

# TerrAlimenta Transição para um Sistema Alimentar Territorializado

Marta Cortegano

Seminário “Estratégias alimentares de base territorial:  
Tendências e iniciativas”

Vila Real, 2 de novembro de 2023



esdime



cimbal



PROGRAMA DE  
DESENVOLVIMENTO  
RURAL 2014-2020



Fundo Europeu Agrícola  
de Desenvolvimento Rural  
A Europa Investe nas Zonas Rurais





# TerrAlimenta

## O desafio:

Desenvolver as bases para o desenho participado e implementação de um Sistema Alimentar Territorializado ou uma **Bacia Alimentar Regional, a partir das Cantinas de Restauração Coletiva.**

PDR2020 | Ação 20.2 – RRN – Área de Intervenção 4







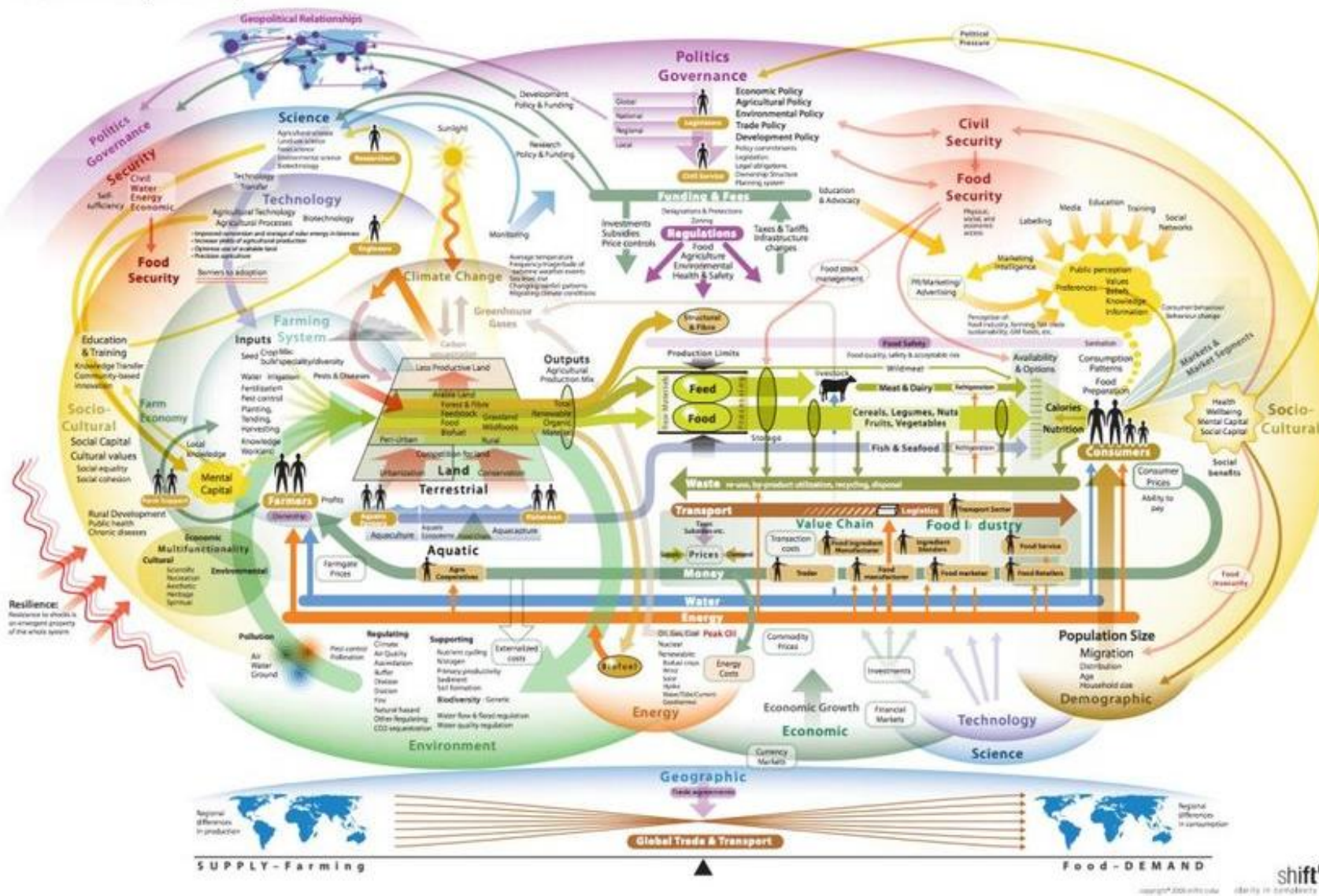


A triste realidade





# Global Food System Map



Sistema Alimentar Global é muito complexo e integra várias cadeias de valor e uma imensidão de elementos, serviços, agentes e componentes que estão altamente especializados, concentrados, integrados e globalizados.

Global Food System Map 3. Source: ShiftN, 2009





A forma como se organiza um sistema alimentar reflete as condições em que os alimentos são disponibilizados à população (quantidade, diversidade, qualidade e preço), mas também as **opções estratégicas de desenvolvimento e sustentabilidade** desse território. O desafio colocado neste projeto é o de preparar as bases para o desenvolvimento de um Sistema Alimentar Territorizado ou uma **Bacia Alimentar Regional**, a partir das **Cantinas de Restauração Coletiva**

Os sistemas alimentares locais (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.

# ODS 12 CONSUMO E PRODUÇÃO RESPONSÁVEIS

---

## Indicadores

12.1.1 Número de países que desenvolvem, adotam ou implementam instrumentos políticos destinados a apoiar a mudança para o consumo e produção sustentáveis

12.7.1 Grau de implementação de políticas de contratação pública e planos de ação sustentáveis

12 CONSUMO E PRODUÇÃO RESPONSÁVEIS



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

## OPORTUNIDADES

**Existência de Legislação europeia e nacional que promove o consumo de produtos locais e a boa aplicação de fundos públicos, tais como:**

- Estratégia do Prado ao Prato (UE);
