

Continente participa no desenvolvimento de plástico que se degrada naturalmente em 3 meses

13 de Maio, 2019

Cofinanciado pelo programa Horizonte 2020 da União Europeia, o [YPACK](#) é um projeto inovador que tem como objetivo encontrar uma alternativa ao plástico através da criação de embalagens biodegradáveis e compostáveis com maior capacidade de conservação de alimentos, desta forma contribuindo também para a redução do desperdício alimentar.

Reunidos neste consórcio de investigação em Portugal estão, entre outros, o Laboratório Ibérico Internacional de Nanotecnologia, a Universidade do Minho e a Universidade Nova de Lisboa, sendo o Continente o único retalhista alimentar português a integrar o projeto YPACK, ao abrigo do qual prevê, até ao final de 2019, lançar projetos-piloto para testar embalagens biodegradáveis e compostáveis nos seus estabelecimentos comerciais.

De acordo com Marlos Silva, team leader de projetos de Investigação & Desenvolvimento da Sonae MC, com a implementação deste projeto “procura-se introduzir no processo um tipo de material de facto sustentável, inclusive economicamente”, também acrescentando que a questão logística é relevante em todo o ciclo, tem em consideração que, se se tratar de um material que surge a partir de um resíduo, “importa tentar ajustar o seu valor para perceber onde está esse resíduo e como é movimentado”.

Iniciado em novembro de 2017 e estendendo-se por um período de três anos, o YPACK está agora a ser desenvolvido no Instituto de Agroquímica e Tecnologia de Alimentos, em Valência, Espanha, entidade coordenadora deste projeto cofinanciado pela UE, contando já com vários protótipos de sacos, cuvetes e película para embalar fruta, legumes, pão ou carne. Prevê-se que este material se degrade naturalmente no solo ao fim de 50 dias e no oceano em menos de 100 dias.

Em suma, o YPACK vai abrir caminho para a introdução no mercado não só de um novo tipo de embalagem – segura para os alimentos e que conserva durante mais tempo –, como também de um produto biodegradável – recolhido a partir de produtos alimentares desperdiçados, tais como soro de leite e cascas de amêndoa –, e que poderá ser usado como fertilizante para a terra, uma vez que se degrada à base de H₂O e CO₂, entrando assim novamente no ciclo, numa lógica de bioeconomia circular: uma economia circular assente em soluções que utilizam recursos e resíduos biológicos.

A participação do Continente neste projeto enquadra-se no “[Compromisso para o Uso Responsável de Plásticos](#)” definido pela marca, que visa encontrar soluções alternativas e economicamente viáveis à utilização de plástico de origem fóssil, com particular incidência em produtos de utilização única. Desta forma, pretende-se privilegiar modelos de

substituição por outros materiais, de reutilização, de redução de material, de incorporação de materiais reciclados, ou de eliminação da utilização de matérias e plásticos mais problemáticos ou desnecessários nos produtos/embalagens de Marca Própria das suas várias insígnias.

O Continente tem vindo a implementar diversas medidas sobre o uso responsável de plástico, ao nível da marca própria Continente, da logística, dos fornecedores, do apoio à inovação (nomeadamente através de parcerias estabelecidas com universidades nacionais e internacionais para o desenvolvimento de projetos de investigação), e também ao nível da sensibilização junto do consumidor.

Estas medidas estão em total sintonia com um conjunto alargado de Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) proposto pelas Nações Unidas para 2030, bem como com as apostas Europeias e Nacionais rumo a uma Economia Circular.