

# DIETA MEDITERRÂNICA E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL

DATA:  
26 DE NOVEMBRO DE 2024

## Uma reflexão sobre a Horticultura no Alentejo

*Ana Cristina Agulheiro Santos*  
acsantos@uevora.pt



UNIVERSIDADE  
DE ÉVORA

MED - Mediterranean Institute for Agriculture, Environment  
and Development

CHANGE - Global Change and Sustainability Institute

# Horticultura no Alentejo Central

- Reflexão sobre a horticultura no Alentejo Central com base nos **inquéritos de 2018 e 2024**
- Outros aspectos a considerar
  - O consumidor
  - Perdas e Desperdício Alimentar (PDA- FLW)
  - Circuitos curtos de comercialização Km0 Alentejo

Diagnóstico apresentado por Mateus A. (2005)

*a horticultura e a fruticultura seriam sectores da actividade agrícola com forte potencial de crescimento* devido, entre outros factores, ao aproveitamento das novas áreas regadas do “Empreendimento de Fins Múltiplos de Alqueva”. Esta disponibilidade de água permitiu também o aparecimento de grandes áreas de monocultura de olival, amendoal e hortofrutícolas para indústria, que contrastam com as pequenas áreas de produção hortofrutícola indiferenciada.

UMA ANÁLISE EXPLORATÓRIA PARA  
AVALIAR O POTENCIAL DE PRODUÇÃO DA REGIÃO  
DE ÉVORA - ALENTEJO CENTRAL

**Caracterização do sector hortícola**

**Potencial de produção da região**

**Posicionamento dos produtores locais no mercado**

# 2 momentos: 2018 e 2024

## Alentejo Central

Projecto PROAGRIFOR



**DM4Yo** 

**POTENCIAL DA DIETA MEDITERRÂNICA  
NO AUMENTO DA QUALIDADE DE VIDA**

+ sustentabilidade + saúde



# A decorrer

DM4You

2024



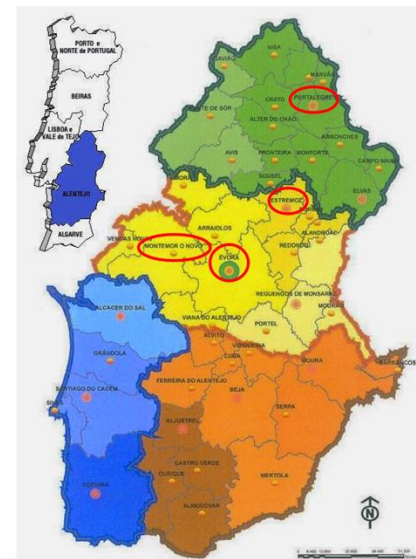
## TAREFA I.1 *Levantamento e identificação (inquéritos) de leguminosas, hortofrutícolas, plantas aromáticas*



**O objetivo destes inquéritos é conhecer a realidade da produção de hortícolas e a sua sazonalidade na região do projeto DM4You.**

Os inquéritos na sua forma final foram aprovados pela comissão de ética do Instituto Superior Politécnico de Portalegre.

Está a ser feita a recolha de informação junto dos agricultores da região de Évora. Na região de Estremoz, Montemor e Portalegre, não foram ainda realizados inquéritos.



