

# CAMPANHA CONTRA O DESPERDÍCIO ALIMENTAR NAS CANTINAS DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA



## META A ATINGIR

Fazer com que a cor verde do selo da nossa Universidade corresponda à atitude ecologicamente responsável de todos os seus membros, através da eliminação do desperdício de alimentos.

## ENQUADRAMENTO

### DESPERDÍCIO NA EUROPA

Entre 30% a 50% dos alimentos produzidos na Europa não chegam ao consumidor, sendo desperdiçados ao longo da cadeia alimentar.

Fonte: Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO).

### DESPERDÍCIO EM PORTUGAL

Cerca de 17% da produção anual de alimentos, equivalendo a cerca de 1 milhão de toneladas.

Fonte: Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO).

### ESTRATÉGIA PARA PORTUGAL NO ÂMBITO DA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO

Face a estes números, a Secretaria de Estado da Alimentação e da Investigação Agroalimentar constatou a necessidade de se adotarem políticas e comportamentos tendentes à redução do impacto socioeconómico e ambiental decorrente desta realidade global e transversal, com o objetivo do desperdício zero.

3 vetores: **prevenção**, **minimização** e **tratamento** do desperdício.

## MOTIVAÇÃO

### DESPERDÍCIO NA UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Os Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra (SASUC) estimaram em **8 toneladas o valor mensal dos resíduos alimentares gerados nas cantinas da Universidade de Coimbra** e no contexto do objetivo desperdício zero, assumiram o compromisso de desencadear medidas práticas nas cantinas e bares que gerem.

Estratégia: ação consolidada regularmente através de atividades com o objetivo de contribuir para um conhecimento mais aprofundado do fenómeno do desperdício e sensibilização dos diversos atores que participam na cadeia produtiva.

## METODOLOGIA

Depois de uma intensa fase de preparação e reflexão que envolveu toda equipa da Divisão de Alimentação dos SASUC, integrando o Núcleo de Alimentação, o Gabinete de Nutrição e Controlo Alimentar e os responsáveis pela Inspeção Higiossanitária, procedeu-se a uma estimativa do valor de desperdício alimentar nas unidades alimentares com base na sua pesagem por amostragem. Para o efeito, foram colocadas balanças nas zonas de receção dos tabuleiros, para consideração de todos os resíduos alimentares mantidos no prato após o final da refeição. A extrapolação das pesagens obtidas para o universo das refeições servidas, originou o resultado aproximado de 8 toneladas de resíduos alimentares por mês.

Desenvolvimento de iniciativas de incentivo à redução do desperdício alimentar, apelando ao consumo adequado às necessidades individuais, com monitorização do desperdício e promoção de medidas de otimização de processos e recursos.

## MEDIDAS IMPLEMENTADAS

**Imediatamente**, foram implementadas as seguintes mudanças:

- Confeção de batatas com casca, assadas, a murro, e fritas, em rodelas ou palitos;
- Aproveitamento da casca da maçã, na confeção de salada de fruta;
- Aproveitamento dos talos de couve e alface na confeção de sopa.

#### Nos meses seguintes:

- Implementação de uma nova medida de incentivo à redução dos resíduos alimentares em cada mês (confeção de batatas com casca; aproveitamento da casca da maçã na salada de fruta; aproveitamento dos talos da couve e alface na confeção da sopa e ainda a introdução de uma nova sobremesa – Pudim *Molotov* – para o aproveitamento das claras de ovo, que anteriormente eram desperdiçadas, entre outras), com comunicação à comunidade universitária, de maneira a que a evolução da campanha de combate ao desperdício alimentar seja perceptível em todo o universo da Universidade de Coimbra;
- campanha de informação, a partir de 6 de abril de 2015, e sensibilização dos membros da comunidade universitária para o consumo racional dos alimentos, como parte de um esforço coletivo para a concretização de um objetivo comum, envolvendo toda a comunidade universitária. Esta incluiu o envio de uma mensagem de enquadramento da campanha, a colocação de cartazes em cantinas e veiculação de conteúdos informativos no Website e na Página de *Facebook*, tendo sido criado um modelo para comunicação mensal das boas práticas introduzidas ao processo produtivo da transformação alimentar. Na perspetiva dos utilizadores das cantinas da Universidade de Coimbra, o lema escolhido para a referida campanha foi “Menos é igual a Mais”, pela afinidade ao objetivo da redução do desperdício alimentar, que foi auxiliado em termos comunicacionais em duas ideias, expressas nos suportes comunicativos: o que não se come é lixo e desejabilidade da adequação do pedido de preparação do prato de forma adaptada às necessidades reais de consumo individual. Do ponto de vista dos trabalhadores do setor alimentar, foi desenvolvido um cartaz através do qual se pretende sensibilizar os trabalhadores do setor alimentar para práticas profissionais conducentes à redução do desperdício. Nesse contexto, foi também utilizada a Lei de Lavoisier: “Na natureza, nada se cria e nada se perde. Tudo se transforma”. De forma transversal, considerando as cerca de um milhão de refeições servidas por ano, a adaptação da quantidade de comida servida em cada prato às necessidades de cada caso específico, pode resultar num impacto significativo, foi lançado o desafio ao conjunto dos membros da comunidade universitária para partilharem sugestões de boas práticas a adotar neste contexto.
- Candidatura ao “Selo de Reconhecimento de Práticas de Prevenção do Desperdício Alimentar- PRA-TØ [lê-se prato zero]”, atribuído pelo Ministério da Agricultura e do Mar em parceria com entidades da Sociedade Civil, na categoria ‘Receita das Sobras’, com XIRIBITATATATÁ. Este selo distingue a implementação de políticas e modelos de boa gestão no combate ao desperdício alimentar por entidade ou pessoa individual com boas práticas em responsabilidade social.
- Vitória do PRA-TØ, com entrega a 14 de julho, no Museu do Oriente
- Participação no programa televisivo A PRAÇA a convite da RTP, em março de 2016
- Finalista na categoria ‘sustentabilidade alimentar’ nos Food & Nutrition Awards, em outubro de 2016.

#### RESULTADOS

Da campanha: a repercussão da campanha adotada pelos SASUC foi imediata quer nos órgãos de comunicação locais quer nos nacionais, o que proporcionou um maior alcance; e que, por sua vez, se refletiu através do *feedback* da comunidade universitária, que foi bastante positivo, quer através dos incentivos nas redes sociais, quer através da receção de dezenas de sugestões de possíveis práticas a serem adotadas pelos Serviços para a redução do desperdício alimentar.

Do desperdício:

- De abril a junho, redução do desperdício alimentar, em uma tonelada por mês (passou de 8 a 7 toneladas).
- Em fevereiro de 2016, o desperdício alimentar situava-se em quatro toneladas por mês (metade do valor estimado no ponto inicial).