

esec

ESCOLA SUPERIOR DE EDUCAÇÃO



INSTITUTO POLITÉCNICO
DE COIMBRA

Ana Luísa Poeta Simões

Combate ao desperdício alimentar como contributo para o Desenvolvimento Local Sustentável

Dissertação em Educação de Adultos e Desenvolvimento Local, apresentada
ao Departamento de Educação da Escola Superior de Educação de Coimbra
para obtenção do grau de Mestre

Constituição do júri

Presidente: Doutora Fátima Neves

Arguente: Doutora Filomena Teixeira

Orientador: Doutor Nuno Carvalho

esec

ESCOLA SUPERIOR DE EDUCAÇÃO



INSTITUTO POLITÉCNICO
DE COIMBRA

Combate ao desperdício alimentar como contributo para o Desenvolvimento Local Sustentável

Dissertação em Educação de Adultos e Desenvolvimento Local, apresentada
ao Departamento de Educação da Escola Superior de Educação de Coimbra
para obtenção do grau de Mestre

Trabalho realizado sob a orientação do Professor Doutor Nuno Carvalho e
Mestre Vanessa Duarte de Sousa

Agradecimentos

Chegar a esta etapa é a realização de um sonho que durante anos permaneceu fechado numa gaveta. Perceber que este sonho já não se adequaria à minha vida foi um choque, mas depois olhei para o lado, para o meu filho, percebi que eu sou a pessoa para quem ele olha como exemplo. Que legitimidade teria eu ao dizer lhe todos os dias para seguir os seus sonhos e permanecer quieta perante os meus?

Por ele, por mim, decidi seguir o sonho. Eis me aqui!

Dedico este trabalho ao Marcos, pelo amor sem fim, por ter acreditado em mim, por ter percebido as ausências e por me ter incentivado a estudar.

Aos meus pais e irmão que acreditam no meu caminho e me incentivam sempre a seguir em frente, independentemente dos obstáculos que surjam.

Este trabalho não teria sido possível sem o apoio do Refood Almancil, Associação Social e Cultural de Almancil, Conferência de São Vicente de Paulo, Junta Freguesia de Almancil e a todos os empresários que se disponibilizaram a responder às minhas questões. Agradeço ainda aos seguidores do Páginas Tantas que doaram e compravam livros e que me ajudaram no pagamento das despesas inerentes ao mestrado.

Ao Professor Nuno Carvalho e Professora Vanessa Sousa por não terem desistido e por terem exigido sempre mais, fazendo-me crer que nada é impossível e que o caminho faz-se fazendo e refazendo. Sem a sua persistência, motivação e carinho este trabalho nunca teria visto a luz.

Um abraço do coração!

Resumo

Esta investigação, subordinada ao tema do combate ao desperdício alimentar como contributo para o desenvolvimento local sustentável, teve como objetivos: conhecer o perfil dos estabelecimentos de restauração e indústria alimentar (existência de excedentes, tipologia) e perceber a possibilidade de disseminação de uma rede de combate ao desperdício alimentar estimulando a participação de todos em prol do desenvolvimento sustentável.

A investigação aqui apresentada tem como contexto territorial a freguesia de Almancil (concelho de Loulé) tendo incidido sobre todos os estabelecimentos acima indicados num total de 201, o que corresponde a uma média de 55 habitantes por estabelecimento. Incidiu, ainda, sobre as três instituições sociais promotoras de apoio alimentar.

Este trabalho é produto de uma pesquisa exploratória e descritiva, sendo a metodologia aplicada de carácter qualitativo e quantitativo. Foram aplicados os seguintes instrumentos e de recolha e tratamentos de dados: a pesquisa e análise bibliográfica e documental, a observação participante, o diário de bordo, o inquérito por questionário e a entrevista semiestruturada com o intuito de encontrar as respostas que motivaram este percurso.

Em termos de resultados, a investigação permitiu, em resposta aos objetivos, concluir que existe excedente alimentar disponível para doar e capacidade para disseminar a rede de combate ao desperdício alimentar. Assim, em consonância com os resultados apurados, apresentamos um conjunto de propostas de intervenção que visam fortalecer a ação e reforçar os princípios do desenvolvimento local sustentável.

Palavras Chave:

Desperdício Alimentar, Direito à Alimentação, Desenvolvimento Local Sustentável.

ABSTRACT

This research, based on the theme of combating food waste as a contribution to sustainable local development, had the following objectives: to know the profile of *catering* establishments and food industry (existence of surpluses, typology) and to perceive the possibility of dissemination of a network of combating food waste by encouraging the participation of all in promoting sustainable development.

The research presented here has the focus in the territorial context of the town of Almancil (Loulé municipality), with a focus on all the above establishments totalling 201, which corresponds to an average of 55 inhabitants per establishment. It was also focused on the three partner institutions promoting food support.

This work is the product of an exploratory and descriptive research, being the applied methodology of qualitative and quantitative character. The following instruments and data collection and treatment were applied: bibliographic and documentary research and analysis, participant observation, logbook, questionnaire survey and semi-structured interview with the aim of finding the answers that motivated this course.

In terms of results, this research has enabled, in response to the objectives, to conclude that there is food surplus available to donate and the ability to disseminate the network to combat food waste. Thus, in line with the results, we present a set of intervention proposals that aim to strengthen the action and reinforce the principles of sustainable local development.

Keywords: Food waste, Access to food, Sustainable Local Development

Sumário

INTRODUÇÃO	1
CAPÍTULO 1 – ENQUADRAMENTO TEÓRICO E CONCEPTUAL DO ESTUDO	7
1.1 – DESENVOLVIMENTO: DO CRESCIMENTO ECONÓMICO AO DESENVOLVIMENTO LOCAL SUSTENTÁVEL.....	9
1.1.1- A emergência de um novo conceito: o desenvolvimento local.....	12
1.1.2 – Uma nova abordagem ao desenvolvimento: a sustentabilidade.....	16
1.2 – EVOLUÇÃO DAS POLÍTICAS DA ALIMENTAÇÃO	22
1.2.1 - Direito à alimentação	23
1.2.2 – Contexto Português na política da alimentação e nutrição	28
1.3 – DESPERDÍCIO ALIMENTAR	30
1.3.1 - O combate ao desperdício alimentar e o desenvolvimento local sustentável	30
1.3.2– Combate ao desperdício alimentar – contexto português.....	35
1.3.3 – Combate ao desperdício alimentar em contexto micro local: o caso de Loulé	39
CAPÍTULO 2 – OS OBJETIVOS E O CAMINHO METODOLÓGICO.....	43
2.1 – Objetivos da investigação.....	45
2.1.1- Questão inicial	45
2.1.2 – Questões orientadoras	46
2.2 – Da teoria à prática: as opções metodológicas	46
2.3 – O universo do estudo	48
2.4 – Instrumentos metodológicos.....	49
2.4.1 – Instrumentos de recolha de dados	49

<i>A pesquisa bibliográfica e documental</i>	49
<i>Observação participante</i>	51
<i>Diário de Bordo</i>	52
<i>Inquérito por questionário</i>	53
<i>Entrevista semiestruturada</i>	55
2.4.2 – Instrumentos de análise de dados	56
<i>Análise de conteúdo</i>	56
<i>Análise estatística</i>	61
CAPÍTULO 3 – CONTEXTUALIZAÇÃO EMPÍRICA	65
3.1 – Incursão pelo contexto empírico da investigação	67
CAPÍTULO 4 – APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DE RESULTADOS	73
4.1 - Excedente alimentar em Almancil	75
4.1.1. Interesse em participar na rede de combate ao desperdício alimentar	75
4.1.2. Frequência dos excedentes	78
4.1.3. Alimentos excedentários	81
4.2 - O destino do excedente alimentar dos estabelecimentos inquiridos	83
4.3 – As práticas locais: respostas de emergência alimentar e de redistribuição de excedentes	86
4.4 - Potencialidade para a rede de combate ao desperdício alimentar	91
CAPÍTULO 5 – PROPOSTAS DE INTERVENÇÃO	97
5.1 – Propostas de ação futura	99
5.2 – Exemplo de plano de disseminação de rede de combate ao desperdício alimentar em Almancil	103
CONCLUSÕES	109

BIBLIOGRAFIA.....	113
ANEXOS	119
ANEXO 1 – INQUÉRITO POR QUESTIONÁRIO	121
ANEXO 2 – ENTREVISTA SEMI ESTRUTURADA	127
ANEXO 3 – TRANSCRIÇÃO DE PARTE DAS ENTREVISTAS	131

Glossário de Termos e Abreviaturas

AHRESP – Associação da Hotelaria, restauração e similares de Portugal

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

ASCA – Associação Social e Cultural de Almancil

BA – Banco Alimentar

CECVS – Campanha Europeia das Vilas e Cidades Sustentáveis

CESTRAS - Centro de Estudos e Estratégias para a Sustentabilidade

CMMAD – Comissão Mundial sobre o Meio Ambiente e o Desenvolvimento

CNUMAD – Conferência Nações Unidas para o Meio Ambiente e Desenvolvimento

CSVP – Conferência de São Vicente de Paulo

DOWF – Don't Waste Our Future

DL – Desenvolvimento Local

DLS – Desenvolvimento Local Sustentável

EAPN – European Anti Poverty Network (Rede Europeia Anti Pobreza)

FEAC – Fundo Europeu de Auxílio às Pessoas Carenciadas

FAO – Organização das Nações Unidas para a Agricultura (Food and Agriculture Organization)

IRC – Imposto sobre o rendimento das pessoas coletivas

ONU – Organização das Nações Unidas

PCAAC – Programa Comunitário de Ajuda Alimentar a Carenciados

TROIKA – Equipa composta pelo Fundo Monetário Internacional, Banco Central e Comissão Europeia

Índice de Tabelas

Tabela 1: Dados de produção e consumo alimentar em Loulé	39
Tabela 2 Guião do inquérito por questionário	55
Tabela 3 Guião da entrevista semiestruturada	56
Tabela 4: Modelo de análise de conteúdo - Inquérito por questionário	58
Tabela 5: Modelo de análise de conteúdo - entrevista semiestruturada	60
Tabela 6 Exemplo da implementação da rastreabilidade dos alimentos inseridos na rede de combate ao desperdício alimentar	106

Índice de Figuras

Figura 1 Etiqueta de desconto em produto com validade a terminar	38
Figura 2 Delineação da freguesia de Almancil	67
Figura 3 Tratamento de alimentos frescos em vácuo	79
Figura 4 Legumes confeccionados preparados antecipadamente	80
Figura 5 Excedente alimenta num dos restaurantes inquiridos	80
Figura 6 Dados das recolhas do ReFood Almancil no âmbito do Movimento Zero Desperdício	87

Índice de gráficos

Gráfico 1: Estabelecimentos por categoria (V. A.)	62
Gráfico 2: Respostas ao inquérito (V. A.)	62
Gráfico 3 Estabelecimentos segundo a posição de interesse em participar na rede de combate ao desperdício alimentar (V.A.)	76
Gráfico 4 Interesse em iniciar a doações (V.A.)	77
Gráfico 5: Frequência de excedentes alimentar nos estabelecimentos inquiridos segundo a sua frequência (V. A.)	78
Gráfico 6: Tipo de excedente alimentar nos estabelecimentos inquiridos (V. A.)	81
Gráfico 7: Estabelecimentos inquiridos segundo o destino dos excedentes alimentares (V. A.)	84

Gráfico 8: Instituições beneficiárias das doações dos estabelecimentos inquiridos

(V. A.) 85

Gráfico 9: Período de funcionamentos dos estabelecimentos inquiridos (V. A.) 91

INTRODUÇÃO

O desperdício alimentar tem sido um tema muito debatido nos últimos anos, discussão essa frequentemente associada a implicações sociais, ambientais, económicas e éticas. Com as mudanças que a sociedade tem sofrido ainda não foi possível à humanidade eliminar o desperdício alimentar. Atualmente produzem-se mais alimentos do que os que se consomem e, no entanto, a fome persiste.

A comida não tem sido distribuída com base na necessidade, mas sim com base na procura. De um lado da balança há fome, porque não existe dinheiro para comprar comida ou por escassez de alimentos em determinados locais, de outro lado, o desperdício alimentar chega a um terço dos alimentos comestíveis ao longo da cadeia alimentar. Esta disparidade assusta e compromete o futuro das gerações.

O desperdício alimentar ainda é difícil de quantificar e de controlar. Assim, e por não ser possível eliminá-lo por completo procura-se construir redes de solidariedade que permitam que o desaproveitamento passe a ser canalizado para quem se encontra em carência alimentar.

A Resolução da Assembleia da República nº 65/2015 de 17 de Junho declara o ano de 2016 como o ano nacional de combate ao desperdício alimentar. Através desta deliberação pretende-se promover uma gestão eficiente dos alimentos como forma de combate ao desperdício alimentar.

Em 2012, é publicado, pela chancelaria da Organização das Nações Unidas o “Relatório dos recursos mundiais: criando um futuro sustentável para a alimentação” no qual alerta para a insuficiência de produtos alimentares, ao mesmo tempo que sublinha a necessidade de redução do desperdício alimentar. O relatório “Perspetivas da População Mundial”, publicado em 2014 pela ONU, demonstra que até 2050 a população mundial vai chegar aos 9,6 biliões de pessoas. Perante estas circunstâncias a questão elementar que se coloca é de como alimentar todas estas pessoas sem esgotar os recursos naturais.

O presente estudo surge da necessidade sentida em compreender o tema do desperdício alimentar na restauração, padaria e pastelaria aliado à forte motivação em disseminar a rede de combate ao desperdício alimentar na freguesia de Almancil, concelho de Loulé.

A investigação levada a cabo incidiu no perfil dos estabelecimentos inquiridos, segundo a Classificação Portuguesa das Atividades Económicas (CAE), de modo a perceber a existência de desperdício dos excedentes, que destino é dado a esses alimentos e perceber a possibilidade de resgate dos mesmos, encaminhando-os para famílias em insuficiência alimentar.

Almancil foi a localidade escolhida para o contexto territorial de análise desta pesquisa exploratória das relações entre tecido empresarial, potenciais fontes de alimentos e associações que trabalham a valência de apoio alimentar e promoção do acesso à alimentação através do reaproveitamento de alimentos. O objetivo ao estudar o perfil dos estabelecimentos foi o de potencializar o plano de combate ao desperdício alimentar na restauração a nível local, na sequência do plano de combate ao desperdício implementado pela Câmara Municipal de Loulé através da adesão ao Movimento Zero Desperdício.

Para conseguir compreender estes aspetos foram formuladas algumas questões tais como a existência de sobras alimentares na área da restauração e de indústria alimentar (panificação e pastelaria) em Almancil, e compreender a possibilidade das mesmas poderem ser resgatadas através de parcerias locais constituídas por uma rede de apoio social que permita recuperar esses alimentos e alimentar indivíduos em fragilidade alimentar.

O presente trabalho encontra-se estruturado em cinco capítulos.

O primeiro capítulo é relativo ao enquadramento teórico da problemática em estudo que serviu de orientação para a execução do trabalho. Explanamos sobre os eixos teóricos e dimensões analíticas orientadoras da investigação com o objetivo de orientar as principais bases teóricas e conceituais relevantes para a concretização do objetivo deste trabalho, permitindo-nos compreender o desenvolvimento local sustentável, como sendo o processo que permite satisfazer as necessidades do presente sem comprometer o futuro, e implica, de igual modo que todos, sem exceção, tenham direito à alimentação.

No segundo capítulo apresentam-se a investigação levada a cabo com o objetivo de proporcionar ao poder local, associações, empresários e comunidade geral a compreensão da importância do combate ao desperdício alimentar como contributo para o desenvolvimento local sustentável. Este capítulo compreende as opções metodológicas, o universo de estudo e as técnicas de recolha e de análise de dados.

O terceiro capítulo apresenta de forma breve o contexto empírico da investigação: a freguesia de Almancil e os atores sociais relevantes para a investigação levada a cabo.

No capítulo 4 denominado apresenta-se a análise dos resultados obtidos através da aplicação do inquérito por questionário e da entrevista semiestruturada.

No capítulo 5, apresentamos algumas propostas de intervenção no combate ao desperdício alimentar, apresentando um exemplo de plano de disseminação da rede de combate ao desperdício alimentar em Almancil.

Por fim, apresentamos uma síntese conclusiva que pretende transmitir uma visão conjunta dos resultados obtidos.

**CAPÍTULO 1 – ENQUADRAMENTO TEÓRICO E CONCEPTUAL DO
ESTUDO**

1.1 – DESENVOLVIMENTO: DO CRESCIMENTO ECONÓMICO AO DESENVOLVIMENTO LOCAL SUSTENTÁVEL

O conceito de desenvolvimento, desde a sua emergência, tem sofrido várias alterações ao longo dos anos, circunstância da representação que o homem tem sobre si mesmo e sobre o que o rodeia. Vários acontecimentos marcam a evolução do conceito, de acordo com os progressos tecnológicos, assim como o aumento da consciencialização das populações sobre o mesmo. Esta evolução do conceito tem seguido várias perspetivas marcando fortemente a sociedade.

Segundo Fragoso (2005) os conceitos têm servido a teoria e a prática do desenvolvimento micro territorial, têm-se multiplicado por isso uma grande variedade de expressões e definições de conceitos que devem ser analisados.

A primeira metade do século XIX fica marcada pela ideia de Adam Smith (Gómez, Freitas, & Callejas, 2007), que sustentou a teoria clássica de que o crescimento económico permitia a melhoria da qualidade de vida individual e era o suporte para a sociedade.

A década de 30 do século XX é marcada pela teoria de John Keynes que se vem opor à teoria neoclássica recomendando um conjunto de ideias que propõem a intervenção estatal no campo económico com o objetivo de conduzir ao emprego. A teoria keynesiana foi a impulsionadora da concessão de benefícios fiscais (por exemplo a criação do rendimento mínimo). Keynes considerava que a economia não era auto regulada uma vez que os mercados são oscilantes daí que o Estado deveria exercer o seu papel e proteger a população.

Segundo Amaro (Amaro, 2004) o conceito de desenvolvimento surge após a 2ª Guerra Mundial e começou por ser utilizado num contexto de crescimento económico, por sua vez associado ao bem-estar, progresso e realização marcando grandemente as sociedades contemporâneas. Contudo, nesta abrangência é ignorada a dimensão humana e o seu papel enquanto impulsionadora desse desenvolvimento. O crescimento económico é um passo importante mas não suficiente para o desenvolvimento. Segundo Sachs (2000), o conceito de desenvolvimento ficou empobrecido quando reduzido ao crescimento económico.

Com o crescimento industrial dos anos 50 do século XX, a sociedade acompanhou um crescimento económico e tecnológico que se traduziria num eventual desenvolvimento, não fossem as desigualdades sociais que rapidamente se evidenciaram como consequência desse mesmo dito desenvolvimento. O facto é que muitos grupos sociais viram piorar as suas condições de vida enquanto outros beneficiavam das alterações ocorrentes e cresciam consideravelmente, verificando-se desse modo crescentes desigualdades sociais (Sachs, 2000). Outra das consequências evidentes desse desenvolvimento científico e tecnológico prende-se com o fator ambiental. A utilização massiva dos recursos ambientais, sem qualquer controlo na sua reposição, conduzia a um desenvolvimento ecologicamente insustentável (Loureiro, 2000).

Perante a realidade de um crescimento económico das sociedades que apresentaram um maior domínio industrial, surge a tentativa de difundir esse crescimento de igual forma pelas sociedades menos desenvolvidas, ignorando as características próprias dos vários grupos, das diferentes interações que estabelecem entre si, dos diferentes recursos existentes entre cada região e da própria identidade sociocultural, definindo-se um modelo de desenvolvimento funcionalista. O objetivo era aumentar a produção e conseqüentemente gerar crescimento económico nos países pobres, seguindo o exemplo dos países mais ricos (Amaro, 2001). Segundo Veiga, (2005) poder-se-á falar num desenvolvimento exógeno de natureza essencialmente económica e tecnológica.

Trata-se de uma visão assente no denominado paradigma funcionalista. Segundo o paradigma funcionalista, o processo de desenvolvimento é inicialmente desencadeado em determinados sectores da atividade económica (os mais dinâmicos e tecnologicamente mais avançados), a partir de uma área geográfica específica (pólos de desenvolvimento ou crescimento), e difunde-se com o decorrer do tempo a outros sectores e a todo o território. Ou seja, de acordo com este paradigma, o desenvolvimento não surge espacialmente distribuído de forma igual, pelo contrário, apresenta grandes desequilíbrios territoriais. A par dos fatores naturais e históricos, os efeitos da política económica são também determinantes na concentração das atividades económicas em determinados locais, podendo funcionar como um fator

adicional no processo de concentração espacial ou, pelo contrário, como um elemento de compensação, induzindo alguns processos de reequilíbrio territorial. A localização espacial condiciona o desenvolvimento, pois os investidores procuram espaços que lhes permitam diminuir os custos de produção (Mergulhão, 1997).

Para Reis, (P. Reis, 2012) o paradigma funcionalista assenta numa base económica, isto é, dá ênfase ao desenvolvimento urbano-industrial, à utilização de tecnologias avançadas, ao máximo aproveitamento das economias externas e de escala, aos grandes projetos de investimento, ao aumento das escalas das organizações públicas e privadas de maneira a permitir a transmissão do desenvolvimento, para mecanismos redistributivos de grande escala e para a redução das barreiras económicas, sociais, culturais, políticas e institucionais que possam bloquear a transmissão dos efeitos entre as diferentes unidades.

A partir da década de 70, do século XX, este modelo de desenvolvimento evidenciou-se como um fracasso e acabou por ser desacreditado, o que levou a uma nova reflexão sobre o conceito (Amaro, 2001; Veiga, 2005). Verificando-se a incapacidade do crescimento económico na satisfação das necessidades básicas das populações envolvidas nos processos de desenvolvimento e a resultados como a gradual e irreversível degradação do ambiente, a marginalização de grupos sociais e o problema do mal-estar na abundância, conduz a uma crise do paradigma funcionalista e ao surgimento de um novo paradigma, o paradigma territorialista. A participação das pessoas revela-se como condição para o sucesso das políticas definidas. “a perspetiva territorialista veio colmatar uma grande lacuna do paradigma anterior ao conferir aos autores locais o desempenho de um papel fundamental nas estratégias de desenvolvimento, nomeadamente ao incentivar e motivar desde o seu início a participação das populações implicadas, quer através das propostas de ação quer através da definição de objetivos a alcançar, formando, dessa forma, as populações “cúmplices” das iniciativas levadas a efeito e aumentando em consequência as possibilidades de sucesso” (Mergulhão, 1997).

O paradigma territorialista caracteriza-se pela ideia de que para promover o desenvolvimento é indispensável a mobilização do potencial endógeno das diferentes regiões. Este potencial endógeno abrange um leque muito variado de elementos tais

como a integração e mobilização, formal e informal, das populações e das estruturas sociais e políticas de cada território, as sinergias geradas pela cooperação social desses diferentes atores sociais, a partilha de práticas sociais vividas historicamente no processo de construção da territorialidade ou a existência de comportamentos inovadores. Neste paradigma são também extremamente relevantes os conceitos de local e lugares. Os lugares aparecem como microterritórios ou sistemas territoriais em pequena escala, ligados em rede e ao mesmo tempo inseridos em diferentes escalas geográficas. Essa inserção em diferentes escalas e o vasto leque de relações daí decorrentes cria uma complexa situação em que os lugares são influenciados pela necessidade de haver uma articulação direta entre o global e o local (Mergulhão, 1997; Reis, 2012).

Em suma, numa perspetiva territorialista, o desenvolvimento vai para além do crescimento económico, alargando os seus horizontes para o nível ambiental social e político. A especificidade de cada região, de cada sociedade é tida em conta. Os recursos endógenos e as características de cada comunidade são valorizadas e são elas que vão constituir a base do processo de desenvolvimento. A comunidade é envolvida e levada a participar ativamente nesse desenvolvimento, contribuindo assim para a própria melhoria das suas condições de vida. Constrói-se desta forma, um modelo de desenvolvimento adequado à especificidade de cada região ou comunidade.

1.1.1- A emergência de um novo conceito: o desenvolvimento local

Conforme referido atrás, a partir da década de 70 do século XX, os modelos de desenvolvimento vigentes de cariz funcionalista, não conseguiram solucionar alguns problemas de cariz local. É neste contexto que, numa perspetiva territorialista, surge o desenvolvimento local como uma resposta em forma de intervenção orientada pelos agentes locais e com o objetivo de criar melhorias nas condições de vida. Ou seja, segundo Fragoso (2005) o conceito de desenvolvimento local apresenta-se, inicialmente, como movimento de contestação aos modelos de desenvolvimento economicistas.

