



Co-funded by
the European Union



SSPICE IT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! – Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! é cofinanciado pela Comissão Europeia no âmbito do programa Erasmus+.

O conteúdo desta publicação reflete apenas a opinião do SSPICE IT Consortium e a Comissão não é responsável por qualquer uso que possa ser feito das informações nele contidas.



CIPFP CAMINO DE SANTIAGO
ESCUOLA DE HOSTELERÍA & TURISMO DE LA RIOJA



Escola Profissional AMAR TERRA VERDE



Submódulo nº13: Construir uma Rede com Produtores Locais

ÁREA TEMÁTICA	Como criar uma cadeia de abastecimento sustentável	
SUB-ÁREA DE REFERÊNCIA	<i>Alimentação Sustentável</i>	
HORÁRIO	4	
OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender os vários componentes da sustentabilidade em relação aos sistemas de produção e ser capaz de identificar produtores sustentáveis 2. Ser capaz de construir uma rede com os produtores locais, para criar uma cadeia de abastecimento sustentável 		
ATIVIDADES DE APRENDIZAGEM		
Teórica	Prático	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Principais impactos do sistema alimentar no meio ambiente ✓ Seleção de sistemas de produção e alimentos mais sustentáveis ✓ Construção de redes de produtores locais 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Como avaliar a sustentabilidade de um sistema de produção ✓ Como reduzir o consumo de água ✓ Como avaliar o impacto dos alimentos no meio ambiente e escolher fornecedores sustentáveis ✓ Como criar uma rede de produtores locais 	

CONTEÚDO

SUBMÓDULO 13: CONSTRUÇÃO DE UMA REDE COM PRODUTORES LOCAIS	4
1. Vantagens das cadeias locais de distribuição alimentar	4
2. Desafios na distribuição local de alimentos	6
3. Como criar cadeias de distribuição com produtores locais.....	7
Exercício: <i>Análise a sustentabilidade dos seus produtores locais</i>	8
ESTUDO DE CASO	9
EXTRAS	11
1. Glossário	11
2. Agradecimentos.....	11
3. Bibliografia.....	11

SUBMÓDULO 13: Construir uma Rede com Produtores Locais

Para reduzir o impacto ambiental do consumo inconsciente, além de optar por alimentos sustentáveis (como explicado no Capítulo 2), devemos preferir produtos locais, certamente frescos, que não deveriam ter completado centenas de quilômetros para acabar em nosso prato, vendido pelo agricultor, que os cultiva em seu pedaço de terra em nossas áreas.

As cadeias locais de distribuição alimentar desempenham um papel fundamental na ligação entre agricultores e produtores e consumidores da mesma região, oferecendo inúmeras vantagens que vão além do mero ato de comprar e vender. Essas vantagens vão desde benefícios ambientais até considerações socioeconômicas, promovendo uma conexão mais profunda entre as pessoas, os alimentos e a terra.

Nesta exploração das cadeias locais de distribuição de alimentos, vamos aprofundar as diversas vantagens que elas oferecem, incluindo a redução da pegada de carbono, a melhoria da qualidade dos alimentos e o apoio às economias locais. Também abordaremos os desafios que surgem no estabelecimento e manutenção de tais sistemas, como complexidades logísticas, limitações de escala e concorrência com as principais cadeias de suprimentos.

Ao compreender os benefícios e obstáculos da distribuição local de alimentos, podemos obter informações valiosas sobre como esses sistemas contribuem para práticas alimentares sustentáveis e informar estratégias para fortalecer e expandir seu alcance. Em última análise, o exame das cadeias locais de distribuição de alimentos nos convida a imaginar um futuro onde o consumo de alimentos se torne uma força regenerativa, nutrindo comunidades, ecossistemas e o bem-estar de todos os envolvidos.

