



# Webinar Final

## “AproximaR – Produzir e Consumir Localmente”

**8 fevereiro, 9h20**

**Circuitos Curtos Alimentares e Sistemas Alimentares Locais na perspetiva de um Grupo de Ação Local**



# Mesa Redonda CCA

Circuitos Curtos Alimentares e Sistemas Alimentares Locais na perspetiva de um Grupo de Ação Local





## Os CCA numa abordagem territorial

- Circuitos Curtos Alimentares baseados em produtos locais & sazonais, em modos de produção sustentável e fortemente enraizados no estilo de vida mediterrânico contribuem para territórios mais resilientes, sustentáveis, eficientes e justos e para uma alimentação saborosa, saudável, económica e sustentável



# Do ponto de vista de uma ADL que dinamiza um Grupo de Ação Local, os CCA's contribuem para:

- Criar emprego rural local e de longa duração
- Suportar projetos de vida baseados nos recursos locais
- Apoiar os cuidadores da paisagem e dos seus recursos genéticos
- Aproximar os cidadãos-produtores dos cidadãos-consumidores;
- Melhorar a qualidade e a diversidade da alimentação
- Aumentar a eficácia produtiva na utilização sustentados dos recursos autóctones
- Aumentar a eficiência produtiva e diminuir os impactos ambientais, contribuindo para os ODS 1 (pobreza), 2 (fome), 3 (saúde), 5 (género), 6 (água), 7 (Energia), 8 (trabalho), 9 (inovação), 10(desigualdades), 11 (comunidades), 12 (produção-consumo), 13 (clima), 14 (mar), 15 (terra), 16 (justiça), 17 (cooperação)
- Remunerar de forma justa a produção e manter o preço justo dos alimentos



# Do ponto de vista de uma ADL que dinamiza um Grupo de Ação Local, os CCA's contribuem para:

- Recuperar espécies e variedades autóctones e valorizar a sua utilização
- Aumentar o conhecimento e a literacia alimentar
- Diminuir os custos energéticos associados à distribuição e respetiva pegada carbónica
- Incluir económica e socialmente indivíduos e grupos desfavorecidos
- Diminuir a insegurança alimentar na comunidade
- Aumentar a fixação das receitas na região e diminuir as importações
- Reduzir os desperdícios alimentares e as embalagens utilizadas
- Estimular a pequena produção, a agricultura familiar e os modos de produção sustentáveis
- Diminuir os terrenos abandonados e o risco de incêndio



Os CCA's integrados em Sistema Alimentares de Base Territorial (locais, sub-regionais ou regionais) apresentam um nível superior de eficiência e eficácia, pois:

- Aproximam e articulam todos os atores do ciclo de produção – consumo (individuais e coletivos, particulares e públicos)
- Introduzem uma dimensão integrada, holística, da alimentação
- Aumentam a necessidade de auto-organização e reduzem o peso da logística
- Estabelecem relações de confiança e responsabilização entre os atores do sistema



Os CCA's integrados em Sistema Alimentares de base Territorial (locais, sub-regionais ou regionais) apresentam um nível superior de eficiência e eficácia, pois:

- Possibilitam o planeamento a médio e longo prazo da produção, distribuição, preparação e consumo, reduzindo desperdícios alimentares, aumentando a eficácia, baixando os preços e garantido o escoamento da produção, a um valor justo para todos
- Aprofundam a cooperação e a participação cidadã
- Estimulam processos de monitorização, co-construção e aperfeiçoamento do sistema



# Principais componentes/eixos de intervenção a considerar na criação de um SAL

- A Associação IN LOCO editou recentemente um guia que esclarece e simplifica os passos a dar na montagem de um SAL, que vos convidamos a solicitar o envio e utilizar livremente aqui [geral@in-loco.pt](mailto:geral@in-loco.pt) e do qual gostaríamos de partilhar alguns elementos:

sistemas  
alimentares  
locais

LOCAL FOOD 4  
LOCAL ECONOMY



guia  
como  
IMPLEMENTAR  
um **SISTEMA  
ALIMENTAR  
LOCAL**  
em CANTINAS



# Benefícios de um SAL



## ECONOMIA

Um SAL garante um rendimento mais seguro para o produtor local através de uma melhor previsibilidade de receita, garantida por um escoamento da sua produção para o consumo local, para clientes que conhece e com quem está em contacto direto. A rentabilidade é também melhorada por menores custos de transporte, embalagem e logísticos, contribuindo para a manutenção e criação de emprego ao dinamizar a sua exploração e outras atividades complementares.

