

ECONOMIA CIRCULAR

**Jerónimo
Martins**

CASO DE ESTUDO ECONOMIA CIRCULAR

Combate ao Desperdício
Alimentar

16.11.2020

CARACTERIZAÇÃO EMPRESA E PROJETO

Jerónimo Martins

Jerónimo Martins é um grupo de Distribuição Alimentar e Retalho Especializado com mais de 225 anos de história, estando presente em Portugal, Polónia e Colômbia.

Temos o compromisso de democratizar o acesso a soluções alimentares de qualidade, através das nossas mais de 4.400 lojas, onde ligamos diariamente 5 milhões de consumidores a uma mesma paixão: a alimentação.

Área temática do Caso de Estudo

Economia Circular

Título do Caso de Estudo

Combate ao Desperdício Alimentar

Local de execução

Portugal, Polónia e Colômbia

Duração de execução

2014 – *Ongoing*

Equipa envolvida

Direções de Operações (Polónia, Portugal e Colômbia), Financeiras (Polónia, Portugal e Colômbia), Corporativa de Ambiente e de Comunicação e Responsabilidade Corporativas.

Parcerias na execução

Fornecedores e produtores de legumes;
Instituições particulares de solidariedade social.

Data de publicação

Novembro de 2020

ENQUADRAMENTO SOBRE A ÁREA TEMÁTICA SELECIONADA

Todos os anos são desperdiçados 1,3 mil milhões de toneladas de alimentos em todo o mundo, o que equivale a um terço de todos os alimentos produzidos, de acordo com a Organização das

Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. O problema torna-se ainda mais injustificável quando se constata que cerca de 820 milhões de pessoas apresentam sinais de subnutrição. Na Europa, estima-se que sejam desperdiçados cerca de 180 kg de alimentos *per capita* a cada ano, o que significa que 90 milhões de toneladas de alimentos vão para o lixo.

Para além das consequências mais imediatas, relacionadas com a fome e a pobreza, o tema do desperdício alimentar contribui igualmente para o aumento das emissões globais de carbono, sendo o setor agroalimentar responsável por um quarto destas. Tudo isto torna premente a adoção de medidas efetivas, globais e transversais a vários setores como resposta a este problema. Com os desafios originados pelas alterações climáticas e os consequentes efeitos negativos nos ecossistemas, o tema do desperdício alimentar tem despertado a atenção de governos, organizações ambientais e sociais, universidades, centros de investigação e empresas.



PROBLEMA: IDENTIFICAÇÃO E SUA RELEVÂNCIA PARA A EMPRESA

O Grupo acredita que tem uma responsabilidade acrescida no combate ao desperdício alimentar, através da melhoria dos seus processos, da aposta em produção primária responsável e do trabalho de parceria com fornecedores, colaboradores e instituições de solidariedade.

Envolvendo e cooperando com todos os agentes da cadeia de valor, o Grupo procura há vários anos

contribuir para reduzir o desperdício alimentar nas suas cadeias de abastecimento e, simultaneamente, ir ao encontro das metas da Organização das Nações Unidas, tais como o combate à fome e desigualdade, a promoção da segurança alimentar e da nutrição e as sinergias positivas com o capital natural de que dependemos: o respeito e gestão eficiente da biodiversidade terrestre e marinha e o combate às alterações climáticas. Em linha com o Objetivo de Consumo e Produção Responsável 12.3, Jerónimo Martins assumiu o compromisso de reduzir o desperdício alimentar associado à sua atividade para metade até 2030.

RESOLUÇÃO: AÇÕES, ETAPAS, PARCERIAS

Para isso, o Grupo desenvolveu uma estratégia integrada de combate ao desperdício, desde a origem até ao consumidor final.

Os alimentos não-calibrados, que anteriormente tinham pouco ou nenhum valor económico para os produtores, passaram a ser incorporados na sua cadeia de valor sob diferentes formas:

- Integração de vegetais não calibrados nas unidades de transformação do Grupo que produzem sopas para os restaurantes Pingo Doce e para *take-away*, reduzindo o custo desses ingredientes e continuando a proporcionar aos consumidores artigos a preços competitivos;
- Disponibilização de uma gama de vegetais não calibrados no sortido das lojas *Cash and Carry* Recheio, gerando mais valias para fornecedores e clientes do setor HoReCa;
- Para os consumidores com pouco tempo para confeccionar as suas refeições, a 4ª gama das marcas Pingo Doce e Recheio (vegetais lavados e cortados para saladas e sopas) integra também estas matérias-primas;
- Na Jerónimo Martins Agro-Alimentar aproveitamos estes produtos “feios” para a alimentação do gado bovino.

Estas ações têm permitido que os alimentos que outrora eram abandonados nos campos agrícolas e desperdiçados, passem a ser recolhidos, como todos os outros, originando menos desperdício e, com isso, menores emissões de gases com efeito de estufa.

