

Relatório de Évora

reLOCALiza

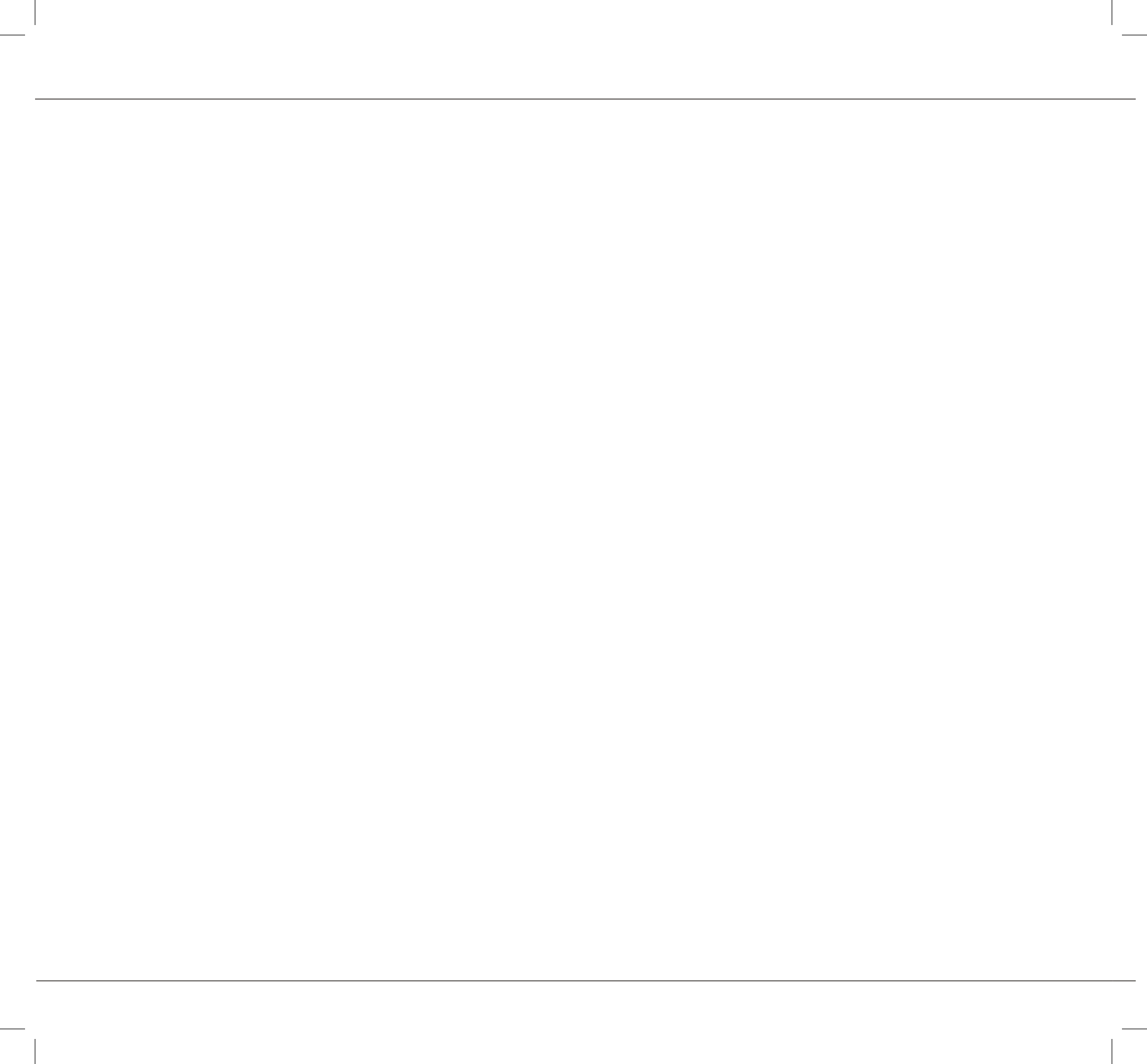


Entidades Parceiras:



Financiado por:





Relatório de Évora



Título: Relatório Municipal de Évora

Autoria: Confederação Nacional da Agricultura, Instituto Politécnico de Coimbra/Escola Superior Agrária de Coimbra, Trilho - Associação para o Desenvolvimento Rural

Design e paginação: CINEP/IPC

©2021, Confederação Nacional da Agricultura, Instituto Politécnico de Coimbra/Escola Superior Agrária de Coimbra e Trilho - Associação para o Desenvolvimento Rural

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte deste livro pode ser impressa, fotocopiada, ou reproduzida ou utilizada de alguma forma ou por meio mecânico, eletrónico ou outro, ou em qualquer espaço de armazenamento de informação ou sistema de busca eletrónico sem permissão por escrito dos editores.

Impressão: FIG - Indústrias Gráficas, SA

Depósito Legal: 485777/21

Entidades Parceiras



Financiado por:



Índice

5	Sumário Executivo
7	1. Introdução
8	2. Caracterização do Município
8	2.1. O Território, a Agricultura e os Agricultores
8	2.1.1. O Território
9	2.1.2. Ajudas directas à agricultura
10	2.1.3. Organização e formas de escoamento da produção
10	2.2. Caracterização da Restauração Colectiva
11	2.2.1. Ensino
12	2.2.2. Apoio Social
12	2.2.3. Estabelecimentos prisionais e titulares educativos
12	3. Caso de estudo – projecto piloto
12	3.1. Contextualização
13	3.2. Procedimentos de contratação
14	3.3. Caracterização da oferta actual
15	3.4. A procura actual das cantinas escolares do concelho
15	4. Estratégia
15	4.1. Potencialidades e estrangulamentos identificados pelos parceiros do projeto piloto
16	4.2. Considerações finais
19	5. Referências Bibliográficas

Figuras

- 8 Figura 1. Localização do concelho de Évora na NUT III – Alentejo Central
- 9 Figura 2. Área (ha) das principais produções vegetais no concelho de Évora
- 9 Figura 3. Produção animal, em n.º de animais (INE, 2009)
- 10 Figura 4. Pedidos Únicos no concelho de Évora por tipo de Ajuda (nº) (IFAP: GPP, 2016)

