

20 JUL 2022

Seminário Final do Projeto Divulgar Bio
Escola Superior Agrária de Coimbra



Agricultura Biológica passo a passo

11:15 h Painel 2: “Comercialização e Certificação”* **Moderador:** Catarina Dias (Douro Superior)

11:15 h Sistemas Agroalimentares Sustentáveis: Agroecologia e Sistemas Participativos de Garantia - Isabel Rodrigo (UL/ISA)

11:45 h Estratégias pelo Consumo Alimentar de Proximidade na Região do Algarve - Ana Arsénio (Associação In Loco)



O que é estratégia?

Se não temos uma estratégia não sabemos para onde vamos.
Andamos à deriva, ao sabor do vento.

Como preparar uma Estratégia? Tática + Operacional

3 passos

Diagnóstico

- Temos que saber quais são as necessidades do território. O contexto político e as oportunidades;

Plano de Acção

- Tem que ser definida uma meta: o que queremos e daqui a 3-4 anos onde queremos estar;

Resultados

- Temos que definir as acções a implementar;
- Tem que ser definido os resultados – para perceber o que estamos a fazer; se é por aqui que estamos a implementar a estratégia; se temos que mudar as acções a equipa.

Quais as nossas estratégias com vista à CAP?

Falar de CAP ou de CCA ou SAL/SAS/SAT é pensar de forma alternativa
de forma “fora da caixa”

diferente do Sistema Alimentar Global/Actual

É reflectir sobre os Km's, os Kwatts, os barris de combustíveis, os ha de floresta destruídos, os pesticidas nos alimentos, solo e água ...

as tradições gastronómicas, as heranças e memórias, a identidade de cada território

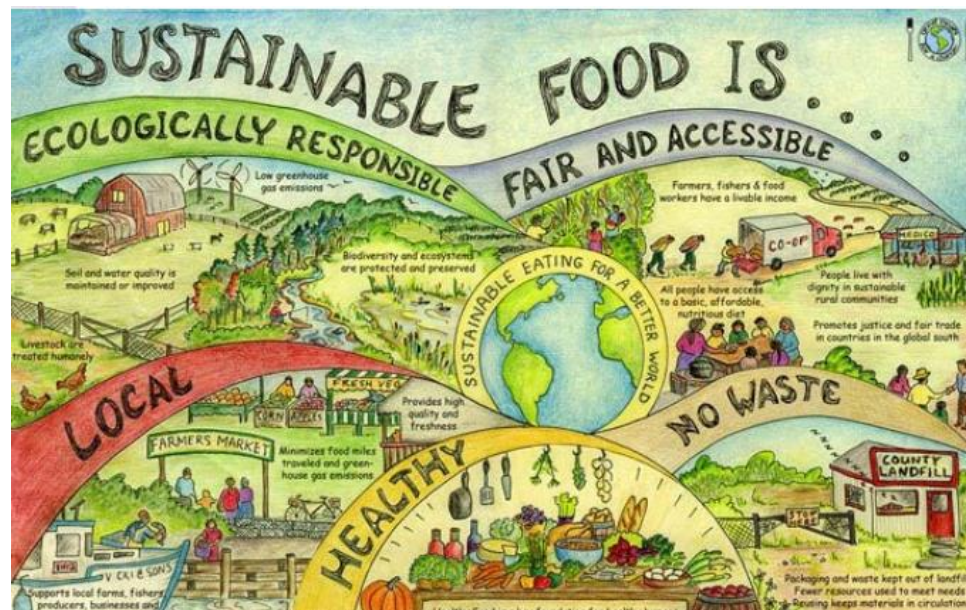
... e por fim refletir sobre o que estamos a produzir e a comer e se podemos fazer melhor!

Quais as nossas estratégias com vista à CAP?

Consumo Alimentar de Proximidade

=

Alimentação Sustentável + Agricultura Sustentável



Quais as nossas estratégias com vista à CAP?

O que temos feito pelo CAP no Algarve

- Apresentação de várias candidaturas a linhas de financiamento e prestação de serviços;
- Implementar projectos de forma a obter bons resultados;
- Manter proximidade no território (já lá vão 34 anos) e coerência na intervenção;
- Fazer parcerias com vários outros ADL e agentes locais;
- Replicar acções para maiores impactos colectivos-aumentar a escala e eficácia;
- Capacitar equipa interna para melhor actuação e capacitar externos;
- Sensibilizar as entidades locais, as colectividades a população geral;

mercado biológico

26 Janeiro
 Sábado - 15h às 18h
 Jardim Alameda João de Deus

Sábados em Família
 (inscrições obrigatórias, crianças 5-10 anos)
 Biblioteca Municipal das 16h às 18h

Fagar | LOCO2si | Faro | Algarve | Portugal | Europe

1st MEDITERRANEAN DIET FAIR
 TAVIRA - 6, 7 AND 8 OF SEPTEMBER 2013

1^a FEIRA DA
 DIETA MEDITERRÂNICA
 TAVIRA - 6, 7 E 8 DE SETEMBRO DE 2013

www.tavira.pt

tavira | CCDR Algarve | Amãr terra | LOCO2si

ALGARVE 21 | Portugal | Algarve | Europe



À mesa o que cresce perto da porta.

Para apoiar
produtores
locais.



Cá se fazem. **100% Local** Cá se comem.

Associação In Loco lança campanha “Produzir e Consumir Local”

2019-07-26

A In Loco, através do projeto “100% Local”, vai lançar a campanha “Produzir e Consumir Local”, com o objetivo de valorizar a produção e o consumo locais, fomentar a proximidade entre produtores e consumidores e o conhecimento sobre as origens dos produtos. Assim, a In Loco vai realizar um conjunto de sete Mercados de Rua, com o primeiro a ter lugar já na próxima quinta-feira em Loulé, aos quais se somarão uma atividade itinerante de sensibilização, através da instalação de uma peça artística e a disponibilização de uma plataforma on-line com a localização de produtores locais do Algarve.

