



CIDADES SUSTENTÁVEIS



CASO DE ESTUDO
CIDADES SUSTENTÁVEIS

O Ciclo do Alimento |
Estratégia Circular de
Prevenção de Biorresíduos

12.07.2021

CARACTERIZAÇÃO EMPRESA E PROJETO

LIPOR

A Lipor é a entidade responsável pela gestão, valorização e tratamento dos resíduos urbanos produzidos pelos Municípios associados: Espinho, Gondomar, Maia, Matosinhos, Porto, Póvoa de Varzim, Valongo e Vila do Conde. Trata anualmente cerca de 500 mil toneladas de resíduos urbanos produzidos por 1 milhão de habitantes. Ao assumir de forma clara que a gestão de resíduos é realizada na ótica do recurso, a LIPOR firma todos os esforços na sua valorização mais adequada, abordagem esta que tem por base a projeção de um modelo circular de negócios, e é sustentada por projetos demonstrativos das práticas circulares de suporte. A atuação da Organização permite consolidar um posicionamento que se preconiza pela criação de valor no ciclo produtivo, caracterizado pela reintrodução do “resíduo” como “recurso” na cadeia de valor.

Área temática do Caso de Estudo

Cidades Sustentáveis

Título do Caso de Estudo

O Ciclo do Alimento | Estratégia Circular de Prevenção de Biorresíduos

Local de execução

8 Municípios Associados (Espinho, Gondomar, Maia, Matosinhos, Porto, Póvoa de Varzim, Valongo e Vila do Conde)

Duração de execução

2003 – atualidade

Equipa envolvida

Unidade de Educação e Formação Ambiental

Parcerias na execução

Investimento integrado no Plano de Comunicação e Educação Ambiental da Lipor e na Estratégia de prevenção e valorização de biorresíduos da Lipor

Data de publicação

2003



ENQUADRAMENTO SOBRE A ÁREA TEMÁTICA SELECIONADA

As cidades são tecidos complexos que merecem especial atenção no contexto da Sustentabilidade, quer pelos desafios inerentes ao desenvolvimento urbano, quer pelas oportunidades para a inovação e redução desses mesmos impactes. Na sua área geográfica de influência, a LIPOR já há mais de 15 anos, tem vindo a promover uma abordagem integrada, para impulsionar a criação de Cidades Sustentáveis, envolvendo os vários stakeholders do ecossistema urbano.

Sustentada nos modernos conceitos de gestão de RU que preconizam a adoção de sistemas integrados e circulares e a minimização da deposição de resíduos em Aterro (da Prevenção à Eliminação), a Lipor desenvolveu uma estratégia de prevenção de Biorresíduos voltada para a agricultura urbana, alimentação sustentável e o tratamento local (compostagem caseira e comunitária). Com esta abordagem, a Lipor e os seus Municípios pretendem criar cidades mais resilientes e promover novos estilos de vida para os cidadãos urbanos, devolvendo a terra à população e incentivando à produção local de alimentos para seu autoconsumo.

Pretende-se potenciar sinergias, trabalho em parceria e o apoio mútuo para o desenvolvimento de um ambiente positivo, onde o cidadão é a peça chave para a mudança de paradigma: produzir, consumir e reciclar, criando uma tendência.

PROBLEMA: IDENTIFICAÇÃO E SUA RELEVÂNCIA PARA A EMPRESA

Nos últimos anos tem-se vindo a assistir a uma preocupação crescente pela procura por hábitos e estilos de vida mais sustentáveis em meio urbano, associado à problemática das alterações climáticas. Isto representa o momento para impulsionar uma mudança de atitude e comportamento do cidadão, enquanto tendência e /ou lifestyle.

Nas cidades, as pessoas tendem a esquecer velhos hábitos e a adotar soluções confortáveis e mais práticas, adaptadas ao ritmo de vida acelerado. O ambiente também sofre com esta aceleração da vida e todos os dias cerca de 40% dos resíduos urbanos são constituídos por biorresíduos que são desperdiçados e enviados para os sistemas de gestão de resíduos.

A LIPOR encara as cidades como promotores de inovação e também de redução dos impactes ambientais e sociais inerentes ao próprio desenvolvimento urbano. Neste sentido, a LIPOR desenvolveu uma Estratégia Circular de Prevenção de Biorresíduos, com foco no alimento e no seu ciclo, em estreito alinhamento com o seu compromisso para com a sustentabilidade e assentando em quatro eixos fundamentais:

Ambiental: Disseminar a prática da agricultura sustentável e a adição de composto, reduzindo a erosão e a contaminação dos solos e dos lençóis freáticos, promovendo a biodiversidade; e produzindo alimentos de qualidade; Promover o consumo sustentável e a redução do desperdício alimentar; e Promover a valorização local dos biorresíduos através da compostagem caseira e/ou comunitária.

