a preços mais baixos pela grande distribuição.

Os consumidores portugueses passaram por alterações importantes nos seus comportamentos. Acréscimos de rendimento médio das populações e uma maior exposição aos produtos do mercado europeu geraram um aumento das elasticidades rendimento da procura, às quais os comportamentos rígidos da oferta, particularmente da dos produtos frescos, estimularam novas atitudes comerciais dos distribuidores de produtos alimentares. O *gap* existente entre a estrutura comercial e a estrutura produtiva foi o justificativo para acentuados e crescentes desequilíbrios na balança comercial alimentar portuguesa.

Uma outra observação é a de que aumentou a concentração das atividades do setor, podendo ser identificados no território do continente apenas dois a três clusters agroalimentares, facilitando a aplicação de estratégias de política mais específicas ao nível da melhor gestão dos recursos e da promoção da inovação dos produtos.

LOCALIZAÇÃO E CLUSTERS POTENCIAIS

O setor agroalimentar de Portugal é principalmente localizado na parte Centro-Sul do país (Alentejo Central, Alto Alentejo, Baixo Alentejo, Lezíria do Tejo, Alto Trás os Montes, Oeste). A percentagem de força de trabalho empregada em atividades agroalimentares nas regiões mencionadas varia entre 7 e 23%. Interessa, por isso, conhecer até que ponto estas regiões oferecem efetivas economias de aglomeração e se podemos apontar para, pelo menos, alguns efeitos de *cluster*, reconhecendo padrões definidos em termos de áreas de mercado partilhadas e troca de conhecimentos e ideias. A importância da proximidade geográfica entre as empresas não só cria vantagens competitivas das perspetivas de clusterização como também facilita inovações tecnológicas e partilha de conhecimento que sendo assimilado no processo da produção pode impulsionar a economia local, explorando as vantagens comparativas e melhor conseguir obter economias externas.

Note-se, ainda, que a cooperação existente dentro de um cluster pode aumentar a utilização de I&D ao nível do processo de com-

petitividade empresarial, reduzindo os custos de transação e contribuindo para o crescimento nacional mais equilibrado. Do ponto de vista das dinâmicas territoriais, a existência de clusters também contribui para a construção da resiliência. Neste contexto, Portugal mostra 37 *hotspots*² e 44 *coldspots*³ em termos do peso significativo do SAA no VAB municipal: os *hotspots* estão situados nos distritos de Setúbal, Beja, Évora, Portalegre, Santarém, Leiria e Vila Real. Os *coldspots* são principalmente colocados a noroeste, em Braga, Porto, Viseu e a oeste de Vila Real. Por outro lado, o peso das exportações agroalimentares nas exportações totais de Portugal é pouco significativa, sendo os valores mais significativos obtidos pela indústria alimentar (6,5%). No entanto, existem algumas sub-regiões, tais como: Grande Porto, Douro, Cova da Beira, Oeste, Grande Lisboa e Lezíria do Tejo, em que o mercado internacional da indústria alimentar representa percentagens que variam entre 10% e 30%. Por isso, algumas regiões do país podem ser consideradas como áreas aglomeradoras em termos de indústria e exportações agroalimentares, dando início a comportamentos de atratividade regional não só na parte norte do país como também nos municípios dos arredores de Lisboa, mais recentemente.

Estamos, assim, perante uma situação favorável do SAA em Portugal e que se reflete ao nível das exportações. Desde 2005, a evolução de exportações mostra uma tendência crescente para todos os setores e em todas as regiões. Destacam-se, contudo, os crescimentos da exportação de carne na região de Lisboa, de legumes na região do Norte, de peixe no Centro e no Norte, e de produtos processados em Lisboa.

CONCLUSÃO

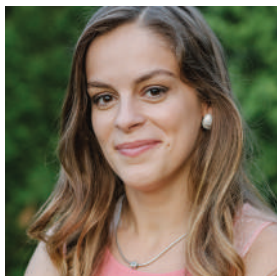
A indústria agroalimentar em Portugal dá mostras de um potencial relevante desde que os consumidores estejam abertos para produtos inovadores e aceitem ser conscientes dos seus consumos. No entanto, a pequena dimensão do nosso mercado facilita a entrada de produção estrangeira, tendo os empresários portugueses de fornecer sempre a melhor qualidade, lutando por vantagens de proximidade ou, corajosamente, buscando oportunidades no mercado de exportação. Tal exige competências nem sempre disponíveis para as pequenas empresas portuguesas, cabendo ao Estado um papel fundamental no apoio à divulgação dos nossos produtos. Sem dúvida que nos anos mais recentes este papel tem sido bem desempenhado pelo AICEP a nível internacional.

Em conclusão, os desafios que se abrem para o desenvolvimento rural do nosso país trazem uma profunda mudança na forma de entender o mundo agrícola bem assim como novas perspetivas de expansão. A União Europeia integrou até 2013 a aplicação de um pacote de instrumentos capazes de transferir fundos da Política Agrícola Comum para uma conceção mais holística do desenvolvimento rural, abrindo um novo contexto de diversificação para a agricultura e sobretudo para a ruralidade.

1. Este artigo foi preparado com base na monografia *Economia Agroalimentar: História recente do setor em Portugal*, 250 pp, Edições Silabo, Portugal, 2016, da autora.

2. *Hotspots* – Considera-se um *hotspot* um *cluster* que agrega um número significativo de empresas agrícolas ou agroalimentares e se tornam capazes de atrair mais negócios semelhantes

3. *Coldspots* – Uma situação contrária à acima definida



Carla Teixeira

Coordenadora da Knowledge
Division da PortugalFoods

TENDÊNCIAS DE INOVAÇÃO NO MERCADO AGROALIMENTAR

Num mercado cada vez mais competitivo e global, é fundamental o conhecimento profundo e continuado das tendências de inovação e dos atributos crescentemente valorizados pelo consumidor. As empresas nacionais estão conscientes de que é indispensável monitorizar a evolução dos mercados e respetivos hábitos de consumo, avaliando o posicionamento de Portugal e das suas gamas de produto face aos mercados internacionais. Neste âmbito, vemos a indústria nacional atenta e dinâmica, apresentando novos conceitos e formulações como resposta às novas tendências de consumo, sem perderem a sua identidade e os seus segmentos *core*. Não nos podemos esquecer que estamos hoje perante um setor onde não faltam PME's exportadoras e muitas vezes são os próprios compradores que realçam tendências ou lançam desafios de inovação à indústria em busca de níveis elevados de aceitação no consumidor. Em Portugal, temos um binómio desafio-oportunidade particularmente interessante: aliar o património gastronómico e a tradição inata à inspiração e ousadia para inovar.

Vista por muitos como uma oportunidade, a inovação surge com regularidade numa base de cooperação entre os vários atores do setor agroalimentar: do tecido académico e empresarial até às demais entidades de interface ao longo de toda a cadeia de abastecimento. As boas notícias dizem-nos que esta cooperação se tem vindo a intensificar potenciando o sucesso da inovação e a concretização de negócio. Por outro lado, alertamos para a necessidade de procurar informação fidedigna e de qualidade para alicerçar as decisões. Cientes do custo e dificuldade de acesso a informação de tendências de mercado por parte do tecido empresarial nacional, a PortugalFoods tem na sua estrutura um Observatório capaz

de monitorizar tendências de inovação de produto e evolução dos mercados – desta forma, procuramos dotar as empresas de informação orientada para os seus propósitos e necessidades, polarizando este *hub* de conhecimento junto dos seus associados e do setor agroalimentar como estímulo e suporte à inovação.

Com base no Observatório da PortugalFoods, referenciamos algumas das tendências do setor agroalimentar que se destacam para o ano de 2018:

- ▶ **ORIGEM DO PRODUTO:** A origem do produto é uma das preocupações, assim como a história e a tradição. Os consumidores têm confiança em produtos locais, sendo que o bem-estar animal, as questões de sustentabilidade e comércio justo ganham cada vez mais força.
- ▶ **PERSONALIZAÇÃO DA OFERTA:** Outra tendência prende-se com a personalização e customização da oferta a vários níveis. Os *Millennials*, por exemplo, procuram sabores diferenciados e usam as redes sociais para comunicar novos produtos que apreciam. A adaptabilidade e o conhecimento do consumidor-alvo são fatores críticos para dar resposta a esta tendência.
- ▶ **PRODUTOS BIOLÓGICOS E DIETAS *FREE-FROM*:** Produtos perçecionados como mais naturais ou com certificação biológica ganham cada vez mais popularidade num segmento de mercado em crescimento. Os grãos alternativos e as farinhas *gluten-free* surgem orientadas para determinadas correntes alimentares. Também os produtos sem lactose atraem cada vez mais os consumidores adeptos de dietas *free-from*.
- ▶ **REFORMULAÇÕES:** De um lado o sabor, do outro a saúde: o eterno conflito com ingredientes adicionados. Cada vez mais *players* estão a identificar soluções para diminuir o conteúdo de açúcares e adoçantes nos seus produtos.
- ▶ **PRODUTOS ALTERNATIVOS:** Alimentos ricos em proteína atraem os consumidores que procuram mais opções à proteína animal. A indústria é desafiada a corresponder à expectativa destes consumidores com produtos alternativos, tais como alternativas vegan ao queijo ou leite, aveia, ervilhas ou algas.

SOBRE A PORTUGALFOODS

A PortugalFoods, associação reconhecida como cluster do setor agroalimentar português, é constituída atualmente por mais de 170 associados: empresas, entidades do sistema científico nacional e entre outros stakeholders do setor. Enquanto principal interlocutora e dinamizadora da fileira, a PortugalFoods assume-se como uma plataforma que fomenta relações *win-win* entre os seus associados, tendo como objetivo final a produção e partilha de conhecimento como suporte à inovação e à competitividade.

MISSÃO

A PortugalFoods tem como missão reforçar a competitividade das empresas do setor agroalimentar através do aumento do seu índice tecnológico, estimulando os seus associados para a inovação e internacionalização. Assim, promove a produção, transferência, aplicação e valorização do conhecimento orientado para a inovação, bem como promove a internacionalização das empresas do setor através da sua capacitação e da identificação e captação de oportunidades.

OS HÁBITOS ALIMENTARES DA POPULAÇÃO PORTUGUESA A PARTIR DOS RESULTADOS DO INQUÉRITO ALIMENTAR NACIONAL E DE ATIVIDADE FÍSICA 2015-2016

O Inquérito Alimentar Nacional e de Atividade Física, 2015-2016 (IAN-AF) permitiu a criação de uma base descritiva única, no contexto nacional e regional, com informação sobre vários domínios, entre os quais os hábitos alimentares das várias franjas etárias da população Portuguesa (3 meses - 84 anos). Neste âmbito, incluiu a avaliação de subdomínios relacionados com o consumo e comportamentos alimentares, a ingestão e suplementação nutricionais, a segurança dos alimentos e a insegurança alimentar, posteriormente relacionadas com outros determinantes em saúde.



Andreia Oliveira

Instituto de Saúde Pública,
Universidade do Porto



Duarte Torres

Faculdade de Medicina,
Universidade do Porto



Carla Lopes

Faculdade de Ciências da
Nutrição e Alimentação,
Universidade do Porto

O Consórcio que o desenvolveu (promovido pela U.Porto) fê-lo seguindo as ferramentas e protocolos harmonizados a nível Europeu, criando para o efeito uma plataforma eletrónica para a gestão e recolha de informação e otimizando a aplicação de métodos e técnicas de gestão de trabalho de campo e de controlo de qualidade de informação. A recolha de informação foi realizada através de duas entrevistas presenciais assistidas por computador, nas Unidades Funcionais de Saúde ou no domicílio ao longo de 12 meses (quatro estações do ano) e distribuídas pelos 7 dias da semana (importante para a minimização da variabilidade sazonal do consumo alimentar) a 5811 participantes das 7 Unidades Territoriais para Fins Estatísticos (NUTS II). O questionário às 24h anteriores, replicado

O reduzido consumo de fruta e hortícolas é notório na população Portuguesa (3 anos-84 anos), 56% dos indivíduos não cumpre a recomendação da Organização Mundial da Saúde de consumir pelo menos 400 g/dia

8-15 após, foi o método escolhido para avaliação do consumo nos indivíduos com 10 ou mais anos (e diários alimentares de 2 dias nas crianças com menos de 10 anos), seguindo assim as recomendações emanadas a nível europeu.