O primeiro Mercado de Rua da campanha decorre já no próximo dia 1 de agosto, associado à iniciativa “7 Quintas” da Câmara Municipal de Loulé, que às quintas-feiras, entre 25 de julho e 22 de agosto, leva animação às principais ruas do centro da cidade.

Para além deste mercado, que decorre a partir das 19h00 na Praça da República, a In Loco vai levar a cabo mais seis, em outros concelhos da região, em datas a divulgar. A campanha aposta também numa vertente de sensibilização pela arte, nomeadamente



Documentos Anexos:

[Cartaz do Mercado de Rua em](#)

Descritores: [Cadeias Curtas e Me](#)
[Locais](#), [Setor Agrícola](#), [Setor Agro](#)
[Desenvolvimento dos territórios ru](#)



O PRATO
CERTO

**sistemas
alimentares
locais** LOCAL FOOD 4
LOCAL ECONOMY

PROJET  SEMENTE





Cofinanciado por:



**sistemas
alimentares
locais**
• Cantinas com SAL



In Loco organiza formação em Modo de Produção Biológico

2021-08-30

A Associação In Loco vai promover, às terças e quintas-feiras, entre 12 de outubro e 25 de novembro uma formação em Modo de Produção Biológico. A formação decorrerá em formato e-learning, tendo uma duração prevista de 50 horas. As inscrições estão abertas até 20 de setembro.

A In Loco dá conta que a o curso, que tem um custo de 150 euros, se destina a agricultores ou não agricultores com ou sem formação ou experiência em agricultura biológica e que esta formação é obrigatória para os candidatos ao apoio de conversão à Agricultura Biológica, segundo a Medida 7.1.1. das Ajudas Agroambientais. É elegível para candidaturas Jovem Agricultor, Regime de Pagamento Base e Reserva Nacional de Direitos.



In Loco
Associação para o Desenvolvimento Rural

UPCD 7580

FORMAÇÃO EM AGRICULTURA SUSTENTÁVEL

ÚLTIMAS INSCRIÇÕES

FERTIFICADA **amar terra**

Formação Fase FGD 2020
Destinada a todos os interessados e em especial a Jovens Agricultores e candidatas ao Regime de Pagamento Base do FGD2020

Carga horária 50h
Horário pde laboral
3h/seção (2ª, 4ª e 6ª)

E-Learning, com aulas síncronas e assíncronas

Para mais informações e inscrição:
(84 82) 262 7 969 985 913
formacao@in-loco.pt



Prova de Tomate
Exposição e Degustação
com 48 variedades locais
de Tomate
24 de Agosto
Tavira
Mini-feira de Artesanato
Jardim das Palmeiras
20h-21:30h



Participação Especial
Chef Ricardo Bernardo

Organização
COLHER PARA SEMEAR
MBA INSTITUTO DE INVESTIGAÇÃO EM AGRICULTURA E PESQUISA

Apoio
prove





Sistema Alimentar Local

Pequena Escala

Frescos Da Época

Horários Condicionados

Reduzida Organização

Reduzida Variedade

Locais de Comercialização com dificuldades de estacionamento, armazenamento, reduzida divulgação,

Sistema Alimentar Global

Grande Escala (volumes, energia, espaços, ...)

Produtos Frescos todo o ano

Gama variada de produtos

Vários Serviços associados/Complementares

Estacionamento

Multibanco

Cartão Consumidor (descontos no supermercado, nos combustíveis, na cafetaria, ...)

Campanhas de Marketing Forte



E Sentimos Algumas fragilidades

Faltam estratégias consolidadas.

As intervenções existentes são isoladas ou fragmentadas.

Muitas das iniciativas existentes são pontuais e com pouca disseminação ou impacto.

Falta articulação e maior sentido de cooperação entre os vários sectores.

Os Programas de apoio até aqui foram para melhorar produtividades e rendimentos.

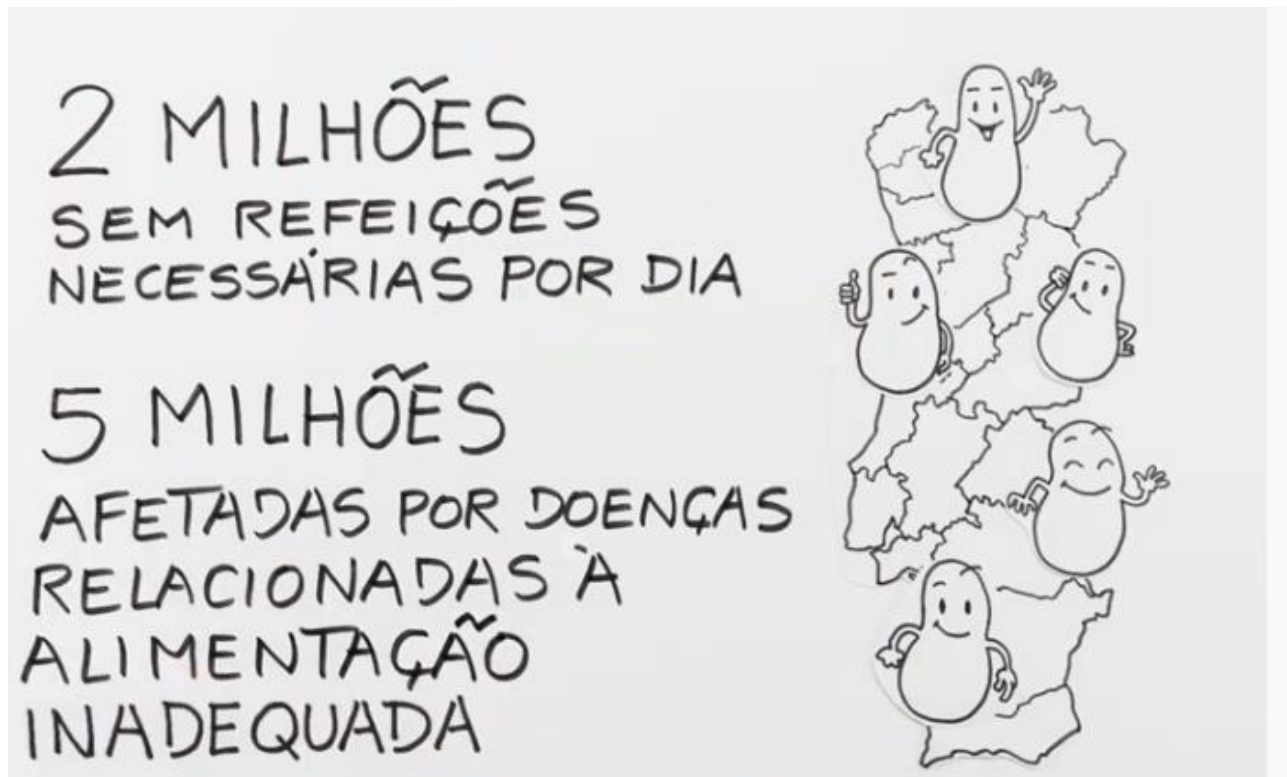
Os Programas de apoio foram sobretudo para resolver a jusante problemas que resultam de falta de estratégia.