Social: Promover o espírito de comunidade e de partilha; melhorar a qualidade de vida e o bem-estar social das populações/cidades; o regressar às origens e combater a solidão;

Económico: Criar um impacto positivo no orçamento familiar, sendo um complemento ao mesmo;

Saúde: Fomentar o consumo de produtos sustentáveis, com vista a uma alimentação diversa; combater o sedentarismo e contribuir para o bem-estar físico e o equilíbrio emocional/mental da população.

RESOLUÇÃO: AÇÕES, ETAPAS, PARCERIAS

A Estratégia Circular de Prevenção de Biorresíduos tem como foco o ciclo do alimento desde a produção até à valorização, passando pelo consumo sustentável. Pretende-se uma ação integrada que aborde o alimento como um todo, fechando o ciclo da matéria orgânica, criando um encadeamento das atitudes e seus impactes, envolvendo o cidadão e os projetos e iniciativas que trabalham esta temática.

Desta forma, dividimos a atuação em 3 grandes áreas, suportadas por diferentes projetos:

1. Agricultura sustentável: Projeto Horta à Porta;
2. Alimentar sem Desperdiçar: Projeto Dose Certa e Projeto Embrulha.;
3. (Vermi)Compostagem: Projeto Terra à Terra.

ÁREA 1: Agricultura Sustentável

O Projeto Horta-à-Porta, em vigor desde 2003, propõe-se a criar uma rede de hortas urbanas comunitárias assente em práticas agrícolas sustentáveis. Tem por base o estabelecimento de parcerias com stakeholders locais, como as Câmaras Municipais, Juntas de Freguesia, Empresas e Associações, com vista à criação e/ou reconversão de áreas para o incremento da produção alimentar local na Região do Grande Porto.

Este projeto destina-se à população dos 8 Municípios interessada quer na prática da agricultura sustentável, quer em adquirir comportamentos e atitudes mais conscientes.

Para tal, é necessário: identificar os espaços, em articulação com o Parceiro; realizar análises ao solo e água para verificar a viabilidade do mesmo e a assegurar a segurança alimentar; formar os hortelãos urbanos na área da compostagem e agricultura biológica. Os futuros hortelãos recebem um talhão,

com aproximadamente 25m², tendo por base a premissa da sustentabilidade, da partilha, do espírito comunitário dos participantes e da produção local e sazonal de alimentos!

ÁREA 2: Alimentar sem desperdiçar

A alimentação é a base da sobrevivência do ser humano! Adoramos comer, mas por vezes compramos, consumimos em demasia e desperdiçamos alimentos. Este trata-se de um problema real, quer nacional, quer internacional, que se encontra na ordem do dia e que requer medidas e ações a todos os níveis (económico, saúde, social e ambiental). Assim, em matéria de prevenção, o desperdício de alimentos, com o consequente desperdício de recursos e de produção desmesurada de resíduos alimentares, assume um papel preponderante de atuação.

Dar valor aos alimentos pode assumir várias formas: compreender e alterar os comportamentos ao nível das famílias (planeamento de refeições e uso de sobras); atuar nas práticas dos restaurantes (procura versus oferta); coordenar uma rede de redistribuição de excedentes alimentares para atender às necessidades da comunidade; e identificar negócios como forma de prolongar o tempo de vida do alimento.

Assim, o Dose Certa tem foco nos restaurantes e cantinas, e pretende acompanhar o “percurso” do desperdício alimentar e respetivos resíduos, com a sua medição (compra confeção/preparação das refeições, sobras do prato do cliente e o resíduo), atuando ao nível de cada realidade com vista à sua redução, à promoção de uma alimentação sustentável (em parceria com a Associação Portuguesa de Nutrição) e à mudança de comportamentos. A máxima deste projeto é envolver as equipas na identificação e na resolução do problema, segundo o princípio de quando as pessoas sabem mais também contribuem mais.

O Embrulha. visa prolongar o tempo de alimentos na restauração, envolvendo o consumidor, assim, direcionado aos restaurantes com serviço, maioritariamente, à travessa, surge o Embrulha.. Este

consiste em disponibilizar embalagens biodegradáveis fomentando o comportamento de levar para casa os excedentes alimentares da própria refeição. “Quem não come tudo” ... “Embrulha.”. Tem associado um sistema de medição e reporte do impacto com indicadores fundamentais para a sua continuidade! A mudança de comportamento já é efetiva e o consumidor já não tem restrições nem constrangimentos culturais para pedir para levar para casa os alimentos que não consumiu na sua refeição.

