

A VALORIZAÇÃO DO DESPERDÍCIO NOS NOVOS SISTEMAS ALIMENTARES

❶ Pacto Ecológico e as estratégias subjacentes estão a acelerar a forma como os sistemas alimentares são vistos e trabalhados por todos os atores da cadeia agroalimentar. De uma abordagem linear – produção-indústria-retalho-consumo –, a Comissão Europeia vem colocar a saúde e o bem-estar no centro dos sistemas alimentares, colocando também a Direção Geral de Saúde a liderar a Estratégia do Prado ao Prato, algo disruptivo para o que naturalmente poderíamos assumir de antemão.

Nesta nova abordagem de sistemas alimentares sustentáveis, os vários subsistemas definidos pela Comissão Europeia

têm de interagir entre si, criando dependências positivas. O sistema biológico, onde estão inseridos os fatores naturais de suporte à agricultura, correlaciona-se com os sistemas produtivo, económico e saúde, advogando uma oferta de produtos saudáveis e sustentáveis e cujo desperdício tem de ser endereçado seja pela prevenção seja pela valorização.

A valorização do desperdício assume uma relevância primordial na Estratégia Europeia do Prado ao Prato, a par da sua redução ao longo de toda a cadeia. Efetivamente, e segundo a Comissão Europeia, o combate ao desperdício tem tripla vantagem: garante mais alimentos para consumo humano, poupa recursos em toda a cadeia e diminui o impacto ambiental e climático da produção e do consumo.

Alinhado às ambições e metas da Estratégia Europeia do Prado ao Prato, o Clube de Produtores Continente apresentou em 2021 a Declaração para a Sustentabilidade aos seus produtores, assente em 11 princípios e 40 grandes iniciativas, onde o 10º princípio centra-se na «Promoção da economia circular, pela redução do desperdício ao nível das explorações agrícolas, agropecuárias, pescas e transformação agroalimentar pela valorização de subprodutos (sem-

pre que aplicável) em novos produtos». Neste âmbito, lançamos a iniciativa “Feira do Desperdício”, um espaço onde as equipas dos produtores, da indústria e do Continente exploram oportunidades de valorização de produtos sem valor comercial. Esta plataforma permite aos produtores disponibilizarem produtos e respetivas quantidades e simultaneamente possibilitar aos parceiros industriais e às equipas do Continente, a identificação do potencial de valorização, através por exemplo do desenvolvimento de novos produtos.

Exemplo disso é o Vinagre de Maçã de Alcobça Continente Seleção, onde juntámos os produtores de Maçã de Alcobça – Narcfrutas, Cooperfrutas, Frutalvor, Campotec e Lusofruta – ao nosso parceiro industrial Mendes Gonçalves & Filhos Lda. para a valorização de fruta fresca sem calibre ou com pequenos defeitos e proveniente de uma mistura de variedades de maçã, nomeadamente a Casa Nova, Golden Delicious, Red Delicious, Royal Gala, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Reineta e Pink, dando ao vinagre uma identidade e um sabor únicos. Com esta simples iniciativa conseguimos evitar o desperdício de 50 toneladas de fruta, produzindo 30 mil litros de vinagre. ●



Ondina Afonso, presidente do Clube de Produtores Continente (CPC)