No entanto sabemos que estamos na direcção certa

80% do Orçamento de Público dos Estados Membros da EU é para a Saúde

O Sistema Alimentar Global funciona mal E os números demonstram isso



<https://www.animar-dl.pt/iniciativas/alimentacao-circuitos-curtos-agroalimentares-para-o-direito-humano-a-uma-alimentacao-adequada/>

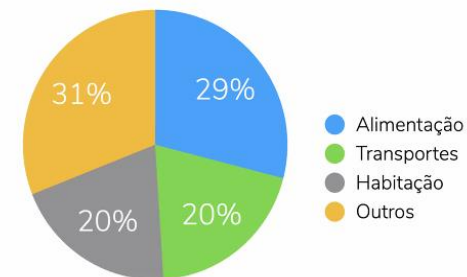


1 milhão de toneladas de alimentos é desperdiçado:

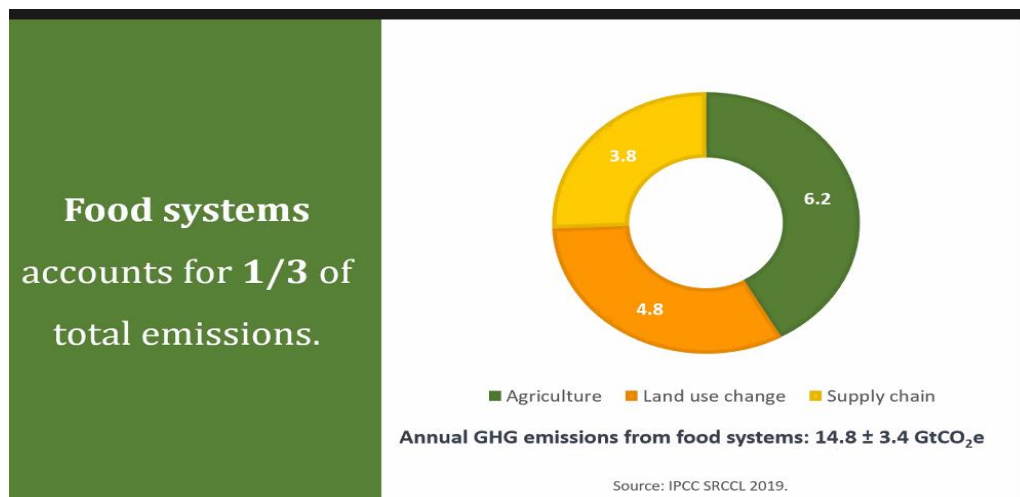
- Produção: 332mil t;
- Processamento: 77 mil t;
- Distribuição: 297 mil t;
- Consumidor: 324 mil t

(Relatório PERDA, 2012)

PEGADA AMBIENTAL DA ALIMENTAÇÃO PORTUGUESA



<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0048969720348361?via%3Dihub>





DOSSIER CANTINAS ESCOLARES

O momento que as cantinas escolares atravessam impõe que se faça uma análise cuidada do modelo implementado e se possam apontar caminhos.

A análise do modelo de gestão e funcionamento das cantinas escolares sob gestão do ministério da educação, e concessionadas a empresas externas, deve ter em atenção os seguintes fatores, considerando a legislação vigente, as regras existentes, bem como os cadernos de encargos/contratos a que as partes se obrigaram:

1. Os pressupostos de funcionamento das cantinas escolares e os objetivos inerentes ao seu funcionamento em contexto escolar.
2. O modelo de gestão das cantinas escolares.
3. A realidade atual do funcionamento das cantinas escolares concessionadas sob gestão do ministério da educação, os constrangimentos.
4. O papel das direções e das associações de pais neste contexto.
5. As propostas da Confap para a melhoria da qualidade alimentar das cantinas escolares.
6. Os pressupostos de funcionamento das cantinas escolares e os objetivos inerentes ao seu funcionamento em contexto escolar.

A alimentação das crianças é condicionada pela família, pela escola e pela comunidade onde vivem. A escola sendo o local onde muitas crianças comem regularmente e, onde passam a maior parte do dia, tem a obrigação de assumir um papel ativo no processo de educação alimentar, como local vivo e privilegiado de aprendizagem.

O almoço escolar deve constituir uma oportunidade para fornecer os nutrientes essenciais e, em simultâneo, permitir o desenvolvimento de preferências alimentares saudáveis, variadas e equilibradas.

Nesse sentido, a circular nº 3/DSEEAS/DGE/2013, define que "o refeitório escolar constitui um espaço privilegiado de educação para a saúde, promoção de estilos de vida saudáveis e segurar a todos os alunos, independentemente do estatuto socioeconómico das suas famílias".