Tabelas

- 9 Tabela 1. Número de explorações, nº de agricultores e SAU no concelho de Évora
 - 10 Tabela 2. Organização dos produtores, da produção e do escoamento (CMC, IFAP, I.P.)
 - 11 Tabela 3. Agrupamentos de escolas, número de estabelecimentos de ensino e número de alunos
 - 12 Tabela 4. Cantinas da Universidade de Évora
 - 12 Tabela 5. Instituições de apoio social – Infância, juventude e seniores – Dados de 2020
 - 14 Tabela 6. Produtos produzidos no Concelho de Évora
 - 15 Tabela 7. Consumo de hortícolas e frutas por cada 10 000 refeições servidas nas cantinas escolares
 - 16 Tabela 8. Potencialidades e estrangulamentos
-

Sumário executivo

O projecto reLOCALiza tem por base estudos realizados em diferentes territórios, em Portugal, cujo principal objectivo é contribuir e incentivar o desenvolvimento de Circuitos Curtos Agro alimentares, através da definição metodológica de como os concretizar para o abastecimento de cantinas públicas com produtos provenientes da Agricultura Familiar.

Foram realizados inquéritos aos agricultores bem como aos responsáveis das cantinas públicas nos concelhos da Covilhã, de Mogadouro e Vila Pouca de Aguiar para levantamento das necessidades de produtos necessários ao seu abastecimento e as quantidades produzidas localmente tendo por base a Agricultura Familiar. No concelho de Évora a abordagem foi um pouco diferente, tendo-se procedido, a par da recolha de informação primária, à análise e reflexão sobre a situação atual de um “projecto piloto” iniciado em 2017, o qual tem como principal objetivo promover o abastecimento das cantinas escolares do concelho através de produtos oriundos da Agricultura Familiar.

Na implementação do projeto piloto, realçam-se como aspectos positivos a satisfação das entidades envolvidas, a dinamização da economia local, o fornecimento de produtos sazonais às escolas, o interesse crescente de produtores e a possibilidade de adesão de outras cantinas públicas. Como aspectos negativos dá-se realce

à excessiva carga burocrática e à dificuldade em adequar as ementas à sazonalidade dos produtos e à sua disponibilidade em termos Regionais.

O projecto reLOCALiza tem o apoio do PDR2020 e resulta de uma parceria com vários actores sociais portugueses. Este relatório reflecte o trabalho realizado pelos parceiros, apresentando os resultados obtidos.

Introdução

O reLOCALiza é um projecto baseado em estudos locais, passíveis de concretizar e aplicar a diferentes territórios, cujo principal objectivo é promover o abastecimento de cantinas públicas com produtos provenientes da Agricultura Familiar.

O reLOCALiza resulta da parceria de um conjunto de actores sociais portugueses – incluindo Associações, Confederações, Cooperativas e Institutos. As organizações que integram o projecto são: CNA - Confederação Nacional da Agricultura; IPC - Instituto Politécnico de Coimbra; TRILHO - Associação para o Desenvolvimento Rural; ADARAD - Associação para Desenvolvimento Agrícola e Rural das Arribas Douro; APT - Associação dos Agricultores e Pastores do Norte; ADACB - Associação Distrital do Agricultores de Castelo Branco; Coimbra Mais Futuro - CMF - Associação de Desenvolvimento Local de Coimbra.

Este projecto, apoiado pelo PDR2020, enquadra-se na área temática dos Circuitos Curtos Agroalimentares (CCA) e nos temas “Metodologias para a Criação de modalidades de CCA – Definição de Metodologias para a Criação de Mercados de produtores e para circuitos de abastecimento de produtos locais a uma rede de cantinas públicas (CCA2.2)” e “Capitalização de Experiências relevantes de CCA em Portugal e na Europa (CCA1.1)”. O envolvimento comunitário que os

CCA apresentam, logo à partida, na sua definição “...venda directa do produtor para o consumidor...” associam uma proximidade geográfica e relacional entre produtores e consumidores que se traduz não só na preocupação com a proveniência e natureza dos alimentos, mas também na manutenção de sistemas de produção tradicionais, de pequena dimensão, que promovem o desenvolvimento local e uma Agricultura Familiar que, em si, contribui de igual forma para o bem-estar e para a fixação de populações em regiões com maior risco de desertificação. Este projecto, ao apresentar a análise e casos de estudo de diferentes regiões do País, no que às cantinas públicas e à produção agrícola diz respeito, visa mostrar as potencialidades, as ameaças, as oportunidades e os estrangulamentos a todos os actores envolvidos nesta temática, promovendo a adaptação a novos contextos.

A identificação e caracterização da procura (as necessidades das cantinas) e da oferta (de produtos locais tendo por base a Agricultura Familiar) no **concelho de Évora**, assentam numa metodologia que conjugou a realização de entrevistas a responsáveis de cantinas públicas do concelho com a análise de dados anteriormente recolhidos pela Associação Trilho e que, complementadas com diversas estatísticas oficiais, constituíram a informação de base para a elaboração do presente Relatório Municipal.

2. Caracterização do Município

2.1. O Território, a Agricultura e os Agricultores

2.1.1. O Território

O concelho de Évora localiza-se no distrito de Évora, na região do Alentejo, NUT III – Alentejo Central (Figura 1), tem uma área de, aproximadamente, 1307km².¹ Está dividido em **12 freguesias** e é limitado a Norte pelo concelho de Arraiolos, a Sul por Portel, a Oeste pelo concelho de Montemor-o-Novo, a Nordeste por Estremoz, a Leste pelo concelho de Redondo, a Sueste pelo concelho de Reguengos de Monsaraz e a Sudoeste por Viana do Alentejo.²

No concelho verifica-se uma distribuição equilibrada pelos quatro pontos cardeais. Predominam os declives suaves, sobretudo no centro e sul do território e a distribuição hipsométrica situa-se entre os 140 e os 440m.

¹ Instituto Geográfico Português (2013). «Áreas das freguesias, municípios e distritos/ilhas da CAOP 2013». Carta Administrativa Oficial de Portugal (CAOP), versão 2013. Direcção-Geral do Território. Consultado a 6 de Abril de 2020

² Lei n.º 11-A/2013, de 28 de Janeiro: Reorganização administrativa do território das freguesias. Anexo I. Diário da República, 1.ª Série, n.º 19, Suplemento, de 28/01/2013; Freguesias: Nossa Senhora da Graça do Divor, Nossa Senhora de Machede, São Bento do Mato, São Miguel de Machede, Torres de Coelheiros, Canaviais, União das Freguesias de Bacelo e Senhora da Saúde, União das Freguesias de Évora (São Mamede, Sé, São Pedro e Santo Antão), União das Freguesias de Malagueira e Horta das Figueiras, União das Freguesias de Nossa Senhora da Tourega e Nossa Senhora de Guadalupe, União das Freguesias de São Manços e São Vicente do Pigeiro e União das Freguesias de São Sebastião da Giesteira e Nossa Senhora da Boa.

