



GOVERNO DE  
PORTUGAL

# PREVENIR DESPERDÍCIO ALIMENTAR



UM COMPROMISSO  
DE TODOS!

Lisboa, 16 de outubro de 2014

## O DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM PORTUGAL E NO MUNDO

A Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) projeta que em 2050, a população mundial rondará os 9 mil milhões de habitantes<sup>1</sup>. Este número, para além de representar um enorme aumento populacional, significa que dentro de 35 anos será necessário alimentar mais um quarto da população do que aquela que existe nos dias de hoje. Esta previsão de crescimento demográfico e a necessidade de mais alimentos obrigarão ao aumento da produção de alimentos em 70%<sup>1</sup> até 2050.

Perante esta conjuntura, a redução do desperdício alimentar apresenta-se com particular relevância num mundo onde cerca de um sexto da população passa fome<sup>2</sup> e onde 870 milhões<sup>3</sup> de pessoas se encontram em estado de subnutrição.

Os alimentos são produzidos com o objetivo de serem consumidos. Aqueles alimentos que não cumprem o propósito para o qual são produzidos constituem aquilo que se entende por “desperdício alimentar”, tornando-se um problema transversal a toda a cadeia alimentar, da produção ao consumo, como se representa na Figura 1.

<sup>1</sup> FAO (2009). Proceedings of the Expert Meeting on “How to feed the world in 2050”. Rome, Italy:FAO

<sup>2</sup> PERDA (2012) - Projeto de Estudo e Reflexão sobre o Desperdício Alimentar, CESTRAS

<sup>3</sup> FAO, WFP, IFAD (2012). The state of Food Insecurity in the World 2012. Economic growth is necessary but not sufficient to accelerate reduction of hunger and malnutrition. Rome, Italy:FAO

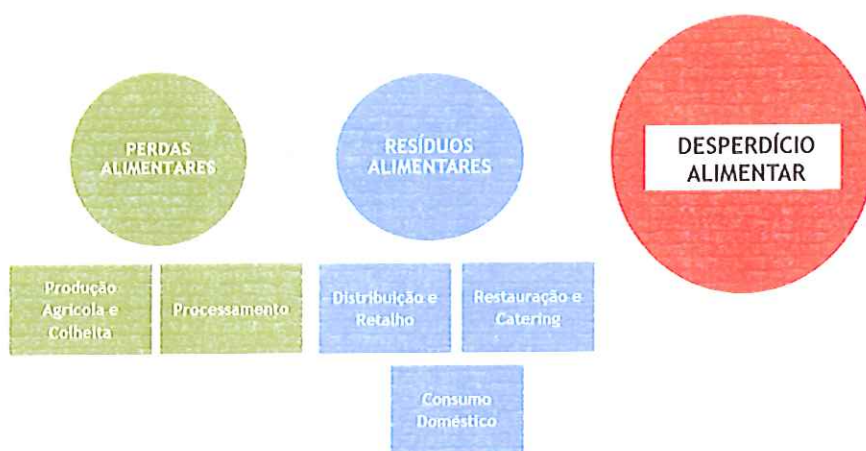


Figura 1 - Desperdício alimentar ao longo da cadeia alimentar<sup>4</sup>

No ano de 2012, a nível mundial, cada habitante desperdiçava em média 300 quilos<sup>5</sup> de alimentos. Acresce que, em 2013, o total de alimentos desperdiçados, representava aproximadamente 30% da superfície agrícola útil mundial, com um custo anual de 750.000 milhões de dólares<sup>5</sup>, tendo como base o preço ao produtor.

São valores de referência à escala mundial, em que existem realidades distintas, sendo o desperdício alimentar muito mais preocupante nos países desenvolvidos e com muito menores proporções nos países em vias de desenvolvimento.