Reis refere que “a natureza do desenvolvimento local contemporâneo resulta de uma junção original e complexa entre mobilização cívica de cariz identitário e formas de gestão pública exercidas, descentralizadas por agentes associativos na base da contratualização com o Estado” (Reis, 1992, p. 32), ou seja, a produção de bens públicos ocorre na mesma mesa onde estão contratos, instituições de regulação social. Pretende construir alternativas viáveis a nível local, gerando confiança, mobilização, reforço de identidade, reciprocidade e parceria (INDE, 1994).

Esta abordagem privilegia a intervenção territorial, o trabalho em parceria com as organizações locais (de origem diversa, mas que atuam num mesmo espaço), produzindo assim uma avaliação conjunta das necessidades e soluções, ideia esta também referida por Ferreira (2014). A rede de partilha de conhecimento é resultante de uma mobilização de recursos e torna-se numa sobrevalia sugerindo uma planificação “bottom up” (Amaro, 2001). Também Teixeira (2004) considera que as parcerias devem surgir “debaixo para cima” na medida em que as mesmas resultam da participação dos atores sociais do desenho e implementação de estratégias e políticas para o seu território de incidência.

O desenvolvimento local apresenta-se, assim, como um processo de criação, retenção e repartição das riquezas no território, centrado e gerido pela comunidade (INDE, 1994), traduzindo-se na mobilização dos habitantes em torno das potencialidades locais e da sua identidade territorial.

Amaro (2001, p. 167) define desenvolvimento local como “parte da existência de necessidades não satisfeitas a que se procura responder, antes de mais a partir das capacidades locais mas articulando-as com os recursos exógenos numa perspectiva de fertilização mútua”.

Os atores sociais que trabalham diariamente no terreno possuem o conhecimento real do estado de causa, conhecem as problemáticas, as gentes, as potencialidades e oportunidades que o território oferece. É o conhecimento do terreno que diferencia as motivações dos que trabalham para o desenvolvimento local. A parceria entre o Estado e o terceiro sector é fundamental para o

desenvolvimento do território contribuindo para a promoção de um “Estado Parceiro” ou de uma “Sociedade Providência” coexistentes.

A filosofia do desenvolvimento local é baseada no princípio de responsabilização mútua entre o Estado e o cidadão e essa ideologia sublinha-se ainda mais, depois da década de 70, do século XX altura em que o emerge um novo discurso que implica os indivíduos como atores sociais nas ações de desenvolvimento, no processo de aprendizagem e na sua emancipação gradual (Fragoso, 2005).

Assim, Fragoso (2005, p. 29) considera que: “parece evidente que as crises sentem de forma mais nítida a nível local, é aí que as pessoas trabalham é aí que se sentem as terríveis consequências do desemprego ou da pobreza e é também no local que qualquer esboço de reação pode pretender uma certa eficácia”.

O autor citado sugere que o desenvolvimento local tem um enfoque centrado no território, nas comunidades locais e nas suas capacidades endógenas de iniciativa assumindo-se o território como elemento central e como elemento de solidariedade e autonomia.

A pertinência do território é de tal modo notável, que se considera “a proximidade aos sujeitos, a possibilidade de partir dos interesses das populações para chegar a resolução de problemas transformados em oportunidade para o desenvolvimento” (Fragoso, 2005, p. 31). Prevê-se ainda uma mudança centrada na identidade comunitária, através de parcerias locais. Esta mudança deverá ser através de um processo educativo (Ferreira, 2014; Fragoso, 2005) localmente participativo e construído de forma coletiva que proporcione vivências democráticas e solidárias.

O desenvolvimento local, enquanto movimento, ergue-se como estratégia para a sustentabilidade, assente na democracia, cidadania e participação dos atores sociais, tendo presente as potencialidades do seu contexto. Remete para um apelo à cidadania, reforço de democracia e de humanização da economia (Ferreira, 2014), contrapondo-se assim, ao poder económico que tanto alicia o poder político.

Reis (1992) refere ainda que o desenvolvimento local só é inteiro e verdadeiro quando é resultante de um processo através dos quais os meios locais tenham capacidade de iniciativa, de reordenação dos estímulos externos.

Relativamente a esta abordagem estratégica consideram-se três aspetos importantes no processo de desenvolvimento local (Azevedo, 1993): os animadores locais (que garantem as linhas de orientação a seguir, disponibilizam os meios e a capacidade técnica), as redes de cooperação (que viabilizam a instrumentalização e otimização da interação e funcionamento no território, afunilando ainda o acesso à informação, exercendo assim um papel de complementaridade e de cooperação) e o parceria (que cria reforços e dinâmicas entre as instituições envolvidas). Considera-se ainda que a capacidade de estruturação local implica a existência de agentes coletivos locais com capacidade de representação, o que “significa considerar e a existência de estruturas de comunicação e de formação de consensos locais” (J. Reis, 1992). Também Ruivo (2002) assinala que o desenvolvimento deve ser equacionado numa perspetiva integrada e integradora, permitindo assim a coesão social e a solidariedade socio territorial.

Por seu lado, Azevedo (1993, p. 216) sugere que “o desenvolvimento (...) está dependente (...) do papel das instituições (...) na promoção dos ajustamentos e das inovações institucionais exigidas em cada momento e por cada realidade local”.

O modelo de desenvolvimento local permite a articulação entre as instituições e as organizações construindo, deste modo, as parcerias entre os atores ligados às práticas de desenvolvimento (Veiga, 2005). Esta participação e coesão da comunidade e dos seus intervenientes cria uma dinâmica coletiva, de mediação social, mais sustentável uma vez que permite uma abordagem integral e integradora das dimensões económicas, ambientais, sociais e políticas.

Esta visão do desenvolvimento local criará impacto na economia, nas redes sociais¹, no consumo e no próprio ambiente promovendo a sustentabilidade e a segurança alimentar da geração atual e futuras.

¹ Estrutura social composta por organizações ou indivíduos ligados por uma relação que compartilham valores e objetivos comuns.

1.1.2 – Uma nova abordagem ao desenvolvimento: a sustentabilidade

As preocupações da sustentabilidade dos recursos e do crescimento populacional tomaram proporções mais visíveis em 1971, quando os autores Donella H. Meadows, Dennis Meadows publicaram, através do Clube de Roma², o livro “The Limits to Growth” (Amaro, 2001). Nele apresentaram as possíveis consequências do rápido crescimento populacional considerando os recursos naturais, criticando deste modo o conceito de desenvolvimento que na época se baseava apenas nas necessidades fundamentais como critério base e deixava ainda a questão do ambiente e da ecologia por considerar.

No ano seguinte (1972) realiza-se, em Estocolmo, a Primeira Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente Humano – Primeira Cimeira da Terra -, que marca o início em grande escala do desenho de medidas para diminuir a degradação ambiental e garantir a sustentabilidade de gerações futuras.

Em 1980 a União Internacional para a Conservação da Natureza publicou um relatório intitulado “A Estratégia Global para a conservação” onde surge pela primeira vez o conceito de desenvolvimento sustentável.

Em 1986 é formada a Comissão de Brundtland (Reigado, 2000) que divulga no ano seguinte o Relatório de Brundtland³ “Our Common Future”, publicado pelas Nações Unidas e elaborado pela Comissão Mundial sobre o Meio Ambiente e o Desenvolvimento (CMMAD). Neste relatório é formalizado o conceito de desenvolvimento sustentável enquanto “aquele que responde às necessidades do presente sem colocar em perigo a possibilidade de as gerações futuras poderem responder às suas (Reigado, 2000, p. 175).

A Cimeira do Rio (Eco-92) decorrida de 3 a 14 de Junho de 1992 foi a Segunda Conferência das Nações Unidas para o Meio Ambiente e Desenvolvimento

² Criado em 1968 – reuniu pessoas em cargos relativa importância visa promover um crescimento económico estável e sustentável da sociedade.

³ É conhecido pelo nome da então Presidente da Comissão e primeira ministra norueguesa Gro Harlem Brundtland.

(CNUMAD), tendo presente mais de 172 países e 110 representantes estatais (Reigado, 2000). Algumas das recomendações mais relevantes foram: Declaração do Rio sobre Ambiente e Desenvolvimento, Declaração das Florestas que inclui definição de princípios para a gestão das florestas, Convenção para o Clima e Biodiversidade e a Agenda Local 21.

Destacamos a Agenda Local 21 – que se traduz numa série de medidas que estabelecem a operacionalidade do conceito de desenvolvimento sustentável ao nível local (Silva, Magalhães, Carter, Castelo e Silvestre, 1999).

A Agenda 21, consiste num programa configurado para implementar o desenvolvimento sustentável local (Cupeto e Guerra, 2001), visando a qualidade ambiental, assegurando uma economia para todos os povos. Pressupõe uma ação conjunta com vários grupos de atores.

A Agenda 21 Local apresenta as quatro dimensões de sustentabilidade (Carvalho, 2009): 1) O desenvolvimento económico e a proteção do ambiente foram as 2 dimensões iniciais; 2) a vertente social (integrada após a Cimeira de Copenhaga, em 1995); 3) finalmente a vertente institucional (é relativa às formas de governação das instituições, sistemas legislativos, participação de grupos de interesse e sociedade civil).

Aquando a Conferência do Rio um dos princípios fundamentais sobre o meio ambiente e o desenvolvimento fazia menção a que o direito ao desenvolvimento deve ser exercido de modo a que responda equitativamente às necessidades das gerações presentes e futuras (Reigado, 2000) e que todos os estados deveriam cooperar na tarefa de erradicar a pobreza (requisito do desenvolvimento sustentável), e reduzir as desigualdades atendendo às necessidades dos povos. A fome e a má nutrição são sinónimas de pobreza e a pobreza destitui o indivíduo de poder, logo de exercer o seu direito de cidadania (Costa, 2000).

O aparecimento do conceito de desenvolvimento sustentável e a criação de instrumentos que possibilitam o planeamento (numa abordagem contextualizada, integração dos problemas, resolução de tensão entre ambiente e o desenvolvimento) e a democratização (que desafia a participação pública e exige a obtenção de

consensos, auscultando as pessoas para que possam participar nos processos de decisão política com aumento da sua eficácia, a qualidade da decisão, a responsabilização partilhada e o processo de aprendizagem).

Promover o desenvolvimento local sustentável implica um planeamento conjunto entre as autarquias e a comunidade local (Cupeto e Guerra, 2001) que requer uma estratégia comum a longo prazo sobre a utilização dos recursos, tendo em consideração que o capitalismo e o lucro não devem ser por si só, o objetivo. O desenvolvimento não é mais um projeto do capitalismo, mas sim um projeto de sobrevivência futura, de equidade intergeracional (Veiga, 2005), um empreendimento que deve moldar a realidade, os padrões de vida através da participação, do planeamento e do progresso.

O Programa de Ação Ambiente da União Europeia: Rumo a um desenvolvimento sustentável dá-se em 1994 e pretende representar a estratégia da União Europeia em matéria de ambiente propondo ações com objetivo do desenvolvimento sustentável a implementar no período de 1992 a 2000.

É com a ideia de planeamento e participação que se realiza na cidade de Aalborg (1994), a 27 de Maio, a primeira conferência europeia direcionada para a discussão da sustentabilidade das vilas e cidades e de onde resulta a Campanha Europeia das Vilas e Cidades Sustentáveis (CECVS). Foi assinada a Carta de Aalborg, em 1996, documento que se traduz num compromisso político direcionado para a sustentabilidade local (“Carta de Aalborg Carta da Sustentabilidade das Cidades Europeias,”) (G. Silva, 2004).

A Carta de Alborg traduz-se num compromisso político que apela à participação e à equidade social, fazendo ainda referência à economia urbana, ordenamento do território, mobilidade urbana, clima mundial e conservação da natureza (G. Silva, 2004). Tem como objetivo promover a participação da comunidade, desenvolvimento da economia urbana sem desgastar o capital natural, equidade social, ordenamento adequado do território, mobilidade urbana, clima mundial e a conservação da natureza.

Em 1996, a Assembleia Geral das Nações Unidas definiu desenvolvimento como um processo global, económico, social, cultural e político que tende para a melhoria constante do bem-estar de toda a população e de todos os indivíduos, com base na participação ativa, livre e participativa do próprio desenvolvimento e na distribuição justa dos benefícios que dele deriva e ainda como processo “ de satisfação das necessidades humanas, o cuidado pelo meio ambiente e a conciliação de processos económicos produtivos com a exploração equilibrada da natureza” (Gómez et al, 2007, p. 8). Ferreira (2014) vem reforçar a definição afirmando que o desenvolvimento é um processo centrado nas pessoas e nas comunidades e que pressupõe a valorização da cultura, dos saberes, dos recursos e das iniciativas.

Da segunda Conferência sobre as Cidades Europeias Sustentáveis resulta o Plano de ação de Lisboa: da carta à ação (1996). Este documento é orientador á promoção do desenvolvimento sustentável em contexto urbano e que incentiva a implementação da Agenda 21 local.

As novas aceções e dimensões consideram o pressuposto de que o desenvolvimento deve resultar de recursos específicos, humanos, naturais e culturais do território.

Na perspetiva de Veiga (2005), o desenvolvimento consiste na avaliação e valorização social no espaço, como processo de mudança social, económica, política e cultural o que facilita uma visão dinâmica prospetiva. O autor considera ainda que o desenvolvimento deve ser fruto de parcerias entre instituições e organizações que interagem si e a comunidade, ligados às práticas de desenvolvimento, como política e o conjunto de atores locais e não locais.

Por seu lado, Ferreira (2014) vem intensificar esta ideia de parcerias, acrescentando que sendo um processo coletivo, o desenvolvimento tem como eixo principal a participação, de modo a criar um movimento dinâmico, centrado nas pessoas, na cultura, no saber, nos recursos e iniciativas dos indivíduos e das coletividades.

Sendo o desenvolvimento um conceito sistémico que se traduz em diferentes componentes e envolvendo as mais diversas áreas, destacamos as conceções de

desenvolvimento local e de desenvolvimento sustentável uma vez que são pilares da equidade social e da proteção do ambiente inerente a esta investigação.

A terceira Conferência das Nações Unidas sobre as Alterações Climáticas estabelece o Protocolo de Quioto, em Quioto, 1997. O protocolo de Quioto⁴ é um tratado internacional de compromissos rígidos ao nível para a redução de emissão de gases que agravem o efeito estufa.

No ano de 2000, 250 presidentes de municípios de 36 países europeus reuniram-na na Terceira Conferência Europeia sobre as Cidades Sustentáveis - Conferência de Hannover, onde avaliaram os progressos realizados e se comprometeram a implementar a Agenda 21 Local (CIVITAS, 2000), tomando o Plano de Ação de Lisboa como orientação.

A Agenda 21 orienta os seus princípios e valores para a ação a nível local rumo à sustentabilidade, garantindo o bem-estar das populações presentes e futuras evitando o consumo desnecessário de recursos não renováveis através de parcerias com todos os níveis do governo e atores locais (incluindo ONG's), numa perspetiva de governação. Estes princípios de parcerias “ultrapassam os limites tradicionais da consulta de parceiros sociais para se estender a novas formas de governância⁵ e para reunir autoridades nacionais, regionais e locais em novas formas de cooperação” (Teixeira, 2004, p. 152).

A ideia é de que existe um descuido na forma como lidamos com o ambiente (Boff, 1999) e com o impacte ambiental que abrange todos os aspetos sejam eles económicos, demográficos ou sociais torna o futuro das próximas gerações vulnerável e em risco. Atualmente têm-se assistido a uma consciencialização por

⁴ Foi retificado a 15 de Março de 1999, sendo que para entrar em rigor precisou de 55 países, que juntos, produzissem 55% das emissões dos gases. Entrou em vigor a 16 de Fevereiro de 2004 depois de retificado pela Rússia em Novembro de 2004

⁵ Algumas vezes denominada de governação (ou governância) traduz-se no conjunto de métodos e políticas que fazem frente aos desafios apresentados (Santos, 1997). Abrange o processo de tomada de decisões assim como a formas como as mesmas são implementadas, gerando consenso entre as entidades e intervenientes.

parte dos governos e da sociedade civil e temos estratégias implementadas que objetivam a sustentabilidade e o recuo na destruição do planeta.

Boff (1999) refere que é urgente caminhar em direção de novas formas de cooperação e de convivência, no sentido de promover um processo evolutivo com bases sustentáveis e sinérgicas. Este novo contrato social implica a participação respeitosa, valorização das diversas culturas, modos de produção e tradições. O autor reforça a ideia de reconstrução de um novo ethos⁶, com base na sustentabilidade, salvaguardando o planeta e assegurando as condições de desenvolvimento e evolução do ser humano.

Segundo Carvalho “a Agenda 21 Local assume-se como o instrumento de política privilegiado para a implementação do desenvolvimento local sustentável ao nível municipal”.(Carvalho, 2009, p. 89).

No que respeita ao consumo, o alerta para um consumo sustentável já tinha sido referido na Agenda 21 Local⁷ “O recente surgimento, em muitos países, de um público consumidor mais consciente do ponto de vista ecológico, associado a um maior interesse, por parte de algumas indústrias, em fornecer bens de consumo mais saudáveis ambientalmente, constitui acontecimento significativo que deve ser estimulado” (CNUMAD, 1992, p.25).

Em suma, o desenvolvimento local assume-se “como processo de satisfação de necessidades e de melhoria das condições de vida de uma comunidade local, a partir essencialmente das suas capacidades, assumindo o protagonismo principal nesse processo e segundo uma perspetiva integrada dos problemas e respostas” (Amaro, 2004, p. 26).

“O desenvolvimento local incorpora os postulados de sustentabilidade enunciados, procurando assegurar a permanência e a continuidade, no médio e longo prazos, dos avanços e melhorias na qualidade de vida, na organização económica e na conservação do meio ambiente” (Carvalho, Lisboa, & Roque, 2009, p.506). Ou

⁶ Do grego, significa toca de animal ou casa humana. Habitat

⁷No capítulo 4, tópico 21

seja, o desenvolvimento local sustentável, tendo como finalidade uma mudança social, potencializa os recursos endógenos, articulando com equilíbrio as dimensões: económica, social, ambiental e institucional.

Por conseguinte, o desenvolvimento local sustentável é um processo que leva a um continuado aumento da qualidade de vida com base numa economia eficiente e competitiva, com relativa autonomia das finanças públicas, combinado com a conservação dos recursos naturais e do meio ambiente.

Assim, o desenvolvimento local sustentável é, simultaneamente, um processo e uma meta a ser alcançada no médio e longo prazos, gerando uma reorientação do modelo de desenvolvimento, enfrentando e redefinindo a base estrutural de organização da economia, da sociedade e das suas relações com o meio ambiente natural. (Carvalho, 2009).

É nesta sequência que os intervenientes devem elaborar o planeamento local com o objetivo de preparar as mudanças sociais e estruturais definindo os objetivos e quais as alternativas. Para concluir o processo de planeamento do local sustentável constrói-se sobre bases técnicas e também bases técnicas pedagógicas e participativas. Para isso é necessário criar planos municipais.

Carvalho sintetiza que o “processo do planeamento da sociedade local sustentável não se constrói só sobre bases técnicas, racionais, lógicas, materiais e quantitativas, mas necessita de técnicas pedagógicas participativas no processo de planeamento democrático e para tal é necessário criar metodologias interativas de elaboração de planos municipais. (...) se o planeamento for participativo poderá ser entendido como um processo de aprendizagem e conquista, mexendo com a estrutura de poder e cultura política” (Carvalho, 2009, p.89).

1.2 – EVOLUÇÃO DAS POLÍTICAS DA ALIMENTAÇÃO

A evolução histórica das políticas de nutrição e de alimentação refletem o conjunto de alterações sociais, económicas, políticas, ambientais, culturais e de saúde das comunidades (Graça & Gregório, J., 2012).

A alimentação é o processo pelo qual os seres vivos obtêm e captam dos alimentos, nutrientes para as suas funções vitais. A alimentação pode ainda ser considerada como um elemento de cultura na medida em que varia consoante os indivíduos e as suas variações geográficas e culturais.

A Declaração Universal dos Direitos Humanos refere que todo o ser humano tem direito à alimentação, no entanto, na prática tal não acontece, dado que a fome e a pobreza são indicadores disso mesmo. Bruto da Costa (2000) refere que vivemos numa sociedade marcada pela privação, que é uma situação de carência. As situações de privação resultam de situações de pobreza – que o autor refere como sendo provocada por falta de recursos económicos.

A pobreza, a fome e a carência são indicadores de desigualdades de oportunidades, de “dimensão técnica, dimensão científica e dimensão política” (Costa, 2000, p. 38) um problema gerado pela sociedade, logo apenas a sociedade o pode resolver através da mudança social.

1.2.1 - Direito à alimentação

“A maior preocupação de um governo deveria ser o de habituar os povos a não dependerem dele”

Alexis de Tocqueville

O desenvolvimento das civilizações está intimamente ligado ao modo como o indivíduo se alimenta. A sobrevivência depende diretamente desta condição. Para além de necessidade fundamental é também condição para o desenvolvimento do ser humano, por exemplo: a alimentação e a nutrição têm impacte direto em doenças, a produção agrícola e as suas culturas têm impacte nas paisagens.

O pós II Guerra Mundial desencadeou uma alteração de comportamentos e atitudes, inerentes às dificuldades do conflito. A necessidade de desenvolver e implementar políticas específicas sobre alimentação eclodiu com a criação, em 1945,

da Organização das Nações Unidas (ONU) e da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO). Em 1948 surge a Organização Mundial de Saúde (OMS) com ênfase para a nutrição relacionada com a manutenção ou melhoria do estado de saúde e prevenção da doença.

Em 1948, a Declaração Universal dos Direitos Humanos consagrou que “Todos os seres humanos nascem livres e iguais em dignidade e em direitos. Dotados de razão e de consciência, devem agir uns para com os outros em espírito de fraternidade”. Já o artigo 25º, ponto 1 reconheceria a alimentação como direito, podendo ler-se que “todo ser humano tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e à sua família saúde e bem-estar, inclusive alimentação, (...)”.

O Pacto Internacional para os Direitos Económicos, Sociais e Culturais assinado pela Assembleia Geral das Nações Unidas em 1966, foi adotado por 145 países e pretendia fundamentalmente “assegurar uma repartição equitativa dos recursos alimentares mundiais em relação às necessidades, tendo em conta os problemas que se põem tanto aos países importadores como aos países exportadores de produtos alimentares”.

Até à década de 70, do século XX, considerava-se “prioritária a implementação de políticas de alimentação e nutrição para os países mais pobres e em desenvolvimento, os quais possuíam dificuldades em garantir uma suficiente disponibilidade alimentar” (Graça & Gregório, 2012, p.80).

A alimentação e nutrição desbravam algum terreno e em 1974 realiza-se a Conferência Mundial de Alimentação (Roma), promovida pelas Nações Unidas. Graça et al (2012, p. 81) refere que “através da sua Resolução V, todos os países signatários incluindo Portugal, foram aconselhados a implementar políticas nacionais de alimentação e nutrição com o objetivo de melhorar o estado nutricional das populações e em especial dos grupos mais vulneráveis, garantindo ao mesmo tempo uma suficiente produção de alimentos de modo a satisfazer as necessidades nutricionais da população”

Esta conferência é relevante, pelo fato de marcar a disseminação do termo de segurança alimentar como sendo a garantia de adequado aumento alimentar mundial

para “sustentar a expansão do consumo e compensar eventuais flutuações na produção e nos preços”.

Portugal, promulga sobre as tarefas do estado, na Constituição da República Portuguesa (Parlamento Europeu & Assembleia da República Portuguesa, 2005) artigo 9º (D) onde considera a promoção do bem-estar, da qualidade de vida do povo e a igualdade real entre os portugueses. Já no artigo 26º refere que os direitos das pessoas passam pelo direito à cidadania. A alimentação é um direito fundamental.

Graça (2012, p. 79) sugere que durante décadas os conceitos de “política alimentar” e “política nutricional” seguiram dois caminhos distintos e refere as diferenças entre os dois conceitos:

- A política alimentar “visava dar resposta às necessidades dos países mais pobres e em desenvolvimento na tentativa de garantir uma suficiente disponibilidade alimentar”,

- A política nutricional pretendia “melhorar o estado nutricional e de saúde das populações, tentando moderar ou até reduzir o consumo alimentar de alguns nutrientes”.

De modo a consciencializar a opinião pública para as questões da alimentação e nutrição, a 16 de Outubro de 1981 foi criada a FAO, Fundação das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura e passou-se a celebrar o Dia Mundial da Alimentação.