Os principais cursos de água são o Rio Xarrama que pertence à bacia do Rio Sado e o Rio Degebe associado à bacia do Rio Guadiana. A média da temperatura média é de 15,9° C e a precipitação média anual é de 609,4 mm. A humidade relativa do ar apresenta-se menor no mês de Julho (62%) e mais elevada nos meses de Janeiro e Dezembro (87%).³

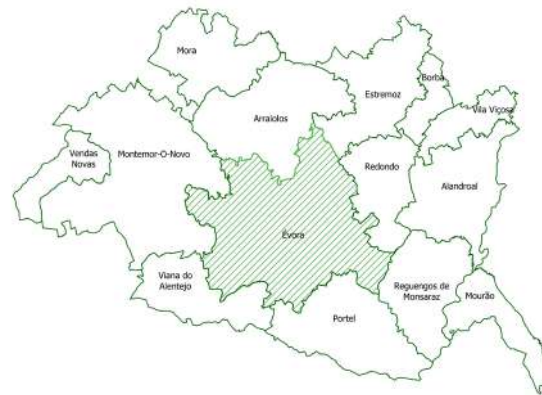


Figura 1. Localização do concelho de Évora na NUT III – Alentejo Centra

Destaque também para o facto de, na região do Alentejo, a evolução da produção agrícola, em volume, ser acompanhada de um pequeno acréscimo da sua valorização, devido, ao aumento muito superior dos preços dos consumos intermédios face aos preços da produção, exercendo uma pressão negativa significativa sobre os rendimentos dos agricultores.

³ http://pt.dbpedia.org/resource/Valor_acrescentado_bruto

Segundo dados do Instituto Nacional de Estatística (INE, 2009), o concelho de Évora conta com 1056 explorações agrícolas que ocupam **106 815 hectares** da Superfície Agrícola Utilizada (SAU), sendo **a área média das explorações agrícolas de 101,2ha** muito superior à média nacional (12,1 ha, em 2009 e 14 ha, em 2016). 38,9% das explorações têm dimensão superior a 1ha e inferior a 5ha, 22,6% apresentam uma dimensão superior a 5ha e inferior a 20ha e 25% possuem uma dimensão superior a 50ha. Cerca de **metade** da população agrícola do concelho tem **mais de 65 anos de idade**, em consonância com a facto de Portugal apresentar a média etária mais elevada da UE (65 anos em 2016) (Tabela 1).

Tabela 1. Número de explorações, nº de agricultores e SAU no concelho de Évora

N.º Explorações	1 056
SAU (ha)	106 815
<i>N.º Explorações por classe SAU</i>	
0<1ha	77
1ha-<5ha	411
5ha-<20ha	239
20ha-<50ha	66
>=50ha	263
N.º de Agricultores	934
<i>Idade</i>	
15 a 44 anos	98
45 a 54 anos	174
55 a 64 anos	224
65 e mais anos	438

Relativamente à produção, destacam-se as pastagens permanentes com 65% da superfície agrícola utilizada seguindo-se as culturas temporárias com 22% (Figura 2). Na produção animal destaque para os ovinos, as aves e os bovinos (Figura 3).

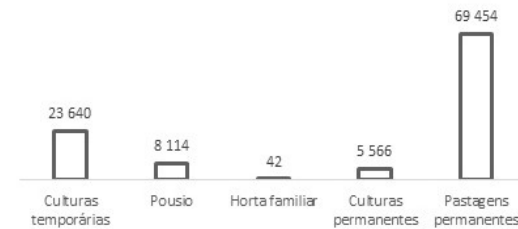


Figura 2. Área (ha) das principais produções vegetais no concelho de Évora

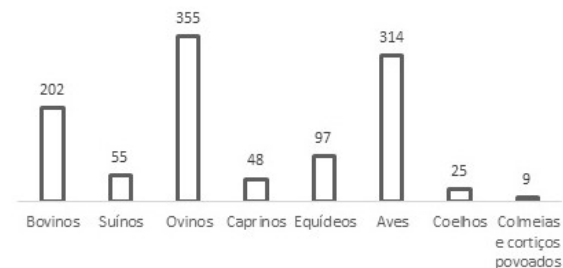


Figura 3. Produção animal, em n.º de animais (INE, 2009)

2.1.2. Ajudas directas à agricultura

Estima-se que, segundo dados do Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas (IFAP), no

total nacional foram submetidos **168.965 Pedidos Únicos em 2016**. No concelho de Évora destacam-se os apoios à Manutenção da Actividade Agrícola (708), o Regime de Pagamento Base (562) e as Medidas Agro e Silvo-Ambientais (588) (Figura 4).



Figura 4. Pedidos Únicos no concelho de Évora por tipo de Ajuda (nº) (IFAP: GPP, 2016)

2.1.3. Organização e formas de escoamento da produção

No que diz respeito às modalidades de organização para alternativas de escoamento da produção, a sua importância está traduzida na Tabela 2.

Tabela 2. Organização dos produtores, da produção e do escoamento (CMC, IFAP, I.P.)