**Se algum dos presentes quiser indicar contactos de produtores dessas regiões agradecemos!!**

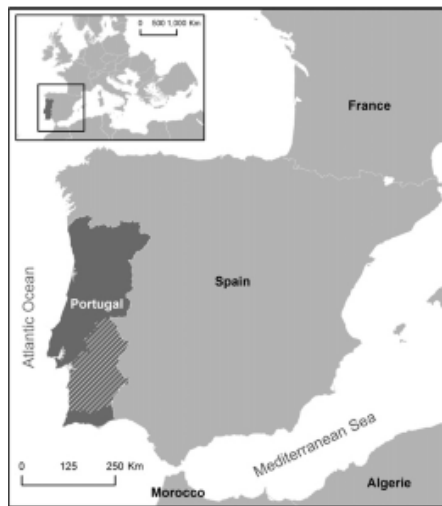


**Caracterização dos explorações**

**Caracterização dos produtores**

**Aspectos de comercialização**

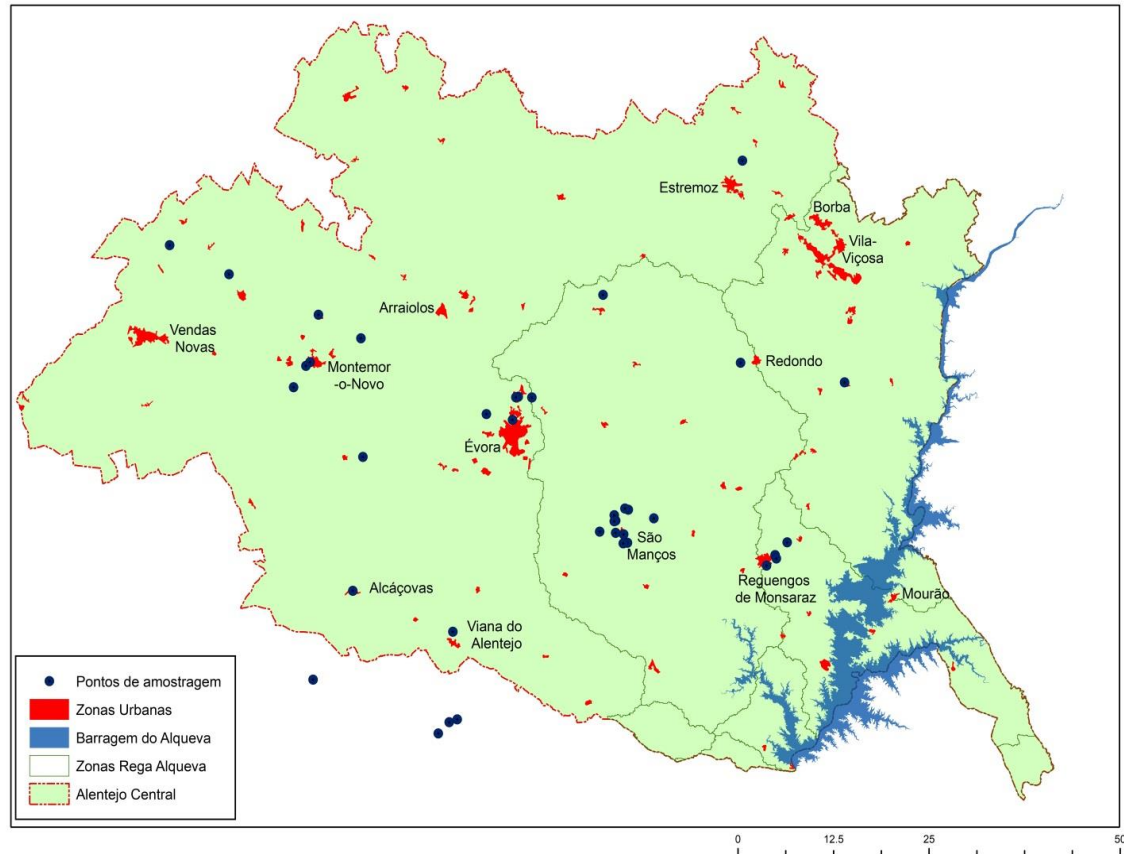
