

Modelos alternativos de produção, distribuição e comercialização alimentar em Portugal



Ficha Técnica

Título: Modelos alternativos de produção, distribuição e comercialização alimentar em Portugal

Autoria: Eleanor Ryman

Edição: CIDAC- Centro de Intervenção para o Desenvolvimento Amílcar Cabral

Este dossier foi criado no âmbito do projeto “Do Campo para o Prato, o direito à Alimentação e à Soberania Alimentar em debate” promovido pelo CIDAC - Centro de Intervenção para o Desenvolvimento Amílcar Cabral, co-financiado pelo Camões – Instituto da Cooperação e da Língua e apoiado pelo jornal Público.

Para mais informações contacte-nos através do email: cidac@cidac.pt

Apoio:



Este trabalho está licenciado sob uma licença Creative Commons Atribuição-Usos Não-Comerciais-Partilha nos termos da mesma licença 4.0 Internacional. Para ver uma cópia desta licença, visite <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>.



Esta licença

- permite copiar e distribuir esta obra gratuitamente
- obriga à referência aos autores
- proíbe o uso da obra para fins comerciais
- não permite a modificação da obra

Índice

Introdução	Pág 3
A Soberania Alimentar e a Europa	Pág 4
Soberania Alimentar e Circuitos de proximidade	Pág 5
Iniciativa “Da nossa Terra”	Pág 7
Iniciativa “Rede Colaborativa do Mondego	Pág 14
Iniciativa “Cabaz do Mar”	Pág 19
Encontro final	Pág 25

Introdução

No seguimento do primeiro ciclo de atividades do projeto “Do Campo para o Prato¹: o Direito à Alimentação e a Soberania Alimentar em debate” realizado em 2014, este dossier informativo pretende relatar as experiências do segundo ciclo de visitas de campo a iniciativas nacionais de comercialização alternativas.

Neste âmbito foram visitadas três iniciativas de comercialização por via de circuitos curtos em contextos rurais e peri-urbanos. Durante as visitas foi explicado aos participantes as histórias das iniciativas, as especificidades dos modelos de funcionamento e os problemas aos quais pretendiam responder. Concluído o ciclo de visitas, houve um encontro final onde as questões levantadas e os conhecimentos adquiridos durante as visitas foram aprofundados e consolidados. Este documento pretende sintetizar estas visitas, dando um destaque às experiências das três iniciativas e os modelos e estratégias utilizadas nas iniciativas de comercialização de circuito curto visitadas.

O ciclo de visitas foi inserido num programa de atividades que tinha o objetivo de debater os conceitos de Soberania Alimentar e o Direito à Alimentação e promover um pensamento crítico sobre os sistemas de produção e de consumo alimentares dominantes e de explorar as alternativas que existem. Dirigido a um público específico com interesse na Soberania Alimentar e o Direito à Alimentação foi organizado um círculo de leitura dinamizada pela investigadora Carolina Leão, que aprofundou temas relacionados com a Soberania Alimentar e um seminário com o ativista Norte Americano de *FoodFirst* Eric Holt-Giménez sobre a sua obra. Dirigido ao público geral, os activistas Eric Holt-Giménez e Esther Vivas foram convidados a debater a questão urgente do TTIP e os impactos que poderá ter para a Soberania Alimentar e o Direito à Alimentação na conferência “Diálogo transatlântico: agricultura, alimentação e TTIP”.

¹http://www.cidac.pt/files/7314/1584/4954/Pj_Do_Campo_para_o_Prato.pdf

A Soberania Alimentar e a Europa

O conceito de Soberania Alimentar foi originalmente difundido pelo movimento popular, a Via Campesina, na Cimeira de Alimentação de Roma do FAO em 1996 que teve como foco a crise alimentar mundial (FAO 1996). Procura responder às desigualdades na distribuição e acessos a alimentos que foram identificados durante a cimeira como uma das causas principais da crise. Em 2007 a ideia foi desenrolada durante o Fórum para a Soberania Alimentar em Nyéléni resultando na Declaração de Nyéléni, que define a Soberania Alimentar como, “o direito dos povos a uma alimentação saudável e culturalmente apropriada que seja produzida com métodos sustentáveis, e o direito de definir os próprios sistemas de alimentação e de agricultura” (Nyéléni, 2007). Desde então o princípio de Soberania Alimentar e o Direito à Alimentação Adequada têm sido defendidos internacionalmente por centenas de organizações e movimentos, reunindo milhões de agricultores e produtores na luta contra os sistemas de produção e distribuição que propagam a desigualdade no acesso a recursos naturais e a fome.