Mercados e Feiras	Mercado Municipal de Évora – diário <i>Encerra às segundas</i> Mercados Temporários de Produtos Agrícolas – Semanal Sábados, 7h00 - 13h00 Local: Praça 1º de Maio e Corunheiras (Bacelo) <i>Feiras, Mercados e Venda Ambulante – mensal segundas-terças-feiras de cada mês, 0h30 – 18h00</i> Local: Rossio de S. Brás
Associação de Desenvolvimento Local	TRILHO
Venda directa	Feiras e Mercados, porta a porta, venda <i>online</i> .
Organização de Produtores reconhecida	ALPORC Came de Suíno N.º 508 Évora Adega Cooperativa de Redondo, CRL Vinho N.º 529 Redondo

2.2. Caracterização da Restauração Colectiva

São consideradas cantinas e refeitórios públicos “todos aqueles cuja gestão seja assegurada pelos serviços e organismos da administração central, regional e local, bem como das instituições de ensino superior público, dos institutos públicos que revistam a natureza de serviços personalizados ou de fundos públicos”.⁴

⁴ Artigo n.º 2 da Lei n.º 34/2019 - Define os critérios de selecção e aquisição de produtos alimentares, promovendo o consumo sustentável de produção local nas cantinas e refeitórios públicos (Âmbito de Aplicação) - <https://dre.pt/web/guest/pesquisa/-/search/122373681/details/maximized>

2.2.1. Ensino

Os estabelecimentos de educação disponibilizam refeições escolares aos alunos. Para tal, devem dispor de refeitórios escolares para assegurar o serviço de alimentação, usar refeitórios de estabelecimentos de ensino vizinhos ou alternativas desde que salvaguardada a segurança e observadas as regras de segurança.

O fornecimento de refeições completamentares e suplementos alimentares (reforço da manhã, tarde e noite, reforço de viagem de curta e longa distância, pequeno-almoço e almoço volante) pode ser assegurado directamente pelos agrupamentos de escolas e escolas não agrupadas (confecção própria) ou adjudicando o serviço por contrato de concessão a empresa de restauração colectiva, que cumpra as orientações e normas sobre a qualidade e variedade e as regras sobre preços.

• Do pré-escolar ao ensino secundário

Dados da Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares reportam que, em 2017, foram servidas 7715 refeições por dia nos refeitórios da Região do Alentejo, em 32 refeitórios escolares.⁵ No Município de Évora, o ensino público e privado compreende cerca de 24 estabelecimentos e um total de 4231 alunos (Tabela 3).

⁵ Caderno de Encargos Cantinas, Março de 2017, Direcção-Geral dos Estabelecimentos Escolares.

Tabela 3. Agrupamentos de escolas, número de estabelecimentos de ensino e número de alunos Ano lectivo 2016/2017

Ano lectivo 2016/2017	N.º de Estabelecimentos	N.º de alunos						Total
		Pré- escolar ⁵	1.º Ciclo	2.º Ciclo	3.º Ciclo	Profissional	Secundário	
André de Gouveia	13	276	519	260	394	107	334	1970
Gabriel Pereira	10	62	524	364	444	112	602	2108
Manuel Ferreira Patrício	7	150	484	253	168			1073
Severim de Faria	9	21	382	242	648	97	435	1705
Sub-totál (Escolas)	39	509	1889	1119	1572	396	1371	6856
Fundação Alentejo	1		41					41
Saloniano de Évora	1		210	131	156		18	514
Sub-totál (Colégios)	2		261	131	156	0	16	564
Total	41	509	2140	1250	1728	396	1378	7411

• Ensino Superior

Sediada na cidade de Évora, a Universidade de Évora registou 8 970 alunos no ano lectivo 2019/2020. A oferta na área alimentar de exploração directa dos Serviços de Ação Social da Universidade de Évora - ASUE inclui cinco unidades (com prato principal, pratos de dieta ou opções vegetarianas) (Tabela 4).

Tabela 4. *Cantinas da Universidade de Évora*

	N.º de refeições servidas (2018)
Colégio Luís Verney	49 465
Colégio do Pedro da Fonseca	569
Colégio do Espírito Santo (cozinha do cardeal)	14 414
Total	64 448

2.2.2. Apoio Social

As instituições de apoio social, da infância à terceira idade, apresentam cerca de **496 utentes** distribuídos nas 20 instituições em todo o município de Évora (Tabela 5) (MTSSS, 2020).

Tabela 5. *Instituições de apoio social – Infância, juventude e seniores – Dados de 2020*

Instituições	N.º de Estabelecimentos	N.º de utentes
Croche	2	67
Pré-Escolar	1	62
Centro de Atividades dos tempos livres	1	20
Centro de atividades ocupacionais	1	7
Apoio Domiciliário (Idosos)	5	122
Centro de Convívio	1	20
Centro de dia	3	36
Centro de noite	1	6
Lar / Residência	5	166
TOTAL	20	496

2.2.3. Estabelecimentos prisionais e titulares educativos

O Estabelecimento Prisional de Évora tem cerca

de 35 reclusos e dispõe de instalações próprias para confeção de alimentos.

3. Inquéritos

3.1. Metodologia dos inquéritos e caracterização da amostra

Para uma melhor compreensão do caso de estudo sobre o qual este relatório se irá debruçar, foi reunido um conjunto de informações, referente a todo o do processo de implementação do projecto piloto, desde o seu início.

A 10 de Fevereiro de 2017 foi assinado um protocolo entre a Câmara Municipal de Évora, a TRILHO – Associação para o Desenvolvimento Rural e a CNA – Confederação Nacional de Agricultura. O protocolo teve por base o facto de as instituições reconhecerem e defenderem a valorização do mundo rural, nomeadamente pelas vendas directas e cadeias agro-alimentares curtas, que estimulam a economia local e a ligação das populações às origens. No âmbito deste protocolo foi desenhado um Plano de Ação para uma Estratégia Agrícola e Agroalimentar para o Concelho de Évora com o objectivo de dar resposta às necessidades sentidas, nomeadamente:

- Conhecer melhor a realidade da pequena e média agricultura do concelho de Évora – quem produz, o que produz, para que fins e dificuldades encontradas;
- Encontrar uma forma de organização dos produtores facilitadora da agregação das suas produções e respetivo escoamento;

- Promover o aparecimento de soluções para a transformação de produtos locais, apresentando se como potenciais alternativas e contribuindo para a dinamização da economia;
- Iniciar um serviço de apoio e aconselhamento agrícola aos produtores locais;
- Dar corpo a uma estratégia municipal de apoio à pequena e média agricultura;
- Sensibilizar a população em geral para estas questões.

O projecto iniciou-se com o lançamento do desafio pela União das Freguesias de Malagueira e Horta das Figueiras aos produtores locais, para concorrerem ao abastecimento de três (3) cantinas de escolas básicas da freguesia. Este desafio foi lançado no âmbito da delegação de competências ao abrigo da alínea h) do n.º 1 do art.º 33 da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, em que o Município de Évora delegou na União das Freguesias de Malagueira e Horta das Figueiras a Gestão dos refeitórios/refeições escolares das escolas básicas.