Com efeito, na Europa estima-se que anualmente sejam desperdiçados entre 30% e 50% dos alimentos comestíveis ao longo de toda a cadeia alimentar até chegar ao consumidor, representando uma perda anual de 89 milhões de toneladas na União Europeia (UE), o que equivale a 179 kg por habitante, distribuídos pelas famílias (42%), pela indústria (39%), pela restauração (14%)

<sup>4</sup> Every Crumb Counts: Joint Food Waste Declaration, Wageningen University (base)

<sup>5</sup> FAO 2013 Food wastage footprint. Impacts on natural resources.



e pela distribuição (5%)<sup>6</sup>. Estes valores projetam que, em 2020, o desperdício alimentar dentro da UE seja de 126 milhões de toneladas, o que representará um aumento de 20% considerando os presentes dados

Em Portugal, tal como ilustrado na figura 2, estimou-se que ao longo de toda cadeia, o desperdício represente 17% da produção alimentar anual num valor aproximado de cerca de 1 milhão de toneladas<sup>7</sup>. Esta estimativa calculada no estudo PERDA (2012) resulta da soma de perdas e desperdícios que ocorrem ao longo das diferentes etapas da cadeia de aprovisionamento.



Figura 2 - Desperdício alimentar anual ao longo da cadeia em Portugal<sup>7</sup>

<sup>6</sup> Comissão Europeia (2010) Preparatory Study on Food Waste Across EU 27.

<sup>7</sup> PERDA (2012) - Projeto de Estudo e Reflexão sobre o Desperdício Alimentar, CESTRAS

Perante este cenário é necessário adotar políticas e comportamentos que reduzam os custos económicos, sociais e ambientais decorrentes do desperdício alimentar.

É necessário que todos os parceiros do sector, os consumidores e a Administração unam esforços para potenciar a melhoria da eficiência da cadeia alimentar, com o objetivo a curto prazo de uma diminuição significativa do desperdício. Será, igualmente, um contributo para que Portugal atinja o objetivo de garantir a autossuficiência alimentar, em valor, em 2020.

Mais que um conjunto de proclamações ou recomendações, este documento pretende ser um compromisso para o combate ao desperdício alimentar, procurando caracterizar e compreendê-lo e que tenha como finalidade última um contributo ativo na redução do desperdício alimentar em Portugal.

## INTERVIR NO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

O desperdício alimentar é uma realidade negativamente presente no nosso quotidiano, de considerável dimensão, representando um problema global e transversal para o qual é necessário encontrar caminhos e estratégias que o minimizem, ou mesmo, tendencialmente o solucionem. É fundamental, senão mesmo, obrigatório, também por razões sociais e morais, definir e implementar medidas e assumir compromissos que coloquem a sociedade no caminho do desperdício zero.

Tendo em conta que o atual conhecimento, a nível nacional sobre a dimensão do Desperdício Alimentar necessita ser aprofundado, afigura-se-nos importante a criação de uma Plataforma Nacional de Conhecimento sobre o



Desperdício Alimentar, que estude e colija a informação relevante sobre esta matéria. Esta informação permitirá a todos os decisores o conhecimento mais detalhado da realidade, definindo, assim, linhas de ação para a sua prevenção, aproximando o desperdício da reutilização.

O objetivo primário de qualquer intervenção deverá ser o de reduzir à exaustão o desperdício ao longo de toda cadeia alimentar. Prevenir ou redirecionar os alimentos para a alimentação humana é a primeira solução nesta hierarquia de combate às perdas alimentares. Reutilizar os produtos deverá ser sempre a solução ideal, desde que esteja sempre salvaguardada a qualidade, higiene e segurança alimentar.

Como alternativa ao consumo humano, deverão ser promovidas as condições para a sua utilização na alimentação animal, de acordo com as normas de segurança e legislação em vigor. Na sua impossibilidade, deverá ser considerada a sua utilização como matéria-prima para outras indústrias ou mesmo, a sua recuperação e tratamento como resíduos.

No entanto, neste considerando, o da recuperação e tratamento do desperdício, devemos estar conscientes da possibilidade de existência de desvios a este estadio, dado que “pode ser necessário estabelecer fluxos de resíduos específicos que se afastem da hierarquia, caso isso se justifique pela aplicação do conceito de ciclo de vida aos impactes globais da geração e gestão desses resíduos”<sup>8</sup>.

A Figura 3 ilustra uma hierarquização da prevenção do desperdício alimentar.

