Rede Rural Nacional

2018

emRede 7

Revista da Rede Rural Nacional

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 RNN (Graça Mateus); DRDR da R.A. dos Açores- Ponto Focal da RNN (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 LOPES

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 agronómicas 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 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.

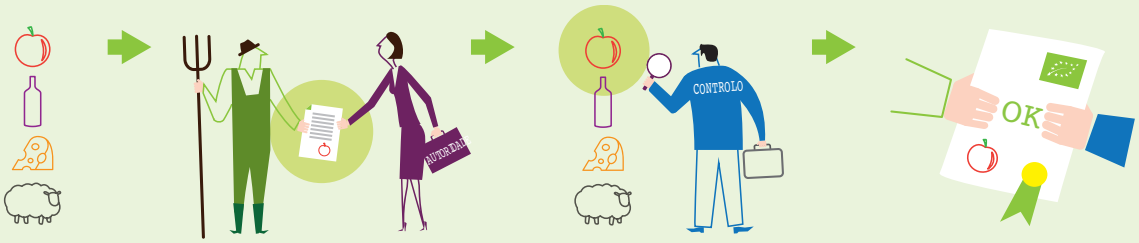
Entretanto, novos horizontes se abrem com o choque tecnológico em curso, com a agricultura de precisão, recorrendo a satélites, drones, robôs, sensores, sondas, tablets, Apps, colocando a captação, armazenagem e gestão da informação no centro das decisões e a melhoria da performance de máquinas e equipamentos 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.

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



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 edafo-climáticas 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.

ESTRATÉGIA NACIONAL DE COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

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

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 percetível 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.

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;

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 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 edução 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 GPP[1]) 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 Sarmento
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 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 adequado[1]". De igual forma, é fundamental elaborar um regulamento que permita que o trabalho do CONSANP atinja os objetivos previstos e necessários.

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

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

Rui Matias Lima
Direção-Geral da Educação

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 referência 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 curriculum, 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 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 relações 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.

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 remunerem 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

Angelo Rocha
Produtor Biológico
Fundador da AGROBIO,
BIOCOOP, INTERBIO
e ARBIO

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 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!

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:

Semear – produção para a Distribuição em circuito curto – Oeiras (2018) – Cecília Delgado

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 exponenciada 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

Carlos Dias Pereira
Instituto Politécnico de Coimbra, Escola Superior Agrária

Marta Henriques
Instituto Politécnico de Coimbra, Escola Superior Agrária

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-

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

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 impactes 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.

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).

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/clientservice/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

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

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 de telemetria para consumos de água e energias, com impacto significativo na redução do consumo e consequentemente 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 acrescer, 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!

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

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 localmesnte 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*' promovem 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.

"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*

| https://www.slowmovementportugal.com/

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

Margarida Belém
Presidente da Câmara Municipal 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 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 excecional 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, distribuímos 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 gazes com efeito de estufa com origem antropogénica (GRAIN, 2014; UNCTAD, 2013). Deste montante, cerca de 18% advêm dos processos de deflorestação (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 distintivas[1].

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 (Chiffoleau, 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 impacte 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.

Chiffoleau, 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-howmuch-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 fort he 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 sistémicas e 'glocais' – 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 vida[1], 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 diversidade[2].

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, Grecia/Koroni, Croácia/Hvar e Brac, Chipre/Agros, Marrocos/Chefchaouen e Portugal/Tavira[2].

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-

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 pública[3] e teve 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.

1. O termo dieta deriva da palavra grega diaíta que significa modo ou estilo de vida.
2. https://ich.unesco.org/en/RL/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.

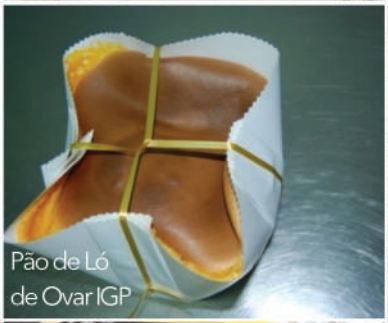
Dougall (2017). Fixing food: The Mediterranean Region - Building sustainable food systems through capacity-building and co-operation. Parma - Italy: The Economist Intelligence Unit - Barilla Center for Food & Nutrition.

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

FAO (2012). Sustainable Diets and Biodiversity - Direcions 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.



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 societais 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 substitui 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 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. Admitindo 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).

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.

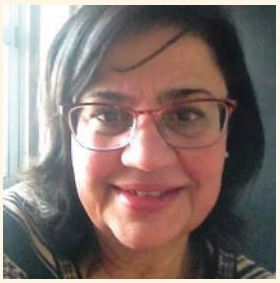
Bertílio Gomes
Cozinheiro e *Chef*

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.

Produção de vegetais para a distribuição em circuitos curtos – Loures (2018) - Cecília Delgado



Teresa Noronha
Faculdade de Economia,
Universidade do Algarve

EVOLUÇÃO DOS SISTEMAS AGROALIMENTARES EM PORTUGAL[1]

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 homogéneas, elas representam recetáculos 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 investigação 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).

APRECIAÇÃO 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 competitividade 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 atratibilidade 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 á 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 percecionados 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

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 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.

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, assumindo 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

ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL E DESPERDÍCIO ALIMENTAR

A COOPERATIVA DE CONSUMO "FRUTA FEIA"

Isabel Soares
Fruta Feia,
CRL - Cooperativa de Responsabilidade Limitada

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]

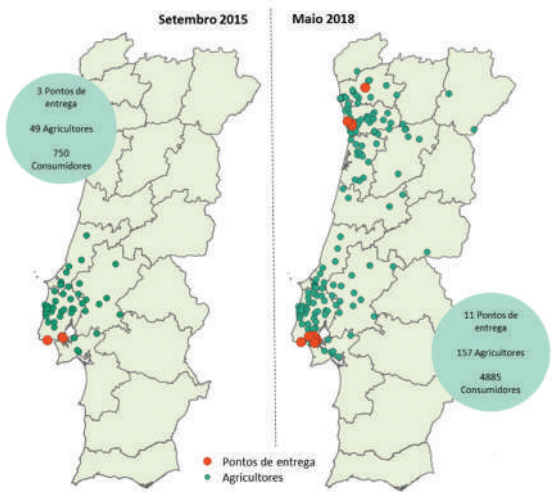
Os motivos para este desperdício são vários e ocorrem ao longo de toda a cadeia agroalimentar. Modelos de produção intensivos, condições inadequadas de transporte e armazenamento, adoção de prazos de validade demasiado apertados e promoções que encorajam os consumidores a comprar em excesso são algumas 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