Uma vez que os pequenos produtores não se encontravam organizados numa estrutura que permitisse dar resposta aos cadernos de encargos da Junta de Freguesia, a TRILHO –associação de direito privado sem fins lucrativos, assumiu o papel de facilitadora entre a Freguesia e os produtores, cabendo-lhe as tarefas administrativas e financeiras do processo, gerindo a procura e a oferta.

Desta forma, o abastecimento de produtos hortofrutícolas inicia-se no ano letivo 2017/2018, com

o abastecimento dos refeitórios da EB1 Horta das Figueiras, da EB1 Rossio e EB1 Cruz da Picada, com fornecimento indireto à EB1 Almeirim e ao Jardim de Infância da Cruz da Picada, totalizando cerca de 600 refeições/dia. No ano lectivo de 2018/2019 aderiram ao projecto a União das Freguesias de Bacelo e Senhora da Saúde e a União das Freguesias do Centro Histórico de Évora, com a respetiva cantina da escola básica

3.2. Motivação e percepção de agricultores e responsáveis das cantinas face à venda directa

Resumidamente, o processo de fornecimento das cantinas escolares pelos agricultores locais operacionaliza-se em 3 fases:

1. Procedimento de Código dos Contratos Públicos (CCP): abertura de procedimento de contratação por ajuste directo para fornecimento de produtos hortícolas e frutícolas – cantinas escolares remetem convite à TRILHO para o fornecimento de uma determinada quantidade de produtos em cada trimestre do ano lectivo. A TRILHO responde ao convite e caderno de encargos. O preço base por produto, a aplicar durante todo o trimestre, é fixado tendo em conta a consulta do SIMA - Sistema de Informação de Mercados Agrícolas em cada período do ano e a consulta aos produtores. Aprovada a proposta da TRILHO em Assembleia de Freguesia, inicia se o fornecimento das cantinas/refeitórios.

2. Encomendas e abastecimento: às 4ª feiras, é fornecida à TRILHO, por cantina, a lista de produtos necessários para a ementa da semana seguinte;

entre 4ª e 5ª feira os produtores confirmam disponibilidade e as cantinas são informadas; à 6ª feira as encomendas são distribuídas pelos produtores em função da sua produção; à 2ª feira os produtores entregam os produtos directamente nas cantinas.

3. Faturação e pagamentos: os produtores facturam à TRILHO mensalmente e por cantina; a TRILHO fatura a cada União de Freguesias os produtos fornecidos por cantina.

Este procedimento vai já no quarto (4º) ano lectivo (2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021).

3.3. Caracterização da oferta actual

Os fornecedores dos produtos vegetais são 3 pequenos produtores familiares e o núcleo Prove de Évora, constituído por 5 a 6 produtores. O procedimento de contratação é realizado por ajuste direto, no âmbito do projeto de abastecimento das cantinas escolares coordenado pela Trilho, a Câmara Municipal de Évora e restantes freguesias urbanas (União das Freguesias de Évora e União das Freguesias do Bacelo e Sr.ª da Saúde), tendo por base o desenvolvimento dos pequenos produtores e a agricultura familiar. Para os produtos que não podem ser fornecidos pelos produtores locais, é aberto procedimento para as empresas de distribuição. Na Tabela 6 encontram-se assinalados os produtos produzidos (ou alternativas de consumo como por ex. cado verde, que pertence às couves) no Concelho de Évora com potencialidades de consumo pelas cantinas. Num total de 60 produtos prontos a consumir, 35 são hortícolas, 19 são frutícolas e 6 fazem parte

do grupo das aromáticas.

Tabela 6. Produtos produzidos no Concelho de Évora

Hortícolas (35)	Frutícolas (19)	Aromáticas (6)
Abóbora	Alperce	Coentro
Acelga	Ameixa	Hortelã
Agrão	Cereja	Hortelã da ribeira
Alface	Clementina	Oregão
Alho	Diospiro	Salsa
Alho francês	Figo	Tomilho
Batata	Laranja	
Batata doce	Limão	
Beldroega	Maçã	
Beringela	Melancia	
Beterraba	Melão	
Brócolo	Meloa	
Cebola	Morango	
Cenoura	Nectarina	
Chuchu	Pera	
Courgette	Pêssego	
Couve (caldo verde)	Tangera	
Couve portuguesa	Tangerina	
Couve-flor	Uva	
Couve repolho		
Couve lombardo		
Couve coração de boi		
Couve roxa		
Espinafre		
Feijão-verde		
Juliana (salada)		
Mogango (abóbora)		
Nabiça		
Nabo		
Pepino		
Pimento verde		
Pimento vermelho		
Rabanete		
Rúcula		
Tomate		

Fonte: TRILHO

3.4. A procura actual das cantinas escolares do concelho

Para analisar a procura das cantinas escolares no concelho de Évora, usaram-se como referência as 3 três cantinas das escolas do primeiro ciclo do Ensino Básico da União das Freguesias de Malagueira e Horta das Figueiras (as primeiras a aderir ao projeto piloto), nas quais são confeccionadas e servidas anualmente cerca de 58 500 refeições.

Tendo como base o fornecimento de frutas e hortícolas, estima-se que, para cada 10000 refeições escolares confeccionadas, são necessários cerca de 2000 Kg de frutas e hortícolas correspondendo a um custo de 1982 euros (Tabela 7).

A análise dos dados permite verificar que a procura é muito diversificada, tendo sido fornecidos 48 produtos diferentes, 27 dos quais hortícolas/condimentares e 21 frutas.

Os produtos que representam maior encargo para as cantinas são, por ordem decrescente, a batata, a laranja, a maçã, a cenoura, a alface e a cereja que, no seu conjunto, representam mais de metade dos custos com frutas e hortícolas suportados pela cantina. Os preços pagos aos agricultores são estabelecidos em função dos preços ao produtor que constam do Sistema de Informação de Mercados Agrícolas (SIMA).