<sup>8</sup> Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de Novembro de 2008, relativa aos resíduos

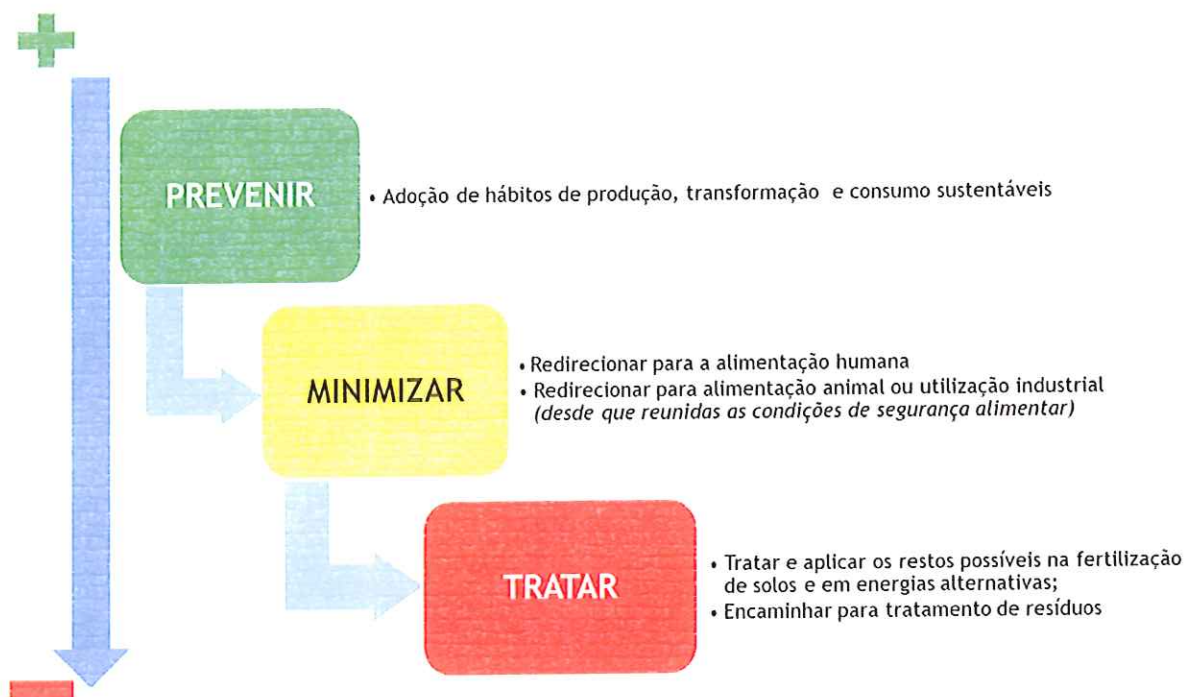


Figura 3 - Hierarquia de prevenção do desperdício alimentar<sup>9</sup>

A tomada de uma decisão ajustada implica, para além dos óbvios benefícios económicos, benefícios ambientais e sociais, objetivamente dependentes de diversos fatores, tais como as condições locais, a densidade populacional e a proximidade a outras indústrias e/ou explorações agrícolas.

Sublinha-se que, ao longo de toda cadeia alimentar deverá estar sempre presente a segurança e qualidade dos alimentos, o que influencia positivamente a possibilidade de reutilização dos mesmos.

<sup>9</sup> Every Crumb Counts: Joint Food Waste Declaration, Wageningen University (base)

## PRINCÍPIOS TRANSVERSAIS DE COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

De uma forma inclusiva e abrangente, toda a sociedade exige um compromisso que deverá unir todos os parceiros na adoção de um conjunto de recomendações para a prevenção do desperdício alimentar, em toda a cadeia de aprovisionamento.

Este compromisso público que se inicia na produção e se prolonga até ao consumidor final, assenta num conjunto de princípios comuns e transversais importantes para o caminho que pretendemos traçar rumo ao desperdício zero, que enunciamos:

- Sensibilizar a sociedade em geral para o desperdício alimentar ao longo da cadeia alimentar;
- Reforçar a cooperação entre todos os parceiros numa conjugação de esforços na luta contra o desperdício;
- Contribuir para o desenvolvimento de uma estratégia de redução de desperdício bem como de uma definição de uma metodologia para a sua monitorização;
- Elaborar e divulgar as melhores práticas na gestão das perdas de alimentos;
- Informar e esclarecer o consumidor, nomeadamente sobre os conteúdos dos rótulos, privilegiando as condições de conservação, datas de durabilidade mínima e data limite de consumo;
- Inovar na tecnologia da embalagem, criando novas soluções de conservação e preservação dos alimentos;



- Explorar, em conjunto com as partes interessadas, o estabelecimento de mercados para ingredientes ou produtos intermédios e alimentos que não sejam utilizáveis por razões de qualidade, mas que cumpram todos os requisitos legais de higiene e segurança alimentar;
- Desenvolver mercados alternativos para potenciais perdas de alimentos;
- Incentivar a criação de cadeias não convencionais de redistribuição de alimentos;
- Trabalhar em conjunto para promover o aproveitamento e recuperação para outros fins, dos produtos alimentares que não estão em condições de ser consumidos, produtos intermédios e material de embalagem;
- Introduzir nos programas escolares a consciencialização para o desperdício.