1. Vantagens das cadeias locais de distribuição alimentar

As cadeias locais de distribuição alimentar oferecem uma série de vantagens, tanto para os consumidores como para a comunidade em geral. Eis algumas das principais vantagens das cadeias locais de distribuição alimentar:

- **Frescura e Qualidade:** A comida local é muitas vezes mais fresca porque não tem de percorrer longas distâncias. Isso resulta em melhor sabor, valor nutricional e qualidade geral dos produtos.
- **Variedade sazonal:** A comida local incentiva a alimentação sazonal, promovendo uma dieta diversificada e saudável. Os consumidores aprendem a apreciar e apreciar os alimentos quando estes estão naturalmente na estação.
- **Saúde e Nutrição:** A alimentação local tende a ser mais nutritiva porque é colhida no seu pico de maturação. Também pode apoiar preferências alimentares, como dietas orgânicas, sem glúten ou veganas.
- **Pegada de carbono reduzida:** Os alimentos locais percorrem distâncias mais curtas, reduzindo as emissões de carbono associadas ao transporte. Tal contribui para reduzir as emissões de gases com efeito de estufa e atenua as alterações climáticas.
- **Apoio à Economia Local:** Comprar a produtores locais ajuda a apoiar a economia local, mantendo o dinheiro dentro da comunidade. Reforça os meios de subsistência dos agricultores, artesãos e pequenas empresas.
- **Transparência e rastreabilidade:** Os alimentos locais geralmente vêm com informações transparentes de abastecimento, permitindo que os consumidores saibam onde e como seus alimentos foram produzidos. Isto fomenta a confiança e a responsabilização na cadeia de abastecimento.
- **Construção de comunidades:** As iniciativas alimentares locais constroem um sentido de comunidade, ligando os consumidores aos produtores locais. Mercados de agricultores, CSAs e cooperativas de alimentos locais geralmente hospedam eventos e atividades comunitárias.
- **Preservação do Espaço Aberto:** Apoiar a agricultura local ajuda a preservar espaços abertos, terras agrícolas e paisagens rurais. Isto, por sua vez, mantém a biodiversidade e evita a expansão urbana.
- **Redução do desperdício de alimentos:** As cadeias locais de distribuição de alimentos muitas vezes minimizam o desperdício de alimentos. Cadeias de abastecimento mais curtas significam menos deterioração dos alimentos durante o transporte e armazenamento.
- **Resiliência económica:** As comunidades com sistemas alimentares locais fortes são frequentemente mais resilientes em tempos de crise. Eles podem resistir melhor a interrupções nas cadeias de suprimentos globais.
- **Preservação cultural:** A comida local inclui frequentemente produtos tradicionais e culturalmente significativos, ajudando a preservar as tradições culinárias e os alimentos tradicionais.
- **Seleção diversificada de produtos:** As cadeias locais de distribuição de alimentos apresentam uma gama diversificada de produtos, incluindo variedades de herança e itens únicos e difíceis de encontrar.
- **Educação e consciencialização:** Os sistemas alimentares locais oferecem oportunidades para os consumidores aprenderem sobre a produção de alimentos, as práticas agrícolas e a importância da agricultura sustentável.

De um modo geral, as cadeias locais de distribuição alimentar desempenham um papel crucial na promoção de sistemas alimentares sustentáveis, centrados na comunidade e

ambientalmente responsáveis. Oferecem inúmeros benefícios aos consumidores, produtores e comunidades, tornando-os uma componente importante de um futuro alimentar mais resiliente e sustentável.

2. Desafios na distribuição local de alimentos

Embora as cadeias locais de distribuição de alimentos ofereçam inúmeras vantagens, elas também enfrentam vários desafios que podem afetar suas operações e crescimento. Aqui estão alguns desafios comuns associados à distribuição local de alimentos:

- **Disponibilidade sazonal:** A disponibilidade de alimentos locais é muitas vezes limitada ao que está na estação. Isso pode levar a flutuações sazonais na disponibilidade de produtos e desafios para atender à demanda de determinados produtos durante todo o ano.
- **Escala e consistência:** Os pequenos produtores locais podem ter dificuldades para atender à demanda consistente, levando à escassez de oferta. Manter a consistência do produto pode ser um desafio para operações menores.
- **Competitividade de preços:** Os produtos locais podem, por vezes, ser mais caros do que as alternativas produzidas em massa devido aos custos de produção mais elevados. Esta situação pode constituir um obstáculo para os consumidores sensíveis aos preços.
- **Infraestrutura de distribuição:** Desenvolver e manter redes de distribuição eficientes pode ser um desafio para os sistemas alimentares locais. A logística de transporte, armazenamento e entrega pode ser complexa.
- **Educação do consumidor:** Sensibilizar os consumidores para os benefícios dos alimentos locais e mudar os seus hábitos de compra pode ser um processo lento e contínuo.
- **Acesso ao mercado:** Alguns produtores locais podem ter um acesso limitado aos mercados para além dos mercados dos agricultores e dos canais de acesso direto ao consumidor, limitando a sua base de potenciais clientes.
- **Obstáculos regulatórios:** A conformidade com as regulamentações e certificações de segurança alimentar pode ser exigente para os pequenos produtores, aumentando seus custos operacionais.
- **Pressões sobre o uso do solo:** À medida que as áreas urbanas se expandem, as terras agrícolas podem estar em risco de desenvolvimento. A preservação de espaços abertos para a agricultura torna-se crucial.
- **Infraestruturas e tecnologia:** O acesso limitado às tecnologias e infraestruturas modernas, como os mercados em linha e o comércio eletrónico, pode impedir o crescimento da distribuição alimentar local.
- **Concorrência com grandes retalhistas:** Os sistemas alimentares locais competem frequentemente com grandes cadeias de supermercados que dispõem de recursos e poder de comercialização significativos.