Tabela 7. Consumo de hortícolas e frutas por cada 10 000 refeições servidas nas cantinas escolares

	Produto	Quant. (Kg)	Preço (€/Kg)	Valor (€)	Produto	Quant. (Kg)	Preço (€/Kg)	Valor (€)
Hortícolas	Abóbora	51,2	0,90	46,1	Curgete	29,0	0,95	27,6
	Aceija	2,6	1,50	3,8	Couve-coração	6,6	1,00	6,6
	Agrão (molho)	11,1	1,10	12,2	Couve lombarda	23,1	1,00	23,1
	Alface	145,2	0,60	87,1	Couve Portug.	0,3	2,40	0,8
	Alho francês	20,5	1,25	25,6	Couve roxa	3,1	1,10	3,4
	Alho seco	13,7	2,90	39,6	Espinafres (molho)	3,2	1,40	4,5
	Batata	731,2	0,65	475,3	Hortelã (molho)	3,4	1,10	3,8
	Batata-doce	6,0	1,00	6,0	Mogango	8,7	0,90	7,8
	Betengela	1,0	1,00	1,0	Nabiça (molho)	14,0	1,00	14,0
	Beterraba	2,2	2,15	4,8	Nabo	47,0	1,50	70,5
	Brócolos	17,1	1,30	22,2	Rúcula	16,0	3,10	49,2
	Cebola	97,4	0,70	68,2	Salsa (molho)	8,7	1,10	9,6
	Cenoura	119,6	0,85	101,6	Tomate	27,3	1,1	3,0
	Coentros (molho)	16,1	1,10	17,7				
				Total				1162,5
Frutícolas	Alperce	8,5	1,50	12,8	Melancia	16,7	0,82	13,7
	Amêixa	10,2	1,45	14,9	Meioa	22,2	1,7	37,8
	Clementina	42,7	1,10	47,0	Mirtilo	2,6		
	Cereja	17,1	4,5	75,9	Morango	23,1		
	Framboesa	2,6	6	15,4	Nêspera	8,5	3,00	25,6
	Figo	2,6	1,60	4,1	Pera	82,0	0,9	73,8
	Laranja	109,51	1,20	131,4	Pêssego	10,2	1,00	10,2
	Limão	9,4	1,20	11,3	Tangeria	17,1	1,10	18,8
	Maçã	143,6	0,9	129,1	Tangerina	51,2	1,20	61,5
	Melancia	10,2	0,9	9,2	Uva	20,5	2,04	33,8
	Melão	54,7	0,6	32,8				
			Total				819,4	
			Total Global				1982,0	

Fonte: Junta de Freguesia da União das Freguesias de Malagueira e Horta das Figueiras

4. Estratégia

4.1. Potencialidades e estrangulamentos identificados pelos parceiros do projeto piloto

Na Tabela 8 apresentam-se os resultados da reflexão levada a cabo pelos parceiros do projeto piloto relativamente às principais potencialidades que devem ser aproveitadas e aos estrangulamentos que importa resolver para assegurar a continuidade e sucesso do projeto.

Tabela 8. Potencialidades e estrangulamentos

Potencialidades
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Interesse crescente demonstrado por outros produtores e por outras cantinas em aderirem a este projecto é sinónimo das vantagens observadas pelos envolvidos. Para os produtores trata-se de uma forma de valorizar a sua produção através do escoamento das suas produções, sem recurso a intermediários, permitindo-lhes a obtenção de maiores rendimentos. ✓ Disponibilidade dos produtores em produzir mais e calendarizar as culturas de forma a conseguir responder às necessidades da procura; ✓ A garantia do escoamento das produções a preços justos, permite ao agricultor prever e antecipar a sua produção; simultaneamente, fica com mais tempo para se dedicar à produção, preocupando-se com a utilização de práticas ambientalmente mais favoráveis e, até, com a recuperação de variedades tradicionais. ✓ Os responsáveis pelas cantinas reconhecem vantagens na aquisição de produtos locais com potencial nutritivo mais elevado seja pelo menor tempo que vai da colheita ao consumo seja por dispor de produtos frescos, sazonais e impulsores de maior dinâmica da economia local. ✓ Disponibilidade para um dos agrupamentos de escolas do Concelho testar a experiência nas suas cantinas desde que salvaguardados o cumprimento dos procedimentos CCP; ✓ Vontade "política" do Município em alargar a experiência em curso com as 3 Uniãoes de freguesias urbanas para as restantes freguesias do Concelho; ✓ Existência de um <i>Plano de Acção</i> para uma <i>Estratégia Agrícola e Agro-alimentar para o Concelho de Évora</i> e um protocolo assinado para a sua gestão; ✓ O processo, ao contrário do expectável, não trouxe um acréscimo do custo de aquisição dos produtos e continua a ser economicamente interessante para as cantinas.
Estrangulamentos
<ul style="list-style-type: none"> • Necessidade de definir-se uma estratégia Municipal, concertada (áreas de economia, educação, social) que garanta a coordenação, complementaridade e sustentabilidade das acções e perspectiva o seu alargamento; • Necessidade de se criar uma imagem concelhia da intervenção em curso que se articule com outros projectos de âmbito concelhio, em curso, que confluem para os mesmos objectivos, nomeadamente de promoção de circuitos curtos e apoio à produção local; • Necessidade de estudar um modelo de negócio a adaptar à intervenção de modo garantir a sua sustentabilidade económica na etapa de abastecimento das cantinas, mas que permita assegurar, a montante, o necessário acompanhamento dos produtores com a definição planos de produção pré-estabelecidos e, a jusante, acções de sensibilização junto da Comunidade e implantação de Sistema Participativo de Garantia (SPG); • Apesar da recente revisão das ementas no sentido de ter em conta a sazonalidade dos produtos, as mesmas ainda não reflectem a realidade, quer em termos de disponibilidades dos produtores, face às condições edafo-climáticas locais, quer em termos de pratos regionais. Só com mais produtos sazonais e locais nas ementas é que é possível aumentar o volume de encomendas aos produtores locais e, deste modo, tornar este "negócio" mais atractivo para os mesmos e outros que possam vir a aderir. É necessário manter um equilíbrio entre o número de produtores que fornecem e o volume das encomendas/produtor/mês. • A escolha do procedimento de Ajuste Directo, de modo a garantir o cumprimento de CCP, poderá não ser a melhor solução se o projecto for alargado a outras escolas e entidades.

4.2. Considerações finais

Apesar de se tratar de um projeto piloto, de carácter experimental, face à dinâmica gerada, à satisfação das entidades envolvidas em poder contribuir para a dinamização da economia local através do fornecimento de produtos sazonais às escolas, ao interesse crescente de outros produtores em aderir e querer produzir outros produtos assim como a possibilidade de adesão de outras cantinas públicas, é visível o enorme potencial de crescimento de projectos desta natureza. No entanto, para que isso seja uma realidade, há um conjunto de condições que é preciso satisfazer no terreno.

