

Reduzir o desperdício alimentar dos consumidores: recomendações para as escolas

O desperdício alimentar é uma questão premente com consequências ambientais, sociais e económicas significativas. Na UE, são produzidas anualmente cerca de 59 milhões de toneladas de resíduos alimentares (131 kg/habitante). A maior dos resíduos alimentares é produzida nos agregados familiares e na restauração. Os grupos alimentares que registam maior desperdício são os vegetais, a fruta e os cereais.

Os consumidores podem alterar muitos comportamentos que levam ao desperdício alimentar (por exemplo, cozinhar demasiado), mas a sua capacidade de prevenir o desperdício alimentar é influenciada por uma série de fatores (por exemplo, políticas relacionadas, fatores de estilo de vida). A redução do desperdício alimentar dos consumidores exige a colaboração entre todos os intervenientes no sistema alimentar, no qual os estabelecimentos de ensino desempenham um papel fundamental.

O papel das escolas

Educar as crianças e os adolescentes é essencial para os sensibilizar para a importância da prevenção e redução do desperdício alimentar. As escolas desempenham um papel fundamental na partilha de informações sobre hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis que podem ajudar a moldar os comportamentos das novas gerações, nomeadamente no que respeita ao desperdício alimentar. A abordagem do desperdício alimentar nas cantinas escolares pode também constituir um exemplo positivo para as crianças e os jovens e inspirar ações semelhantes em casa.

53 %

do desperdício de alimentos da UE é gerado em agregados familiares (70 kg/pessoa/ano).



9 %

do desperdício de alimentos na UE ocorre na restauração e nos serviços de alimentação, incluindo cantinas escolares (12 kg/pessoa/ano).



Tomar medidas contra o desperdício alimentar nas escolas

1 Programas educativos em sala de aula

Os alunos do ensino básico e secundário podem ser educados através de atividades realizadas na sala de aula para reduzir o desperdício alimentar que ocorre durante as refeições, quer na escola quer em casa. O programa pode ser realizado durante uma ou duas aulas ou ao longo de todo o ano letivo. Recomenda-se vivamente o controlo da eficácia do programa, quer através da realização de medições prévias e posteriores do desperdício alimentar, quer através da realização de entrevistas para obter a opinião dos alunos. A participação dos professores, do pessoal da restauração e dos pais contribuirá para o sucesso da iniciativa.

Ensinar os alunos a reduzir o desperdício de alimentos

- Verificar se existem materiais pedagógicos (por exemplo, os fornecidos pelo [projeto Wasteless](#) na Hungria) disponíveis no seu país através do Ministério da Educação ou de outras organizações (por exemplo, organizações não governamentais, instituições públicas).
- Trabalhar em coordenação com outros professores, educadores ou funcionários da cantina da sua escola para criar uma dinâmica na escola e facilitar a organização das aulas/programa.
- Informar os pais sobre as aulas/programa para obter o seu apoio e participação na prevenção do desperdício alimentar em casa.
- Introduzir atividades que os alunos possam realizar em casa, tais como manter um diário de resíduos alimentares ou fazer listas de compras.

Alguns exemplos bem-sucedidos:

- Um [pacote educativo sobre desperdício alimentar](#) em várias línguas, para alunos do ensino básico e secundário. O pacote está disponível em linha gratuitamente e inclui um manual com lições e atividades, instruções para os professores, cartazes, bem como ferramentas de redução do desperdício alimentar para as cantinas escolares.
- Um [programa de literacia alimentar sobre géneros alimentícios e alimentação para crianças dos 4 aos 12 anos de idade do ensino básico, incluindo um módulo sobre desperdício alimentar](#).
- Um [desafio de culinária para alunos do ensino secundário promovido através das redes sociais](#).

2 Nudges nas cantinas escolares

Os nudges (ou encorajamentos positivos) são pequenas mudanças no ambiente que são fáceis de implementar e tornam mais provável que um indivíduo faça uma escolha específica ou se comporte de uma maneira específica. Os nudges podem encorajar os alunos a reduzirem o desperdício alimentar, influenciando o seu comportamento. A duração do programa pode ser curta (por exemplo, uma semana) ou prolongar-se ao longo de todo o ano letivo. A participação do pessoal da cantina é crucial, uma vez que este desempenha um papel ativo na medição do desperdício alimentar, na identificação de soluções para reduzir o desperdício alimentar e no apoio às crianças na mudança dos seus comportamentos em prol da economia alimentar.

Tomar medidas na cantina da sua escola:

- Definir uma metodologia simples para medir o desperdício no prato das crianças e monitorizar os progressos na redução do desperdício alimentar ao longo do tempo.
- Introduzir jogos, desafios, tecnologias educativas inteligentes e outras atividades de descoberta, tais como ouvir as histórias dos chefes de cozinha ou dos fornecedores locais de alimentos sobre a forma como fornecem e cozinham os alimentos, para despertar o interesse das crianças.
- Conhecer as preferências dos alunos — que podem depender do contexto —, através de questionários ou debates abertos, a fim de aumentar a eficácia da ação.
- Estabelecer parcerias com os intervenientes no sistema alimentar. Por exemplo, os operadores de gestão dos resíduos podem apoiar a iniciativa (por exemplo, através de uma parceria entre a escola e a empresa de gestão dos resíduos responsável pela recolha de resíduos orgânicos na região/município); a colaboração com produtores, restaurantes, chefes de cozinha locais e organizações de investigação também pode ser eficaz.

Alguns exemplos bem-sucedidos:

- *Demonstrações de preparação ótima dos alimentos para evitar o desperdício alimentar, levadas a cabo pelo pessoal da cantina da escola.*
- *Quando for seguro, encorajar a utilização de embalagens para as sobras de comida.*
- *Permitir que os alunos escolham as quantidades das doses e as refeições.*



Alguns exemplos mostram uma redução potencial do desperdício alimentar de até

40 %

após dois anos.

Obtenha mais informações no compêndio de ferramentas, melhores práticas e recomendações para reduzir o desperdício alimentar dos consumidores.

O [Fórum Europeu dos Resíduos Alimentares dos Consumidores](#) é um projeto-piloto da UE da Direção-Geral da Saúde e da Segurança dos Alimentos e do Centro Comum de Investigação da Comissão Europeia. O projeto recolheu dados e identificou soluções práticas e baseadas em provas para reduzir o desperdício alimentar ao nível dos consumidores.

A UE e os seus Estados-Membros estão empenhados em cumprir o [Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 12.3](#) de, até 2030, reduzir para metade, à escala global, o desperdício de alimentos per capita, tanto a nível de retalhistas como de consumidores, e reduzir os desperdícios de alimentos ao longo das cadeias de produção e abastecimento. Saiba mais sobre as ações da UE para reduzir o desperdício alimentar na [página Web da Comissão sobre desperdício alimentar](#).

Informações adicionais:



Contacto: JRC-FOODWASTE-FORUM@ec.europa.eu

Plataforma Científica da UE: <https://joint-research-centre.ec.europa.eu>

@EU_ScienceHub EU Science Hub Joint Research Centre
 EU Science, Research and Innovation EU Science Hub @eu_science



Serviço das Publicações da União Europeia