# 2018



**77% das explorações hortícolas têm em média 2,3 ha.**

72% da totalidade dos produtores produzem em terras próprias

Área	Nº produtores	Média (ha)
< 5ha	23	2.3
> 5ha	7	40.4



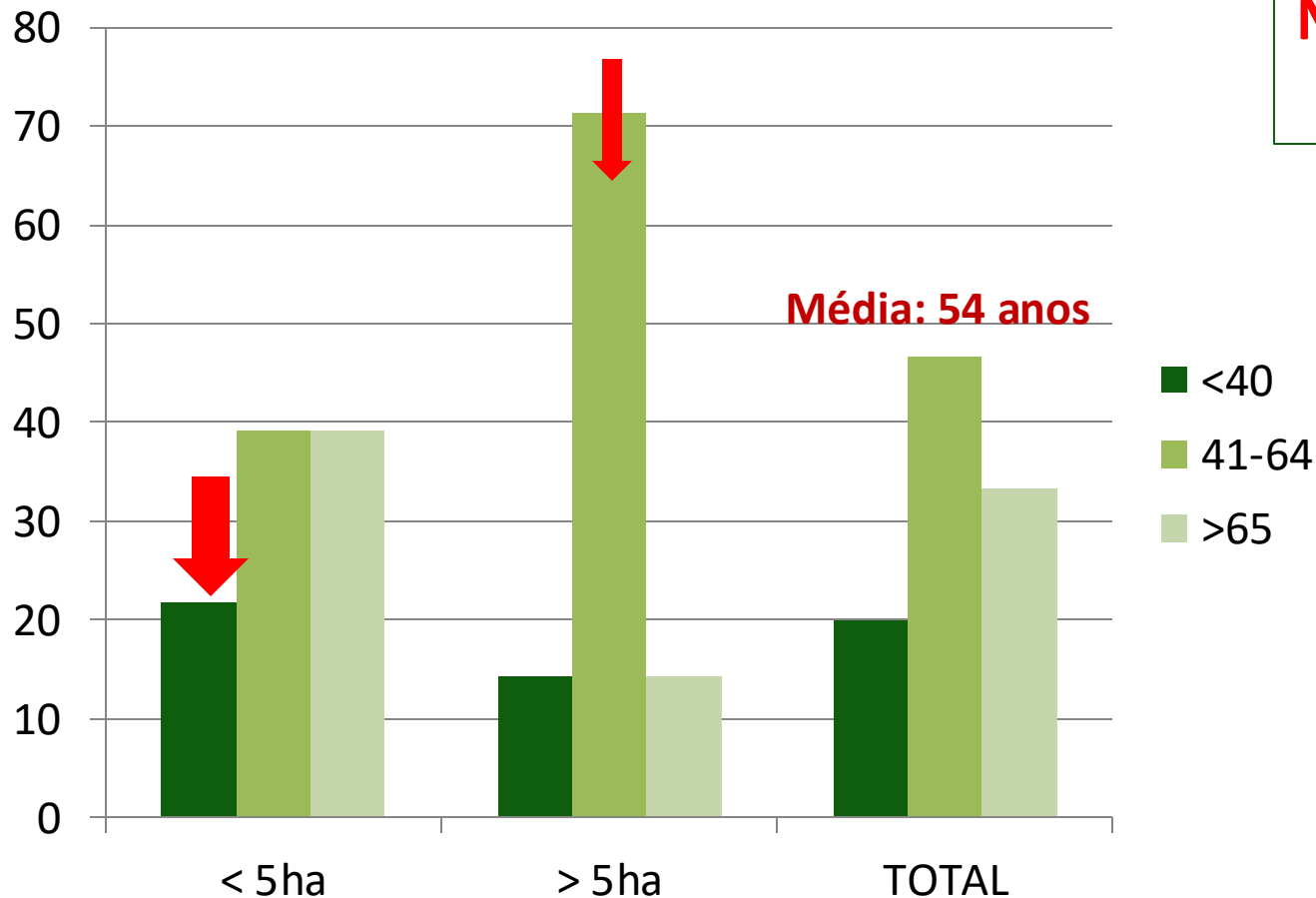
**Caracterização dos explorações**

**Caracterização dos produtores**

**Aspectos de comercialização**

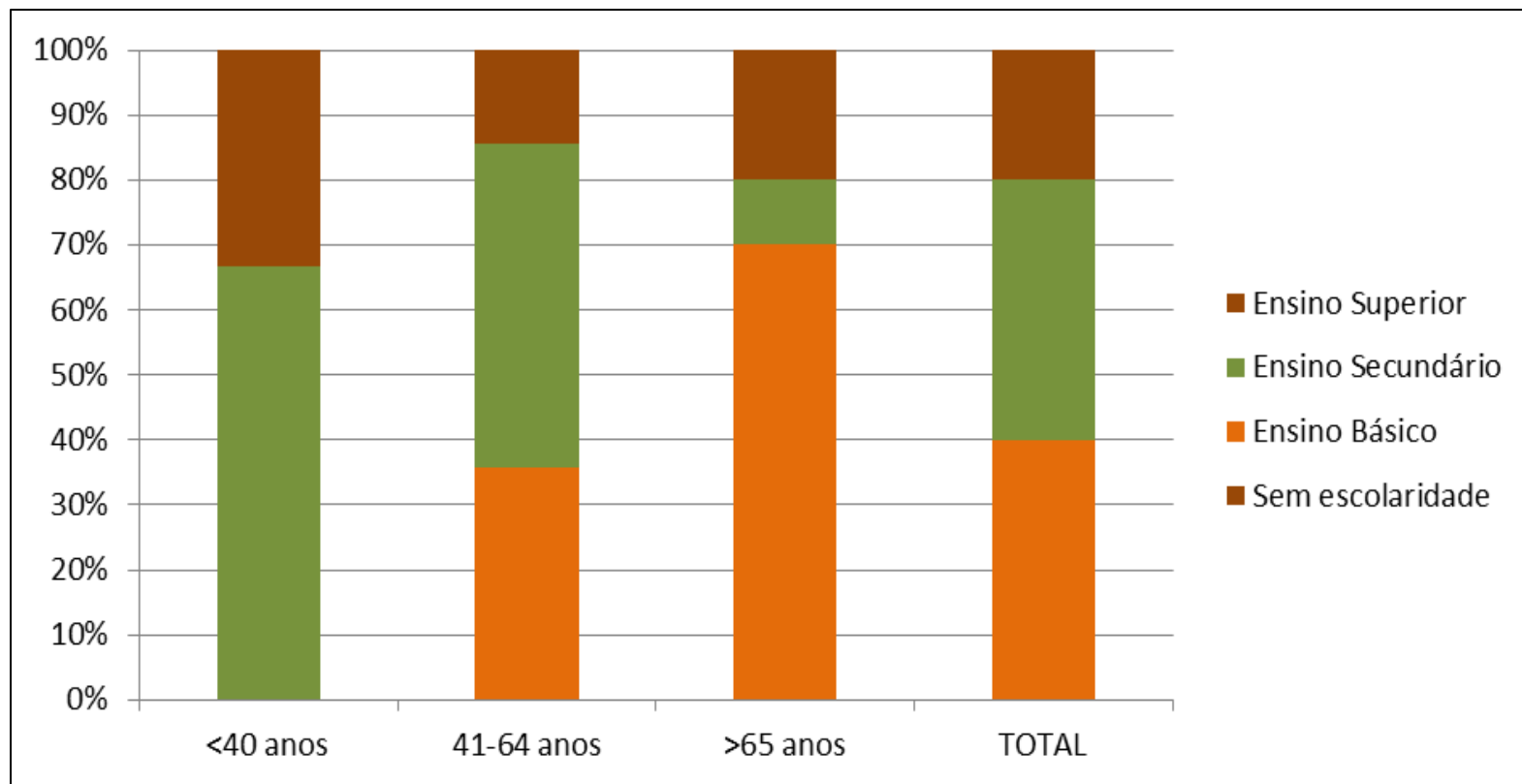


# Idade vs área



**Rejuvenescimento ?**  
**27% < 5 anos de instalação**  
**Idade: 35-59**

# Habilitações académicas



# **Novos agricultores**

- **Mais jovens**
- **Mais acesso a informação**
- **Nível de educação superior**
  
- **Mais receptivos a organizações conjuntas e parcerias**
- **Mais abertos à inovação**
- **...**