ÁREA 3: (Vermi)Compostagem

É importante ter presente que, independentemente dos esforços acima mencionados, existe uma parte dos alimentos, fração não consumível, que inevitavelmente irá ser descartada, pelo que é importante ter respostas locais para a sua valorização. Assim, através do Projeto Terra à Terra - compostagem caseira, comunitária e vermicompostagem, a Lipor investe na valorização local dos Biorresíduos, adaptando as soluções às necessidades dos possíveis interessados.

Estas soluções de valorização local visam envolver o cidadão, enquanto produtor de resíduos, na resolução do problema. Através da formação e da oferta do equipamento estão reunidas as condições para que os participantes possam levar a cabo a reciclagem dos seus biorresíduos, seja na sua habitação seja em espaços partilhados.

Importante salientar que o acompanhamento e monitorização, contemplada em cada um dos projetos acima mencionados, são cruciais para o bom desenvolvimento dos mesmos, e para o envolvimento e compromisso do cidadão.

PRINCIPAIS DESAFIOS

É nas cidades que se concentra o maior número de habitantes e em que, conseqüentemente, se concentra o produto final dos nossos sistemas alimentares. Também por isso, as cidades são centros fundamentais e que podem ter um papel preponderante em preocupações atuais como a segurança alimentar e a sustentabilidade. Isto é cada

vez mais reconhecido pelas próprias cidades, como tem vindo a ser demonstrado pelas várias iniciativas que estão a ser dinamizadas, como a adesão às redes de alimentos e às agendas internacionais das cidades sobre alimentação e sobre as alterações climáticas.

Os Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável (ODS) vieram reforçar a importância das questões relacionadas com a segurança alimentar e a nutrição que estão agora no centro da sustentabilidade urbana e territorial. Em matéria ambiental, social e económica, a circularidade das cidades, passa pela produção local dos alimentos e pela qualidade nutricional que eles representam, bem como a tendência de lifestyle que tudo isto representa. Assim, as cidades, tipicamente caracterizadas por áreas urbanas e periurbanas têm um papel central na continuidade da mudança de paradigma que se pretende pela proximidade, conhecimento e sinergias que detêm. A inclusão, a preservação e a promoção de espaços produtivos ou combinados (cultivo de alimentos com outros usos da terra), tem de ocupar um lugar específico na agenda estratégica das cidades, não só enquanto forma de promover redes alimentares locais e sustentáveis, mas também pode ajudar a mitigar o chamado efeito Urban Heat Island contribuindo assim para a sustentabilidade global.

RESULTADOS

A junho de 2021, na área de influência da Lipor, alcançaram-se os seguintes resultados (acumulados):

Agricultura Sustentável:

- 55 Hortas Urbanas comunitárias;
- 1 822 famílias a cultivar;
- 126 297,92 m² de área de cultivo em modo de agricultura sustentável e compostagem caseira

Alimentar sem Desperdiçar

- 51 restaurantes/cantinas reconhecidos pelo Dose Certa;
- 154 restaurantes e 54 toneladas de alimentos aproveitados com o Embrulha

(Vermi)Compostagem:

- 14 500 famílias a compostar;
- 17 espaços de compostagem comunitária
- 16 249 compostores caseiros e 65 compostores comunitários;
- 6 525 t/ano de biorresíduos valorizadas localmente (400kg/C/ano)

RECOMENDAÇÕES

- Apostar em soluções integradas com vista a atuar nas várias vertentes associada ao alimento e à mudança de comportamento e políticas.
- Integrar a agricultura urbana nos planos de desenvolvimento da cidade e nas políticas e programas setoriais (alterações climáticas, desenvolvimento social e económico, saúde e segurança alimentar, entre outros);
- Promover a agricultura urbana, a agricultura local ou o desenvolvimento de novos sistemas de produção alimentar;
- Apostar em modelos distintos de hortas urbanas, respondendo às restrições urbanísticas, criando espaços produtivos em formatos e locais não padronizados;
- Consciencializar o cidadão para o valor do alimento, dotando-o de conhecimento que induzam a mudança de comportamento, com vista a um consumo mais consciente;
- Apostar em soluções locais de valorização de biorresíduos, adaptadas a diferentes realidades, como alternativa e/ou às soluções de valorização centralizadas.

SABER MAIS

- <https://www.lipor.pt/pt/sensibilizar/hortas-urbanas/https-www-lipor-pt-pt-sensibilizar-hortas-urbanas-o-projeto-de-hortas-urbanas/>
- <https://www.lipor.pt/pt/sensibilizar/100-desperdicio/https-www-lipor-pt-pt-sensibilizar-100-desperdicio-desperdicio-alimentar/>
- <https://www.lipor.pt/pt/sensibilizar/https-www-lipor-pt-pt-sensibilizar-compostagem-caseira-e-comunitaria-a-compostagem-2/a-compostagem-2/>