

Recolha de biorresíduos vai chegar a mais de 30% dos residentes de Setúbal e Azeitão até ao fim do ano

4 de Dezembro, 2023

“O principal contentor de resíduos tem de passar a ser o castanho. É nesta transformação que estamos a trabalhar com a população, com as Juntas de Freguesia, com o setor da Restauração e outros parceiros”, começa por dizer **Carlos Rabaçal, presidente do Conselho de Administração dos Serviços Municipalizados de Setúbal**.

Este projeto-piloto, lançado em 2021, começa agora a sua fase de alargamento no município. Até ao fim de setembro, mais de 14 mil famílias setubalenses tinham aderido ao projeto Setúbal Composto Tem + Valor, permitindo a **recolha seletiva de mais de nove mil toneladas de biorresíduos** que foram, assim, encaminhadas para a compostagem. Contas feitas, as emissões evitadas são da ordem das 5.400 toneladas de CO₂.

O projeto desdobra-se em duas modalidades de recolha distintas: a porta a porta para as zonas de moradias e a recolha de proximidade em contentores coletivos de acesso limitado aos aderentes do projeto, nas zonas mais urbanas do concelho.

Assim, até ao final do ano, **cerca de 32% dos residentes de Setúbal e Azeitão estarão abrangidos por este tipo de recolha no segmento doméstico**, dos quais 47% com recolha porta a porta e 53% com recolha de proximidade.

Ao mesmo tempo, **vai ser lançada a recolha porta a porta para o setor da restauração**: “lá realizámos sessões de esclarecimento do projeto em parceria com as Juntas de Freguesia, em que ouvimos os representantes dos estabelecimentos comerciais acerca dos desafios que esta novidade traz. Agora estamos a iniciar a sensibilização in loco, com os respetivos trabalhadores, de modo a delinear os melhores horários de recolha e a posterior entrega dos contentores”, esclarece o responsável.

Esta recolha vai ser implementada à medida das necessidades deste segmento, numa extensa área urbana da Avenida Luísa Todi e arruamentos envolventes desde a Praia da Saúde e Fonte Nova até às Fontainhas, onde se verifica uma grande concentração de restaurantes, pastelarias e outros estabelecimentos. Cerca de 114 estabelecimentos da zona foram já contactados.

“Decidimos criar circuitos dedicados para evitar a deposição dos resíduos orgânicos da restauração nos contentores existentes, de forma a ganhar capacidade de deposição para o sector doméstico e melhorar o serviço prestado aos cidadãos, uma vez que a maior frequência de recolha dos biorresíduos evita os cheiros decorrentes da sua acumulação e a deposição indevida junto dos contentores”, remata Carlos Rabaçal, acrescentando: “quero agradecer às mais de 14 mil famílias que já fazem esta separação dos resíduos orgânicos e

que são um exemplo pelo seu empenho e compromisso com as questões ambientais”.