



Pronúncia do Conselho Português de Gastronomia à Consulta Pública à nova Estratégia Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar 2025+ promovida pelo Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral do Ministério da Agricultura e Mar.

Membros colaboradores: Elsa Alves, Mónica Truninger e Óscar Cabral

Membro relator: Óscar Cabral

1. Enquadramento

O desperdício alimentar constitui um problema global com impactos diretos na segurança alimentar, sustentabilidade ambiental e economia dos sistemas alimentares. Estima-se que cerca de 931 milhões de toneladas de alimentos sejam desperdiçadas anualmente em todo o mundo, com custos ambientais e sociais elevados (Programa das Nações Unidas para o Ambiente - UNEP, 2021).

Em Portugal, calcula-se que cerca de 1 milhão de toneladas de alimentos são desperdiçadas por ano, o que representa aproximadamente 17% do total disponível para consumo (Agência Portuguesa do Ambiente - APA, 2022).

A proposta de Estratégia ENCDA 2025+ alinha-se com o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 12.3, que visa reduzir para metade o desperdício alimentar per capita até 2030, promovendo sistemas alimentares mais justos, circulares e resilientes (ONU, 2015).

A Estratégia Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar reflete um trabalho nacional, ao nível das estratégias, concentração e alinhamento de políticas públicas com desígnios europeus e mundiais nesta matéria, porém com novidades ao nível das ambições, métricas e *governance* da nova estratégia, no horizonte 2030.

O Conselho Português de Gastronomia, na sua organização, decidiu apresentar pronúncia no processo, enfatizando a importância da mobilização geral dos atores dos sistemas alimentares para este fenómeno e não colocando apenas a tónica na narrativa do cidadão que “consome, logo desperdiça”, assacando-lhe toda a *culpa* pelo desperdício alimentar. Assim não é. A verdade é que os comportamentos a montante



do consumo têm uma grande influência nos comportamentos domésticos e na restauração. E, sabemos ainda, que os consumidores estão hoje mais do que sensibilizados para o desperdício alimentar (assim se demonstra, em termos percentuais, na estratégia). Porém, a questão que se coloca é a do evitamento do desperdício no dia-a-dia, sobretudo fruto dos imponderáveis da agitação diária, cruzando-se com seleção e a perceção da comestibilidade ou não dos produtos alimentares previamente escolhidos para consumo, mas que não chegam a sê-lo. Por outro lado, o trabalho deve ainda ser reforçado na criação de mensagens claras sobre que é edível ou não edível, calibrando-se as mensagens do ponto de vista cultural, de segurança alimentar, religioso, entre outros.

Contrariamente ao avançado relativamente aos consumidores, a restauração surge como um agente responsável por um aumento crescente do desperdício alimentar.

Por esta razão, o CPG congratula-se com a introdução das seguintes ideias na aludida ENCDA+:

- “Promover a reflexão crítica sobre os fatores que influenciam o comportamento do consumidor é essencial para orientar ações eficazes na prevenção do desperdício alimentar, através de uma abordagem multidisciplinar que envolva áreas como a nutrição, a ciência e tecnologia dos alimentos, a psicologia e a sociologia” (p. 25),
- E ainda, sobretudo o ponto iii): “O final da cadeia é o responsável pela maior proporção de desperdício alimentar. A abordagem ao consumidor deve assumir **forma integrada**, ou seja, não só sobre o comportamento do consumidor final, mas também sobre **a influência que cada elo na cadeia agroalimentar tem nesse comportamento**, em três linhas de ação: (i) nas escolas, para formar os adultos de amanhã, numa visão de longo prazo, mas também porque podem ser os principais educadores em suas casas – os adultos de hoje, (ii) sensibilização dos consumidores, com campanhas de alerta, impulsionar os movimentos já existentes que debatem os desafios do combate ao desperdício alimentar, e a elaboração de campanhas direcionadas para este



público-alvo e, (iii) **avaliação dos processos nos elos da cadeia a montante como potenciadores de incremento do desperdício ou redutores desse desperdício no consumidor pelo qual nem sempre este será verdadeiramente responsável**” (p. 23).

2. Apreciação global

Reconhece-se o mérito da Estratégia na sua abordagem transversal e interministerial, que articula políticas de agricultura, saúde, educação, ambiente e economia circular. Contudo, destaca-se a necessidade de reforçar mecanismos de execução, monitorização e educação, de modo a assegurar a efetiva redução do desperdício alimentar nos diferentes contextos da cadeia de valor.

3. Recomendações técnicas

3.1. Educação e literacia alimentar

É essencial integrar a educação alimentar e gastronómica nos currículos escolares e programas de intervenção comunitários, com base nos princípios da alimentação saudável, sustentável, da sazonalidade e do aproveitamento integral dos alimentos. Deve-se promover a colaboração entre nutricionistas, profissionais e professores de gastronomia, que valorizem e promovam a gastronomia portuguesa como ferramenta educativa e cultural de combate ao desperdício (Direção-Geral da Saúde - DGS, 2023).

3.2. Restauração, hotelaria e serviços de alimentação

Sugere-se a criação de guias técnicos nacionais com capacitações ajustadas, planeamento sustentável de ementas e protocolos de doação alimentar segura, garantindo conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar. A literacia dos recursos humanos em restauração para a diferenciação entre sobras, restos e desperdício, e o conhecimento relativo às respetivas técnicas de embalagem, acondicionamento, refrigeração e regeneração/reutilização de produtos alimentares



(por exemplo, através de métodos cook-chill, embalagem a vácuo, refrigeração adequada, entre outras), devem ser garantidas. Idealmente, a formação transversal para todos os elementos das brigadas de cozinha deve ser garantida, primando-se uma observação dos retornos alimentares, por exemplo, na copa, através de medidas de alarmística e pesagem dos desperdícios, otimizando as fichas técnicas dos produtos servidos.

A atribuição de selos de reconhecimento público a estabelecimentos com práticas exemplares de prevenção e valorização de excedentes alimentares poderá constituir um incentivo eficaz e mensurável.

3.3. Monitorização e avaliação

Recomenda-se a criação de um Observatório Nacional do Desperdício Alimentar, de carácter técnico-científico, para recolher e analisar dados fiáveis e comparáveis, incluindo indicadores nutricionais, ambientais e sociais.

A monitorização contínua permitirá aferir o impacto das medidas da Estratégia e identificar oportunidades de melhoria baseadas em evidência (FAO, 2019).

Lisboa, 30 de outubro de 2025.