O reduzido consumo de fruta e hortícolas é notório na população Portuguesa (3 anos-84 anos), 56% dos indivíduos não cumpre a recomendação da Organização Mundial da Saúde de consumir pelo menos 400 g/dia. Este indicador, genericamente utilizado como *proxy* de qualidade alimentar, agrava-se em crianças (72%) e adolescentes (78%), sendo contudo menos expressivo nos idosos (40%). Existem disparidades a nível regional, onde as Regiões Autónomas da Madeira e dos Açores se destacam pelas prevalências mais elevadas de inadequação, aproximando-se dos 70%. Comparando o consumo a nível nacional com o preconizado no nosso guia alimentar – a Roda dos Alimentos, constata-se claramente um consumo inferior ao preconizado para “produtos hortícolas” (-8%), “fruta” (-7%) e “leguminosas” (-2%), alimentos de maior sustentabilidade, e um consumo superior de grupos como a “carne, pescado e ovos” (+12%) e lacticínios (+6%). Aliás, mais de 23% dos Portugueses consome mais de 100g de carne vermelha (incluindo charcutaria) diariamente (16% das crianças, 32% dos adolescentes, 26% dos adultos e 9% dos idosos), com possíveis implicações a nível de saúde mas também com impacto a



nível de sustentabilidade do sistema agroalimentar e ambiental. Na população com 15 ou mais anos, 8,5% das mulheres e 25,8% dos homens consome álcool em níveis considerados elevados ou excessivos (superior a 12 g/dia nas mulheres e superior a 24 g/dia nos homens). O vinho continua a ser a bebida mais consumida. Note-se que o contributo do álcool para o valor energético total é considerável (2,2% nas mulheres e 5,9% nos homens), superior nos homens idosos (10%).

O consumo de bebidas açucaradas é um outro tópico com destaque de problema de saúde pública na população Portuguesa. Há uma elevada prevalência de crianças e adolescentes que consome diariamente refrigerantes ou néctares (≥ 220 g/dia), sendo essa prevalência particularmente alarmante nos adolescentes (42%, 34% nas raparigas e 51% nos rapazes), essencialmente à custa dos refrigerantes. Os refrigerantes são os que mais contribuem para o consumo de açúcares livres nos adolescentes, as-

sumindo a segunda posição nas crianças e nos adultos jovens. Os resultados do IAN-AF 2015-2016 poderão, assim, servir de avaliação basal para medidas de intervenção recentemente implementadas, como a taxação das bebidas açucaradas.

O elevado consumo de sal na população deve continuar como tópico de debate na esfera da saúde. A ingestão média de sal estima-se que seja 7,4 g/dia, superior no sexo masculino, o que significa que a maioria da população Portuguesa (63,2% das mulheres e 88,9% dos homens) apresenta uma ingestão de sódio acima do nível máximo tolerado. O pão e tostas, a sopa e a charcutaria apresentam-se como os principais contribuintes para a ingestão de sódio a nível populacional, mesmo após algumas medidas de prevenção primordial implementadas no nosso país (como a “lei de sal no pão”).

A nível dos comportamentos alimentares destaca-se o uso relativamente frequente de suplementação alimentar/nutricional no último ano, reportado por 26,6% da população portuguesa; superior no sexo feminino e nos indivíduos adultos e idosos, particularmente a suplementação com cálcio. É importante perceber a adequação da prescrição destes suplementos. Embora o local preferencial de aquisição de suplementos tenha sido a farmácia, a compra de suplementos via telefone e on-line pode ser considerada relevante.

Nem toda a população faz as refeições do almoço e do jantar diariamente, o que pode levantar questões relativas a insegurança alimentar, um outro domínio avaliado pelo IAN-AF 2015-2016. Aproximadamente 10% das famílias em Portugal experimentou insegurança alimentar, ou seja, tiveram dificuldade, durante este período, de fornecer alimentos suficientes a toda a família, devido à falta de recursos financeiros. A maioria destas famílias tem menores de 18 anos. Quase 3% destas famílias indicou mesmo insegurança alimentar moderada ou grave, isto é referiram a alteração dos seus hábitos alimentares habituais e a redução do consumo. Há disparidades regionais na prevalência de insegurança alimentar, sendo superior nas famílias dos Açores (13,4%) e da Madeira (13,2%) e inferior nas regiões Centro (8,5%) e do Algarve (5,8%). Na Região do Alentejo descrevem-se situações de insegurança alimentar moderada a grave em maior prevalência (4,2%). O rendimento familiar baixo (inferior ou próximo do salário mínimo nacional) e a reduzida escolaridade parecem determinar prevalências de insegurança alimentar mais elevadas e mais severas.

Uma das finalidades do IAN-AF 2015-2016 continua a ser a inclusão da informação gerada num futuro Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. O fornecimento de todos estes indicadores, recolhidos de forma harmonizada a nível europeu, mune Portugal de informação única para a sua vigilância e monitorização futura. Os dados de consumo alimentar e o contributo dos alimentos para a ingestão nutricional são fundamentais para integração em modelos de previsão do impacto destes indicadores na saúde populacional que estão na base do planeamento e da tomada de decisões que precedem a definição de políticas alimentares, baseadas na evidência e que respondam adequadamente às necessidades prioritárias das populações. O IAN-AF 2015-2016 terá ainda um papel fundamental na determinação dos níveis de exposição a agentes com impacto potencial na saúde e no ambiente, contribuindo para a avaliação do risco.



Isabel do Carmo

Médica Endocrinologista

A BEM DA SAÚDE, COMER LOCAL E SAZONAL

Como seres humanos, como mamíferos, como animais aeróbicos, como seres vivos, dependemos do oxigénio. Dependemos da água. E dependemos dos alimentos, que nos fornecem os nutrientes, seguindo o ciclo da vida. Este vaivém entre nós tem sido sujeito à evolução primeiro lenta e agora muito rápida das sociedades humanas. Para o bem e para o mal. Não comemos de acordo com as necessidades, mas de acordo com as regras comerciais, explícitas ou implícitas.

Comemos o que é produzido fora da nossa região e fora da estação. Nos países desenvolvidos, a evolução levou a mais produção, melhores preços, menos fome. A agroindústria, com os seus fertilizantes e pesticidas, deixa marcas químicas persistentes. As companhias, que vão desde a semente ao pesticida, dominam o mundo.

O Governo Mundial da Alimentação é regulamentado por legislação dificilmente transponível. Comemos fruta vinda de Israel ou da Argentina, em vez das nossas maçãs, ou das nossas peras, produzidas a poucos quilómetros. Trata-se de um mundo louco, gerido pela lei do lucro.

Ao longo de muitos milhares de anos de evolução as plantas adaptaram-se às mudanças de temperatura e de luz solar de acordo com as estações, os herbívoros foram-se adaptando a estas plantas e os carnívoros a ambos. A própria composição bioquímica do alimento muda e nós próprios acompanhamos o ciclo de calor e frio. Não é por acaso que, apesar da refrigeração ou aquecimento das casas, apesar do comércio que anula estações, nos apetece mais saladas no verão e mais carne no inverno. Também não é por acaso que se ganha mais peso (gordura) no inverno e se perde no verão. Ainda somos animais... Ainda há alguma homeostase. Temos ainda equilíbrios alimentares, como os pássaros que voam sem apoio milhares de quilómetros, ou os ursos polares, que fazem jejuns.

A indústria e o comércio têm torcido a natureza. Os frutos vindos de longe não amadureceram no tempo próprio, o ciclo de formação da frutose foi distorcido, a casca foi mantida intacta e

reluzente através de produtos de conservação, o tamanho foi normalizado, as mais pequenas e feias foram desperdiçadas. Deixaram de ter a mesma quantidade de vitaminas e sais minerais. Ora nós precisamos daquela vitamina A, daquele magnésio, daquele potássio, que estão presentes nas frutas e que entram no nosso ciclo vital, na manutenção da saúde.

A fruta que vem de longe, gastando combustíveis, aumenta o aquecimento global, e é "milagrosamente" mais barata. A sua composição é diferente. Se uma maçã seca tem metade da vitamina A total em relação à fresca e menos de metade dos carotenos, porque há transformação bioquímica, o que é que fazem àquelas maçãs reluzentes que andaram em transportes milhares de quilómetros, para elas simplesmente não secarem? E de resto, a que é que sabem? Já ficamos surpreendidos quando uma peça de fruta tem um sabor de que temos memória. Já nos exaltamos quando no verão no Algarve comemos um tomate que sabe a tomate. Porque durante o ano comemos um alimento com aquela imagem mas com outro sabor. Terá ele a mesma quantidade de licopeno que é um reconhecido antioxidante? Algumas destas comparações são estudadas. Poucas são publicadas. E ainda menos divulgadas. Ora o que está em causa é a saúde humana. Não é um apelo a que voltemos ao cavador de enxada e à escassez. A evolução técnica e científica deve ser aplicada à agricultura. Mas essa evolução técnica e científica tem sido aplicada no sentido de uma produtividade baseada no lucro. É a altura de ser aplicada a melhor saúde humana. A produção local e sazonal não apresenta ruturas com o ciclo bioquímico da vida, adaptada que está às variações durante milhares de anos.



Armindo Jacinto

Presidente da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

A BIO REGIÃO DE IDANHA-A-NOVA

Em fevereiro de 2018, Idanha-a-Nova tornou-se no primeiro município português a integrar a Rede Internacional de Bio Regiões, um conceito de respeito pelo ambiente e desenvolvimento sustentável dos territórios.



Monsanto - Joel Carvalho

A adesão a esta rede, que nasceu em Itália em 2014 e se alargou a vários outros países, traduz-se numa oportunidade para reforçarmos a nossa estratégia para Idanha. O compromisso é claro: em cada Bio Região, áreas geográficas de dimensão variável, os agricultores, os cidadãos, as escolas, os operadores turísticos, as associações e o poder local assinam um acordo para a gestão sustentável dos recursos locais, partindo do modelo biológico e agroecológico.

Significa isto que toda a comunidade participa na implementação da estratégia de desenvolvimento territorial. A produção biológica e sustentável é o ponto de partida, mas segue-se a articulação do setor produtivo com áreas como a educação, a administração pública, o turismo e a restauração, a saúde, o bem-estar e a preservação da paisagem.

Podemos apontar como principal objetivo das Bio Regiões dar resposta aos grandes desafios do Planeta Terra, com o setor agroalimentar a assumir um papel estruturante. Para que o impacto social e ambiental seja positivo, os processos produtivos devem

apostar em novas abordagens – mais sustentáveis e ecológicas – que respeitem os valores da economia verde. Abordagens em que o crescimento económico ande a par da gestão sustentável da paisagem e da biodiversidade, da utilização eficiente da água, da energia e dos resíduos.

Ao mesmo tempo, em Idanha privilegiamos outras soluções que favorecem o desenvolvimento sustentável do Mundo Rural, que constitui o território por excelência para a produção alimentar. Refiro-me ao desenvolvimento de circuitos curtos de produção, de práticas de comércio justo, de modelos de economia circular ou a promoção da multifuncionalidade nas áreas rurais, onde cabem, por exemplo, as indústrias criativas (Idanha é Cidade da Música da UNESCO) e o turismo de natureza (integramos o Geopark Naturtejo da UNESCO e a Reserva da Biosfera do Tejo Internacional, uma terceira classificação da UNESCO).

É este o rumo que procuramos para Idanha. Aos grandes desafios globais correspondem oportunidades de diálogo entre o rural e o urbano, no sentido de redefinirmos, em conjunto, um paradigma de desenvolvimento mais equilibrado a nível económico, ambiental e social.

Só assim será possível encontrar respostas eficazes para preocupações globais como as alterações climáticas, as emissões de carbono, as necessidades alimentares do mundo e as assimetrias socioeconómicas do nosso país. O contributo das Bio Regiões pode ser crucial, particularmente em Portugal, onde cerca de 2/3 do território tem características rurais.

No nosso concelho, temos colhidos os frutos de uma estratégia coletiva que une os produtores, alguns já certificados como biológicos e outros com o processo em curso. Pão, queijo, carne, cosméticos, azeite, sementes, licores, hortícolas e frutícolas são alguns



dos produtos bio, numa dinâmica a que se associa a restante comunidade.

Projetos como a Incubadora de Base Rural, que engloba 55 produtores, 90% dos quais biológicos, funcionam como referência para quem partilha uma visão estratégica da sustentabilidade. O mesmo acontece com outros ativos de renome que têm sede em Idanha: o Boom Festival, o mais sustentável dos festivais; a Academia das Ciências do Ambiente; a aceleradora 'verde' i-Danha Food Lab; ou o Centro Documental Raiano, instituição ao serviço da produção biológica e da saúde natural.