Na Europa, um contexto geográfico privilegiado, existe para a maior parte da população uma abundância de comida, o que disfarça as desigualdades nos sistemas alimentares identificadas na Declaração de Nyéléni (2007). Em Portugal, um mercado agrícola que se baseia na produção industrial e nas Políticas internas e de Agricultura Comum (PAC) da União Europeia tem resultado no afastamento da agricultura pelas novas gerações, levando ao abandono de terras, o esvaziamento de povoações rurais e uma desvalorização de alimentos locais. Para uma crítica mais detalhada da PAC em Europa veja *Small farms and short supply chains in the European Union* (Coordenação Europeia da Via Campesina 2012).

Soberania Alimentar e Circuitos de Proximidade

Contudo, face às consequências da desterritorialização dos sistemas alimentares, a desregulação dos mercados e a aplicação de normas e leis necessárias para o controlo da produção industrial a pequenos produtores, tem surgido alternativas à produção e comercialização. Em Portugal existem centenas de iniciativas liderados por Associações de Desenvolvimento Local, cooperativas, pequenos produtores e agricultores e outros atores que utilizam a lógica dos circuitos de proximidade para responder aos desafios que enfrentam (MAMOAT, 2013).

A Soberania Alimentar promove a produção e consumo de proximidade, por via de circuitos curtos, colocando os produtores e consumidores ao centro das políticas e sistemas alimentares. Privilegia modelos de produção de pequena escala, que estejam integrados nas comunidades que alimentam. O circuito de proximidade, visto à lupa da Soberania Alimentar, contribui para a justiça social e ambiental e deveria ir ao encontro das necessidades reais das comunidades que servem. Atualmente, o conceito de Soberania Alimentar encontra-se no centro de vários movimentos ativos dentro de Europa e em Portugal e é uma das linhas de trabalho de sensibilização de CIDAC que promove o consumo local pela inclusão de produtos locais na loja de Comércio Justo.

O Circuito de Proximidade ou Circuito Curto

Um circuito de proximidade ou circuito curto é, na sua definição mais lata, um circuito de comercialização em que o consumidor compra o produto diretamente do produtor, ou, um circuito que não tem mais do que um intermediário entre o produtor e consumidor (Tibério, Cristóvão & Baptista 2013 p.3-4). A eliminação ou redução de intermediários nestes canais de comercialização gere uma maior proximidade entre o produtor e o consumidor, reforçando relações sociais e aumentando o capital social dos atores envolvidos. O produtor recebe um preço mais justo e reconhecimento pelo seu trabalho, e o consumidor pode ter confiança nos produtos que consomem, sabendo os seus origens e métodos de produção, beneficiando de produtos

que são melhor para a saúde e que tem qualidade.

Em Portugal os circuitos curtos encontrados com mais frequência são a venda direta, na loja do produtor, em mercados ou feiras e os sistemas de entrega de cabazes que são iniciativas maioritariamente desenvolvidas por organizações de produtores ou promotoras de desenvolvimento local. Existe um número crescente de iniciativas organizadas por consumidores em centros urbanos interessados em apoiar os sistemas alimentares locais e que trabalham diretamente com os produtores para criar grupos de consumo. As iniciativas que foram visitadas no ano de 2015 e aqui descritas:

- “Da Nossa Terra” um exemplo do papel que as cooperativas e associações podem ter na organização de pequenos agricultores para o abastecimento de entidades de grande consumo e institucionais.
- A Rede Colaborativa do Mondego um padrão de cooperação informal entre micro- produtores que escoam a sua produção em rede por áreas geográficas mais estendidas.
- O “Cabaz do Mar” ilustrativo de uma iniciativa de venda direta e como o circuito curto pode ser implementado para mudar valores e hábitos de consumo.

Referências:

Tibério, L., Cristóvão, A. & Baptista, A., 2013?, ‘Sistemas Agro-alimentares Locais e Comercialização em Circuitos Curtos de Proximidade’, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento. Disponível em: http://www.rederural.pt/administrator/components/com_aceftp/quixplorer/index.php?action=download&dir=images%2FCCA&item=SistemasAgroalimentaresLocais_ComercializacaoCCA.pdf&order=name&srt=yes

MAMAOT, 2013, ‘Estratégia para a Valorização da Produção Agrícola Local,’ Relatório Final do Grupo de Trabalho GEVPAL, Ministério da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território, Lisboa.

