

RESTAURAÇÃO PÚBLICA SUSTENTÁVEL E BIO

AS DIRECTRIZES DA AIAB

Estima-se que o sector da restauração pública seja responsável, na União Europeia, por cerca de 20% dos impactos ambientais. As Directrizes definidas pela AIAB – Associação Italiana para a Agricultura Biológica para este sector inspiram modelos de gestão que garantem uma alimentação boa, segura, biológica, sustentável e rastreável em todas as suas componentes.

Sabe-se actualmente que alterações climáticas, agricultura e alimentação têm uma elevada correlação positiva e que a qualidade intrínseca dos produtos alimentares depende em larga medida das técnicas agrícolas e pecuárias. As utilizadas em Agricultura Biológica resultam em produtos sãos, sem impactos negativos na saúde dos produtores, consumidores e ambiente. Aumentar o seu uso nas cantinas de Escolas, Hospitais e outras instituições públicas contribui decisivamente para os objectivos Millenium do UNEP (Programa Ambiental das Nações Unidas): agricultura e consumo sustentável; saúde pública; aumento da produtividade nos países em vias de desenvolvimento e criação de novos postos de trabalho, assumindo assim relevância social.

A gestão dos serviços públicos de refeições feita pela Administração Pública italiana é heterogénea. Nalguns lugares a gestão do serviço de restauração escolar e de estabelecimentos de saúde é totalmente entregue a terceiros, noutros casos, é realizada de forma directa, sendo ainda adoptadas inúmeras formas de gestão intermédia entre os serviços públicos e as empresas de restauração contratadas. Para garantir o consumo de uma refeição obtida a partir de alimentos

biológicos, bons, sustentáveis, seguros, equilibrados e rastreáveis em cada um dos seus componentes, é necessário identificar os modelos de gestão das cantinas públicas e tirar partido dessa grande diversidade. Partindo deste pressuposto, a AIAB (Associação Italiana para a Agricultura Biológica) instituiu um grupo de trabalho para definir as Directrizes para a Gestão dos Serviços de Restauração Pública, no qual participaram peritos, investigadores, representantes de diferentes instituições e de empresas de restauração colectiva.

As Directrizes estão subdivididas nas seguintes áreas temáticas ou capítulos: objectivos; procedimentos; características técnico-alimentares; aspectos sociais; modos operativos de sustentabilidade ambiental; educação alimentar; monitorização e controlo. De seguida são ilustrados alguns aspectos relativos aos primeiros quatro capítulos.

Objectivos

Neste capítulo são abordadas 3 matérias principais. Em primeiro lugar, e acima de tudo, melhorar a qualidade do menu; depois, aumentar a segurança alimentar e promover a adopção de bons hábitos alimentares, com particular atenção aos vários componentes nutricionais, de forma a preve-

nir doenças e obesidade.

Em seguida, propõe-se um modelo de produção e de consumo sustentável. Neste âmbito torna-se necessário valorizar o território através do reforço da ligação entre a produção eco-sustentável e o consumo. Enfim, a obtenção de uma relação qualidade/preço adequada em todas as etapas da cadeia de produção da refeição biológica.

Procedimentos

O procedimento para a concessão do serviço de catering considerado mais apropriado é o concurso público aberto à proposta economicamente mais vantajosa, embora não seja aconselhável a escolha com base no preço mais baixo, pois obriga as empresas participantes a racionalizarem excessivamente as despesas em detrimento da qualidade e da segurança alimentar. Dentro da oferta economicamente mais vantajosa são premiados, tanto o preço oferecido, como uma série variantes positivas extra, indicadas pelas empresas. Algumas variantes podem estar ligadas à certificação biológica, ao comércio justo, à cadeia curta, aos produtos de origem certificada e à frescura dos alimentos. É fundamental, também, a vinculação das empresas a uma relação sustentável, transparente e justa para com fornecedores e produtores biológicos. Deverá ser avaliada no concurso

toda a cadeia produtiva a montante das refeições. O preço de venda, por fim, deve ser razoável. Um preço muito baixo pode ser devido a uma oferta anómala, com uma gestão danosa dos serviços, ou pode ser devido à falta de concorrentes durante o concurso.

Características Técnico-Alimentares

As Directrizes prevêem a obrigação de uso de alimentos biológicos. O elevado valor da utilização destes produtos deriva, tanto de uma maior segurança alimentar, pela total ausência de resíduos químicos, como da importância de promover técnicas agrícolas amigas do ambiente. Alguns alimentos biológicos devem ser obrigatoriamente introduzidos (legumes e fruta), enquanto que outros podem ser vistos como variáveis extra entre as empresas concorrentes. Aquando da elaboração do caderno de encargos, a Administração deve realizar uma análise de mercado e ter conhecimento dos diferentes operadores do sector para certificar-se da ausência de dificuldades no fornecimento de matérias-primas alimentares. Este levantamento deverá envolver as associações de produtores, com o fim de promover circuitos virtuosos de produção e consumo a nível local. O caderno de encargos deverá prever, como variantes positivas, o uso de produtos provenientes de uma cadeia inteiramente biológica, ou transformados e comercializados por empresas que operam exclusivamente no sector da Agricultura Biológica, de modo a reduzir o risco de contaminação secundária e a ter em

consideração aqueles que efectivamente encontram no biológico uma escolha ética e ambiental. A fileira biológica representa uma oportunidade para as explorações agrícolas de pequena e média dimensão que representam o património cultural e ambiental do país.

Para garantir a manutenção das propriedades organolépticas e nutricionais dos alimentos e favorecer o uso de produtos locais, pode ser estabelecido um prazo máximo, cerca de três dias, entre a recolha e o consumo para os produtos hortofrutícolas sujeitos a uma rápida deteriorização (alface, morangos, etc). Os produtos frescos deverão ser sempre preferidos em relação aos congelados. Outra medida importante refere-se ao lanche a meio da manhã nas cantinas escolares, fornecida pela empresa contratada. Para combater a obesidade infantil, os alimentos recomendados para os intervalos são: fruta biológica, fruta de quarta gama biológica e produtos de padaria biológicos. O menu deve ter em conta os princípios de qualidade nutricional e variedade, respeitar a sazonalidade dos produtos e ainda a sua diversificação tendo como base as estações Outono-Inverno e Primavera-Verão. Isso permite valorizar o uso de produtos sazonais e biológicos. Seria também útil prever um momento de formação, com o objectivo de levar os utentes a compreenderem o significado da sazonalidade das frutas e aumentar, nos mais pequenos, a consciência dos ciclos naturais. Particular atenção deverá ser dada à preparação e distribuição de dietas especiais por motivos de saúde,

religiosos, ou para vegetarianos.

Aspectos Sociais

O caderno de encargos deve incluir nos seus conteúdos elementos de impacto social. Em particular, deverá indicar o uso de produtos que derivam do comércio justo e sustentável assim como de cooperativas sociais, ou promover a utilização de alimentos provenientes de explorações que dão emprego a pessoas desfavorecidas. Deverá ser dada especial atenção aos excedentes alimentares, que deverão ser bem conservados para serem distribuídos por organizações sem fins lucrativos que tenham como missão a solidariedade social. Os resíduos orgânicos dos refeitórios podem, por sua vez, ser entregues a associações que se ocupem de gatos e cães abandonados.

