

## Relatório de Sessão

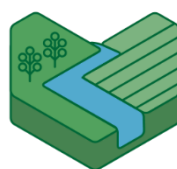
# IMPLEMENTAÇÃO DE UMA REDE ALIMENTAR LOCAL

com foco em Serpa, Mértola e Alcoutim

4 de Outubro 2019 | Santana de Cambas, Mértola

DIVERCROP Portugal

Autoria: Catarina Esgalhado e Helena Guimarães



DIVERCROP  
PORTUGAL

## Resumo

O projeto DIVERCROP em Portugal pretende criar uma plataforma de diálogo estruturado e regular sobre a dinâmica dos sistemas agrícolas nos municípios de Alcoutim, Mértola e Serpa. A abordagem e metodologias aplicadas são similares às utilizadas na iniciativa [Tertúlias do Montado](#) que decorre desde Maio 2016.

Especificamente o projeto foca as seguintes questões: a) Que sistemas agrícolas existem e se pretendem desenvolver no futuro? b) Como é que a produção agrícola local se relaciona com o sistema alimentar local? Qual o futuro desta relação c) Como é que a produção agrícola se relaciona com a utilização dos recursos hídricos existentes? Que futuro se pretende?

Para responder a estas questões a equipa do projeto organiza sessões de co-construção que ambicionam criar um diálogo regular e estruturado entre os vários intervenientes ligados ao estudo, gestão e utilização dos sistemas agrícolas em Serpa, Mértola e Alcoutim. Cada sessão é preparada com base em metodologias participativas em que os objetivos gerais são:

- Criação de um grupo coeso de participantes,
- Integração de diferentes tipos de conhecimento e interesses,
- Contribuir para o desenvolvimento territorial sustentável do ponto de vista ambiental, social e económico.

O tema desta sessão foi “Como implementar uma rede alimentar local, com foco em Serpa, Mértola e Alcoutim”. A sessão contou com 29 participantes. A partilha de experiências contou com a apresentação de 3 iniciativas ligadas a redes alimentares locais que frisaram os desafios actuais e lições aprendidas através das suas experiências de implementação de redes de trabalho coletivo.

No final da sessão, os participantes definiram o tema da próxima sessão. O tema que reuniu mais consenso foi “Agroecologia em zonas semi-áridas”. A discussão deste tema vai se iniciada no dia 26 de Novembro em Serpa.

## Índice

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Resumo .....               | i  |
| Conteúdo da sessão .....   | 1  |
| Avaliação da sessão .....  | 8  |
| Próximos passos.....       | 11 |
| Anexo – Apresentações..... | 12 |

## Conteúdo da sessão

O tema desta sessão surge no âmbito da sessão anterior, onde a fomentação do consumo local revelou-se um tópico importante. Toda a informação sobre a 1ª sessão DIVERCROP Portugal [aqui](#). No site do projecto encontra toda a informação: <https://divercropportugal.wixsite.com/home>

Aceitando a sugestão da associação Terra Sintrópica, o Divercrop Portugal aliou esta sessão a uma visita ao projeto educativo no âmbito das atividades extracurriculares do 1º ciclo, que conduziu à criação de uma horta sintrópica na Escola Básica de Santana de Cambas, que conquistou o 2º lugar no concurso nacional “Dá a tua energia pelo planeta” promovido pela GALP.

A Sessão começou com o esforço de criar um entendimento sobre o que constitui uma “rede alimentar local”. Os participantes foram desafiados a refletir sobre o tema, respondendo às seguintes questões:

- 1) Quem são os atores que participam numa rede alimentar local?
- 2) Quais são os efeitos/benefícios de uma rede alimentar local?
- 3) O que é um ‘alimento local’?

As respostas, escritas em post-its individuais foram organizadas de acordo com a base teórica e enquadramento conceptual do projeto SALSA ([salsa.uevora.pt](http://salsa.uevora.pt)).



## 1) Quem são os actores que participam numa rede alimentar local?

Alguns dos actores identificados não foram fáceis de associar a apenas uma das componentes do sistema alimentar, surgindo dúvidas em relação ao posicionamento de *Restaurantes* na distribuição ou consumo. A partir daí, a mesma dúvida estendeu-se a cozinhas em geral como cantinas públicas (escolas, IPSS...).

Outros actores identificados, têm uma posição mais abrangente tal como: Presidente da junta (poder local); o educador; coordenadores locais com o espaço físico; entidades públicas e privadas locais, e optou-se por colocá-los a um nível que engloba as várias componentes do sistema “-produção – transformação – distribuição – consumo”. Nesta perspetiva frisou-se a necessidade de integração, coordenação e liderança.

Durante o exercício poucos actores ligados à transformação foram mencionados. Uma das razões apontadas para este resultado foi a existência de diversos produtores que fazem a transformação e distribuição. Assim frisou-se que os actores não são estanques e restritos apenas a uma atividade da rede. Diversos participantes perceberam a estrutura proposta pelo projecto SALSA como linear, embora o objetivo da mesma seja enfatizar a natureza sistémica de uma rede alimentar local. Esta observação tornou explicito que a maioria dos participantes percebiam uma rede alimentar local como um sistema de relações em que toda a comunidade deve estar envolvida.

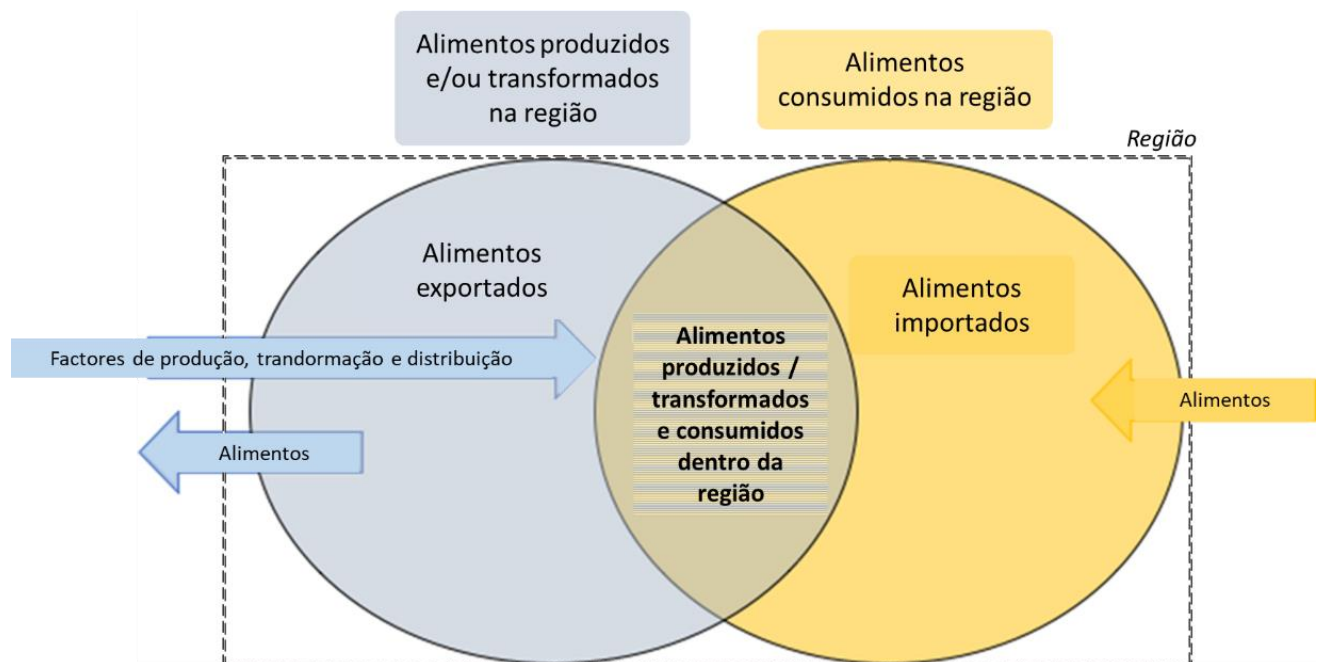
| PRODUÇÃO                                                                                        | TRANSFORMAÇÃO | DISTRIBUIÇÃO                                                                                                | CONSUMO                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Produtores/agricultores<br>Apicultores<br>Produtores agropecuários locais<br>Maria Antonina (?) | Agroindústria | Comércio<br>Minimercados<br>Cooperativas<br>Associações<br>Concentrador da produção<br>Plataformas digitais | Consumidores<br>Lojas locais |

## 2) Quais os benefícios de uma rede alimentar local?

- Desenvolvimento económico (local)
- Apoio mútuo
- Dinheiro fica na comunidade local
- Emprego e rendimento
- Agricultores chegam mais facilmente aos mercados
- Otimização logística (cadeias curtas)
- Consumo de produtos frescos e saudáveis
- Manutenção da identidade do território
- Qualidade dos alimentos
- Coesão social
- Adaptação a alterações climáticas
- Menor pegada [carbónica]
- Confiança na origem dos alimentos – “traceability”
- Soberania alimentar
- Proximidade das consequências dos métodos de produção social e ambientais



### 3) O que é um alimento local?



| ALIMENTOS PRODUZIDOS E/OU TRANSFORMADOS NA REGIÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ALIMENTOS PRODUZIDOS/TRANSFORMADOS E CONSUMIDOS NA REGIÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ALIMENTOS CONSUMIDOS NA REGIÃO (IMPORTADOS) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| De produção no território do produtor<br>Fatores produtivos utilizados são de um raio curto/gerados na própria unidade produtiva<br>DOP, IGP<br>Produto que cresce local<br>Produzido mediante as condições locais<br>Produto produzido no concelho/região<br>Produzido na região (varia na escala) mas poderia ser um produto endógeno<br>Alimento produzido ou transformado junto de determinada comunidade<br>Food produced less than 1 hour away<br>Produção regional (bio) para uma comunidade numa bio região | Alimento produzido perto (menos 20/30 km ?) do consumidor<br>Produzido com recursos existentes no local onde aí ser consumido<br>É um alimento produzido por pequenos/médios agricultores com sistema de produção ecológico e que distribui aos consumidores locais num raio de ação determinado<br>Alimento produzido e consumido no mesmo espaço territorial<br>Alimento produzido e vendido à escala do município<br>Alimento produzido, transformado e consumido no mesmo local, (área geográfica)<br>Um produto consumido e produzido localmente<br>É possível dizer olá aos seus produtores/consumidores<br>Produzido e transformado consumido a menos de 50 km<br>Produzido e consumido no local e sem transformação industrial<br>Alimento produzido e comercializado numa determinada região/local |                                             |



|  |                                                                                       |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | Um produto alimentar que foi produzido através de hortícolas, frutas (etc.) da região |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------|--|

A maioria dos participantes define um alimento local como um alimento produzido e consumido no mesmo local, com algumas disparidades na definição do que é “local”. Surgem ainda algumas definições que não se enquadram no esquema anterior, em que o alimento local é definido não pelo local de produção e consumo, mas com as suas características, tal como:

- Produto bom, limpo, justo
- Produzido com recursos e processos que adicionem ao local
- Sazonal, conservado
- Valorizarão do conhecimento local tradicional
- São, justo e limpo
- Diminuição custos
- Sem transporte (inter)nacional



Salientou-se que o objetivo deste exercício não é encontrar “categorias certas”, mas apenas um exercício para encontrar possíveis diferenças sobre os diferentes conceitos, e criar uma base de entendimento no grupo.

Seguiram-se 3 apresentações sobre diferentes projetos/iniciativas relacionados com o fortalecimento de uma rede alimentar local.

A primeira apresentação foi sobre a **iniciativa Km0** (apresentação em anexo), que procura reforçar a procura e oferta de alimentos locais em restaurantes facilitando comunicação entre produtores e consumidores. Teve o seu início em Montemor-o-Novo e agora de forma mais formal em Évora. Na procura de ligar produtores e consumidores percebeu-se que existe uma cadeia que é preciso organizar para encurtar essa distância, e várias entidades tiveram que ser envolvidas. O processo de certificação ainda que “pesado” revelou-se essencial para dar confiança ao conceito. A solução encontrada foi um financiamento da certificação dos produtores, restaurantes, transformadores e lojas por entidades parceiras (Entidade Regional de Turismo, Camara Municipal e Associação Comercial).

Um dos participantes questionou sobre a dificuldade de alinhar pequenos produtores com as diretivas da EU, e o peso das certificações. Ainda que isto não se tenha revelado um problema no caso de Montemor-o-Novo e Évora, foi mencionada como solução a criação de cozinhas comunitárias, adaptadas a vários processos, que respeitam as normas e que são utilizadas por diferentes transformadores de forma partilhada.

Levantou-se a questão de como melhor adaptar o conceito Km0, proveniente de países com uma esfera alimentar diferente da nossa, à realidade do Alentejo onde existe um problema de falta de consumidores (pela população decrescente). Em Montemor-o-Novo a iniciativa começou precisamente com o intuito de apoiar a produção e os produtores locais, que se queixavam de falta de acesso aos distribuidores e dificuldade na escoação. Em territórios de baixa densidade a importância do km0 passa pelo turismo, em que se comercializa o produto que é produzido e transformado no território, mas que pode ser levado para fora pelo próprio consumidor final. Outra solução mencionada foi o alargar da esfera de comercialização permitindo que produtos Km0 de Mértola sejam comercializados em centros urbanos maiores.

Foi também levantada uma questão sobre o potencial aumento dos preços nos restaurantes pelos produtos km0. No caso de Évora este não se revelou um problema. Os restaurantes não aumentaram os preços e estão dispostos a pagar pela qualidade do produto. A maior dificuldade prende-se com a questão da distribuição e da transformação, e com o receio de controlo extra pela origem dos alimentos.

Outra das questões discutidas foi oportunidades e dificuldades encontradas com a iniciativa Km0 relativas ao associativismo e cooperativismo. Ainda que não haja soluções concretas, cooperativas como a Minga parecem ser uma opção. Foi dado o exemplo da junta de Freguesia dos Canaviais (Évora) que tentou organizar os produtores, mas sem sucesso devido à dificuldade/desconfiança dos agricultores para trabalharem em conjunto. Foi mencionada a necessidade de se trabalhar as “soft skills” (i.e. competências que facilitam o trabalho em equipa) para potenciar cooperação. Ao mesmo tempo foi reforçada a necessidade de haver um “líder” neste processo (neste caso a Universidade de Évora), precisamente pela dificuldade dos produtores se auto-organizarem.

Seguiu-se a apresentação da **cooperativa Minga**, uma cooperativa integral em Montemor-o-Novo. A iniciativa começou de uma reflexão sobre como reverter de depopulação de Montemor-o-Novo e fecho de negócios, que se agravou com a crise económica de 2010. Um problema transversal identificado (a artesãos, agricultores, pequenos transformadores) foi a dificuldade em legalizar a atividade de pequenos negócios/produções ou com pouco volume de venda; e a dificuldade em distribuir os seus produtos. E daí surge a ideia de uma cooperativa integral, que pudesse satisfazer necessidades de faturação de diferentes atividades, associada a uma loja para vender os produtos e servir de contacto com a população. Inicialmente houve a necessidade de se associarem a outra cooperativa que fornecia cabazes, até conseguirem garantir escoamento ao nível local. Actualmente abastecem a cantina municipal e de uma das juntas de freguesia de Montemor, e tem uma banca no mercado municipal. Uma dificuldade é o desfaseamento dos menus escolares à produção local e sazonal. Houve dificuldade em conseguir juntar produtores para chegar à dimensão atual, sendo que muitos dos produtores locais, condicionados pelas condições biofísicas e subsídios, produzem essencialmente carne e mais recentemente vinha. O desafio inerente à promoção de outros tipos de produções e de uso de solo é conseguir dar valor acrescentado a essas produções. Surge a necessidade de criar infraestruturas e mercado para criar valor para espécies (arbustivas e outras pioneiras) que os produtores já têm no seu território, para além do sector alimentar (como óleos essenciais e madeira para construção).



Atualmente a Minga tem uma rede de 10 micro produtores associados, uma vez que a Minga não obriga produtores a associarem-se, e existem outras formas de ser cooperante da Minga. Falou-se também da questão do uso dos agroquímicos e como é que a Minga faz o controlo do uso nos produtos que vendem. Para o orador, mais relevante que a exclusão devido ao uso de agroquímicos é a importância de manter um diálogo aberto com os produtores, em que há uma discussão transparente sobre o assunto e onde alternativas são explicadas e experimentadas.

Por fim, foi apresentada a iniciativa **Rede Alimentar em Mértola**, trabalho conjunto de várias entidades incluindo a associação da Terra Sintrópica, Associação de Empresários do Vale do Guadiana, Câmara Municipal de Mértola, escolas, entre outros. A iniciativa aglomera vários projetos que procuram educar e aproximar o consumidor à produção local, preservação de conhecimento local e fomentar os princípios da agroecologia, com o intuito de criar uma cintura alimentar em Mértola (apresentação em anexo).



Seguiu-se a visita à horta da escola de Santana de Cambas onde a associação *life in syntropy* ([lifeinsyntropy.org](http://lifeinsyntropy.org)) nos falou do seu trabalho nessa e nas outras hortas das escolas de Mértola inseridas no projecto escolar.

Falou-se das possibilidades da agricultura sintrópica como agricultura de conservação. Levantaram-se algumas questões sobre a praticidade e viabilidade de aplicar este método de produção a uma escala maior. A equipa da organização Life In Syntropy referiu a existência de áreas extensas em produção sintrópica no Brasil. Na ótica da organização as iniciativas estão a aumentar e ganhar dimensão.

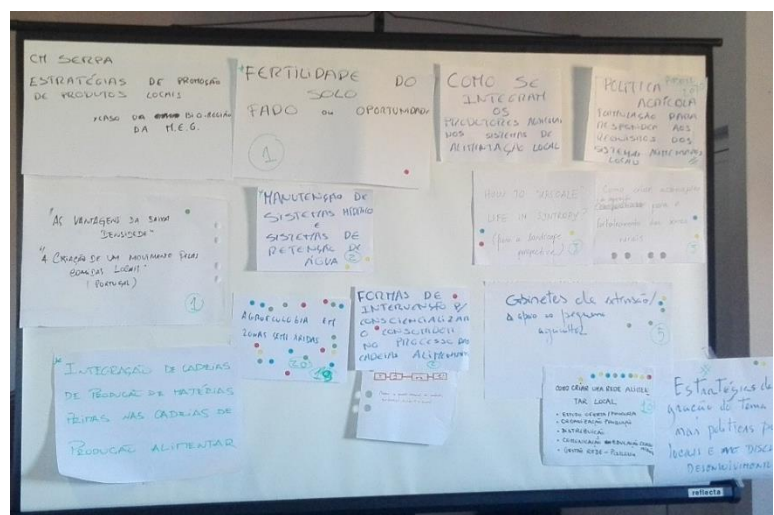


Da parte da tarde houve mais um momento dedicado a perguntas aos intervenientes da parte da manhã.

Falou-se do papel da Minga em facilitar a faturação e o acesso a benefícios fiscais a pequenos produtores, tais como: a possibilidade dos cooperantes passarem faturas pelo seu produto em nome da Minga; de apresentarem faturas de despesas relacionadas à produção, e ter a possibilidade de reclamar o IVA dos seus gastos, o apoio para distinguir contabilisticamente gastos de ganhos (sujeitos a IRS); e de produtores obterem salários através da cooperativa. Existe também uma moeda interna da cooperativa, para incentivar o consumo entre cooperantes da Minga e agilizar “papeladas”. Foi ainda levantada uma questão sobre a dificuldade de descolar o projeto de uma só pessoa ou entidade central. A Minga actualmente já conseguiu ganhar alguma sustentabilidade nesse sentido. Assim, as actividades estão bem distribuídas entre os colaboradores e as operações continuam mesmo sem a presença direta das pessoas mais envolvidas de início.