- PEPAC (UE);
- ODS Agenda 2030 (UE);
- Acordo de Paris (neutralidade carbónica);
- Plano de Ação para a Economia Circular em Portugal;
- Estratégia Nacional para as Compras Públicas Ecológicas (ENCPPE 2020);
- Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (ENSANDP);
- Transferência de competências no poder local;
- Alteração do Código de Contratação Pública para permitir ajuste direto de bens alimentares.

**Maior apoio aos produtos locais e à Agricultura Familiar:**

- Existência de plataformas eletrónicas que permitem a identificação de produtores locais;
- Projetos de valorização e de promoção de produtos locais (aumentam o nível de consciência sobre a qualidade alimentar e a alimentação sustentável);
- Legislação para mercado de produtores;
- Legislação para abastecimento de cantinas com produtos locais;
- Legislação para agrupamentos de produtores multiprodutos;
- Estratégia nacional para a agricultura biológica e enquadramento legal para esta atividade;
- Reconhecimento do estatuto da agricultura familiar e jovem empresário rural.

**Aumento do nível de consciência sobre a qualidade alimentar e alimentação sustentável:**

- Reconhecimento da Dieta Mediterrânica como Património Mundial da Unesco;
- Trabalho desenvolvido pela APN, ARS, DGE e outras entidades.

**Nível de consciência sobre os impactos da pegada ecológica da alimentação e da agricultura:**

- Relatório especial do Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas (IPCC) 2021;
- Relatório Especial Política Agrícola Comum (PAC) 2014-2020.

## AMEAÇAS

**Necessidade de facilitismo molda as opções de consumo e de confeção alimentar,** o que tem sido altamente explorado pelas grandes cadeias de distribuição alimentar que respondem criativamente à procura de alimentos pré-preparados e que dificulta a entrada no "mercado", de produtos locais.

**Resistência à mudança** e dificuldade de abandonar os sistemas de abastecimento e os procedimentos de compras públicas já institucionalizados.