Considera-se fundamental, face às limitações verificadas em matéria de contratação pública, que se criem procedimentos legais favoráveis ao desenvolvimento desta tipologia de fornecimento de produtos às cantinas.

A sensibilização da comunidade em geral e da comunidade escolar em particular, através da realização de campanhas dirigidas aos diferentes públicos alvo, surge como um dos aspectos a promover de forma a que todos adoptem uma atitude de responsabilidade social e ambiental. É de destacar a importância da comercialização de proximidade, do consumo de produtos locais (da época, frescos e de qualidade), da diminuição do desperdício alimentar, da melhoria da dieta alimentar e da preservação dos produtos e especialidades locais, para o aumento da confiança entre produtor e consumidor e para a coresponsabilização de todos neste processo.

Em particular, é urgente promover acções de sensibilização e formação para as cozinheiras, uma vez que elas, ao serem em parte responsáveis pelas encomendas semanais, são um elo fundamental a valorizar e “conquistar”. Não se podem descurar os problemas internos relativos à progressão e valorização de carreiras que muitas vezes são motivos suficientes para conduzir ao “boicote” do processo. É necessário combater percepções como “este projecto veio para nos complicar ainda mais a vida, ...”

A revisão das ementas e a elaboração de Planos de Ementas, que tenham em conta o cumprimento da legislação em vigor e a sazonalidade dos produtos, promovendo assim o consumo de produtos de base local, e a introdução nas escolas de um maior número de pratos da gastronomia regional/dieta mediterrânica, é também uma necessidade. Destacam-se a introdução das ementas vegetarianas (segundo a Lei nº 11/2017 de 17 de abril), de pratos regionais com uma frequência no mínimo quinzenal, de ementas escolares festivas, a definição de um calendário de frutas da época e a integração de propostas e indicações das próprias cozinheiras. Adaptar as ementas das cantinas à sazonalidade e às disponibilidades da produção local, terá de ser uma vertente a ser considerada, bem como a articulação com as metas da Terra Futura no que diz respeito à meta a atingir relativamente à dieta mediterrânica (aumentar em 20% o nível de adesão até 2030).

Finalmente, devido à carga burocrática que este tipo de projectos envolve, torna-se necessário o desenvolvimento de um plano de

negócio sustentável que abarque a produção, comercialização e gestão de todo o processo.

Referências Bibliográficas

Decreto-Lei n.º 55/2009, de 2 de Março. Diário da República n.º 42/2009 - I Série. Ministério da Educação. Lisboa.

DGEstE - Direcção-geral dos Estabelecimentos Escolares (Março de 2017). “Caderno de Encargos Cantinas”. Consultado em Abril de 2020.

DGEstE - Direcção-Geral dos Estabelecimentos Escolares (2016/2017). Página Oficial: “Número de estabelecimentos de ensino”. Consultado em Abril de 2020.

DGRSP - Direcção-Geral de Reinserção e dos Serviços Prisionais (2020). Página Oficial: Estabelecimentos Prisionais. Consultado em Abril de 2020.

IFAP - Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas, I.P. (2016). “Número de Pedidos Únicos no concelho de Évora por tipo de Ajuda”. Lisboa

iGEO - Instituto Geográfico Português (2013). «Áreas das freguesias, municípios e distritos/ilhas da CAOP 2013». Carta Administrativa Oficial de Portugal (CAOP), versão 2013. Direcção-Geral do Território. Consultado a 6 de Abril de 2020..

INE - Instituto Nacional de Estatística (2009). “Recenseamento Agrícola 2009”. Lisboa

IPMA - Instituto Português do Mar e da Atmosfera (1971-2000). Ficha Climatológica da Estação Meteorológica de Évora (557).

Lei n.º 11-A/2013, de 28 de Janeiro. Anexo I. Diário da República - I Série, n.º 19. Assembleia da República. Lisboa.

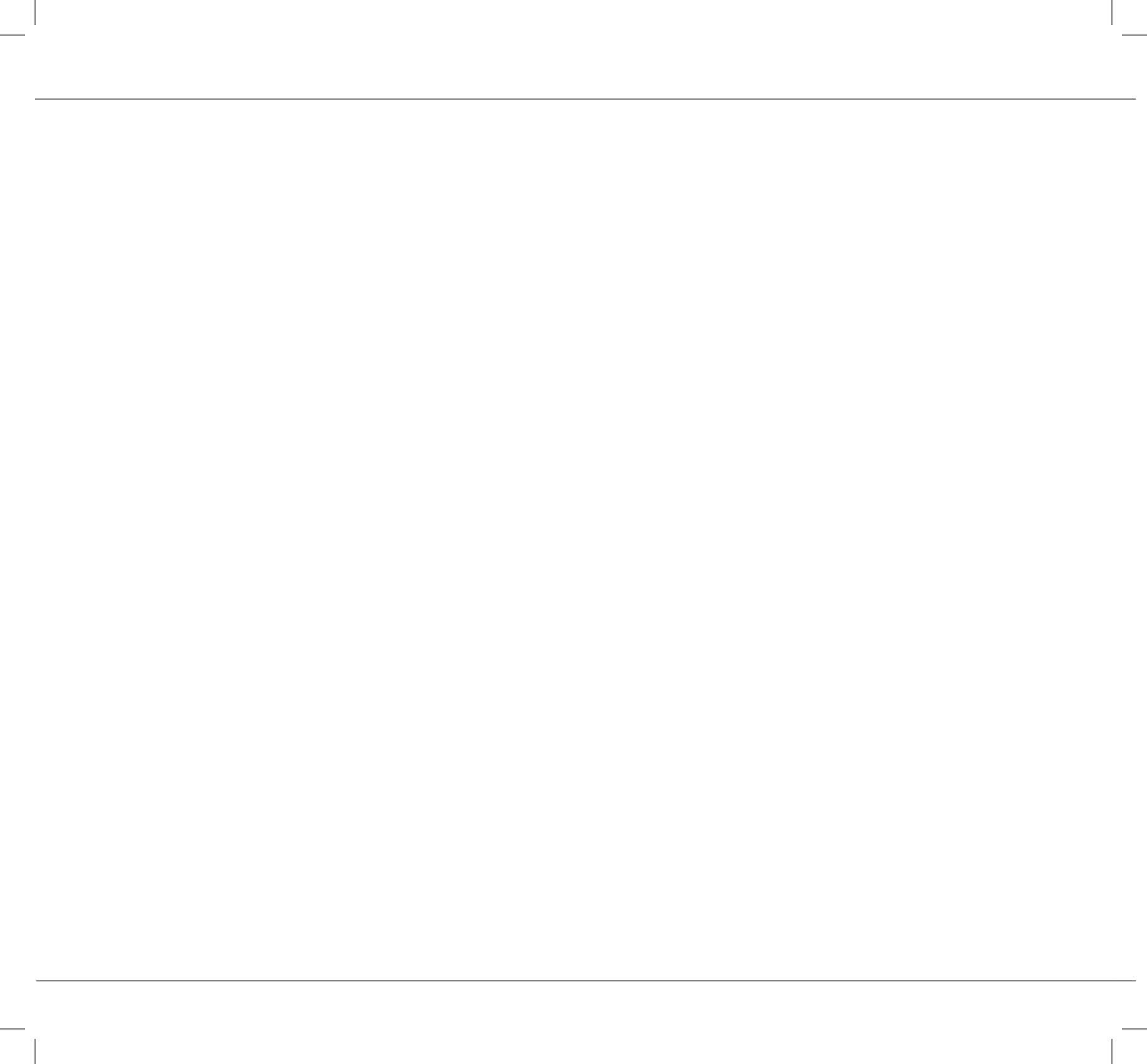
Lei n.º 34/2019, de 22 de Maio. Diário da República n.º 98/2019 – I Série. Assembleia da República. Lisboa.