## LINHAS ORIENTADORAS DE COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Tal como os estudos demonstram, o desperdício alimentar é um problema transversal a toda a cadeia. Assim pretende-se incentivar o desenvolvimento e promoção de planos de ação devidamente dirigidos a cada sector, a implementar ao longo dos diferentes elos da cadeia e níveis de responsabilidade social.

Apresentamos abaixo, linhas orientadoras para cada uma das áreas de intervenção, que poderão servir de base à elaboração de guias de boas práticas, para cada um dos elos:

### Na Produção e Transformação

A cadeia de aprovisionamento alimentar tem início na produção, uma das áreas que mais gera desperdício. Com efeito, estima-se que seja na fase inicial e final da cadeia onde incidem a quase totalidade das perdas.

Para limitar tanto quanto possível o desperdício alimentar, elencam-se as seguintes medidas:

- Efetuar um planeamento adequado e rigoroso da produção alimentar;
- Minimizar perdas, utilizando os recursos naturais de forma eficiente e sustentável;
- Limitar o desperdício nas explorações, através do aumento de eficiência no processo de colheita;
- Adequar a capacidade instalada da agro-indústria à produção;
- Gerir, manusear e armazenar adequadamente os produtos agrícolas destinados à agro-indústria;

- Otimizar a capacidade da produção à capacidade de armazenamento e escoamento comercial;
- Incluir informação mais detalhada nos rótulos relativos à conservação dos produtos alimentares pós abertura.

## Na Distribuição e Comercialização

A distribuição logística é um elo importante da cadeia alimentar, aproximando os bens do cidadão e transportando-os desde a origem e zonas de produção, até aos locais de comercialização e consumo.

No sector da distribuição logística e comercialização elencam-se as seguintes boas práticas com vista à redução do desperdício:

- Estimular a comercialização de proximidade, valorizando a produção local e a produção nacional;
- Definir estratégias de consumo de produtos locais/nacionais, garantindo que Instituições Públicas (escolas, universidades, hospitais, etc.) deem preferência à produção nacional;
- Transportar adequadamente e programar a logística;
- Gerir e armazenar *stocks* adequadamente: “*first-in, first-out*”;
- Promover a rotatividade dos produtos nos expositores, garantindo que produtos com prazos de validade mais próximos sejam colocados à frente dos restantes;



- Promover o rápido escoamento de produtos que se aproximem do final do prazo de validade;
- Manusear de forma adequada os produtos de forma a evitar a deterioração das embalagens;
- Promover o redimensionamento das embalagens face às necessidades dos agregados familiares e padrões de consumo;
- Promover a venda a granel de forma adequada.

### Na Educação e Comunicação

A promoção do combate ao desperdício, a nível educacional e o desenvolver de uma estratégia de comunicação é fundamental.

Reduzir o desperdício alimentar no consumidor final implica alteração de comportamentos, hábitos, atitudes e até as rotinas das famílias e da sociedade. A sensibilização durante a formação e a intervenção dos *media* são factores determinantes para o sucesso deste objetivo.

Enumera-se um conjunto de recomendações que visam contribuir para a redução do desperdício alimentar:

- Introduzir nos programas escolares a consciencialização para o combate ao desperdício;
- Aplicação do Regime de Fruta Escolar no maior número possível de municípios;
- Disseminar boas práticas domésticas e de compra;

- Sensibilizar para o tratamento diferenciado dos produtos perecíveis e não perecíveis nos diferentes estádios da cadeia alimentar;
- Promover iniciativas de divulgação e informação sobre as menções de consumo de alimentos e a adoção de boas práticas de conservação;
- Motivar para compras mais frequentes de preferência em mercados de proximidade;
- Incentivar a lista de compras adequada à dimensão do agregado familiar;
- Promover e incentivar o consumo de produtos da época;
- Promover as competências culinárias na redução dos desperdício alimentar e na produção de refeições seguras e saudáveis.