A Conferência Internacional de Nutrição organizada pela OMS e a FAO em Roma (1992) marca mais um momento na história da alimentação: a Declaração Mundial e Plano de Ação em Nutrição são assinados por 159 países e apresentam como objetivo a “eliminação da fome e a redução de todas as formas de mal nutrição. É reconhecido pela primeira vez que o problema da fome está relacionado com as desigualdades existentes no acesso a alimentos (...) e não apenas com a disponibilidade insuficiente” (Graça et al, 2012, p. 83).

A Cimeira Mundial da Alimentação, em 1996 refere que o direito de todos terem acesso a alimentos seguros e nutritivos, consistente com o direito a uma alimentação adequada e o direito fundamental de todos estarem livres da fome.

Seguindo na mesma linha de pensamento de Graça (2012) podemos perceber que a década de 90 do século XX ficou marcada pela construção de políticas de saúde e nutrição, vincada ainda mais depois de 1996 e da crise alimentar que deu lugar a “a uma estratégia alimentar e nutricional muito influenciada pela preocupação económica e sanitária” (Graça et al 2012, p. 85) e, conseqüentemente, a uma maior preocupação no âmbito da segurança alimentar culminando em 2000 com a apresentação do Livro Branco da Segurança Alimentar pela Comissão Europeia.

Com a evolução dos métodos de produção e do processamento dos alimentos, o Livro Branco da Segurança Alimentar pretende que os países membros da Comunidade Europeia cooperem no âmbito de um quadro comunitário para o desenvolvimento e gestão de controlo nacionais, defendendo melhores prática e serviços, com critérios, procedimentos e normas comuns.

O objetivo é garantir elevados padrões de qualidade alimentar, através da formulação de parcerias científicas, gestão de sistemas de alerta rápido, comunicação e dialogo com os consumidores. Procura-se um nível elevado de proteção da saúde dos consumidores através da abordagem de novos critérios de qualidade alimentar, por exemplo, o controlo de aditivos e aromatizadores alimentares. Este processo de qualidade e segurança abrange toda a cadeia alimentar, logo a segurança é organizada de forma mais coordenada e integrada.

Para auxiliar nesta tarefa, é criada, pelos estados membros da comunidade europeia (Europeias, 2000) a Autoridade Alimentar Europeia para promover o diálogo com os consumidores – sobre alimentação saudável, riscos, rotulagem, por exemplo.

É ainda no ano de 2000 que é desenvolvido o Primeiro Plano de Ação para as políticas alimentares e nutricionais (WHO European Region 2000-2005) que sugere a intervenção em três grandes áreas:

- Segurança alimentar (food safety);
- Alimentação conducente à otimização da saúde;
- Disponibilidade alimentar estimuladora das economias rurais de modo a promover o desenvolvimento sustentável a nível social e ambiental.

Como podemos perceber mais uma vez é afirmada a importância da promoção do desenvolvimento sustentável de modo a preservar as gerações futuras.

Durante o Fórum Internacional dos Ministros da Agricultura (Expo Milão) em 2015 foi assinada a Carta de Milão, documento que estabelece princípios e objetivos sobre nutrição, segurança alimentar, sustentabilidade ambiental, direitos humanos e programas sociais contra a fome. Este documento reafirma o compromisso contra a fome, a pobreza, fomento da agricultura responsável, redução da desigualdade nas áreas urbanas e identidade sociocultural que o alimento fornece, reforça a importância da segurança alimentar e a promoção do desenvolvimento de políticas públicas que garantam os direitos básicos dos indivíduos.

A Carta de Milão revela-se um documento essencial na medida em que considera a alimentação como direito humano fundamental e considera a falta da mesma como uma “violação da dignidade humana”. Garantir a alimentação é um princípio moral que deve ser protegido e garantido inclusivamente para as gerações futuras. Acreditamos assim, que a sustentabilidade alimentar passa por um desenvolvimento coletivo que assegure as necessidades básicas e que ao mesmo tempo produza uma gestão sustentável dos recursos naturais do planeta.

Se ponderarmos que, segundo dados da FAO, cerca de 800 milhões de pessoas sofrem de fome crónica, 3 biliões de pessoas estão mal nutridas, quase 2 biliões de pessoas são obesas, 160 milhões de crianças estão desnutridas e 1,3 milhões de toneladas de alimentos produzidos para consumo humano são desperdiçados (The Milan Charter (Brazilian Portuguese Version), 2015), então percebemos que os alimentos estão mal distribuídos. Os dados da FAO refletem ainda que um terço da produção alimentar do mundo é desperdiçada, 25% a 50% de toda a produção perde-se ao longo da cadeia de aprovisionamento e consumo.

Na perspectiva de Sen (1998, p. 11) “morrer de fome é característico de algumas pessoas que não têm alimentos suficientes para comer. Não é característico de não haver alimentos suficientes para comer”, o que nos remete para a análise que temos vindo a desenvolver e que se traduz na afirmação do mesmo autor, que

referencia que a carência alimentar depende “não só” da disponibilidade de alimentos mas também da sua “distribuição”.

Para Boff (1999, p. 19), existe um descuido da civilização no que concerne à coisa pública “organizam-se políticas pobres para os pobres (...) os investimentos sociais em segurança alimentar”. Este apelo à participação dirige-nos mais uma vez, para a necessidade de coesão social e de mudança.

Em suma, a fome não se deve à falta de comida, mas à má distribuição da mesma. Cabe à sociedade civil, ao estado e à rede empresarial estudar processos e redes de redistribuição dos alimentos, de acordo com as necessidades básicas do ser humano e das necessidades locais.

Consideramos preocupante a perspectiva de a disponibilidade de alimentos crescer significativamente menos do que a população mundial (Sen, 1998), penhorando desse modo a sobrevivências das gerações futuras. Estas preocupações têm vindo a ser debatidas ao longo do tempo.

Em 2015, em Milão, realizou-se a Exposição Universal de Milão – Expo 2015 - com o tema “Alimentando o Planta, Energia para a Vida” que deixou como legado a Carta de Milão. Este documento foi elaborado com o objetivo de reafirmar o compromisso contra a fome e a pobreza, o desenvolvimento sustentável, o fomento da agricultura responsável, redução das desigualdades nas áreas urbanas, desenvolver políticas publicas que garantam os direitos básicos das pessoas e a segurança alimentar.

1.2.2 – Contexto Português na política da alimentação e nutrição

Apesar dos diversos passos dados em Portugal relativamente às reflexões sobre as modificações socioeconómicas, políticas, ambientais e de saúde terem sido percorridos na década de 70 (Graça & Gregório, J., 2012) com a criação do Centro de Estudos em Nutrição (1976), integrado no Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge. Do ano de 1977 destacamos o desenvolvimento da rodas dos alimentos com o objetivo de guiar a alimentação diária dos portugueses e de vincular o compromisso da educação alimentar e a criação do Instituto de Qualidade

Alimentar (IQA) pelo Decreto-Lei nº 221/77 com o objetivo de atuar na definição de uma política de qualidade alimentar, em especial na regulamentação, promoção e controle da qualidade dos alimentos, tendo mais tarde adquirido também competências de vigilância e fiscalização do comércio dos alimentos.

Em 1978, o Professor Doutor Francisco Gonçalves Ferreira (médico investigador da temática da alimentação) propõe uma política inovadora - “Política Alimentar e de Nutrição em Portugal” - na qual defendia novas propostas para a política de alimentação e nutrição em Portugal como por exemplo insistir e manter hábitos corretos de alimentação, disponibilizar diferentes tipos de alimentos.

Destacamos ainda a criação do Conselho Nacional de Alimentação (CNA), criado em 7 de Agosto de 1980 pelo Decreto de Lei nº 265/80, que começou por avaliar o consumo alimentar em Portugal.

Outro marco de destaque acontece em 2005, pelo Decreto de Lei nº 237/2005 de 30 de Dezembro, que legisla a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), entidade reguladora da defesa dos consumidores e segurança alimentar.

O ano de 2012 marca formalmente o desenho de uma estratégia intersectorial para as questões alimentares/nutricionais, pelo Decreto de lei 124/2011 de 29 de Dezembro que regulamenta o Programa Nacional de Promoção da Alimentação Saudável (PNPAS). Este programa pretende incentivar o consumo de alimentação saudável.

Graça (2012, p. 80) sugere que a política de alimentação se define como: “o conjunto concertado e transversal de ações destinadas a garantir e incentivar a disponibilidade e o acesso a determinado tipo de alimentos tendo como objetivo a melhoria do estado nutricional e a promoção da saúde da população”.

Para os autores citados procura-se a melhoria das condições nutricionais das populações, controlo e prevenção de doenças e permitindo simultaneamente “o crescimento sustentável e a competitividade económica do país em outros sectores como os ligados à agricultura, ambiente, turismo, emprego ou qualificação profissional.”.

Como já referimos anteriormente, a alimentação e nutrição dependem dos contextos político, económico e social em que se inserem. Atualmente atravessamos uma crise económica. Desemprego, pobreza, falências, crise, penhoras e fome são as palavras mais escutadas nas ruas. Portugal conhece estes termos, sente-os na pele, sabe o que é passar fome, durante décadas sob a alçada de um regime político autoritário, autocrata e corporativista, famílias numerosas, de baixos rendimentos, as mais diversas reformas agrárias, as famílias habituaram-se a uma alimentação reduzida e muitas vezes desnutrida (Lopes, 2000).

O impacto da crise de 2008 veio afetar de forma profunda a sociedade portuguesa. Esta vulnerabilidade sujeitou os indivíduos a uma recessão económica, social e cultural desconcertante. Se, por um lado, o desemprego e inatividade são os principais fatores de pobreza monetária e privação material, trabalhar, ter como vencimento salários mínimos reduzidos (in-work poverty) e condições de trabalho precárias não possibilita melhorias económicas (Sen, 1998).

A 6 de Abril de 2011, o Primeiro Ministro José Sócrates, assume a fragilidade económica, entrando assim em ação, o Memorando de Políticas Económicas e Financeira (TROIKA), chefiado por Jurgen Kroger (Comissão Europeia), Poul Thomsen (Fundo Monetário Internacional) e Rasmus Ruffer (Banco Central Europeu). Este plano tem como objetivo auxiliar o equilíbrio das contas públicas e o aumento da competitividade (Governo Português, 2011).

1.3 – DESPERDÍCIO ALIMENTAR

“Há ouro nos caixotes do lixo”

Ditado Popular Francês

1.3.1 - O combate ao desperdício alimentar e o desenvolvimento local sustentável

Fragoso (2005) diz-nos que o desenvolvimento local parte de problemas comunitários ou de necessidades. Os processos e a mudança coletivos têm um caráter

endógeno e integrado, sendo os objetivos centrais a melhoria da qualidade de vida das pessoas e a valorização ou a formação dos recursos locais.

Na perspectiva do autor citado, o Empowerment está nas mãos da comunidade. E é a sociedade que deve controlar este processo, para tal, deve perceber o seu poder, a sua importância. Conhecer e desempenhar o seu papel é o início da mudança.

A produção de alimentos é considerada como uma das atividades mais poluentes da terra (emissão de gases com efeito estufa) (L. Silva, 2005). De modo a criar um impacto ambiental positivo é necessário escolher produtos locais, produzidos localmente, da época e de preferência de um mercado de cadeia curta (produtor / consumidor) numa troca praticamente direta.

Esta mudança pode começar, por exemplo com a implementação de mercados de proximidade. Com este negócio local temos a vantagem de promover o crescimento económico dos produtores locais, defender a cultura produtiva e gastronómica do território local e minimizar os efeitos com transporte, refrigeração, gastos em energia e emissões poluentes e embalagens.

Consumir local beneficia ainda os empresários que através da planificação das compras num mercado de proximidade não necessitam de ter muito stock em armazenamento, diminuindo assim os desperdícios. A produção agrícola biológica local, respeita o ambiente (técnicas que não implicam usos abusados de agroquímicos), preservando assim o legado cultural e ambiental.

Na sequência das mudanças de paradigmas económicos, sociais e culturais que temos vindo a discutir, urge repensar a relação que temos com os alimentos. Consideramos a alimentação como sendo um direito, deste modo também é de relevância que se considere o dever de evitar o desperdício de alimentos.

Na década de 70 do século XX iniciou-se uma bateria de estudos focados no desperdício de alimentos. Em Novembro de 1974, na cidade de Roma foi convocada a Conferência Mundial Sobre a Alimentação. O resultado principal deste encontro traduziu-se na Resolução XXII (confirmada pela Assembleia Geral das Nações Unidas em Dezembro de 1974) que sublinhou a necessidade de redução de

desperdício pós colheita e a necessidade da criação de políticas mundiais de alimentação.

O crescimento da sociedade, as alterações na cultura alimentar e o aumento da diversidade de produtos viabilizaram o aumento da cadeia da distribuição alimentar. Em determinadas regiões a agricultura produz de forma mais intensiva determinados produtos em detrimento de outros e isso implica que se exporte o que não se produz. A cadeia de produção, acondicionamento, distribuição e consumo alimentar têm perdas cada vez maiores de alimentos. Estas “perdas” são consideradas como o resultado natural de ineficiências dos sistemas produtivos e industriais (Baptista, Campos, Pires, & Vaz, 2012).

O alongamento das cadeias dos alimentos obriga a maiores operações de manuseamento e a uma maior demora nos percursos (muitas vezes sem condições de salubridade), diversos métodos de conserva, exigência de matérias-primas em conformidade, a gestão de stock, expiração do limite de prazo de validade provocam um desperdício alimentar que deve ser o quanto antes estudado e tanto quanto possível reduzido. Como exemplo, podemos apresentar o caso do município de Loulé que apresenta um desperdício alimentar na fase da distribuição que ronda os 10,5% (cerca de 39,76/kg/hab/ano) (Dias, Sousa, & Arsénio, 2016a).

Um estudo publicado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) em 2011⁸ conclui que um terço da produção alimentar em todo o mundo é desperdiçada. Nos países industrializados mais de 40% é desperdiçada na fase de distribuição e consumo, enquanto nos países em vias de desenvolvimento este desperdício ocorre nas fases da colheita, pós colheita, processamento e armazenamento.

A FAO definiu os conceitos de perdas como sendo os alimentos que são comestíveis, produzidos para consumo humano e que são perdidos ou desperdiçados desde a sua produção (campo agrícola) até ao seu consumo (casa dos consumidores) e o conceito de desperdício alimentar aparece associado ao descarte dos alimentos, seja nos serviços de venda ou pela mão do consumidores.

⁸ Global food losses and food waste.

Segundo Baptista et al. (2012) o desperdício alimentar consiste nas perdas evitáveis ocorridas na distribuição e no consumo final. Isto é, a não utilização de produtos alimentares em condições que são deixados a danificar ou que são deitados ao lixo ainda em condições de consumo.

Em 1987, a Comissão Europeia adota um plano de atribuição de recursos aos Estados Membros – o Plano Comunitário de Ajuda Alimentar a Carentes (PCAAC) que vem promover e facilitar o fornecimento e a distribuição de géneros alimentícios provenientes dos excedentes. Este programa de distribuição alimentar é substituído e melhorado pelo Fundo Europeu de Auxílio às Pessoas Mais carenciadas (FEAC) em 2014.

De acordo com a resolução do Parlamento Europeu de 19 de Janeiro de 2012 Como evitar o desperdício de alimentos: estratégias para melhorar a eficiência da cadeia alimentar na UE, estima-se que anualmente os 28 estados membros desperdicem aproximadamente 89 milhões de toneladas de bens alimentares, ou 179 kg per capita, variando consideravelmente de país para país. O desperdício alimentar subirá para cerca de 126 milhões de toneladas (um aumento de 40%) até 2020, a menos que sejam tomadas medidas e estratégias que invertam esta tendência.

O desperdício alimentar é um problema à escala global, segundo a FAO, de todos os alimentos produzidos anualmente, pelo menos um terço termina no lixo. Este fenómeno é característico de uma sociedade de consumo, logo, também ela de desperdício (Baptista et al., 2012).

Atualmente, o problema do desperdício alimentar encontra-se nas agendas políticas, mas ainda assim a dificuldade de combater este obstáculo ao desenvolvimento sustentável tem sido difícil de controlar, uma vez que ainda não existe consciencialização do impacte ambiental e económico do mesmo.

O Parlamento Europeu iniciou um conjunto de projetos e ações de combate ao desperdício alimentar, de tal modo que pretende até ao final de 2025 reduzir para metade a quantidade de alimentos desperdiçados sendo a prioridade a alimentação.

A diretiva do Quadro de Resíduos 2008/98/CE define a hierarquização do tratamento de resíduos onde a prioridade da redução dos resíduos começa na fonte,

seguida da reutilização, reciclagem e recuperação. O último recurso é a eliminação, abrindo assim a porta para a redistribuição dos alimentos para as pessoas.

O ano de 2014 foi decretado o Ano Europeu contra o Desperdício Alimentar (Garcia & Ascensão, 2014) e foi lançada uma campanha com o tema “Pensar – Comer - Conservar. Diga não ao desperdício”. Esta campanha tinha como objetivo alertar para o problema do desperdício alimentar e fornecer informações para combate ao desperdício, reduzindo o impacto ambiental e poupando recursos naturais não renováveis.

Com a Resolução do Parlamento Europeu (2011/2171(INI)) de 19 de Janeiro de 2012, propôs-se a redução para metade do desperdício alimentar dentro da comunidade europeia até 2050. Teve origem na proclamação de 65/ 2015 como “Ano Europeu contra o Desperdício Alimentar.

A este respeito, podemos destacar algumas boas práticas. A saber:

- Em 2015 a cadeia de supermercados americana Daily Table⁹ abriu portas sem ter como objectivo o lucro, mas sim disponibilizar produtos resultantes de parcerias entre produtores, fornecedores e agricultores em que os mesmos entregam aos seus excedentes ou os produtos sem a “beleza” pretendida pela maioria dos consumidores.

- Na Europa, a 22 de Fevereiro de 2016 a empresa WeFood torna-se numa cadeia de supermercados, sem fins lucrativos, a vender produtos alimentares com 50% de desconto pelo facto dos mesmos se encontrarem próximo da data limite do prazo de validade. Para esta alteração foi necessário rever a legislação dinamarquesa existente, mas isso não foi impedimento para tal, tendo a ideia sido bem aceite pelo poder local.

- A Dinamarca é um país modelo no combate ao desperdício alimentar, de tal modo que nos últimos 5 anos conseguiu reduzir os valores desse em 25%.

- A França também se encontra destacada nesta luta e aprovou uma lei em que proíbe os supermercados de deitarem comida fora, devem doar os produtos a

⁹ Fonte: <http://dailytable.org/>

instituições de solidariedade social ou bancos alimentares e quem não o fizer incorre o pagamento de multa.

- Itália aprovou recentemente uma proposta que obrigará os supermercados a doar os produtos não vendidos a instituições de solidariedade, sendo para tal atribuído um incentivo refletido numa redução de impostos.

Existem alguns passos importantes que cada cidadão pode realizar em casa de modo a diminuir o desperdício alimentar e, conseqüentemente, a pegada ambiental: planear as refeições antes de ir às compras, não ir às compras com fome, verificar as validades dos produtos, fazer compras a granel, não embaladas, reaproveitar sobras das refeições são apenas alguns exemplos simples.

1.3.2– Combate ao desperdício alimentar – contexto português

A Assembleia da República aprovou, por unanimidade, um projeto de resolução apresentado pelo Partido Ecologista "Os Verdes" tendo sido decretado pela Resolução da Assembleia da República n.º 65/2015 de 17 de Junho, o ano de 2016 como o ano nacional de combate ao desperdício alimentar para promover uma gestão eficiente dos alimentos.

Esta resolução pretende ser de carácter participativo e colaborativo com todas as vertentes da sociedade. Tem como objetivos desenvolver iniciativas nacionais de combate ao desperdício alimentar, realizar levantamentos sobre a realidade do desperdício alimentar em Portugal, incentivar mercados de proximidade nomeadamente no que respeita a produtos perecíveis (artigo 1º), generalizar o conhecimento da informação de rotulagem “consumir antes de” e “consumir de preferência até”.

Mas o que sabemos nós sobre o que é o desperdício em Portugal ou como o combater?

O primeiro estudo nacional sobre o fenómeno do desperdício alimentar realizou-se em 2012 pela mão do Centro de Estudos e Estratégias para a Sustentabilidade (CESTRAS) com o Projeto PERDA – Do campo ao Garfo. Desperdício Alimentar em Portugal (Baptista et al., 2012). O projeto PERDA

procurou estimar o volume do desperdício alimentar em Portugal, nas diferentes fases da cadeia, que vai desde os campos até às mesas dos consumidores. Indagou identificar as causas tecnológicas, legais, comerciais e comportamentais que contribuem para o desperdício alimentar. Ao mesmo tempo, o estudo pretende que com os resultados se consciencialize a comunidade para a reflexão sobre as consequências do desperdício alimentar nos domínios ambiental, económico e social.

As conclusões obtidas referem 17% de desperdício das partes comestíveis dos alimentos produzidos para consumo humano, representando cerca de 1 milhão de Ton/ano (Baptista et al., 2012).

Em 2014, o Ministério do Mar e da Agricultura apresentou o documento “Prevenir Desperdício Alimentar” (Secretário de Estado da Alimentação e da Investigação Agroalimentar, 2014), estabeleceu o compromisso do governo português na prevenção do desperdício ao nível da produção, transformação, distribuição e comercialização, e ao mesmo tempo na educação, comunicação, sensibilização, responsabilização e regulação.

Ao longo do tempo têm surgido em Portugal iniciativas associativas que a seguir se destacam.

Em Julho de 2010 o piloto António Costa Pereira lança uma petição online contra a Lei de Saúde Pública, que proíbia a doação e redistribuição de refeições por questões sanitárias. Com mais de 74000 mil assinaturas a discussão chega à Assembleia da República (...). No ano seguinte, fruto de um movimento cívico, formalizam a Associação Dar I Acordar – Movimento Zero Desperdício, com a missão de estabelecer parcerias entre estabelecimentos que tenham refeições ou outros alimentos que não foram servidos e associações ou IPSS que encaminhem esses bens para quem deles necessite. O objectivo inicial era combater o desperdício alimentar em quatro municípios: Lisboa, Cascais, Sintra e Loures. Mas, em pouco tempo a filosofia foi, também, adotada pelos municípios de Loulé, Lagoa, Porto e Santo Tirso. Publicaram ainda, neste âmbito, uma coleção de livros infantis sobre a temática.

Também em 2010 surge o Refood através do seu mentor Hunter Halder e da sua filha Mayara. Atualmente o projeto tem 4000 voluntários, 2500 beneficiários, 25 núcleos nacionais e 900 fontes de recolha de alimentos.

O Projeto “Dose Certa” da Lipor é outro dos exemplos de sucesso, o objetivo é que os estabelecimentos aderentes elaborem ou adaptem um menu equilibrado que não origine desperdício.

Um exemplo de parceria entre sociedade civil e estado, pode ser verificado no exemplo da Câmara Municipal de Lisboa que avançou, a 14 de Maio de 2015 com uma rede de combate ao desperdício alimentar constituída por 53 entidades da cidade (incluindo juntas de freguesia) com o objetivo de consolidar uma rede de cooperação entre os diversos agentes que laboram no terreno. O objectivo é tornar Lisboa o primeiro Município do mundo com total cobertura territorial da recolha e distribuição aos que necessitam.

O desafio foi de tal forma próspero que conduziu à criação da figura de Comissariado Municipal de Combate ao Desperdício Alimentar (Deliberação nº210/CM/2014), composto pelas Juntas de Freguesia, forças Políticas da Assembleia Municipal, organizações que atuam na área do desperdício alimentar e parceiros da Rede Social de Lisboa e publicado o Plano Municipal de Combate ao Desperdício Alimentar em Janeiro de 2015.

Também a Câmara Municipal de Loulé e a Associação Dar I Acordar assinaram um protocolo a 21 de Novembro de 2014, e iniciaram uma série de ações de cooperação no sentido de promover o concelho, criando uma rede local de combate ao desperdício (Movimento Zero Desperdício).

Relativamente aos hipermercados, também estes não ficaram indiferentes a estas mudanças sociais e, em 2012 vários hipermercados (Continente, Pingo Doce, El Corte Inglés, Jumbo, Pão de Açúcar e Novo Horizonte) conjuntamente com a Associação Portuguesa das Empresas de Distribuição lançaram uma campanha de combate ao desperdício com o objetivo de sensibilizar os consumidores a ter uma nova atitude face aos alimentos e ao desperdício e à importância da sua redução.

Atualmente as loja Lidl, Continente e Jumbo já colocam etiquetas a informar sobre a alteração de preço para valores mais baixos em produtos com data de validade próxima com o objetivo de incentivar a sua compra e consumo.