**Falta de priorização da alimentação a nível das estratégias territoriais,** enquanto ponto focal para a preservação da condição de saúde das populações.

**Desconhecimento do impacto da alimentação e do sistema atual de abastecimento na pegada ecológica dos territórios.**

## Fatores externos a considerar na implementação de SAL

Além da lógica predominante que governa o Sistema de Abastecimento Global e que define, com isso, o que e como comemos, existem outros fatores externos aos nossos territórios e organizações, que podemos considerar como oportunidades e ameaças na altura de implementar um SAL.

Falamos aqui, ao nível das oportunidades, de estratégias nacionais e/ou europeias, legislação, entre outras iniciativas e projetos que contribuem para um clima de sensibilização e de sentido de urgência na alteração de hábitos de consumo. Por outro lado, nas ameaças, são claros alguns entraves decorrentes da falta de estruturação da autonomia alimentar dos territórios e de hábitos enraizados que é necessário desconstruir.

# Com quem fazemos este desafio?



## Parceiros Informais



## Colaborações externas

**CHAMAR O FUTURO**



## Parcerias Experiências Piloto



## Financiamento



# TerrAlimenta

## Fase 1: Diagnósticos

### A.1 Caracterização, avaliação e otimização do mercado social de alimentos no Baixo Alentejo

Levantamento de informação técnica ao nível da **caracterização do mercado alimentar social do Baixo Alentejo** nas cantinas de restauração coletiva públicas e privadas (**refeições consumidas, produtos utilizados na confeção e respetiva sazonalidade, preços de compra e quantidades**).



### A.2 Desenvolvimento de uma Base de dados da Produção Local

Levantamento de informação técnica sobre o **potencial de produção de alimentos sustentáveis no Baixo Alentejo**: ponto de situação relativamente à produção alimentar e identificação dos **produtos disponíveis na produção local: tipologia, quantidades e preço**).



# FASE 2 – CAPACITAÇÃO E INSPIRAÇÃO

## 1º Workshop de Lançamento do projeto

### Beja, 4 de maio 2023

Objetivos:

- i. Divulgar os objetivos, metodologia, parceria e equipa do projeto

**CONVIDAMOS:**

MUNICÍPIOS | COMUNIDADE EDUCATIVA | GAL, ASSOCIAÇÕES E ONG  
AGRICULTORES/AS E PRODUTORES/AS LOCAIS | COZINHEIRAS/OS  
ENTIDADES PÚBLICAS | IPSS  
GESTORES DE CANTINAS DE RESTAURAÇÃO COLETIVA  
E TODAS AS PESSOAS INTERESSADAS NA CO-CONSTRUÇÃO DE UM SISTEMA ALIMENTAR TERRITORIALIZADO NO BAIXO ALENTEJO.



ii. Inspirar a comunidade para a co-criação de um SAT, a partir das cantinas de restauração coletiva.

Metodologia:

- Partilha de resultados de projetos de referência
- Dinâmica *Backcasting* – 2050 um futuro completamente positivo.



iii. Promover a aprendizagem colaborativa e conhecer o ponto de partida dos stakeholders (hábitos, preferências e crenças referentes a alimentação),

Metodologia:

- Dinâmicas participativas (*Breakout Rooms*).





# TerrAlimenta

## WORKSHOP LIDERANÇA CRIATIVA E GOVERNANÇA MÉRTOLA



ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, SUSTENTÁVEL E DE BASE LOCAL  
SUSTENTABILIDADE NA ALIMENTAÇÃO E PRODUÇÃO AGRÍCOLA  
DIETA MEDITERRÂNICA | COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR  
CANTINAS DE RESTAURAÇÃO COLETIVA