## AMBIENTE

Por um lado, dados os trajetos curtos de abastecimento, os SAL reduzem a pegada ecológica devido à menor necessidade de transporte dos produtos. Por outro lado, um SAL apoia maioritariamente pequenos produtores que, em regra, adotam práticas que garantem sistemas produtivos mais ecológicos, aumentando assim a biodiversidade, melhorando os solos, utilizando racionalmente a água, utilizando menos embalagens, consumindo menos energia no armazenamento entre outras práticas que promovem a mitigação das alterações climáticas a nível local.

## SABOR E SAÚDE

Alimentos de sistemas curtos de abastecimento necessitam de estar menos tempo em transporte e em câmaras frigoríficas sendo por isso, de forma geral, mais saborosos e saudáveis. São alimentos de época, colhidos no ponto ótimo de maturação conservando, assim, as suas melhores qualidades. Dessa forma, chegam mais frescos, com mais sabor e maior valor nutritivo aos consumidores. Os pequenos produtores que fazem parte dos SAL têm em regra produções de pequena escala e menos industrializadas, que garantem igualmente um melhor sabor, maior diversidade de alimentos e qualidade nutricional.

## DESENVOLVIMENTO LOCAL

Ao privilegiar uma relação comercial direta entre produtores e consumidores, o SAL incentiva o desenvolvimento da economia local. O produtor local pode não só aumentar a sua rentabilidade, como irá estimular por sua vez a economia local, empregando mais pessoas localmente ou fazendo compras a fornecedores locais. Este fator pode contribuir para a descentralização de meios de produção, estimulando assim o desenvolvimento rural, e a gestão do território e fomentando uma economia circular.

## IDENTIDADE LOCAL

Um SAL ajuda na preservação da identidade local (gastronomia, cultura, tradições), através da manutenção e valorização de espécies autóctones, tanto na produção, como na confeção nas cantinas, promovendo assim receitas e refeições com base na cultura local. Ajuda também na preservação da paisagem tradicional através da manutenção de agricultura tradicional e mais extensiva, em substituição de uma agricultura de larga escala, de monoculturas, intensiva e mais mecanizada.