FRUTA FEIA - Circuitos curtos para a redução do desperdício alimentar, AML e AMP (2015) - Cecília Delgado



Isabel Soares

Fruta Feia,
CRL - Cooperativa de
Responsabilidade Limitada

ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL E DESPERDÍCIO ALIMENTAR A COOPERATIVA DE CONSUMO “FRUTA FEIA”

CONTEXTO

Cerca de metade da comida produzida no mundo cada ano vai para o lixo. ^[1] Segundo a FAO, o actual desperdício alimentar nos países industrializados, que ascende a 1,3 mil milhões de toneladas por ano, seria suficiente para alimentar as cerca de 925 milhões de pessoas que passam fome no mundo. ^[2,3]

Este desperdício não tem só tem consequências éticas mas também ambientais, já que envolve o gasto desnecessário dos recursos utilizados na sua produção (como terrenos, energia e água) e a emissão de gases com efeito de estufa derivada da decomposição dos alimentos que não são consumidos. Só em Portugal são desperdiçadas um milhão de toneladas de alimentos por ano - 17% do que é produzido pelo país - de acordo com as conclusões do PERDA apresentadas em Dezembro de 2012. ^[4]

Os motivos para este desperdício são vários e ocorrem ao longo de toda a cadeia agroalimentar. Modelos de produção intensivos,

condições inadequadas de transporte e armazenamento, adoção de prazos de validade demasiado apertados e promoções que encorajam os consumidores a comprar em excesso são algumas das causas que contribuem para o enorme desperdício atual. Outro problema é a preferência dos canais habituais de distribuição por frutas e legumes esteticamente perfeitos em termos de formato, cor e calibre, que acaba por restringir o consumo a alimentos que respeitam determinadas normas estéticas. Esta exigência resulta num desperdício de cerca de 30% do que é produzido pelos agricultores na Europa. ^[3]

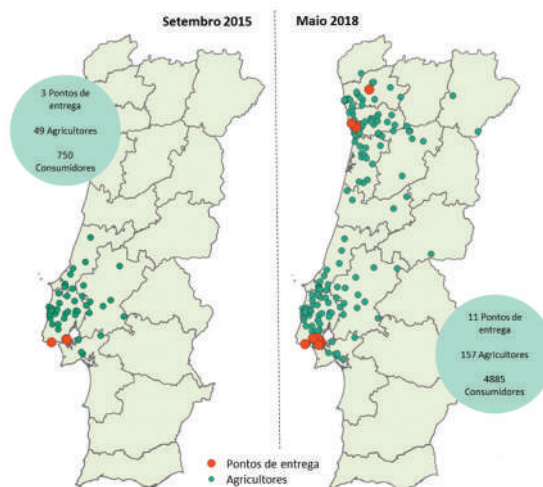
A cooperativa Fruta Feia surge da necessidade de inverter tais tendências de normalização de frutas e legumes que nada têm a ver com questões de segurança e de qualidade alimentar. Visa combater uma ineficiência de mercado, criando um mercado alternativo para a fruta e hortícolas rejeitados por razões estéticas, capaz de alterar padrões de consumo. Um mercado que gere valor para os agricultores e consumidores e combata tanto o desperdício alimentar como o gasto desnecessário dos recursos naturais utilizados na sua produção.

EM FUNCIONAMENTO E CRESCIMENTO

Todas as semanas a equipa da Fruta Feia trabalha diretamente com os agricultores da região, recolhendo de manhã os produtos que estes não conseguem escoar devido à aparência. Com estes produtos, regressa à cidade, aos seus pontos de entrega, onde

prepara das 14h30 às 17h cerca de 300 cestas de dois tamanhos distintos: cesta pequena, que contém 7 variedades, pesa entre 3 a 4 Kg e custa 3,5 euros; e cesta grande que contém 8 variedades, pesa entre 6 a 8 Kg e custa 7 euros. Os consumidores recolhem as suas cestas nestes pontos de entrega das 17h às 21h.

A Fruta Feia arrancou em Novembro de 2013 em Lisboa com um ponto de entrega no bairro do Intendente, 1 trabalhador, 10 agricultores, 100 consumidores e evitava por semana o desperdício de 400 Kg de desperdício de frutas e hortícolas. Actualmente, em Maio de 2018, a cooperativa conta com 11 pontos de entrega (4 em Lisboa, Amadora, Almada, Parede, Porto, Vila Nova de Gaia, Matosinhos e Braga), 11 trabalhadores, 157 agricultores, 4885 consumidores e evita por semana o desperdício de 15 toneladas de frutas e hortícolas. Desde o seu arranque até à data, a Fruta Feia evitou já que mais de 1000 toneladas de frutas e hortícolas fossem parar ao lixo.



Replicação nacional da Fruta Feia (set 2015 a maio 2018)

1. Institution of Mechanical Engineers: Global Food; Waste not, Want not. Londres, janeiro 2013

2. Food and Agriculture Organization (FAO) of United Nations and Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK): Global Food Losses and Food Waste – Extent causes and prevention [Study conducted for the International Congress SAVE FOOD!]. Roma, maio 2012

3. Resolução do Parlamento Europeu de 19 de janeiro de 2012, sobre como evitar o desperdício de alimentos: estratégias para melhorar a eficiência da cadeia alimentar na UE (<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2012-0014+0+DOC+XML+V0//PT&language=PT>)

4. Projecto de Estudo e Reflexão sobre Desperdício Alimentar (PERDA): Do Campo ao Garfo - Desperdício Alimentar em Portugal. Lisboa, dezembro 2012



ROTA DO VINHO VERDE ALVARINHO

A Rede Rural visitou a região do Alvarinho (concelhos de Monção e Melgaço) para conhecer melhor o caso exemplar de dinamização da economia de um território a partir de um produto local identitário: o Vinho Verde Alvarinho. Em particular, saber qual tem sido o contributo da Rota do Vinho Verde Alvarinho para a sua promoção e valorização.

Foram interlocutores Manoel Batista, Presidente da Câmara de Melgaço, entidade que criou e gere a Rota, desde 2007, António Luís Cerdeira, da Quinta de Soalheiro, e Paulo Cerdeira Rodrigues, da Quinta do Regueiro, representantes de duas grandes marcas de Alvarinho com atividade de enoturismo.

Recorde-se que Monção e Melgaço produzem vinhos únicos no mundo pela conjugação do microclima e solo granítico com as características da casta monovarietal de Alvarinho.

Esta especificidade foi reconhecida, em 1908, na delimitação da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, com a criação de uma sub-região composta pelos municípios de Monção e Melgaço, sendo posteriormente confirmada, em 1973, quando, por lei, lhe foi atribuída a exclusividade de utilização da menção “vinho verde Alvarinho” na rotulagem dos vinhos brancos originários daquela sub-região, produzidos 100% com uvas daquela casta.

Como nos diz Manoel Batista, “o setor é muito dinâmico, nos últimos vinte anos houve uma grande evolução, as adegas estão a fazer investimento na qualificação e modernização, a região transformou-se completamente”.

O desenvolvimento notável é resultado de vários fatores, de que se destacam os programas de reestruturação da vinha, apoiados por financiamento comunitário, a chegada de novos produtores à região, a introdução de novas tecnologias e o surgimento de novos produtos e a renovação geracional dos produtores com maior capacidade de visão e de inovação, que se traduziram na melhoria da qualidade e diversificação da oferta com os consequentes ganhos de mercado.

As Quintas de Soalheiro e do Regueiro são disso exemplo. Situadas na freguesia de Alvaredo, em Melgaço, são dois projetos familiares, geridos pela geração mais jovem e qualificada da família, que apostam na qualidade, na inovação e diversificação de produtos e atividades, dois casos de sucesso na criação de valor a partir do vinho Alvarinho.

Na Quinta de Soalheiro, a primeira vinha contínua de Alvarinho foi plantada em 1974, distinguindo-se, desde o início, por ser pioneira



em vários domínios: na criação da primeira marca de vinho Alvarinho, em Melgaço — “Soalheiro”; no desenvolvimento de novos produtos — Alvarinho vinificado em casco de carvalho francês, primeiro espumante da casta Alvarinho, produção de Alvarinho biológico; na abertura da adega ao enoturismo; na certificação ambiental da atividade.

Como nos diz António Luís Cerdeira, o enólogo da família, o enoturismo é uma área estratégica para a empresa, pela notoriedade que transmite à marca, pelo efeito na fidelização de clientes e pela maior valorização do produto através das vendas diretas.

Para este produtor, o “turismo do vinho” deve ser visto de forma ampla, territorial, articulando as provas com o alojamento, a restauração e as atividades de bem-estar e lazer, por forma a aumentar a procura e o tempo de estadia dos turistas.

A Quinta de Soalheiro está a investir na abertura de novas salas de prova e a articular-se com operadores dos setores da animação turística e do alojamento, tendo como objetivo a criação, a prazo, de pacotes turísticos.

Na Quinta do Regueiro, o primeiro vinho com a marca surge em 1999, produzido a partir de 6 ha de vinha da casta Alvarinho, distinguindo-se pela qualidade, reconhecida ano após ano pelos inúmeros prémios recebidos.

Para Paulo Cerdeira Rodrigues, que lidera este projeto familiar há duas décadas, a originalidade e a tipicidade, fruto do *terroir* onde é produzido, conferem propriedades únicas ao vinho desta Quinta. A marca tornou-se uma referência nos mercados nacional e internacional, representando o mercado externo 50% do volume de negócios.

O produtor afirma que o enoturismo regista uma procura crescente, sendo hoje em dia uma mais-valia para a marca, importante no escoamento da produção e na fidelização dos clientes, estando previstos novos investimentos para aumentar a capacidade de visita.

A iniciativa levada a cabo, em 2007, pelo Município de Melgaço, de criar a Rota do Vinho Verde Alvarinho, a que se associou o Município de Monção, em 2009, inscreveu-se nesta estratégia mais geral de promover e valorizar o território como um todo, particularmente a sua oferta turística, ancorada no enoturismo, enquanto valor agregador da oferta.

Para além das adegas, a Rota agrega aderentes dos setores do alojamento, gastronomia e restauração, património cultural e natural, animação turística.

O Presidente da Câmara de Melgaço faz uma avaliação positiva da criação da Rota, considerando que esta teve a “importância de lan-



çar o conceito de rede e de ter feito o mapeamento e a promoção institucional da oferta turística”.

Os produtores presentes concordam que a Rota teve o mérito de criar uma rede de enoturismo, potenciando a notoriedade das marcas e da região, com efeitos positivos no crescimento da procura turística. Contudo, todos são unânimes em afirmar que a Rota representa uma oportunidade que deve ser melhor explorada, na componente comunicacional e de estruturação da oferta.

Manoel Batista diz-nos que os municípios de Monção e Melgaço estão a trabalhar na definição de uma estratégia para a reanimação da Rota. Esta estratégia passará pela renovação da imagem, do mapeamento e dos conteúdos e suportes de comunicação da Rota, nomeadamente com a utilização das novas tecnologias. Passará, igualmente, por repensar a sua gestão, onde os operadores serão chamados a participar mais ativamente na apropriação de um instrumento que todos reconhecem ser uma mais-valia para as empresas e para o território.

A procura está a colocar pressão para a organização da oferta, envolvendo a conjugação da iniciativa dos operadores para se articular na criação de pacotes turísticos, com a capacidade institucional dos municípios de melhorar a componente comunicacional, afirma Manoel Batista, em jeito de conclusão.



FUNDÃO: INTEGRAÇÃO DE POLÍTICAS ALIMENTARES NUMA ESTRATÉGIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Com Paulo Águas, vereador da Câmara Municipal responsável pelo plano do Desenvolvimento Rural e Agricultura, Valorização dos Produtos Locais, Internacionalização, Ordenamento do Território e Gardunha, a conversa é como as cerejas e mais ainda quando se fala na cereja do Fundão, hoje, sem dúvida, a menina dos olhos daquele município. De cereja em cereja fomos conhecendo as políticas do Município para o setor.

A fruticultura, que hoje é uma marca na economia e na paisagem do Fundão, tem uma história de poucas décadas. Terras que hoje dão cereja antes davam azeite e castanhas. “Começou há três gerações o boom da fruticultura aqui [no Fundão], por volta dos anos 50. Antes só havia oliveiras e castanheiros. A tradição frutícola tem 40 a 50 anos, mas quem está na génese desta tradição efetivamente são as famílias de Alcongosta que hoje são donas de grandes explorações”, afirma o vereador.

A Câmara Municipal do Fundão tem um historial de políticas dirigidas ao desenvolvimento do setor agrícola e agroindustrial que merece ser conhecido. A questão alimentar, que foi a razão da nossa

visita, inscreve-se na recente geração das políticas agrícolas e de desenvolvimento rural daquele Município.

No Fundão conseguimos identificar três gerações de políticas agrícolas e de desenvolvimento rural: a primeira, muito marcada pelo apoio à organização dos produtores e ao desenvolvimento de infraestruturas; a segunda, para a promoção dos produtos e internacionalização dos que têm maior potencial de exportação, tais como o queijo, enchidos, vinho, azeite e as compotas; e a terceira, é marcada pela valorização de modos de produção sustentáveis, nomeadamente o Modo de Produção Biológico, a organização de mercados locais, outras formas de comercialização de circuito curto e a alimentação saudável numa abordagem territorial.