### Na Sensibilização e Responsabilização

Um compromisso de todos no combate ao desperdício implica, necessariamente, uma grande sensibilização da sociedade em geral e de Instituições de solidariedade social em particular, para um trabalho articulado e de parceria.

Apresentamos um conjunto de recomendações que podem ajudar a minimizar o desperdício alimentar:

- Consciencializar e mobilizar a sociedade para a adoção de práticas de consumo responsáveis;
- Criar a noção de “pegada alimentar” para permitir às famílias calcularem o respetivo nível de desperdício;

- Desenvolver um programa de doação alimentar que envolva doadores de alimentos e organizações de redistribuição e receptores;
- Protocolar, para redireccionar para IPSS's e outras entidades receptoras, sobras alimentares, produtos defeituosos e produtos agrícolas que não entram na fileira agroindustrial;
- Introduzir o conceito de alimentação saudável em todos os procedimentos relacionados com a doação alimentar ou com o apoio alimentar a populações vulneráveis;
- Sensibilizar os doadores para a separação dos produtos alimentares que não podem ser vendidos, mas que cumpram todos os requisitos legais de higiene e segurança alimentar, para que possam ser encaminhados para IPSS e outras entidades receptoras;
- Facilitar o intercâmbio de boas práticas sobre a prevenção, redireccionamento e utilização de produtos e sobras.

### Na Regulação, Agilização e Reconhecimento

Na prevenção do desperdício alimentar, não basta apenas informar ou educar, quando necessário o Estado deve regular.

Os esforços devem ser orientados para a mudança de atitudes, no entanto, podem ser criados instrumentos e estudos que, direta ou indiretamente, promovam a redução do desperdício. Sugere-se a Plataforma Nacional de Conhecimento sobre o Desperdício Alimentar.



Identificamos a seguir um conjunto de preocupações para reduzir e prevenir o desperdício alimentar:

- Monitorizar a redução do desperdício alimentar e melhorar a sustentabilidade da cadeia alimentar;
- Incentivar a criação de mercados de proximidade, potenciando circuitos curtos locais;
- Analisar a possibilidade de aquisição de bens alimentares junto da produção e nos mercados locais através da flexibilização das normas relativas à contratação pública tendo sempre em conta a segurança alimentar;
- Privilegiar, ao nível dos contratos públicos, empresas com responsabilidade social e boas práticas de combate ao desperdício implementadas, preservando a segurança alimentar;
- Avaliar a possibilidade de implementar incentivos fiscais e/ou económicos direccionados à doação de alimentos;
- Estimular ou distinguir os agentes da distribuição que apresentem, por gama de produtos, níveis de comercialização de produtos nacionais superiores a 2/3;
- Criar um concurso para identificar as melhores práticas na “Prevenção do Desperdício Alimentar” ao longo de todas as fases do processo;
- Criar um “selo” de reconhecimento de prevenção do desperdício alimentar, que possa ser identificado pelos *stakeholders* da entidade.

Os Signatários reconhecem o problema do desperdício alimentar e consideram que a sua minimização passa por uma responsabilidade partilhada, revendo-se nos princípios elencados:

Ministério da Agricultura e do Mar



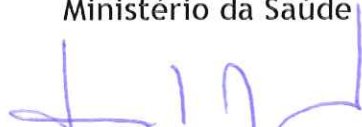
Ministra da Agricultura e do Mar  
Professora Doutora Assunção Cristas

Ministério da Economia



Secretário de Estado Adjunto e da Economia  
Dr. Leonardo Mathias

Ministério da Saúde




Ministro da Saúde  
Dr. Paulo Macedo

Governo Regional dos Açores

Secretário Regional da Agricultura e Ambiente

Eng.º Luís Viveiros

Governo Regional da Madeira



Inspetor Regional da Inspeção Regional das Atividades Económicas

Dr. Valentim Caldeira

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica



Inspetor-geral da ASAE

Dr. Pedro Portugal Gaspar

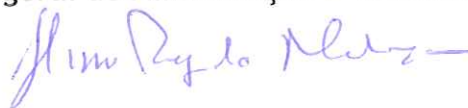
Direção-geral do Consumidor



Diretora-geral do Consumidor

Dra. Teresa Moreira

Direção-geral de Alimentação e Veterinária



Diretor-geral da DGAV

Professor Doutor Álvaro Pegado Mendonça





GOVERNO DE  
PORTUGAL

Direção-geral Saúde

Em representação do Sr. Diretor-geral de Saúde  
Professor Pedro Graça

Direção-geral da Educação

Diretor-geral da Educação  
Dr. Fernando Reis

Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária

Presidente do INIAV  
Professor Doutor Nuno Canada

Confederação dos Agricultores de Portugal

Presidente da CAP  
João Machado

Confederação Nacional das Cooperativas Agrícolas e do Crédito Agrícola de  
Portugal

