A person in a red shirt and dark pants is working in a field, possibly weeding or tending to plants. In the foreground, a woven basket is filled with fresh vegetables, including green onions, red tomatoes, and leafy greens. The background shows a lush green field with rows of plants.

TerrAlimenta Transição para um Sistema Alimentar Territorializado

Lançamento e 1º Workshop

Beja, 4 de maio de 2023

A Parceria



Parceiros Informais



Colaborações externas

CHAMAR O FUTURO



Parcerias Experiências Piloto



Financiamento





TerrAlimenta

O desafio:

Desenvolver as bases para o desenvolvimento de um Sistema Alimentar Territorializado ou uma **Bacia Alimentar Regional**, a partir das **Cantinas de Restauração Coletiva**.



**THE
END**



Alguém
produz

Alguém
transporte

Alguém
vende

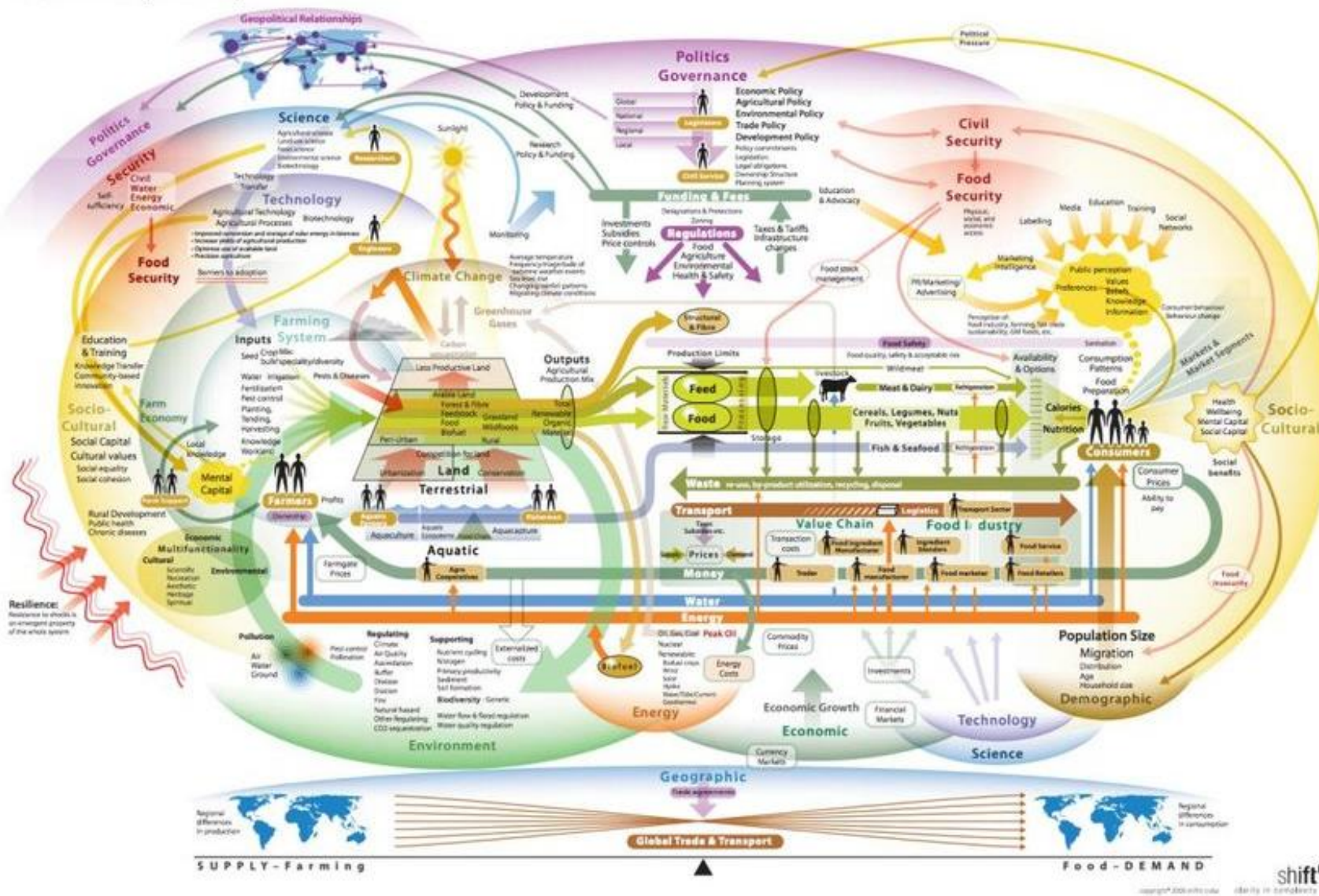
Alguém
cozinha

Alguém
come

E ponto

A noção de sistema alimentar implica normalmente a ideia de um sistema em cadeia, em que analisa os processos da produção, distribuição/ logística, comercialização e consumo de alimentos.

Global Food System Map



Sistema Alimentar Global é muito complexo e integra várias cadeias de valor e uma imensidão de elementos, serviços, agentes e componentes que estão altamente especializados, concentrados, integrados e globalizados.

Global Food System Map 3. Source: ShiftN, 2009



A forma como se organiza um sistema alimentar reflete as condições em que os alimentos são disponibilizados à população (quantidade, diversidade, qualidade e preço), mas também as **opções estratégicas de desenvolvimento e sustentabilidade desse território.**

TerrAlimenta

Fase 1: Diagnósticos

A.1 Caracterização, avaliação e otimização do mercado social de alimentos no Baixo Alentejo

Descrição | Levantamento de informação técnica ao nível da **caracterização do mercado alimentar social do Baixo Alentejo** nas cantinas de restauração coletiva públicas e privadas (**refeições consumidas, produtos utilizados na confeção e respetiva sazonalidade, preços de compra e quantidades**).