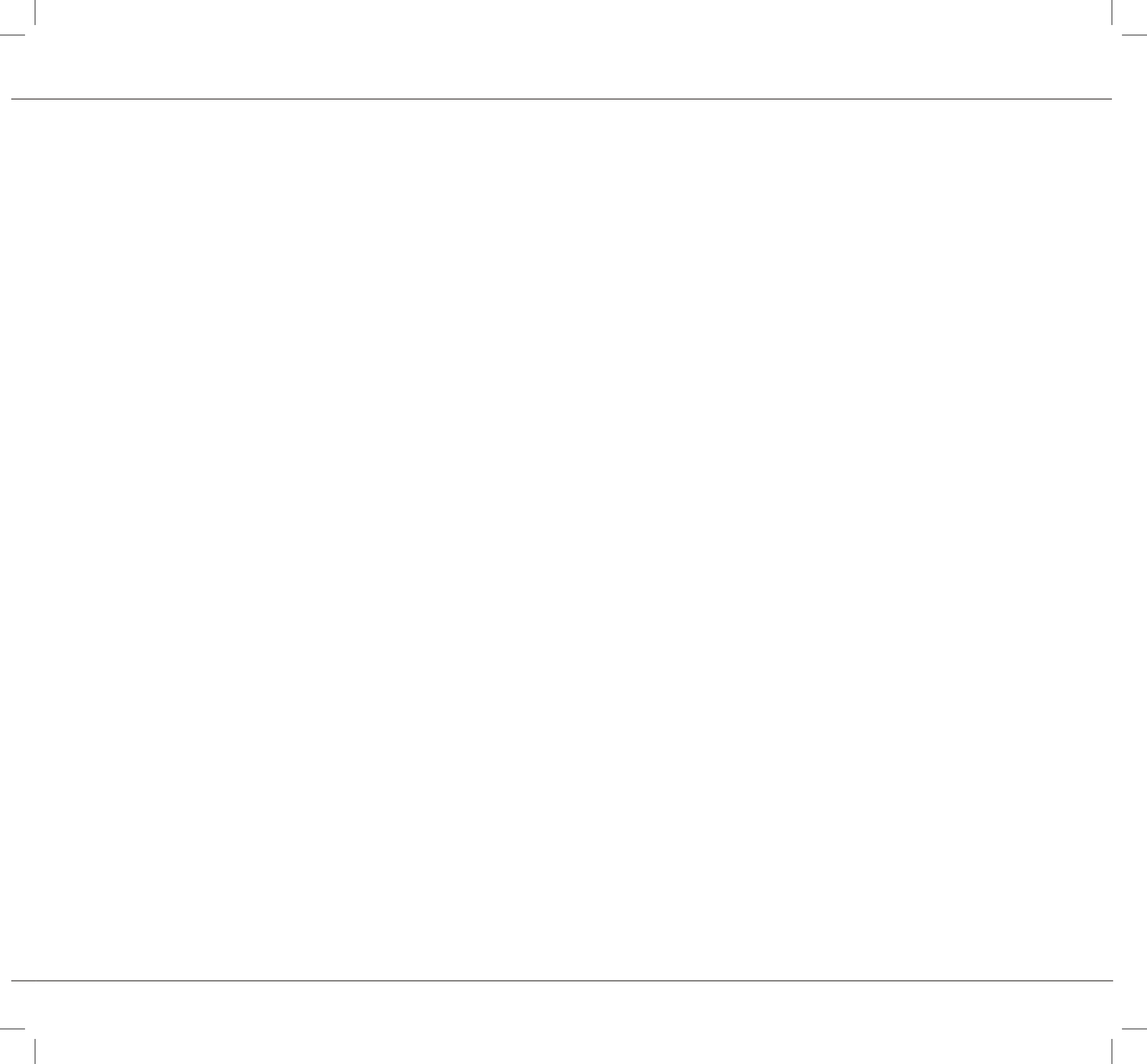
MEC - Ministério da Educação e Ciência (2016/2017). Página Oficial: “Número de alunos por Estabelecimento escolar”. Consultado em Abril de 2020.

MJ - Ministério da Justiça (Setembro de 2017). “Relatório sobre o Sistema Prisional e Tutelar”.

MTSSS - Ministério do Trabalho, da Solidariedade e da Segurança Social (2020). “Carta Social do Município”.

Provedor de Justiça (2003). “As nossas prisões – III Relatório”. Lisboa.





reLOCALiza



Entidades Parceiras:



Financiado por:



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



UNião Europeia
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa Investe nas Zonas Rurais