A Câmara Municipal do Fundão exerce uma ação sobre a economia agrícola local comparável a uma enzima catalisadora de uma reação. Ou seja, colabora, impulsiona e complementa a iniciativa privada sem se substituir a ela.

O exemplo mais visível relativamente à primeira geração de políticas foi a constituição da CERFUNDÃO, por iniciativa da Câmara Municipal do Fundão que viu na organização dos produtores um passo fundamental para o desenvolvimento do setor.

“A CERFUNDÃO foi criada pela Câmara Municipal, pela Caixa de Crédito Agrícola Mútuo e pela CERCOB - Associação dos Produtores de Cereja da Cova da Beira. Entretanto apareceu um grupo de empresários que se disponibilizou a fazer um aumento de capital e foi ajustada a sua forma jurídica às exigências do estatuto de OP. Atualmente, comercializa mais de mil toneladas de cereja, que devem corresponder a 50% da quota de mercado da cereja”, afirma Paulo Águas que não tem dúvidas sobre o papel determinante que a Câmara Municipal teve no processo inicial. “Teve, claramente, mas posteriormente percebeu que havia outro modelo e deu espaço a esse novo modelo que é o atual. Neste momento, estamos a fazer o mesmo noutra zona, que é a zona do regadio, nos Três Povos, a tentar criar uma nova OP naquela zona. A Câmara tem promovido reuniões entre os produtores e os técnicos da FNOP - Federação Nacional das Organizações de Produtores de Frutas e Hortícolas, organização que os pode apoiar a montar o formato jurídico adequado para submeterem a candidatura ao seu reconhecimento como OP.”

Da segunda geração de políticas destacamos a constituição de um Clube de Produtores e a promoção dos produtos nos mercados internacionais e nacionais.

“O Clube de Produtores começou por ser um clube de produtores agroindustriais cuja ideia era internacionalizar, mas neste momento ganhou uma nova dimensão com a adesão de outro tipo de produtores com mais interesse na perspetiva da economia nacional e na economia circular, portanto, muito virado para os nossos mercados de proximidade. Isto fez-nos avançar para alguns projetos interessantes, nomeadamente muito virados para os pequenos mercados”, refere o vereador Paulo Águas.

A principal função do Clube de Produtores é a promoção dos produtos. Segundo Paulo Águas, trata-se de uma entidade informal, um espaço de diálogo do setor agrícola e agroalimentar em que há uns que têm preocupações mais no contexto da internacionalização, mas há outros que têm preocupações mais num contexto do mercado nacional ou regional/local e cada um tem o seu papel a desempenhar. “Estes novos mercados, os regionais, os das aldeias, a Rota dos Mercados que está ainda em fase de projeto, aparecem com os tais novos membros que estamos a trazer e estamos a fa-

zer reuniões setoriais que se destinam justamente a definir interesses comuns nomeadamente ao nível da promoção”.

Da terceira geração de políticas o grande destaque vai para as políticas alimentares. A Câmara Municipal do Fundão tem como objetivo estratégico promover hábitos alimentares saudáveis, através de um consumo responsável com base nos produtos locais. Alcançado este objetivo passará a ter uma população mais saudável e uma economia local mais dinâmica.

Para isso está a trabalhar em três frentes: criação de novos mercados locais em parceria com a BioEco - Associação de Agricultura Biológica e AgroEcológica, numa perspetiva de circuito curto; promoção e incentivo de modos de produção agrícola sustentáveis, especialmente o Modo de Produção Biológico, abastecimento das cantinas públicas com produtos locais e confeção das refeições nas próprias cantinas conferindo ao mesmo tempo a maior dignidade aos profissionais da cozinha e campanhas de sensibilização das crianças e dos pais para hábitos alimentares saudáveis e consumo local.

Segundo o autarca do Fundão, o projeto dos pequenos mercados de proximidade vai ter grande impacto. “Estamos a desenhar um modelo, um tipo de mercado que pode mudar de sítio aos fins de semana, a realizar em três aldeias, ou seja, cada aldeia a um sábado ou a um domingo, de forma rotativa e culminar a uma sexta feira à tarde no Fundão. Será em Castelo Novo, Vale Prazeres

e Alpedrinha e termina no centro do Fundão. Para desenvolver este projeto temos uma ligação muito forte com a BioEco. Neste novo modelo, aparecemos com os pequenos produtores e essencialmente com os produtores em Modo Biológico para os quais estamos a tentar, de alguma forma, melhorar o seu acesso ao mercado”.

Sobre o abastecimento das cantinas públicas com produtos locais, Paulo Águas não tem dúvidas: “o nosso modelo de contratação pública é o

grande problema”. “Fundamentalmente o que temos que mudar é o Código da Contratação Pública, não há volta a dar. Nós queremos contribuir para a dinâmica local relativamente aos pequenos agricultores e à agricultura familiar, não o conseguiremos fazer se não mudarmos alguns preconceitos da questão da contratação pública e mais, não há sinais de aumento do custo das refeições escolares com esta estratégia, uma grande preocupação que normalmente vem da tutela que reage a eventual aumento do custo da refeição. A experiência dos parceiros que tivemos oportunidade de visitar é precisamente o oposto, não houve encarecimento. Com o combate ao desperdício houve uma reavaliação do processo e das quantidades e neste momento estão numa situação muito mais interessante desse ponto de vista.”

No Fundão o modelo de abastecimento de cantinas públicas com produtos locais está desenhado, testado e pronto para continuar. Foi desenhado e testado no âmbito do projeto AGRI-URBAN que permitiu a constituição de uma rede temática que tem por objetivo repensar a produção agrícola nas cidades de pequena e média di-



menção da União Europeia. Esta rede propõe-se estabelecer uma nova relação entre a produção e o consumo de produtos agrícolas nas zonas urbanas de pequena e média dimensão através da implementação de um novo modelo que seja sustentável. Trata-se de uma rede do programa URBAC constituída por onze cidades europeias de 10 Estados-Membros.

No centro da decisão está um Grupo de Ação Local constituído por representantes do setor público e privado com uma forte componente de cidadania que desenhou o Plano de Ação e acompanha todo o processo. A escola escolhida para implementar um projeto piloto foi a de Silvares que tem uma cozinha a funcionar e todos os níveis de ensino em que o Município tem competências.

No âmbito do projeto Agri-Urban, o objetivo, em Silvares, era atingir 80% de abastecimento de produtos agrícolas de cadeia curta, dos quais 10% são produtos biológicos. “Nesta fase estamos a aplicar apenas aos vegetais, legumes e frutas, mas queremos alargar a outros alimentos”. Na escola de Silvares são confeccionadas e servidas cerca de 150 refeições por dia. “O nosso objetivo é depois atrair as outras escolas a implementar o mesmo sistema e para isso temos que convencer quem toma as decisões que em termos monetários não fica mais caro (...), é nosso objetivo é chegar aos 100% biológico em tudo, desde a massa, a carne, o pão, o peixe...”, afirma o vereador.

Conforme refere Paulo Águas, “a par deste sistema existe um sistema de monitorização e controlo dos desperdícios alimentares que consiste numa plataforma com quatro baldes. No final das refeições as crianças vão deitar os restos que não conseguiram comer nos baldes e, claro, depois todos os dias esse balde é pesado. Isso faz com que as cozinheiras tenham maior noção das quantidades por tipo de alimento e ao fazer essa gestão vai gerar poupança e reduzir o preço. Os franceses conseguiram comprovar que ao chegar aos 100% de produtos biológico e locais, juntamente com este sistema de combate ao desperdício alimentar, a refeição é de elevada qualidade e fica mais barata.”

“Silvares começou esta experiência piloto a meio do ano letivo que agora terminou, mas vai continuar”, assegurou Paulo Águas, que não tem dúvidas da importância deste projeto para a saúde das crianças e para o desenvolvimento da pequena agricultura local.

Na França, a ECOCERT desenvolveu um modelo de certificação específico para os produtos de proximidade e criou um símbolo (o nível que cada cantina já atingiu em termos de produtos de cadeia curta é identificado pelo número de cenouras que apresenta). A ECOCERT em Portugal está disponível para estudar a transferibilidade do modelo francês, “se o quisermos implementar cá, e isso está nos nossos horizontes, já no próximo ano”, afirma o vereador, mas “o nosso modelo de contratação pública ainda é o grande problema”, diz Paulo Águas, em jeito de remate da conversa.





TORRES VEDRAS NA SENDA DA SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR ESCOLAR

Torres Vedras é ali ao lado, mas viajámos até lá através do Skype. Não por considerarmos que as novas tecnologias substituem a proximidade mas, justamente por considerarmos que a proximidade permite o recurso às novas tecnologias.

Conversámos com a vereadora Laura Rodrigues sobre o trabalho desenvolvido pelo Município na área da alimentação escolar e os seus objetivos, êxitos alcançados, principais constrangimentos e novos desafios que atualmente se colocam.

As políticas do Município de Torres Vedras para a alimentação escolar têm sido apresentadas em vários “fóruns” e na comunicação social como uma boa prática e um exemplo a seguir.

É certo que estamos perante um município localizado numa das regiões agrícolas mais desenvolvidas, com organização de produtores e com grande diversidade de oferta de produtos de consumo em fresco, nomeadamente hortícolas e frutícolas. Mas este facto não anula o relevo que, nesta matéria, deve ser atribuído à autarquia.

Para Laura Rodrigues, vereadora da área da Educação da Câmara Municipal, o Projeto de Sustentabilidade na Alimentação Escolar (PSAE) do município vai de encontro às novas realidades dos tempos atuais, tendo como pilares a sustentabilidade ambiental e social.

O Município de Torres Vedras foi, aliás, pioneiro na implementação de uma política alimentar local dirigida ao abastecimento das cantinas públicas a partir dos produtos locais, privilegiando a agricultura biológica.

Este trabalho começou em 2008 com criação de uma rede de entidades ligadas à economia social e solidária. Foi a partir desta rede que o município procurou alicerçar o seu projeto de gestão local das cantinas públicas que tem à sua responsabilidade.

Em Torres Vedras todas as crianças do ensino público pré-escolar e básico têm acesso a refeições confeccionadas localmente, com produtos provenientes de explorações agrícolas do concelho. A preferência vai para produtos biológicos, apesar de o concelho ainda não ter capacidade para abastecer produ-

Em Torres Vedras todas as crianças do ensino público pré-escolar e básico têm acesso a refeições confeccionadas localmente, com produtos provenientes de explorações agrícolas do concelho

tos resultantes de explorações em modo biológico de modo a assegurar um consumo 100% Bio.

Este projeto, ao mesmo tempo que permite fornecer refeições mais saudáveis à população escolar, pela frescura que permite a proximidade do local de produção, pela sazonalidade e diversidade, proporciona também um impacto positivo na economia local.

Da conversa tida com Laura Rodrigues podemos afirmar que o PSAE “se trata de um projeto de desenvolvimento local que combina sustentabilidade ambiental com a promoção da saúde. O facto de 4 mil crianças terem acesso a uma alimentação saudável e alicerçada nos produtos e na tradição gastronómica da terra, é um enorme avanço que o município pretende transpor para as cantinas do ensino secundário, quando assumir essa responsabilidade no quadro do novo processo de descentralização em curso.

Segundo Laura Rodrigues, trata-se de um processo moroso iniciado em 2008 com o trabalho de construção da Rede de entidades da Economia Social e Solidária, contando o projeto de abastecimento das cantinas escolares já com 4 anos de experiência.

Sobre os aspetos críticos deste projeto, a vereadora não hesita em apontar o dedo à atual Lei dos Contratos Públicos. É categórica quanto à necessidade e à urgência de alterar a Lei de modo a permitir que os municípios possam adquirir na agricultura local as matérias-primas necessárias à confeção das refeições. “ Em Torres Vedras esta situação só é possível por via da colaboração desta rede de entidades da Economia Social e Solidária e não será fácil de reproduzir este modelo em municípios de grande dimensão”. Em todos os municípios é possível implementar um projeto semelhante, que assente o abastecimento das cantinas na produção local, desde que devidamente adaptado a cada realidade em concreto.

Outro constrangimento que é em si um desafio é o facto de não haver ainda no município produção em modo biológico em quantidade suficiente para abastecer todas as cantinas na totalidade das suas necessidades. Este é o grande desafio, o 100% Bio.