### PROGRAMA

8H00 | INSPIRAÇÃO E IMERSÃO NA REALIDADE LOCAL | HORTA DO CUMBRAL E PROJETO COZINHA DA AVÓ | SANTANA DE CAMBAS

10H00 | INSPIRAÇÃO E IMERSÃO NA REALIDADE LOCAL | CENTRO DE AGROECOLOGIA DE MÉRTOLA | HORTA DA MALHADINHA

11H30 | DINÂMICAS PARA A COLABORAÇÃO, LIDERANÇA CRIATIVA E GOVERNANÇA DO SAT | MÉRTOLA | PAVILHÃO MULTIUSOS

12H45 | ALMOÇO NO LOCAL

13H45 | DINÂMICAS PARA A COLABORAÇÃO, LIDERANÇA CRIATIVA E GOVERNANÇA DO SAT | MÉRTOLA | PAVILHÃO MULTIUSOS

18H30 | CONCLUSÕES E PRÓXIMOS PASSOS

INSCRIÇÕES E INFORMAÇÕES: MARTA.CORTEGANO@ESDIME.PT



## FASE 2

### B.3 Workshop de Liderança Criativa / Modelo de Governança da SAT

Mértola, 3 de julho de 2023

### Objetivos:

Mapear *stakeholders*

Promover a responsabilização, envolvimento e compromisso

Aumentar a qualidade da cooperação

### CONVIDAMOS:

MUNICÍPIOS | COMUNIDADE EDUCATIVA | GAL, ASSOCIAÇÕES E ONG  
AGRICULTORES/AS E PRODUTORES/AS LOCAIS | COZINHEIRAS/OS

ENTIDADES PÚBLICAS | IPSS

GESTORES DE CANTINAS DE RESTAURAÇÃO COLETIVA

E TODAS AS PESSOAS INTERESSADAS NA CO-CONSTRUÇÃO DE UM SISTEMA ALIMENTAR TERRITORIALIZADO NO BAIXO ALENTEJO.



## B.3 Workshop de Liderança Criativa / Modelo de Governança

### Metodologia:

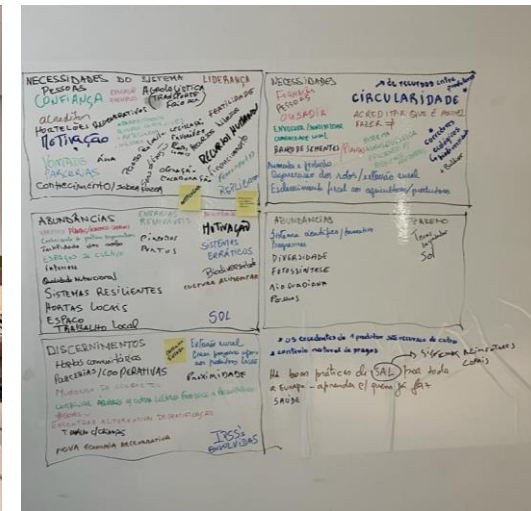
- Mergulho na realidade positiva e inspiradora (Horta do Cumbal, Cozinha da Avó, Centro de Agroecologia e Regeneração);

### Dinâmicas:

- Mapeamento de Stakeholders

- Análise do Campo de Forças – Crenças Limitadoras e Abundâncias

- *Reframing* – reformular crenças limitadoras, estabelecer compromissos



## FASE 2

### B.2 Visitas a Projetos de Boas Práticas:

i. 21 de novembro, Torres Vedras



ii. Janeiro 2024, Projeto Transição Alimentar AML



iii. Fevereiro 2024, Projeto em seleção



### B.4 Workshop de Capacitação dos stakeholders para trabalhar a DM no território de intervenção



### B.5 2 Workshops de Capacitação em Contratos Públicos para Compras Locais e Sustentáveis (nas Cantinas de Restauração Coletiva) –21 de novembro, Torres Vedras



### B.6 Workshop de Capacitação em Ementas saudáveis e sem desperdício





## FASE 3

### C.1 Estudo de "modelos" de Contratação Pública que privilegiem as compras ecológicas

Sistematização de informação técnica ao nível de legislação, boas práticas, oportunidades e desafios para a utilização das ferramentas já existentes ao nível das **compras públicas ecológicas e recomendações para o planeamento e implementação de um SAT**: Compilação de informação, legislação e boas práticas relacionadas com as compras públicas ecológicas e o abastecimento das cantinas de restauração coletiva.