## Numero de trabalhadores a tempo inteiro

59% : 1

24% : 2 **Trabalho familiar**

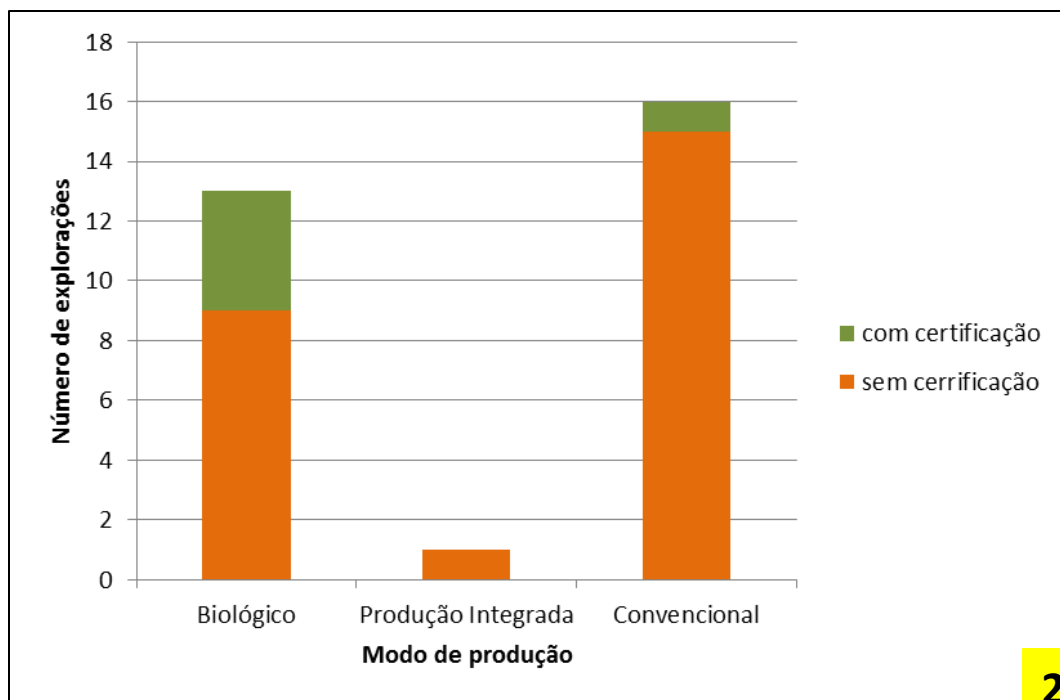
14% : 3

3% : >3

73% registados CAE

27% sem contabilidade

67% dedicados a 100%



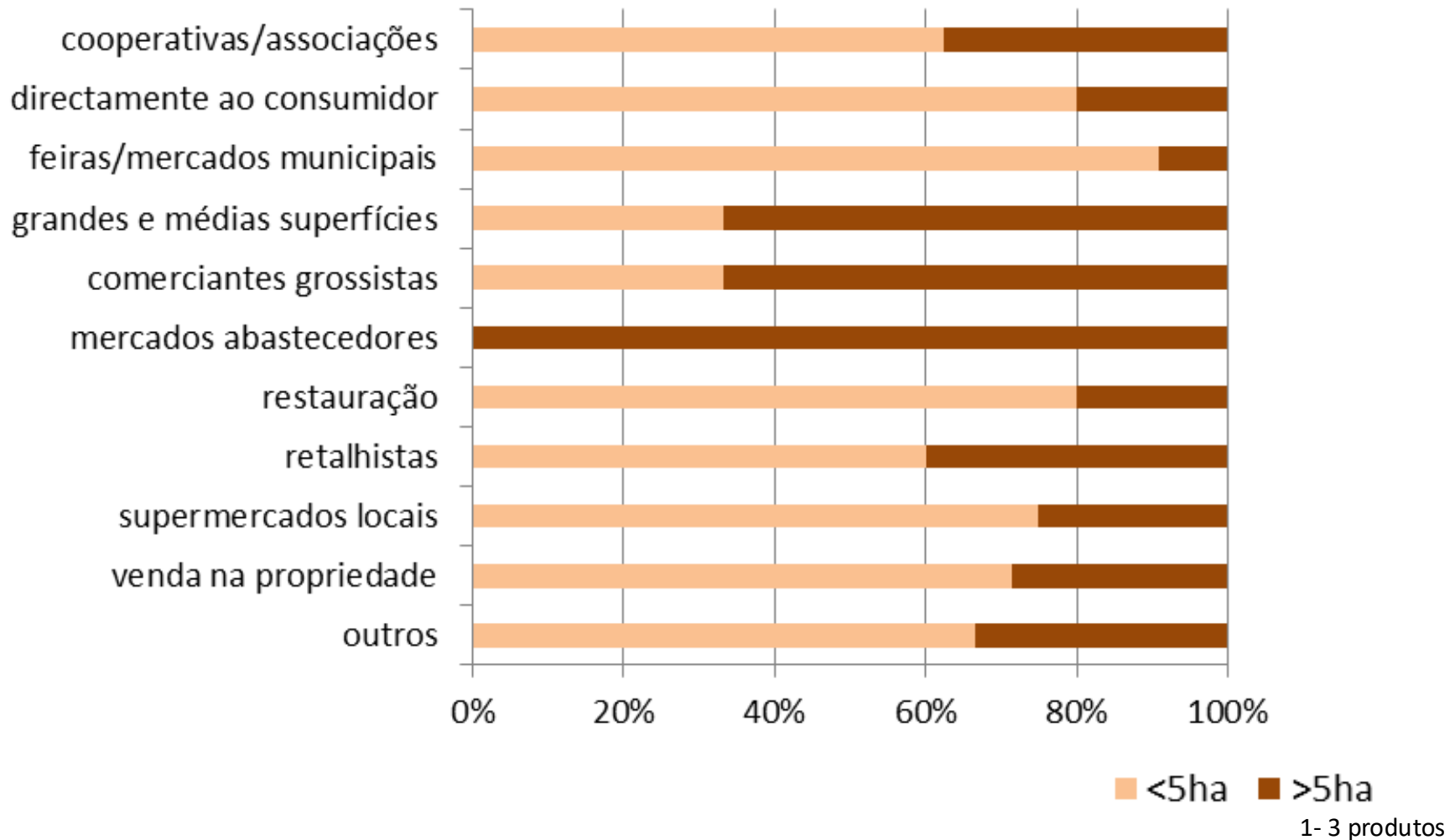
20% MPB (13 (?)) só 4 com certificação)  
5% Produção integrada (1 certificado)  
75% Tradicional

**Caracterização dos explorações**

**Caracterização dos produtores**

**Aspectos de comercialização**

# Canais de comercialização



Excepção: produtores que colaboram com a Cooperativa Integral Minga de Montemor, com o PROVE (Projecto Promover e Vender) e com a indústria vendem em grupo.