Foi levantando uma questão sobre a não obrigatoriedade de produção em km0 não ter que ser biológica. Foi respondido que ainda que desejável, a imposição de uma dupla certificação (biológico e de km0) poderia inibir a adesão de produtores. Quando a iniciativa ganhar maior dimensão e conseguir ter mais técnicos afetos então poderá haver um maior trabalho nesse sentido.

O programa da sessão previa a discussão em grupos sobre temas específicos que tivessem surgido como relevantes da parte da manhã, no entanto por falta de tempo esta etapa não decorreu. A parte final da sessão focou a definição do tema a explorar na sessão seguinte. Os temas, discutidos em pequenos grupos foram partilhados em plenário, e votados. O tema mais votado foi a “Agroecologia em zonas semi-áridas” com 20 votos



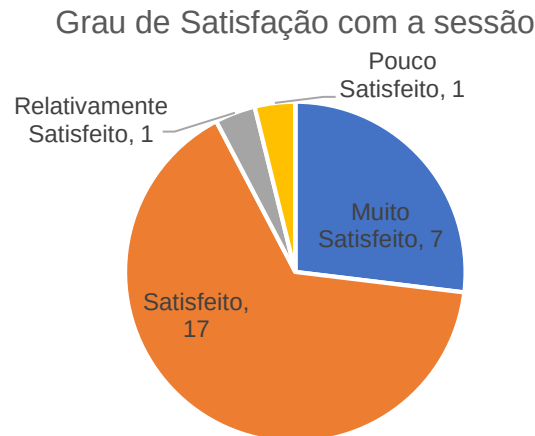
| TEMAS PARA PRÓXIMA SESSÃO                                                                                                                                       | Nº DE VOTOS |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Agroecologia em zonas semi-áridas</b>                                                                                                                        | <b>20</b>   |
| Como criar uma rede alimentar local (estudo oferta/procura; organização da produção, distribuição, comunicação/ educação do consumidor; Gestão rede - parceria) | 10          |
| Gabinetes de extensão/ apoio ao pequeno agricultor                                                                                                              | 5           |
| How to "upscale" life in syntropy? (to a landscape perspective)                                                                                                 | 3           |
| Como criar associações de cooperação para o fortalecimento das zonas rurais                                                                                     | 3           |
| Manutenção de sistemas hídricos e sistemas de retenção de água                                                                                                  | 2           |
| Formas de intervenção para consciencializar o consumidor no processo das cadeias alimentares                                                                    | 2           |
| Estratégias de integração do tema alimentação nas políticas públicas locais e no discurso do desenvolvimento territorial <sup>1</sup>                           | 2           |
| Fertilidade do solo: Fado ou oportunidade                                                                                                                       | 1           |
| As vantagens da baixa densidade - A criação de um movimento pelas comidas locais                                                                                | 1           |
| Estratégias de promoção de produtos locais                                                                                                                      | 0           |
| Como se integram os produtores agrícolas nos sistemas de alimentação local                                                                                      | 0           |
| Integração de cadeias de produção de matérias primas nas cadeias de produção alimentar                                                                          | 0           |
| Política agrícola formulação para responder aos requisitos dos sistemas alimentares locais                                                                      | 0           |

Assim sendo, ficou definido o tema da próxima sessão, que terá lugar já no dia 26 de Novembro no Centro de Apoio ao Desenvolvimento Económico de Serpa (CADES), com o programa provisório na secção “próximos passos”.

<sup>1</sup> Em Abril 2020 vai haver uma sessão sobre esta temática em Mértola

## Avaliação da sessão

No final da sessão 26 participantes responderam ao questionário de avaliação.



### Comentários sobre a sessão:

- a parte inicial de "quebar o gelo" poderia ser mais célere
- agenda menos ambiciosa; menos assuntos (projectos) em cada sessão; menos projectos/sessão; menos temas para proporcionar maior aproveitamento de cada tema
- diminuir o número de pessoas a debater/apresentar
- almoço simples no local da reunião; menos apresentações e mais debate
- dinâmica inicial + adaptada ao elevado nº de participantes. Mais tempo para apresentações e debate
- Discuss longer on the results of the interactive sessions with post-its
- Mais discussão nas apresentações. Atividades mais proveitosas no tempo
- Melhor controlo do tempo; melhorar gestão do tempo
- Melhores condições de sala, menor número de pessoas ou dividir o grupo para melhor exploração do tema

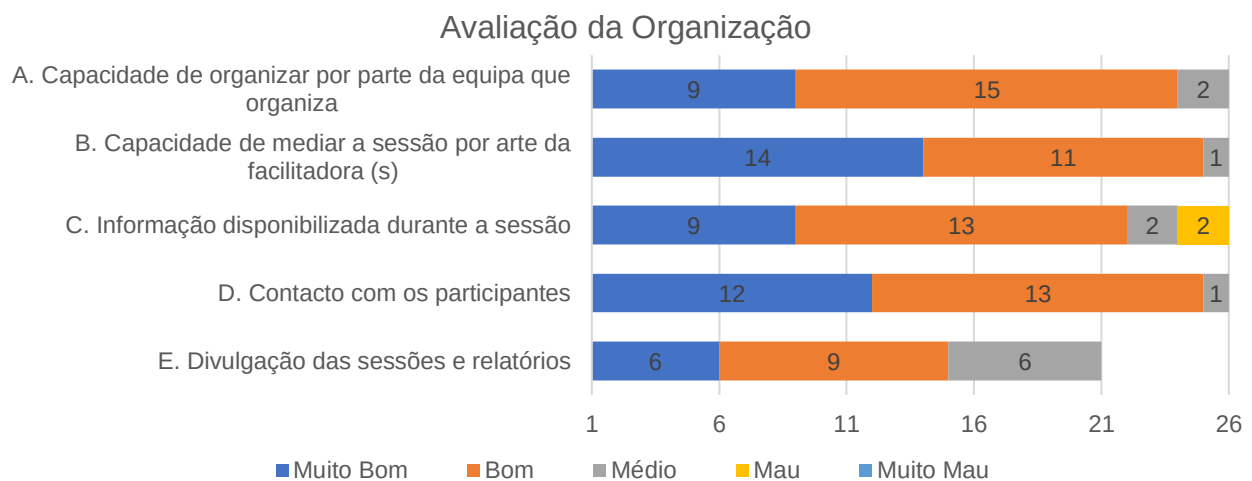
### Probabilidade de recomendar a sessão

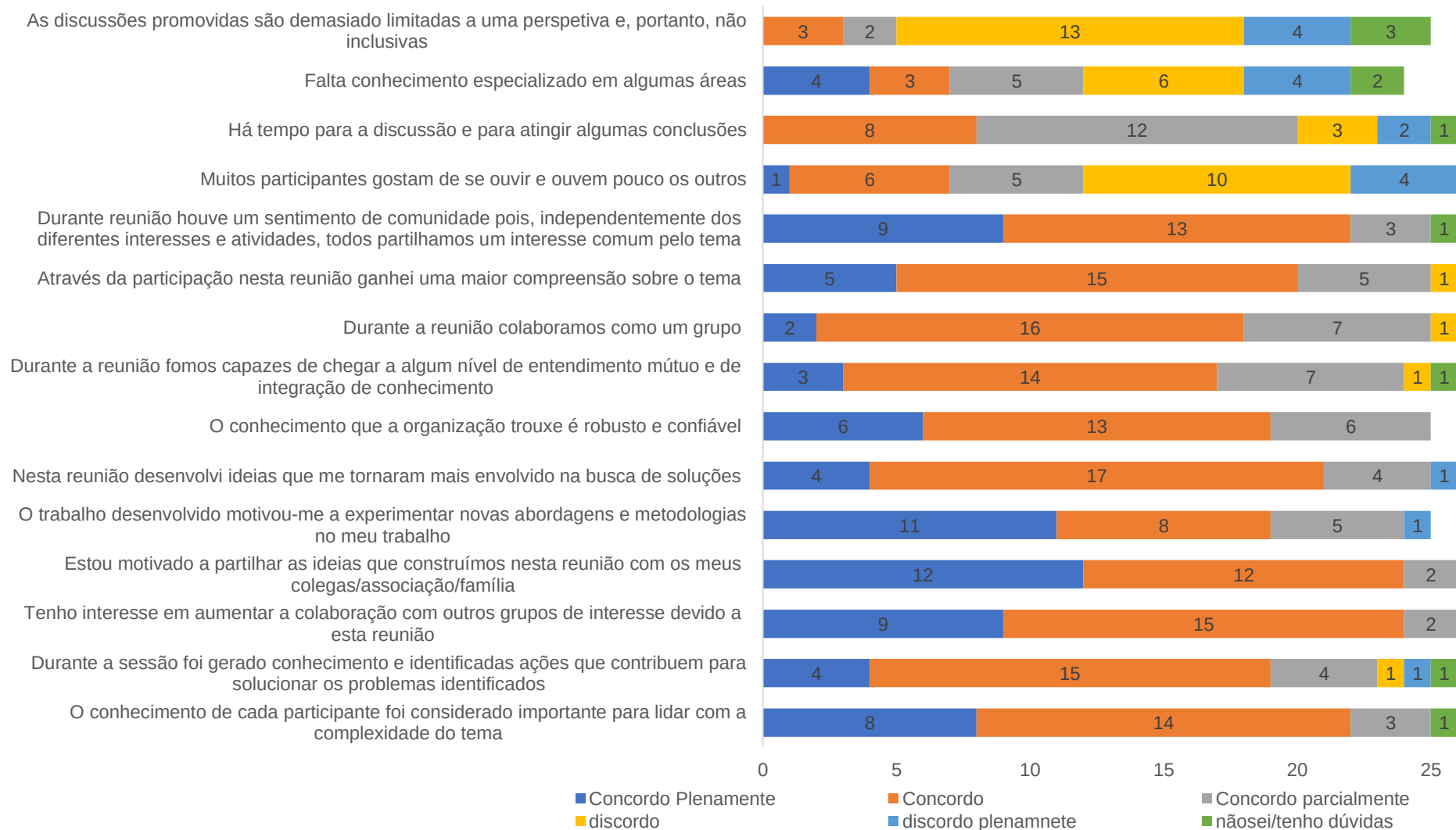


### Comentários sobre a probabilidade de recomendar a sessão:

- Dinamismo, interação entre diferentes actores convergência de esforços para o mesmo objetivo
- É sempre benéfico atingir o maior número de pessoas a informar
- Muito interessante o tema, metodologia e diversidade de participantes. Espaço para troca de informações e debate entre participantes (deve haver mais!)

- O tema alimentação é o mais integrador e globalizado que conheço, por isso é um tema que deverá ser difundido e discutido com toda a comunidade do território
- Ótima oportunidade para network
- Pelo facto de achar interessante esta forma de comunicação, de métodos e soluções nomeadamente relativas ao tema em causa
- Penso que importam diversos olhares sobre o mesmo tema que tem um enorme potencial
- Porque pode ajudar a esclarecer vantagens das redes de cadeias curtas
- Recomendaria a quem seja interessado no tema
- Temas actuais, temas muito relevantes para a região do Alentejo interior
- Temas muito actuais e importantes; temática interessante
- Visita à horta da escola foi maravilhosa!







## Próximos passos

### AGROECOLOGIA EM ZONAS SEMIÁRIDAS: A GESTÃO EFICIENTE DA ÁGUA



26 de Novembro | Centro de Apoio ao Desenvolvimento Económico de Serpa (CADES)

O projeto DIVERCROP em Portugal pretende criar uma plataforma de diálogo estruturado e regular sobre a dinâmica dos sistemas agrícolas nos municípios de Alcoutim, Mértola e Serpa. De forma a manter o diálogo entre as diferentes partes, focado em preocupações comuns, e tal como definido pelo grupo na sessão anterior o tema desta sessão é:

#### AGROECOLOGIA EM ZONAS SEMIÁRIDAS: A GESTÃO EFICIENTE DA ÁGUA

##### O PROGRAMA

**9h30** – O que é agroecologia para o grupo ? – Dinâmica de grupo com Helena Guimarães

**10h** – O potencial económico da agroecologia: Evidência empíricas na Europa – Livia Madureira, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)

**10h30** – A Caravana Agroecológica – Sara Magalhães e Inês Costa Pereira, Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa

**11h00** – Pausa para café

**11h30** – A Agricultura de Conservação para o uso eficiente da água em culturas de sequeiro e regadas – Gottlieb Basch, Universidade de Évora

**12h00** – Exploração de 5 casos de estudo em Serpa – trabalhos de grupo

**13h00** – Almoço

**14h15** – Continuação dos trabalhos de grupo

**15h00** – Apresentação dos resultados e definição de recomendações

**15h45** – Avaliação e próximos passos

**16h00** – Fim da sessão

A sessão é aberta e gratuita a todos os interessados.

É necessária a inscrição prévia até 20 de Novembro através de:

- [cesg@uevora.pt](mailto:cesg@uevora.pt); ou
- 915089008 (Catarina Esgalhado)

**A sessão é limitada a 40 inscitos**

##### O QUE É A AGROECOLOGIA?

A agroecologia é conceito utilizado de três formas diferentes: 1) como uma disciplina científica, 2) um movimento social e, 3) um conjunto de práticas. Como uma disciplina científica a agroecologia pretende gerar conhecimento (com bases nos princípios da ecologia) sobre a gestão de sistemas agrícolas que conservam os recursos naturais, considerando o valores culturais, justiça social e viabilidade económica.

A utilização do conceito nas 3 formas anteriormente listadas origina a existência de uma panóplia de iniciativas agroecologias. Algumas iniciativas baseiam-se nos avanços da ciência e outras são experiências práticas que carecem de uma análise sistemática inerente à construção de conhecimento científico. A existência e validade de ambas não é questionada, contudo há diferença. A diferença fundamental é na análise do risco na adoção de determinadas práticas. Sem a análise do potencial de replicação dos resultados alcançados num determinado contexto para outros a adoção de determinadas práticas implica um maior grau de risco para o agricultor.

Pretende-se nesta sessão iniciar a discussão da utilização da agroecologia em zonas semiáridas através da partilha e integração de conhecimento proveniente da comunidade científica e de experiências de agricultores. Posto os participantes vão trabalhar sobre diferentes casos de estudo reais, nomeadamente:

- Olival intensivo em Modo de Produção Biológico e Certificação DEMETER - Olival da Risca – André Bernhard Kurt
- Protocultura da Oliveira – Sociedade Agrícola Monte da Zanga – José Pedro Fernandes d'Oliveira
- Montado – Herdade da Abóbada, Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo - Carlos Bettencourt

## Anexo – Apresentações

# Implementação de uma rede alimentar local

Adaptada a Serpa, Mértola e Alcoutim

## INICIATIVA Km0 Alentejo



ICAAM: Teresa Pinto Correia / Ana Fonseca / Ana Rita Sanches

Santana de Cambas | 4 Outubro



## O Km0

é um conceito que criado em Itália pela Slow Food tem vindo a espalhar-se como conceito