UNIVERSIDADE  
DE ÉVORA



COMARCA INTERMUNICIPAL DO BAIXO ALENTEJO

### C.2 Definição de modelos de ementas a partir da DM e com base na produção local e sazonal

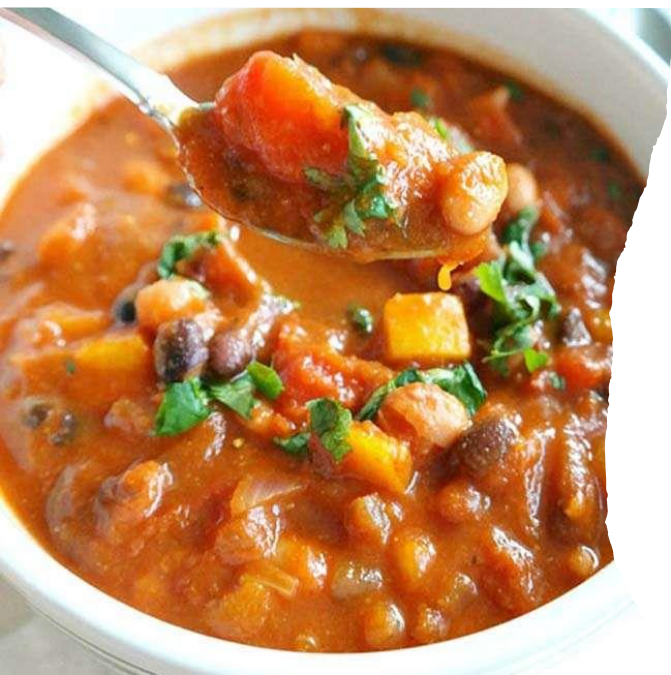
Sistematização de informação técnica ao nível de boas práticas, oportunidades e desafios na **introdução de ementas** que contribuam para uma alimentação sustentável, baseada nos princípios da Dieta mediterrânica e na produção local: **Elaboração de 12 Ementas (semanais)** que privilegiam a Dieta mediterrânica e a produção local sustentável.



COMARCA INTERMUNICIPAL DO BAIXO ALENTEJO

### C.3 Projeto-piloto para avaliação das soluções logísticas para o abastecimento de cantinas escolares baseados na produção local sustentável (Mértola)

Planeamento, implementação e sistematização de um projeto piloto que **observa e avalia soluções logísticas para o abastecimento de cantinas escolares** baseados na produção local sustentável



### C.4 Projeto-piloto para introdução de ementas baseadas na Dieta mediterrânica (Ourique)

Planeamento, implementação e sistematização de um projeto piloto que observa e avalia **soluções para a introdução de ementas escolares** baseadas na Dieta Mediterrânica (local e sazonal)





## **C.5 Desenho participativo para uma proposta preliminar de um SAT no Baixo Alentejo**

Trabalho conjunto entre stakeholders para a compilação e aplicação de todas as aprendizagens e boas práticas adquiridas no desenho de uma proposta preliminar de um SAT/Bacia Alimentar regional no Baixo Alentejo, que garanta a alimentação sustentável, seja coerente com os princípios da Dieta Mediterrânica e combata o desperdício alimentar.

## Fase 4

### D.1 Desenvolvimento de micro site do projeto

Criação/integração de Localização "Baixo Alentejo" (microsite) na Plataforma "Prato Certo"

### D.2 O Prato Certo no Alentejo – publicação

Criação de layout para 12 páginas com ementas regionais, que asseguram os princípios da alimentação sustentável, dieta mediterrânica e combate ao desperdício alimentar, a ser integradas na publicação digital Prato Certo.



# Obrigada!

Marta Cortegano

marta.cortegano@esdime.pt



tudo  
parece  
impossível  
até que  
seja feito

#usedmts

Nelson Mandela

