

Jerónimo Martins: Os projetos do grupo retalhista no combate ao desperdício alimentar

13 de Outubro, 2020

O grupo Jerónimo Martins foi convidado para participar no primeiro webinar da Lipor, realizado esta terça-feira, que teve como temática “Pela Prevenção e Sem Desperdício Alimentar”. Pretendeu-se, com esta participação, perceber aquilo que o grupo retalhista tem feito no combate ao desperdício alimentar.

Fernando Ventura, chefe de projetos Ambientais de Eficiência e Inovação do Jerónimo Martins, começou por destacar que o “desperdício alimentar” é algo que está dentro das prioridades do grupo: “Onde é possível atuar, estamos em todas frentes”.

Das ações que o grupo tem desenvolvido, o responsável afirma que, numa perspetiva de cadeia de valor, desenvolvem qualquer projeto que acrescente valor: “De onde é que vêm os produtos, como são produzidos e que diferentes espaços atravessam até chegar a casa do consumidor”, exemplifica.

Dos vários projetos que o grupo está a desenvolver, Fernando Ventura destaca a “integração de legumes feios” para combater aquela que é a dificuldade em escoar legumes que não estão padronizados: “A perspetiva do consumidor quando vê esse tipo de legumes sente que está a ser enganado”. Assim, foi possível encontrar com os fornecedores de legumes e frutas, uma solução onde “integramos esses legumes não padronizados em produtos nossos”, nomeadamente na quarta gama, que “são produtos que estão cortados e lavados prontos a utilizar” e a serem confeccionados. E, na cadeia Recheio Cash & Carry, desenvolveram uma “linha específica de fruta e legumes feios” para o setor HORECA: “Aqui há a mesma preocupação, integrar estes produtos em que o consumidor final não perceba que o alimento original não tinha o padrão que era esperado”. Segundo o responsável, este conjunto de projetos, permitiu, em 2019, “poupar 13.400 toneladas de desperdício” no setor primário.

Já dentro das operações, o grupo Jerónimo Martins é também produtor através da sua empresa Jerónimo Martins Agro-Alimentar: “Nos últimos três anos, temos vindo a integrar na alimentação do gado bovino subprodutos da indústria alimentar ou os ditos legumes não calibrados”, refere. Esta ação permite, quer na indústria alimentar, quer no setor primário, “reduzir a própria quantidade de desperdício alimentar”. Este projeto, segundo o responsável, tem tido um aumento brutal e, em 2019, já atingiram as nove mil toneladas deste tipo de alimentos: “Seriam desperdiçadas por outros operadores económicos”.

Ainda dentro das operações e passando para o retalho, o grupo iniciou a “marcação com etiquetas a laranja em produtos alimentares que estão prestes a atingir o prazo de validade” e que “vendemos com desconto”, explica o responsável. Com esta ação, o grupo consegue “escoar este tipo de alimentos

dentro do prazo de validade: “Ainda não tem a aceitação que gostaríamos e estamos longe de atingir os 100%”, diz o responsável, reconhecendo, contudo, que “tem vindo a ganhar notoriedade e tem vindo a caminhar no sentido correto”. As estimativas deste projeto, indicam que, por ano, pode-se “evitar a produção de 1500 toneladas de desperdício de alimentos”.

Relativamente aos donativos, Fernando Ventura sublinha que é algo muito relevante para o grupo: “Há mais de 15 anos que o Pingo Doce trabalha com as IPSS para escoar os seus excedentes de alimentos que por algum motivo não podem ser comercializados”. E só em 2019, segundo o responsável, “esta componente atingiu as seis mil toneladas”.

Quando confrontados com aquilo que é o “remanescente”, ou seja, os resíduos orgânicos, o grupo tem trabalhado com as duas empresas que fazem a valorização de resíduos orgânicos, a Lipor e a Valorsul. “Todas as nossas lojas e unidades operacionais dentro das áreas de abrangência destas duas empresas fazem parte dos respetivos programas de recolha de resíduos orgânicos para compostagem”, diz o responsável, que destacou que, em 2019, “só estes resíduos e só nestas duas áreas de abrangência representaram quase 16 mil toneladas”. Fernando Ventura declara que este é um projeto que o grupo tem “seguido atentamente”, reconhecendo que “há muitas oportunidades de serem melhoradas”, sobretudo, quando “o país possuir infraestruturas capazes de valorizar esses resíduos”. E um dos objetivos do grupo é que “nessa altura, nós teremos muitos poucos resíduos orgânicos a chegar a aterro”, remata o responsável.