

1. **TÍTULO:** Programa de Sustentabilidade na Alimentação Escolar (PSAE)
2. **PROMOTOR:** Divisão da Educação e Atividade Física, Câmara Municipal de Torres Vedras.
3. **LOCALIZAÇÃO:** Torres Vedras, concelho com 13 freguesias no distrito de Lisboa, 80 000 habitantes.
4. **ANTECEDENTES:** O Programa de Sustentabilidade na Alimentação Escolar (PSAE), em vigor desde 2014, foi construído tendo em conta o percurso de gestão direta assumida pelo Município, desde 2007, aquando a delegação de competências do governo central às autarquias, relativa às refeições escolares (à data com cerca de 3000 alunos no 1º ciclo e 1200 de jardim-de-infância).
5. **OBJETIVOS:** Os objetivos da iniciativa prendem-se com o alcance da 'Sustentabilidade' inerente a todas as suas etapas: Ambiental – estimular as Cadeias Curtas Agroalimentares através da aquisição a produtores e fornecedores locais, exigindo (quando exequível) a entrega diária de produtos frescos a granel; aumentar a quantidade de produtos de origem biológica; Económico-Social – promoção da economia local e da empregabilidade dos habitantes das freguesias do concelho; Nutricional – cumprir as Orientações sobre Ementas em Refeitórios Escolares (da Direção Geral de Educação) - nutricionalmente equilibradas e ao encontro da sazonalidade da matéria-prima; e Educacional – promover ações de cariz de promoção da Educação Ambiental para os mais jovens e para as famílias, com foco nos temas relativos à "Alimentação Saudável e Biológica", ao "Combate ao Desperdício Alimentar", à "Dieta Mediterrânica" e às "Bio-Hortas Escolares".

**DESCRIÇÃO:** O PSAE tem uma visão holística da Alimentação, pelo que a qualidade da refeição que é servida começa a ser preparada a montante, ou seja, na produção (eixo I), na aquisição das matérias-primas (eixo II) e na confeção (eixo III), para que o seu consumo (eixo IV) possa ser feito em segurança e acompanhado de ações e medidas consciencializadoras quer da prática de uma alimentação promotora da saúde, quer da importância da atividade física no desenvolvimento saudável e harmonioso da criança. As refeições são confeccionadas pela cozinha "laboratório" municipal e por uma rede de Instituições Privadas de Solidariedade Social (IPSS's), que seguem o modelo da cozinha municipal, e que confeccionam e distribuem as refeições nas freguesias adjacentes à cidade. Esta rede desenvolve, assim, a economia local e social.

Na Produção promove-se o contacto direto com o processo de cultivo de hortícolas, segundo as técnicas da agricultura biológica, através de hortas em contexto escolar e no Centro de Educação Ambiental, bem como visitas de estudo a quintas em modo de produção biológica locais; na Aquisição opta-se pela compra exclusiva a produtores e fornecedores do concelho ou de concelhos limítrofes, promovendo a dinâmica territorial através do aumento do volume de negócios deste setor, beneficiando ainda a criação de emprego; a Confeção das refeições tem em conta ementas cuidadosamente elaboradas pelo Município e por cada Instituição, com o apoio de um(a) nutricionista, respeitando o equilíbrio nutricional e os valores antropométricos dos mais jovens, privilegiando os alimentos sazonais locais, os pratos tradicionais ou os mais apreciados em cada localidade; no Consumo e Hábitos Alimentares Saudáveis são desenvolvidos programas direcionados para as crianças, fomentando os bons hábitos alimentares e associando-os às questões de saúde, nomeadamente o Escola Ativa - que proporciona atividade física específica e aconselhamento nutricional em escolas de maior prevalência de sobrepeso - e o "Almoça



"Comigo nos Meus Anos" - criado pelo Município, consistindo no convite às famílias para almoçarem com as suas crianças no refeitório escolar no dia do seu aniversário, com vista à sua sensibilização para as práticas alimentares saudáveis, permitindo-lhes poder avaliar e proporcionar sugestões relativas às refeições diárias, através dum inquérito anónimo.

**RESULTADOS:** 1. Dinamização da economia social e aumento da empregabilidade pela criação de cerca de 60 postos de trabalho nas IPSS envolvidas para fazer face à necessidade da confeção e distribuição das refeições escolares, contando, além destas, com um universo de 220 assistentes operacionais alocadas às escolas; 2. Redução da pegada ecológica e estímulo à economia local com a aquisição de produtos frescos de origem local, primorando a sua sazonalidade e integrando frutas e legumes de origem biológica, bem como a entrega de produtos a granel; 3. Envolvimento de cerca de 1200 alunos nas bio hortas escolares.

6. **FINANCIAMENTO:** Financiamento anual por parte da Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares, que comparticipa o valor de 0,58€/aluno/refeição, sendo o restante suportado pela família (mediante se têm ou não apoios sociais) e pelo Município. Esta opção de fornecimento de refeições é mais dispendiosa para a Autarquia, mas é um compromisso que esta assume em termos de bem-estar das crianças e famílias, da educação alimentar e da preservação ambiental.
7. **LIÇÕES APRENDIDAS:** O sistema implementado está dependente da visão estratégica e do compromisso político assumido pelo executivo autárquico, que se reflete numa necessidade de acréscimo orçamental para esta área. Pelas características produtivas do concelho de Torres Vedras, é possível a existência duma autossuficiência em termos de produção alimentar, o que permite recorrer à aquisição local. A introdução de produtos biológicos obriga a uma adaptação dos menus, por forma a ir ao encontro da sazonalidade dos produtos, não existindo no concelho todas as categorias de produtos alimentares que se pretendem adquirir.
8. **CONTATOS:** Vereadora Laura Rodrigues - [gavlaurarodrigues@cm-tvedras.pt](mailto:gavlaurarodrigues@cm-tvedras.pt)

**FONTES E INFORMAÇÃO ADICIONAL:**

<http://www.cm-tvedras.pt/educacao/saude-e-alimentacao/programa-de-sustentabilidade-na-alimentacao-escolar/>

<http://www.cm-tvedras.pt/educacao/eventos-e-projetos/almoca-comigo-nos-meus-anos/>

<http://www.cm-tvedras.pt/educacao/eventos-e-projetos/rede-de-transferencia-de-biocantinas/>

9. **IMAGEM E VÍDEO:**

**Elaboração:** Inês Morais e Paula Rodrigues

**Data:** 30 de dezembro de 2019