“Percebemos que não existe suficiente produção em Modo de Produção Biológica no concelho para satisfazer as necessidades de fornecimento dessas cantinas. Por isso iniciamos um trabalho com os produtores no sentido de os sensibilizar para esta realidade e os apoiar na transformação de agricultura tradicional em biológica nos produtos que são necessários para garantir esse escoamento”, refere Laura Rodrigues. A contrapartida do município para a adesão dos produtores é a possibilidade de eles poderem escoar os seus produtos.

“O feedback das famílias e da comunidade é muito bom, porque consideram que as refeições têm muita qualidade”. Sobre isto não tem dúvidas a vereadora Laura Rodrigues. Paralelamente também é realizado um trabalho de educação em novos hábitos alimentares.

Mensagem da vereadora para outras câmaras que desejem iniciar um processo idêntico de fornecimento local de produtos às cantinas: “Arriscar. O que nós fizemos aqui é possível replicar noutros concelhos, trabalhando descentralizadamente com as IPSS ou outras organizações. Mesmo que existam contratos com empresas para o fornecimento de refeições às cantinas, vale a pena ir substituindo esses contratos, garantindo que os produtos são locais, de qualidade, de preferência biológicos, e que a confeção é feita também no concelho. É uma aposta muito importante para a qualidade das refeições das crianças que frequentam as escolas, mas também para a dinamização da produção local. É necessário aumentar o orçamento para a alimentação nas escolas, mas é necessário considerar como um investimento a médio prazo. É um investimento na qualidade dos alimentos e das refeições, mas tam-

É uma aposta muito importante para a qualidade das refeições das crianças que frequentam as escolas, mas também para a dinamização da produção local. É necessário aumentar o orçamento para a alimentação nas escolas, mas é necessário considerar como um investimento a médio prazo

bém mais saúde para as crianças e jovens e proporciona ainda maior dinamização das economias locais.”

É convicção de Laura Rodrigues que “o processo é lento, mas vale a pena arriscar e ir fazendo, aos poucos, estruturando esse caminho”. Este é o desafio que deixamos a outras autarquias que pretendam percorrer este caminho.

Uma linha política com objetivos muito claros e uma equipa mobilizada são ingredientes fundamentais para vencer todos os desafios que se forem colocando. Foi sobretudo isso que vimos em Torres Vedras, com Laura Rodrigues, e com toda a equipa envolvida neste projeto.



O PROJETO DE SUSTENTABILIDADE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PSAE), INICIADO EM 2014, DIVIDE-SE EM QUATRO EIXOS:

- › **PRODUÇÃO** - Aposta na promoção do contato direto com a produção primária ao nível das hortas pedagógicas nas escolas
- › **AQUISIÇÃO** - Relaciona-se com a aquisição de produtos, que são comprados a produtores e fornecedores locais, e que contribuem para a redução da pegada ecológica inerente ao transporte, para a sustentabilidade das pequenas e médias empresas locais e para o aumento da qualidade intrínseca dos produtos;
- › **CONFEÇÃO** - Relaciona-se com a confeção das refeições escolares, quer diretamente pela equipa do refeitório municipal da cidade (escolas da cidade pertencentes à freguesia de Sta. Maria, S. Pedro e Matacães) e pelas Instituições Privadas de Solidariedade Social (IPSS's) das restantes freguesias para as escolas das respetivas localidades, assegurando cerca de 80 postos de trabalho.
- › **CONSUMO** - Este eixo promove bons hábitos alimentares, através de programas paralelos como sendo o “Escola Ativa” (combate à obesidade infantil através da promoção de hábitos alimentares corretos e aumento da atividade física), “Heróis da Fruta - Lanches escolares saudáveis” (promoção do consumo de fruta nos lanches escolares), “Regime de Fruta Escolar” (distribuição gratuita de fruta junto dos alunos do pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico) e “Almoça comigo nos meus anos” (convite aos pais para acompanharem os seus filhos no almoço escolar no dia do seu aniversário, proporcionando-lhe a possibilidade de avaliarem diretamente a qualidade alimentar das refeições diárias dos educandos).



MÉRTOLA COM GOSTO POR UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DE BASE LOCAL QUE SEJA AMBIENTAL, CULTURAL, SOCIAL E ECONOMICAMENTE SUSTENTÁVEL

Mértola com Gosto é uma estratégia municipal de capacitação da comunidade para a implementação progressiva de um sistema agroalimentar de base local. Por comunidade, entenda-se as várias organizações públicas e privadas (com destaque para as que trabalham na área da educação e/ou gerem espaços de restauração coletiva), os produtores, os empresários (em particular da restauração, comércio e turismo) e os consumidores de todas as idades. O projeto é copromovido pela Câmara Municipal de Mértola e pela Associação de Empresários do Vale do Guadiana. Partindo de um contexto local de muito baixa densidade (populacional, empresarial e produtiva) que assistiu à diminuição progressiva da sua capacidade de produção agroalimentar e que desvalorizou hábitos alimentares assentes na sazonalidade dos produtos e na herança histórico-cultural mediterrânica do território, pretende-se resgatar a identidade agroalimentar local, um dos pilares para um modelo de desenvolvimento sustentável que compreenda modos de vida mais saudáveis, mais ecológicos e mais ativamente implicados na viabilidade da economia local. Na definição da estratégia foram considerados os seguintes pressupostos:

▶ **A OPORTUNIDADE DA PEQUENA ESCALA** - a baixa densidade (5hab/km²), considerada como um constrangimento à dinâmica produtiva e de consumo, aqui entendida como uma oportunidade, pois torna viável um cenário de maior autonomia no abasteci-

mento alimentar. Será mais fácil concretizar um sistema agroalimentar local para 6800 habitantes do que para um contexto demográfico mais densificado.

▶ **CONSUMIDORES ESCLARECIDOS** - a mudança, em matéria de políticas agroalimentares é muito dependente das políticas europeias e vulnerável às exigências dos mercados e empresas de base nacional e multinacional, mas a mudança de hábitos de consumo depende, em primeiro lugar, da vontade do consumidor. Um consumidor mais esclarecido para o consumo de alimentos saudáveis, social e economicamente sustentáveis pode iniciar a mudança, principalmente numa dinâmica territorial local, menos permeável aos interesses dos grandes grupos económicos agroalimentares.

▶ **ENVOLVIMENTO PARTICIPADO** - a criação e implementação de uma estratégia local pressupõe dinâmicas de participação ativa de todos os stakeholders locais. É necessário ser criativo e inclusivo na abordagem, sob pena de se implicar na estratégia aqueles que já estão sensibilizados e capacitados para a ação, deixando de fora a maioria anónima. Ter uma abordagem de capacitação progressiva dos vários agentes no território para a temática da alimentação local é fundamental.

▶ **PERSPETIVA INTERGERACIONAL** - Mértola é um território com uma estrutura demográfica envelhecida, cerca de 35% da sua população residente tem mais de 65 anos. Numa abordagem convencional, este desequilíbrio é entendido como um problema



social estruturante. É preciso, contudo, olhar para a população sénior não como um passivo em absoluto, mas antes como um ativo do território. É nesta faixa etária que se acumula todo um saber e saber-fazer que pode ser transferido, considerando todos os ganhos que comporta em matéria de vinculação dos jovens ao seu território, de desenvolvimento de soft skills, de capacitação para o empreendedorismo de base rural e de salvaguarda da identidade cultural local.

▶ **DIETA MEDITERRÂNICA** - Mértola é território de Dieta Mediterrânica, Património Imaterial da Humanidade. Um sistema agroalimentar local salvaguarda este património, que extravasa os domínios da alimentação e se manifesta num conjunto de dinâmicas sociais e culturais que traçam parte importante da identidade de um território.

▶ **ADAPTAÇÃO ÀS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS E À DESERTIFICAÇÃO** - Mértola apresenta indicadores de grande vulnerabilidade às alterações climáticas e à desertificação. É fundamental implementar uma dinâmica produtiva determinada pelas necessidades da gestão equilibrada dos recursos água e solo e do ensaio de culturas mais adaptadas.

Com base nestes pressupostos, o projeto Mértola com Gosto compreende os seguintes eixos de intervenção:

(1) Produção & Criação de Valor, assente no objetivo da implementação progressiva de um sistema produtivo agroalimentar local de base biológica;

(2) Consumo Local, assente no objetivo da criação de cadeias curtas, enquanto instrumentos de promoção de uma forma de consumir mais segura, rastreável e

de qualidade; mais socialmente e ecologicamente responsável; mais próxima e identitária e, por isso, mais sustentável;

(3) Capacitação, através da sensibilização, educação e formação de consumidores diretos e indiretos, produtores e governança com vista à educação dos públicos para um novo consumo de proximidade; através da formação dos produtores para os desafios da nova produção, fomentando ainda um novo empreendedorismo de base rural;

(4) Investigação & Desenvolvimento, na perspetiva do ensaio in loco de novas técnicas de produção e culturas com variedades antigas, autóctones e/ou novas culturas mais adaptadas;

(5) Comunicação da estratégia junto de outros territórios com vista à disseminação da mensagem e procura de novas parcerias.

O projeto iniciou-se no Dia Mundial da Alimentação com a iniciativa “À Noite no Mercado”, ação de sensibilização para a necessidade de comer produtos locais, de época e de produção biológica que se realizam à noite, nos mercados do concelho. Estas sessões incluem um momento de conversa/palestra sobre uma temática relacionada com alimentação e, depois, um momento de convívio e partilha de alimentos locais, alguns confeccionados no local, outros trazidos pelos participantes da comunidade. Desde outubro de 2017 até à data já se realizaram 12 sessões distribuídas pelos mercados de Mértola e Mina de S. Domingos, subordinadas a temas diversos como: os superalimentos locais; o borre-



go camponês; o vinho ou os remédios e mezinhas com plantas medicinais locais.

Ainda no âmbito do eixo da capacitação e implicação da comunidade, foi dado início ao projeto “A Origem dos Alimentos”, que visa a recolha etnográfica da gastronomia local: do receituário, ao léxico, aos modos de produção e coleta de alimentos, dos utensílios aos rituais e festividades.

Esta recolha é feita a partir dos núcleos da Universidade Sénior do concelho de Mértola para identificar pessoas na comunidade que detenham saberes nos domínios da produção agrícola, agroalimentar e culinária de base tradicional. Para além da vertente de recolha (texto, foto e vídeo), esta iniciativa prevê na continuidade a evolução para um projeto educativo de base intergeracional onde estes conhecimentos serão transmitidos em contexto escolar às gerações mais jovens.

Os passos seguintes, já em início, incluem um projeto piloto de abastecimento progressivo das cantinas de restauração coletiva e um projeto educativo de base intergeracional dirigido ao 1.º CEB designado “Da Horta para a Cozinha”.



O PRATO CERTO FAZ AS ESCOLHAS CERTAS À MESA!

É com esta marca e mensagem que o Observatório de Segurança Alimentar pretende chegar a toda a comunidade, ajudando as pessoas e os agregados familiares a realizar de forma informada as escolhas alimentares do quotidiano, sublinhando que a alimentação pode (e deve) ser apetitosa, saudável e económica.

O pretexto é relevante! A Direção Geral de Saúde (DGS) há muito que destaca a insegurança alimentar – ou seja, a dificuldade no acesso a uma alimentação adequada, quer em quantidade e qualidade nutricional, quer em preço – como um problema sério e de grande impacto na saúde pública, com reflexos graves na qualidade de vida das populações.

Foi em resposta a um desafio da DGS que a Associação In Loco assumiu a missão da dinamização de um Observatório de Segurança Alimentar, cujo projeto-piloto se iniciou na região do Algarve em agosto de 2017, mas preparado para ser estendido a outras regiões do País. O modelo de governança envolve uma parceria regional alargada, de onde também fazem parte os 16 municípios integrados na Associação de Municípios do Algarve (AMAL), a Administração Regional de Saúde do Algarve (ARS), a Universidade do Algarve (UALG) e o Instituto da Segurança Social, I.P. – Centro Distrital de Faro (ISS).

Tendo como estratégia conhecer, para melhor intervir, em cooperação, o primeiro passo foi a aplicação do INFOFAMILIA a uma amostra randómica e estatisticamente significativa da população regional, o que permitiu validar muitas das situações preocupantes que tinham vindo a ser detetados em estudos prévios. Seguiram-se ações de sensibilização e capacitação de técnicos, em parceria com cada um dos municípios do Algarve, complementados por sessões práticas de educação alimentar, também em cada município da região e tendo como destinatários agregados em risco e atores locais ligados à prática da alimentação social e comunitária. As metas definidas foram largamente superadas pois a adesão massiva dos parceiros e dos destinatários ultrapassou todas as expectativas iniciais. Sendo um projeto experimental, todas as etapas foram monitorizadas em contínuo, permitindo uma otimização constante das metodologias utilizadas e uma adequação perfeita aos diferentes públicos-alvo encontrados. Em paralelo, foi desen-

volvida pela equipa multidisciplinar – que envolve técnicos das ciências sociais, nutrição, gastronomia, comunicação – um “livro de receitas”, assumidamente um manual de alimentação saudável e acessível tendo como base os princípios do padrão alimentar mediterrânico. Esta publicação faz parte de um “kit” de intervenção preparado para que cuidadores ou qualquer agente educativo ou social possam dinamizar sessões de sensibilização e educação alimentar junto da sua população-alvo. Este kit engloba também um vídeo inspirador para o tema e um guião para a organização e dinamização das sessões.

