

Sintra ajuda a combater o desperdício alimentar nos refeitórios escolares

14 de Agosto, 2023

Os **Serviços Municipalizados de Água e Saneamento de Sintra (SMAS de Sintra)** são um dos parceiros do projeto “Good Food, Good Loop”, que visa combater o desperdício alimentar nos refeitórios escolares e, por outro lado, promover a saúde das crianças e jovens em idade escolar.

O projeto está a ser desenvolvido pelos Municípios de Sintra e de Figueira de Castelo Rodrigo e envolve, além dos SMAS de Sintra, os Agrupamentos de Escolas D. Carlos I (Sintra) e de Figueira de Castelo Rodrigo, assim como a Faculdade de Medicina de Lisboa. O contrato de colaboração que viabiliza o projeto foi aprovado, recentemente, em sede de Assembleia Municipal de Sintra, pode ler-se num comunicado.

Contribuindo para o cumprimento de vários Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, a agenda das Nações Unidas a atingir até 2030, o projeto “Good Food, Good Loop” visa incentivar “o consumo integral de uma refeição escolar saudável e nutritiva” e capacitar a comunidade escolar para a promoção da “ingestão de fruta e hortícolas junto das crianças”, com vista à promoção da saúde e do bem-estar, através do recurso ao padrão alimentar mediterrânico. O projeto pretende, ainda, promover a inclusão social e a criação de sinergias de colaboração, “através da partilha e transferência de conhecimento e práticas de educação, investigação e promoção de saúde alimentar, nutricional e ambiental”, referem os SMAS de Sintra.

A empresa municipal participa neste projeto através de apoio à participação de um investigador, “contribuindo com os recursos científicos e técnicos para a sua boa execução”, estando, ainda a seu cargo, a implementação da recolha seletiva de biorresíduos no Agrupamento de Escolas D. Carlos I.

O desperdício alimentar constitui uma das maiores problemáticas a nível mundial, com elevados custos económicos, ambientais e sociais, pelo que se exige a formação e sensibilização de crianças e jovens no sentido de reduzir o desperdício alimentar. Nos refeitórios escolares, o desperdício é significativo, em especial ao nível das frutas e hortícolas, o que implica ainda malefícios na saúde dos mais jovens. Para inverter esta realidade, a Estratégia Nacional e Plano de Combate ao Desperdício Alimentar, aprovada por resolução de Conselho de Ministros em 2018, prevê o reforço do protagonismo dos estabelecimentos de ensino em relação a este domínio.

Os excedentes da cadeia alimentar poderiam ser utilizados em mitigar os problemas de subnutrição à escala planetária, tendo em conta que, segundo o Programa Alimentar Mundial, 795 milhões de pessoas no mundo não ingerem alimentos suficientes para uma vida saudável. A evidência científica demonstra, ainda, que o desperdício de alimentos vai contribuir para o agravamento das alterações climáticas, com uma pegada de carbono global de cerca de 8% do total das emissões de gases com efeitos de estufa e representa

um esbanjamento de recursos, como a água, energia e terra, durante o ciclo de produção dos produtos.