Na mesma circular, considerando os pressupostos enunciados, são dadas orientações sobre:

- ✓ Lista de alimentos autorizados.
- ✓ Capitação dos alimentos a oferecer aos alunos.
- ✓ Sazonalidade de frutos e hortícolas, com informação indicativa sobre os produtos mais adequados para oferta de frutos e hortícolas.

É pedida a colaboração das direções de agrupamento e de escolas não agrupadas para a aplicação destas orientações, tendo em vista a promoção de hábitos alimentares saudáveis, bem como o sucesso educativo dos alunos. Considerando que o princípio está a correto, fica a questão de como se pode aplicá-lo se "o poder de fiscalização não estiver na escola".

"Por uma EDUCAÇÃO presente com FUTURO"

Pessoa coletiva de utilidade pública - O.R. n.º 46, 11 série, de 24 de fevereiro de 1987 | NIF 501 229 868

Há Alimentação Sustentável nas escolas/ATL/Creches/IPSS?

1 refeição escolar custa
0,73€ escalão b
1,46€ s/ escalão
4,30€ professores

E também porque a concorrência está a atenta ao que fazemos (nós e outras entidades)

DIETA MEDITERRÂNICA

Algarve / Portugal
Comunidade Representativa Tavira



SUSTENTABILIZAR

O FUTURO ATRAVÉS DA ALIMENTAÇÃO

PROJETO DE EDUCAÇÃO PARA A SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR





Acordo de Paris

O Acordo de Paris entrou em vigor a 4 de novembro de 2016, visa alcançar a descarbonização das economias mundiais e estabelece como um dos seus objetivos de longo prazo limitar o aumento da temperatura média global a níveis abaixo dos 2°C acima dos níveis pré-industriais e prosseguir esforços para limitar o aumento da temperatura a 1,5°C.

Agenda 2030 da ONU



A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas é constituída por 17 «Objetivos de Desenvolvimento Sustentável» (ODS), aprovados por unanimidade por 193 Estados-Membros da ONU, reunidos em Assembleia-Geral a 25 de setembro de 2015.

Visa a criação de um novo modelo global de governança para erradicar a pobreza, promover a prosperidade e o bem-estar, combater as desigualdades sociais, proteger o ambiente e combater as alterações climáticas.

Alimentação Sustentável



Agricultura + Alimentação

3 SAÚDE
DE QUALIDADE



**GARANTIR O ACESSO À SAÚDE
DE QUALIDADE E PROMOVER
O BEM-ESTAR PARA TODOS,
EM TODAS AS IDADES**

13 AÇÃO
CLIMÁTICA



**ADOTAR MEDIDAS URGENTES
PARA COMBATER AS ALTERAÇÕES
CLIMÁTICAS E OS SEUS IMPACTOS**

12 PRODUÇÃO
E CONSUMO
SUSTENTÁVEIS



**GARANTIR PADRÕES DE CONSUMO
E DE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEIS**

15 PROTEGER A
VIDA TERRESTRE



**PROTEGER, RESTAURAR E PROMOVER
O USO SUSTENTÁVEL DOS
ECOSSISTEMAS TERRESTRES,
GERIR DE FORMA SUSTENTÁVEL
AS FLORESTAS, COMBATER
A DESERTIFICAÇÃO, TRAVAR**



Criar um sistema alimentar sustentável: a estratégia da UE
[Sociedade](#) 28-05-2020 - 10:05

A estratégia de sustentabilidade alimentar da UE visa proteger o ambiente, garantir uma alimentação saudável para todos e a subsistência dos agricultores.

Um sistema alimentar, da produção ao consumo e ao desperdício, tem um grande impacto no ambiente, na saúde e na segurança alimentar. Através da "[Estratégia do Prado ao Prato](#)" apresentada em 20 de maio de 2020, a Comissão Europeia (CE) pretende construir um sistema alimentar sustentável na União Europeia (UE) que salvguarde a segurança alimentar e proteja as pessoas e o ambiente.

Do Prado ao Prato faz parte do [Pacto Ecológico Europeu](#) e do seu objetivo de [alcançar a neutralidade climática na UE até 2050](#) e está intrinsecamente associado à [nova Estratégia da Biodiversidade para 2030](#).

A estratégia também visa tornar o sistema alimentar da UE mais sólido e resiliente a futuras crises como a [COVID-19](#) e as catástrofes naturais mais recorrentes, como inundações ou secas.





PRESIDÊNCIA DO CONSELHO DE MINISTROS
Resolução do Conselho de Ministros n.º 190-A/2017

