

# Lipor: A prevenção como palavra-chave no desperdício alimentar

13 de Outubro, 2020

Até outubro, a Lipor vai promover quatro webinars subordinados ao tema “Biorresíduos: Novos Desafios, Novas Soluções”. A ideia desta entidade surge no âmbito da comemoração dos 15 anos da Central de Valorização Orgânica da Lipor.

No primeiro webinar, que decorreu esta terça-feira, a Lipor dedicou-se à temática “Pela Prevenção e Sem Desperdício” para abordar a importância da prevenção e o papel de cada um. **Susana Freitas, gerente de projetos da Lipor**, começou por explicar a escolha deste tema: “Vamos começar pelo início da hierarquia da gestão de resíduos e dar a importância à questão da prevenção e de priorizá-la em detrimento das outras soluções”.



Enquanto empresa de gestão de resíduos, é claro que a “prevenção” assume um “papel importante”. No entanto, a responsável refere que também os cidadãos, as instituições ou empresas devem começar a olhar para a questão como uma “solução” para o dia-a-dia. “Estamos constantemente a consumir recursos e bens” refere, dando conta que é fundamental “pensar e repensar” os comportamentos comuns, sendo esse um aspeto “importante” para se fazer a diferença. E para tal, Susana Freitas defende que “atuar de forma consciente e responsável” é o primeiro passo: “Qualquer um pode ter um papel importante e determinante”. E a aposta na prevenção, em especial no desperdício alimentar, não tem só que ver com o “facto da alimentação ser algo importante para a sobrevivência do ser humano”, diz, acrescentando que a pandemia veio “espoletar ainda mais as necessidades alimentares” de muitas famílias.

Outra questão que a responsável quis dar nota é que, quando se fala em desperdício de comida, não é só no alimento em si mas sim tudo o que lhe está associado: “Ao desperdiçar este recurso, desperdiçamos também aquele que foi importante para a sua produção como o agricultor, o sol, a água ou a energia. Não é só o alimento que acaba no lixo mas também um conjunto de fatores”.

A Lipor, enquanto instituição de gestão de resíduos, tem levado a cabo um conjunto de projetos que minimizam os problemas associados ao desperdício

alimentar. Assim, em 2016, juntamente com os municípios associados, criou uma estratégia integrada de gestão do desperdício alimentar. Partindo do pressuposto que “todos desperdiçamos comida”, a necessidade de combater a realidade é maior e, mesmo que não seja possível atingir o “zero” desperdício, alguma coisa pode ser feita. E foi com base nestes princípios que a estratégia foi direcionada para os restaurantes e as famílias. Segundo Susana Freitas, o objetivo passa por “criar projetos que promovam a mudança de comportamentos, atitudes e repensar sobre o que estamos fazer”. E é assim que surge o projeto “Dose Certa” para os restaurantes, onde se pretende perceber que práticas o restaurante aplica, “desde a compra até a confeção, passando pelo empratamento”. Neste projeto, a componente nutricional, aliada ao conceito de alimentação sustentável e à redução do desperdício alimentar, é também evidente: “Queremos trabalhar os dois temas”, sustenta. Verificou-se que, no “Dose Certa”, fazer a gestão da quantidade que é servida ao cliente é uma dificuldade: “Foi então que criámos o projeto “Embrulha.” em 2016”. Trata-se de um projeto onde os restaurantes recebem embalagens para estes disponibilizarem aos clientes, explica.

Relativamente às famílias, a Lipor organiza várias iniciativas, ações de formação, workshops, guias e dicas que promovem a mudança de comportamento e de atitudes sobre o desperdício alimentar.

No que diz respeito aos projetos de grande escala, a responsável refere que a Lipor observou os oito municípios no sentido de perceber aquilo que estava a ser feito junto de várias entidades que, de certa forma não estavam ligadas à gestão mas com um vínculo social e económico: “Juntamos o trabalho que todas as entidades estão a fazer e reportamos no observatório de resíduos toda a informação de forma agregadora”, afirma a gestora.

Para o futuro, a responsável afirma que são vários os projetos que estão a ser desenhados e que será dado “um novo push-up” às ações, trazendo a “tecnologia” para dar uma “vertente mais inovadora”. No entanto, a mensagem que Susana Freitas deixa bem clara é que “todos podemos ter um contributo preponderante no desperdício alimentar”, não cabendo, exclusivamente, às Câmaras Municipais, ao Governo ou às instituições terem ações.