identifica restauração de qualidade baseada

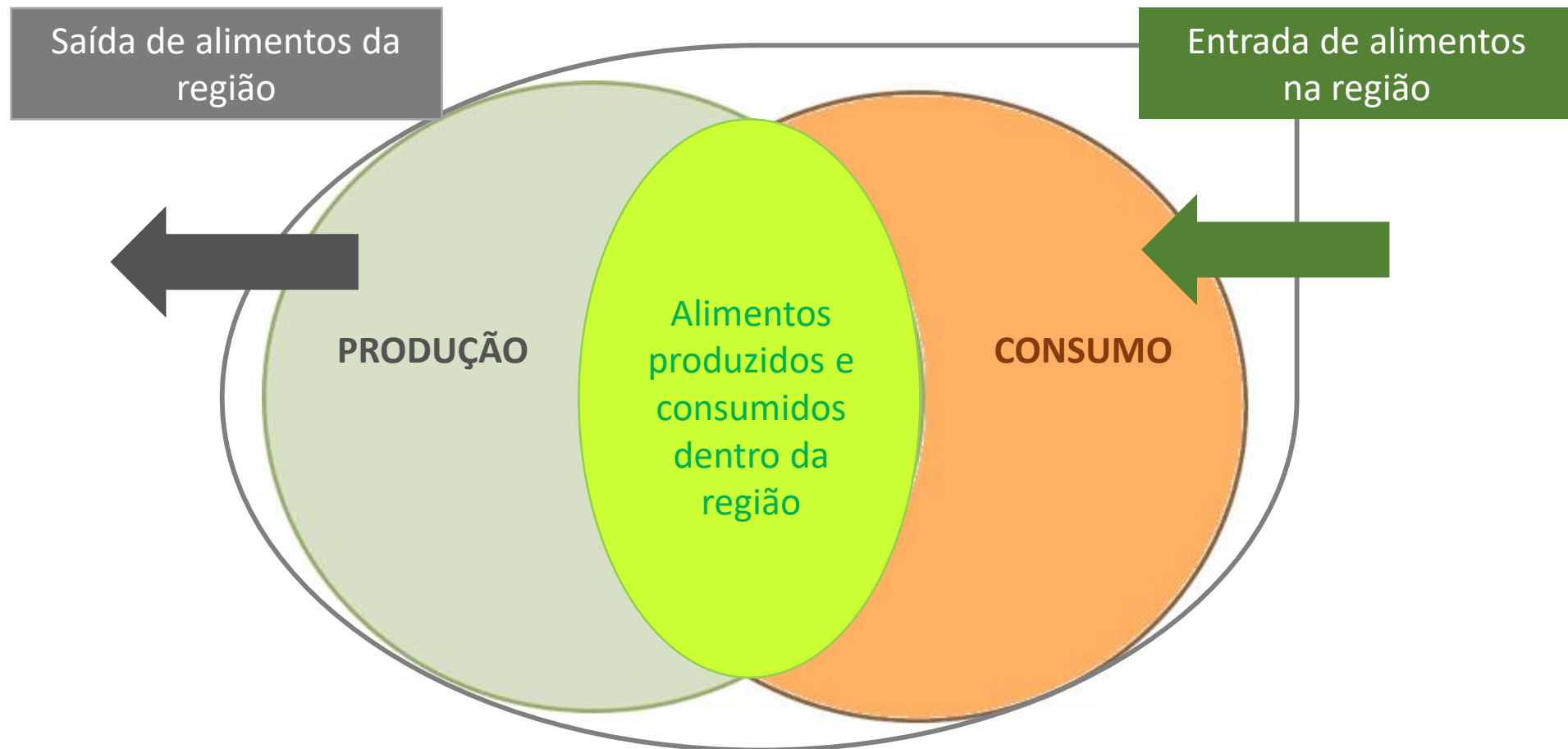
em produtos sazonais,

produzidos perto do consumidor

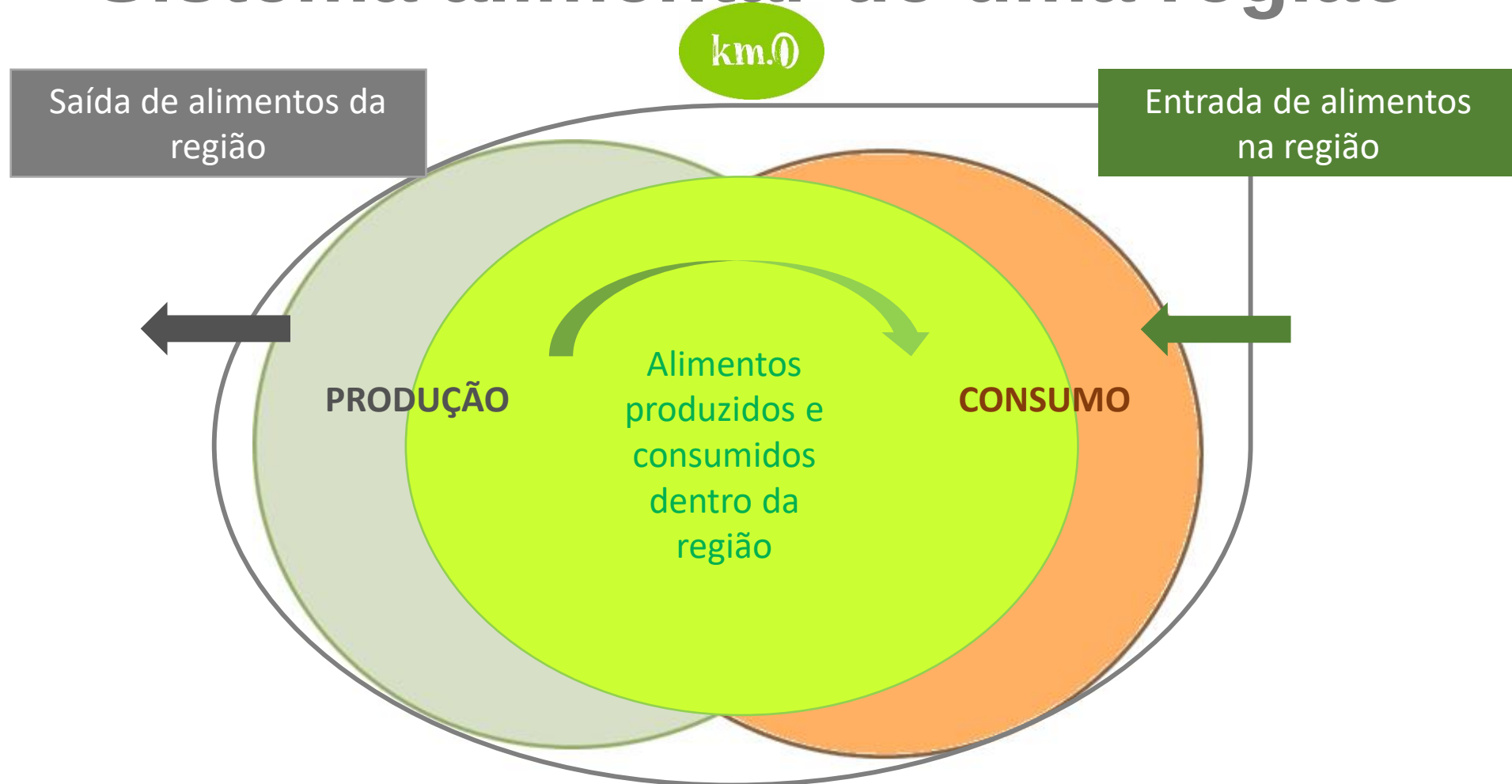
e portanto sem impacto ambiental de transporte e/ou conservação.



# Sistema alimentar de uma região



# Sistema alimentar de uma região





Considerando o tema de hoje, como é que esta iniciativa/intervenção está a contribuir para uma rede alimentar local?

**\*\* mais atenção aos produtos alimentares locais  
pelos consumidores e pelos restaurantes**

- \* valorização dos produtores locais, mesmo dos mais pequenos**
  - \* sensibilização das crianças – cantinas nas escolas**
  - \* aumento da procura de produtos alimentares locais**
    - ...**

# SISTEMA ALIMENTAR DE UMA REGIÃO

```
graph TD; A[SISTEMA ALIMENTAR DE UMA REGIÃO] --- B[PRODUÇÃO]; A --- C[CONSUMO]
```