Figura 1 Etiqueta de desconto em produto com validade a terminar



Fonte própria

Num estudo da DECO publicado na Revista Proteste de Abril de 2015 no qual foram inquiridos 1725 indivíduos conclui-se que metade dos mesmos admite deitar para o lixo alimentos fora do prazo de validade, mesmo quando os mesmos ainda podem ser consumidos, isto é, os alimentos com referência a “Consumir preferencialmente antes de”, não há mal nenhum em consumi-los findo o prazo de validade, desde que a embalagem esteja ainda fechada e o alimento bem guardado, segundo o modo de conservação aconselhado.

Surgem também empresas que vendem produtos biológicos sem as características normativas impostas para a venda dos mesmos nas grandes superfícies, exemplo da Fruta Feira, como pioneira, ou a Fruut que aproveita as peças de fruta de tamanhos mais pequenos e com defeitos na casca e que seriam rejeitados nalguns estabelecimentos, mormente as grandes superfícies comerciais.

Em parceria com a ASAE desenvolveram-se novos procedimentos e boas práticas em termos de segurança e higiene alimentar que tem sido elogiados pela Comunidade Europeia e FAO (Dias, 2016a). Sendo exemplo dessas boas práticas, por exemplo a Green Chef, Deco (concurso dirigido às escolas com o objectivo de sensibilizar os jovens consumidores para a importância da temática do desperdício

alimentar) e a PRATO (que tem como missão distinguir a implementação de boas práticas ou modelos de gestão no combate ao desperdício alimentar seja por pessoas individuais ou por entidades).

1.3.3 – Combate ao desperdício alimentar em contexto micro local: o caso de Loulé

“A pobreza é incompatível com o direito básico e universal da liberdade humana”

Amartaya Sen

O diagnóstico e rastreabilidade de desperdício alimentar nos municípios de Loulé e São Brás de Alportel levado a cabo pela Associação In Loco, no âmbito do projeto europeu “Não desperdice o nosso futuro!” apresentado a 08 Maio de 2016 revela que para cada habitante de Loulé são produzidos cerca de 0,75 toneladas/ano de alimentos e desperdiçados cerca de 50,4% dessa produção, ao longo da cadeia.

Tabela 1: Dados de produção e consumo alimentar em Loulé

Fase do desperdício	Quantidade diária	Quantidade anual
Produção (Habitante)	2,06 Kg	751,90 Kg
Consumo	1,02 Kg	372,74 Kg
Desperdício	1,04 Kg	378,9 Kg

Fonte: Associação In Loco

Como podemos verificar na tabela, a diferença entre o consumo e a produção representa cerca de 50,4% de desperdício, o que se traduz em 1,04Kg/hab/dia.

De considerar no entanto, que para Baptista et al. (2012) os dados sobre o desperdício são insuficientes e nem sempre fiáveis. É necessário a conformidade de instrumentos de recolha e tratamento de dados e um trabalho mais contínuo junto dos produtores, distribuidores e consumidores de modo a perceber o mais fielmente possível os números equivalentes a alimentos desperdiçados, as possíveis razões. O caminho a tomar em prol da sustentabilidade deve ser em conformidade com os

resultados obtidos uniformemente, através, por exemplo de métodos de recolha estatística, redigidos por fontes oficiais.

Seria, portanto, importante que os instrumentos utilizados no trabalho efetuado pela Associação In Loco fossem replicados por outros concelhos para mais fácil comparação entre os resultados.

A consciência de que o desperdício de alimentos que caracteriza a sociedade é considerado um obstáculo prático para a luta global contra a fome e a pobreza (FAO, 2015). Um terço dos alimentos produzidos em todo o mundo não é consumido, 1,3 mil milhões de toneladas de alimentos perdem-se e 805 milhões de pessoas (1 em cada nove) passa fome (Custaussion, Cederberg, & Soresson, 2011). Como podemos perceber, existem alimentos suficientes, mas os mesmos não estão acessíveis de igual modo a todos (Fao, 2014). A redução da fome implica um compromisso de todos em particular com a adaptação e implementação de políticas adequadas.

Um dos parceiros do Movimento Zero Desperdício / Câmara Municipal de Loulé é o Refood Almancil. O Refood é um movimento comunitário, 100% voluntário cujo objectivo consiste na recuperação de comida em boas condições para alimentar os mais desfavorecidos e acabar com a fome. O seu centro de operações fica na freguesia de Almancil (território da investigação), pelo que mais à frente, no capítulo da contextualização empírica voltaremos a este projeto.

Também na freguesia de Almancil, a Escola E. B. 2,3 Dr. António Agostinho foi parceira num projeto de combate ao desperdício alimentar. Conjuntamente com a Associação IN Loco participa no Projeto europeu Dont't Waste Our Future (DWOFF). O objetivo deste projeto é aumentar a consciencialização dos jovens sobre o desperdício alimentar, promovendo o consumo responsável e sustentável e o direito à alimentação, através de uma aliança conjunta entre jovens e autarcas.

O Banco Alimentar (BA) é outro exemplo de projeto que tem como missão o combate ao desperdício alimentar, recuperando excedentes alimentares e redistribuindo-os por quem tem carências alimentares, numa parceria de mobilização

social conjunta com cidadãos, associações e empresas que apoiam a causa. No ano de 2015 foram recolhidas no Algarve cerca de 2271 toneladas de alimentos.

Ainda com foco no combate ao desperdício alimentar a Universidade Católica Lisbon Business & Economics apresentou a 18 de Fevereiro de 2016 o projeto “Pensa. Come” através do qual pretende despertar a consciência da comunidade académica e da sociedade em geral para o tema. Foi lançado à comunidade o convite para a participação através do voluntariado.

Consideramos importante o estabelecimento de redes de comunicação entre os diversos agentes distribuidores de modo a controlar os stocks. Baptista et al. (2012, p. 29) reforça essa ideia quando afirma que para os agentes comerciais “o desperdício alimentar não é a prioridade quando comparado com a disponibilidade: a distribuição prefere não arriscar a ficar sem stock de produtos chave”. Esta filosofia de disponibilização imediata é outra fonte de desperdício alimentar provocada pelo excesso de stock.

O combate ao desperdício parecer-nos que deve passar pela reestruturação do mercado e da necessidade de um novo contrato social (Moreira, 2005), na medida em que a resolução deve começar pela base: pela produção, atenuando deste modo o aparecimento de excedentes sem a possibilidade de escoamento.

A consciência de que o desperdício de comida que caracteriza a sociedade é considerado um obstáculo prático para a luta global contra a fome e a pobreza (FAO, 2015). Um terço dos alimentos produzidos em todo o mundo não é consumido, 1.3 mil milhões de toneladas de alimentos perdem-se e 805 milhões de pessoas (1 em cada nove) passa fome (Custausson et al., 2011). Como podemos perceber, existem alimentos suficientes, mas os mesmos não estão acessíveis de igual modo a todos (Fao, 2014). A redução da fome implica um compromisso de todos (em particular de políticas adequadas).

CAPÍTULO 2 – OS OBJETIVOS E O CAMINHO METODOLÓGICO

2.1 – Objetivos da investigação

A seleção do modelo teórico a utilizar num trabalho de investigação é realizada de acordo com o objetivo último da mesma. Este estudo aspira proporcionar ao poder local, associações, empresários e comunidade em geral a compreensão da importância do combate ao desperdício alimentar como contributo para o desenvolvimento local sustentável. Assim, intentamos que se desenhe uma possível estratégia intersectorial entre toda a comunidade.

De modo a obter respostas sobre o desperdício alimentar, visamos:

- Perceber o perfil das potenciais fontes de alimentos: tipologia, identificação da existência de excedentes;
- Auscultar o possível interesse em integrar a rede local e combate ao desperdício alimentar;
- Perceber o perfil das instituições de apoio alimentar existentes no território em causa;
- Apresentação de propostas de combate ao desperdício alimentar.

2.1.1- Questão inicial

Elaborados os objetivos, operacionalizamos a nossa questão inicial:

Combate ao desperdício alimenta como contributo para o desenvolvimento local sustentável.

Neste caso, temos como objectivo aprofundar a reflexão sobre o contributo do combate ao desperdício alimentar enquanto fator que pode contribuir para o desenvolvimento local sustentável, analisando o desaproveitamento alimentar ao nível local enquanto recurso para promoção do acesso à alimentação. Ao mesmo tempo procura-se perceber a forma como o excedente alimentar poderá ser evitado a partir do pensamento estratégico sobre a sustentabilidade do território. Outro propósito do estudo é contribuir para a sedimentação da rede local de combate ao desperdício alimentar.

Procurou-se ainda reconhecer a existência (ou não) de uma rede de agentes locais e a disponibilidade por partes dos inquiridos acerca da possibilidade de criação ou melhoramento de uma rede local de apoio social que interligue o combate ao desaproveitamento alimentar com a necessidade de alimentar famílias mais carenciadas.

2.1.2 – Questões orientadoras

- Existem excedentes alimentares nos estabelecimentos de restauração, padarias e pastelarias?
- Quais são os alimentos excedentes?
- Qual o destino dos alimentos que sobram?
- Existe interesse por parte dos estabelecimentos em doar esses excedentes?
- Existem instituições capacitadas para redistribuir os excedentes alimentares?

2.2 – Da teoria à prática: as opções metodológicas

Esta investigação iniciou-se com o mapeamento da realidade local no que concerne ao tecido empresarial no âmbito da indústria alimentar (panificação e pastelaria) e restauração¹⁰, procurando identificar os estabelecimentos e a possível existência de excedentes alimentares e o levantamento das instituições locais que diligenciem apoio alimentar.

O presente estudo combinou várias técnicas próprias da investigação qualitativa e quantitativa para descrever o contexto do território de incidência combinando assim uma variedade de métodos e técnicas (Bell, 1997) – que se traduz na triangulação de dados. Trata-se de um estudo descritivo que procura conhecer o desperdício na indústria alimentar e nos estabelecimentos de restauração e similares e ao mesmo tempo identificar as respostas institucionais de apoio social alimentar.

¹⁰ Estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de alimentação de bebidas e alimentação, no próprio estabelecimento ou fora dele. As denominações mais comuns são: restaurante, snack bar, café, pizzaria, take away, entre outros (INE, 2007).

O método é o caminho a percorrer para chegar a um determinado fim. É implementado através das várias técnicas que vamos utilizando ao longo de todo o processo de investigação.

A metodologia utilizada, como referido acima, foi de índole qualitativa e quantitativa, resultando num estudo de carácter misto que nos permitiu efetuar uma triangulação metodológica dos dados com métodos de ambas as abordagens.

A abordagem qualitativa realizou-se na medida em que esta se adequa à necessidade de analisar, descrever e compreender um determinado contexto. Esta é uma metodologia que consiste na observação detalhada de um determinado contexto. Segundo Bogdan & Biklen (1994) permite a utilização de várias estratégias de investigação que partilham determinadas características e os dados recolhidos são qualitativos, isto é, com pormenores descritivos. Estes dados permitem ainda, a compreensão a partir da perspectiva dos sujeitos de investigação.

A abordagem quantitativa permitiu fazer a descrição dos resultados através da análise estatística dos dados obtidos. Ambas as perspectivas podem complementar-se uma à outra (Burgess, 1997) e podem ser integradas na prática da pesquisa social.

A tipologia do estudo assenta na investigação na e para a ação: investigação na ação, uma vez que a investigadora está pessoalmente implicada no estudo, pela sua função de gestora voluntária no projeto ReFood de Almancil. A investigação ação é considerada um forte instrumento para melhorar e mudar ao nível local.

A investigação ação é um método de investigação participativo (que envolve o investigador no grupo de estudo), permitindo uma aprendizagem social mais profunda e que segundo Bogdan & Biklen (1994) consiste na recolha de informação sistemática com o objetivo de promover mudança social.

A tipologia do estudo elegido permite responder à problemática social e, durante o seu processo de indagação e ponderação de dados e informações, possam ser validadas permitindo a produção de conhecimento para a compreensão ou inovação no território de intervenção.

O universo de análise escolhido consiste em dois grupos de atores sociais: os estabelecimentos de restauração e industriais alimentares, e as instituições sociais que promovem alimentação a famílias carenciadas.

Tratou-se de um estudo descritivo, na medida em que pretendeu tomar uma posição exploratória sobre a temática do desperdício alimentar. Os dados recolhidos não podem ser replicados uma vez que os mesmos dizem respeito exclusivamente ao território e dos atores em questão. Depois de selecionados os eixos temáticos da investigação, iniciou-se a construção dos instrumentos de recolha de dados (guião de entrevistas semiestruturadas e guião de inquérito por questionário), que foram posteriormente transcritos na íntegra (entrevistas semiestruturadas), analisados e explorados (Bogdan & Biklen, 1994). O foco do estudo quantitativo incidiu nas empresas que servem ou produzem alimentos confeccionados e nas instituições promotoras de apoio alimentar, baseando-nos nas categorias da CAE (Classificação das Atividades Económicas REV. 3, (INE, 2007).

2.3 – O universo do estudo

Dados da Associação de Hotelaria e Restauração e Similares (AHRESP), demonstram que em 2013 existiam 74664 empresas de restauração e bebidas em Portugal. Podemos perceber que a restauração é uma área económica com alguma relevância (4,9% do PIB de 2013).

Um estudo da Associação In Loco em parceria com a *Foodways Consulting* (Dias, Sousa, & Arsénio, 2016b) concluiu que 10,3% do desperdício alimentar no concelho de Loulé é referente a “*consumo fora de casa*” (cerca de 39,8kg/pessoa/ano), já o desperdício na indústria alimentar é de cerca de 3,7%.

Deste modo, consideramos a restauração e a indústria alimentar (no caso de Almancil, a panificação e a pastelaria) como sendo um bom segmento para o estudo na medida em que possuem alguma relevância no total do desperdício.

Como demonstramos, o foco do estudo quantitativo incidiu nas empresas que servem ou produzem alimentos confeccionados e nas instituições promotoras de apoio alimentar, baseando-nos nas categorias do CAE (Classificação das Atividades

Económicas) REV. 3 (INE, 2007). Seleccionamos empresas de restauração e similares, e da indústria alimentar (a panificação e pastelaria) por considerarmos que estes estabelecimentos podem representar impacto no combate ao desperdício alimentar.

Seguidamente explanamos os procedimentos relativos à recolha e tratamento dos dados.

2.4 – Instrumentos metodológicos

2.4.1 – Instrumentos de recolha de dados

A pesquisa bibliográfica e documental

Esta técnica foi usada para a construção do corpo teórico através dos eixos temáticos em que o estudo se insere, bem como para a caracterização do campo empírico territorial, onde se realizou a investigação. A pesquisa documental disponível sobre o estado da arte e o contexto permitiu, numa primeira fase, estudar as dimensões teóricas relacionadas com o estudo. Este conhecimento prévio e exploratório mune o investigador de uma maior capacidade reflexiva e informada. Serve ainda para complementar a informação obtida por outros métodos (Bell, 1997).

As pesquisas bibliográfica e documental permitem-nos conseguir conceber a problemática da investigação (Quivy, 1998). Executada através da utilização de fontes primárias e fontes secundárias, permite-nos expor teoricamente o assunto (Eco, 1998). A pesquisa foi efetuada nas bibliotecas, centros de documentação e sites de internet.

Ao definirmos o objetivo da intervenção tivemos de pesquisar sobre o mesmo, recolhendo dados que nos viabilizaram o conhecimento das abordagens estudadas e possibilitando a procura das fontes mais adequadas.

Nesta fase, a pesquisa referencial bibliográfica sobre os conceitos escolhidos permitiu-nos conhecer a perspectiva de vários autores e possibilitou a triangulação das várias visões quanto aos temas, apresentadas em matrizes de dados.

Para sustentar a nossa investigação utilizámos as visões de vários autores especialistas nas temáticas estudadas e é com base na bibliografia explorada que se procurou demonstrar a pertinência do estudo, a análise de dados e a produção das respetivas conclusões.

A fase de abordagem de levantamento bibliográfico permitiu que compilássemos inúmeras informações, as quais foram catalogadas. Foram realizadas fichas de leitura, para fazer o registo global, controlar as leituras e verificar os dados recolhidos. Esta técnica permite a categorização dos dados (Barata, 1998) facilitando assim a sua interpretação. À medida que fomos fazendo as leituras e as fichas de leitura, fomos atualizando a lista da nossa bibliografia através da utilização do programa informático *Mendeley* (programa informático que possibilita gerir documentos e dados de pesquisa). Este método possibilitou a construção de uma base de dados informatizada, com os documentos utilizados arquivados e sempre disponíveis para acesso.

Durante a análise documental encontrámos dois tipos de fonte documental (Bell, 1997):

- Fontes Primárias: materiais que se reúnem em primeira mão e têm uma relação direta com pessoas, situações ou acontecimentos (memorandos, notas de experiências, diários, atas, observações, relatórios técnicos), isto é, os materiais que surgem durante a investigação, fruto da recolha direta do investigador;

- Fontes Secundárias: traduzem-se nas interpretações de ideias e/ou acontecimentos a partir da leitura das fontes primárias, podem reportar-se a dados não recolhidos diretamente pelo investigador (por exemplo dados estatísticos das instituições de combate ao desperdício alimentar – dados do ReFood ou do Movimento Zero Desperdício).

Este método baseia-se na análise dos diferentes tipos de documentos consultados, sejam eles documentos escritos (arquivos públicos, documentos oficiais e não oficiais, imprensa, entre outros dados estatísticos) e outros documentos (documentos técnicos, iconografias, fotografias).

Observação participante

A observação participante baseia-se na relação entre investigador e investigados uma vez que para tal é necessário que o investigador esteja a fazer a sua pesquisa no terreno, isto é, a investigação tem lugar nas situações sociais nas quais o investigador participa.

A observação e a comunicação com os outros permitem a obtenção de informação sobre a realidade social que pretendemos conhecer. O primeiro instrumento de recolha é o investigado (Bogdan & Biklen, 1994) (Burgess, 1997) (Firmino, 1986) (Peretz, 2000) e os principais procedimentos são a sua presença no contexto de estudo e o seu contato com as pessoas, situações e acontecimentos. Esta é uma recolha intensiva de informações relativas a comportamentos, discursos, acontecimentos que passam despercebidos aos atores sociais.

Itarra (1986) define a observação participante como o envolvimento direto que o investigador de campo tem com o grupo social que estuda, dentro dos parâmetros das próprias normas do grupo. Burgess (1997) vai no mesmo sentido que Itarra (1986), acrescentando que a observação participante facilita a recolha de dados sobre a interação social, na própria linguagem do ator.

Peretz (2000) considera que o objetivo da observação é atribuir significado aos dados recolhidos e que a finalidade é recolher e registar as componentes da vida social. Refere ainda quatro pilares que atribuem fiabilidade à recolha e registo dos componentes recolhidos: o investigador deve inserir-se junto dos indivíduos e do seu meio, deve observar o desenrolar dos acontecimentos, registá-los e finalmente interpretar o que se observa e redige.

Neste estudo específico, a observação participante permitiu compreender a realidade onde nos inserimos, uma vez que esta técnica privilegia o modo de contato com o real, e é a observar que compreendemos o contexto.

Como a investigadora é voluntária numa das instituições entrevistadas (Refood Almancil) foi possível interagir com algumas das fontes de recolha de alimentos auscultadas no inquérito por questionário de modo mais direto, observando

desse modo o funcionamento de recolhas de alimentos e motivações inerentes à participação dos mesmos.

Relativamente a esta posição da investigadora, deparamo-nos com os seguintes constrangimentos: a questão deontológica (correndo o risco de levantar eventuais conflitos de interesse entre a investigador e as populações alvo), acesso a determinados questões que se revelam interessantes do ponto de vista da investigação, mas que por razões de certas regras de controlo de informação não podem ser divulgadas levando assim a situações de dupla fidelidade (Carmo & Ferreira, 2008).

Esta técnica foi fulcral para o entendimento dos dados recolhidos, sendo que “a observação é um meio indispensável para entender e interpretar a realidade social” (Carmo & Ferreira, 2008, p. 110) e é através desta que podemos selecionar as informações pertinentes descrevendo e interpretando os dados.

Diário de Bordo

Uma das formas de descrever as observações é através do diário de campo, que se resume no fundo ao processo de compilação de observações, descritas o quanto antes e afastado do contexto.

Esta técnica de registos de observação também denominada de diário de bordo trata duas questões primordiais: a relação do investigador com o meio e o relato das jornadas de investigação (Peretz, 2000). Permite orientar e reorientar o trabalho e produzir notas importantes para o relatório final. Nele deve estar relatado o grupo estudado, respeitando o ponto de vista dos atores e sem especulações. O importante “são os outros, os observados e o resultado das relações do investigador com estes” (Peretz, 2000, p. 126).

De modo a ficar bem estruturado, seguimos as indicações de Bogdan & Biklen (1994) e organizámos a produção escrita conforme as linhas orientadoras dos autores, considerando a descrição da data, hora, quem faz o quê, onde teve lugar, número de nota, e deixando a margem esquerda da folha livre para a codificação aquando o tratamento de dados.

Utilizou-se o diário de bordo para registrar as notas de campo: reuniões, atas, sessões de informação, tarefas realizadas, comportamentos, apresentações, entre outros, o que serviu para fazermos o acompanhamento da investigação.

Primeiramente, as notas foram tomadas em blocos ou papéis soltos e posteriormente datilografadas em *word*. Efetuar este instrumentos por duas fases foi importante na medida em que permitiu assimilar um reforço das apreensões empíricas uma vez que possibilitou uma maior reflexão.

Inquérito por questionário

“Toda a ação de pesquisa se traduz no ato de perguntar”

Ferreira, Virgílio

O inquérito por questionário é um instrumento de investigação que visa a recolha de informação, baseando-se na inquirição de um grupo. Esta etapa é possível depois de realizado o planeamento, e análise de informação recolhida na pesquisa bibliográfica e documental (Bell, 1997).

De modo a distinguir quais os estabelecimentos que se inseriam no nosso contexto, consultamos a Classificação Portuguesa das Atividades Económicas (AE) (INE, 2007) para definir os sujeitos que se inseriam na investigação. Foram assim filtrados:

- Restaurantes: estabelecimentos nos quais as atividades de preparação e venda para consumo, são geralmente no próprio local de alimentação, assim como o fornecimento de outros consumos (como bebidas, por exemplo) acompanhando as refeições
- *Catering*: estabelecimentos fornecedores de refeições com destino a eventos: abrange as atividades de preparação de refeições ou de pratos cozinhados entregues e/ou servidos no local determinado pelo cliente para um evento específico.
- Estabelecimentos de bebidas: Abarca as atividades de venda de bebidas, mas também servem pequenas refeições para consumo no próprio local. Abrange,

nomeadamente, cafés, cervejarias, bares, tabernas, esplanadas, casas de chá e pastelarias.

- Indústria da panificação - Compreende as atividades de fabricação de pão de todos os tipos, produtos afins do pão e pastelarias frescas.

Depois de clarificada a tipologia de estabelecimentos a inquirir, iniciamos o processo de levantamento dos estabelecimentos. Percorremos todas as ruas da freguesia, anotando o nome de todos os estabelecimentos existentes, o que resultou em 250 sujeitos. Posteriormente fizemos uma pesquisa pela internet de empresas de restauração, *catering*, pastelarias e padarias de modo o podermos comparar com o levantamento efetuado.

Tendo um universo elevado, optamos pelo questionário porque este “constitui uma forma rápida e relativamente barata de recolher um determinado tipo de informação” (Bell, 1997:100) com questões fechadas, sendo apresentada uma lista de respostas prévias e uma opção em aberto para alguma resposta não contemplada pela investigadora.

Preparámos o instrumento de recolha e dados de modo a conseguir clarificar as questões para as quais procuramos resposta. Elaborados cinco questionários piloto em restaurantes (realizamos na freguesia de Quarteira, para não comprometer o nosso universo de estudo) de modo a perceber atempadamente os possíveis problemas, permitindo assim reformular atempadamente as dificuldades e hipóteses de resposta a considerar, verificando ainda a análise preliminar destes testes e questionando os inquiridos piloto sobre o grau de satisfação sobre o inquérito por questionário (anexo 1).

Tabela 2 Guião do inquérito por questionário

Blocos	Temas	Objetivos
A – Legitimação do inquérito por questionário	Dar a conhecer, de forma sucinta, o tema central da tese Apresentar os objetivos do questionário	Informar o inquirido sobre os objetivos específicos da entrevista
B – Identificação do estabelecimento	Construir a contextualização do estabelecimento	Obter a identificação do estabelecimento: nome, morada, contato, período de funcionamento, tipologia
C – Identificação do excedente	Definir natureza do excedente	Existência, tipo, destino
D – Rede de combate ao desperdício alimentar	Parcerias	Interesse, disponibilidade

Fonte Própria

Todos os questionários foram realizados, numa primeira abordagem, pessoalmente. As não respostas foram novamente tentadas via telefone. O correio eletrónico foi terceira e última tentativa de resposta.