A plataforma digital “www.pratocerto.pt” disponibiliza versões digitais de todos os materiais produzidos, conteúdos suplementares e remete para os eventos, atividades e as boas práticas que por todo o país são realizadas por autarquias, entidades públicas e empresas e, principalmente, apoia os visitantes nas escolhas relativas à sua alimentação, privilegiando os produtos locais e sazonais e os circuitos curtos de produção-consumo. Para este fim, conta com uma poderosa base de dados georreferenciada de produtos e produtores, mercados locais e de cabazes alimentares. Está desenhada de forma evolutiva, podendo crescer à medida que novos recursos e territórios se integrem e partilhem as suas experiências inspiradoras. Possibilita, igualmente, visualizar num mapa digital a situação atual de diversos indicadores-chave (segurança alimentar, adesão à Dieta Mediterrânica, IMC, perceção do estado de saúde) alimentados em contínuo pelos Pontos Focais do Observatório, em cada Município, tendo como base o INFOFAMILIA e o PREDIMED.

A monitorização das ações e atividades realizadas, recolhendo contributos e propostas dos diversos intervenientes e participantes, foi fundamental para a definição do modelo de sustentabilidade do Observatório, com a manutenção da sua parceria de suporte e o desenho de uma estratégia de intervenção ao nível do local, disseminando e replicando a estratégia de capacitação e educação alimentar criada e otimizada pelo Observatório ao nível da comunidade, do equipamento social, da escola, do grupo sociocultural.

Com o adequado enquadramento e parcerias, estamos certos que esta iniciativa continuará a contribuir para a recuperação dos princípios e valores que fizeram deste estilo de vida milenar património cultural imaterial da humanidade.

RESULTADOS DO ESTUDO SOBRE A (IN) SEGURANÇA ALIMENTAR NO ALGARVE

No âmbito do “Observatório Regional da Segurança Alimentar”, a Associação IN LOCO realizou um estudo com o objetivo de caracterizar a situação de (in) segurança alimentar no Algarve, através da aplicação de um questionário, com recurso a entrevistas realizadas de forma randômica, a uma amostra representativa de agregados familiares residentes no Algarve.

Registou-se uma amostra final composta por 384 participantes, 24% do sexo masculino e 76% do sexo feminino, com idades entre os 18 e 97 anos. O intervalo etário mais representado foi o de indivíduos com 70 anos ou acima e o nível de instrução formal mais comum foi a conclusão do 1.º ciclo do Ensino Básico (31,3%). Utilizando o índice de massa corporal (IMC) como indicador do estado nutricional, verifica-se que 57,0% dos participantes se encontram com excesso de peso ou obesidade.

Verificou-se que 29,4% dos participantes (n=113) apresenta algum grau de insegurança alimentar. Cerca de 3% dos participantes apresenta insegurança alimentar moderada e 2% apresenta insegurança alimentar grave.

Encontrou-se uma correlação positiva, estatisticamente significativa, entre a escala de insegurança alimentar e o número de desempregados no agregado familiar, e entre a escala de insegurança alimentar e o número de fumadores no agregado familiar. Assim, o desemprego no agregado familiar e a existência de hábitos tabágicos parecem estar associados a maior insegurança alimentar. Relativamente aos hábitos alimentares, apenas 24,7% dos participantes apresenta uma boa adesão ao padrão alimentar mediterrânico, sendo que os participantes com algum grau de insegurança alimentar possuem uma adesão mais baixa que os participantes sem IA.

Maria Palma Mateus, Ezequiel Pinto
Escola Superior de Saúde da Universidade do Algarve

ANA CUSTÓDIO

A PARTICIPAÇÃO NESTE PROJETO FOI UM DESAFIO PARA A FAMÍLIA

Ana Custódio nasceu em Lisboa, mas desde 2001 vive no concelho de Vila do Bispo, onde casou e teve seis filhos. A família de Ana Custódio é considerada uma família numerosa.

Participou com a família no documentário da campanha publicitária sobre alimentação saudável, uma das atividades do projeto Observatório Regional de Segurança Alimentar do Algarve. A este desafio, lançado pela Associação In Loco por indicação da Câmara

Municipal, chegaram mais, nomeadamente a participação noutras atividades do Observatório, tais como uma sessão de capacitação de técnicos e uma sessão de educação alimentar para agregados familiares na qual participaram todos os membros da família.

Para Ana Custódio, “o convite para participar no documentário sobre alimentação saudável foi um desafio para a família. A participação nesta atividade possibilitava a transmissão de uma imagem familiar portadora de uma mensagem sobre a alimentação saudável a baixo custo. O projeto tem muito a ver connosco, porque temos preocupações de fazer refeições económicas, o mais saudáveis possíveis”. Mas, para Ana Custódio, uma razão não menos importante para aceitarem este desafio é o gosto de toda a família por receitas e por cozinhar. O pai é o criativo e tem “muito jeito”, mas o filho mais velho “segue-lhe as pegadas”.

A participação no projeto trouxe alterações aos hábitos alimentares da família. Nas sessões para técnicos e agregados foi apresentada e experimentada a ideia de criar um menu semanal, como forma de ajudar as famílias a pouparem na confeção das refeições. “Pas-sámos a fazer um menu semanal. Fiz uma tabela, e ao domingo



juntamo-nos todos e com base nessa tabela fazemos um menu semanal. Pensamos o pequeno almoço, almoço e jantar, para as 8 pessoas e para toda a semana”.

Ana Custódio acredita que a participação da sua família no documentário vai ter impacto na sociedade, por ser o testemunho de uma família numerosa, que confecciona refeições saudáveis a baixo custo. Contudo, considera que o impacto vai ser ainda maior na sua comunidade, porque conhece a sua família e as suas preocupações. A família tem um blog onde há sempre muita conversa e interação. “É impossível ficar indiferente” ao testemunho e experiência da sua família, e esta é “mais uma forma de passar mensagem e contribuir para alterar os hábitos alimentares da comunidade”. Para além deste contributo para uma alimentação saudável e acessível, como Presidente da Associação de Pais do Agrupamento de Escolas de Vila do Bispo, Ana Custódio pensa organizar sessões de pais no próximo ano letivo para projetar o documentário sobre alimentação saudável e, assim, introduzir o debate sobre o tema. Há um longo caminho a percorrer, mas este é um desafio da família, que abraça com todo o prazer. Como diz Ana Custódio, “este projeto era mesmo a nossa cara e tem muito a ver com a nossa família”.



ABÍLIO GUERREIRO EDUCAR PARA UMA GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL

O projeto contou com a participação do Chefe de Cozinha Abílio Guerreiro, a quem coube a responsabilidade de participar como formador nas sessões de capacitação para técnicos e para os agregados familiares em todos os municípios do Algarve, na realização de todas as fichas técnicas e no livro de receitas, já editado e publicado pela Direção Geral de Saúde.

O trabalho foi de equipa, nomeadamente com dois nutricionistas, para que as receitas fossem ao encontro ao objetivos do projeto: receitas económicas até 1 euro ou até 2 euro para os dias festivos, que respeitassem os princípios da Dieta Mediterrânica, fossem do ponto de vista nutricional equilibradas, saudáveis e que privilegiassem a utilização dos produtos de origem local e sazonais. Uma das motivações que levou o Chefe Abílio Guerreiro a aceitar este desafio foi, justamente, o conceito inovador, ou seja, normalmente os chefes de cozinha estão vocacionados para a cozinha gourmet, em que o custo é importante mas podem utilizar tudo o que está à sua disposição. "Aqui o desafio foi conseguir realizar algumas receitas vencendo a dificuldade em fazer receitas criativas e apelativas para os agregados familiares mas com um custo baixo e utilizando os melhores produtos da época, o que não é fácil. Foi um grande desafio."

Simplificar, um conceito que aparentemente é difícil foi fundamental para que os agregados familiares passassem a adotar estas receitas no seu dia a dia, na alimentação familiar.



Na opinião do Chefe "o projeto vai ter impacto junto da comunidade, e isso é importante visto tratar-se de um projeto piloto que pretende avaliar se depois é possível replicá-lo a nível nacional."

Abílio Guerreiro considera fundamental neste projeto o envolvimento dos técnicos das câmaras municipais, que trabalham diariamente com os agregados familiares mais idosos, as famílias mais carenciadas e os agregados familiares muito grandes que dificilmente têm acesso a uma alimentação saudável e equilibrada.

Trabalhar o custo, junto dos agregados familiares é fundamental para os ajudar a planear as compras de forma a conciliar a qualidade da refeição com o menor custo.

O envolvimento neste projeto é também positivo para o trabalho de Abílio Guerreiro com os seus alunos da Escola de Hotelaria da Universidade do Algarve. "Vai ter um reflexo positivo na minha profissão e no meu trabalho com os alunos fazendo com que privilegiem os princípios da Dieta Mediterrânica, da sustentabilidade alimentar e da gastronomia sustentável."

MARCA “PRODUTO DA MADEIRA” ESTRATÉGIA DE AFIRMAÇÃO DA IDENTIDADE REGIONAL

“A marca territorial “Produto da Madeira” surge da necessidade de preservar a produção local e a paisagem humanizada que lhe dá suporte, num contexto da crescente globalização, dada a importância do setor para a economia regional e enquanto fator diferenciador da oferta turística da Madeira”, afirma o Diretor Regional de Agricultura, Paulo Santos, envolvido, desde o início, nesta iniciativa.

A marca “Produto da Madeira” deriva do Sistema de Certificação de Origem Garantida dos Produtos da Região Autónoma da Madeira, instituído, em março de 2011, pelo Governo Regional da Madeira.

A certificação abrange os produtos agrícolas e agroalimentares frescos e transformados e certos produtos do artesanato, relevando a origem regional do produto (matéria-prima e fabrico ou, em casos excecionais, apenas o fabrico), podendo ser utilizada por produtores, transformadores e comerciantes de produtos regionais certificados.

A marca tornou-se uma referência de distinção dos produtos no mercado regional, com bastante adesão por parte dos produtores, contando, no final de 2017, com 4782 aderentes, 93% dos quais de produtores agrícolas.

Conseguiu-se igualmente o envolvimento dos consumidores, que reconhecem a valia da marca e preferem os produtos certificados pela sua maior frescura e qualidade, como se conclui dos resultados do Inquérito Marca “Produto da Madeira”, de junho de 2014, em que 92% dos inquiridos disse conhecer a marca e 94% afirmou preferi-los aos de outras origens.

As iniciativas de sensibilização junto da população escolar de incentivo ao consumo de produtos saudáveis de origem local, bem como as campanhas promocionais, sob a marca coletiva “Produto da Madeira”, nos variados e frequentes eventos temáticos da Região, têm contribuído para a notoriedade da marca.



UM EXEMPLO DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL ONDE A MARCA “PRODUTO DA MADEIRA” CONFERE GARANTIA DE QUALIDADE

Em cerca de uma hora, percorremos de carro a distância que se para a freguesia dos Prazeres ao Funchal, na Madeira. Na memória dos nossos companheiros de viagem, gente da terra, está bem viva a memória do tempo em que a estrada entre os Prazeres e o Funchal demorava horas a percorrer de carro.

Então, Prazeres era terra onde só por necessidade se passava. “As poucas pessoas que por aí passavam não encontravam para matar a fome senão uma tasca. Não havia a via rápida, que tem poucos anos. A estrada era cheia de curvas. Para chegar ao Funchal de camioneta demorava-se quatro horas. Para comer alguma coisa ia-se à tasca comprar um papo-seco e atum em lata. Agora vem-se aos Prazeres para comer”, informa o pároco da

terra, Padre Rui Sousa, que é líder do processo de desenvolvimento local a que chama Quinta Pedagógica com base no passal da freguesia, que estava ao abandono.

Diz o Padre Rui Sousa: “O objetivo é a Quinta ser espaço de sensibilização para o respeito pela natureza. Agora isso está na moda, mas, quando comecei, há 20 anos, era coisa excêntrica. Chama-se a Quinta Pedagógica. O que se pretende é caminho para muitos anos”.

“Nestes longos 20 anos na freguesia houve mudança radical. O turismo desenvolveu-se: onde antes só havia uma tasca, há agora dez restaurantes e um hotel a apostar no respeito pela natureza”.

