Aniversário Ambiente Magazine: “Para quando a sustentabilidade?”

7 de Fevereiro, 2022

No 28º aniversário da Ambiente Magazine, assinalado em dezembro de 2021, lançamos um desafio ao setor do ambiente. Designado por “Passa-a-Palavra”, este desafio começou com Lee Hodder (Galp), José Furtado (Águas de Portugal) e Ana Isabel Trigo Morais (Sociedade Ponto Verde), onde cada um teve de responder à pergunta -“Para quando a sustentabilidade?” – e, ao mesmo tempo, lançarem o mesmo desafio a outras personalidades, e assim sucessivamente. Neste trabalho, incluído na edição impressa número 91 da Ambiente Magazine, apenas conseguimos partilhar os testemunhos da área dos resíduos, ficando a promessa de que, nas duas próximas edições, serão disponibilizados os testemunhos das restantes áreas.

Hoje, partilhamos o testemunho de **Cláudia Cardoso** (Câmara Municipal de Ovar), desafiada por [Filipa Figueiredo](#) (CECOLAB – Circular Economy).

PARA QUANDO A SUSTENTABILIDADE?

“A sustentabilidade ambiental está a acontecer agora, entre nós e cada dia que passa seremos mais sustentáveis quantos mais forem os participantes na mudança.”

Na área dos resíduos, são já vários os Municípios que implementaram ou, como o Município de Ovar, estão a preparar-se para implementar o sistema de gestão municipal para a recolha seletiva dos biorresíduos que deverá estar operacional até 31 de dezembro de 2023.

Esta será uma grande mudança comportamental que é exigida pelo novo Regime Geral de Resíduos.

A partir de 1 janeiro 2024 todos teremos que separar os resíduos alimentares resultantes da confeção de alimentos em nossas casas. A colaboração no sistema de recolha de biorresíduos ou no uso de equipamentos de compostagem doméstica e comunitária será não só obrigatória como inevitável e necessária para alcançarmos uma maior sustentabilidade no uso dos recursos e na valorização dos resíduos.

Estamos a ser chamados para esta grande revolução e temos de atender.

Ao separarmos um resíduo alimentar que pode ser valorizado como composto, o processo torna-se mais eficiente, com menor impacte para a saúde e para o ambiente, com menor desperdício alimentar e socialmente justo, e por isso mais sustentável. Só falta o ingrediente principal, o nosso compromisso!”

By: Cláudia Cardoso