

# ISQ junta-se à Gertal para promover a Economia Circular

24 de Outubro, 2018

Através do Projeto GERValor cofinanciado pelo Fundo Ambiental, a GERTAL, maior operadora na área da restauração coletiva em Portugal e o Grupo ISQ, procurarão soluções para a valorização dos resíduos orgânicos alimentares fomentando a Economia Circular na cadeia de valor da GERTAL. O objetivo será o de estudar e alcançar um modelo de negócio inovador, que permita identificar a interligação entre a GERTAL e diferentes agentes económicos, as diferentes soluções tecnológicas e as diferentes fileiras, com o propósito de garantir a valorização económica de resíduos orgânicos alimentares e a consequente redução do desperdício alimentar.

Os impactos sociais, ambientais e económicos do desperdício alimentar são elevadíssimos. O desperdício alimentar é motivo de cada vez maior preocupação na Europa. Em setembro de 2015, no âmbito dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável para 2030, a Assembleia Geral das Nações Unidas, adotou a meta de reduzir para metade o desperdício de alimentos per capita a nível do retalho e do consumidor e de reduzir as perdas de alimentos ao longo das cadeias de produção e de abastecimento.

Em paralelo, os impactos sociais do desperdício alimentar são elevadíssimos (um terço de toda a comida produzida pelo sistema agrícola global acaba no lixo- World Resources Institute). Deitar fora alimentos cria uma certa indigestão de culpa, principalmente quando ressoam constantemente nos diversos meios de comunicação números alarmantes de pessoas que passam fome e até morrem de fome. Por outro lado, a produção de alimentos tem impactos no consumo de recursos naturais, como solo, água e energia, e indiretamente na poluição ambiental, devido ao uso de fertilizantes e pesticidas e aos gases de efeito de estufa emitidos durante a produção primária, por exemplo na produção animal e hortofrutícola, ou durante a valorização ou eliminação (compostagem, aterro). O desperdício de comida implica assim um significativo desperdício de recursos naturais e impactos ambientais negativos.

Neste contexto, o setor da restauração coletiva que atua na área da preparação e venda de refeições confeccionadas, enfrenta uma série de desafios no que diz respeito à sustentabilidade do sistema alimentar. Este tipo de atividade, é responsável pela produção de uma grande quantidade de resíduos orgânicos e inorgânicos, bem como de desperdícios alimentares. A GERTAL é a maior empresa do setor, serviu em Portugal 61,3 milhões de refeições no ano de 2016. Estas refeições representaram um volume de compras de 40.000 ton de matéria-prima alimentar, que depois de serem introduzidas na cadeia de valor geraram aproximadamente 8.875 ton de resíduos, sendo que 7.854 ton foram resíduos orgânicos alimentares.

## **O desafio industrial é ambicioso**

Encontrar uma forma economicamente viável de valorizar os desperdícios

alimentares, bem como os resíduos resultantes da confeção de refeições, apresenta-se como um desafio industrial bastante ambicioso do ponto de vista económico, social e ambiental. A reutilização para outros fins dos desperdícios, bem como dos resíduos, de acordo com os princípios da Economia Circular, passa forçosamente pela possível reutilização em subprodutos com maior valor acrescentado ou com um fim social viável em fim de cadeia. Para alcançar este objetivo será necessário “trilhar um caminho desconhecido” e pioneiro, quer em Portugal quer na Europa.

O projeto GERValor contribuirá assim para a implementação de uma estratégia conjunta e equilibrada cujo derradeiro objetivo será acelerar a transição para uma Economia Circular no setor da produção de refeições e a valorização económica, ambiental e social dos resíduos orgânicos alimentares. Esta meta é de extrema importância para a GERTAL na medida em que:

O incremento do conhecimento da cadeia de valor agroalimentar da GERTAL, permite analisar as várias etapas do ciclo de vida da produção de refeições e identificar as oportunidades para valorização de resíduos orgânicos alimentares no setor da restauração coletiva.

A identificação de informação relevante, apresentando possíveis caminhos e soluções em direção à valorização de resíduos orgânicos alimentares e criação de subprodutos, identificando as oportunidades existentes e os desafios a serem enfrentados, poderá permitir a identificação de novas atividades económicas intra ou interempresariais, correspondentes a uma maior e mais diversificada rede de serviços do Grupo Trivalor e com maior valor acrescentado.

### **Uma parceria sólida contribuirá para o sucesso do projeto**

O Projeto GERValor surge de um histórico de colaboração entre a GERTAL e o Grupo ISQ, que permitiu identificar linhas de complementaridade entre as duas instituições para colaboração em várias iniciativas, incluindo o domínio da Economia Circular, nomeadamente a aplicação deste conceito no combate ao desperdício alimentar. No âmbito do conhecimento científico e tecnológico o ISQ é um importante ator nacional em várias temáticas relacionadas com a Economia Circular. A esta parceria junta-se o Labiagro- Laboratório Químico e Microbiológico, vocacionado para o controlo de qualidade alimentar, que aportará ao projeto conhecimentos únicos no domínio da cadeia de valor agroalimentar.

Com mais este projeto, o Grupo ISQ assume-se como um parceiro estratégico para diversos agentes económicos na temática da Economia Circular. O projeto GERValor contribuirá para potenciar a sustentabilidade da parceria já existente, estando desde já previstas iniciativas futuras no Grupo TRIVALOR com base nos resultados alcançados pelo projeto.