Nyéléni, 2007, Declaração de Nyéléni no Foro Mundial pela Soberania Alimentar. 23-27 Fevereiro de 2007, Nyéléni, Mali. Disponível em: <http://www.nyeleni.org/spip.php?article327>

Coordenação Europeia da Via Campesina, 2012, ‘Small farms and short supply chains in the European Union’, *Position Paper European Coordination Via Campesina*, Bruxelas. Disponível em: http://www.glamur.eu/wp-content/uploads/2013/06/ECVC-Position-zu-DV_ProductOfMyFarm1.pdf

EPRS, 2013, Local agriculture and short food supply chains, publicado em Outubro de 2013, European Policy Research Service Library. Disponível em:

<http://epthinktank.eu/2013/10/14/local-agriculture-and-short-food-supply-chains/>

FAO, 1997, Declaração de Roma Sobre a Segurança Alimentar Mundial e Plano de Acção da Cimeira Mundial da Alimentação, 13-17 de Novembro de 1996, Roma. Disponível em:

<http://www.fao.org/docrep/003/w3613p/w3613p00.HTM>

Iniciativa Da Nossa Terra

Data da visita de campo 18.09.2015



Motivo da visita de campo

A iniciativa “Da Nossa Terra” foi escolhida para este ciclo de visitas de campo por ser ilustrativa de um modelo de comercialização de circuito curto que permite que os agricultores de pequena escala de uma região abastecer entidades de grande consumo pela organização e concentração da produção.

Mais, a iniciativa contornou os obstáculos que impedem produtores de pequena escala de concorrer para contratos públicos, atualmente abastece as cantinas de treze escolas básicas do concelho. Isto foi possível com o apoio da

Câmara Municipal e das Juntas de Freguesias do concelho que reconheceram os benefícios que o consumo local teria para a economia local, o ambiente e a saúde dos habitantes. Assumiram o papel de “consumidores responsáveis” adaptando-se à sazonalidade e das outras características da produção local. A iniciativa “Da Nossa Terra” responde às necessidades reais das comunidades onde atua e contribui para a valorização do trabalho do agricultor e os produtos locais, promovendo mudanças nos hábitos de consumo.

Breve descrição da iniciativa

“Da Nossa Terra” é uma marca local criada pela Câmara Municipal de Penafiel e a Cooperativa Agrícola de Penafiel para apoiar à produção e consumo de produtos locais de produção “tradicional” e biológica da região. Estabelecida em 2006 “Da Nossa Terra” está inserida no programa de desenvolvimento local “Semear Penafiel²” que prevê quatro áreas de intervenção para melhorar a sustentabilidade social, económica e ambiental do concelho pela comercialização de produtos locais por circuitos curtos.

No seu trabalho com as escolas básicas, “Da Nossa Terra” apoia os agricultores com o escoamento da produção e melhorou a qualidade da comida servida nas escolas, introduzindo aos alunos o consumo de produtos locais pouco conhecidos e o consumo de produtos com um maior grau de frescura que estão cultivados com métodos tradicionais e não industriais que é melhor pela saúde. O sistema de contratos públicos para o abastecimento das escolas públicas só requer a abertura de um concurso público para quantias por cima de €5.000, devido ao tamanho das escolas de ensino básico e a vontade política de apoiar aos produtores de pequena escala tornou-se possível abastecer as escolas básicas do concelho de Penafiel. Com a intenção de criar um consenso no apoio político da iniciativa o piloto do programa de abastecimento das cantinas de escolas primárias foi realizado em três escolas. Estas foram localizadas em três autarquias controladas pelos diferentes partidos políticos da região. Mais tarde a iniciativa foi estendido a mais dez

² SEMEAR PENAFIEL – para mais informações sobre a estratégia de desenvolvimento rural de Penafiel: <http://www.cm-penafiel.pt/pt-pt/servicos-municipais/desenvolvimento-rural.aspx>

escolas do conselho, passando a ser treze escolas que estão atualmente abastecidas pela iniciativa “Da Nossa Terra.”