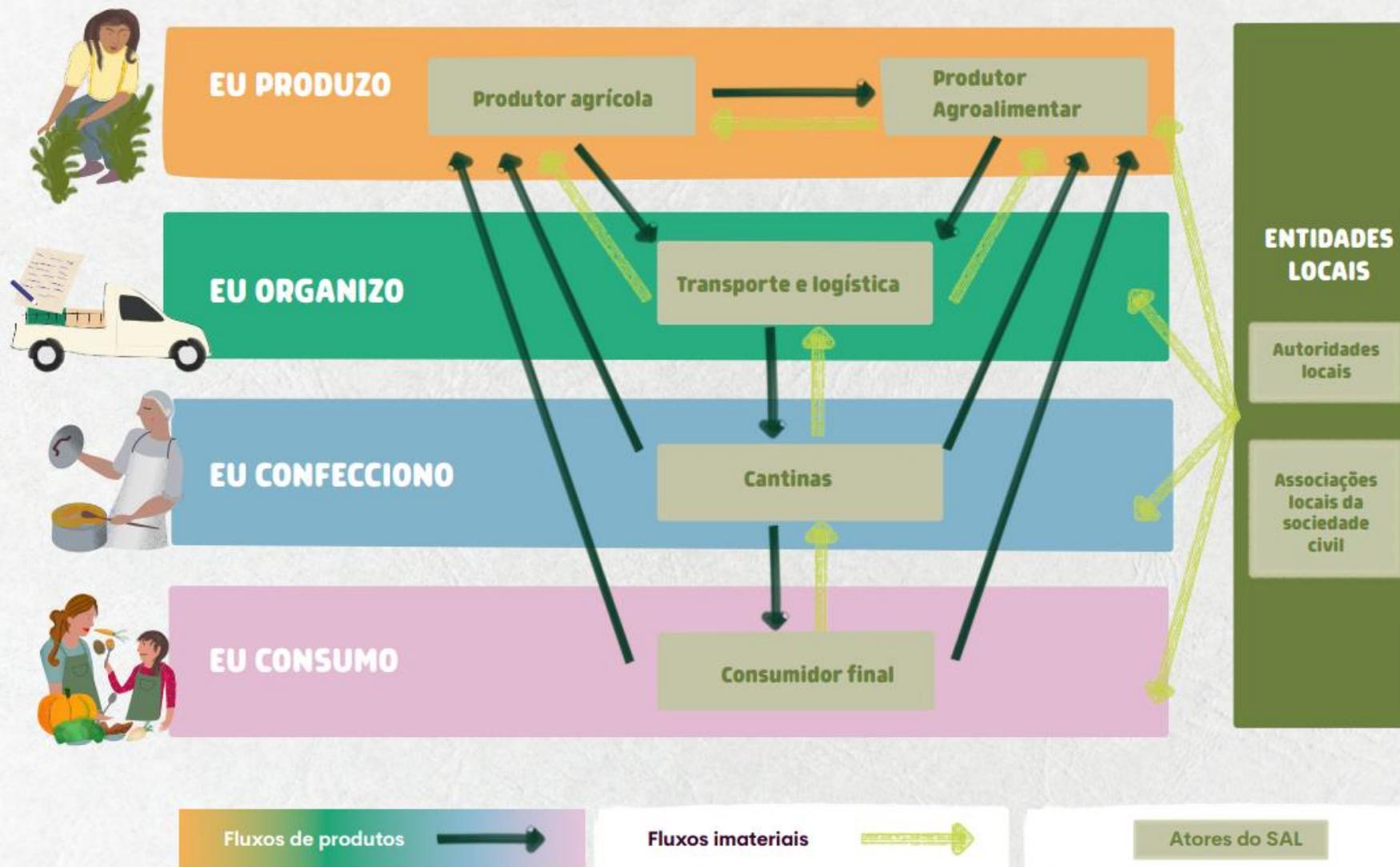
## TRANSPARÊNCIA E JUSTIÇA

Num SAL a regra é o produtor conhecer pessoalmente os clientes finais, sejam eles consumidores individuais ou cantinas, contribuindo assim para uma melhor rastreabilidade e transparência no sistema alimentar. Os SAL são também mais justos e democráticos pois incentivam a uma maior participação e responsabilização da população local na produção de alimentos, havendo uma melhor compreensão para as dificuldades e condições a que os produtores estão expostos. Por outro lado, os produtores entendem melhor as necessidades dos clientes finais.

## COMUNIDADE

Por último e quase em forma de resumo, um SAL fortalece os laços entre atores locais, ao mesmo tempo estimulando a literacia alimentar dos envolvidos de forma inclusiva. Um SAL contribui para uma comunidade mais resiliente, onde podemos ver prosperar uma melhor inclusão social dos envolvidos, verificar uma redução na precariedade da atividade agrícola, assim como ver todos os atores envolvidos, das cantinas aos consumidores individuais e a melhor valorizarem as refeições que todo os dias lhes chegam de uma produção a poucos quilómetros.

## Mapa de funcionamento de um SAL



# Passo a passo

SAL para abastecimento de cantinas

Neste capítulo chegamos ao “coração” do guia, ou seja, a uma lista simplificada que pode ajudá-lo, passo a passo, em todo o processo de desenvolvimento e implementação do SAL na sua região. Importa ressaltar que a ordem destes passos pode ser alterada pelo leitor, sendo que o resultado final, a implementação de um SAL, é o que interessa.