Entrevista semiestruturada

A entrevista é considerada por Bell (1997) como um dos instrumentos mais adaptáveis, na medida em que as respostas podem ser desenvolvidas e clarificadas. No entanto, requer algum tempo (para a sua realização, transcrição e posterior análise). As informações daqui depreendidas permitem-nos consolidar respostas do inquérito por questionário através de uma conversa entre o entrevistador e o entrevistado.

Este método permitiu uma interação direta com os atores sociais através da observação direta o que permite complementar as informações recolhidas durante a fase de pesquisa documental, traduzindo se num maior grau de profundidade.

Embora as questões tenham sido previamente estruturadas, foi dado ao entrevistado liberdade para falar sobre o que é de importância para si, instituição que representa.

Foram realizadas três entrevistas (anexo 2) aos agentes locais que trabalham o apoio alimentar no território de incidência (Refood Almancil, Associação Social e

Cultural de Almancil e Conferência de São Vicente de Paulo). Estas foram totalmente gravadas em sistema áudio e posteriormente transcritas (Anexo 3).

Tabela 3 Guião da entrevista semiestruturada

Blocos	Temas	Objetivos
A – Legitimação da entrevista	Dar a conhecer, de forma sucinta, o tema central da tese Apresentar os objetivos da entrevista	Informar o entrevistado sobre os objetivos específicos da entrevista
B – Identificação da instituição	Construir a contextualização da instituição	Obter a identificação da instituição: natureza, acordos e parcerias, tipos de apoio prestado, área geográfica abrangente, efetivos, recursos, transportes, equipamentos,
C – Caracterização do apoio social	Área de intervenção e apoio social	Caracterizar o apoio social: serviços, género, necessidades, redes de apoio, fatores para atribuição ou rejeição de apoio

Fonte própria

2.4.2 – Instrumentos de análise de dados

Análise de conteúdo

“Não há análise de dados sem boa teoria”

(Vala, 1986)

A análise de conteúdo é uma das técnicas de análise mais comuns na investigação empírica (Vala, 1986). Trata-se de uma técnica de investigação com a característica de descrição objetiva, sistemática que tanto pode ser qualitativa como quantitativa que pode incidir sobre material não estruturado (cartas, notícias, por exemplo) o que nos oferece a vantagem de podermos trabalhar com inúmeras fontes de informação.

Vala (1986) considera que ao proceder à análise de dados o investigador pode sistematizar as informações, os acontecimentos, as características associadas (o que é avaliado e como), a associação entre os objetos. Permite inventariar palavras, símbolos, pontos de interesse, os assuntos de maior ou menor relevância.

Esta técnica tem o seu foco no facto de permitir a delimitação dos objetivos e definição do quadro teórico orientador da pesquisa na definição das categorias, na definição das unidades de análise. É uma prática que nos permite estudar conceitos, teorias e soluções ao se estudar o estado da arte e ao estudar os passos já percorridos.

Nesta etapa de organização de entrevistas, notas de campo e outros materiais recolhidos temos uma tarefa analítica (interpretar e tornar compreensíveis esses mesmos materiais). Bogdan & Biklen (1994) sugere que se organize por categorias a saber: I) conceitos (desenvolvimento local sustentável, desperdício alimentar; II) abordagens teóricas; III) Códigos de contexto (informação sobre a situação ou contexto social); IV) códigos de definição da situação; V) perspectivas dos sujeitos; VI) pensamentos dos sujeitos sobre os outros (perspetivas, motivações) e VI) códigos de processo (alterações, mudanças).

A análise de conteúdo permitiu-nos obter informações relevantes em relação ao posicionamento dos atores sociais no que respeita ao combate ao excedente e perceber de que modo pode ser possível a disseminação da rede de combate ao desperdício alimentar.

Foram utilizadas grelhas de observação e matrizes que permitem ao observador anotar os dados e as respostas (Tabela 4 e Tabela 5). Estas grelhas traduzem-se em esquemas onde se registam as variações dos conceitos e são muito relevantes para a comparação de dados.

Perante a necessidade de elaboração de uma matriz de redução de dados referente ao inquérito por questionário organizamos os dados segundo as seguintes dimensões de análise:

Tabela 4: Modelo de análise de conteúdo - Inquérito por questionário

Dimensão de análise	Variáveis	Categorias
1. Contextualização	1.1 Tipologia estabelecimento 1.2. Funcionamento	1.1.1. Restaurante 1.1.2. Pastelaria 1.1.3. Padaria 1.1.4. Café – Snack Bar 1.1.5. Padaria 1.1.6. <i>Catering</i> 1.2.1.Sazonal 1.2.2. Anual
2. Produção de excedentes	2.1.Existência 2.2.Tipo 2.3. Destino excedente	2.1.1.Periodicidade 2.2.1. Pão 2.2.2 Fruta 2.2.3. Refeições prontas 2.2.4. Sopa 2.2.5.Outros 2.3.1 Consumo interno 2.3.2. Lixo 2.3.3. Alimentação de animais 2.2.4.Doação
3. Rede combate desperdício alimentar	3.1. Disponibilidade	

Fonte própria

A utilização deste instrumento prende-se com o fato de ser um instrumento que permite a sistematização das respostas, ao mesmo tempo que possibilita a sua simplificação. Foi possível uma maior rapidez na obtenção dos dados, mesmo tendo em consideração a dimensão do nosso universo de estudo.

No que concerne aos dados recolhidos pela entrevista semiestruturada optamos por, novamente, utilizar as meta categorias, categorias e instrumentos de recolha seguidamente apresentadas:

Tabela 5: Modelo de análise de conteúdo - entrevista semiestruturada

Dimensão de análise	Variáveis	Indicadores
1. Contextualização	1.1 Tipologia instituição	1.1.1. IPSS 1.1.2. Religiosa
2. Área de intervenção	2.1 Social	2.1.1. Social, Cultural e recreativa 2.1.2 Religiosa 2.1.3. Combate desperdício alimentar
3. Caracterização apoio alimentar	3.1. Abrangência 3.2. Dificuldades 3.3 Práticas de atribuição 3.4. Fontes de alimentos 3.5 Periodicidade de apoio	3.1.1 Famílias / indivíduos 3.2.1. Recursos humanos 3.3.1. Constituição agregado 3.3.2. Desemprego 3.4.1 Empresariais 3.4.2. Particulares 3.4.3. Governamentais 3.5.1 Diário 3.5.2 Semanal 3.5.3. Quinzenal
4. Recursos institucionais	4.1 Espaço 4.2. Equipamento frio 4.3 Recursos humanos 4.4 Parcerias	4.1.1 Próprio 4.1.2. Cedido / doado 4.2.2. Existência 4.3.1 Efetivos profissionais 4.3.2 Voluntários 4.4.1. Governamentais 4.4.2. Associativas

Fonte Própria

Análise estatística

A análise estatística do inquérito do questionário teve como finalidade dar uma forma homogénea às respostas de todas as questões de modo a verificar a existência ou não de relação entre elas (Ghiglione & Matalon, 1997). Utilizamos este modelo de análise na interpretação dos dados recolhidos através do inquérito por questionário aplicado aos estabelecimentos fornecedores de bens alimentares confeccionados. A análise estatística permitiu a interpretação dos dados ao mesmo tempo que possibilitou a compreensão de determinadas relações existentes ou possíveis ligações.

Este método possibilita o resumo das observações e resultados dos questionários do inquérito realizado. Através da análise estatística descritiva pretendemos condensar as respostas em tabelas de frequência e gráficos uma vez que se torna mais simples avaliar os resultados.

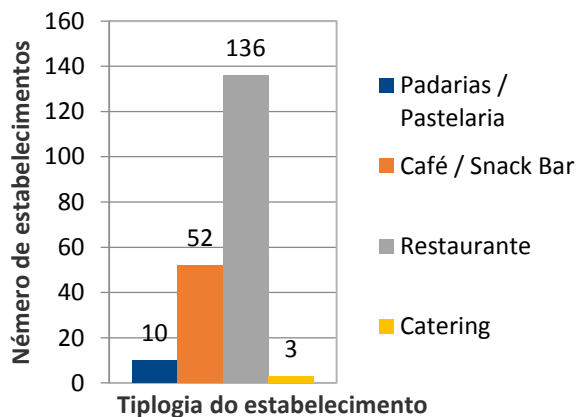
A análise comparativa dos resultados foi processada no programa informático Excel e realizada posteriormente a compilação em gráficos e tabelas. Seguidamente explicaremos os procedimentos e o universo da nossa investigação:

O primeiro passo foi percorrer todas as ruas da freguesia para registar os estabelecimentos e instituições locais. Seguidamente, e com recurso à Internet, compilámos as informações prévias necessárias (nome do estabelecimento / instituição, morada) e construímos uma base de dados em Excel.

O primeiro levantamento concluído foi o dos estabelecimentos de restauração e hotelaria, resultando no número inicial de 250 sujeitos. No decorrer da aplicação atestámos que alguns estarão encerrados e outros ainda, segundo informação da Junta de Freguesia de Almancil, encontram-se fora da delimitação da freguesia embora se publicitem como fazendo parte desta.

Deste modo, a nossa investigação baseou-se num universo de 201 sujeitos, distribuídos pelas seguintes tipologias: 10 estabelecimentos de Padaria / Pastelaria, 52 Snack Bar / Café, 136 Restaurantes e 3 empresas de catering.

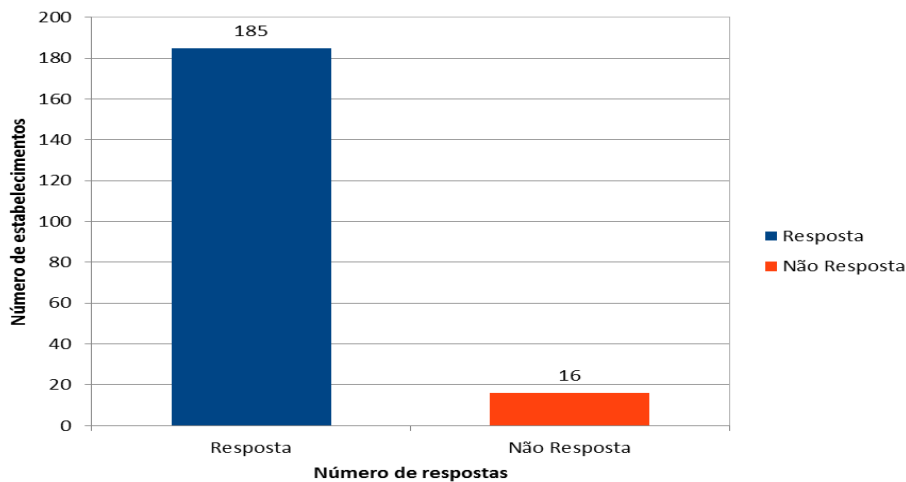
Gráfico 1: Estabelecimentos por categoria (V. A.)



Fonte própria

O inquérito por questionário foi aplicado à totalidade do universo, 201 estabelecimentos sendo que não obtivemos respostas de 16 estabelecimentos (cerca de 8%), conferindo cerca de 92% de respostas.

Gráfico 2: Respostas ao inquérito (V. A.)



Fonte própria

Este foi um inquérito sem amostragem prévia, uma vez que foi inquirida a totalidade do universo, podendo assim, admitir-se que a aleatoriedade foi respeitada uma vez que todos os inquiridos tiveram possibilidade idêntica de responder.

A primeira abordagem foi realizada pessoalmente pela investigadora. No caso das não respostas foram feitas mais duas tentativas, uma segunda via telefónica, e uma terceira por envio do questionário através de correio eletrónico. Esgotadas todas as possibilidades de resposta, demos por concluída esta fase de recolha a 10 de Agosto de 2016. O inquérito por questionário foi realizado no período de 23 de Maio a 10 de Agosto de 2016.

CAPÍTULO 3 – CONTEXTUALIZAÇÃO EMPÍRICA

3.1 – Incursão pelo contexto empírico da investigação



Figura 2 Delineação da freguesia de Almancil

(Fonte: Wikipédia retirado a 05 Maio 2016)

Almancil é uma das 9 freguesias que integram o concelho de Loulé, com 62,69Km² sendo 13 Km de faixa costeira. A sua densidade populacional é de 171,4 Hab/Km². Encontra-se delimitada a nascente pelo concelho de Faro, a norte pela Freguesia de São Clemente e a poente pela Freguesia de Quarteira, sendo circunscrita pelo Oceano Atlântico e pela estrada nacional 125.

Este território é, segundo os dados estatísticos apresentados pelo em INE 2011, uma das freguesias do concelho de Loulé onde se registou o maior crescimento populacional relativamente aos dados estatísticos de 2001, tendo apresentado um crescimento superior a 26,5%. Analisando mais atentamente os resultados dos Censos 2011, comparativamente a 2001 podemos verificar como se encontra distribuída, por faixa etária, a população residente, o índice de dependência total, índice de renovação da população em idade ativa e o índice de envelhecimento.

Figura 3: Distribuição da população residente por faixa etária (V. A. e %)

População residente segundo o grupo etário										Índice de dependência total		Índice de renovação da população em idade ativa		Índice de envelhecimento	
2001					2011					2001	2011	2001	2011		
Até 15 anos	15-64 Anos	65 e mais anos	75 e mais anos	Total	Até 15 anos	15-64 Anos	65 e mais anos	75 e mais anos	Total						
1419	6220	1160	460	8799	1676	7724	1736	748	11136	41,5	44,2	147,0	111,4	81,7	104

Fonte: INE (2011), cálculos próprios dos indicadores

Como podemos atestar, em relação ao perfil etário da população residente trata-se de um território rejuvenescido embora com um índice de envelhecimento mais elevado comparativamente a 2001, mas com capacidade de regeneração demográfica. O crescimento da população neste território poderá estar a ser influenciado pelo desenvolvimento turístico, sendo que o setor terciário ocupa grande

parte da população residente, tendo inclusivamente aumentado no último período intercensitário.

Segundo dados INE, em 2001, o setor terciário social era preenchido por 21% da população e o terciário económico (comércio de bens e prestação de serviços) por 52,3%, no entanto esses valores elevaram-se para 22,6% e 58,3% respetivamente em 2011.

No ano de 2001, as atividades dominantes pertencem à construção civil, comércio e alojamento e restauração que empregavam cerca de 53,2% da população residente. Em 2011 esses setores apresentam uma ligeira diminuição mas continuam a ocupar metade da população.

Podemos ainda constatar que pelo menos 3 em cada 5 residentes trabalham na freguesia demonstrando assim que este território é atrativo a nível de trabalho e que tem capacidade de captação para residência. O crescimento da população também pode revelar uma capacidade atrativa para residência, isto é, possibilita qualidade de vida o que é um incentivo à fixação de novas famílias.

Tabela 4: Distribuição da população residente pelo CAE (V. A. e %)

Atividades	2001		2011	
	Nº	%	Nº	%
Total	4457	100	4914	100
Agricultura, produção animal, caça, pesca e suinicultura	268	5,1	135	2,7
Indústrias extrativas	4	0,1	3	0,1
Indústria transformadora	238	5,3	219	4,5
Água, produção e distribuição eletricidade, gás	24	0,5	42	0,8
Construção	938	21	800	16,3
Comercio grosso e retalho, reparação veículos	828	18,6	846	17,2
Alojamento, restauração e similares	785	17,6	948	19,3
Transporte, armazenagem e comunicações	236	5,3	167	3,4
Atividades financeiras	35	0,8	43	0,9
Atividades imobiliárias, alugueres e serviços	426	9,6	105	2,1
Administração pública, defesa e segurança social	129	2,9		
Educação	117	2,6	153	3,1
Saúde e ação social	96	2,2	167	3,4
Outras atividades de serviços	132	3	662	13,5
Atividades organismos internacionais	1	0		
Atividades de consultoria			181	3,7
Atividades artísticas, espetáculos, desportivas e recreativas			129	2,6
Atividades de famílias empregadoras de pessoa doméstico			120	2,4

Fonte INE (2011)

Analisando a tabela 4, compreendemos que 19,3% do tecido empresarial da freguesia se encontra dedicado ao setor do alojamento, restauração e similares. Sendo este o setor de interesse desta investigação, foi necessário fazer o levantamento de todas as empresas que se inserem no ramo da restauração e similares.

O processo de investigação iniciou-se com o levantamento dos atores do território onde incidu a investigação:

A) Estabelecimentos inseridos nos seguintes CAE da indústria transformadora alimentar e Alojamento, Restauração e Similares:

- CAE 10711 Padaria
- CAE 10712 Pastelaria
- CAE 56101 Restaurante tipo tradicional
- CAE 56102 Restaurante com lugares ao balcão

- CAE 56103 Restaurante sem serviço mesa
- CAE 56104 Restaurante típico
- CAE 56105 Restaurante com espaço de dança
- CAE 56106 Confeção refeições para levar para casa
- CAE 56210 Fornecimento de refeições para eventos
- CAE 56301 Café
- CAE 56303 Pastelaria e casa de chá

B) Instituições sociais fornecedoras de apoio alimentar (reaproveitamento alimentar)

- ReFood Almancil: IPSS cujo objectivo consiste na recuperação de comida em boas condições para alimentar pessoas necessitadas. A missão é eliminar o desperdício alimentar e acabar com a fome, incluindo neste esforço todos os membros da comunidade (beneficiários, voluntários, fontes de alimentos e apoio comunitário diverso).
- Conferência de São Vicente de Paulo (CSVP): associação católica que procura dar resposta (mais ou menos imediata) a situações de pobreza e exclusão social ou, em casos mais extremos reencaminhar para outras vias passíveis de resolução.
- ASCA: IPSS cujo objetivo é a promoção dos diferentes grupos etários da população da Freguesia de Almancil no que concerne aos aspetos sociais, económicos, culturais e desportivos. Possui valências de Centro de Dia, estrutura residencial para pessoas idosas, serviço de apoio domiciliário integrado e refeitório / cantina social.

Seguidamente apresentamos um quadro síntese das instituições, resultado da análise de conteúdo às entrevistas realizadas aos seus representantes:

Tabela 5: Âmbito das instituições inquiridas e respetivos recursos humanos (V. A.)

Âmbito instituição		ASCA	Refood Almancil	Conferência de São Vicente de Paulo
		IPSS (recreativa e cultural)	IPSS (Combate ao desperdício alimentar)	Religiosa
Apoio Alimentar	Famílias	40	22	63
	Indivíduos	120	43	158
	Idosos		1	Maioria
	Crianças	30	9	46
	Sem Abrigo	5	2	3
Recursos Humanos	Efetivos	51	0	0
	Voluntários	0	32	8

Fonte própria

Relativamente ao apoio alimentar prestado podemos verificar que a ASCA auxilia 120 indivíduos (de 40 agregados familiares) sendo que 30 são crianças e 5 sem abrigo. Por seu lado a Refood Almancil concede auxílio alimentar a 43 indivíduos (22 famílias) onde se destacam 9 crianças e 2 pessoas sem abrigo. A CSVP é que auxilia o maior número de indivíduos: 158, (agregados em 63 famílias), atendo que 3 são sem abrigo, 46 são crianças e os restantes são maioritariamente idosos. Desta análise podemos constatar que a associação CSVP é a entidade com maior número de indivíduos com carências alimentares.

Com base na tabela 5 gostaríamos ainda de sublinhar que em três instituições inquiridas, duas delas funcionam em exclusivo com trabalho voluntário, o que nos remete para a ideia de que a comunidade tem um nível de participação ativo. É possível ainda verificar que a instituição com menos recursos humanos é a que tem o maior número de beneficiários do apoio prestado.

Alguns autores sugerem que o setor do voluntariado auxilia a insuficiência e retração provedora do estado (Fragoso, 2005) num direito universal: o direito à

alimentação. A existência de três instituições promotoras de auxílio alimentar na freguesia de Almancil evidencia esse fato: a necessidade de existência de um terceiro setor capaz de prestar assistência numa área que é de pleno direito do ser humano.

De salientar ainda, a presença de um dos princípios do desenvolvimento local sustentável: a participação da população através do voluntariado.

CAPÍTULO 4 – APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DE RESULTADOS

4.1 - Excedente alimentar em Almancil

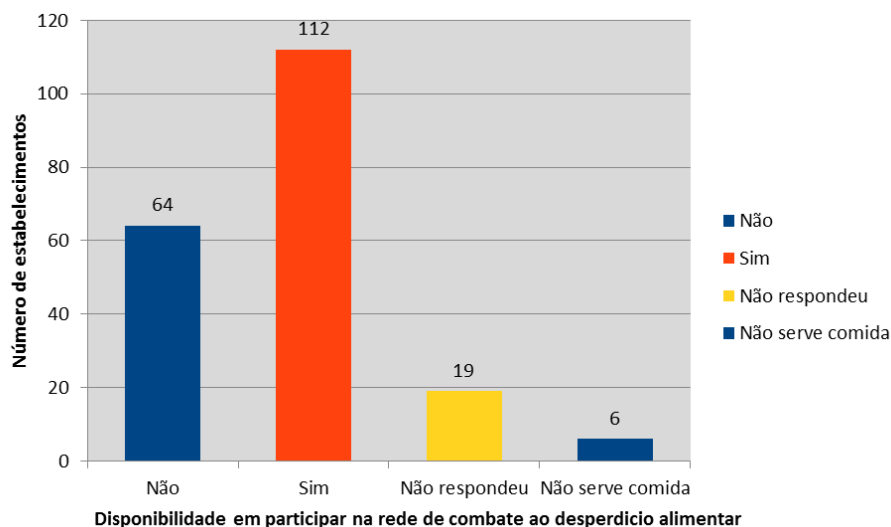
De modo a podermos analisar a existência de excedentes na freguesia, optámos por realizar um inquérito por questionário a todos os estabelecimentos inseridos nos CAE da indústria transformadora alimentar, restauração e similares (neste caso: 10 padarias / pastelarias, 52 cafés / snack bares, 136 restaurantes e 3 empresas de catering).

Inquirimos 201 estabelecimentos sobre o possível interesse em colaborar numa “rede local de combate ao desperdício alimentar” e incluímos no gráfico os estabelecimentos que referiram não ter excedente alimentar como questão de controlo e porque queríamos perceber de que modo seria possível, no futuro, a realização de atividades de formação sobre o que é o excedente e a perda alimentar e como pode ser possível combater o remanescente alimentar.

4.1.1. Interesse em participar na rede de combate ao desperdício alimentar

O que inicialmente parecia uma questão simples, com duas respostas fechadas (sim / não) resultou em respostas amplificadas, na medida em que muitos sujeitos se sentiram compelidos a dar justificações sobre a razão de terem ou não excedentes alimentares nos seus estabelecimentos. Tal poderá levar-nos a pensar que assumir existência de excedente ainda é tabu.

De acordo com os resultados da questão sobre o interesse em participar na rede de combate ao desperdício alimentar, observamos no gráfico 3 que 55,72% (N=112) dos inquiridos mostram interesse em colaborar.

Gráfico 3 Estabelecimentos segundo a posição de interesse em participar na rede de combate ao desperdício alimentar (V.A.)

Fonte própria

Consideramos pertinente referir que alguns estabelecimentos deram respostas dúbias, como por exemplo afirmarem não ter excedente e na continuidade do inquérito referirem que “*Só servimos almoços por isso as sobras são o jantar da família*” ou “*Não temos sobras, ... só às vezes pasta e pizza*” ou ainda “*Não temos sobras de comidas apenas de algumas sandes e bifanas*”.

Foi-nos ainda referido por alguns estabelecimentos que embora tenham algum excedente alimentar consideram que não têm em quantidade suficiente para uma doação.

Quando inquiridos sobre a existência de excedentes, entendemos que alguns sujeitos tiveram alguma dificuldade em responder. Parece-nos que o conceito de “excedente” e o de “restos” podem ter sido confundidos, em virtude de termos obtido respostas como: “*só sobram os ossos e as espinhas*”. Deparamo-nos com alguns inquiridos com receio de responder pelo que nos questionaram se “*sou obrigada a responder*”, “*e se tiver?*” o que nos leva a concluir que este ainda é um tema sensível.

Apercebemo-nos que existe ainda alguma falta de informação relativamente às alterações na lei que permitem doações dentro de certos parâmetros de segurança e

higiene, nomeadamente a aplicação de código de boas práticas (Regulamento nº 178/2001) ou a rastreabilidade dos produtos doados (Regulamento nº 85/2004 de 29 de Abril). Alguns dos inquiridos responderam que “a ASAE não deixa” ou simplesmente por “filosofia“ de não contributo, respondendo que “*não existem pessoas de segunda*” ou, num outro caso, em que o inquirido revelou que “*não dou o que não serve*”.