- **Acesso ao capital:** Garantir financiamento e capital para as empresas locais de alimentos pode ser um desafio, prejudicando sua capacidade de expandir e investir em infraestrutura.
- **Problemas de expansão:** Expandir com sucesso uma iniciativa alimentar local, mantendo os princípios de sustentabilidade e comunidade, pode ser um equilíbrio delicado.
- **Preferências do consumidor:** As preferências do consumidor por conveniência, que podem favorecer o balcão único de compras em grandes mercearias, podem representar um desafio para a distribuição local de alimentos.
- **Clima e tempo:** Os agricultores locais são altamente suscetíveis aos impactos das mudanças climáticas, incluindo eventos climáticos extremos, que podem interromper a produção.

Enfrentar esses desafios muitas vezes requer colaboração entre produtores locais, formuladores de políticas, consumidores e organizações comunitárias. Soluções criativas, como redes de distribuição cooperativas, incentivos ao mercado dos agricultores e campanhas de sensibilização do público, podem ajudar a mitigar estes desafios e apoiar o crescimento dos sistemas locais de distribuição alimentar.

3. Como criar cadeias de distribuição com produtores locais

Criar uma cadeia de distribuição com produtores locais requer planejamento cuidadoso, colaboração e uma visão clara. Aqui estão as etapas para ajudá-lo a estabelecer uma cadeia de distribuição bem-sucedida com produtores locais:

1. **Pesquise e identifique produtores locais:** comece pesquisando e identificando produtores locais em sua região que oferecem produtos alinhados com o foco da sua cadeia de distribuição. Considere produtos como frutas, legumes, laticínios, carne ou produtos artesanais.
2. **Construa relacionamentos:** entre em contato com os produtores locais que você identificou e comece a construir relacionamentos com eles. Visite suas fazendas ou instalações, aprenda sobre seus produtos e práticas de produção e discuta seu interesse em participar de sua cadeia de distribuição.
3. **Defina o seu modelo de distribuição:** Decida o modelo de distribuição que melhor se adequa à sua visão e às necessidades dos produtores locais. As opções incluem mercados de agricultores, agricultura apoiada pela comunidade (CSA), atacado para restaurantes e mercearias, ou uma plataforma on-line para vendas diretas ao consumidor.
4. **Colabore com as partes interessadas:** envolva-se com as partes interessadas locais, como cooperativas de agricultores, organizações comunitárias e governo local. A colaboração pode fornecer suporte, recursos e redes valiosos para fortalecer sua cadeia de distribuição.