Presidente da CONFAGRI  
Comendador Manuel dos Santos Gomes





GOVERNO DE  
PORTUGAL

Confederação Nacional da Agricultura



João Rodrigues Vieira

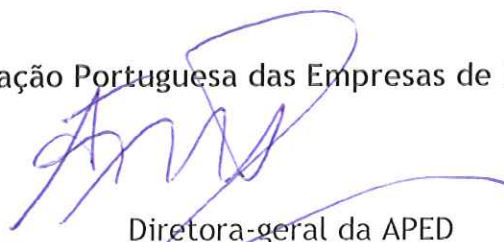
Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares



Presidente da FIPA

Jorge Tomás Henriques

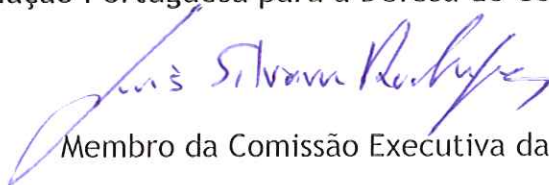
Associação Portuguesa das Empresas de Distribuição



Diretora-geral da APED

Dra. Ana Isabel Trigo Morais

Associação Portuguesa para a Defesa do Consumidor



Membro da Comissão Executiva da DECO

Dr. Luís Silveira Rodrigues





GOVERNO DE  
PORTUGAL

Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura

Representante em Portugal da FAO

Dr. Hélder Muteia

Conselho de Reitores das Universidades Portuguesas

Reitora da Universidade de Évora

Professora Doutora Ana Costa Freitas

Conselho Coordenador dos Institutos Superiores Politécnicos

Presidente do Instituto Superior Politécnico de Lisboa

Professor Doutor Luís Vicente Ferreira

Associação Nacional de Municípios Portugueses

Vice-presidente da ANMP

Dra. Susana Amador







GOVERNO DE  
PORTUGAL

Fundação Calouste Gulbenkian

Administradora

Dra. Isabel Mota

União das Misericórdias Portuguesas

Em representação do Presidente da União das Misericórdias Portuguesas

Dra. Susana Branco

Federação Portuguesa dos Bancos Alimentares Contra a Fome

Presidente da Federação Portuguesa dos Bancos Alimentares Contra a Fome

Dra. Maria Isabel Jonet





GOVERNO DE  
PORTUGAL

Os Signatários reveem-se nos princípios elencados, reconhecem a importância do documento e a urgência de reduzir o desperdício alimentar e consideram que o envolvimento organizado, estruturado, coordenado e comprometido de todos, são o garante do sucesso da estratégia definida em conjunto rumo ao desperdício zero.

Lisboa, 21 de maio de 2015

Associação DariAcordar

Presidente da DariAcordar, Associação para a Recuperação do Desperdício  
Comandante António da Costa Pereira

Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal

Presidente da AHRESP  
Comendador Mário Pereira Gonçalves





GOVERNO DE  
PORTUGAL

## Associação Portuguesa de Nutricionistas

Presidente da APN

Dra. Célia Craveiro

Confederação do Comércio e Serviços de Portugal

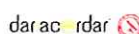
Vice-Presidente

Dr. Vasco de Mello

Confederação Nacional das Ordens Profissionais

Bastonária da Ordem dos Nutricionistas

Dra. Alexandra Bento







GOVERNO DE  
PORTUGAL

## Confederação do Turismo Português

Secretário-Geral

Dr. António Abrantes

## Fundação Oriente

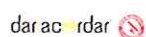
Administrador

Dr. Guilherme Vaz

PortugalFoods

Presidente

Amândio Santos





GOVERNO DE  
PORTUGAL

Portugal Fresh

Presidente

Engº Manuel Évora

RE FOOD

Presidente

Hunter Halder