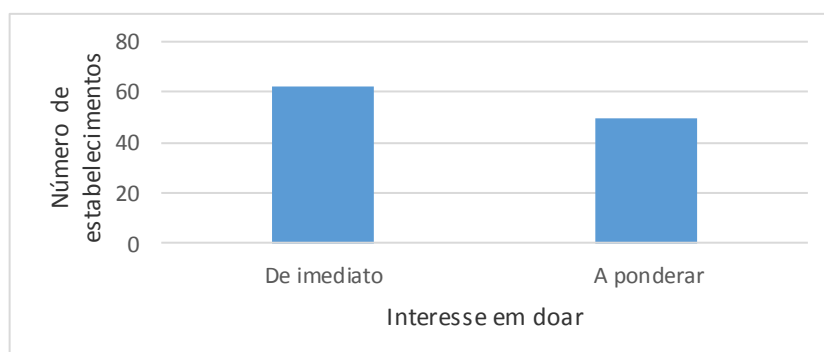
Constatamos ainda que a mentalização de assumir a existência de excedentes parece significar o atribuir-se uma má gestão dado que os inquiridos faziam questão de referir que estavam a realizar um bom trabalho, de tal modo que um dos proprietários nos revelou que “*fazemos muito boa gestão, eu sou gestor*”.

Um aspeto importante a reter, é o interesse demonstrado por alguns agentes empresariais em se mobilizarem e promoverem o DLS na freguesia através da transferência de recursos exógenos privados para a promoção de qualidade de vida de outros cidadãos em insuficiência alimentar. Este fator traduz que os empresários estão despertos para as possibilidades e para as vantagens de um processo solidário.

Esta é a dimensão ecológica do DLS, que promove uma gestão integrada dos recursos, reutilizando os excedentes como forma de combate ao desperdício alimentar e ao mesmo tempo conservando os recursos naturais finitos, dentro de uma ética ambiental e social mais solidária.

Dos 112 estabelecimentos com desperdício alimentar, cerca de 55,35% (N=62) responderam ter interesse doar de imediato

Gráfico 4 Interesse em iniciar a doações (V.A.)



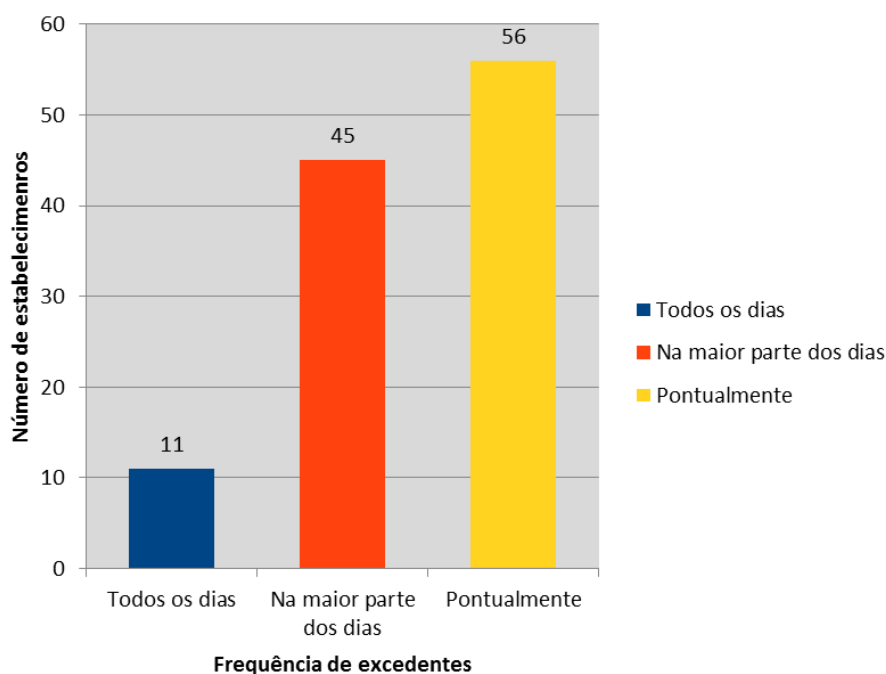
Fonte própria

Este valor revela a potencialidade existente relativamente a futuras fontes de alimentos, que podem fortalecer a rede de combate ao desperdício alimentar já existente na freguesia.

4.1.2. Frequência dos excedentes

A questão sobre a frequência dos excedentes reportava para a periodicidade de excedente (gráfico 4) e teve como resultado que 9,82% (N=11) considera ter excedentes “*todos os dias*” e cerca de 40,18% (N=45) refere ter excedentes “*na maior parte dos dias*”. Podemos, assim, concluir que 50% dos estabelecimentos que respondeu ter excedente alimentar, tem capacidade para reforçar de modo contínuo a rede de combate ao desperdício alimentar. Os restantes 50%, 56 estabelecimentos, têm produtos alimentares excedentários de modo pontual.

Gráfico 5: Frequência de excedentes alimentar nos estabelecimentos inquiridos segundo a sua frequência (V. A.)



Fonte Própria

Durante a investigação foi possível observar algumas zonas de preparação e armazenamento de produtos alimentares de diversos estabelecimentos. A diferença entre a organização dos estabelecimentos varia entre a “utilização de produtos locais, encomendados diretamente ao produtor” no qual “todos os produtos frescos são armazenados em vácuo” o que permite que se mantenham durante 30 dias”. Um dos inquiridos refere que o desperdício depende muito da gestão feita na cozinha e que tem de se perceber que “*se o robalo custa 50€/kg, então todo o robalo tem de ser cozinhado, a cabeça também custou 50€/kg, se a cenoura custa 5€/Kg, então a casca também custa 5€/kg*” – é esta mentalidade que leva estas cozinhas com recursos a matérias primas mais caras a serem mais criativas.

Foi referido que o vácuo, além de permitir uma grande gestão e poupança nos produtos frescos, têm ainda a vantagem de, em caso de contaminação do produto, esta é perceptível e atempadamente descartado, evitando assim possíveis contaminações alimentares.

Figura 3 Tratamento de alimentos frescos em vácuo



Fonte própria

Em restaurantes mais pequenos, de maior afluência para consumo de prato do dia, verificámos situações, nas quais às 10 horas da manhã muitos produtos já tinham sido confeccionados e “aguardavam” pelos clientes. A preparação antecipada de uma determinada quantidade de produto, sem garantia de consumo pode ser uma fonte de desperdício alimentar. A confeção não deve ser baseada na estimativa, uma vez que o número de clientes é variável e imprevisível.

Figura 4 Legumes confecionados preparados antecipadamente



Fonte própria

Verificámos um caso que referia não ter excedentes alimentares de espécie alguma, mas ao terminar a aplicação do inquérito observámos uma travessa de batatas fritas que não tinham sido mexidas. Foi colocada na mesa para almoço do pessoal, no entanto já todos tinham comido quando a travessa foi colocada à disposição. Sendo para refeição do pessoal e uma vez que este número é constante, consideramos que o desperdício pode ser evitado, produzindo apenas os alimentos necessários para a alimentação de um número fixo de indivíduos. Esta preparação de alimentos é diferente da confeção de um prato do dia, uma vez que esta quantificação sofre oscilações diárias.

Figura 5 Excedente alimenta num dos restaurantes inquiridos

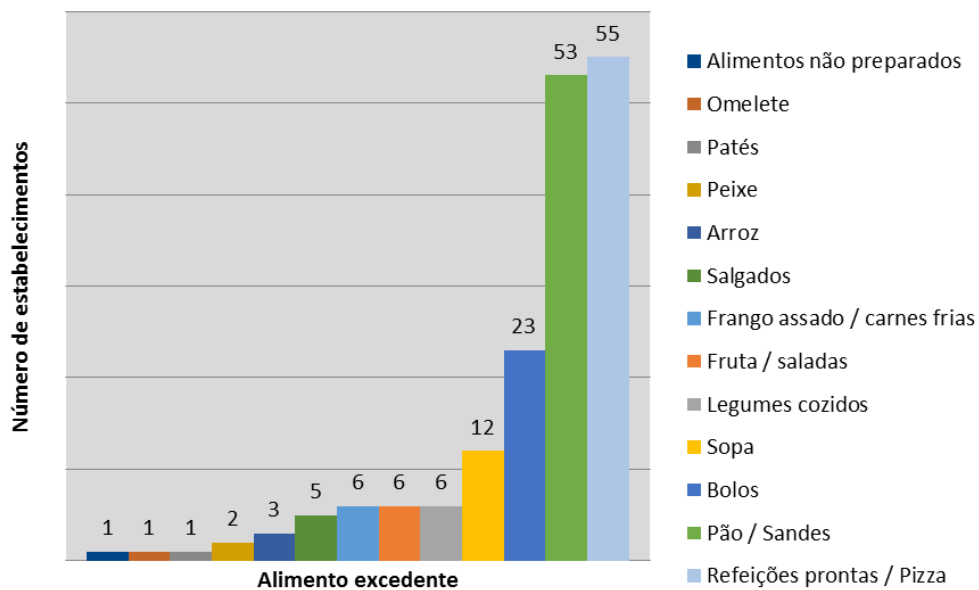


Fonte própria

4.1.3. Alimentos excedentários

Relativamente ao tipo de alimento mais frequente em excedentes, constatamos que as respostas, apontam, na sua maioria, para refeições prontas, com 55 estabelecimentos (%) e para o pão, alimento excedente em 53 dos estabelecimentos inquiridos (%).

Gráfico 6: Tipo de excedente alimentar nos estabelecimentos inquiridos (V. A.)



Fonte própria

No que se refere ao tipo de excedente, as respostas remetem-nos, maioritariamente para os produtos de panificação: 53 estabelecimentos, (%) apresentam sobras de pão e 23 (%) estabelecimentos têm remanescentes de bolos, o que nos remete para a tabela de alimentos recolhidos pelo ReFood Almancil onde percebemos que os pães e bolos são os produtos mais representativos.

O diagnóstico realizado pela equipa do DWOF (Dias et al., 2016) realizou uma entrevista a um ator da indústria alimentar na área da panificação que referiu que 5% (variável) da sua produção é perda alimentar, justificando com produção em

excesso (por exemplo, produz com base numa estimativa, porém o consumo dos clientes é variável e imprevisível). Este inquirido sugere que a redução deste desperdício alimentar pode passar pela encomenda prévia por parte dos clientes ou pela mudança nos hábitos de consumo e os consumidores passarem a alimentar-se de pão do dia anterior.

O estudo considera ainda que no caso das panificadoras existe alguma dificuldade em acertar com a produção diária, sugerindo algumas soluções a partir das sobras tais como pão ralado, pão torrado.

Alguns estabelecimentos inquiridos na investigação apontaram o pão torrado como uma das soluções para as sobras de pão, outros referiram a utilização de pão pré cozinhado, de congelação como forma de evitar o desperdício desse produto.

O pão continua bastante presente na lista de géneros alimentícios excedentários. Este dado já abordado e justificado com o facto de este produto estar bastante presente na alimentação dos portugueses e, sendo um produto essencialmente de consumo no próprio dia leva a mais quebras¹¹ uma vez que é impossível prever o volume de consumo (Baptista et al., 2012).

O estudo PERDA (Baptista et al., 2012, p. 25) revelou que o pão é um dos alimentos mais desperdiçados em Portugal: “o pão é um alimento bastante presente na alimentação dos portugueses, o que tem implicações a nível de perdas. Sendo um produto para consumo essencialmente no próprio dia em que é adquirido, leva a que existam mais perdas na parte final da cadeia: na distribuição e padarias devido à impossibilidade de prever a procura desse produto, que não irá ser vendido no dia seguinte à sua produção (...)

Os resultados alcançados em Almancil vão ao encontro desses dados.

¹¹ Designação dada contabilisticamente à diminuição de mercadoria do inventário de stock que não ocorre da venda ou do uso das mercadorias. É considerado deteriorado, obsoleto ou inutilizado. (Fonte: Portal das Finanças)

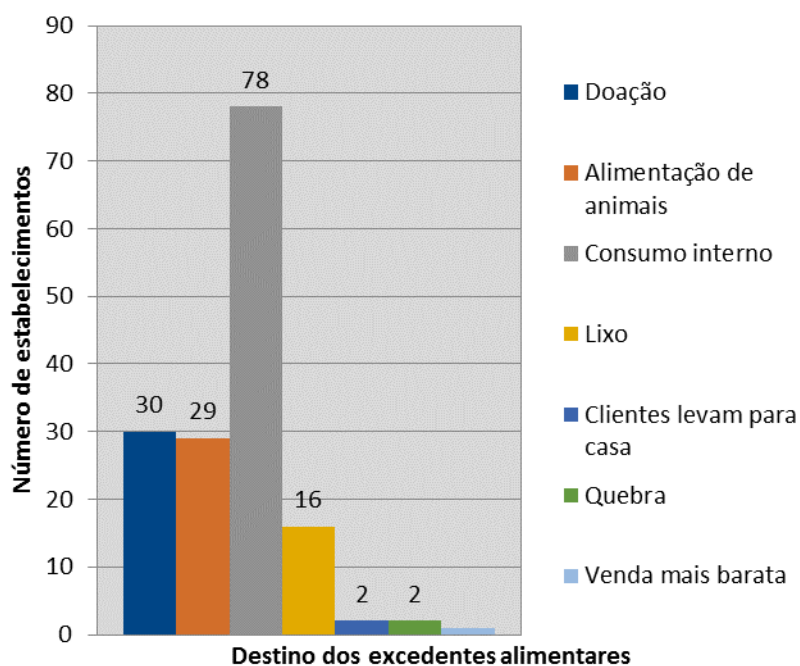
4.2 - O destino do excedente alimentar dos estabelecimentos inquiridos

Os estabelecimentos foram inquiridos sobre o destino dado aos alimentos excedentários. A maioria dos estabelecimentos canaliza os excedentes internamente, seja para realização de outros produtos – no caso do pão e as torradas ou na alimentação dos seus colaboradores. Outros responderam que ao final do dia é permitido aos colaboradores levarem para casa alimentos confeccionados excedentários.

As medidas que são menos aplicadas são as da utilização do *Doggy Bag* (nome atribuído ao recipiente que os restaurante entregam no final da refeição com os alimentos excedentários) aparece em 2 casos. Gostaríamos ainda de sublinhar que 1 estabelecimento baixa o valor dos bolos ao final do dia e mais tarde (perto da hora de fecho) oferece os restantes aos clientes para “não ter de os deitar fora”.

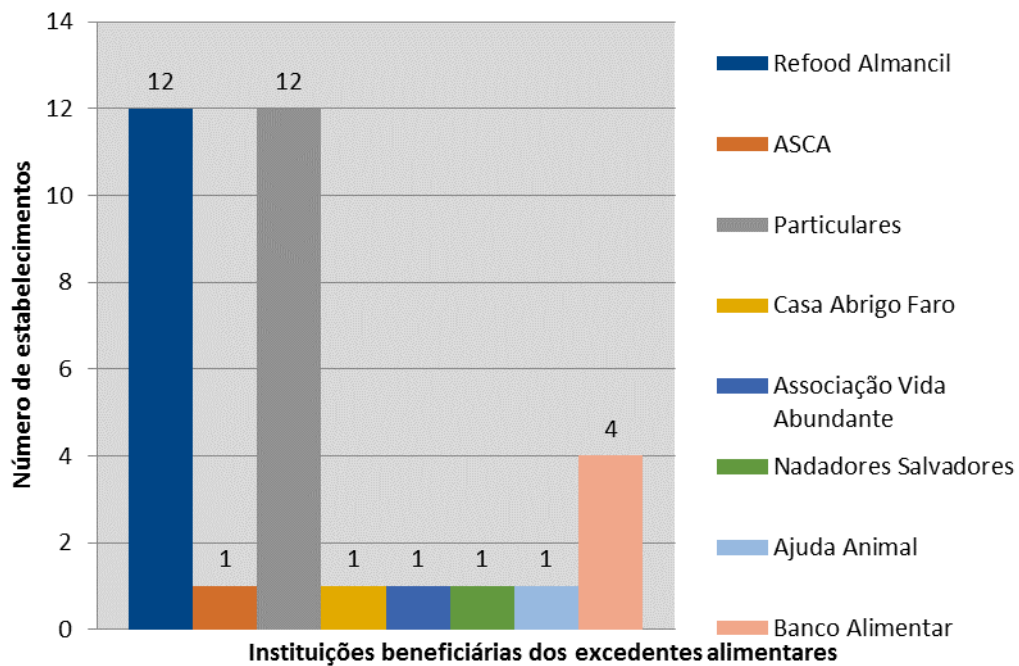
Relativamente às respostas obtidas, cerca de 38,81% (N=78) dos estabelecimentos inquiridos, responderam que os mesmos se revertem em consumo interno seja pelos funcionários ou pelos familiares).

Gráfico 7: Estabelecimentos inquiridos segundo o destino dos excedentes alimentares (V. A.)



Fonte própria

Dos 78 estabelecimentos que doam os produtos não vendidos / utilizados ao final do dia, quando inquiridos sobre a instituição beneficiária dessa doação 40%, 12 estabelecimentos, refere o Refood Almancil e outros 40 % dos estabelecimentos doa a particulares, isto é, pessoas carenciadas que vão diretamente aos estabelecimentos recolher as refeições.

Gráfico 8: Instituições beneficiárias das doações dos estabelecimentos inquiridos (V. A.)

Fonte própria

Esta é uma das componentes da dimensão social do desenvolvimento local sustentável, o combate à pobreza e à fome com a criação de mecanismos que atendem s necessidades essenciais da sociedade e garantem um dos direitos fundamentais do ser humano: a alimentação

O relatório DWOF (Dias, 2016) apresenta algumas razões para o desperdício alimentar “fora de casa”. A saber: nas compras dos produtos, durante a confeção e desperdícios nos pratos. Reproduzimos de forma sucinta as condicionantes em cada uma das fases:

- No período de confeção: as ementas longas que exigem stock elevado, a variação na quantidade de clientes e a variação da procura possibilitam que o produto em stock ultrapasse a validade ou se estrague;

- Na fase de serviço ao cliente: doses demasiado grandes.

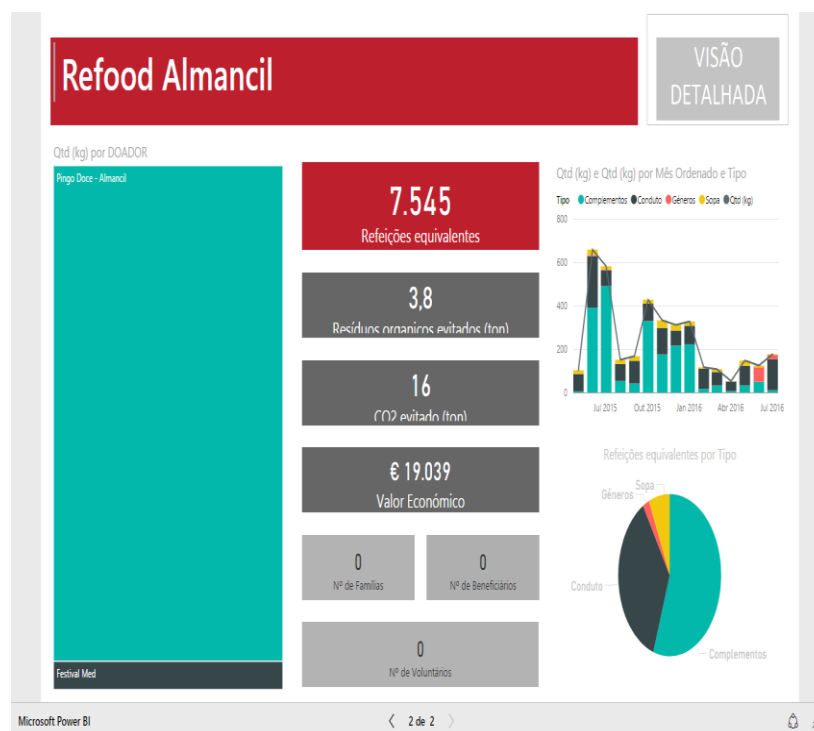
Os empresários já se encontram sensibilizados para a entrega dos seus excedentes para causas sociais. Este facto pode ser uma mais valia para uma futura

abordagem sobre o combate ao desperdício, canalizando o excedente para quem dele precisa.

4.3 – As práticas locais: respostas de emergência alimentar e de redistribuição de excedentes

Como já referido, no decorrer do diagnóstico ao território percebemos que a autarquia de Loulé tem, desde 2014, um protocolo com o Movimento do Zero Desperdício no âmbito do combate ao desperdício alimentar, sendo esta uma sobrevalia para a freguesia e para o concelho. O Refood Almancil é uma das entidades beneficiárias deste acordo.

No âmbito desta parceria, o Refood Almancil resgatou de um hipermercado local, o equivalente a 7545 refeições entre Junho de 2015 e Junho de 2016. Pelos cálculos internos do Movimento Zero Desperdício foram evitadas emissões de 16 toneladas de CO² para a atmosfera e evitada a produção de 3,8 toneladas de resíduos orgânicos. As refeições resgatadas equivalem a 19639€.

Figura 6 Dados das recolhas do Refood Almancil no âmbito do Movimento Zero Desperdício

Fonte: Documentos internos do Movimento Zero Desperdício.

Durante a análise de dados documentais recolhidos no decorrer da investigação foi possível estabelecer que o Banco Alimentar também é um parceiro das instituições de Almancil, a saber ASCA que recolheu 81986,95 Kg em 2015 e CSVP que recolheu 59824,55 Kg no mesmo ano.

Em resultado da análise e conteúdo da entrevista a umas das instituições beneficiárias do apoio ao Banco Alimentar podemos perceber que uma vez por mês são recolhidos todo o género de produtos alimentares, que servem para os cabazes dos beneficiários, e semanalmente recebem frutas e legumes. O inquirido referiu que “... uma vez por mês... 1 vez por mês temos os produtos do cabaz... e fruta todas as semanas, todas as 3^{as} feiras, fruta, pão, ... bolos... tudo o que nós temos ... fruta e cenoura e às vezes repolhos... coisas assim... legumes”. (E1).

Os autarcas do concelho de Loulé e as instituições locais demonstram uma sensibilidade no âmbito do combate ao desperdício, no sentido da redistribuição dos alimentos, de tal modo que são verificadas pela adesão ao Movimento Zero Desperdício e, algumas ações promovidas dentro desse âmbito. É disto exemplo a

recolha de excedentes no Festival Med decorrido entre os dias 25 Junho e 28 Junho de 2015 em que se recuperou em comida confeccionada e não consumida cerca de 205Kg distribuídos por 24 estabelecimentos aderentes.

A iniciativa de inserção do Festival Med no Movimento Zero Desperdício vem promover a coesão social de várias entidades parceiras: autarquia, empresários, intuições de carácter social e voluntários. Para além das recolhas efetuadas com o objetivo de auxiliar famílias com menos recursos, a autarquia pretende sensibilizar a comunidade para o desperdício alimentar e para o consumo responsável. A iniciativa de 2015 foi aceite pela comunidade e em 2016 foi replicada.

De modo mais particular, podemos verificar alguns dados estatísticos relevantes para a compreensão do trabalho social alimentar realizado em Almancil, considerando dados fornecidos pela ASCA e a Refood Almancil. A CSVP não produz registos dos alimentos recolhidos / distribuídos e conforme indicado durante a aplicação da entrevista, não tem como estimar.

Como podemos constatar na tabela abaixo, a ASCA, através do Programa de emergência alimentar distribuiu 38524 refeições em 2015:

Tabela 4: Número de refeições entregues pela ASCA em 2015 (V. A.)

Mês	Nº de Refeições
Janeiro	3384
Fevereiro	3184
Março	3692
Abril	3660
Maiο	3219
Junho	2798
Julho	3162
Agosto	3165
Setembro	3060
Outubro	3100
Novembro	3000
Dezembro	3100
Total	38524

Fonte: Boletim 51 "O Poço"

Relativamente ao Refood, podemos verificar que no 1º ano de funcionamento (Fevereiro 2015 a Fevereiro 2016), em parceria com 16 fontes de alimentos que entregam o seu excedente, redistribuíram:

Tabela 5: Excedentes recuperados pelo Refood Almancil em 2015 (V. A.)

Alimento	Quantidade (Kg)
Refeições prontas	355
Doses de sopa	984
Peças de fruta	1615
Legumes	129
Pães	31.892
Bolos	18.278
Salgados	4.375
Iogurtes	139
Sumos	39

Fonte: Dados internos Refood Almancil e Newsletter nº 2

A dificuldade em sistematizar estes dados prende-se com a falta de uniformização das informações.