5. **Criar um Sistema de Logística Eficiente:** Desenvolver um sistema logístico robusto para lidar com a coleta, armazenamento e transporte de produtos dos produtores para os clientes. Garantir que o sistema mantém a qualidade e a frescura do produto em toda a cadeia de abastecimento.
6. **Estabeleça preços justos:** estabeleça preços justos que beneficiem tanto os produtores locais quanto os consumidores finais. Considere os custos de produção, transporte e distribuição, garantindo que os preços permaneçam competitivos e razoáveis.
7. **Educar os consumidores:** Educar os consumidores sobre os benefícios de apoiar os produtores locais e os impactos positivos das suas escolhas no ambiente, na economia e na comunidade. Sensibilizar para a importância da alimentação local e o seu contributo para a sustentabilidade.
8. **Promover a transparência:** Promover a transparência, fornecendo informações sobre a origem dos produtos, os métodos de produção utilizados pelos produtores locais e os impactos positivos do apoio aos sistemas alimentares locais.
9. **Adapte-se às mudanças sazonais:** adote as variações sazonais na disponibilidade do produto. Educar os consumidores sobre os benefícios de comer sazonalmente e a gama diversificada de produtos oferecidos ao longo do ano.
10. **Cumprir os Regulamentos:** Certifique-se de que a sua cadeia de distribuição está em conformidade com todos os regulamentos e licenças relevantes exigidos para a distribuição e manipulação de alimentos.
11. **Invista em Marketing e Divulgação:** Invista em esforços de marketing para promover a sua cadeia de distribuição e os produtores locais envolvidos. Utilize as redes sociais, eventos locais e parcerias para criar notoriedade e atrair clientes.
12. **Buscar Feedback e Melhoria Contínua:** Buscar feedback de produtores e consumidores para identificar áreas de melhoria. Adapte e refine continuamente sua cadeia de distribuição para atender às necessidades e preferências em constante mudança de todas as partes interessadas.

Seguindo essas etapas e permanecendo comprometido com a sustentabilidade, transparência e colaboração, você pode criar uma cadeia de distribuição bem-sucedida com os produtores locais. Essa cadeia de distribuição pode contribuir para a economia local, promover a gestão ambiental e construir um senso mais forte de comunidade em torno dos alimentos.

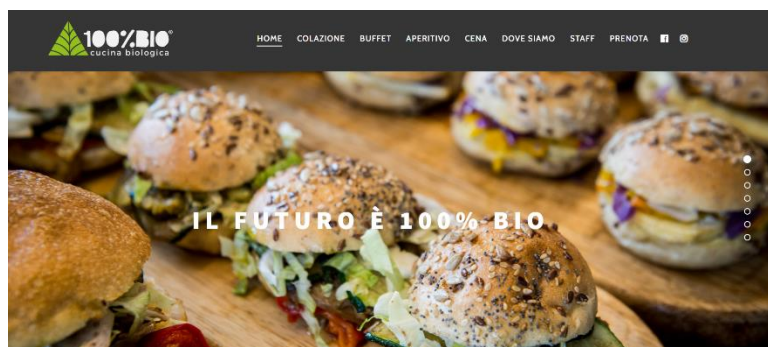
Exercício: *Analise a sustentabilidade dos seus produtores locais*

Pré-requisitos	/
Hora	1 hora

Ferramentas	Manual SSPICE IT!, PC ou smartphones, ligação à Internet, impressora
Objetivos	1. Utilizar as informações fornecidas pelo Manual para avaliar a sustentabilidade de um fornecedor
Instruções	
<p>Este exercício deve ser realizado, sempre que possível, em grupo.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Passo 1: Com o apoio dos professores, escolha dois fornecedores do seu território. Terão de estar localizados a menos de 70 km do seu centro de EFP 2. Passo 2: Usando as informações fornecidas pelo Manual, desenvolva uma lista de verificação de sustentabilidade. Cada <i>check list</i> deve incluir a lista de produtos obtidos, a área de produção, as características do produto, bem como quaisquer elementos que caracterizem os produtos e o sistema de produção em termos de sustentabilidade. 3. Passo 3: Utilizando o check list, avalie a sustentabilidade dos dois fornecedores, identificando o mais sustentável. 	

ESTUDO DE CASO

100%Bio, um restaurante no centro de Roma - www.centopercento.bio



Os proprietários do restaurante, que sempre foram apaixonados pela cultura orgânica e atentos às transformações culturais que ocorrem no campo da gastronomia e da restauração, bem como as que ocorrem no ambiente, decidiram abrir em Roma, em frente à Pirâmide, um restaurante que usaria e ofereceria aos seus clientes apenas produtos biológicos 100% certificados.

O que inicialmente eram conversas agradáveis gradualmente se transformou num projeto concreto e plano de negócios operacional... E assim, na histórica Praça da Pirâmide, a 100% BIO abre. De ideal a realidade.

O restaurante assumiu o compromisso de tornar a sua atividade o mais sustentável possível, sob todos os aspetos.

Os ingredientes utilizados pelo restaurante são todos certificados biológicos e é dada especial atenção à qualidade e origem das matérias-primas.