PRODUÇÃO

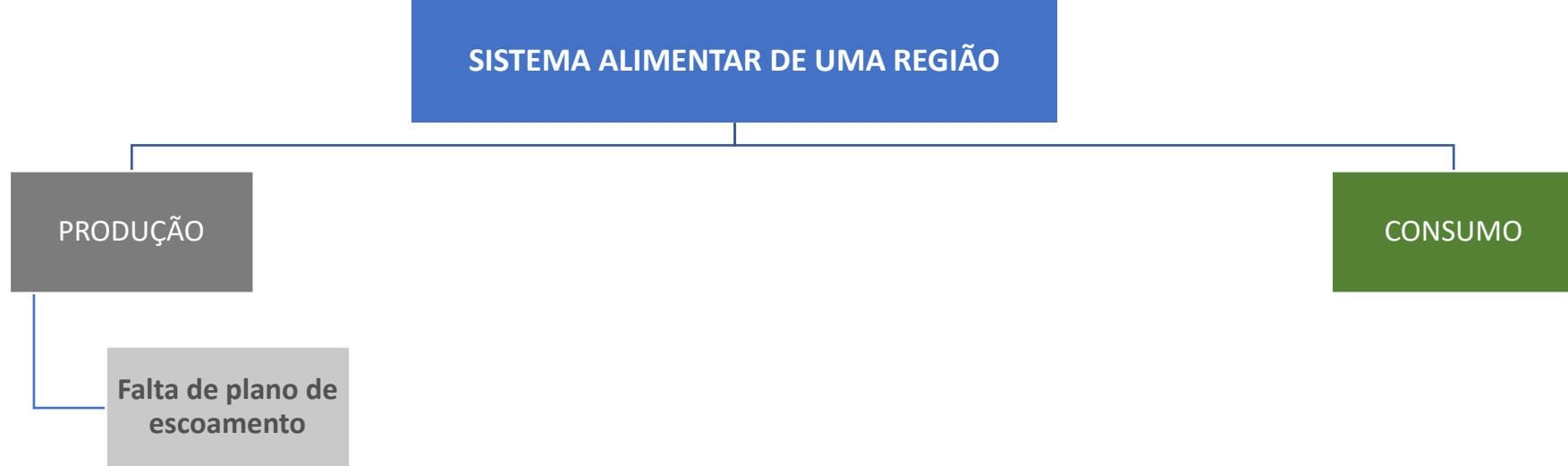
CONSUMO

# SISTEMA ALIMENTAR DE UMA REGIÃO

PRODUÇÃO

CONSUMO

Falta de plano de  
escoamento



# SISTEMA ALIMENTAR DE UMA REGIÃO

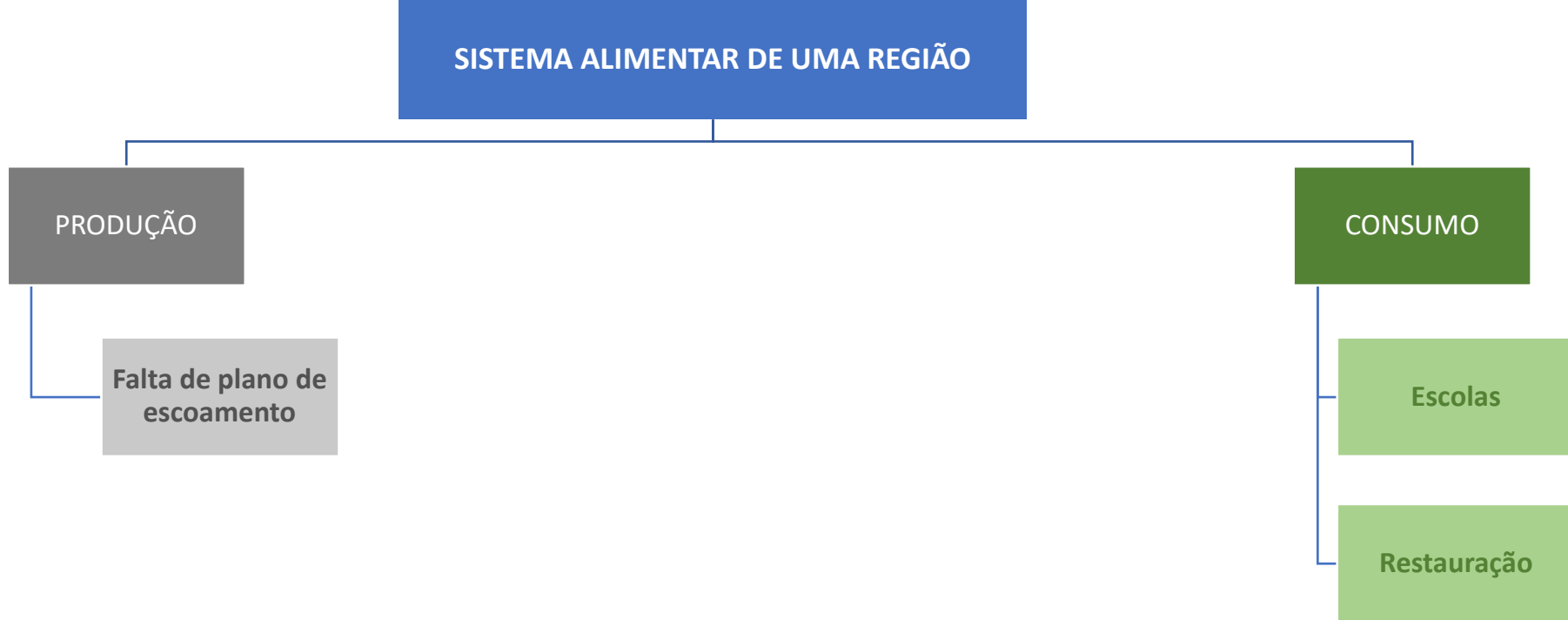
PRODUÇÃO

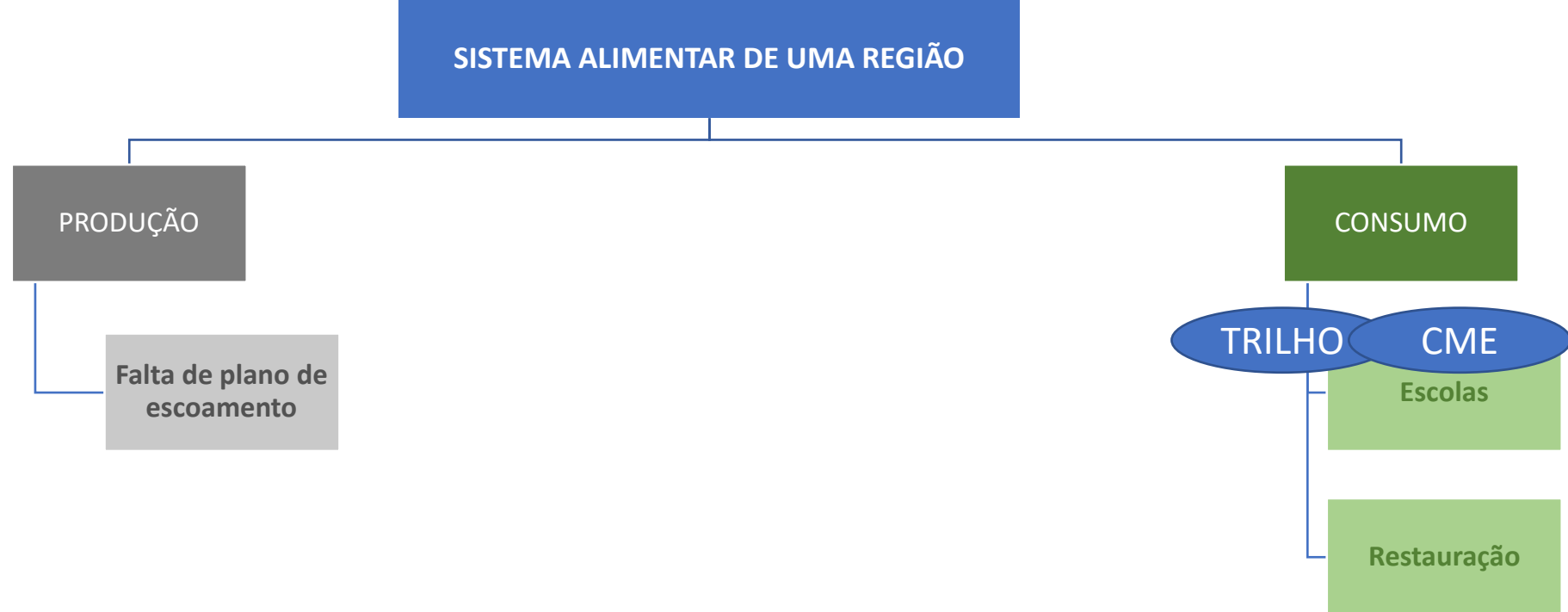
Falta de plano de  
escoamento

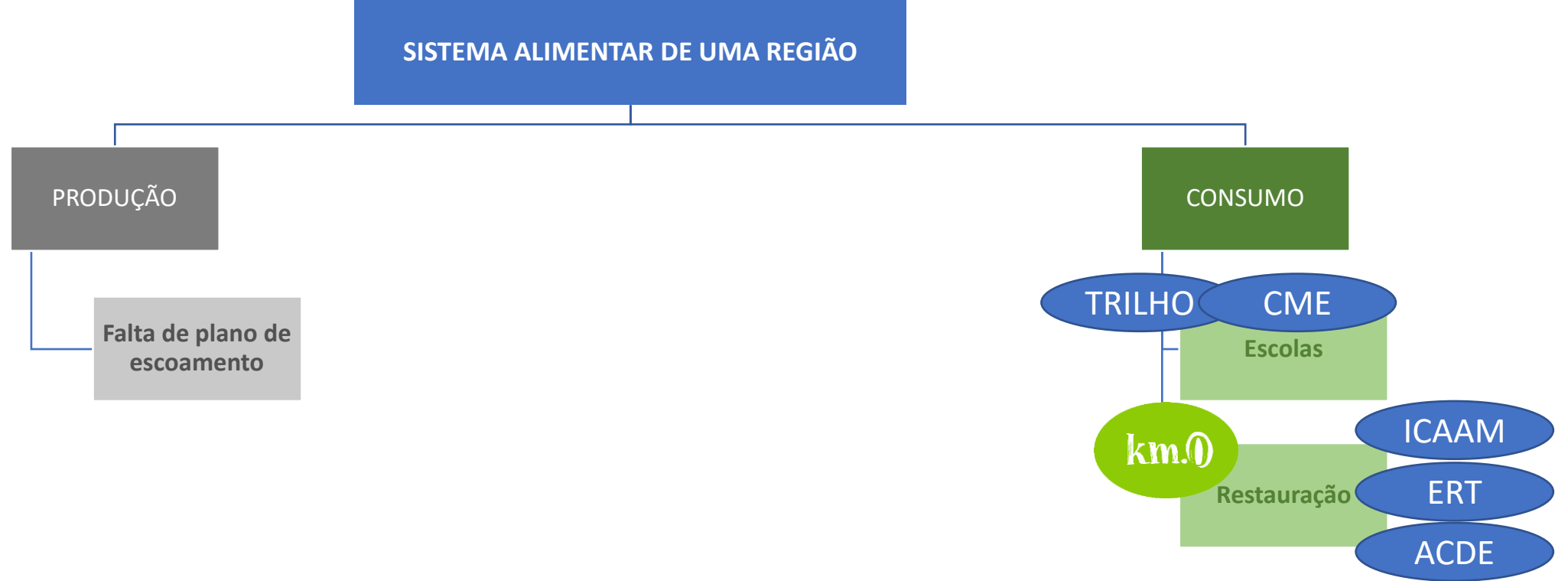
CONSUMO

Escolas

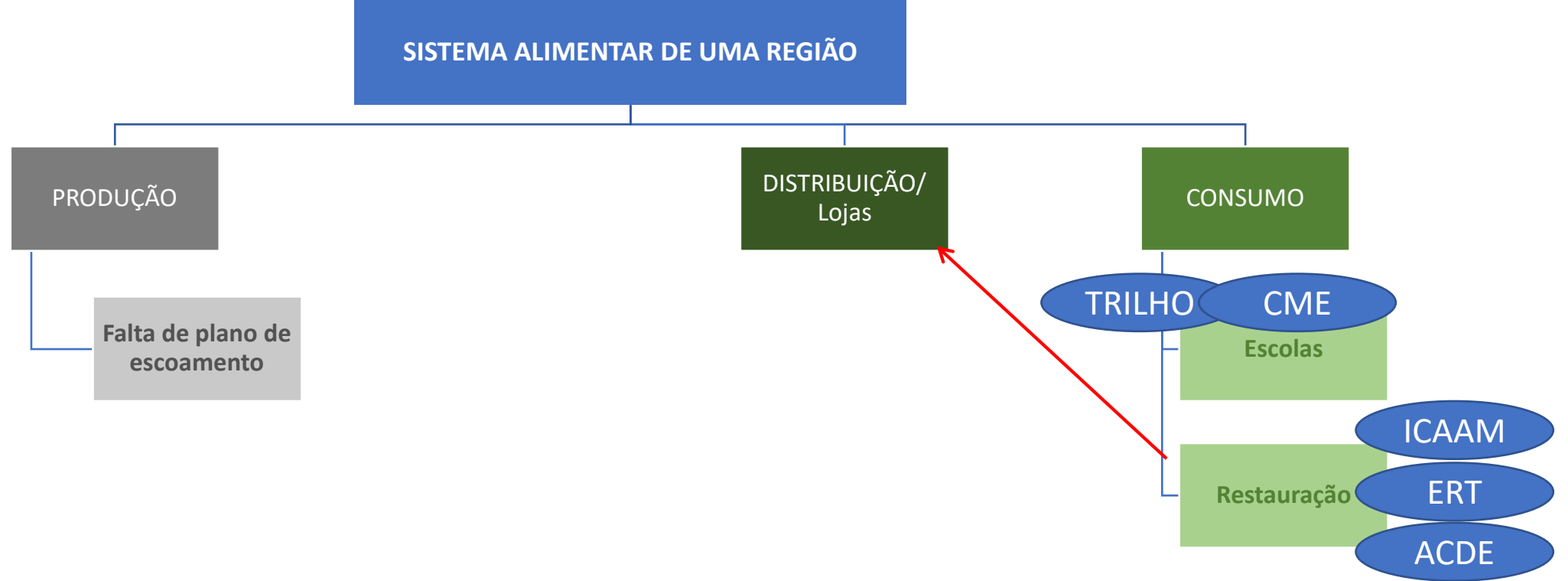
Restauração

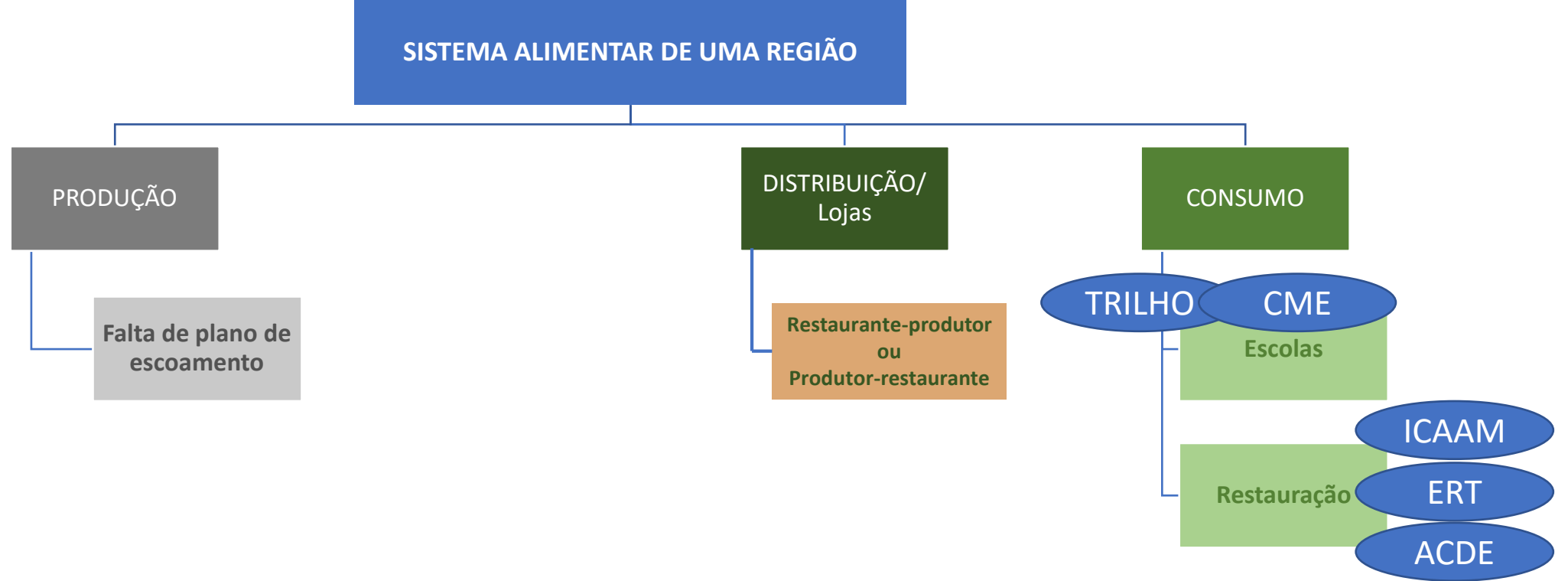


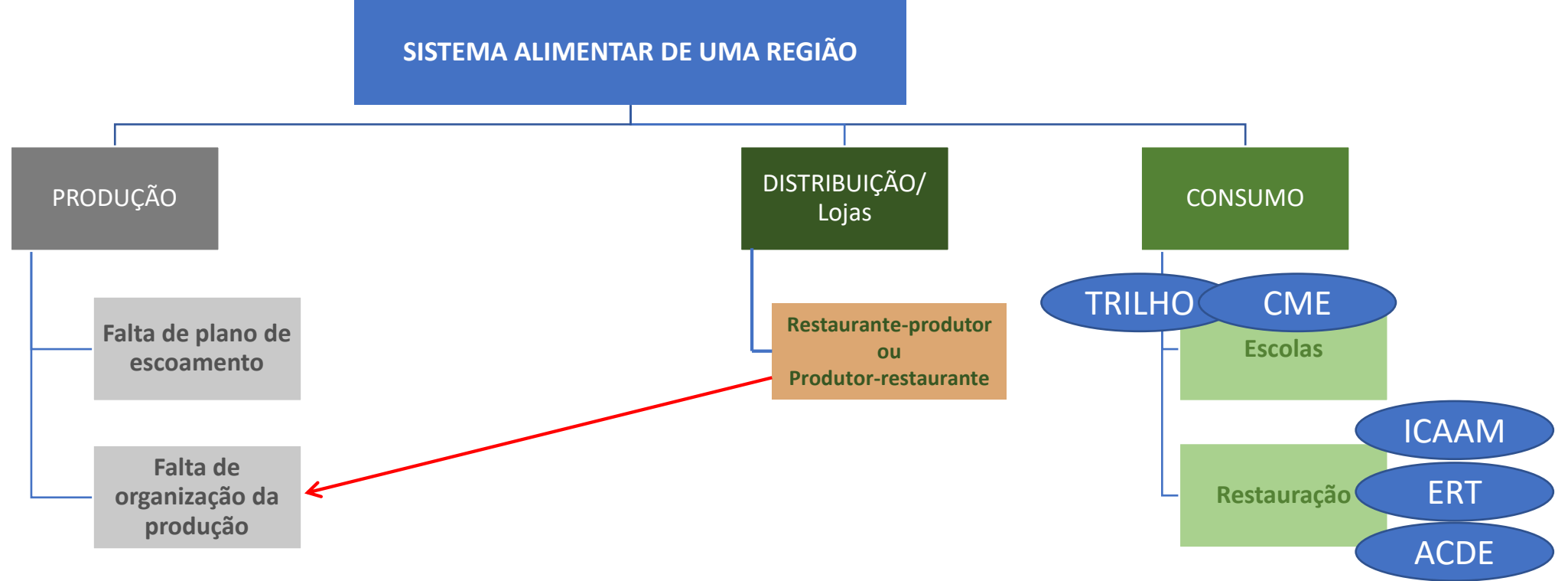


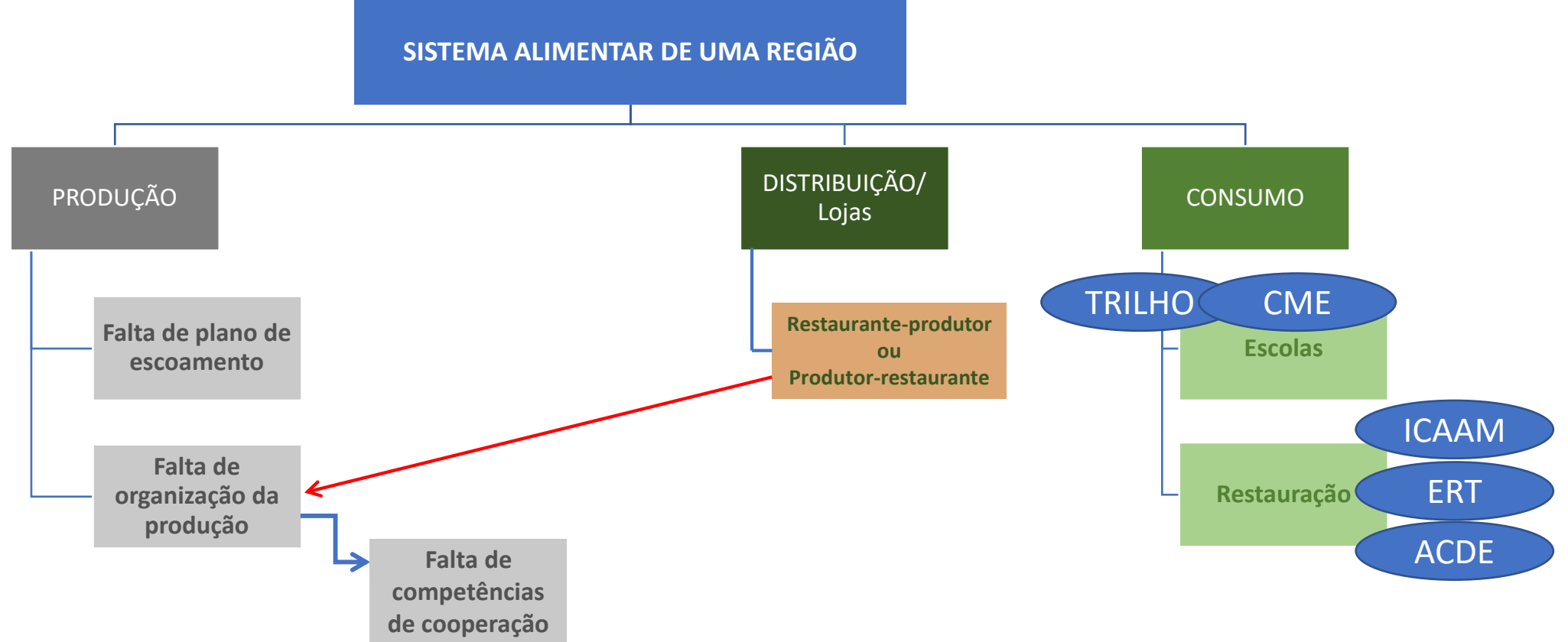


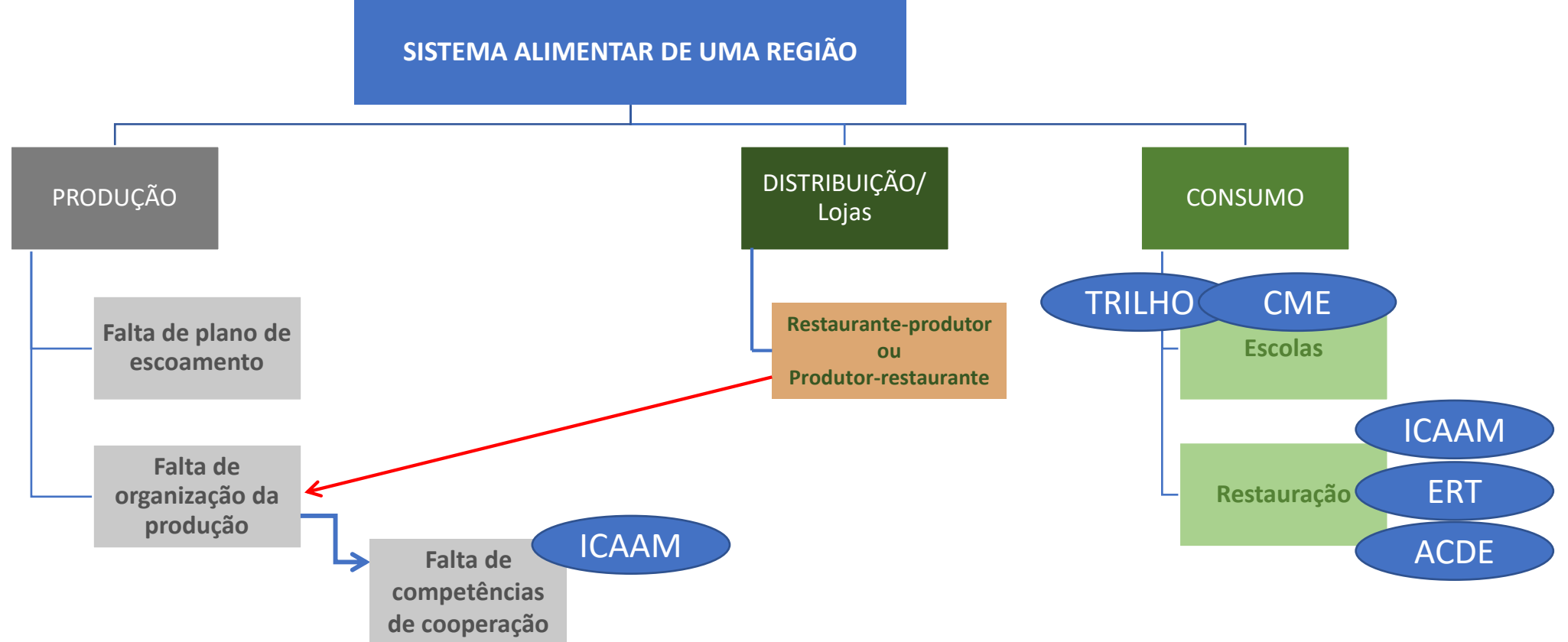


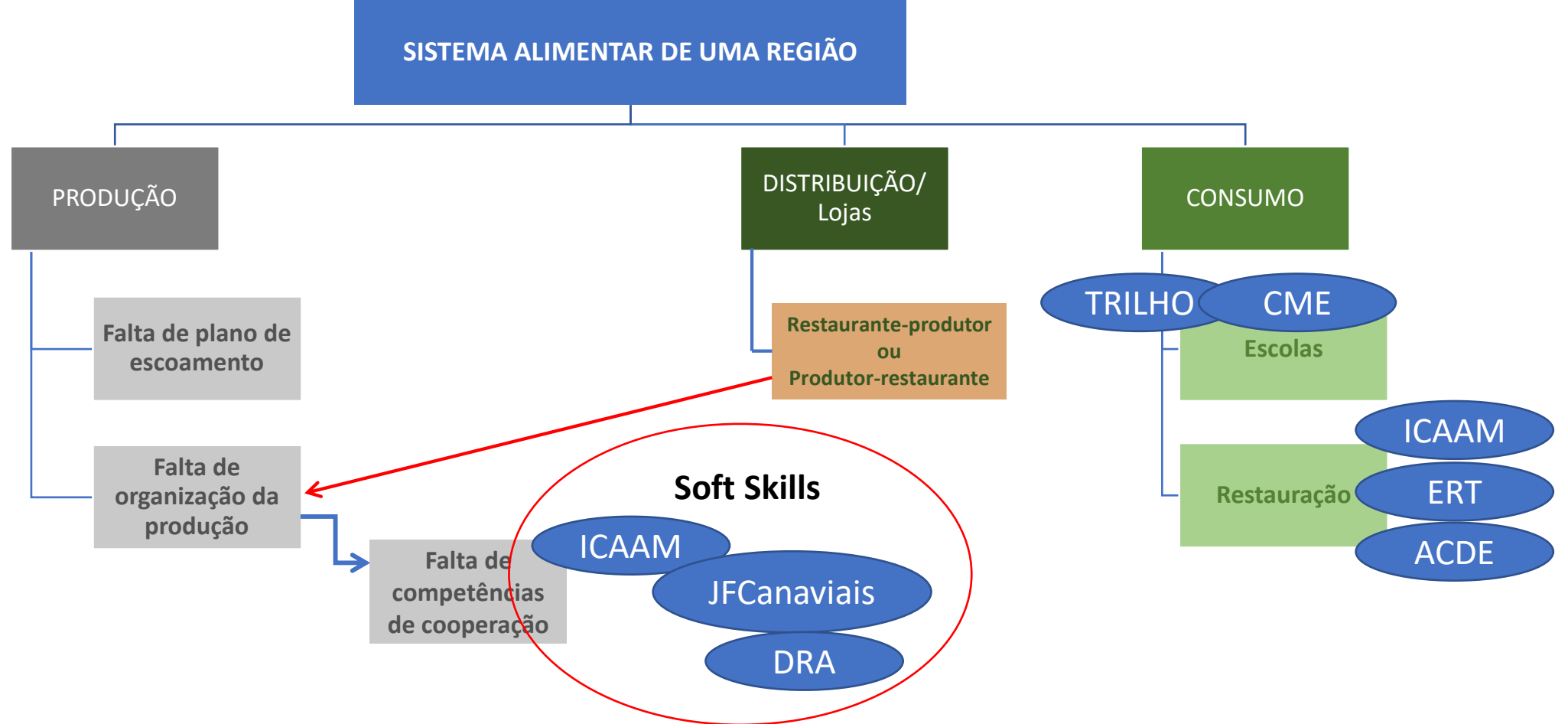


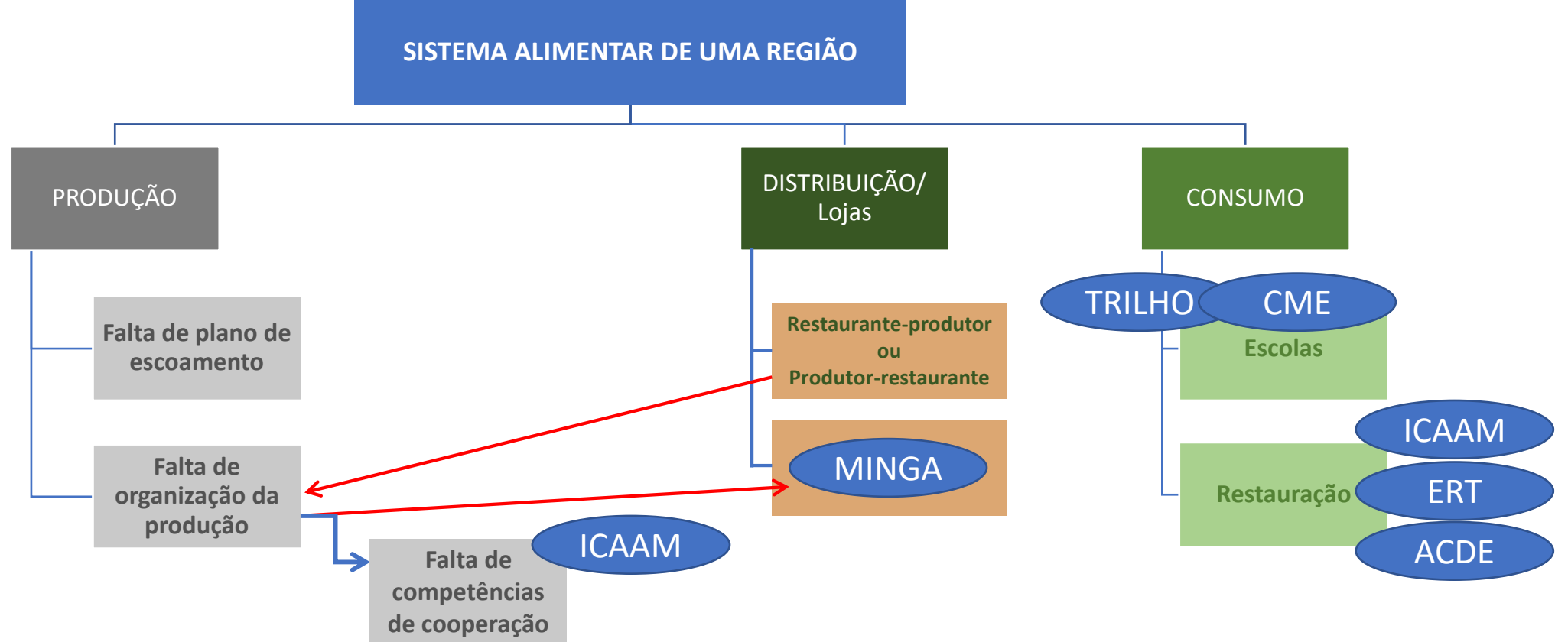


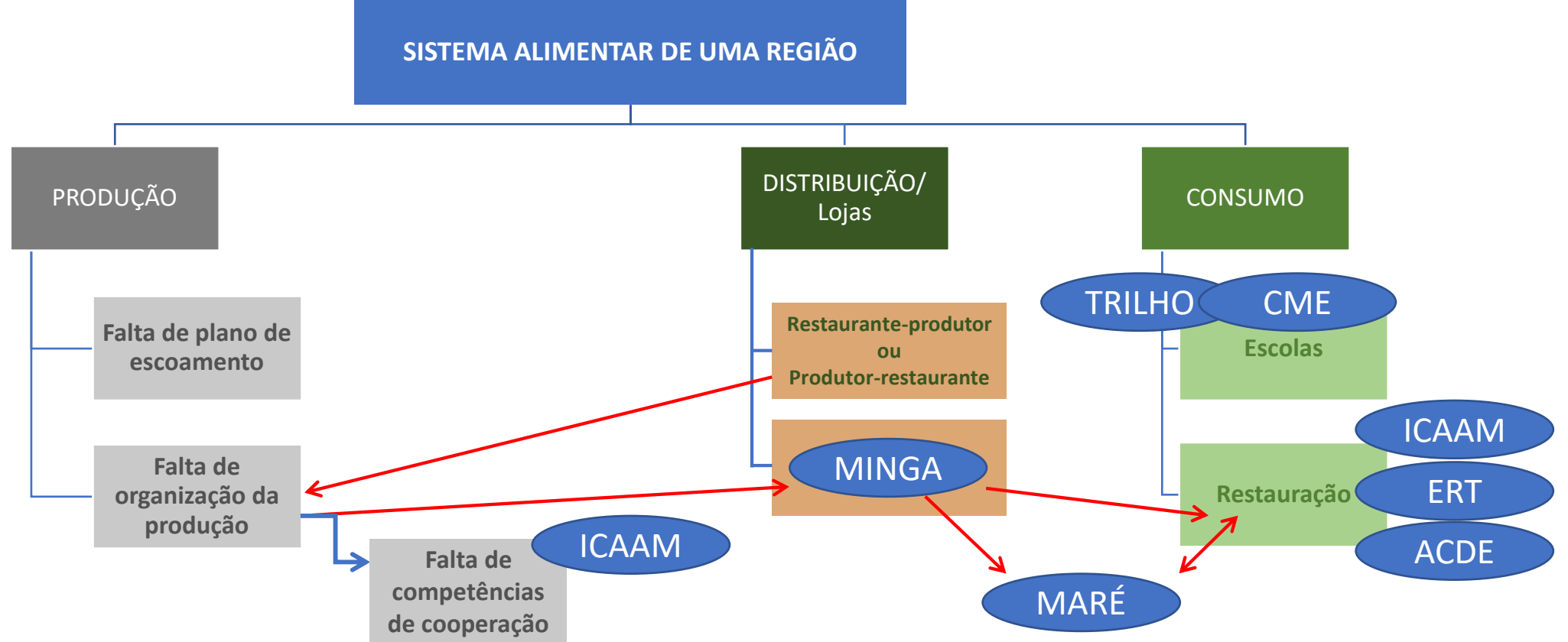




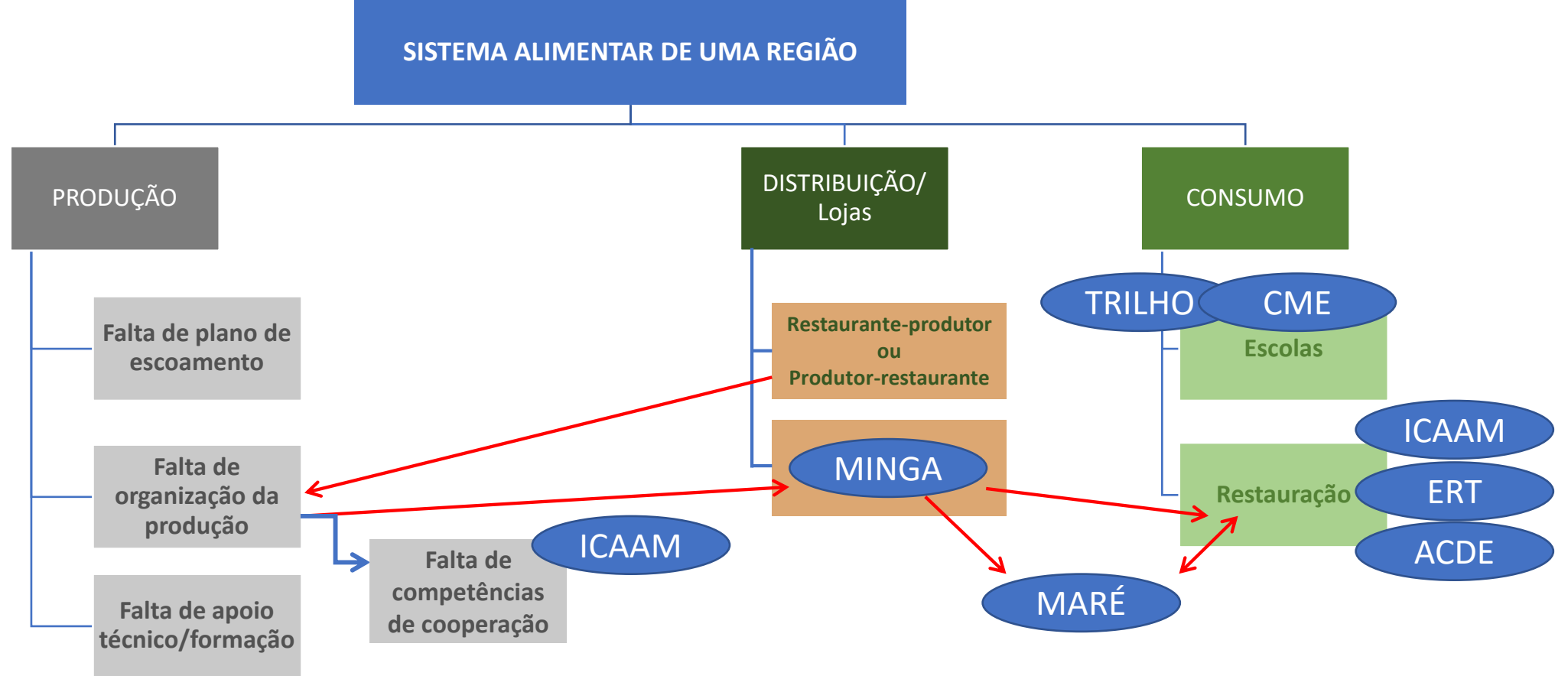


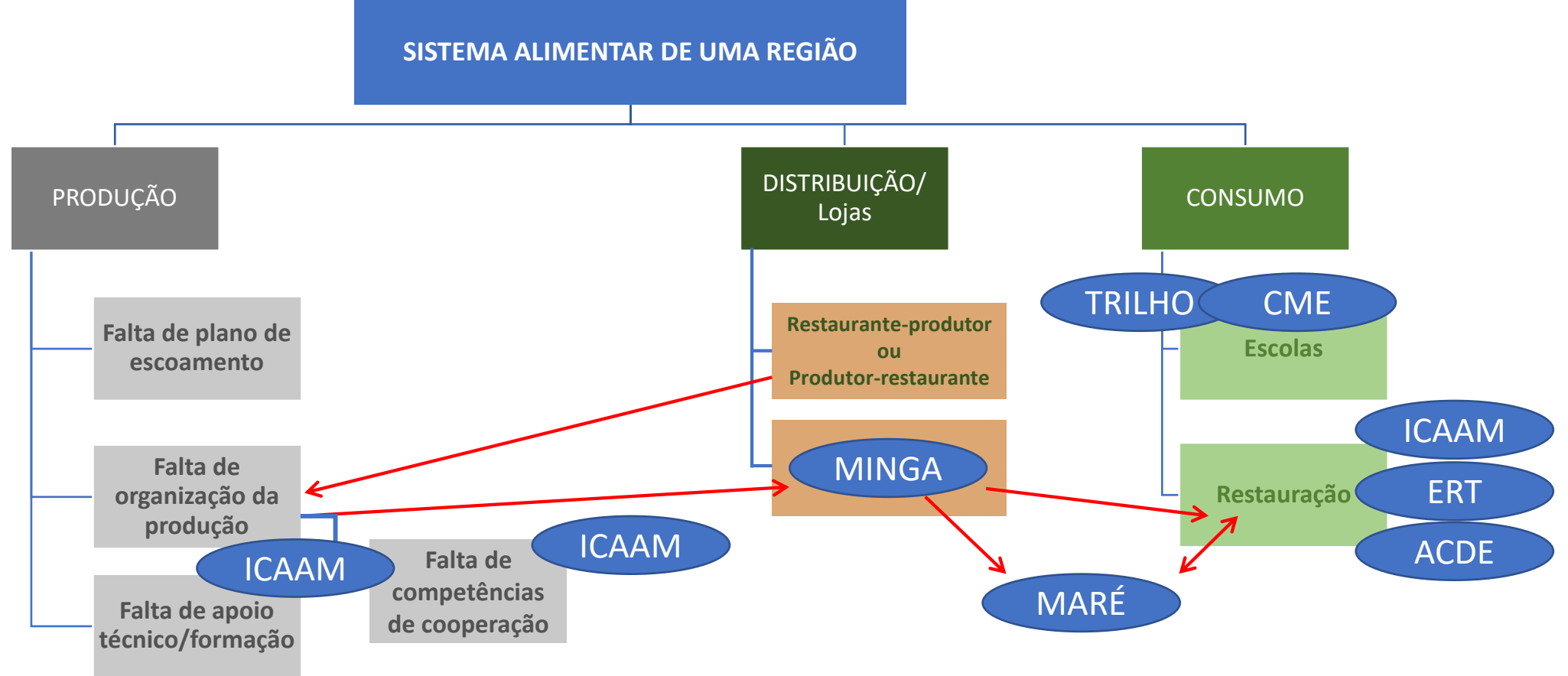


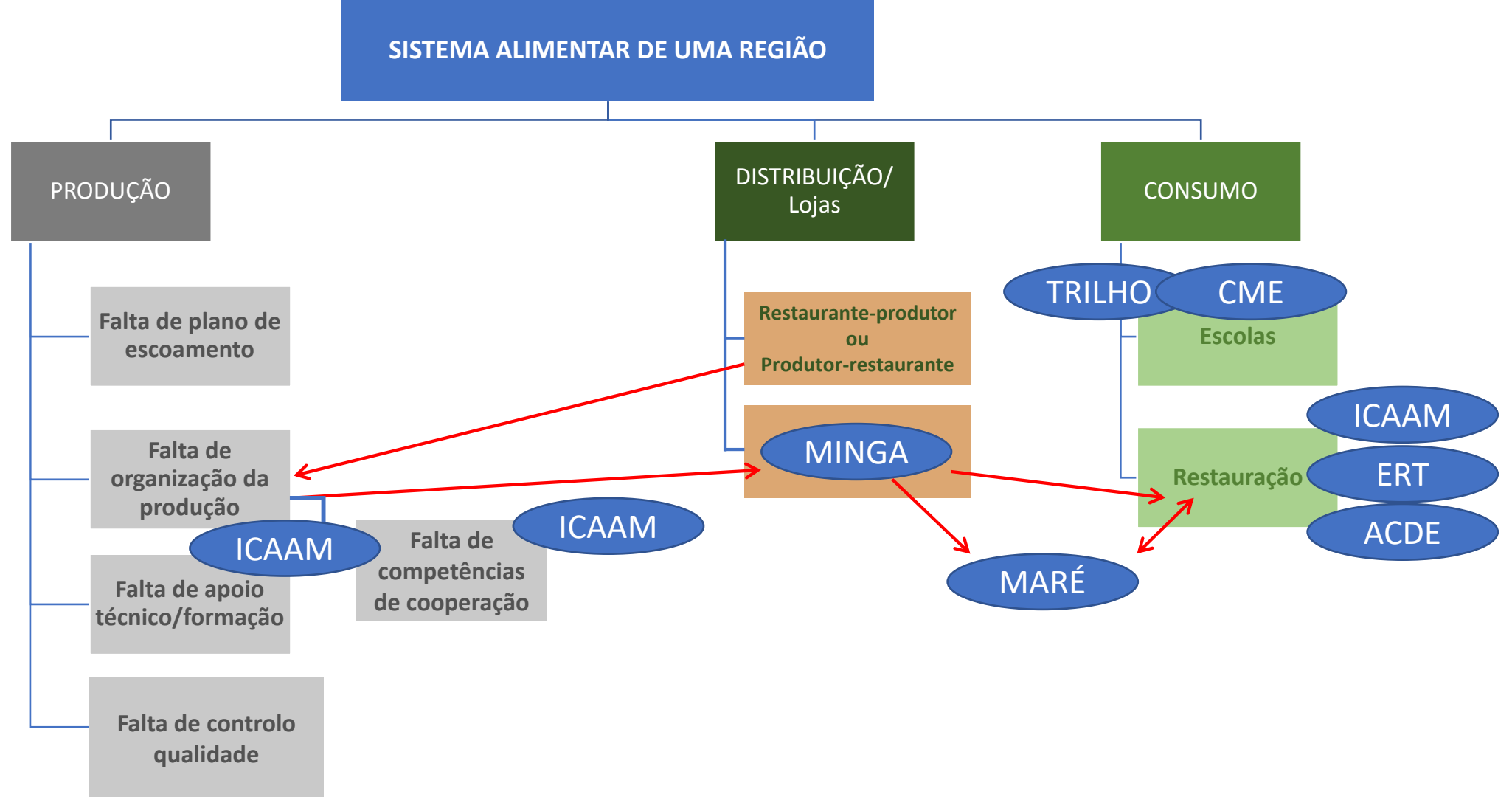


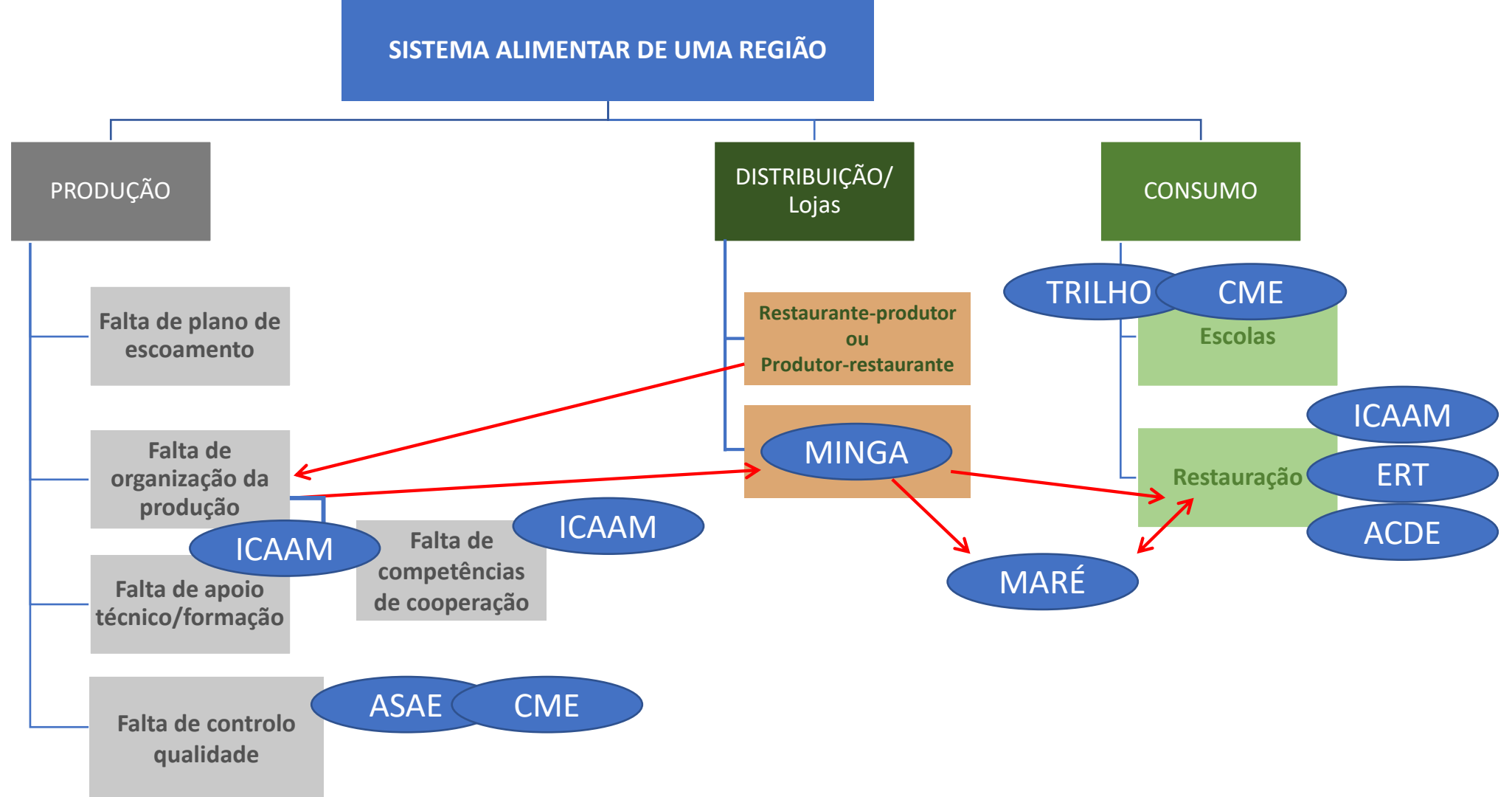


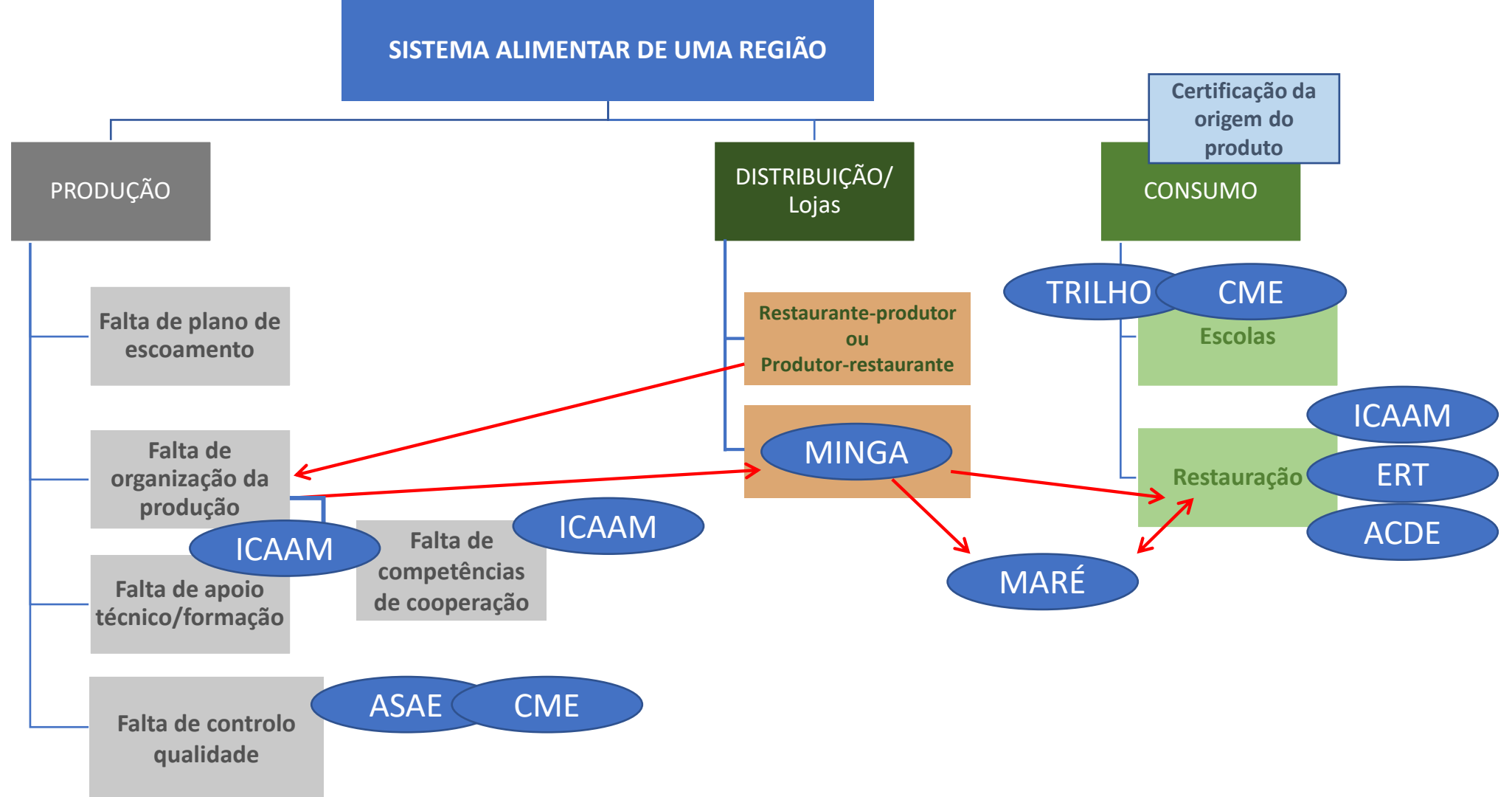


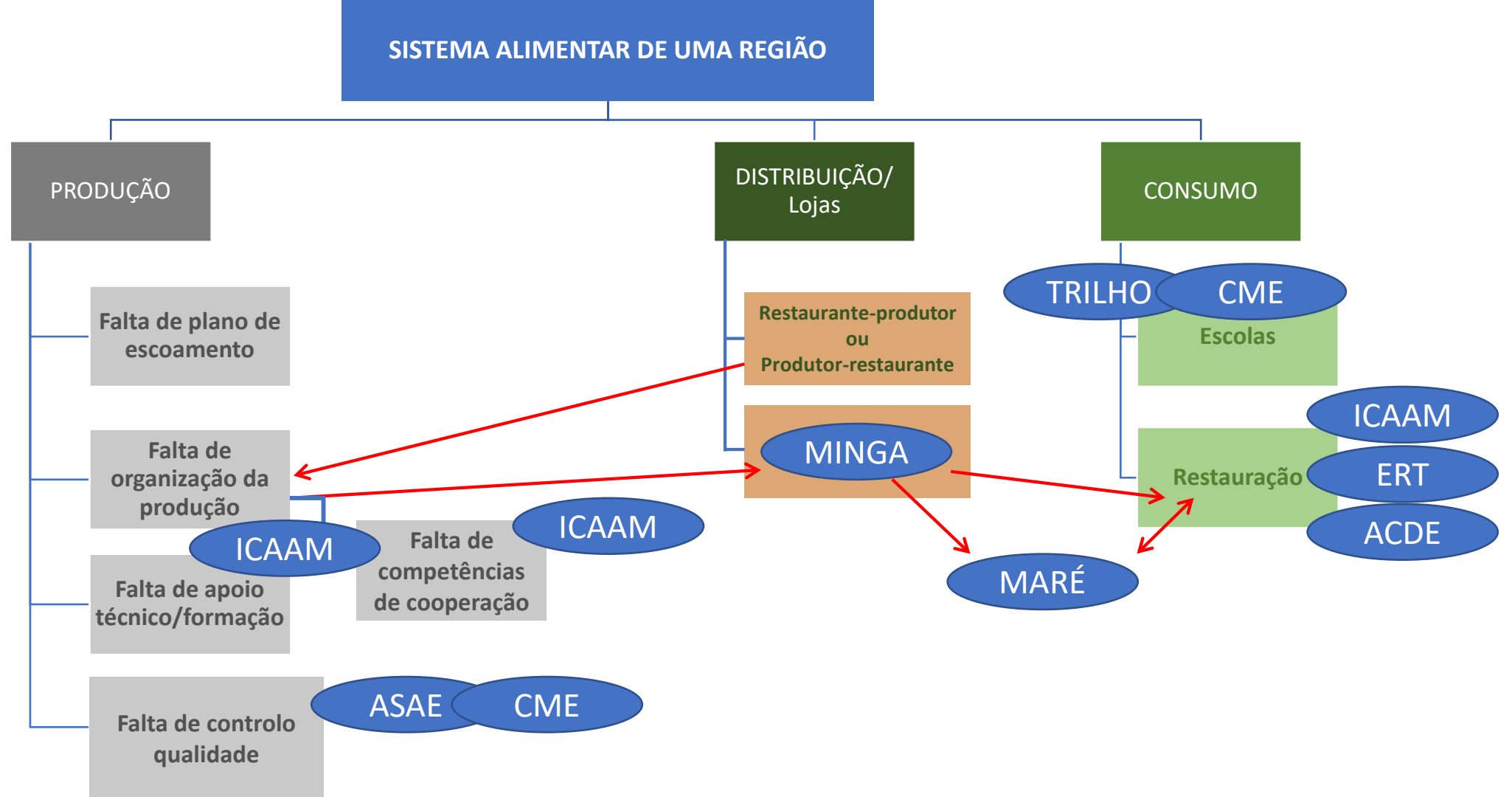


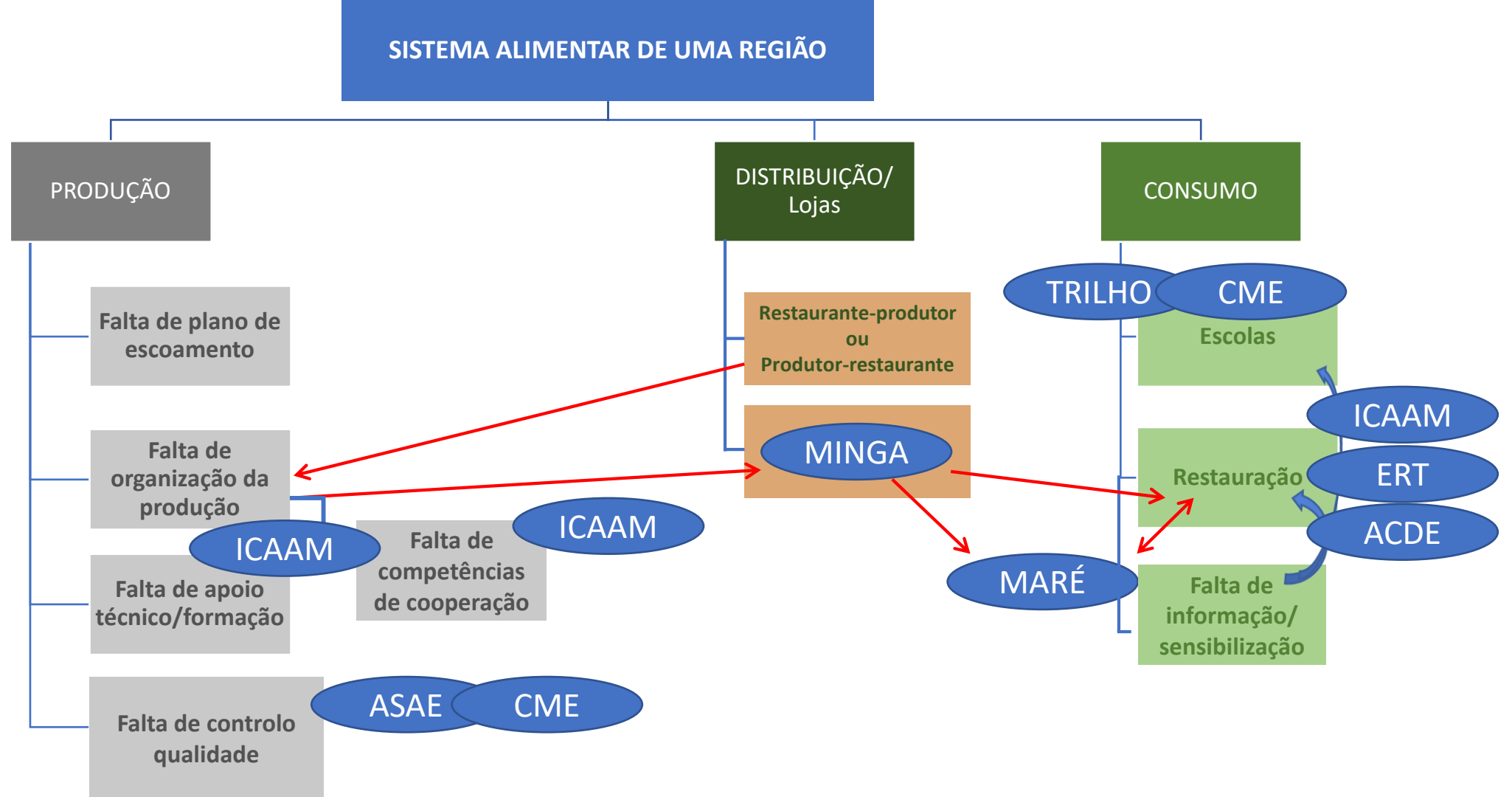


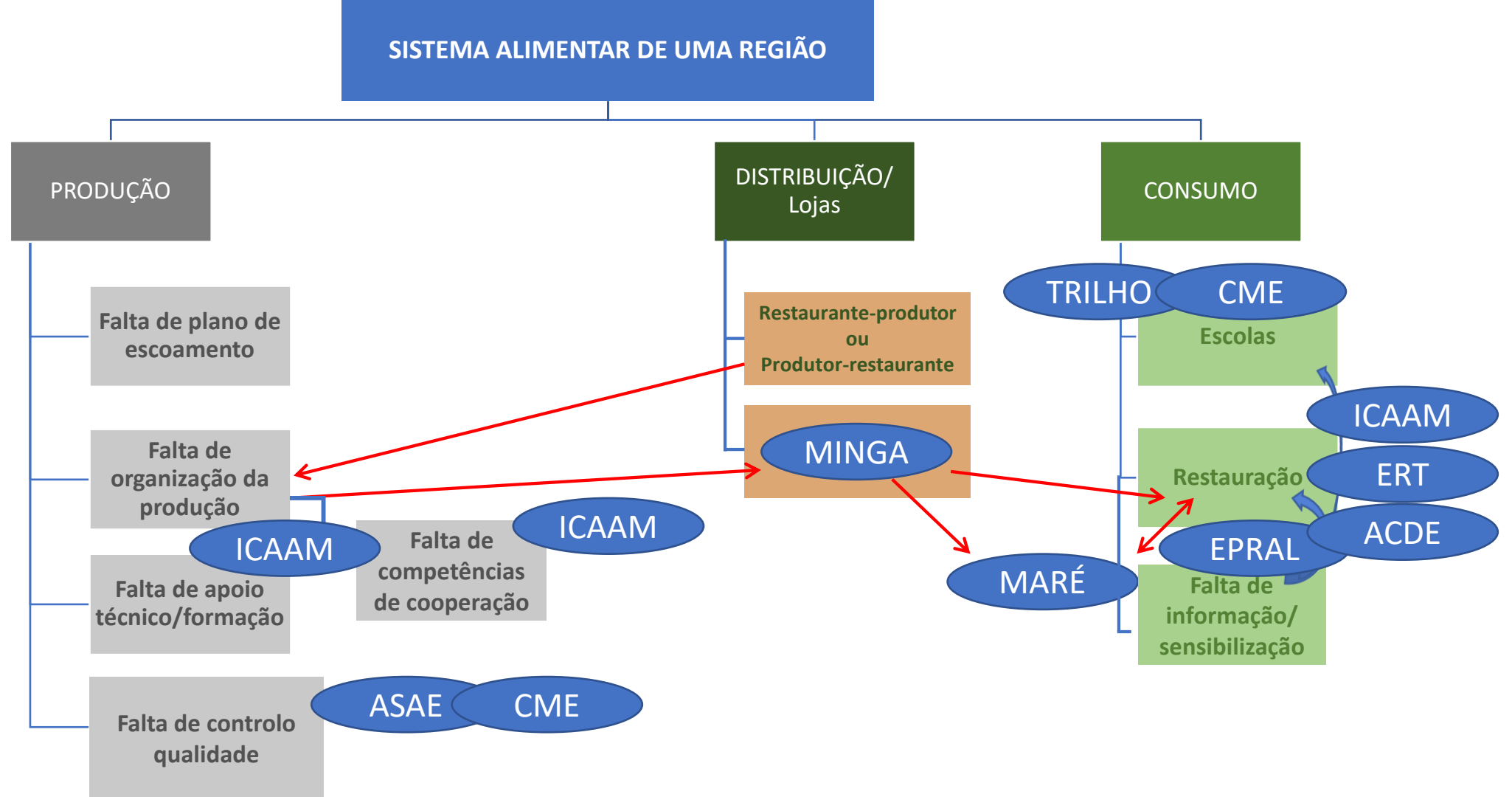




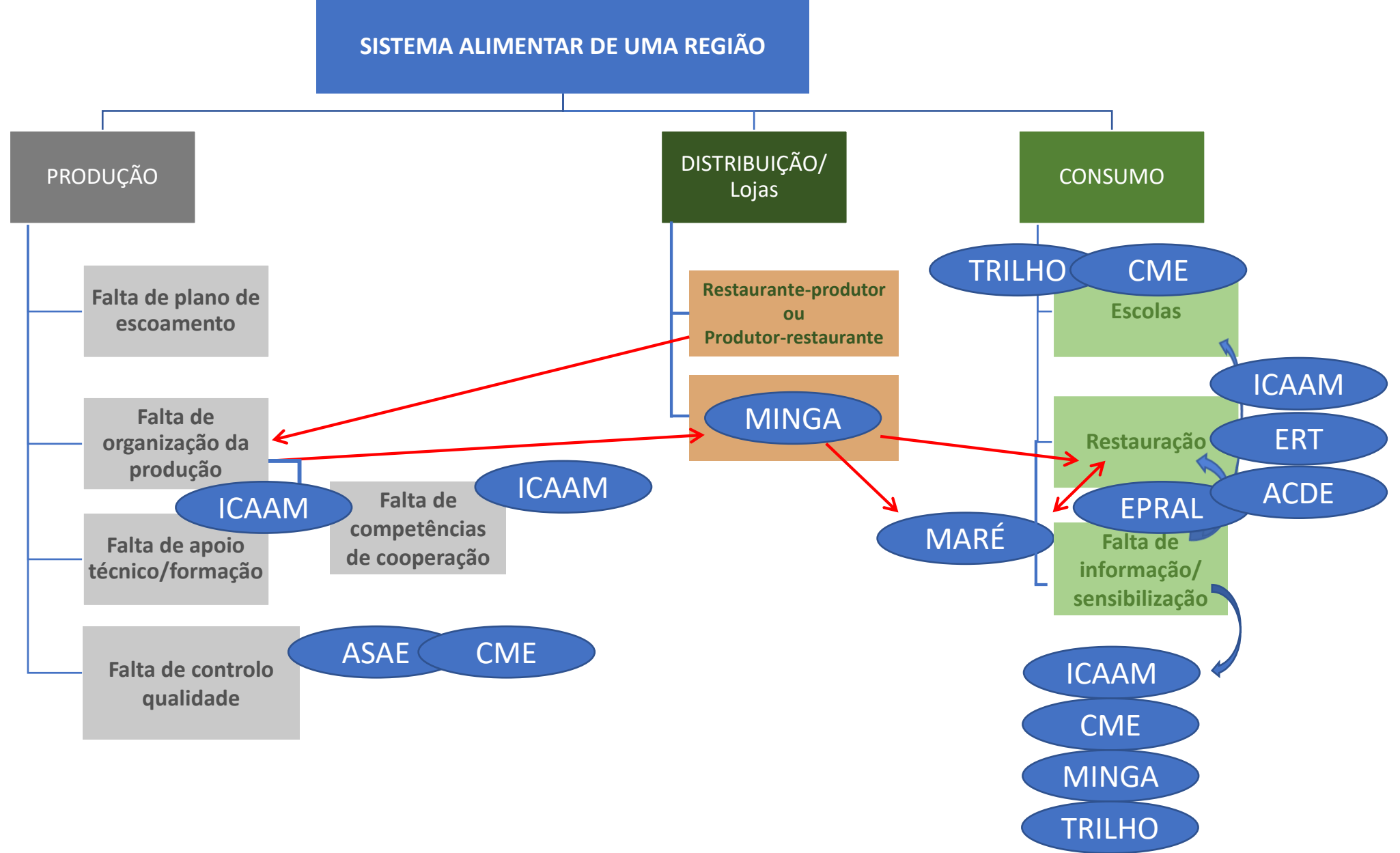


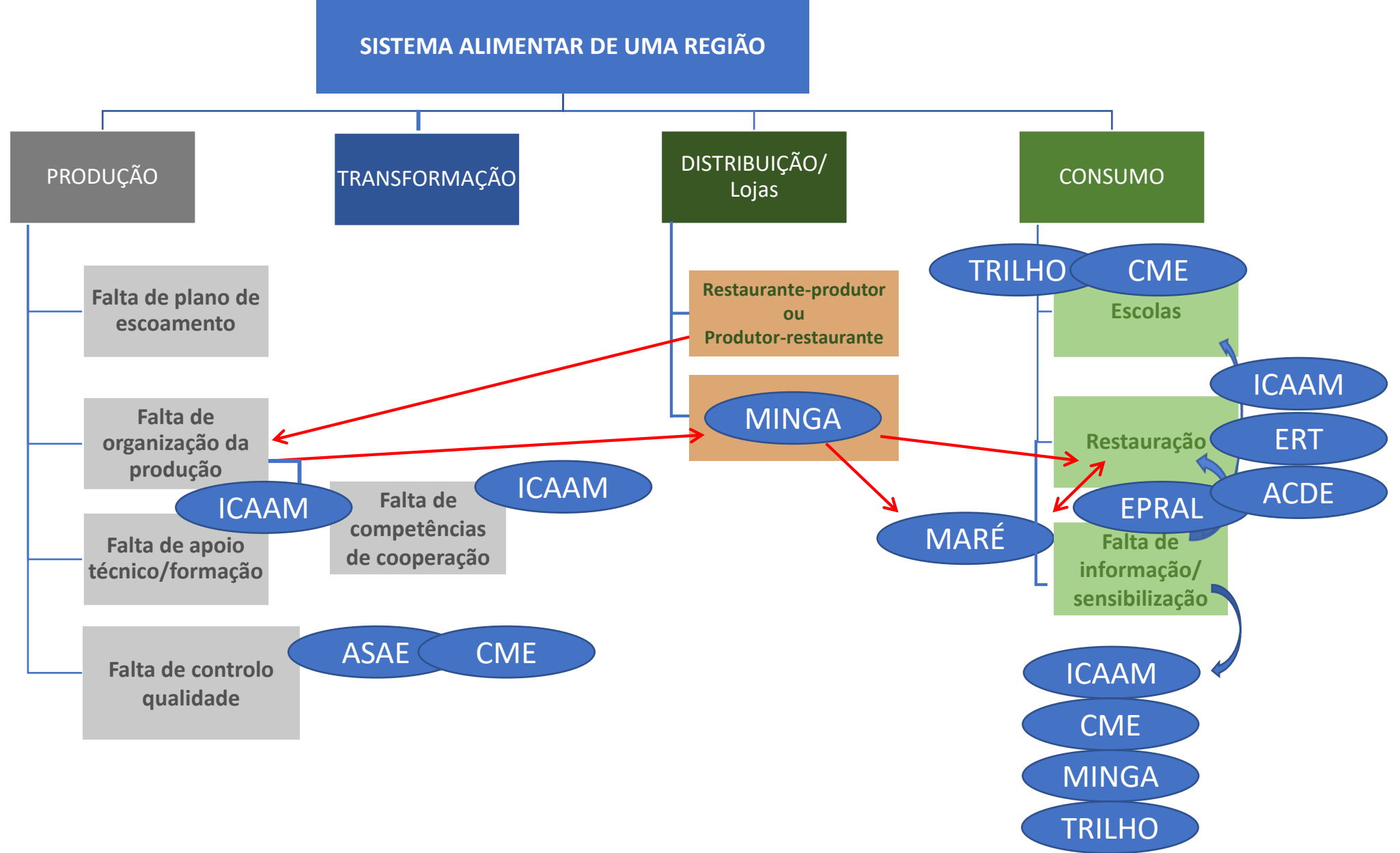


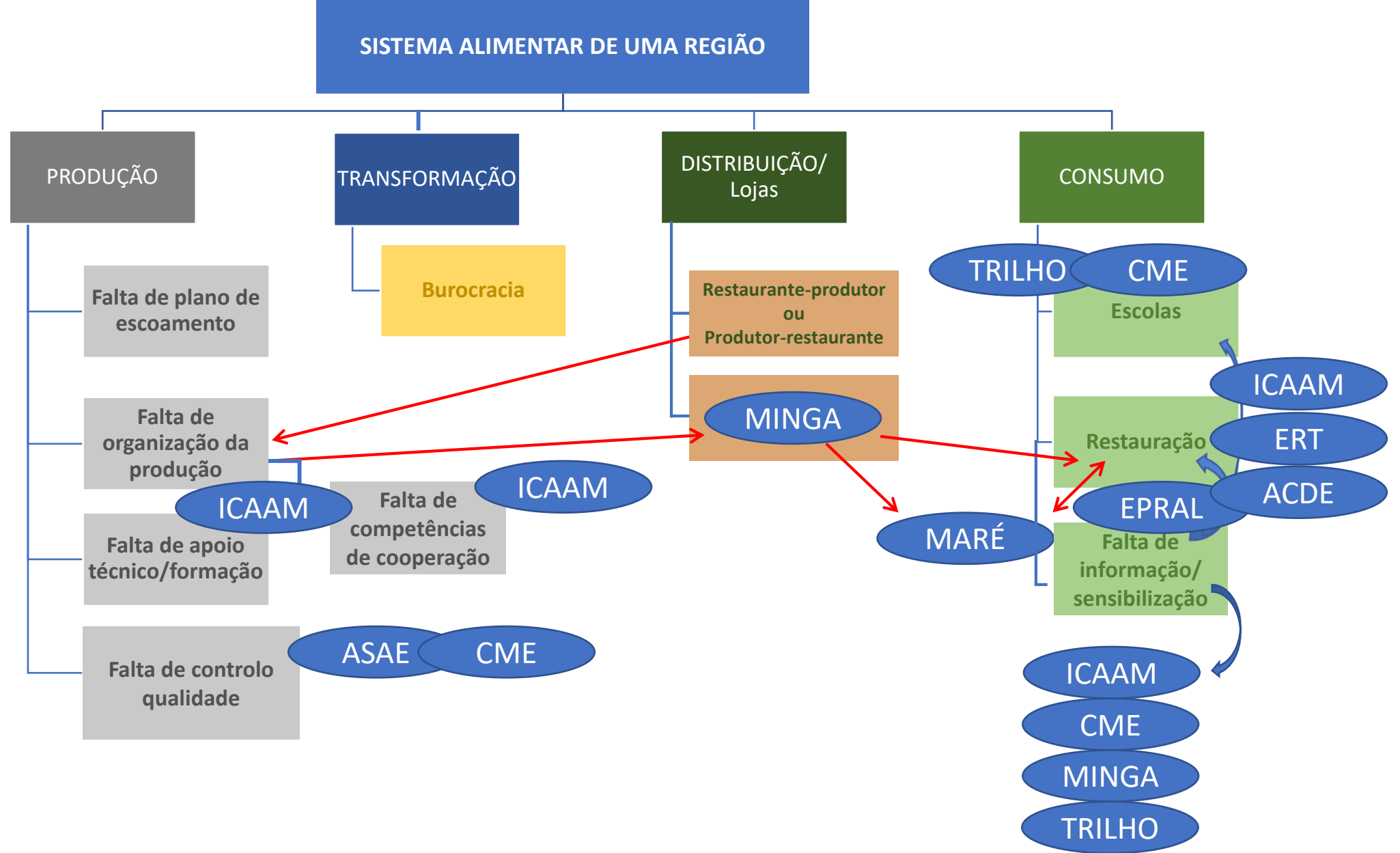


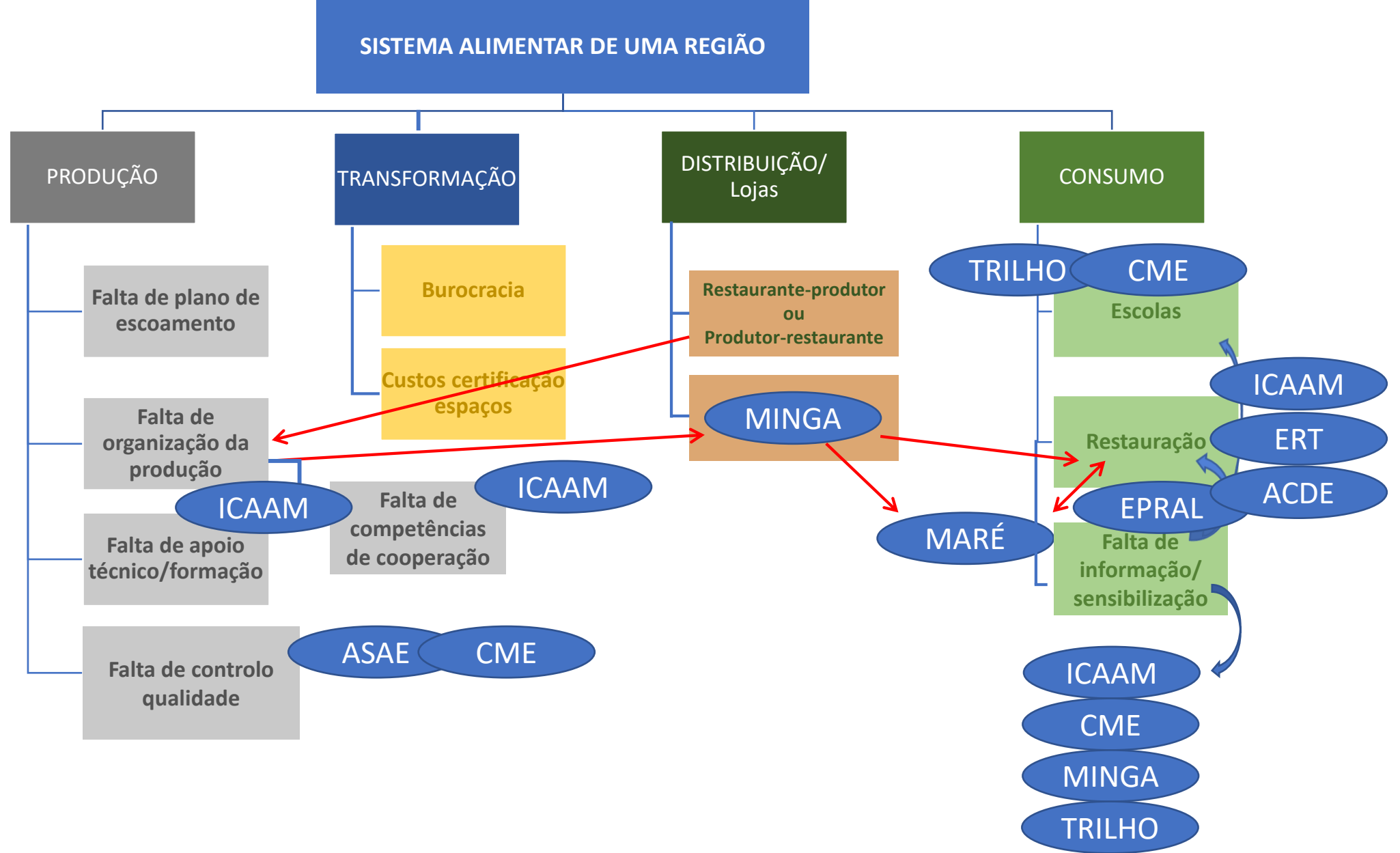


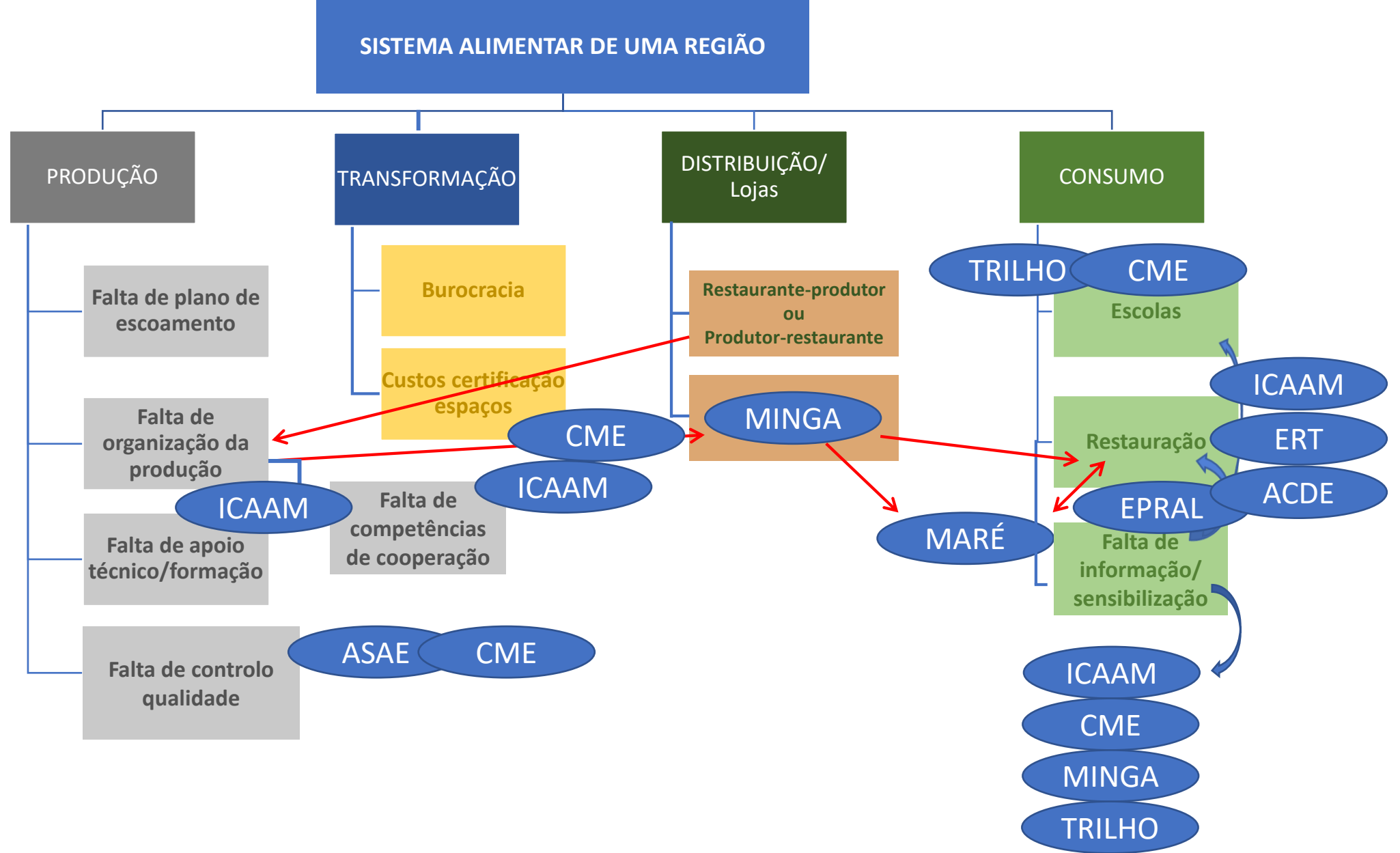


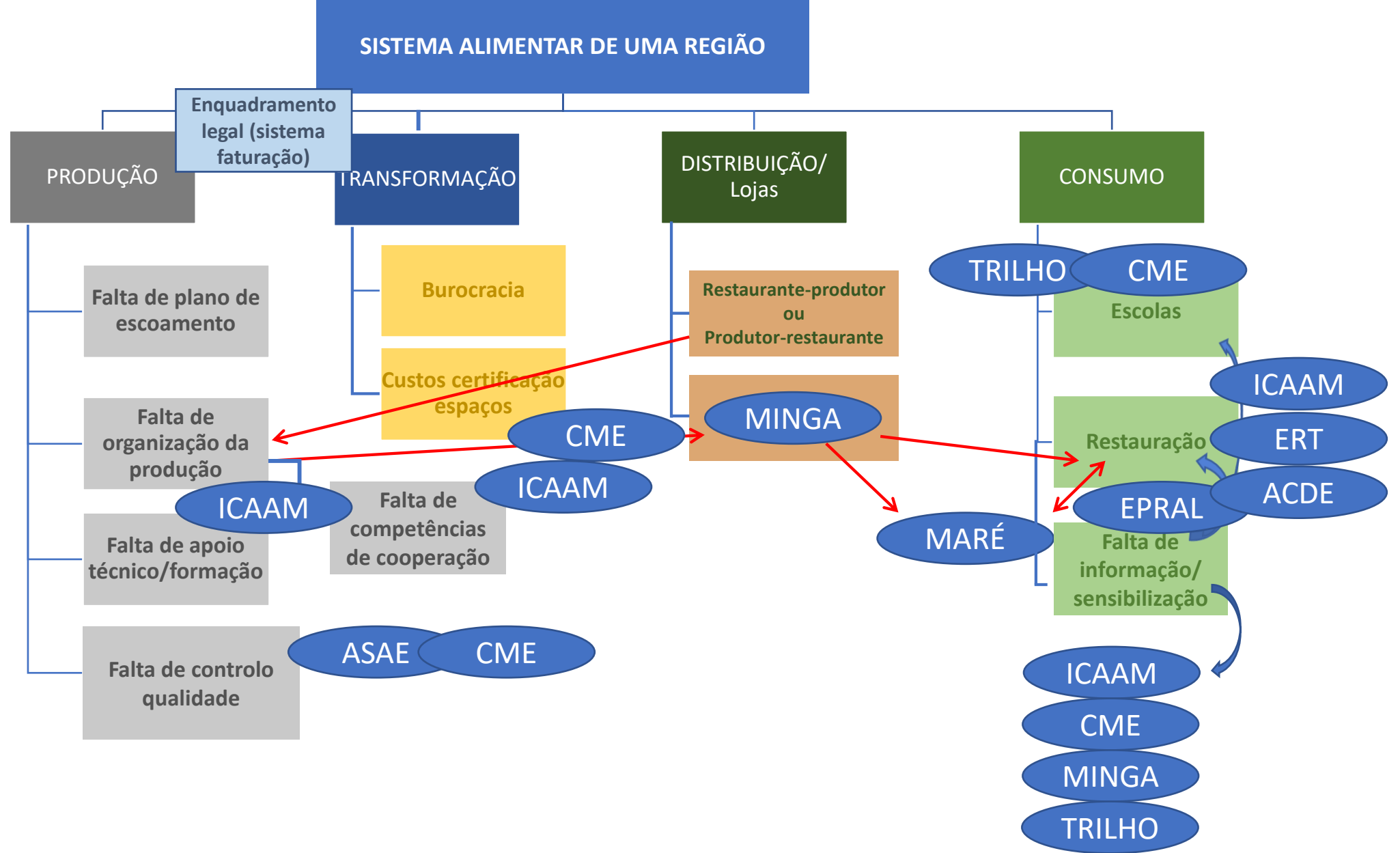


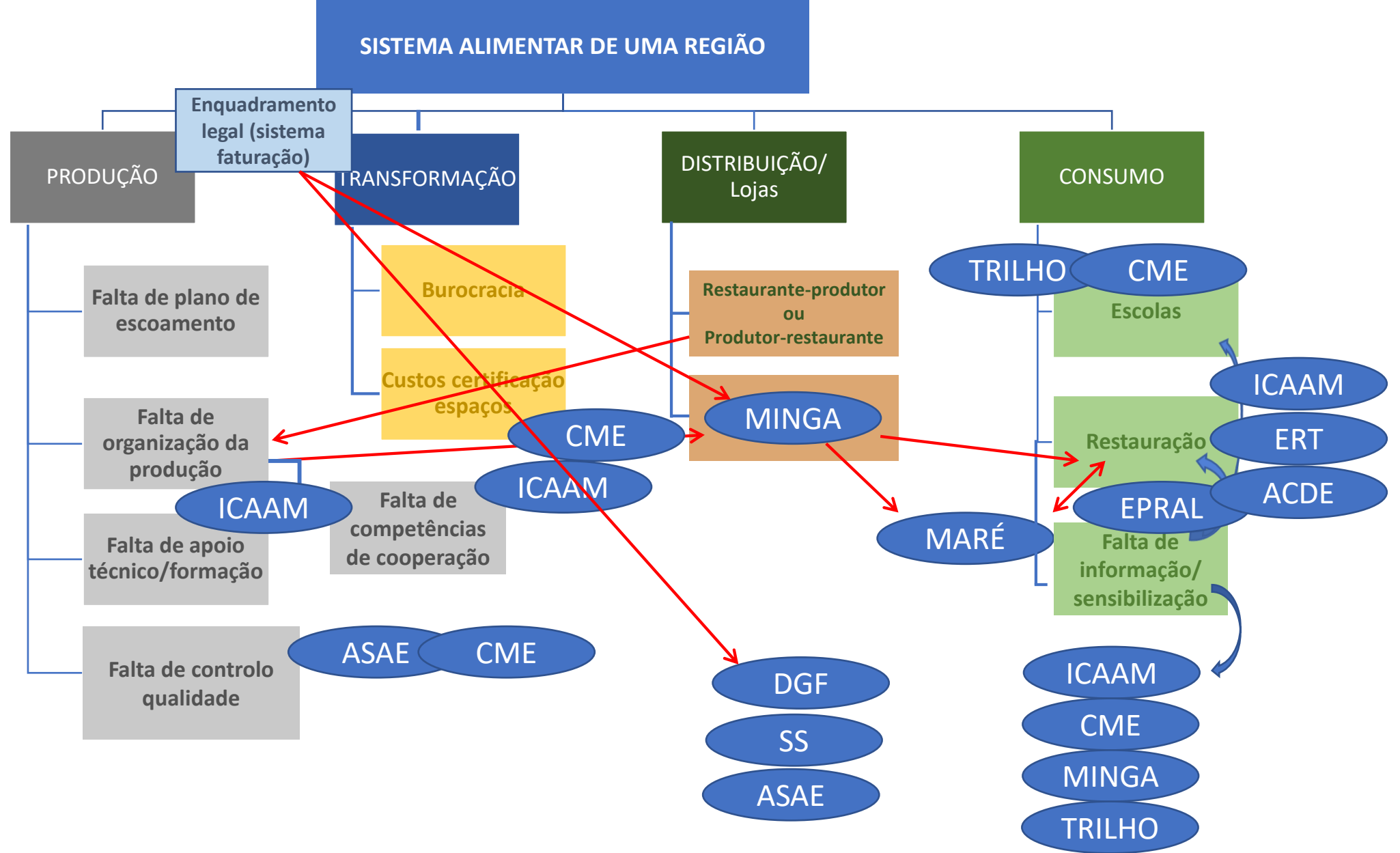


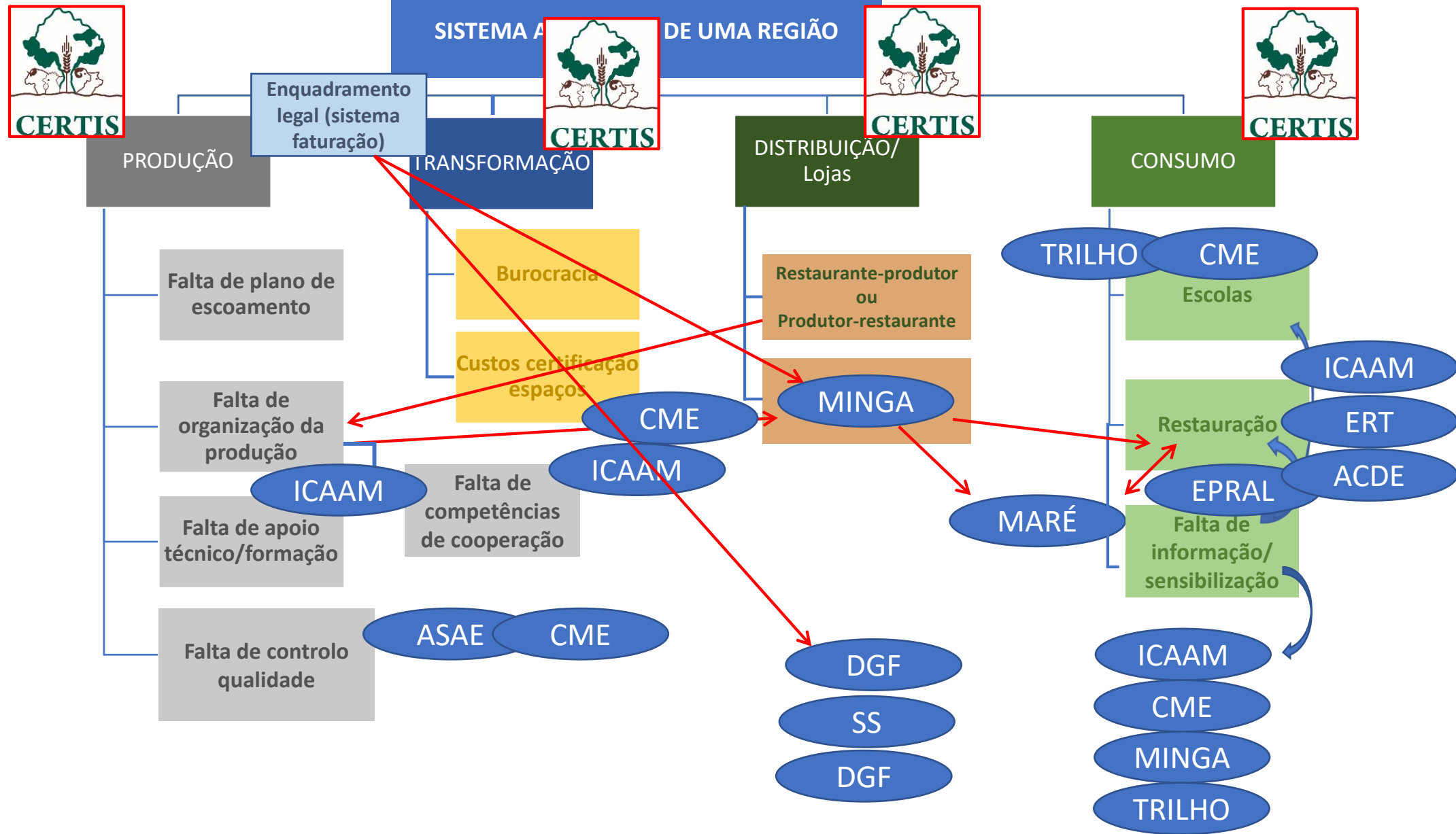














# O QUE JÁ FOI FEITO



1. Elaborado o **Referencial Km0 Alentejo**
2. **Registo da marca**
3. Encontrado **apoio para custo da certificação** (numa fase inicial)
4. Assinado **protocolo de parceria** entre várias entidades (juntamente com lançamento oficial da iniciativa)
5. **Jantares Km0** em restaurantes – promoção e divulgação
6. Acções informação sobre questões legais - ASAE / SS / DGF / Veterinária Municipal
7. Acções informação/sensibilização para os diferentes grupos de operadores da cadeia de valor
8. Formação para produtores que já iniciaram certificação (4 de 10 inscritos)
9. Início das auditorias a produtores – primeiros produtores já certificados (2)
10. Submetido projecto para financiamento que permita alargar implementação do Km0 a todo o Alentejo Central  
(envolvimento de 12 dos 14 Municípios)



Início

Iniciativa Km0 ▾