Pretendemos reforçar que, embora o Refood Almancil, a ASCA e a CSVP efetuem recolha de desperdício alimentar, elas próprias também têm o seu desperdício, uma vez que nem toda a comida recolhida se encontra em estado de salubridade ou com a qualidade necessária para garantir a segurança alimentar dos beneficiários das mesmas.

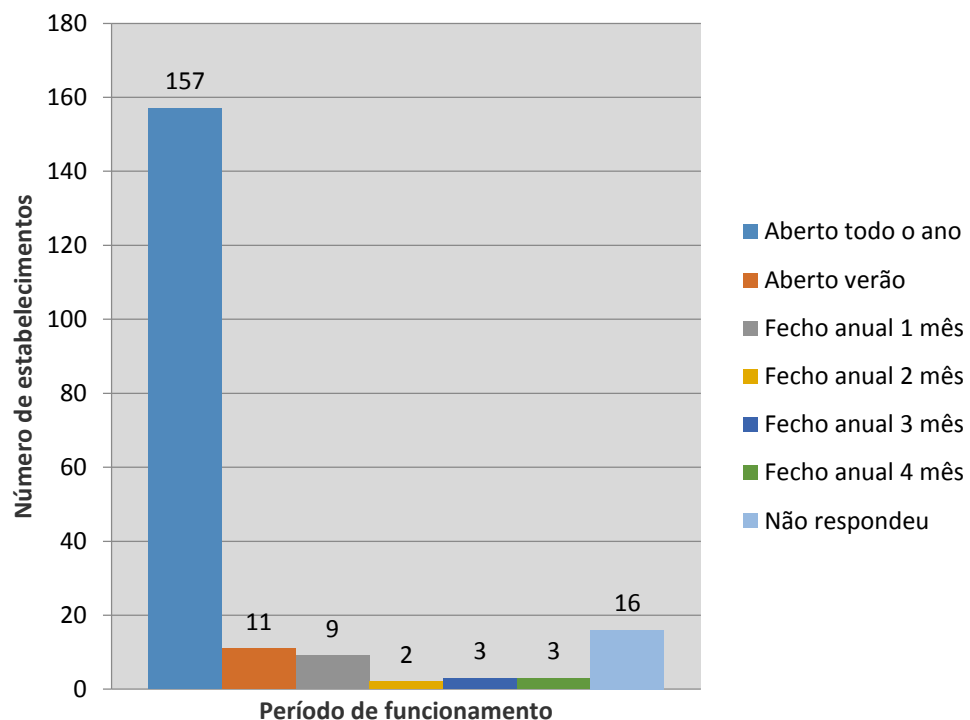
Todos os géneros alimentares recolhidos são selecionados e é neste fase que se separa o que tem oportunidade de ser doado, como por exemplo produtos com alteração de cor, mas sem interferência na segurança alimentar ou que deve ser descartado, sendo exemplo disto, o marisco exposto resgatado de um banquete.

Podemos perceber que as três instituições locais promovem os princípios do desenvolvimento local sustentável, na medida em que incorporam no seu trabalho as dimensões da sustentabilidade: económica, ambiental, social e institucional.

4.4 - Potencialidade para a rede de combate ao desperdício alimentar

De modo a perceber a sazonalidade dos estabelecimentos para averiguar a viabilidade de proposta de rede de combate ao desperdício, estes foram questionados sobre o seu período de funcionamento. Embora a freguesia tenha um perfil de oferta turística, com uma grande afluência de visitantes durante o Verão, esta característica não influencia o período laboral dos estabelecimentos uma vez que apenas 5,4% (N=11) dos estabelecimentos inquiridos laboram apenas durante o Verão. Ao contrário do expectável, 78% (N=157) dos estabelecimentos laboram todo o ano demonstrando assim que é viável alargar a rede de combate ao desperdício alimentar na freguesia de Almancil.

Gráfico 9: Período de funcionamentos dos estabelecimentos inquiridos (V. A.)



Fonte própria

Esta informação é de grande relevância na medida em que permite que o funcionamento da rede seja de forma consistente ao longo do ano. Caso existisse muita sazonalidade teriam de ser adotadas estratégias diferentes, como por exemplo

alterações de rotas ou de recursos humanos suplementares. Como não se verifica muita discrepância podemos afirmar que o período do Verão poderá afetar a nível de quantidade ou qualidade de produto, mas não a variação de fontes de alimentos.

A oferta de estabelecimentos onde se podem tomar refeições é correspondente a 201, o que confere uma média de 56 habitantes para cada. Embora possamos considerar um número elevado de estabelecimentos, não podemos esquecer que este território é considerado polo turístico de luxo e daí ter uma grande e variada oferta na área da restauração, que não confina o seu mercado ao público local.

Enquanto realizávamos o inquérito por questionário nos estabelecimentos, observámos algumas diferenças entre o restaurante típico de bairro e o restaurante de *fine cuisine* que só abre por reserva e não confeccionam mais de 30 a 40 refeições. Esta dicotomia é bastante visível na forma de gerir o estabelecimento: o stock, o armazenamento, a existência ou não de desperdício e o fim dado a este.

Podemos avançar com a ideia de que, existindo uma proposta por parte dos agentes locais e da autarquia de disseminação da rede local contra o desperdício enquanto se resolvem lacunas alimentares de famílias mais carenciadas, cerca de 84 estabelecimentos estão disponíveis para aderir e colaborar doando os seus excedentes.

Consideramos que existe aqui potencial a ser aproveitado, por isso será muito importante a redução, reaproveitamento e canalização do desperdício alimentar.

Da análise de conteúdo às entrevistas semiestruturadas verifica-se, de um modo geral, vontade em contribuir na ampliação da parceria de combate ao desperdício alimentar.

As três instituições inquiridas mostraram-se disponíveis para uma parceria mais alargada, embora com algumas limitações:

- Uma das associações referiu a limitação do espaço como constrangimento e a falta de um veículo para as recolhas, reforçando “*que não possuímos transporte institucional. Os veículos utilizados são dos próprios voluntários*”; (E2)

- Outra mencionou o problema dos recursos humanos como sendo escassos e limitadores *“Eramos 23... começamos com 23 umas tem morrido outras estão doentes. Olhe agora estão 2 doentes uma agora foi operada aos intestinos não pode, a secretária também está doente e outras pessoas não podem fazer forças por isso somos só 4 a ir ao banco alimentar e a fazer essas coisas todas”* (E1).

- A terceira entidade referiu que já existiu, da parte do Banco Alimentar, uma aproximação com o município de Loulé e várias entidades sociais no sentido de se desenhar uma parceria estratégica no sentido de, juntas, poderem reaproveitar mais alimentos *“ Eu dou lhe um exemplo do banco alimentar e do nosso concelho: O banco alimentar a certa altura propôs à consideração das instituições parceiras ... se estariam interessadas em receber congelados e nós aqui dissemos logo que sim e algumas intuições também, o que é perceptível, tinham constrangimentos de logística quer do frio quer da conserva quer até de ir buscar. A Câmara de Loulé ficou de estudar e vir com uma solução, foram propostas várias ideias, mas há mais de 1 ano e meio e não disse mais nada”* (E3).

Da análise dos constrangimentos podemos depreender que os recursos humanos podem ser resolvidos, integrando, por exemplo o Banco de Voluntariado do Município de Loulé, embora tenha sido referido, por um dirigente associativo inquirido que *“a Câmara de Loulé em tempos, (...) criou banco de voluntários (...) mandámos a lista das pessoas mas nada aconteceu”* (E3).

Consideramos o voluntariado como uma estratégia para combater desigualdades, promover o desenvolvimento local, combater a exclusão social e promover a inclusão resultando num benefício coletivo. O voluntariado desempenha *“um papel essencial no reforço da coesão social e económica, gerando capital social, promovendo a cidadania ativa, a solidariedade e uma forma de cultura que põe as pessoas em primeiro lugar”* (Almeida, 2013). Por outro lado, consideramos que é necessária uma mudança ao nível do setor social, que se analise a importância social destes projetos como uma valência importante para o contexto social, logo consideramos importante destacar recursos humanos profissionais a estas iniciativas. O voluntariado, ainda que importante, não pode continuar o recurso principal.

Duas das entidades inquiridas são 100% voluntárias. O facto de a instituição depender desse recurso pode ser também considerado um possível constrangimento futuro, uma vez que o stress e o dia a dia podem conduzir a um desinteresse coletivo da vida política da comunidade (Viegas, 2004) e como consequência a fragilidade e dificuldade em dar continuidade ao projeto, como refere um dos atores sociais entrevistados *“está a ser difícil por causa das voluntárias.... Eu já tenho 70 anos .. as pessoas mais novas não querem estes encargos”* referindo ainda que *“agora somos poucas”* (E1).

As entrevistas de todos os atores sociais inquiridos revelaram que a existência de parcerias locais, como instrumento organizacional privilegiado (Teixeira, 2004) e que permitem mobilizar esforços e combinar estratégias.

Consideramos, portanto, que o Movimento Zero Desperdício, protocolado pela autarquia de Loulé, poderá ser a abordagem territorial de combate ao desperdício alimentar enquanto instrumento potencializador de uma intervenção mais eficiente e eficaz e na procura de respostas territorializadas (Teixeira, 2004) que respondam às especificidades locais de Almancil.

Os empresários da restauração e da indústria alimentar que inquirimos mostraram interesse em doar os produtos. Da parte das instituições locais de prestação de serviço alimentar o interesse e motivação, ainda que dependentes de alguns constrangimentos, tais como o reduzido número de recursos humanos ou a inexistência de veículos para recolha de alimentos, também foi manifestado. O desperdício existe e pode ser reaproveitado.

Consideramos que o fio condutor mobilizador e de união entre todos os potenciais envolvidos – poderá recair sob a autarquia na medida em que a mesma assumiu um compromisso com o Movimento Zero Desperdício e esta é uma mais-valia para o projeto. A autarquia pode sair fortalecida com a abordagem centrada nas parcerias locais assumindo um papel de coordenação do desenvolvimento local integrado e sustentável. Os resultados deste estudo permitem afirmar que a constituição e disseminação de uma rede de relações e parcerias locais, permite chegar ao objetivo de valorizar o desperdício alimentar (enquanto potencialidade) na luta contra a carência e insuficiência alimentar.

Apresentamos uma análise sistemática do que consideramos serem os pontos fortes e fracos através da análise SWOT.

Tabela 7: Análise SWOT

Pontos Fortes	Pontos Fracos
<ul style="list-style-type: none"> * Existência de estabelecimentos com interesse em participar na rede local de combate ao desperdício local * Cidadão como agente de mudança * Trabalho em rede com todas as partes interessadas 	<ul style="list-style-type: none"> * Recursos humanos maioritariamente voluntários * Potenciais fontes de alimentos desaproveitadas * Desconhecimento das regras de doação de alimentos
Oportunidades	Ameaças / Constrangimentos
<ul style="list-style-type: none"> * Rede de combate ao desperdício local implementada pela autarquia * Reforço de uma rede de parcerias 	<ul style="list-style-type: none"> * Inexistência de um veículo de transporte refrigerado * Dificuldades de colaboração entre os diferentes atores sociais * Fraca divulgação do Movimento Zero Desperdício na freguesia * Dificuldade com o trabalho em rede * Dispersão de alguns locais da freguesia

Fonte Própria

CAPÍTULO 5 – PROPOSTAS DE INTERVENÇÃO

5.1 – Propostas de ação futura

“Toda a abordagem ecológica deve integrar uma perspetiva social que tenha em conta os direitos fundamentais dos mais desfavorecidos”

Papa Francisco

Começámos este trabalho e concluímo-lo com a mesma afirmação: estamos a esgotar os recursos do planeta (W.C.E.D., 1987). O metano emitido pelos alimentos em decomposição é 25 vezes mais poluente que o dióxido de carbono! A pegada ambiental da produção alimentar é insustentável (L. Silva, 2005). A produção e o consumo de alimentos são considerados das atividades mais poluentes do planeta. É urgente a tomada de medidas reparadoras e reconstrutivas.

Já abordámos em capítulos anteriores que é praticamente impossível não produzir desperdício, mas é possível minimizá-lo, melhorando assim a qualidade ambiental e, ao mesmo tempo, reaproveitar a matéria prima. É perfeitamente concebível realizar um programa permanente de combate ao desperdício de alimentos próprios para o consumo humano encaminhando-o para instituições de cariz social.

Os resultados desta investigação possibilitam que se apresentem algumas propostas ou linhas de orientação futuras que possibilitam a colocação de excedentes alimentares, com qualidade e salubridade a serem reaproveitados e consumidos e ainda apresentar algumas sugestões que podem reduzir o desperdício na fase de produção e armazenamento. Estas linhas, que a seguir se apresentam, têm como base a área de atuação micro local da freguesia de Almancil, mas podem ser replicadas noutros territórios.

Considerando as respostas e as dúvidas que os empresários apresentaram, consideramos importante disseminar a parceria da Câmara Municipal de Loulé e o Movimento Zero Desperdício, fortalecendo as parcerias locais de modo a formar e esclarecer a possibilidade de se doarem os excedentes alimentares (legislação, procedimentos a adotar para a doação de géneros alimentares – da seleção, armazenamento e conservação).

De modo a tornar eficaz o processo de implementação e alargamento da rede, considera-se de grande importância que todos os estabelecimentos do âmbito e da missão da rede de combate ao desperdício alimentar sejam informados formalmente sobre o Movimento Zero Desperdício e que se promovam ações de formação sobre os procedimentos a adotar relativamente à doação de produtos confeccionados. Com efeito é possível começar a implementação da parceria de imediato com todos os que se mostraram disponíveis na fase de inquérito por questionário e propor aos restantes a sua participação.

Seria, também, importante uma ação de formação ou de esclarecimento com os empresários, Junta de Freguesia, Câmara Municipal de Loulé, Movimento Zero Desperdício, ASAE e as três instituições que atuam no terreno com alimentos reaproveitados.

Para uma proposta com estas características é necessária a participação de todos os atores sociais da comunidade, este é um ideal comunitário, micro local, ecológico e social. A construção das parcerias locais implica uma abordagem multissetorial (Teixeira, 2004) que permita o sucesso da mesma. Devem ser consideradas algumas condições determinantes: a motivação local, a forte presença da comunidade, objetivos claros inequívocos e do conhecimento de todos para se obter um trabalho conjunto.

Este deverá ser um processo de consciencialização da comunidade, através de uma participação qualitativa e organizada que, na nossa perspetiva e apoiados pela filosofia de Fragoso (2005) permita a consciencialização de que concretizar estas iniciativas possibilitam a melhoria da sua qualidade de vida.

Numa perspetiva ambientalmente sustentável, propomos a criação de um banco de produtores locais, que possa ser analisado pelos empresários locais da restauração. Nele poderiam ser encontradas as existências e produtos, valores, quantidades disponíveis, tempo de entrega. Este banco permitiria que os estabelecimentos adquirissem os seus produtos num mercado local, produzidos localmente e de preferência biológicos respeitando o ambiente e possibilitando ainda a redução do consumo de combustível para o transporte dos produtos e a redução do uso de embalagens.

As compras num mercado local de proximidade têm ainda a vantagem de utilização de produtos típicos da terra – alfarroba, mel, laranja, figo, amêndoa peixe, fomentando assim o consumo da alimentação mediterrânea.

Segundo a Associação Portuguesa de Nutricionistas (APN) a alimentação mediterrânea pode ser vista como um conjunto de práticas tradicionais sustentáveis associadas a um baixo impacte ambiental: ingestão de frutas e legumes frescos, sazonais e pouco processados, ingestão moderada de produtos lácteos, preferência de consumo de peixe ou carnes brancas, consumo regular moderado de vinho, uso de ervas e especiarias, utilização do azeite como fonte de gordura.

Este tipo de alimentação, além de minimizar o impacte ambiental, vai ao encontro das diretrizes da Organização Mundial de Saúde (OMS) e pode promover o consumo de produtos biológicos. O consumo de produtos sazonais de produção local acarreta um menor impacte ambiental na medida que não utiliza produtos agroquímicos para acelerar o processo de crescimentos das plantas, não envolve grandes transportes para distribuição dos alimentos ou equipamentos para o armazenamento dos mesmos e menor utilização de energia associada às emissões de gases com estufa (GEE), logo menor poluição do planeta.

Sendo Almancil um local turístico deveriam as entidades de restauração apostar nesses produtos, dando a conhecer e preservando as memórias e identidades gastronómicas do território como: cenouras à algarvia, sopa de peixe, cataplanas, carapaus alimados, ensopados, jantar de milhos e de grão, xerém, tiborna, os licores entre outros.

Estas iguarias gastronómicas para além de serem tradicionais “promovem” o combate ao desperdício: nas suas receitas são muitas vezes utilizadas “sobras” e outros alimentos, e são fruto de técnicas de conservação como as cenouras à algarvia ou os carapaus alimados. A aposta neste produtos locais e a utilização de ervas e especiarias é uma mais-valia para a oferta na restauração e para a saúde dos clientes (dieta mediterrânea) e uma forma de promoção e preservação do património cultural.

Recuperar as técnicas de produção agrícola tradicionais e o consumo de produtos locais na produção de pratos é outra forma de os restaurantes valorizarem os seus géneros alimentares – usando uma cozinha criativa e tradicional.

Relativamente ao Movimento Zero Desperdício e à sua parceria com a autarquia de Loulé, sugerimos, por exemplo, que os estabelecimentos aderentes a este ou a outro qualquer pressuposto de combate ao desperdício alimentar através da doação a instituições, tenha uma redução no valor da tarifa fixa de resíduos sólidos, como forma de estímulo, uma vez que o facto de doarem excedentes implica diretamente que tenham menos resíduos sólidos, logo reduz-se a pegada ecológica, cumprido um dos indicadores da Declaração de Hanôver (CIVITAS, 2000).

Podem ainda ser criados benefícios fiscais para as empresas que doem os alimentos que não foram vendidos, que tenham o prazo de validade a terminar, produtos excedentes. O Decreto de Lei nº 108/2008 de 26 de Junho, define que são aplicáveis benefícios fiscais à doação de bens não alimentares na qualidade de donativos em sede de IRC “os donativos são considerados gastos dedutíveis do respetivo exercício em 140%, até ao limite de 8/1000 do volume de vendas ou de serviços prestados pelo mecenas, alínea a) do nº. 3, alínea c) do nº 4 e nº 11 do art. 62º do EBF”. A nossa sugestão seria incluir os alimentos neste artigo.

Almancil pode tornar-se numa freguesia sustentável, exemplo de uma comunidade com um reduzido desperdício alimentar, na restauração e indústria alimentar. O poder local tem interesse na questão ambiental e social, tanto da parte da Câmara Municipal com a adesão a um movimento de combate ao desperdício, como da Junta de Freguesia, que desde o início desta investigação se mostrou disponível a ajudar e a perceber os resultados da mesma, como no apoio que presta aos projetos que já funcionam no terreno

A Declaração de Alborg sugere a criação de vilas sustentáveis (Silva, 2004), com a participação de todos e essa é a nossa proposta: participação das fontes de alimentos, dos voluntários, dos beneficiários, da autarquia e todo o restante apoio comunitário. O documento referido sugere ainda que se fomente o combate à pobreza e exclusão, assegurar a proteção do ambiente e reduzir a pegada ecológica e melhorar

a qualidade de vida local sem colocar em risco a qualidade de vidas futuras: e esta é também a base da nossa proposta.

Está em causa o compromisso de evitar e reduzir os resíduos, aumentar a rentabilização dos mesmos e promover a produção e o consumo sustentáveis

As diretrizes do projeto europeu DWOFF também devem ser consideradas e ajustadas, permitindo que se influenciem comportamentos individuais no sentido da sustentabilidade, através da educação e de campanhas de sensibilização.

Exemplos como o Plano Municipal de Combate do Desperdício Alimentar da Cidade de Lisboa devem ser replicados por todas as cidades, vilas e aldeias – a implementação de uma rede efetiva de recolha e distribuição de refeições recuperadas para as famílias mais carenciadas.

Estamos crentes que o futuro passa efetivamente por um trabalho em prol do combate ao desperdício alimentar e ao mesmo tempo na luta contra a fome.

5.2 – Exemplo de plano de disseminação de rede de combate ao desperdício alimentar em Almancil

“Recolhei os pedaços que sobram para que nada se perca”

João, 6:12

Numa primeira fase deverá ser formada uma equipa de trabalho a ser constituída, por exemplo, por um representante de cada uma das instituições locais promotoras de apoio alimentar (e outras com representação local que podem fortalecer a rede com recursos humanos e/ ou materiais), um representante da Câmara Municipal e outro da Junta de Freguesia e um representante da ACRAL Loulé (Associação de Comércio e Serviço da região do Algarve) e um ou mais técnicos da área do desenvolvimento local.

Esta equipa de trabalho deverá fazer o levantamento de todas as potenciais fontes de alimentos (restaurantes, hotéis, supermercados, cantinas, cafés, snack bar, padaria, pastelaria). Deverão posteriormente ser convocados todos os

estabelecimentos para uma sessão de esclarecimento sobre o combate ao desperdício alimentar através do resgate dessa comida para a sua redistribuição juntos dos indivíduos em carência alimentar: formas de participação, legislação e procedimentos. Destas ações deve resultar uma lista de fontes de alimentos disposta a participar na rede doando os seus excedentes. O levantamento efetuado para esta investigação pode ser o ponto de partida de contacto para os próximos parceiros, contactando os estabelecimentos que responderam estar disponíveis para doar de imediato.

Depois de concluída a fase de formação dos estabelecimentos doadores, deverão ser desenhadas as rotas de recolha de modo a facilitar o transporte (poder-se-á dividir a freguesia por “zonas” de modo a preparar estas rotas de forma mais otimizada e a rastreabilidade do produto (cada estabelecimento deve ser identificado com um número a colocar nos recipientes recolhidos, de modo a que as equipas de recolha possam identificar posteriormente quem foi o estabelecimento doador). Por fim deve ser elaborado um plano de ação que inclua as rotas de recolhas, horários e mapas de recursos humanos envolvidos e distribuição pelas instituições parceiras de modo a implementar com sucesso o projeto.

Tabela 8: Fases de disseminação da rede local de combate ao desperdício alimentar

Rede de Combate ao Desperdício Alimentar	
Fases	
1 - Formação equipa de trabalho	Instituições de apoio alimentar da freguesia
	Câmara Municipal e Junta de Freguesia
	Associação local de empresários
2 - Fontes de alimentos	Levantamento (estabelecimentos: moradas, contatos, etc.)
	Esclarecimento sobre a rede de Combate ao Desperdício Alimentar (legislação, procedimentos, etc.)
	Formação dos estabelecimentos doadores
3 - Desenho da rede	Preparação de rotas (por zona e estabelecimento)
	Recursos humanos
	Recursos materiais
4 - Implementação	Levar a cabo as ações das fases 1, 2 e 3

Fonte própria

A possibilidade da rastreabilidade dos géneros alimentares é de primordial importância, daí ser imperativa a capacidade de identificar a origem e destino dos alimentos. Este procedimento permite identificar, em caso de incidente, a origem do alimento e todos os destinatários com vista a eliminar ou reduzir consequências negativas.

Um exemplo de procedimento é criar códigos distintos para todas as fontes de alimentos, criando etiquetas com a identificação dos mesmos. Esses códigos serão posteriormente utilizados no preenchimento de uma ficha de registo de rastreabilidade (onde se coloca a identificação do família e os alimentos doados). Esta medida é baseada no sistema de segurança alimentar HACCP (Hazard Analysis

and Critical Control Point ou Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos) e é de muita importância para a rastreabilidade dos alimentos.

Tabela 6 Exemplo da implementação da rastreabilidade dos alimentos inseridos na rede de combate ao desperdício alimentar

Rede de Combate ao Desperdício Alimentar	
Implementação	
Rastreabilidade (Identificar a origem dos alimentos fornecidos aos beneficiários)	Dividir a freguesia por rotas atribuindo a cada rota uma letra
	Identificar cada fonte de alimentos por um número (juntamente com letra da rota forma código)
	Desenho de pasta com rotas contendo etiquetas reutilizáveis com códigos correspondentes a cada fonte de alimento dessa rota
	Etiquetar no momento da recolha todas as caixas recolhidas com a etiqueta respetiva
	Deixar as recolhas efetuadas nas instituições
Rastreabilidade (na instituição)	Preencher folha de registo de doação: rota, identificação da fonte de alimento e alimentos recebidos
	Verificar a condições dos alimentos doados, quantifica-los
	Redistribuição à família: colocar identificação da família, identificação da fonte de alimento e registar alimentos doados nem folha de registo

Fonte própria

Consideramos relevante que se efetue a avaliação de impacto da rede implementada tendo em consideração o número de fontes de alimentos parceiros e o número de famílias / pessoas abrangidas.