Esta grande mudança deve-se ao Padre Rui Sousa. Com cerca de 50 anos, mantém o brilho do olhar ao falar das pessoas e da natureza. Fala com paixão dos projetos que dinamiza na comunidade paroquial a partir da Quinta Pedagógica, que têm tido grande impacto no desenvolvimento económico e social da freguesia. O Padre Rui Sousa sabe distinguir sonhos de projetos, mantendo a capacidade de sonhar. Nos seus sonhos há uma casinha rodeada de floresta com um laboratório, um laboratório para a floresta autóctone.

Quando chegou aos Prazeres, a casa paroquial estava em ruínas, as terras do passal entregues às silvas. A fruta das explorações agrícolas dos habitantes que não era comida apodrecia no chão,



que a população, quase toda idosa, não tinha meio de transporte para vender a produção no mercado distante.

A Quinta foi o ponto de partida para a ação do Padre Rui Sousa. Tem como objetivo a recuperação do património, a sua reutilização, o combate ao desperdício, a dinamização da produção agrícola, a valorização dos recursos endógenos, o respeito pelo ambiente e pela tradição, a sustentabilidade, o desenvolvimento de parcerias, a procura da inovação, a integração social e a pedagogia para esses objetivos.

O projeto Quinta Pedagógica envolve a aldeia. Tem dimensão económica com componente ambiental e social.

A preocupação com os idosos e com a promoção da igualdade de género é transversal a todas as atividades. "Há 20 anos, uma senhora ir ao café era escandaloso, quase pecado. Quando foi criada a Casa do Chá, as velhinhas vinham comigo tomar café antes da missa. Agora são elas que me convidam a ir a qualquer café. Há uma evolução que parece coisa menor mas não é."

A Quinta dá trabalho a sete pessoas a tempo inteiro, além de vários colaboradores de instituições parceiras (Secretaria Regional de Agricultura, Câmara Municipal da Calheta, Laboratório Regional de Engenharia Civil) e de muitos voluntários e voluntárias, sobretudo pessoas de idade e estrangeiros a fazer estágios profissionais, ou que procuram a residência artística da Quinta.

A MARCA "PRODUTO DA MADEIRA" É GARANTIA DE CONFIANÇA

A sustentabilidade económica do projeto é assegurada pela venda dos produtos, que são todos vendidos sob marca "Produto da Madeira".

À pergunta 'qual a vantagem do uso da Marca', a resposta é imediata, sem hesitação, "o turista, se tiver o símbolo, compra. A marca Madeira conseguiu impor-se; as pessoas têm a certeza que é nosso".

Há confiança na Marca, o que é fundamental, principalmente para os produtos alimentares. "Por exemplo, nós temos alguns produtos nalgumas lojas que se por descuido não colocarmos a marca Madeira somos chamados à atenção. Sobretudo no aeroporto é importante a Marca", considera o Padre Rui Sousa.

"Primeiro, começou-se pela produção das compotas e dos chás, depois da sidra, dos vinagres de sidra; agora dos licores, dos frutos secos, da banana seca e de vários outros frutos secos; depois foram as conservas. Entre elas a de pimentão e a de físalis, fruto conhecido nos Açores por "tomate de capucho". Consegui fazer conserva de físalis, que é coisa complicada."

Cada um destes produtos resulta da transformação de produções da Quinta, sendo também comprados aos agricultores locais. Tudo assenta em dinâmica de desenvolvimento local com respeito pelo ambiente.



A cada produto está associada ação coletiva para a sua promoção, com componente de integração social, nomeadamente dos idosos, e a animação turística que atrai milhares de pessoas à freguesia.

“Em fevereiro temos as camélias [bênção das camélias], em março os espantalhos [concurso e exposição de espantalhos]. Em abril é a festa da Páscoa sem outras coisas. Em junho vem a semana das Sidras com outra ação, o leilão dos galos.” A cada ação corresponde componente religiosa e mostra ou festival dos respetivos produtos.

A PAIXÃO PELAS CAMÉLIAS TRANSFORMA-SE EM PROJETO DE DESENVOLVIMENTO

“Quando cheguei, comecei a plantar camélias na quinta, porque gosto muito de flores. Plantava uma. No dia seguinte já não havia a camélia. Quem passava achava que era flor bonita e levava. Vendo o interesse, comprei muitas e disponibilizei-as a preço baixo. Toda a gente comprou. Vinte anos depois quase toda a gente tem a sua camélia em casa”.

“No adro instalamos uma grande tenda e fazemos mostra de

camélias. Aparecem flores lindíssimas na freguesia, que eu nem sabia existirem. São as plantadas há vinte anos. Procuramos tirar os velhinhos de casa, pôr os mais novos a visitar os doentes seus vizinhos e também trazer os turistas à freguesia”, acrescenta o Padre Rui.

Nesta Quinta existe também uma minhocultura e painéis so-

lares para produção de energia. Tudo inserido na perspetiva de sensibilização das pessoas para a sustentabilidade económica e ambiental. “Eu próprio levo estrume da minhocultura aos agricultores. Sou o único pároco do mundo que oferece estrume aos agricultores; eles agradecem.”

A par da transformação dos produtos agrícolas e das flores, “que as pessoas têm flores muito bonitas. Dizia-se que as flores são a mobília dos pobres”. Há também uma Galeria de Arte associada à Residência Artística.

“Os artistas fazem residência na Quinta Pedagógica dos Prazeres e desenvolvem trabalhos com ligação ao meio e à comunidade. Temos exposição permanente de fotografias que estão postas nas paredes. A iniciativa resultou da intervenção de um fotógrafo que tirou fotografias das pessoas de cá”, explica Nélio, trabalhador da Quinta, responsável por esta atividade.

“É interessante ver que os diversos espaços estão integrados na freguesia. Não foi coisa construída, foi desenvolvendo-se naturalmente”, acrescenta Nélio.

Outra dimensão desta Quinta Pedagógica é o restauro e recuperação de edifícios e de espaços abandonados.

A nossa visita à Quinta terminou no Herbário da autoria do padre Nóbrega. É obra artística, dada a forma como estão organizadas as plantas em exposição.



GESBA

A MARCA MADEIRA CONFERE GARANTIA DA ORIGEM E DA QUALIDADE

A GESBA – Empresa de Gestão do Setor da Banana é uma empresa pública, criada pelo Governo Regional da Madeira, que, segundo Jorge Dias, membro da administração da empresa, “surgiu num contexto de reestruturação do setor, visando a sustentabilidade do mesmo, assegurando o escoamento e a valorização da produção, bem como o aumento do rendimento dos produtores”, numa altura em que o setor privado, nomeadamente as cooperativas, não conseguiam garantir a necessária organização da produção.

A GESBA foi constituída em 2008 e, desde essa altura, não tem parado de crescer, garantindo o escoamento de toda a banana produzida na região, segundo referiu a mesma fonte. Atualmente, recolhe, processa, certifica e vende a banana de 2900 produtores que correspondeu, em 2017, a mais de 21 mil toneladas, segundo informação de Agostinho Serrão, técnico da empresa.

O vínculo entre os produtores e a GESBA é feito através da candidatura para apoio à produção. O produtor “faz uma ficha de inscrição e a seguir faz uma candidatura às ajudas europeias, nessa candidatura ele declara que irá entregar a banana na GESBA e que irá cumprir os requisitos das boas práticas agrícolas”, explica o técnico Agostinho Serrão.

Toda a fruta é vendida sob a Marca “Produto da Madeira”. Para Jorge Dias a “Marca Produto da Madeira é uma identificação dos produtos da Madeira que faz reconhecer os nossos produtos, é uma forma de referenciar geograficamente a origem do produto.”

No âmbito da política comercial de valorização do produto, a GESBA tornou-se a primeira empresa da Região Autónoma da Madeira a obter a certificação GLOBAL G.A.P. que abrange todas as etapas da produção, desde as explorações agrícolas até à sua comercialização, através de um sistema integrado de garantia do produto.

“Temos técnicos que prestam o apoio técnico aos produtores que aderiram a esse sistema de certificação. Esta é uma exigência para exportação mas há clientes nacionais que também fazem a exigência dessa certificação”, acrescenta Agostinho Serrão.

Da banana comercializada pela GESBA, apenas 15% vai para o mercado regional, sendo os restantes 85% escoados maioritariamente para o Continente.

A banana é o produto agrícola que atinge maior volume de exportação e assume grande importância económica para os muito pequenos produtores, para os quais constitui um complemento de reforma ou de salário. “Para quem recebe o salário mínimo fazer mais 200 euros por mês de banana, faz toda a diferença”, acrescenta Jorge Dias.



"MARCA AÇORES. CERTIFICADO PELA NATUREZA"

A designação da marca territorial reflete a importância estratégica que as políticas públicas atribuem aos recursos naturais e produtos endógenos na dinamização da economia regional.

A "Marca Açores. Certificado pela Natureza", foi criada, pelo Governo Regional dos Açores, em janeiro de 2015, com a finalidade de projetar o território e a economia dos Açores nos mercados interno e externo, valorizando a genuinidade, diferenciação e qualidades dos produtos da Região.

Podem aderir à marca os produtos produzidos na Região que apresentem uma incorporação regional relativa aos seus cus-

tos de produção, somados a critérios adicionais, igual ou superior a 50%.

Para além de poderem utilizar a "Marca Açores" nos rótulos, embalagens e todo o material promocional dos produtos, as empresas aderentes beneficiam de campanhas de comunicação e marketing e a participação em eventos da iniciativa da "Marca Açores", promovidos pela Sociedade para o Desenvolvimento Empresarial dos Açores (SDEA), entidade gestora da marca.

A missão da SDEA passa por promover a comercialização e a valorização dos produtos ancorados na "Marca Açores", através da abertura de novos mercados e da fidelização dos clientes, em estreita colaboração com as empresas e associações empresariais, facilitando a participação das empresas em feiras, missões empresariais e em campanhas promocionais em parceria com a distribuição, a edição de material de comunicação e marketing, etc.

O sucesso da "Marca Açores" é evidenciado pelas 165 empresas e 2710 produtos e serviços atualmente certificados e pelo aumento de 22% no respetivo volume de vendas, em 2017.

De entre o "Mundo Marca Açores", o setor agroalimentar é maioritário, com 110 empresas certificadas e 2500 produtos aos quais foi concedido o selo da marca.

Para Marisa Toste, do Conselho de Administração da SDEA, "o mérito da "Marca Açores" deve-se, em grande medida, à equipa de gestores da marca, muito motivada e criativa, que acompanha diretamente os empresários, e aos próprios empresários que acreditaram no projeto".

No curto prazo, a aposta é a valorização dos produtos, aliando a diferenciação à inovação com sustentabilidade, estando programada a realização de ações de formação para gestores em matéria de desenvolvimento sustentável. No horizonte está a ambição da criação de clusters "Marca Açores".



QUEIJO VAQUINHA

QUANDO A PRODUÇÃO SE DIVERSIFICA E A FAMÍLIA DÁ NOVA VIDA AO NEGÓCIO

Apanhámos um táxi em Angra de Heroísmo, na Ilha Terceira, e partimos em direção à Canada do Pilar, nas Cinco Ribeiras. Durante a viagem o jovem taxista, com cerrado sotaque terceirense, falou-nos com orgulho da sua terra e das perspetivas de futuro para os jovens e as jovens da sua idade. Conhecia bem o dinamismo de Zita Cota, a jovem com quem nos íamos encontrar. "A Zita

produz o melhor queijo dos Açores, o *Queijo Vaquinha*", disse o taxista, "se quiserem venho cá ter para vos levar de volta, que aqui não é fácil arranjar transporte", e assim foi.

Zita Cota, com apenas 27 anos, lidera, com êxito, uma empresa familiar que integra diversas atividades ligadas à agricultura.





Herdou do pai, João Cota, o gosto pela terra e pela produção de queijo. O seu pai era agricultor e criador de gado. Tinha 30 vacas leiteiras e vendia toda a produção a um artesão da terra que fazia queijo com o leite que comprava aos produtores na vizinhança.

A idade avançada do artesão, autor da marca e primeiro responsável pelo prestígio do *Queijo Vaquinha*, começou a ser vista como uma ameaça para o agricultor que em breve deixaria de ter quem lhe comprasse o leite. Resolveu, então, comprar a queijaria e contratar o artesão para trabalhar com ele para lhe passar a arte. Foi assim que o *Queijo Vaquinha* entrou e assentou na família Cota.

“Isto começou em 1998, com o meu pai, que comprou a patente ao antigo artesão, que veio trabalhar connosco durante três anos. Faziam apenas o *Queijo Tradicional*, que é um dos cinco queijos que fazemos atualmente. *Vaquinha* é a marca que dá o nome a vários tipos de queijo que nós produzimos, o *Tradicional*, o *Ilha Terceira*, o *Picante*, o *Tipo Ilha* e o *Queijo Fresco*”, explicou Zita Cota.