Entidades Parceiras

Operadores

# A Iniciativa Km0 Alentejo

Potenciar o consumo, produção e transformação de produtos agro-alimentares de origem local

Missão

Entidades



# ENTIDADES PARCEIRAS



ASSOCIAÇÃO  
COMERCIAL  
DISTRITO DE ÉVORA  
COMÉRCIO, TURISMO E SERVIÇOS



CÂMARA MUNICIPAL  
DE ÉVORA

Confraria Gastronómica

IEFP

CVRA

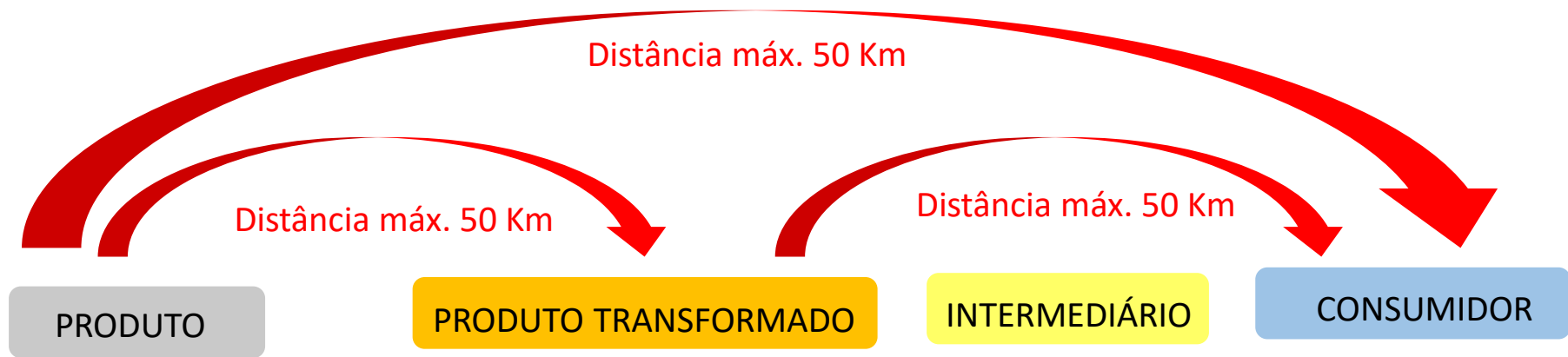
Outros Municípios



  
Slow Food® Alentejo



alentejo  
Turismo do Alentejo - ERT



|          |                  |               |                       |
|----------|------------------|---------------|-----------------------|
| Carne    | enchidos         | Loja local    | Restaurante           |
| cereal   | pão              | Mercado local | Cantina               |
| leite    | queijo           |               | Mercado de produtores |
| uva      | vinho            |               | Loja de quinta        |
| azeitona | azeite           |               |                       |
| tomate   | tomate indústria |               |                       |

# PREOCUPAÇÕES ACTUAIS?

- . Adesão reticente da base da cadeia (Produtores)
- Desconfiança dos restaurantes face ao controle e possíveis penalizações
- Dificuldades e custo de distribuição
- Facilidade de uso desadequado do conceito
- Necessidade financiamento para recursos humanos para divulgação e sobretudo apoio aos produtores na organização e solução de problemas



# Que lições querem partilhar com o grupo?

## O que pode ser útil para outras experiências similares?

É fundamental

1. O conceito ser claro e ser respeitado
2. envolvimento dos diferentes actores a nível local, com repartição de responsabilidades e de esforço de financiamento.
3. uma entidade responsável por não deixar parar a cadeia de acções, em nenhum dos pontos, pois todos estão dependentes uns dos outros.
4. recursos humanos para que o desenvolvimento e resultados seja mais rápido e que todos os operadores vejam resultados de forma mais célere e acreditem no sucesso da iniciativa.
5. divulgação e promoção eficientes junto dos consumidores

# Rede Alimentar de Mértola



Todos os agricultores  
com práticas regenerativas  
e sustentáveis, são  
convidados a participar  
no projeto