# Comercialização

- 19% dos produtores realiza algum tipo de calibragem
- manual
- aromáticas, espargos, frutos
- sem recurso a qualquer tipo de equipamento.
  
- 56% não usam qualquer tipo de embalagem
- 44% de produtores recorrem a sacas, caixas, cabazes e frascos para produtos processados

Nenhum dos produtores possuía câmaras de frio em 2018.  
19% utilizam frigoríficos caseiros



2018 ≠ 2024

# Aumento de produção?

- Quando inquiridos sobre se poderiam **produzir mais para além do que já produzem**, **69% DOS PRODUTORES RESPONDEU QUE SIM!**
- **Porque não?**
- **FALTA DE GARANTIA DE ESCOAMENTO DOS PRODUTOS**  
70% em 2018 e ...muitos em 2024
- a falta de terra disponível
- a falta de tempo, por esta não ser a sua única actividade



# ALENTEJO CENTRAL

## PRODUÇÃO

- Pequenas explorações
- Know how
- Trabalho familiar

**Produtos hortícolas:**  
**Muito diversos**  
**Frescos**  
**Sazonais**

- Pequena produção
- Falta de organização
- Sem valor acrescentado ...

## PROCESSAMENTO

**Processamento tradicional**

**Escoamento de produtos excedentes**  
**Valor acrescentado**

- Burocracia pesada
- Custos elevados licenciamentos e processos

## COMERCIALIZAÇÃO

- Venda individual
- Falta de estruturas de frio e outras
- Vida útil curta

**Circuitos curtos de comercialização**

- Planos de marketing inexistentes
- Não valorização dos produtos

## CONSUMO

- Consumidores venda direta
- Pequenos comércios
- Turismo e restauração

**Origem do produto !**

- Pouco conhecimento
- Mudança após pandemia!?



Aspectos a  
considerer...

# DIETA MEDITERRÂNICA

Produtos regionais, frescos e sazonais!!!!



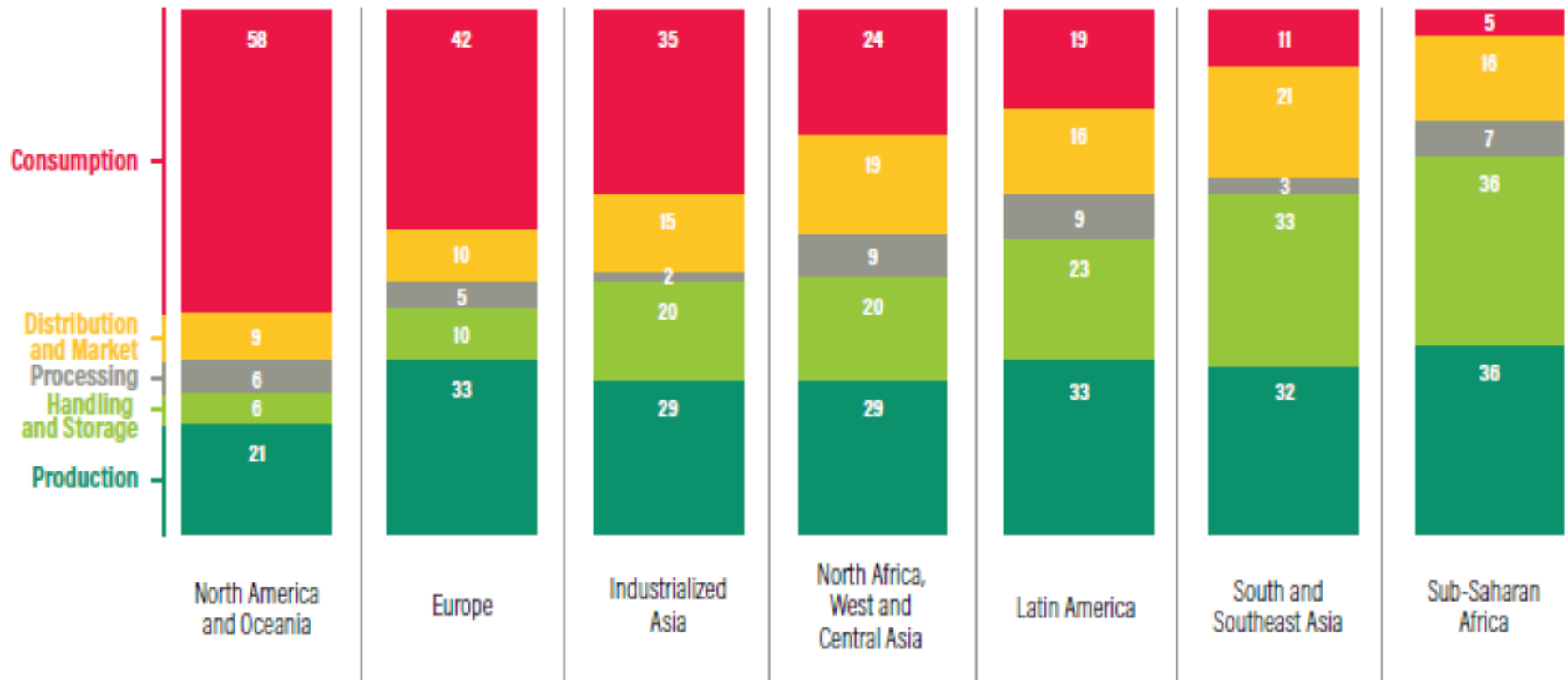
# O que querem os consumidores???

