

Moção: Pelo combate ao desperdício e perdas alimentares nas Instituições de Ensino Superior portuguesas

A Comissão Nacional do Combate ao Desperdício Alimentar (CNCDA) foi instituída pelo Despacho n.º 14202-B/2016, publicado no Diário da República, 2ª série, n.º 227, 25 de novembro de 2016, e tem como missão “promover a redução do desperdício alimentar através de uma abordagem integrada e multidisciplinar”. Elaborada pela CNCDA, a Estratégia Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar, consolida uma definição do conceito de desperdício como “qualquer substância ou produto transformado, parcialmente transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o ser, no qual o detentor (produtor primário, indústria agroalimentar, comércio e distribuição e famílias) se desfaz ou tem intenção ou obrigação de o fazer, assumindo a natureza de resíduo”.

O desperdício alimentar não tem somente consequências éticas e sociais, mas sustenta um impacto ambiental considerável no consumo de recursos naturais (solo, água e energia) e na poluição (pelo uso de fertilizantes, pesticidas e emissões de gases de efeito de estufa). Estimativas afirmam que estas perdas constituem cerca de um quarto de toda a água mobilizada para fins agrícolas e representam 8% das emissões de gases com efeito de estufa.

Em termos mundiais, anualmente, a *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO) prevê que as perdas e desperdícios alimentares têm um custo estimado de 990 mil milhões de dólares, o que equivale, em média, a 300kg de alimentos desperdiçados por habitante do planeta. A O.N.U. estima que população mundial em 2050 rondará os 9 biliões de habitantes, ou seja, em conformidade com a situação de desperdício atual, para garantir sustentabilidade a produção alimentar

terá que aumentar aproximadamente 70%.

O documento “*Preparatory study on food waste across EU 2017*” produzido pela Comissão Europeia em 2010, reporta que na União Europeia 27, os resultados estatísticos têm um impacto no desperdício e perda alimentar equivalente a cerca de 30% a 50% dos alimentos comestíveis são desperdiçados ao longo da cadeia alimentar, o que corresponde a 89 milhões de toneladas anuais, ou a 179kg *per capita*, valores distribuídos pelas famílias (42%), indústria (39%), restauração (14%) e distribuição (5%). Em suma, para o ano de 2020, as projeções na EU27 indicam um aumento de 20% quanto ao desperdício alimentar.

Em Portugal, o “Projeto de Estudo e Reflexão sobre o Desperdício Alimentar” (PERDA), reproduzido em 2012, estima um desperdício alimentar de 17% de todos os alimentos produzidos para consumo humano, o que reflete mais de 1 milhão de toneladas de alimentos desperdiçados ou cerca de 96,8kg *per capita*. Dos quais 298 mil toneladas são referentes a produtos não vendidos, mal manuseados e armazenados, falta de refrigeração, gestão de stock (prazo de validade, produtos frescos e do dia).

Em abril de 2015, os Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra (SASUC), estimaram um desperdício de oito toneladas de resíduos alimentares por mês, só nas cantinas da Universidade de Coimbra. Em 2013, os Serviços de Ação Social da Universidade do Minho em parceria com o “Movimento Menos Olhos do que Barriga”, foram responsáveis por reduzir os desperdícios alimentares das cantinas universitárias de quatro toneladas para menos de duas toneladas.

Analisando a situação, é de fácil entendimento que, de toda a cadeia alimentar, é na área da comercialização dos produtos que um compromisso das Instituições de Ensino Superior poderá ter mais impacto. Acresce a consideração de que entre os signatários do guia de 2014, “Prevenir Desperdício Alimentar – Um compromisso

de Todos” se destacam o Conselho de Reitores das Universidades Portuguesas, o Conselho Coordenador de Institutos Superiores. Que reconhecem o problema do desperdício alimentar e consideram que a sua minimização passa por uma responsabilidade partilhada.

Assim, as Federações e Associações Académicas e de Estudantes reunidas em sede de Encontro Nacional de Direções Associativas, nos dias 9 e 10 de setembro, em Braga, propõem:

- A monitorização, elaboração e divulgação da realidade do desperdício e perdas alimentares nas Instituições de Ensino Superior, procurando melhorar a sustentabilidade alimentar, com a difusão do reconhecimento de boas práticas de utilização dos produtos e sobras;
- Promover iniciativas de divulgação sobre boas práticas de comercialização de produtos junto dos comerciantes nas Instituições de Ensino Superior. Na gestão e armazenamento adequado dos stocks, para garantir a sustentabilidade de produtos que se aproximam do prazo de validade;
- Consciencializar os consumidores para a adoção de práticas de consumo responsáveis junto de comerciantes sensibilizados e capacitados, nas Instituições de Ensino Superior, para a sustentabilidade dos produtos;
- Sensibilizar os comerciantes nas Instituições de Ensino Superior para a separação dos produtos alimentares que ultrapassam o prazo de vida útil, mas que cujos requisitos legais em higiene e segurança alimentar permitam ser doados para outras IPSS's ou outras entidades de redistribuição alimentar;
- Protocolar parcerias para a cooperação na luta ao desperdício alimentar entre as Instituições de Ensino Superior, os comerciantes de produtos alimentares (dadores), as IPSS'S e outras entidades de redistribuição

alimentar (recetores).

- Garantir que os representantes das Instituições de Ensino Superior se empenhem na capacitação de uma estrutura contundente com a redução e separação de resíduos, em colaboração com os comerciantes nas Instituições de Ensino Superior.

Braga, 9 e 10 de setembro de 2017

Proponente: Federação Académica de Lisboa;

Endereçado a: Ministério do Ambiente; Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior; Conselho Coordenador de Institutos Superiores Politécnicos; Conselho de Reitores das Universidades Portuguesas.