# Mértola com Gosto

## COMPRAR E COMER LOCAL

*Projeto integrado na Estratégia Agroalimentar local, dirigido à capacitação da comunidade local para o consumo de produtos limpos, sazonais e de proximidade.*



***Mercado de Produtores***



***À Noite no Mercado***  
Mértola & Mina de S. Domingos



***Spot Vídeo***  
*Comprar Local,  
Mais Perto, Mais  
Certo*



***Guia Vinhos de Mértola***



***Calendário sazonal dos produtos***



# À Noite no Mercado







# A NOITE NO MERCADO

## Menu Partilhado



# Educação

FORMAL/NÃO FORMAL



Horta Floresta - 5 escolas  
primárias- AECs

ATLs

Atividades alimentação



# Aprendizagem entre Pares

## Campos de Trabalho/CdP



Curso de Agricultura  
Sintrópica na Herdade do  
Freixo do Meio

Conferência Ernest  
Götsch  
15 e 16 nov // Mértola

Consultas de Água  
Projeto Mértola + H2O

Comunidade de Prática

Visita Asociación ALVELAL

Visitas entre horticultores  
Mértola

Visita Herdade das  
Defesinhas (Key line,  
Pastoreio holístico)



# Aprendizagem entre Pares

## Campos de Trabalho/CdP

video workshop



# Experiências Culinárias





# Suíça : Onde Food Networks começou....

## BACHSER **MÄRT**



- 2 lojas rurais
- 3 lojas da cidade
- Logística alimentar entre urbano e rural
- Colaborações para aumentar o valor para os agricultores e empresários rurais: Fazenda de queijos leiteiros, processamento de alimentos: suco,
- Consciência na comida:
- Mesas Redondas: Sobre mesa
- Vegetais-vernissage
- Livro de cozinha infantil

# The bazaar Nepal

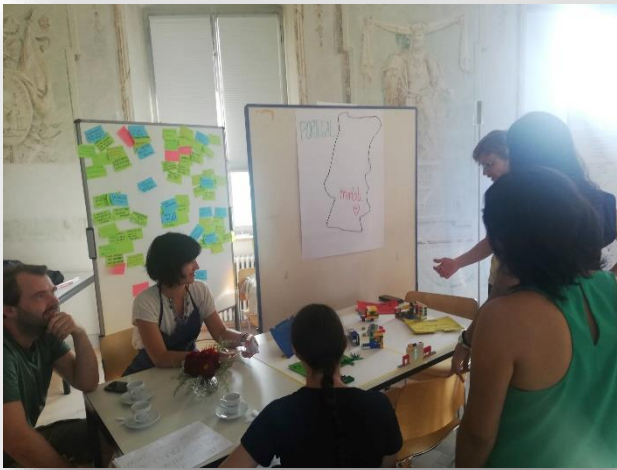


- Agricultura cooperativa
- Práticas orgânicas e regenerativas
- Aprendizagem entre pares
- Pontos de recolha, mercado dos agricultores
- Centro agrícola e centro da cidade





# A construção de uma rede alimentar tem tudo a ver com a construção de relações e confiança



- Jornadas de aprendizagem
- Mesas Redondas
- Capacitação e co-criação

# Inovação e Empreendedorismo Social/ Rural



Relações diretas e solidárias entre consumidores e produtores, entre zonas rurais e urbanas, entre Suíça, Portugal, Nepal e outras regiões...



Food Networks

# Colaboração entre agricultores

## BANCA NO MERCADO

Banca no mercado de Mértola como primeiro ponto de venda em colaboração