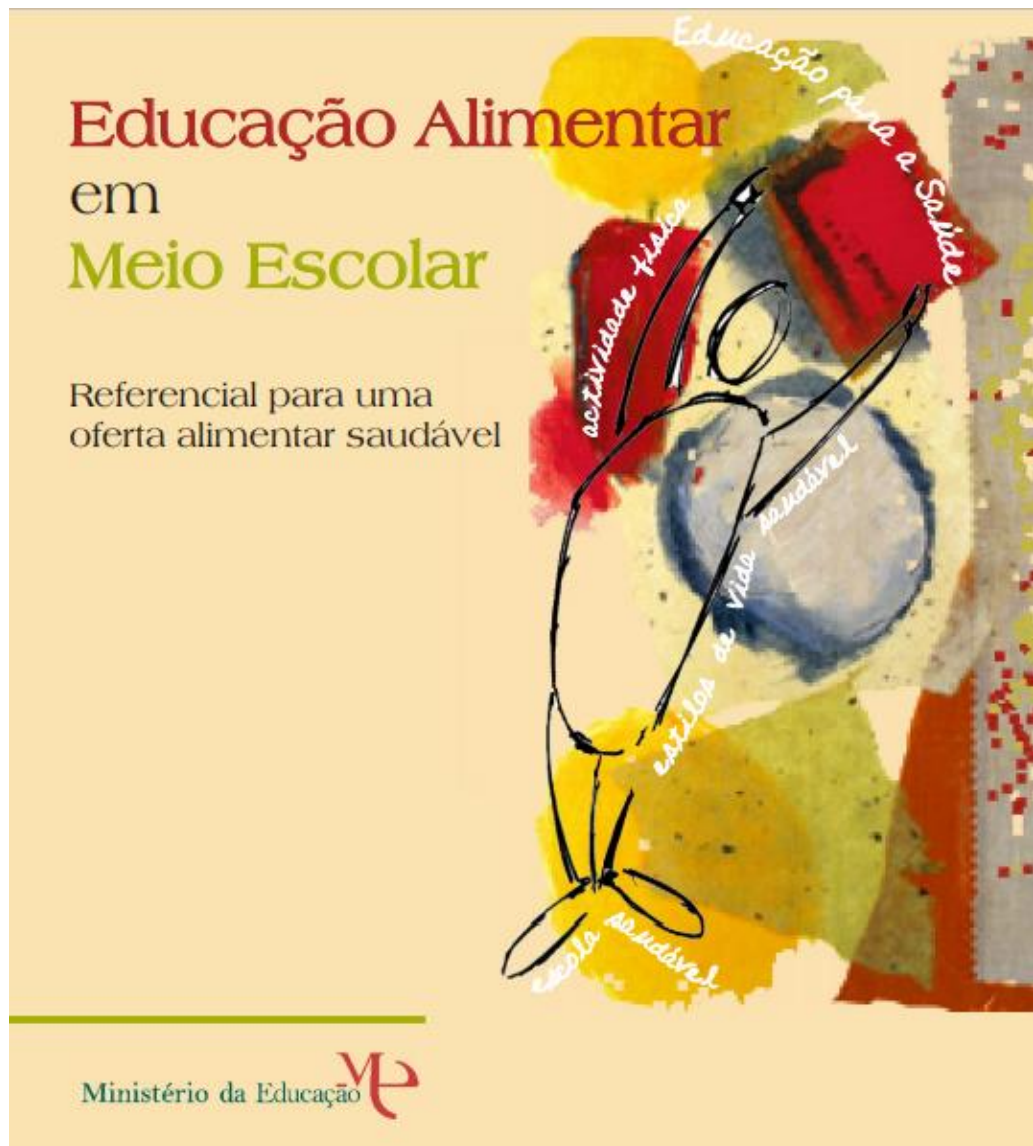
Plano de Ação para a Economia Circular



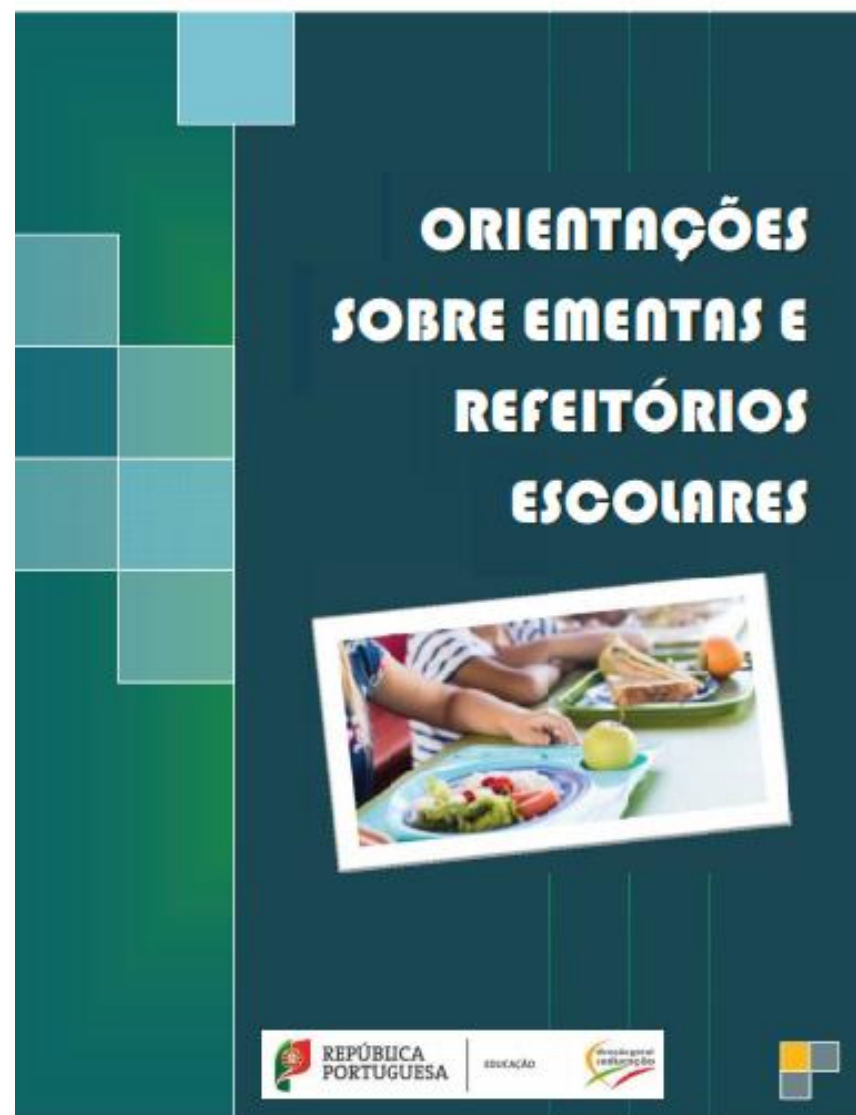
ROTEIRO PARA A
NEUTRALIDADE CARBÓNICA
2050 (RNC2050)

ESTRATÉGIA DE LONGO PRAZO PARA
A NEUTRALIDADE CARBÓNICA DA
ECONOMIA PORTUGUESA EM 2050





https://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/educacao_alimentar_em_meio_escolar.pdf



<http://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/oere.pdf>

Lei n.º 34/2019

de 22 de maio

Define os critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares, promovendo o consumo sustentável de produção local nas cantinas e refeitórios públicos

A Assembleia da República decreta, nos termos da alínea c) do artigo 161.º da Constituição, o seguinte:

Artigo 1.º

Objeto

A presente lei define critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares em cantinas e refeitórios públicos, promovendo o consumo sustentável de produção local e de várias modalidades de produção certificada.