Além disso, os fornecedores com quem colabora há vários anos defendem o seu projeto e filosofia; são parte integrante do projeto.

Ultimamente os proprietários do restaurante têm mesmo tomado um pequeno terreno em que fazem ensaios de cultivo, utilizando técnicas naturais.

O seu compromisso com a sustentabilidade estende-se também à utilização de material compostável e ao esforço, em conjunto com os seus fornecedores, para reduzir a quantidade de plástico das embalagens.

Por último, mas não menos importante, abraça também a sustentabilidade do ponto de vista socioeconómico: os seus colaboradores trabalham em turnos e horários consonantes e regulares, e os seus fornecedores são também escolhidos e selecionados de acordo com a política da empresa que adotam em relação ao bem-estar da pessoa e à proteção dos trabalhadores.

O restaurante está aberto de manhã até à noite, com três ofertas diferentes:

- ✓ para pequenos-almoços, apenas com produtos artesanais realizados pelos cozinheiros,
- ✓ para o almoço, que é realizado com um buffet com pratos diferentes todos os dias de acordo com a sazonalidade e disponibilidade de matérias-primas,
- ✓ para o jantar, "à la carte", com um menu criativo que enfatiza em primeiro lugar o material utilizado.

EXTRAS

1. Glossário

- **PAC:** A política agrícola comum apoia os agricultores e garante a segurança alimentar da Europa. A PAC é uma política comum a todos os países da UE, gerida e financiada a nível europeu com recursos do orçamento da UE.
- **Farm to Fork (F2F):** A estratégia Farm to Fork (F2F) é o plano decenal desenvolvido pela Comissão Europeia para orientar a transição para um sistema alimentar justo, saudável e amigável do ambiente.
- **MEC: Os Critérios Ambientais Mínimos (MEC)** são requisitos ambientais estabelecidos para as várias fases do processo de compra, com o objetivo de identificar o melhor produto, serviço ou solução de projeto em termos ambientais, ao longo do seu ciclo de vida, tendo em conta a disponibilidade no mercado.
- **MAI: Índice de Adequação Mediterrânica (AMI), cuja função é expressar o grau de adesão de uma refeição à Dieta Mediterrânica. Fá-lo comparando as calorias, portanto a energia, fornecida pelas diferentes classes de alimentos presentes no prato que consumimos.**
- **PRR:** o Plano Nacional de Recuperação e Reabilitação (PNRR) é o programa pelo qual o governo pretende gerir os fundos da Next Generation EU. É o instrumento de recuperação económica introduzido pela União Europeia para sanar as perdas causadas pela pandemia
- **PGS:** Parceria Global para o Solo. Um mecanismo reconhecido mundialmente, criado em 2012 com a missão de promover a gestão sustentável do solo e garantir solos produtivos rumo à Segurança Alimentar

2. Agradecimentos

Este módulo foi escrito por Loreta Grande e Andrea Palmieri, com o apoio da SSPICE IT! Equipa em Itália e Portugal.

3. Bibliografia

- Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), <https://www.ifad.org/en/>
- Centro Regional de Informação das Nações Unidas para a Europa Ocidental (UNRIC), *Agenda 2030*, <https://unric.org/en/united-nations-sustainable-development-goals/>
- Rede da pegada hídrica, <https://www.waterfootprint.org/>
- *Ecosistemas, Uma Avaliação Global da Pegada Hídrica de Produtos de Animais de Criação*, https://www.waterfootprint.org/resources/multimediahub/Mekonnen-Hoekstra-2012-WaterFootprintFarmAnimalProducts_4.pdf
- Europeia (CE), *Estratégia «do prado ao prato»*, https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en
- Comissão Europeia (CE), *A política agrícola comum num relance* https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/cap-overview/cap-glance_en
- Assembleia do Conselho Europeu, *Resultados do Conselho Europeu, 23-24 de junho de 2022 sobre a segurança alimentar*, <https://www.consilium.europa.eu/en/meetings/european-council/2022/06/23-24/>
- Rede da Pegada Global, *Calculadora da Pegada Ecológica* <https://www.footprintcalculator.org/home/en>
- Fischler C., *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 1990.

- Damasio A.R., *Descartes' Error: Emotion, Reason, and the Human Brain*, Putnam, 1994; edição revista da Penguin, 2005
- Piccinni A., *Drogati di cibo*, Giunti, 2012