- Dietas mais saudáveis
- Querem saber a “história do produto”
- Produtos locais
- Produtos frescos (sem conservantes nem embalagens plásticas)
- Menor impacto ambiental (pegada de carbono, Km, etc)
- Preços mais justos para os produtores
- Turismo gastronómico...

Será este o perfil do consumidor comum?

- Produtos todo o ano
- Preços baixos
- Vida útil longa

Percent Share of Tonnage Per Region

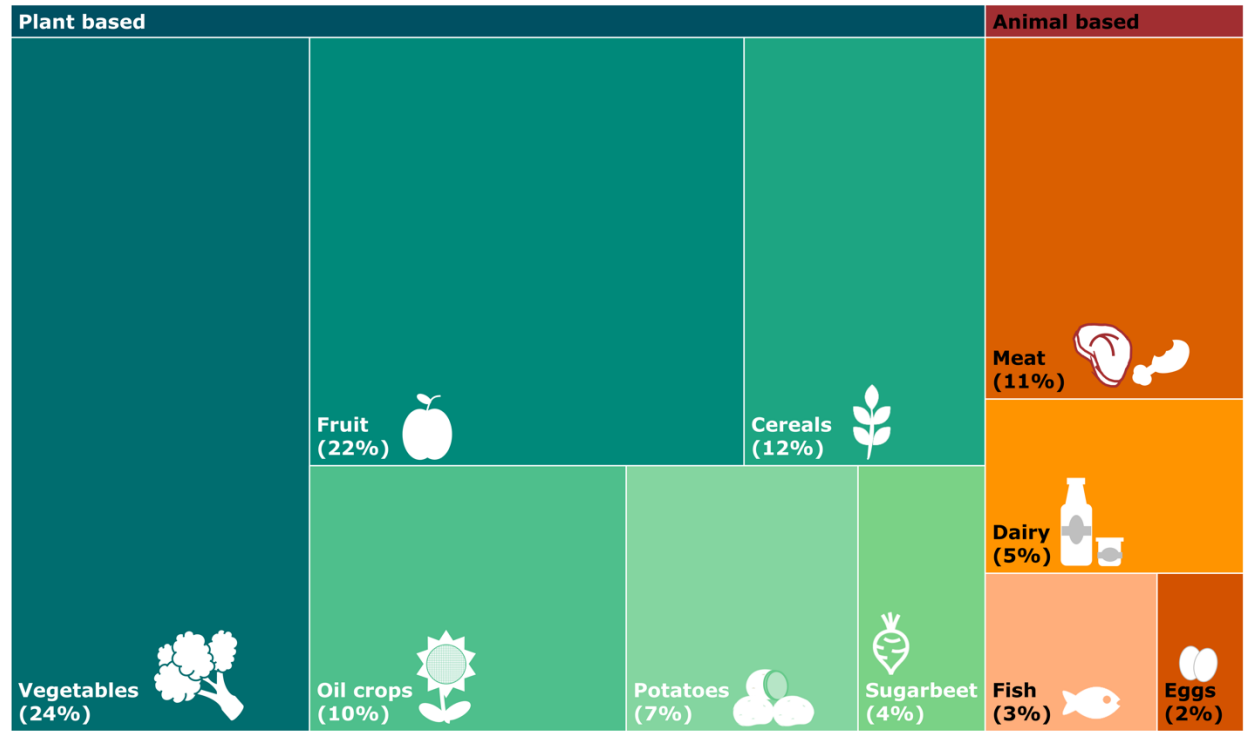


# Perdas e desperdício alimentar

*Flanagan et al. (2019). WRI*

# Desperdício alimentar na Europa

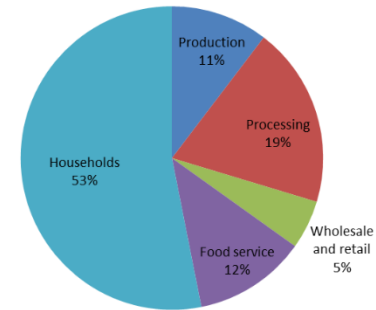
Food waste in the EU  
**129 Mt**



Em Mt (milhão de toneladas) em peso fresco

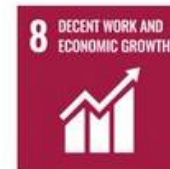
Fonte: Caldeira et al. (2019).

- **88 (± 14) million tonnes of food waste per year**
- **Equivalent of 20% of all produced food in EU**
- **143 billion euros**
- **~ 304 Mt CO2 eq (6% of total EU GHG emissions)**
- **173 kilograms of food waste per person**





# A redução das perdas e desperdício alimentar beneficia toda a sociedade



A FAO e o UNEP propuseram dividir a meta 12.3 em duas etapas:

'Redução de perdas ao longo da produção de alimentos e cadeias de abastecimentos' - **supply oriented**

'Reduzir o desperdício de alimentos *per capita* no retalho e no consumidor' - **demand oriented**



# Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar (CNCDA)

## **Desperdício**

***“Alimento em condições de ser consumido, mas que é inutilizado”***

**Alimento** é qualquer substância ou produto transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o ser, do qual o detentor (produtor primário, indústria agroalimentar, comércio ou distribuição e famílias) se desfaz ou tem intenção ou obrigação de o fazer, assumindo a natureza de **resíduo**.

**NOTA:** A doação de alimentos em condições de serem consumidos não é considerada desperdício alimentar.

Resolução do Conselho de Ministros 46/2018, 5 de abril de 2018 Aprova a Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar



# do prado ao prato

## “Farm to Fork”

Pacto Ecológico Europeu “European Green Deal”