Artigo 2.º

Âmbito de aplicação

Para efeitos do disposto na presente lei, consideram-se 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.

Critérios de contratação pública ecológica,
para Produtos alimentares e serviços de catering

março de 2019

**Estratégia Nacional
para as Compras Públicas Ecológicas
2020 - ENCPE 2020**

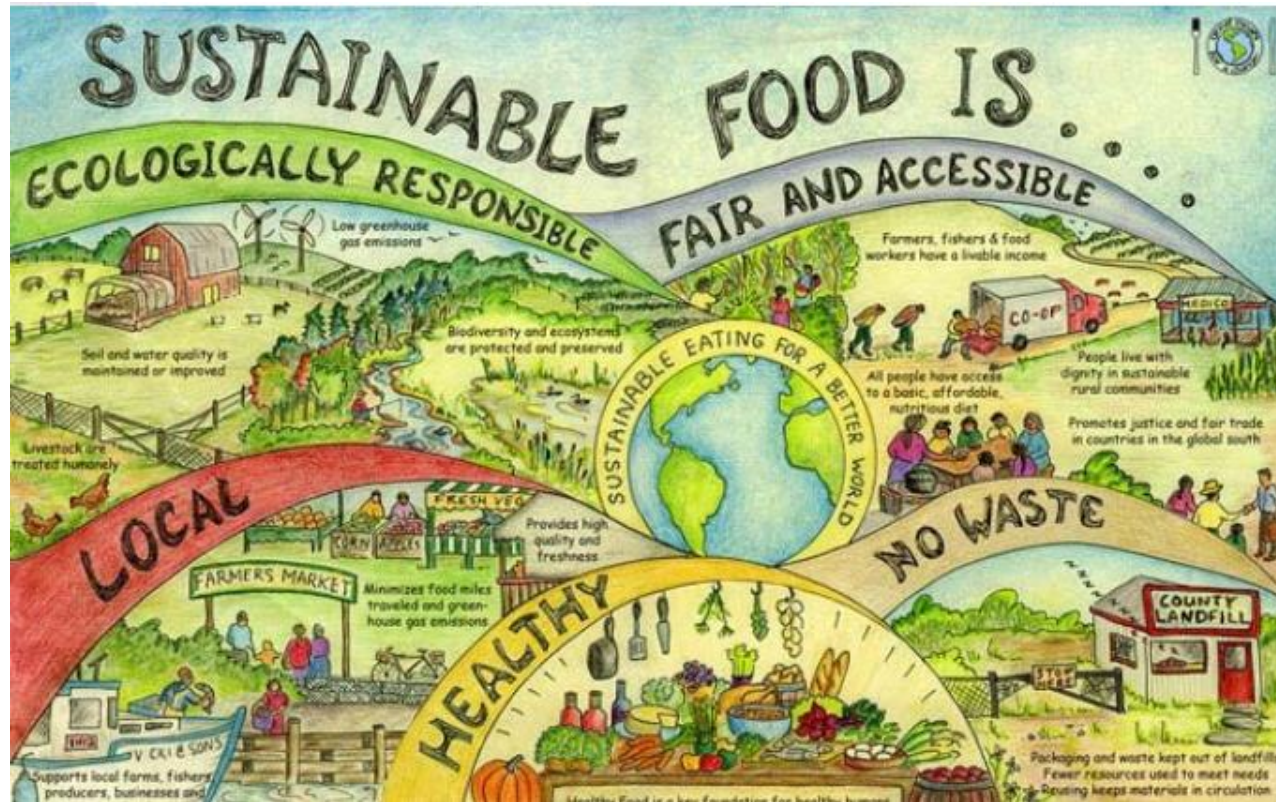
**FUNDO
-AMBIENTAL**



**PDR
2020**



Alimentação e Agricultura Sustentável



- O que podemos fazer mais? (aprender com as BP'S)
- Como fazer Parte da solução? (começar)

D  **NOSSA TERRA**[®]

 **ESPOSENDE**
câmara municipal

Plano de Sustentabilidade Alimentar de Esposende





COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS E DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL
UM ESTUDO DE CASO NO CONCELHO DE OUREM, PORTUGAL
Julho de 2015



UM PROJETO:



APOIOS E FINANCIADORES:



Projeto-Piloto "Refeitórios Escolares Biológicos"

I.ª Sessão Pública ENAB
Idanha-a-Nova
13-11-2018

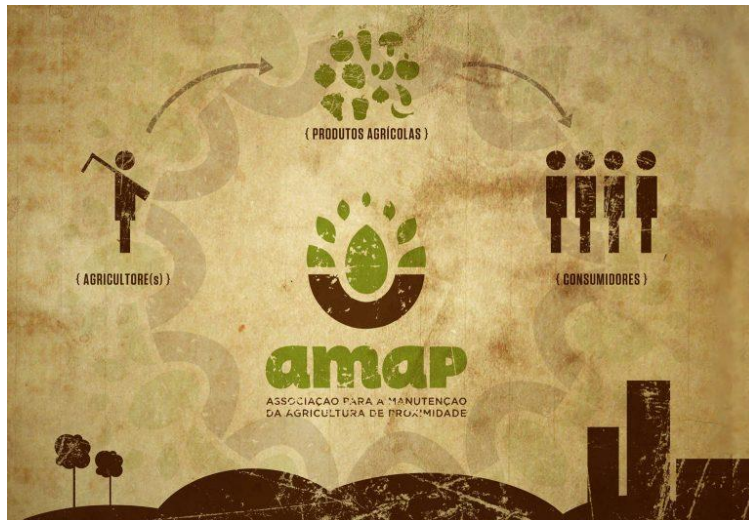
Plano de Ação para a Produção Biológica
Resolução do Conselho de Ministros n.º 110/2017