<b>1</b>	<b>DEFINIÇÃO DE OBJETIVOS</b>	<p>O primeiro passo na implementação de um SAL, à semelhança de qualquer outro projeto, é definir claramente o objetivo global, traçando metas e resultados esperados.</p> <p>Ou seja, definir:</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>i) o tipo de produtos a ser fornecidos (hortícolas, frutícolas, transformados, etc),</li><li>ii) o tipo de produtores e um número mínimo e máximo para o funcionamento,</li><li>iii) o modo de produção (biológico, convencional, integrado, misto),</li><li>iv) se o fornecimento será a uma ou mais cantinas,</li><li>v) se será para confeccionar uma ou mais refeições,</li></ul>	<p>ou que pratos da ementa, entre outros fatores que possam ser relevantes, considerando as especificidades de cada caso.</p>
<b>2</b>	<b>DEFINIR O RESPONSÁVEL</b>	<p>Sem uma entidade gestora a liderar o processo é praticamente impossível ter um SAL de sucesso. À semelhança de um projeto ou empresa, é preciso haver alguém ou alguma entidade que se disponibilize a gerir, distribuir tarefas e prazos, reunir a informação e garantir que o processo avance sem moras.</p>	<p>Este responsável pode ser um produtor agrícola, uma cantina, um operador logístico, uma organização da sociedade civil (OSC) ou até mesmo uma autarquia.</p>	<p>Ou seja, o responsável pode ser alguém que tem um papel ativo na produção, no fornecimento, na confecção ou no consumo de alimentos, ou alguém ou uma equipa que se dedica exclusivamente à gestão do SAL.</p>
<b>3</b>	<b>DEFINIR LIMITES E ATORES</b>	<p>O terceiro passo é delimitar o território do SAL, definindo limites geográficos (um raio em quilómetros, uma freguesia, um concelho, um conjunto de concelhos, ou até uma região), nomeadamente pelo mapeamento de quem devemos estrategicamente envolver. Esta identificação de atores-chave permite uma primeira impressão sobre a possibilidade de restringirmos o SAL a um local, ou a necessidade de expandi-lo a mais, para garantir o envolvimento de todos os que são essenciais para dar resposta ao processo.</p>	<p>Devemos, por isso, identificar stakeholders dentro e fora do concelho (produtores, empresas locais de produtos transformados, operadores logísticos, entidades locais, locais de confecção como cantinas escolares e de IPSS) e também ponderar sobre questões como:</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>» Que cantina(s) poderei abastecer e onde se localiza(m)?</li><li>» Onde se produzem os alimentos e quem são os atores que os podem providenciar?</li><li>» Vou alargar o SAL a concelhos limítrofes ou outros, caso não consiga garantir o abastecimento num concelho?</li></ul>
<b>4</b>	<b>MOBILIZAR ATORES</b>	<p>Num quarto passo vamos da estratégia à ação: dentro do território definido e conhecendo os possíveis atores, convidamos todos os possíveis integrantes de um SAL para uma primeira reunião, presencial ou digital, para auscultar sobre o interesse de cada um, objetivos, preocupações, interesses e recursos que possam ser disponibilizados.</p>	<p>Esta fase ainda pode ter continuidade com o contacto mais personalizado com os interessados em integrar o grupo para iniciar um SAL, realizando-se outras reuniões mais operacionais.</p>	
<b>5</b>	<b>DEFINIR PRODUTOS</b>	<p>Depois de os atores interessados em participar no SAL estarem identificados e comprometidos com o projeto, passa-se para a definição do tipo de produtos a transacionar, entre frescos e transformados.</p>	<p>Aqui, os produtores dizem o que já têm ou o que podem passar a produzir (mediante planeamento) e as cantinas, por seu lado, indicam que tipo de produtos estão interessadas em receber, adaptando ou não as refeições planeadas e, conseqüentemente, os menus confeccionados.</p>	<p>Para tal é possível caracterizar o consumo e a produção com a ajuda das ferramentas Fichas de caracterização do consumo e da produção (página 34 e 35).</p>
<b>6</b>	<b>ANALISAR ENQUADRAMENTO LEGAL E DO MERCADO ALIMENTAR</b>	<p>Um passo que pode gerar incertezas ou ser até desconsiderado, é a análise do enquadramento legal e do mercado alimentar. O responsável pelo SAL, mesmo não tendo o conhecimento necessário, deverá procurar no grupo de atores ou mesmo fora dele, apoio para analisar o enquadramento legal e o contexto económico.</p>	<p>No âmbito legal trabalhar com juristas, advogados ou entidades especializadas em várias áreas, como a higiene e segurança dos alimentos, as questões fiscais e formais (por exemplo: faturação, guias de transporte, procedimentos de contratação pública), ou mesmo verificar se existem apoios públicos ou privados para este tipo de iniciativas, devem ser hipóteses a considerar.</p>	<p>Fazer uma análise de preços praticados pela produção prevista a transacionar, estimativas de custos de investimento (caixas de transporte, veículo de transporte, se necessário, entre outros) e de operação (custos de transporte por quilómetro, remuneração da entidade gestora do SAL — ou acordo de não remuneração no caso de ser esse o “espírito do projeto, entre outros). Se necessário, recorrer à ajuda de um gestor, um economista ou um empresário com experiência na área.</p>



7

## ACORDAR A FORMA DE TRABALHAR

Este é o último passo de planificação e estratégia antes de passar à implementação. Aqui, para poder reduzir ao mínimo entropias e problemas que possam surgir, devem estar acordados e clarificados entre os vários atores:

- A resolução de constrangimentos identificados (ex: preparação cadernos de encargos, planificação e organização da produção e das ementas das cantinas);
- Os termos do abastecimento (preços, produtos, quantidades, frequência, entregas, transporte ...);
- Responsabilidades das várias partes;
- Acordo sobre formas de resolução de conflitos internos e externos;
- O início do abastecimento.