# Frescos sobre Rodas

## LOGÍSTICA DESCARBONIZADA E ECONOMIA CIRCULAR PARA MERCADOS TRADICIONAIS DE FRESCO

***Frescos sobre Rodas*** é um projeto de implementação de um serviço de logística descarbonizada de fornecimento e entrega de produtos frescos comercializados no Mercado Municipal da vila de Mértola, integrada na Estratégia Agroalimentar Local. Além do incentivo a formas de mobilidade suave no transporte de alimentos, este projeto compreende ações de incentivo à instalação de circuitos curtos e promoção do consumo de produtos locais.



### ***Frescos sobre Rodas***

Serviço de entrega de cabazes de frescos de produtores locais e compras efetuadas no Mercado Municipal em veículo elétrico.



### ***Frescos sobre Rodas – Plataforma on-line***

Divulgação dos produtores, produtos. Organização do sistema de venda de cabazes. Informação ao consumidor.



### ***Frescos sobre Rodas – Campanha Compre Local***

Folhetos, Sacos, Cabazes, Outdoor.

# A Cozinha da Avó!

## ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL . INOVAÇÃO E EMPREENDEDORISMO SOCIAL

*A Cozinha da Avó é um projeto que pretende integrar a população idosa do concelho de Mértola no centro de uma estratégia de inovação e empreendedorismo social em torno da área da alimentação saudável e gastronomia tradicional de base mediterrânica. Trata-se de uma candidatura da Casa do Povo de Santana de Cambas ao Portugal Inovação Social. A Câmara Municipal de Mértola é o investidor social.*



### **Produção e Criação de Valor**

#### **REDE DE HORTAS SOCIAIS**

Criação de 2 hortas: Santa Casa da Misericórdia de Mértola e Casa do Povo de Santana de Cambas. Rede de Hortas. Viveiros para mudas.



### **Inovação e Empreendedorismo**

#### **LABORATÓRIO EXPERIMENTAL DE COZINHA**

**A origem dos alimentos** | recolha de receitas, processos e histórias associadas à cozinha local  
**Cozinha experimental** (tradição e modernidade)  
**Apoio na elaboração de ementas**



### **Capacitação de Públicos**

#### **ACADEMIA DE COZINHA**

De pequenino se torce o pepino | Cozinha para crianças  
Cozinha para pais  
Cozinhar a Dieta Mediterrânica  
Formação para a Restauração local



### **Comunicação**

#### **A COZINHA DA AVÓ RESTAURANTE POP-UP**

Uma vez por mês o restaurante acontece ...

#### **Comunicação digital**

Origem dos Alimentos | canal You Tube  