A.2 Desenvolvimento de uma Base de dados da Produção Local

Descrição | Levantamento de informação técnica sobre o **potencial de produção de alimentos sustentáveis no Baixo Alentejo**: ponto de situação relativamente à produção alimentar sustentável existente e potencial no território de intervenção identificação dos **produtos disponíveis na produção local: tipologia, quantidades e preço**).



FASE 2

B.1 Kickoff do projeto ✓

B.2 Visitas a Projetos de Boas Práticas

B.3 Workshop de Liderança Criativa / Modelo de Governança da SAT

B.4 Workshop de Capacitação dos stakeholders para trabalhar a DM no território de intervenção

B.5 2 Workshops de Capacitação em Contratos Públicos para Compras Locais e Sustentáveis (nas Cantinas de Restauração Coletiva)

B.6 Workshop de Capacitação em Ementas Saudáveis e sem desperdício





FASE 3

C.1 Estudo de "modelos" de Contratação Pública que privilegiem as compras ecológicas

Descrição | Sistematização de informação técnica ao nível de boas práticas, oportunidades e desafios para a utilização das ferramentas já existentes ao nível das **compras públicas ecológicas e recomendações para o planeamento e implementação de um SAT:**

Compilação de informação, legislação e boas práticas relacionadas com as compras públicas ecológicas e o abastecimento das cantinas de restauração coletiva.

C.2 Definição de modelos de ementas a partir da DM e com base na produção local e sazonal

Descrição | Sistematização de informação técnica ao nível de boas práticas, oportunidades e desafios na **introdução de ementas** que contribuam para uma alimentação sustentável, baseada nos princípios da Dieta mediterrânica e na produção local: Elaboração de 12 Ementas (semanais) que privilegiam a Dieta mediterrânica e a produção local sustentável.

C.3 Projeto-piloto para avaliação das soluções logísticas para o abastecimento de cantinas escolares baseados na produção local sustentável (Mértola)

Descrição | Planeamento, implementação e sistematização de um projeto piloto que **observa e avalia soluções logísticas para o abastecimento de cantinas escolares** baseados na produção local sustentável

C.4 Projeto-piloto para introdução de ementas baseadas na Dieta mediterrânica (Ourique)

Descrição | Planeamento, implementação e sistematização de um projeto piloto que observa e avalia **soluções para a introdução de ementas escolares** baseadas na Dieta Mediterrânica (local e sazonal)



C.5 Desenho participativo para uma proposta preliminar de um SAT no Baixo Alentejo

Descrição | Trabalho conjunto entre stakeholders para a compilação e aplicação de todas as aprendizagens e boas práticas adquiridas no desenho de uma proposta preliminar de um SAT/Bacia Alimentar regional no Baixo Alentejo, que garanta a alimentação sustentável, seja coerente com os princípios da Dieta Mediterrânica e combata o desperdício alimentar.



Fase 4

D.1 Desenvolvimento de micro site do projeto

Descrição | Criação/integração de Localização "Baixo Alentejo" (microsite) na Plataforma "Prato Certo"

D.2 O Prato Certo no Alentejo – publicação

Descrição | Criação de layout para 12 páginas com ementas regionais, que asseguram os princípios da alimentação sustentável, dieta mediterrânica e combate ao desperdício alimentar, a ser integradas na publicação Prato Certo. Formato digital.



Cronograma de execução	2023											2024						
	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Jan.	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set
1. Ações de Sistematização de Informação técnica e científica – Caracterização, avaliação e otimização do mercado “social” de alimentos no Baixo Alentejo																		
A.1 Caracterização das necessidades alimentares na restauração coletiva																		
A.2 Desenvolvimento de uma Base de dados da produção Local																		
2. Ações de Sensibilização, partilha de conhecimentos e transferência de boas práticas																		
B.1 Kickoff do Projeto		4 de maio																
B.2 Visitas a Projetos de Boas Práticas				Torres Vedras			Ecocomedores Extremadura			Projetos AML								
B.3 Workshop de Liderança Criativa / Modelo de Governança da SAT																		
B.4 Workshop de Capacitação dos stakeholders para trabalhar a DM no território de intervenção																		
B.5 Workshops de Capacitação em Contratos Públicos para Compras Locais e Sustentáveis																		
B.6 Workshop de Capacitação em Ementas Saudáveis																		
3. Ações de Sistematização de Informação técnica e científica – Bases de Planeamento para um SAT sustentável e saudável																		
C.1 Estudo de Propostas para privilegiar alimentação adequada e sustentável através das compras públicas num SAT																		
C.2. Definição de modelos de ementas a partir da DM e produção local e sazonal																		
C.3 Projeto-piloto para avaliação das soluções logísticas para o abastecimento de cantinas escolares baseados na produção local sustentável																		
C.4 Projeto-piloto para introdução de ementa escolar baseado na DM																		
C.5 Desenho participativo para uma proposta preliminar de um SAT no Baixo Alentejo																		
4. Ações de Divulgação																		
D.1 Desenvolvimento de micro site do projeto (conteúdos)																		
D.2 O Prato certo no Alentejo (ementas e conteúdos)																		
5. Funcionamento do projeto																		

Obrigada!

Marta Cortegano
marta.cortegano@esdime.pt

**tudo
parece
impossível
até que
seja feito**

#usedmtz

Nelson Mandela