Para facilitar, todas as informações geradas podem ser colocadas por escrito e reunidas num documento estruturado, como por exemplo um "Plano de ação do SAL", ou um "Acordo de parceria". Este documento prevê que estão identificadas as principais tarefas, distribuídas as responsabilidades e clarificados os passos a dar para todos os envolvidos. Ele é acessibilizado a todos e deve ser encarado como algo em construção, sendo ajustado no desenvolvimento do processo, em resultado da avaliação e monitorização realizadas.

8

## INÍCIO DO ABASTECIMENTO

Para o abastecimento decorrer da melhor forma, todos os passos anteriores deverão estar devidamente pensados e estruturados. O início pode também ser feito como um teste ao longo de um período temporal curto (por exemplo, uma semana), que permite reduzir a pressão e o stress sobre os atores e ajustar alguns dos fatores relevantes antes de todos se comprometerem e ficarem dependentes do abastecimento local.

Para garantir que o SAL tem sucesso, deverá partir-se para um abastecimento regular e constante apenas quando todos os atores estiverem confiantes, confortáveis e com clareza total sobre objetivos, responsabilidades e condições. Caso se verifique a existência de pouca produção no imediato, pode ser considerada a hipótese de iniciar-se com um projeto piloto, em que se abastece apenas um prato da ementa de uma cantina (ex.: sopa) durante um

determinado período de tempo, até conseguir um planeamento mais ajustado da produção que permita escalar para outros níveis. Importa nesta fase de arranque não cortar em definitivo com os fornecedores habituais para não comprometer a confecção de refeições até garantia do abastecimento com produtos locais.

9

## AVALIAÇÃO E MONITORIZAÇÃO

Este último passo é aquele que decorre, idealmente, em continuum. A monitorização e a avaliação, como em qualquer atividade, devem ser tarefas constantes para melhoria e resolução de erros, ou pelo menos para identificar oportunidades de crescimento dentro do SAL

(por exemplo outros produtos, outros produtores ou mais cantinas) e para ajustar a ação ou detetar constrangimentos. O responsável do projeto é o encarregado natural para esta tarefa, mas pode e deve fazê-la com o apoio de todos os intervenientes.

Para tal, pode decorrer a vários mecanismos, tais como as ferramentas que propomos: Check up (página 36) e Ecografia do SAL (página 37).



# Necessidade de medidas de políticas necessárias para suportar a criação de CCA's e SAL's

- Programas de apoio técnico à produção local e à sua inovação, à organização de produtores, à valorização/qualificação da produção, à certificação BIO, à criação de estruturas coletivas de agrupamento e preparação, ao planeamento da produção e do consumo e à montagem de CCA's e SAL's
- Maior simplificação dos procedimentos de contratação pública e capacitação dos atores locais para poderem responder às suas solicitações
- Remuneração justa dos serviços ecossistémicos prestados pelos atores dos CCA e SAL
- Assunção do princípio da discriminação positiva para a pequena produção local e agricultura familiar
- Generalização da literacia alimentar, de forma a aumentar a capacidade dos cidadãos para fazerem escolhas alimentares informadas e adequadas às suas necessidades e expectativas, bem como a tomada de consciência do enorme poder que essas decisões representam



# Modelo de governança territorial para liderar um processo de criação de um CCA ou SAL

- Um CCA ou um SAL deve ter como base um modelo de governança cocriado pelos seus atores, participativo, colaborativo, integrador e animado de um espírito de monitorização permanente e de melhoria contínua
- O GAL constitui uma parceria territorial perfeita para liderar e dinamizar os processos de CCA e SAL



# Medidas de política necessárias para a implementação dos SAL e CCA

- Estratégias integradas de desenvolvimento territorial
- Estreitamento da ligação entre alimentação social e produção local, considerando como prioritário e estratégico para o desenvolvimento sustentado do território uma diferenciação positiva de SAL e CCA's - baseados na produção local e nos modos de produção sustentáveis - no fornecimento de alimentos suportados pelo orçamento de estado (cantinas, refeitórios, apoio alimentar...)



# Obrigado

Artur Filipe Gregório