Tornar os sistemas alimentares justos, saudáveis e respeitadores do ambiente

A estratégia «do prado ao prato» contribuirá para a realização de uma economia circular — da produção ao consumo:



# Na Europa...



- 2007, Reino Unido e Irlanda do Norte durante 5 anos de programa “Love Food, Hate Waste” na radio, TV, online, etc. reduziu em 21% o desperdício (WRAP)
- A Dinamarca reduziu o desperdício de alimentos em 25% entre 2010 e 2015 por meio de uma série de iniciativas do setor privado e público , incluindo educar e informar consumidores, supermercados colaborando com descontos em alimentos no final da validade ou com danos superficiais, novo design e quantidade contida nas embalagens.



<https://stopwastingfoodmovement.org>



<https://www.km0alentejo.pt>



Km0 um conceito criado pela movimento Slow Food e divulgado por todo mundo que identifica restauração de qualidade.



Produtos sazonais produzidos perto dos consumidores e relacionados com cultura e historia local.



Rita Sanchez  
SmartAgriFood  
2019

Promoção do consumo de produtos produzidos localmente



Redução do número de intermediários, promoção e contacto entre produtores e consumidores

**Cadeias Curtas de distribuição**  
*Short food supply chains*

- Promoção da economia local e desenvolvimento rural;
- Revitalização de pequenas estruturas de produção e de processamento de alimentos;
- Gestão sustentável de recursos energéticos e pegada devida a produção e distribuição de alimentos;
- Soberania alimentar e estímulo à produção local;
- Preservação da biodiversidade e proteção de técnicas tradicionais;
- Valorização social da figura do agricultor.



# Repensar a FLW!!!

- Saber onde e porque acontece
- Conhecer a realidade da cada elo da cadeia de abastecimento
- Identificar cada sector
- SER REALISTA E OBJECTIVO
- “Turn food waste in food Resource”.





A photograph of a field of green plants, likely a crop field, with rows of plants separated by narrow paths of brown soil. The plants are lush and green, with some small white flowers visible. The text "Obrigada!" is overlaid in white on the lower right portion of the image.

Obrigada!