



## VAMOS PÔR FIM AO DESPÉRDÍCIO?

Desde a produção até ao consumo final dos bens alimentares, **mais de um terço da comida é desperdiçada!** Efetivamente, o desperdício começa nas colheitas, quando muitos vegetais, pequenos ou de formatos estranhos, não saem da terra. Também no processamento, retalho e distribuição, vários produtos se estragam, devido a problemas na embalagem, por ultrapassarem o prazo de validade ou por má gestão de *stocks*. Mas é no final da cadeia, nos restaurantes, refeitórios e famílias, onde a maior parte da comida é desperdiçada, por ultrapassar o prazo de validade, ineficiência na preparação de refeições e, sobretudo, por se deixar no prato. **No momento de crise que atravessamos, é importante pensar em reduzir os desperdícios, é importante adotar práticas mais sustentáveis!**

## SABIA QUE...

**40%** dos resíduos produzidos na Área Metropolitana do Porto são orgânicos, normalmente provenientes de cozinhas e jardins?

**360.000** Pessoas passam fome em Portugal?

**50.000** refeições acabam diariamente no lixo dos restaurantes de todo o País?

**1/3** da comida produzida em todo o Mundo acaba no lixo, isto é a quantidade suficiente para alimentar 3 mil milhões de Pessoas?

**4600 kcal** de comida são produzidas, todos os dias, para cada pessoa, mas apenas 2000 kcal são consumidas?

**10%** das emissões de gases com efeito de estufa provêm da produção de alimentos que nunca irão ser consumidos?

*Fontes: FAO2011/Tristian stuarths/Banco alimentar/Imprensa/Movimento Zero Desperdício*

## A LIPOR FOMENTA A COMPOSTAGEM... UMA FORMA DE COMBATER O DESPÉRDÍCIO ALIMENTAR!

É missão da Lipor alertar a população para a problemática dos biorresíduos, informando sobre a contribuição da compostagem para a resolução do problema e sobre o papel que cada cidadão atento pode ter no desenvolvimento sustentável do Planeta. Paralelamente, a aposta na Prevenção na produção de resíduos, significa diminuir a quantidade de resíduos na fonte.

Neste sentido, existe ao dispor da Comunidade, projetos que procuram dar um contributo para estas problemáticas:



**Dose certa**

O **Projeto "Dose Certa"** - visa a redução da produção de resíduos alimentares e o combate ao desperdício alimentar, através da sensibilização da população para a alteração de hábitos relacionados com a problemática, focando aspetos económicos, ambientais e de saúde associados. Para além disso, foca a promoção de boas práticas relacionadas com o Consumo Sustentável. Atualmente, o projeto está a ser desenvolvido, na Restauração Coletiva e numa Cantina Escolar, através de iniciativas-piloto. Futuramente poderá ser alargado às Famílias, podendo ser replicado junto de outras Entidades e noutras Regiões.



A **Horta da Formiga** dá assistência e informação a todos os que estiverem interessados em iniciar a compostagem caseira e a agricultura de modo biológico.

Consulte o portal da LIPOR - [www.lipor.pt](http://www.lipor.pt) - para conhecer todos os projetos nesta área.