https://www.fecong.d.org/pdf/publicacoes/aTerra_estudoCaso.pdf



Smart  farmer

reLOCALiza



Rede Alimentar
Mértola 



Carta para a

Alimentação Saudável e Sustentável

2020



utad

PROGRAMA DE SUSTENTABILIDADE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PSAE
ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
SUSTENTÁVEL
TORRES VEDRAS



Torres Vedras
Câmara Municipal

As cartas e declarações podem partir por iniciativa dos países, das regiões, do poder local ou até mesmo de instituições públicas ou privadas como instituições de ensino, entre outros e são no fundo documentos orientadores que podem dar origem a estratégias mais amplas.

Declaração de Glasgow – Alimentação e Clima

Um compromisso dos governos locais para enfrentarem a emergência climática através de políticas alimentares integradas e um apelo aos governos nacionais para agirem:

Esta Declaração reúne todos os governos locais independentemente da sua escala - das cidades pequenas e médias às megacidades, distritos e regiões, territórios, estados federais e províncias - para unirem a sua voz, sobre a urgência de renovar os seus compromissos para o desenvolvimento de políticas alimentares sustentáveis, na promoção de mecanismos de ação conjunta, e no apelo aos governos nacionais para colocarem a alimentação e a agricultura no centro da resposta global à emergência climática.

Manual de Boas Práticas para

CANTINAS SUSTENTÁVEIS



ECONOMIA CIRCULAR NO SECTOR AGROALIMENTAR

UM GUIA DE BOAS PRÁTICAS DE ECONOMIA CIRCULAR PARA O SECTOR AGROALIMENTAR



Financiado por:



Número do projeto: 0613_REINOVA_SI.6_P
Investimento aprovado: 1.082.847,68€

sistemas alimentares locais LOCAL FOOD & LOCAL ECONOMY

guia como IMPLEMENTAR um SISTEMA ALIMENTAR LOCAL em CANTINAS

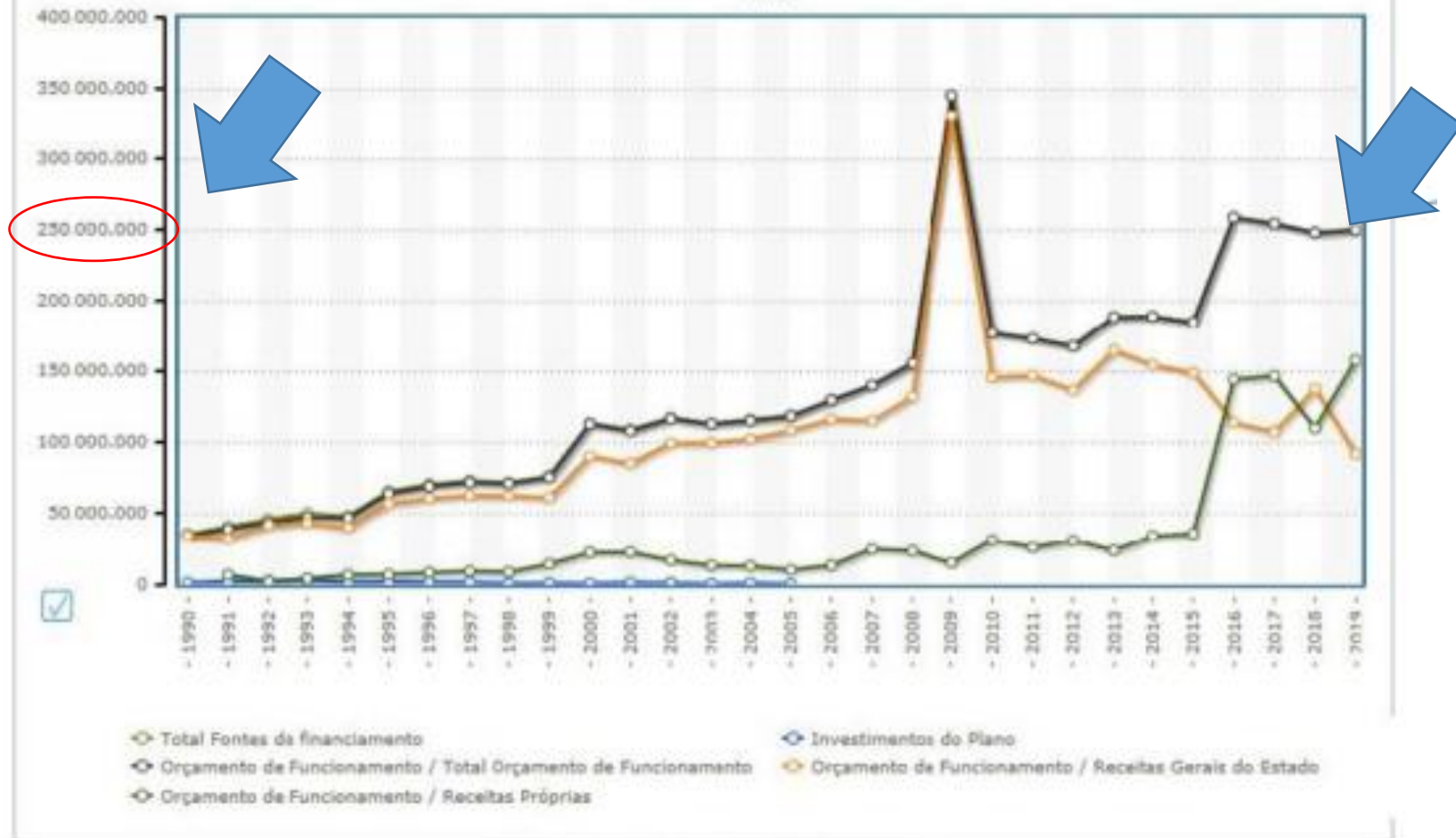


No nosso entender o consumo de proximidade pode ser impulsionado com a Contratação Pública