CONCLUSÕES

Este trabalho de investigação pretende deixar pistas para incitar uma atuação futura. Fragoso (2005, p.29) referiu que “as crises se sentem de forma mais nítida a nível local, é aí que se sentem as terríveis consequências do desemprego ou da pobreza e é também no local que qualquer esboço de reação pode pretender uma certa eficácia”. Deste modo, optámos pela freguesia de Almancil, no concelho de Loulé, para efetuar uma investigação sobre o combate ao desperdício alimentar na promoção de um desenvolvimento local sustentável.

O presente estudo tinha como objetivos perceber o perfil das potenciais fontes de alimentos: tipologia, identificação da existência de excedentes, auscultar o possível interesse em integrar a rede local e combate ao desperdício alimentar, perceber o perfil das instituições de apoio alimentar existentes no território em causa.

As linhas orientadoras prenderam-se com a existência (ou não) de excedente alimentar, compreender a possibilidade de serem resgatados alimentos através de parcerias locais constituídas pela rede de apoio social que possibilite a recuperação e distribuição dos mesmos por pessoas em situação e carência alimentar.

Pretendemos, com os resultados, motivar empresários, instituições, autarquia e cidadãos a perceber o impacto do combate ao desperdício alimentar, a nível económico, social, e ambiental.

Embora, segundo os dados conhecidos, a maioria do desperdício alimentar se verifique ao nível do consumo doméstico (cerca de 65,9%¹²), optámos por escolher uma área que consideramos ter potencial para o desenvolvimento de um projeto de combate ao desperdício alimentar na perspetiva da responsabilização social das empresas e porque trabalhando neste âmbito permite-nos o estabelecimento de parcerias locais.

Ainda assim, gostaríamos de referir que consideramos necessário e urgente trabalhar no âmbito das famílias e da economia doméstica educando os consumidores para a redução do desperdício, seja por motivações ambientais, económicas ou sociais.

¹² (Dias et al., 2016a)

A investigação levada a cabo começou com uma pesquisa exploratória das redes entre potenciais fontes de alimentos, resultando em 201 estabelecimentos de restauração e indústria alimentar, conforme referido. Auscultámos, ainda, 3 instituições que têm como valência o apoio alimentar.

Assim, depois de realizada a análise dos dados recolhidos, podem retirar-se diferentes conclusões.

Existe excedente alimentar em alguns estabelecimentos na freguesia de Almancil. Dos estabelecimentos inquiridos 112 demonstraram interesse em doar os seus excedentes alimentação (50% de modo imediato e os restantes 50% de modo pontual).

Estes resultados permitem-nos afirmar que os estabelecimentos estão sensibilizados para o combate ao desperdício alimentar, doando-o a instituições de cariz social, o que é uma mais-valia para uma futura abordagem sobre a rede de combate ao desperdício alimentar.

Os resultados deste estudo permitem, também, afirmar que a constituição de uma rede de relações e parcerias locais, permite concretizar o objetivo de valorizar o desperdício alimentar enquanto potencialidade na luta contra a carência e insuficiência alimentar.

O compromisso da autarquia com o Movimento Zero Desperdício deverá ser o fio de condutor e mobilizador entre os parceiros, impulsionando o sucesso da rede de combate ao desperdício alimentar, ideia essa também reforçada por Reis, que considera que “o desenvolvimento local depende bastante da ação da autarquia” (1988, p. 139). A autarquia sairá, assim, fortalecida com a abordagem centrada nas parcerias, mobilizando as sinergias locais ao mesmo tempo que alcança o seu objetivo de aproveitamento dos excedentes alimentares com a finalidade exclusiva de facilitar e apoiar as famílias em insuficiência alimentar assumindo, deste modo, um papel de coordenação do desenvolvimento local integrado e sustentável e contribuindo para a promoção do bem-estar comum.

Esta sinergia terá um impacto positivo no território na medida em que incorpora os princípios do desenvolvimento local sustentável. Esta poderá ser a

abordagem territorial de combate ao desperdício alimentar enquanto instrumento potencializador de uma intervenção mais eficiente e eficaz e na procura de respostas territorializadas que respondam às especificidades locais de Almancil.

Reforçando as conclusões acima, sublinhamos que o combate ao desperdício alimentar possibilita que a freguesia de Almancil seja preconizadora dos princípios do desenvolvimento local sustentável. A participação do poder local em cooperação com a sociedade civil e o mercado viabiliza a constituição de parcerias através de uma nova dinâmica económica integrada. Os recursos endógenos são promovidos e valorizados, a melhoria da qualidade de vida, a equidade social, a redução da pegada ecológica e a base de ação local, induzem o contributo para a sustentabilidade local contribuindo assim para sustentabilidade global.

Em suma, podemos aferir que o desenvolvimento local sustentável é potenciado, na medida em que combater o desperdício alimentar, canalizando-o para famílias em carência alimentar, através da ação local e da construção de parcerias, constituem princípios intrínsecos dos seus pilares: económico, ambiental, social e institucional/político.

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV. (2015). Carta Não desperdice Nosso Futuro.pdf. Milão: DWOOF.
- Amaro, R. (2001). O conceito de desenvolvimento local no Quadro da Revisão do Conceito de Desenvolvimento. In AA.VV. (Ed.), *Desenvolver (des)envolvendo - Reflexões e pistas para o desenvolvimento local* (pp. 155–169). Messejana: ESDIME.
- Amaro, R. (2004). Desenvolvimento - um conceito ultrapassado ou em renovação? Da teoria à prática. *Cadernos de Estudos Africanos*, 35–70.
- Azevedo, R. (1993). Três elementos fundamentais no desenvolvimento local: os animadores locais, as redes de cooperação, o partenariado. In M. S. Costa & J. P. Neves (Eds.), *Autarquias locais e desenvolvimento* (pp. 205 – 216). Porto: Afrontamento.
- Baptista, P., Campos, I., Pires, I., & Vaz, S. (2012). *Do Campo ao Garfo - Desperdício alimentar em Portugal*.
- Barata, Ó. S. (1998). *Introdução às ciências sociais - Primeiro Volume* (9ª edição). Venda Nova: Bertrand Editora.
- Bell, J. (1997). *Como realizar um projecto de investigação* (1ª edição). Lisboa: Editora Gradiva.
- Boff, L. (1999). *Saber cuidar: ética do humano compaixão pelo tema*. Petropolis: Editora Vozes.
- Bogdan, R., & Biklen, S. (1994). *Investigação qualitativa em educação*. Porto: Porto Editora.
- Burgess, R. G. (1997). *A pesquisa de terreno - uma introdução*. (1ª edição, Ed.). Oeiras: Celta Editora.
- Carmo, H. D. a., & Ferreira, M. M. (2008). *Metodologia da investigação: Guia para auto-aprendizagem*. Universidade Aberta Portugal
- Carta de Aalborg Carta da Sustentabilidade das Cidades Europeias. (1996), 1–8.
- Carvalho, N. (2009). Desenvolvimento Local Sustentável - A Agenda 21 Local como instrumento de política priverligiado para a sua implementação. *Barlia nº5*, 79–94.
- Carvalho, N., Lisboa, M., & Roque, A. (2009). Novas formas de economjia e de desenvolvimento sustentável: as dinâmicas dos actores sociais. *Actas Do XV*

*Congresso Internacional Da Associação Portuguesa Para O Desenvolvimento Regiona*l, 500–531.

CIVITAS. (2000). Declaração de hanôver.

Costa, A. B. da. (2000). Depoimento. In J. M. Pinto & A. Dornelas (Eds.), *Pobreza, exclusão: horizontes de intervenção* (1ª ed., pp. 37–43). Imprensa Nacional Casa da Moeda.

Cupeto, C. A., & Guerra, M. H. (2001). Agenda 21 Local - estratégia de desenvolvimento e qualidade de vida. In *Seminário Desenvolvimento para a Sustentabilidade*. Leiria.

Custausson, J., Cederberg, C., & Soresson, U. (2011). *Global food losses and food waste*. Rome: FAO.

Dias, N., Sousa, V., & Arsénio, A. Diagnóstico , Rastreamento e Recomendações para a Redução do Desperdício Alimentar no Município de Loulé (2016).

Dias, N., Sousa, V., & Arsénio, A. (2016b). Relatório Global DWOFF. No Prelo.

Eco, U. (1998). *Como se faz uma tese em ciências sociais* (7ª edição). Porto: Editorial Presença.

Europeias, C. D. C. (2000). Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos, (1999), 3–10.

Fao. (2014). O Estado da Insegurança Alimentar n.

Ferreira, F. (2014). Educação, desenvolvimento local e associativismo cidadão. In J. Pereira, M. Lopes, & M. Maltéz (Eds.), *Animação Sociocultural - turismo, património e desenvolvimento local* (1ª edição). Chaves: Editora Intervenção.

Ferreira, I. F. (2014). Educação, desenvolvimento loval e associativismo cidadão. In J. D. L. Pereira, M. de S. Lopes, & M. A. Maltez (Eds.), *Animação sociocultural Turismo, Património, Cultura e Desenvolvimento local* (1ª edição, pp. 53–59). Chaves.

Firmino, C. (1986). A pesquisa de terreno em sociologia. In A. S. Silva & J. Pinto (Eds.), *Metodologias das ciências sociais* (8ª edição, pp. 130–148). Porto: Edições Afrontamento.

Fragoso, A. (2005). Desenvolvimento Participativo: uma sugestão de reformulação conceptual. *Revista Portuguesa de Educação*, 18(1), 23–51.

Garcia, M. P., & Ascensão, E. (2014). Desperdicio Alimentar. *Seta - Ficha de Atividades Nº 9*.

- Ghiglione, R., & Matalon, B. (1997). *O inquérito - Teoria e prática* (3ª edição). Oeiras: Celta Editora.
- Gómez, J., Freitas, O., & Callejas, G. (2007). *Educação e desenvolvimentos comunitário local - perspectivas pedagógicas e sociais da sustentabilidade*. Porto: Profedições.
- Governo Português. (2011). Memorando de entendimento sobre condicionalismos específicos de política económica - Memorando da Troika.
- Graça, P., & Gregório, J., M. (2012). Evolução da política alimentar e de nutrição em Portugal e as suas realações com o contexto internacional. *Revista SPCNA*, 18, 79–96.
- INDE. (1994). *Manual ACORDAR: manual metodológico do agente de desenvolvimento local* (Versão 1). INDE.
- Ine. (2007). *Classificação Portuguesa das Actividades Económicas —Revisão 3 (CAE—Rev. 3)*.
- Itarra, R. (1986). Trabalho de campo e observação participante em antropologia. In A. Silva & J. Pinto (Eds.), *Metodologias das ciências sociais* (8ª edição, pp. 149–163). Porto: Edições Afrontamento.
- Lopes, M. (2000). Pobreza, assintência e política social em Portugal nos sécs XIX e XX - perspectivas historiográficas. In *A Cidade e o Campo. Colectânea de estudos* (pp. 1–26). Coimbra: Centro de História da Sociedade e da Cultura.
- Loureiro, A. (2000). Pós modernos: uma nova abordagem do desenvolvimento. In *Economia e sociologia*, nº 69 (pp. 165–177).
- Mergulhão, L. (1997). Desenvolvimento e ruralidade: alguns aspectos sociológicos. In *Economia e sociologia*, nº 64 (pp. 143–156). Évora.
- Moreira, M. B. (2005). Globalização e contrato social: o caso da agricultura, 189–211.
- Parlamento Europeu, & Assembleia da República Portuguesa. (2005). Constituição da República Portuguesa. *Jornal Oficial Das Comunidades Europeias*, 1(35), 91. <http://doi.org/10.11117/22361766.35.01.01>
- Peretz, H. (2000). *Métodos em sociologia* (1ª edição). Braga: Debates, Editora Temas e.
- Quivy, R. (1998). *Manual de investigação em ciências sociais* (2ª edição). Lisboa: Grávida.

- Reigado, F. M. (2000). *Desenvolvimento e planeamento regional: uma abordagem sistémica*. Lisboa: Estampa.
- Reis, J. (1992). *Os espaços da indústria: a regulação económica e o desenvolvimento local em Portugal*. *Os espaços da indústria: a regulação económica e o desenvolvimento local em Portugal*. Porto: Edições Afrontamento.
- Reis, P. (2012). Desenvolvimento local: o binómio turismo / áreas rurais nas estratégias de desenvolvimento local. *Exedra*, nº6.
- Ruivo, F. (2002). *Poder local e exclusão social*. *Poder local e exclusão social*. Coimbra: Editora Quarteto.
- Sachs, W. (2000). *Dicionário do desenvolvimento. Guia para o conhecimento como poder*. (E. Vozes, Ed.).
- Santos, M. H. D. C. (1997). Governabilidade, Governança e Democracia: Criação de Capacidade Governativa e Relações Executivo-Legislativo no Brasil Pós-Constituinte. *Dados*, 40(3), 29–48. <http://doi.org/10.1590/S0011-52581997000300003>
- Secretário de Estado da Alimentação e da Investigação Agroalimentar. (2014). *Prevenir Desperdício Alimentar: Um Compromisso de Todos!*
- Sen, A. (1998). *A pobreza e fomes: um ensaio sobre direitos e privações*. Lisboa: Terramar.
- Silva, F. N. da, Magalhães, F., Carter, N., Castelo, S., & Silvestre, M. (1999). A Agenda Local 21 e os Municípios Portugueses: um casamento difícil. *Revista Sociedade E Território*, Nº 29, 117–127.
- Silva, G. (2004). *Alborg + 10 Inspirando o Futuro*, 1–6.
- Silva, L. (2005). *Consumo sustentável - manual de educação*. (M. do M. Ambiente, Ed.). Brasília: Ministério do Meio Ambiente.
- Teixeira, J. (2004). Parcerias locais: a sua génese e as suas práticas. *Economia E Sociologia*, Nº 78, 149–160.
- The Milan Charter (Brazilian Portuguese Version)*. (2015).
- Vala, J. (1986). A análise de conteúdo. In A. Silva & J. Pinto (Eds.), *Metodologias das ciências sociais* (8ª edição). Porto: Edições Afrontamento.
- Veiga, J. (2005). *Território e desenvolvimento local* (1ª edição). Oeiras: Editora Celta.

Viegas, J. (2004). Implicações democráticas das associações voluntárias - o caso português numa perspectiva europeia. *Sociologia, Problemas E Práticas* Nº 24, 33–50.

W.C.E.D. (1987). Rumo ao Desenvolvimento Sustentável. In *O nosso futuro comum* (pp. 54–80). W. C. E. D.

ANEXOS

ANEXO 1 – INQUÉRITO POR QUESTIONÁRIO

I – Identificação do estabelecimento

1 - Nome do estabelecimento

2 - Morada

3 - Contacto

4 - Responsável

5 - Período de funcionamento: (Assinale com um X a(s) opção(s) que se aplicam ao estabelecimento)

5.1 - Sazonal:

5.1.1 - Verão__ Indicar meses

5.1.2 - Inverno__ Indicar meses

5.2 - Aberto todo o ano

5.3 - Outro__ Qual?_____

6 - Tipo de estabelecimento: (Assinale com um X a(s) opção(s) que se aplicam ao estabelecimento)

6.1 - Restaurante__

6.2 - Café / Snack Bar__

6.3 - Pastelaria__

6.4 - Cantina:__

6.5 - Outro__ Qual:

II- Identificação do excedente

7 - Ao encerramento diário do estabelecimento possui excedente alimentar? (Assinale com um X a(s) opção(s) que se aplicam ao estabelecimento)

7.1 – Sim

7.1.1 – Todos os dias_____

7.1.2 – Na maior parte dos dias da semana__

7.1.3 – Pontualmente__

7.2 - Não__

(caso a resposta seja negativa, passe para a parte III)

8 - Que tipo de excedente? (Assinale com um X a(s) opção(s) que se aplicam ao estabelecimento)

8.1 - Pão__

8.2 - Fruta__

8.3 - Refeições prontas__

8.4 - Sopa__

8.5 - Outro

9 - Qual o destino dos alimentos que sobram? (Assinale com um X a(s) opção(s) que se aplicam ao estabelecimento)

9.1 - Consumo interno__

9.2. Lixo__

9.3. Alimentação de animais__

9.4 - Doação__

9.4.1 - Em caso de doação, a que instituições?

9.5. Outro__ Qual?_____

Vire a página por favor

III Parceria futura em rede de combate ao desperdício alimentar na freguesia de Almancil

10 - Estaria interessado em doar os excedentes alimentares a instituições sociais da freguesia de Almancil?

10.1 - Sim__

10.2 - Não__

(Caso a resposta seja negativa, dê por concluído o inquérito)

11 - A doação dos alimentos excedentes seria realizada de que modo? (Assinale com um X a(s) opção(s) que se aplicam ao estabelecimento)

11.1 - Entregue pelo estabelecimento a instituição social a designar__

11.2 - Recolhida no estabelecimento por instituição social a designar__

11.3.1 - No caso de recolha no estabelecimento, qual o melhor horário para a recolha no seu estabelecimento

11.3.1.1 - Período da manhã:_____ (Indicar melhor horário)

11.3.1.2. - Período da tarde:_____ (Indicar melhor horário)

11.3.1.3 - Período da noite:_____ (Indicar melhor horário)

Comentários / Observações:

ANEXO 2 – ENTREVISTA SEMI ESTRUTURADA

A – Legitimação da entrevista

B – Construção do memorial da instituição

1 - Historial da instituição:

- 1.1 – Nome da instituição
- 1.2 - Morada
- 1.3 – Contacto
- 1.4 – Responsável
- 1.5 – Qual a natureza jurídica da instituição?
- 1.6 – Quais os objetivos desta instituição?
- 1.7 – Qual a vossa área geográfica de intervenção?

C – Caracterização da área de intervenção e Apoio Social

2 – Caracterização apoio familiar

2.1 O apoio alimentar que oferecem abrange quantas:

Famílias?

Pessoas?

Crianças?

Idosos?

Sem abrigo?

2.2 – Os apoios em espécie alimentar são fornecidos de que modo?

2.3 – Quais as maiores dificuldades na prestação deste apoio?

2.4 - Existe lista de espera para apoio alimentar?

2.6 - Após receberem o pedido de ajuda encaminham para outras respostas sociais?
Como é feito esse encaminhamento?

2.7 - Como são as práticas de atribuição de apoio alimentar?

2.8 - Aceitam sempre pedidos encaminhados por outras instituições? Porque?

2.9 - Quais os fatores determinantes para a atribuição de apoio familiar?

2.10 - Quais as razões para a recusa de apoio alimentar?

2.11 – Face ao ano passado, este ano como está a ser as quantidades de doações por parte das fontes de alimentos?

2.12 – Quantas fontes de alimentos têm? Todas da freguesia? De onde são provenientes?

2.13 – Como é prestado o apoio familiar às famílias?

2.14 - Possui transporte de frio?

2.15 – Possui equipamentos de preservação e conservação de alimentos? Quantos?

2.16 - Quais as razões para a procura de alimentos?

2.17 - Qual a periodicidade de apoio alimentar aos beneficiários?

2.18 – Que dificuldades têm sentido e como as têm superado?

3 - Identificação dos recursos da instituição:

3.1 – Como adquiriram o espaço da instituição?

3.2 – Que tipo de efetivos profissionais e voluntários possui?

3.3 – Com que instituições (públicas ou privadas) é que estabelecem acordos ou parcerias o âmbito do apoio familiar?

3.4 – Como são estabelecidas essas parcerias?

ANEXO 3 – TRANSCRIÇÃO DE PARTE DAS ENTREVISTAS

1 – Caraterização Instituição	
Entrevista n°	Natureza
E1	Religiosa
E2	Instituição Particular de Solidariedade Social
E3	Instituição Particular de Solidariedade Social
Entrevista n°	Objetivos
E1	Ajudar a quem tem falta
E2	Combate desperdício alimentar e a fome, envolvendo a comunidade
E3	Colmatar carências sociais na freguesia através de um conjunto de valências sociais e promover atividades culturais, desportivas e didáticas
Entrevista n°	Área geográfica abrangente
E1	Toda a paróquia: Arneiro, Quinta do Lago, Esteval, S. João da Venda, Vale de Éguas
E2	Freguesia de Almancil
E3	Freguesia de Almancil
2 – Caraterização Apoio Familiar	
Entrevista n°	Beneficiários
E1	158 Pessoas (63 famílias, maioria idosos e 46 crianças)
E2	43 Pessoas (22 famílias, o crianças, 1 idoso e 2 sem abrigo)
E3	Alimentar cerca de 40 famílias
Entrevista n°	Modo de fornecimento do apoio
E1	Cabazes de alimentos comprados e doados pelo Banco Alimentar, pão e bolos
E2	Doamos comida resgatada já confeccionada, pão, bolos e por vezes fruta e legumes
E3	Alimentação confeccionada e cabazes de alimentos
Entrevista n°	Dificuldades na prestação serviços
E1	Reduzido número de voluntárias. Idade e saúde das mesmas
E2	O espaço físico onde se encontra o Centro de operações é diminuto
E3	Nenhumas. Capacidade, instalações, doações suficientes. A redoar
Entrevista n°	Existência de lista de espera
E1	Não
E2	Não
E3	Não
Entrevista n°	Encaminhamento para outras respostas sociais
E1	Sim, quando mudam de morada
E2	Sim
E3	Sim

Entrevista n°	Práticas de atribuição de Apoio Social
E1	Rendimento, verificação da habitação, pessoas idosas ou com muitos filhos
E2	Encaminhamento da assistente social, rendimentos, agregado familiar
E3	Rendimentos, agregado familiar
Entrevista n°	Encaminhamento de outras respostas sociais
E1	Se for para beneficiários da zona de operação
E2	Sim, para a Junta de Freguesia ou assistente social da Camara Municipal
E3	Sim, de outras instituições
Entrevista n°	Práticas de atribuição de Apoio Social
E1	Rendimento, verificação da habitação, pessoas idosas ou com muitos filhos
E2	Encaminhamento da assistente social, rendimentos, agregado familiar
E3	Rendimentos, agregado familiar, condição económica
Entrevista n°	Fatores recusa apoio
E1	"Quando vemos que a pessoa não quer trabalhar " Existência de rendimento suficiente
E2	Rendimentos suficientes, má conduta nas instalações
E3	Comportamentos anti sociais e má utilização das doações (por exemplo o de um beneficiário que trocava a embalagens de leite por garrafas de vinho)
Entrevista n°	Comparação face ano anterior (doações por fontes de alimentos)
E1	Doações do banco alimentar dependem do número de famílias, o Wolf Charity paga o que nos falta
E2	Mais doações e maior número de fontes de alimentos
E3	Mais doações
Entrevista n°	Caraterização das Fontes de Alimentos
E1	Refood Almancil, ASCA, Banco Alimentar e Charity Golf
E2	Restaurantes, padarias, pastelarias e snack bar da freguesia e algumas fora da freguesia
E3	4 Doadores institucionais com atividade na freguesia e de fora e doadores pontuais
Entrevista n°	Prestação Apoio familiar
E1	Doação de cabazes, pagamento de despesas básicas e vestuário
E2	Comida confeccionada resgatada
E3	Cantina social, refeitório, banco de roupa e calçado
Entrevista n°	Outros Recursos
E1	Carrinha (não refrigerada), 2 arcas congeladoras e 1 frigorífico
E2	Não possui transporte institucional. Têm um frigorífico doméstico
E3	Carrinha climatizada, Camaras de congelação e de refrigeração

Entrevista n°	Razão para procura de Apoio Social
E1	Desemprego, elevado número de filhos, velhice
E2	Dificuldades financeiras: desemprego e precárias condições laborais
E3	Emprego sazonal (desemprego)
Entrevista n°	Periodicidade Apoio familiar
E1	Cabaz de alimentos 1 vez por mês, 1 vez semana fruta, legumes, pão e bolos
E2	Diária (menos aos fim de semana)
E3	Alimentação confeccionada diária e cabazes mensais
Entrevista n°	Dificuldades e formas de superação
E1	Menos donativos monetários e poucas voluntárias
E2	Falta de voluntários, espaço pequeno. Aguardam votação do Orçamento Participativo
E3	
Entrevista n°	Espaço
E1	Cedido pelo antigo pároco
E2	Contentor doado anonimamente Apoio da Junta de Freguesia
E3	Próprio, com perspetivas de alargamento
Entrevista n°	Recursos Humanos
E1	8 Voluntárias (a mais nova tem 60 anos)
E2	Voluntários
E3	51 Efetivos
Entrevista n°	Acordos e Parcerias
E1	ASCA doa pão e algumas comidas, tal como a ReFood e o Banco alimentar com frutas, legumes e secos. A Wolf Charity financia alguns cabazes alimentares
E2	Junta de Freguesia e empresas e comerciantes locais
E3	Segurança Social, Banco Alimentar