

BOAS PRÁTICAS NACIONAIS: FICHA – BPN. 3

ESTUDO DE CASO: Produtos Biológicos nos Refeitórios Escolares – A iniciativa da Junta de Freguesia de Olivais, Lisboa

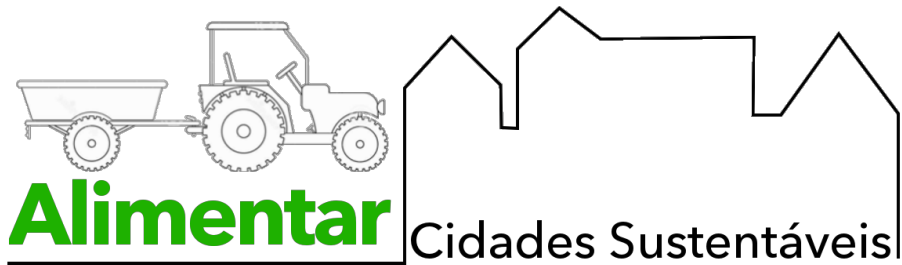
1. **PROMOTOR:** Junta de Freguesia de Olivais - JFO
2. **LOCALIZAÇÃO:** Freguesia de Olivais, Lisboa
3. **ENQUADRAMENTO:** O compromisso político de melhorar a qualidade das refeições escolares, aliado à capacidade logística da JFO (apenas 2 escolas das 7 do 1º ciclo não tinham cozinha) explicam a decisão da JFO pela “confeção das refeições localmente” em detrimento do “sistema de catering” vigente. A opção pela inclusão de produtos biológicos nas sopas e saladas resulta do desafio lançado pela Associação Portuguesa de Agricultura Biológica - Agrobio, prontamente aceite pela JFO. Após negociações respeitantes ao fornecimento de produtos, custos e acompanhamento técnico, com a Agrobio, o projeto – piloto teve início no ano letivo 2017/2018.
4. **OBJETIVOS GERAIS:** Confeção de refeições escolares com produtos biológicos nos 7 refeitórios escolares (1.º ciclo, e 1 jardim de infância) e 1 centro de dia da JFO. Na 1.º fase foram introduzidos produtos biológicos na sopas e saladas. Na 2.º fase está prevista a introdução na ementa escolar de fruta e carne biológica .
5. **BREVE DESCRIÇÃO:** O projeto implicou um forte investimento da JFO, nomeadamente: na compra de uma carinha para transporte das refeições às duas escolas que não estavam apetrechadas com cozinha (à data a JFO já equipou uma escola); na aquisição de louças e talheres coloridos; na contratação de cozinheiras e auxiliares; na criação de 2 mascotes, o brócolo e a cenoura, alusivos à alimentação saudável.  

O processo foi igualmente acompanhado por uma estratégia pedagógica: o ano letivo 2017/ 2018 teve como mote – Escola sem Fronteiras, sendo cozinhados pratos representativos da gastronomia internacional; em 2018/ 2019 o mote é Portugal de Lés – a – Lés, com pratos representativos da gastronomia regional.

As hortas escolares existentes facilitam a compreensão do ciclo produtivo e, pontualmente, são uma fonte de fornecimento adicional de vegetais e aromáticas.
6. **RESULTADOS:** 1) Aumento do número de refeições saudáveis consumidas mensalmente nos refeitórios escolares - de 25.905 refeições para 32.865 refeições (ano letivo 2017/2018); 2) criação de emprego local; constituição de uma cooperativa local de produtores biológicos; e ainda, 3) o aumento aproximado de 10% dos custos das refeições, em resultado da introdução de alimentos biológicos.
7. **FONTE DE FINANCIAMENTO:** Verba transferida pela Câmara Municipal de Lisboa, orçamento da JFO e pais (escalão C)

1





# Alimentar Cidades Sustentáveis

BOAS PRÁTICAS NACIONAIS: FICHA – BPN. 3

ESTUDO DE CASO: **Produtos Biológicos nos Refeitórios Escolares – A iniciativa da Junta de Freguesia de Olivais, Lisboa**

**8. LIÇÕES APRENDIDAS:** 1) a vontade e sensibilidade política é fundamental nos processos disruptivos; 2) a existência de um mediador agiliza a relação com os produtores locais e a capacitação das equipas técnicas; 3) o fornecimento dos produtos biológicos de forma atempada e nas quantidades necessárias é facilitado pela organização dos produtores através da uma cooperativa - a Agricoop – Bio, criada especificamente para responder às necessidades da JFO.

**9. CONTATOS:** Telefone geral: 218 540 690 - email: geral@jf-olivais.pt

**10. FONTES E INFORMAÇÃO ADICIONAL:**

<http://www.jf-olivais.pt/wp-content/uploads/2017/05/Jornal-Abril-2017.pdf>

<https://www.publico.pt/multimedia/interactivo/alimentacao-na-cidade#a-logica-dos-circuitos-curtos>

<https://expressodooriente.com/ementas-biologicas-nos-sete-refeitorios-escolares-dos-olivais/>

**11. IMAGEM E/OU VÍDEO disponíveis:**

<https://www.publico.pt/multimedia/interactivo/alimentacao-na-cidade#a-logica-dos-circuitos-curtos>

[https://www.youtube.com/watch?v=MUCrw\\_7K3Zk](https://www.youtube.com/watch?v=MUCrw_7K3Zk)

**Elaboração:** Cecília Delgado - ceciliadelgado@fcsh.unl.pt

**Data:** Março, 2019



Fonte: Revista da Junta de Freguesia de Olivais Abril 2017