

ECONOMIA CIRCULAR

**Jerónimo
Martins**

**CASO DE ESTUDO
ECONOMIA
CIRCULAR**

**Combate ao Desperdício
Alimentar**

15.09.2021

CARACTERIZAÇÃO EMPRESA E PROJETO

Jerónimo Martins

Com mais de 225 anos de história, somos um Grupo de Distribuição Alimentar e Retalho Especializado presente em Portugal, Polónia e Colômbia.

Procuramos democratizar o acesso a soluções alimentares de qualidade junto dos mais de quatro milhões de consumidores que visitam as nossas mais de 4.400 lojas todos os dias.

Economia Circular, Biodiversidade, Cidades Sustentáveis

Combate ao Desperdício Alimentar

Portugal, Polónia e Colômbia

Duração de execução

2014 - *Ongoing*

Equipa envolvida

Direcções 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

Setembro de 2021

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 sector agroalimentar responsável por um quarto destas. Tudo isto torna premente a adopção de medidas efectivas, globais e transversais a vários sectores 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 das 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, à promoção da segurança alimentar e da nutrição e às 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 Objectivo de Consumo e Produção Responsável 12.3, Jerónimo Martins assumiu o compromisso de reduzir o desperdício alimentar associado à sua actividade 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 sector HoReCa;
- Para os consumidores com pouco tempo para confeccionarem 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 acções 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, investimos 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 acções isoladas.

Ao comprar fruta e vegetais não calibrados que anteriormente eram abandonados nos campos, 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, reflectindo 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 2020, colocámos no mercado mais de 79.300 toneladas de fruta e vegetais “feios”;
 - Em 2020, foram incorporadas na alimentação animal cerca de 10.800 toneladas de subprodutos e vegetais, 20% mais do que em 2019, totalizando em três anos cerca de 22.900 toneladas dessas matérias-primas;
- **Vendas em *markdown*:** em 2020, foram vendidas 4.700 toneladas de alimentos no âmbito desta iniciativa.;
- **Horas de formação:** em 2020, foram ministradas mais de 108.000 horas de formação em higiene e segurança alimentar a mais de 35.000 colaboradores. Em sete anos, a formação ascende a mais de 700.000 horas;
- **Quantidade de alimentos doados:** em 2020, cerca de 18.700 toneladas de alimentos foram doadas a instituições, tendo chegado a mais de 470.000 pessoas. Em seis anos (2015-2020), 76.600 toneladas de géneros alimentares foram doadas em acções de apoio às comunidades envolventes;
- **Destinos dos alimentos desperdiçados:** em 2020, os alimentos que acabaram em desperdício proveniente das nossas operações tiveram como destinos a alimentação animal e o processamento biológico (14,8%); a digestão anaeróbia,

compostagem e combustão controlada (60,9%); e a eliminação em aterro, incineração e sistemas de tratamento de águas residuais (24,3%).

RECOMENDAÇÕES

- Cooperar com a cadeia de abastecimento para reduzir o desperdício alimentar no sector primário e demais elos da cadeia de valor.
- Informar os consumidores para a adopção 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/>