*A contratação pública constitui cerca de **14%** do produto interno bruto da União Europeia - o que se traduz num grande potencial para novos desenvolvimentos numa variedade de setores, por forma a endereçar desafios chave da sociedade. (IMPIC, 2019)*

<https://www.europarl.europa.eu/factsheets/pt/sheet/34/contratos-publicos>

Despesa autorizada com a Acção Social Escolar no ensino não superior público: total e por fonte de financiamento - Continente
Euro



Porquê Consumo Alimentar de Proximidade?

Relatório dedicado aos sistemas alimentares, realizada a 23 de setembro de 2021, elaborado pela ONU, PNUD e PNUMA diz que: O orçamento público de cada país deve ser utilizado para apoio à produção de alimentos saudáveis, como vegetais e frutas, como forma de melhorar o ambiente e apoiar os pequenos agricultores.

Sistema alimentar sustentável
Sistema alimentar territorial Sistema
agroalimentar localizado Sistema local
de abastecimento e de consumo alimentar

Os SAL são um ponto chave para fazer a transição do atual sistema alimentar que é complexo, desequilibrado e poluente, para um sistema alimentar mais simples, inclusivo, sustentável, saudável e circular.

O que falta para fazer mais?

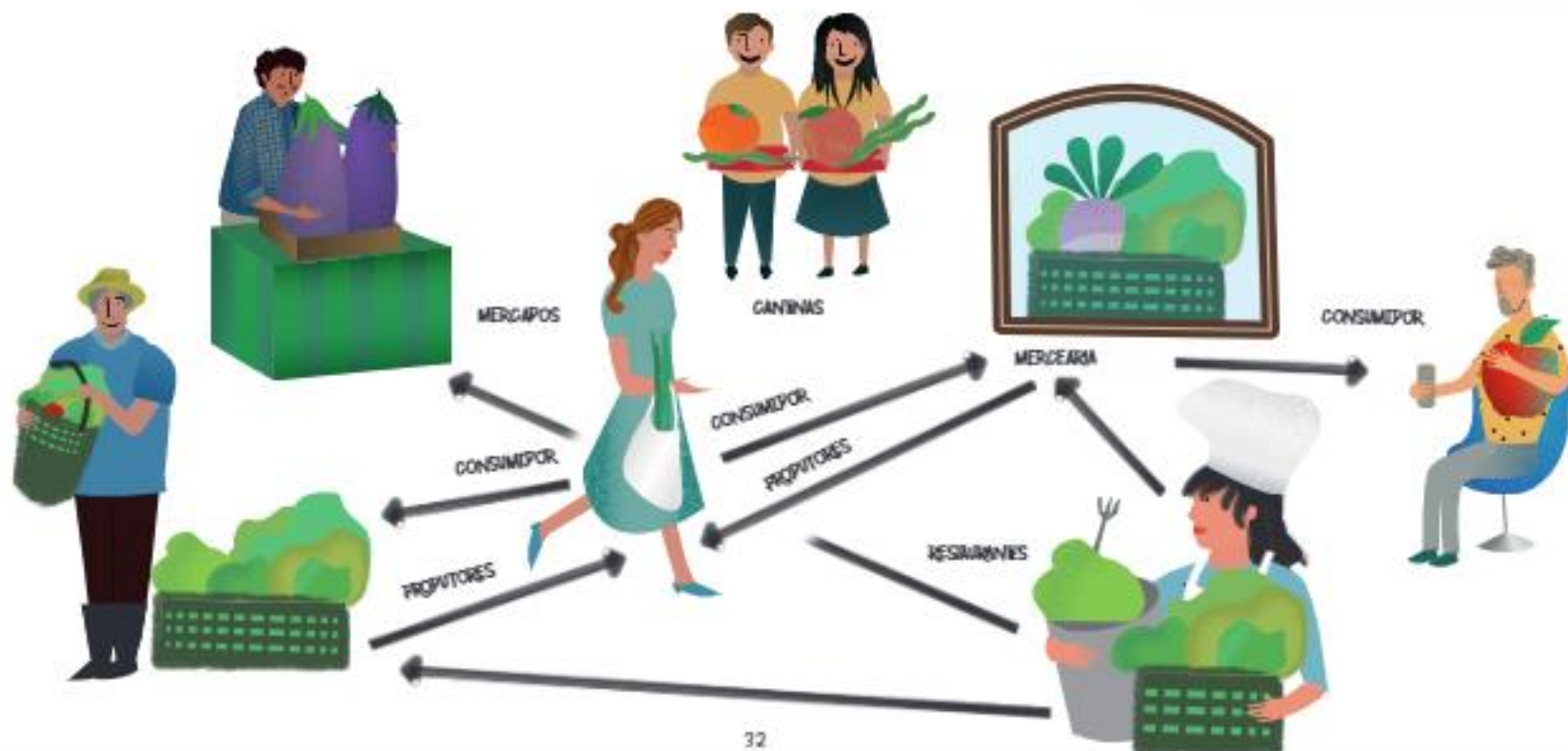


Canais curtos de comercialização

Enunciamos aqui alguns pontos que foram discutidos e abordados durante as nossas sessões de trabalho:

O que é um sistema alimentar local?

O que é um sistema alimentar sustentável?



**sistemas
alimentares
locais**

sal@in-loco.pt | 289 840 860

in **LOCO**
desenvolvimento e cidadania