Também através do investimento na eficiência das suas operações (por exemplo, através do estabelecimento de Centros de Distribuição mais

próximos das lojas), o Grupo encurta os tempos de entrega e garante a frescura dos seus produtos, reduzindo potenciais quebras associadas ao processo logístico.

Já em loja, o Grupo promove a compra de produtos que se aproximam do término do seu prazo de validade, facilmente identificáveis por parte dos consumidores através de uma etiqueta de cor laranja, a preços mais reduzidos, contribuindo para reduzir o desperdício.

Ao mesmo tempo, investem na formação dos colaboradores em procedimentos de segurança alimentar, essenciais para assegurar o encaminhamento de alimentos aptos para consumo a centenas de instituições, que chegam a milhares de pessoas em situações de extrema vulnerabilidade em todo o país.

PRINCIPAIS DESAFIOS

- Gerir as disponibilidades da cadeia de abastecimento, face às necessidades e expectativas dos consumidores;
- Sensibilizar os consumidores para um papel ativo na redução do desperdício alimentar:
 - Adquirir produtos em *markdown* é uma oportunidade para reduzir o desperdício de alimentos e poupar dinheiro;
 - Conhecer as diferenças entre “consumir de preferência até...” e “consumir até...” evita que muitos alimentos sejam rejeitados em casa;
 - Planear e organizar as compras, despensa e frigorífico/congelador contribui para reduzir o desperdício de alimentos;
 - (Re)aproveitar alimentos através, por exemplo, de receitas criativas;
- Identificar instituições de solidariedade próximas das lojas e com capacidade logística para recolha de alimentos.

RESULTADOS

Os resultados e impactes gerados demonstram que uma abordagem de combate ao desperdício alimentar que seja transversal a toda a cadeia de valor é mais significativa do que ações isoladas.

Ao comprar fruta e vegetais não-calibrados que anteriormente eram abandonados nos campos, o Grupo Jerónimo Martins contribui para a maximização da produção a montante das operações, por via da redução do desperdício de matérias-primas aptas para consumo e, conseqüentemente, para a criação de oportunidades de negócio. Ao mesmo tempo, garante que estes produtos, cujo perfil nutricional é igual aos outros, são integrados na cadeia de valor, chegando à mesa dos consumidores.

Também a venda a preços mais reduzidos de produtos que se estão a aproximar do fim do prazo de validade e as doações de excedentes alimentares permitem combater o desperdício alimentar em todas as frentes, refletindo os princípios de uma economia circular e transversal a toda a cadeia de valor.

Destacamos os seguintes resultados:

- Quantidade de fruta e vegetais “feios” aproveitados:
 - Entre 2015 e 2019, colocámos no mercado mais de 64.000 toneladas de fruta e vegetais “feios”;
 - Em 2019, foram incorporadas na ração animal mais de 9.000 toneladas de subprodutos e vegetais, três vezes mais do que em 2018, totalizando em dois anos mais de 12.000 toneladas dessas matérias-primas;
- Vendas em *markdown*: estima-se que cerca de 1.500 toneladas de alimentos sejam vendidas por ano no âmbito desta iniciativa. No final de 2020 serão quantificados os valores totais;
- Horas de formação: em 2019, foram ministradas mais de 110.000 horas de formação em higiene e segurança alimentar a mais de 32.000 colaboradores. Em seis anos, a formação ascende a mais de 600.000 horas;

- Quantidade de alimentos doados: em 2019, mais de 15.600 toneladas de alimentos foram doadas a 1.000 instituições de solidariedade que os distribuíram por pessoas provenientes de contextos vulneráveis. Em cinco anos (2015-2019), quase 58.000 toneladas de géneros alimentares foram doadas em ações de apoio às comunidades envolventes;
- Destinos dos alimentos desperdiçados: em 2019, os alimentos que acabaram em desperdício proveniente das nossas operações tiveram como destinos a ração animal e o processamento biológico (15,7%); a digestão anaeróbia, compostagem e combustão controlada (58,6%); e os sistemas de aterro, incineração e tratamento de esgotos (25,7%).

RECOMENDAÇÕES

- Cooperar com a cadeia de abastecimento para reduzir o desperdício alimentar no setor primário e demais elos da cadeia de valor;
- Informar os consumidores para a adoção de práticas contra o desperdício alimentar nas compras e em casa;
- Envolver mais instituições de solidariedade para que os alimentos possam ser distribuídos por pessoas em situação de vulnerabilidade.

SABER MAIS

- <https://www.jeronimomartins.com/pt/responsabilidade/desperdicio-alimentar/>
- <https://www.jeronimomartins.com/pt/responsabilidade/respeitar-o-ambiente/gestao-de-residuos/>
- <https://www.pingodoce.pt/pingodoce-institucional/noticias/combater-o-desperdicio-alimentar/>