Marketing digital: facebook, instagram, twitter, site



### **Governança Local**

#### **REDE ALIMENTAR DE MÉRTOLA**

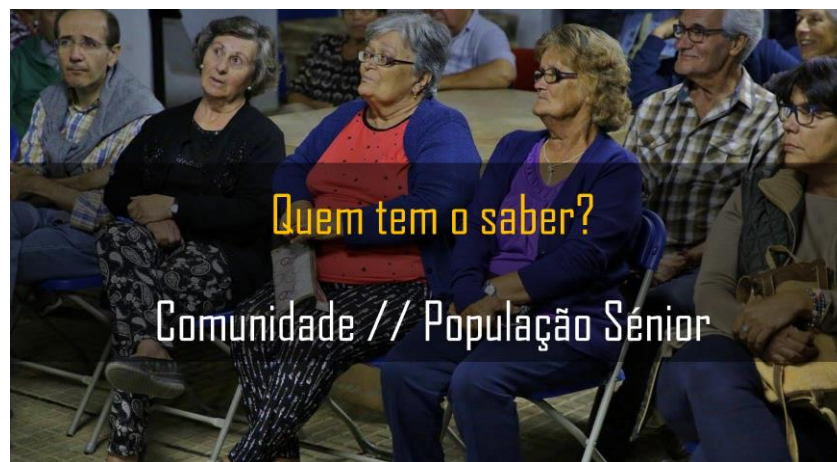
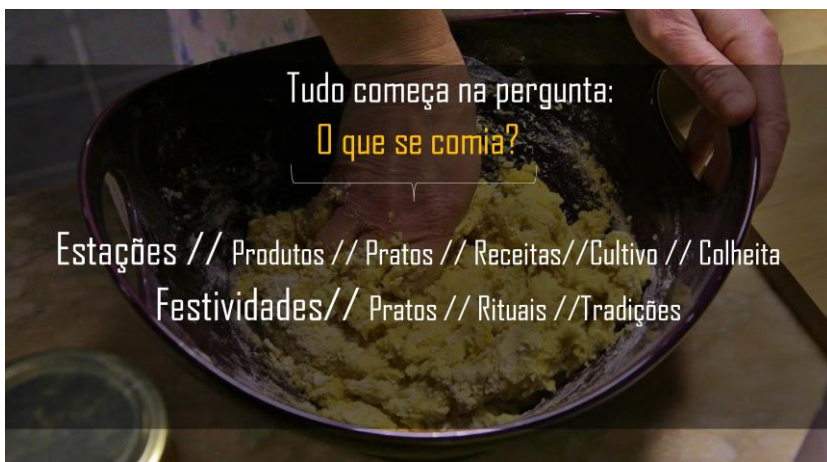
Apoio às ações de dinâmica da rede: workshops, seminários, visitas de intercâmbio com outras redes

# Da Cozinha da Avó ... À Origem dos Alimentos

ALIMENTAÇÃO . CULTURA . INTERGERACIONALIDADE . SUSTENTABILIDADE

*Ação integrada no projeto A COZINHA DA AVÓ. Compreende a recolha etnográfica da gastronomia local: do receituário, ao léxico, aos modos de produção e coleta de alimentos, dos utensílios aos rituais e festividades.*

*Para a salvaguarda da identidade e memória gastronómica, para a promoção do conhecimento intergeracional, do envelhecimento ativo e da promoção de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis.*



**Centro de Recursos** | Recolha e divulgação do património oral e etnográfico associado à alimentação tradicional (recolha vídeo) | Transmissão do saber às gerações futuras | Inspiração para novas receitas |

Vídeo?



# Cantinas Escolares

ESCOLA PILOTO DE SANTANA DE CAMBAS

- **Volume** de produção local

Possível atender : maçãs, laranjas, pêras, azeitonas, abóbora, alface, alho francês, beterraba, brócolis, cebola, courgettes, cove flor, cove lombarda, espinafre, feijão verde, nabo, pepino, pimento, tomate

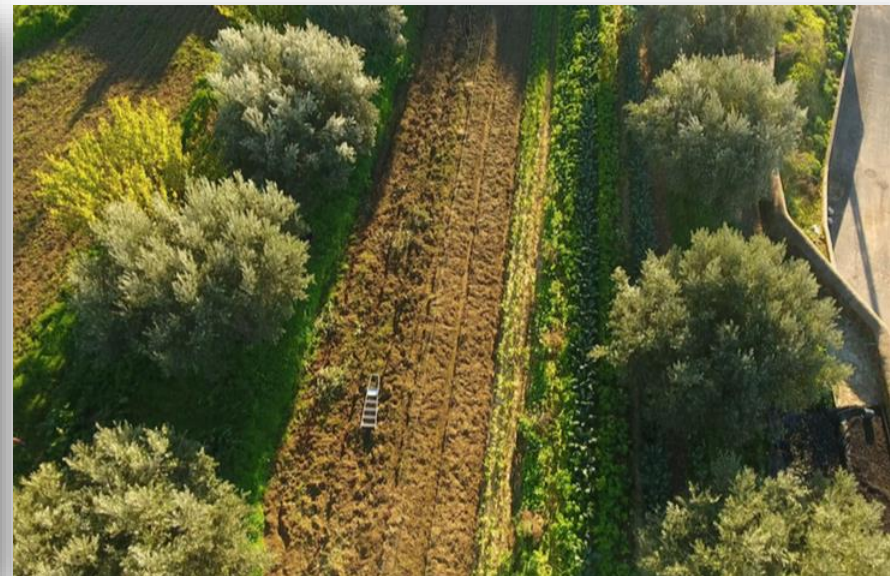
- **Preços:** Em comparação com produtos biológicos de grande superfície, os produtos locais da Rede Alimentar Mértola são mais baratos.

- Flutuações devido à **sazonalidade:** Pequenas alterações concretas para adaptações em receitas



# Cintura Alimentar Mértola

BOLSA TERRAS



# Lições aprendidas/Desafios

Importância do envolvimento da comunidade e das instituições

Colaboração/Aprendizagem com experiências de outros locais (Torres Vedras, Montemor, Suíça, Nepal, Kosovo,...)

Valorizar a aprendizagem constante (do campo ao prato) e entre diferentes públicos

Acreditar, dar o passo, fazer, simplesmente. Não ter medo de errar, aprender e fazer melhor.

Articulação entre ementas escolares/produção existente/organização da produção para a comercialização nas cantinas



# Rede Alimentar Local

CONSTRUÇÃO DE RELAÇÕES E CONFIANÇA



**Obrigada!**