Este período de três anos foi um período de transição fundamental para João Cota aprender a fazer o queijo. Entretanto, o número de vacas aumentou para 100 e outras atividades foram surgindo, além da queijaria: um bar que serve também para venda e degustação de queijo, a *Rota Vaquinha* e alojamento para turistas. Trabalham na empresa *Queijo Vaquinha* 16 pessoas, todas jovens “incluindo as da lavoura”. “Ao domingo à tarde, só no balcão somos sete”.

Além da queijaria, trabalha ao balcão do bar e na gestão. “É importante ter alguém no balcão com quem as pessoas se identifiquem e que saiba explicar todo o processo às pessoas. A relação com as pessoas é importante para a empresa”, considera Zita Cota.

A produção do leite e as atividades turísticas são da responsabilidade do irmão, Sérgio Cota.

Os turistas acompanham as atividades no campo, incluindo a ordenha, e no final visitam a fábrica e fazem uma degustação de queijo. O *Queijo Vaquinha* já está em todos os roteiros. “A parte do fabrico tem uma grande vitrine através da qual os turistas podem observar o processo de fabrico sem interferir na higiene do fabrico. Temos sempre uma mesa à disposição com todos os tipos de queijo para provas gratuitas”.

Está a transformar 1500 litros de leite diários e 90% das vendas são feitas na própria exploração. Os 10% da produção que resta é vendida nos supermercados locais e alguma coisa pouca em duas lojas em Lisboa, as Lojas dos Açores.

Toda a produção da *Queijo Vaquinha* é vendida sob a Marca Açores. “É uma forma mais fácil de sair para fazer a divulgação, quando queremos mostrar o nosso produto lá fora. É mais fácil a nível de

custos, de visibilidade, eles tratam da logística toda, dos transportes, nós só temos que disponibilizar o produto, isto da Marca Açores foi de facto muito bom. Organizam reuniões com potenciais compradores. As pessoas identificam mais facilmente a Marca Açores e associam a produto de qualidade”, considera Zita, que acrescenta “acaba por haver uma parceria engraçada dos dois lados, nós e a Marca, apoiam os transportes a 75% para exportação. O transporte sem este apoio era caríssimo, encarecia 3 euros o kg de queijo”. Sobre o potencial de expansão da empresa, Zita Cota não tem dúvidas: “por enquanto não queremos crescer, a estratégia é a qualidade e a especificidade dos produtos, queremos continuar numa coisa familiar”.



PICO

QUANDO CHÃO DE LAVA SE TRANSFORMA NO MELHOR DOS VINHOS

A produção de vinho do Pico, hoje protegido e reconhecido como denominação IGP – Indicação Geográfica Protegida, começou no século XV pela mão de Frei Pedro Gigante, um frade franciscano que, percebendo o potencial daquele chão de lava, inóspito e incultivável segundo relatos da época, cavou buracos na rocha vulcânica e aí plantou as primeiras cepas.

A rocha que parecia incultivável é hoje terra fértil de vinha, entre muros e maroiços. Os maroiços são uma espécie de esculturas construídas com os pedaços de rocha que vão sendo retirados do solo. Os muros contornam pequenas parcelas, os currais, onde se cultivam as vinhas. Meia dúzia de videiras em cada curral. Ali tudo é manual, tudo é perfeito e cada pedra conta uma história. Os currais protegem as vinhas dos ventos marítimos que ali sopram com força. Os currais, o solo de pedra vulcânica e os maroiços têm uma função importante: acumulam o calor do sol, que durante o dia é forte, e libertam-no à noite, constituindo uma espécie de aquecedor para as vinhas, que faz com que os vinhos das uvas ali produzidas tenham níveis de álcool na ordem dos 18 graus. No Pico faz-se do melhor vinho licoroso sem adição de álcool.

Losmenio Goulart, Presidente do Conselho de Administração da Picowines - Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico falou-nos com



entusiasmo da vida da cooperativa e da evolução do setor. Tem 41 anos de idade, é licenciado em Gestão e empresário. É também produtor de Vinho do Pico com 18 hectares de vinha.

"Neste momento, temos 247 associados entre os quais aproximadamente 160 no ativo. A dimensão média das explorações é baixa, anda na ordem dos dois hectares. Nos últimos anos conseguimos rejuvenescer a população vitícola graças ao projeto VITIS implementado pelo Governo Regional mas, apesar disso, a média de idades anda na ordem dos 50 anos", disse Losmenio Goulart.

A cooperativa foi fundada em 1949, contudo o primeiro ano de laboração foi em 1962. É a única cooperativa vitícola no Pico. Na ilha também existem adegas privadas, produtores engarrafadores, existem mais cinco produtores certificados que trabalham em nome individual ou com a sua própria empresa, mas a Cooperativa é o maior e certifica quase 90% dos vinhos certificados do Pico.

Em termos de evolução tecnológica refletida na qualidade do vinho registou-se um grande salto no início deste século com a introdução de novos sistemas de fermentação. Foi nesta altura que se passou da fase da venda do vinho à pipa para se vender à garrafa. "Toda esta evolução que se traduziu da adoção de novos sistemas de fermentação, novos sistemas de tratamento das uvas com muito mais controlo de temperatura, de higiene e em todo o processo foi muito importante."

"Recentemente, tivemos financiamento do PRORURAL+ para comprar equipamento que é essencial, nomeadamente uma linha de engarrafamento de espumante. Esta é a mais recente inovação, ainda não há espumante Açoreano no mercado mas está para breve, provavelmente antes do final do ano. Será o primeiro espumante Açoreano da colheita de 2016", anuncia o administrador.

O principal mercado é regional, contudo já estiveram muito mais dependentes do mercado regional do que agora, começando a ter alguma posição no mercado nacional e também no internacional com alguns parceiros, nomeadamente na Alemanha, Itália, França e Nova Iorque.

Toda a produção é vendida sob a designação "Marca Açores", que é, segundo o administrador da Cooperativa, "o garante de qualidade de que é um produto regional submetido a todo o rigor que isso implica: a matéria-prima ser regional, todo o processo de fabrico decorre na região feito por gente de cá com um processo muito

artesanal, apesar de alguma evolução tecnológica que garante que é um produto genuíno e não industrial".

A empresa gestora da Marca Açores, a SDEA - Sociedade para o Desenvolvimento Empresarial dos Açores, faz um grande trabalho de promoção dos produtos, "sem dúvida, já fizeram vídeos promocionais, convida-nos a apresentar os nossos produtos sempre que trazem cá possíveis investidores. A SDEA abre portas para mercados internacionais e nós, a título quase gracioso ou de uma forma relativamente económica, podemos aceder a possíveis investidores sem despende muito e isso, de facto, é muito importante.", reconhece Losmenio Goulart.

Questionado sobre a qualidade e diversidade dos vinhos, Losmenio Goulart não hesita em afirmar que "o Frei Gigante é a nossa principal marca, é branco. Nos tintos, é o Terras de Lava. Vendemos mais branco e há mais produtores a produzir vinhos brancos. O nosso vinho licoroso foi à mesa dos czares, o chamado Verdelho, e que foi durante muitos anos a base da cooperativa". Além dos vinhos de mesa, a cooperativa produz também aguardentes vínicas, envelhecidas em casco de carvalho e licores.

Em 2004, a área de vinha na ilha passou de 250 hectares para cerca de 1000, quadruplicou, foi o resultado do investimento feito ao abrigo do VITIS. "As uvas são bem pagas ao produtor, faz com que não haja taxa de abandono ou que seja muito reduzida e se alguns quiserem abandonar haverá alguém que lhe dê continuidade. Eu não sou muito pessimista em relação ao futuro mas foi um grande investimento por parte do Governo Regional, cerca de 19 milhões de euros através do programa VITIS que abrangeram centenas de pessoas", reconhece o administrador da Cooperativa que considera também que a "abertura de novos mercados é fundamental para o aumento da produção que irá resultar deste investimento, só conseguimos valorizar a uvas se conseguirmos valorizar a jusante o vinho e para isso é fundamental a conquista de novos mercados". Questionado sobre o que diferencia o Vinho do Pico, Losmenio Goulart não tem dúvidas: "as diferenças são evidentes, temos um vinho que é mais ácido e este nível de acidez dá-lhe mais frescura. A proximidade ao mar confere um nível de salinidade que o diferencia. A casta que cultivamos, o Arinto dos Açores, está perfeitamente adaptada ao nosso clima e às nossas condições de produção. Sofreu mutações genéticas ao longo dos séculos e portanto tem características muito próprias. O mesmo sucedeu com a Terrantês do Pico. O solo vulcânico do Pico, o nosso *terroir* é único, tem uma influência muito forte."

Existe uma crescente ligação entre o turismo e a produção de vinho. "O enoturismo está cada vez mais em voga, basta ver que de 2016 para 2017 duplicou a nossa faturação nas visitas pagas e nos roteiros que nós definimos com provas de vinhos com percursos mais longos dentro da adega. Estamos a falar na ordem das centenas de milhares de euros só neste negócio [visitas e vendas diretas]".

Os desafios para o futuro são basicamente continuar a modernização tecnológica da adega, que é um processo sempre inacabado, conquistar espaço nos mercados internacionais mas não desvalorizando o mercado local, regional e nacional. "Vinhos de qualidade associados às visitas, às provas e às vendas diretas, as visitas às vinhas integrando o enoturismo será um negócio de futuro no Pico que pode ser complementado com alojamento enquadrado na paisagem e na vinha", remata Losmenio Goulart.

SLOW FOOD'S CONTRIBUTION TO THE DEBATE ON THE SUSTAINABILITY OF THE FOOD SYSTEM, 2013
<https://www.slowfood.com/slowlife/wp-content/uploads/ING-food-sust.pdf>

EU POLICY OPTIONS TO ENCOURAGE MORE SUSTAINABLE FOOD CHOICES, Commissioned Report, 2013
https://livewellforlife.eu/wp-content/uploads/2015/06/IEEP-report_with-LW-cover-1.pdf

THE NEW SCIENCE OF SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS - Overcoming Barriers to Food Systems Reform, 2015
http://www.ipes-food.org/images/Reports/IPES_report01_1505_web_br_pages.pdf

EUROPEAN FOOD AND NUTRITION ACTION PLAN 2015–2020, 2015
http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0003/294474/European-Food-Nutrition-Action-Plan-20152020-en.pdf?ua=1

GLOBAL FOOD SECURITY 2030 - Assessing trends with a view to guiding future EU policies, 2015
<http://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC94867/lbna27252enn.pdf>

HUMAN HEALTH IMPLICATIONS OF ORGANIC FOOD AND ORGANIC AGRICULTURE, 2016
[http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2016/581922/EPRS_STU\(2016\)581922_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2016/581922/EPRS_STU(2016)581922_EN.pdf)

FOOD 2030: FUTURE-PROOFING OUR FOOD SYSTEMS THROUGH RESEARCH AND INNOVATION, 2017
https://fit4food2030.eu/wp-content/uploads/2018/02/food2030-future_proofing_our_food_systems.pdf

NUTRITION AND FOOD SYSTEMS - A REPORT BY THE HIGH LEVEL PANEL OF EXPERTS ON FOOD SECURITY AND NUTRITION, 2017
<http://www.fao.org/3/a-i7846e.pdf>

PORTUGAL

INQUÉRITO ALIMENTAR NACIONAL E DE ATIVIDADE FÍSICA IAN-AF 2015-2016
https://ian-af.up.pt/sites/default/files/IAN-AF%20Relat%C3%B3rio%20Resultados_1.pdf

ESTRATÉGIA INTEGRADA PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, 2017
<https://dre.pt/application/conteudo/114424591>

PROGRAMA NACIONAL PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, 2017
https://www.alimentacaosaudavel.dgs.pt/activeapp/wp-content/files_mf/1507564169PNPAS_DGS2017.pdf

ESTRATÉGIA NACIONAL PARA A AGRICULTURA BIOLÓGICA, 2017
<https://dre.pt/application/file/a/107761804>

ESTATUTO DA AGRICULTURA FAMILIAR, 2018
<https://dre.pt/application/file/a/115933763>

ESTRATÉGIA NACIONAL E PLANO DE AÇÃO DE COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR, 2018
<https://dre.pt/application/conteudo/115191272>

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 2018
<https://dre.pt/application/conteudo/115777792>





AV. AFONSO COSTA, 3 | 1949-002 LISBOA | PORTUGAL | TEL.: (351) 218 442 391 | FAX: (351) 218 442 380 | E-MAIL: REDERURALNACIONAL@DGADR.PT