Os agricultores que pretendem escoar a sua produção com a marca “Da Nossa Terra” vendem uma percentagem ou a totalidade a sua produção à Cooperativa Agrícola de Penafiel que assume a responsabilidade de controlar a qualidade dos produtos e de distribuir a produção aos consumidores que incluem entre eles treze escolas básicas, ISPSS e um supermercado. A Câmara Municipal tem apoiado na divulgação da iniciativa, no fornecimento das carrinhas para as entregas e de apoiar o consumo institucional, para este último foi contratado um nutricionista para promover e facilitar a adaptação ao consumo de produtos locais nas cantinas das escolas básicas. Devido ao facto de que as escolas básicas são escolas municipais, a Câmara Municipal é também consumidor do projeto.

A relação entre os agricultores e a Cooperativa Agrícola que atua como intermediário entre os produtores e consumidores é chave para o êxito da iniciativa. Para os agricultores poderem participar na iniciativa “Da Nossa Terra” é obrigatório serem membros da Cooperativa Agrícola de Penafiel, o que garante que os próprios agricultores têm representação nos órgãos sociais da cooperativa e que participam na tomada de decisões que os afetam. Os produtores estão organizados em grupos de trabalho que reúnem nas instalações da cooperativa para partilhar saberes e experiências. Com a intenção de promover a sustentabilidade ambiental a cooperativa difunde informações sobre as técnicas de produção biológicas e organiza formações quando necessário para apoiar aos agricultores a melhorar a eficácia da produção e de cumprir com as leis e normas de produção.

A justiça social é promovida pela compra e venda dos agro-alimentares a preços que costumam ser mais altos do que os dos mercados. A responsabilidade para a fixação dos preços é da cooperativa que calcula o preço como a média dos mercados locais e de dois supermercados. Mais, tenta assegurar que a oferta da produção corresponde à procura trabalhando com os

produtores para a organização e faseamento da produção. A vulnerabilidade que os pequenos agricultores têm enquanto aos prazos de pagamentos para a produção é reduzida pela implementação de prazos de pagamento curtos (por volta de 45 dias) e pelo facto de que a cooperativa é fornecedor de matérias-primas aos produtores. Esta conta corrente dá aos produtores a possibilidade de comprar matérias da cooperativa sem adiantar o dinheiro.

“Da Nossa Terra” têm ao cerne a “dignificação” do trabalho do agricultor de pequena escala baseado na promoção do consumo de produtos locais por circuitos curtos com a finalidade de apoiar o escoamento da produção e de garantir um preço mais justo para os produtores.

Contactos

Endereço: Cooperativa Agrícola de Penafiel, Lg da Devesa, Penafiel, 4560-496
contacto telefónico: +351 255 710 360
email: coopenafielcontab@iol.pt

Que temáticas a “Da Nossa Terra” Aborda? Circuitos curtos de comercialização; desenvolvimento local e rural; comércio justo; agricultura familiar e de pequena escala; justiça social; necessidades reais; abandono de terrenos

Resumo da visita de Campo

A visita à Cooperativa Agrícola de Penafiel foi a primeira visita deste ciclo de visitas, o grupo de onze pessoas foi recebida nas instalações da cooperativa com café, cevada e bolinhos de amor, uma delícia local que é fabricado localmente e comercializada pela cooperativa.

Seguindo para uma sala usada para as reuniões de grupos de trabalho dos agricultores e para formações para produtores locais, os participantes instalaram-se e preparam-se para ouvir a breve apresentação dos objetivos deste segundo ciclo de visitas de campo no âmbito do projeto “Do Campo para

o Prato: o Direito à Alimentação e a Soberania Alimentar em debate”, por parte de João Azevedo, técnico do CIDAC.

A seguir, a Eng. Maria José Mota, responsável pela secção de gestão da Cooperativa Agrícola de Penafiel apresentou ao grupo o seu trabalho na cooperativa. A sua experiência de seus 26 anos a trabalhar na cooperativa nas áreas de contabilidade e gestão levaram-na a acompanhar os projetos PROVE³ e “Da Nossa Terra”. Ela expôs a iniciativa “Da Nossa Terra” de forma geral, a explicar quais os objetivos do projeto, e continuou para detalhar o papel que a Cooperativa tem, a trabalhar em conjunto com a Câmara Municipal e com os produtores.

Referindo aos desafios que experimentaram no abastecimento das escolas primárias Eng. Maria José explicou que um dos maiores desafios tem sido a sensibilização dos atores para os benefícios do consumo local. Nas cozinhas das escolas, atestou, os cozinheiros notaram a diferença entre os produtos locais “Da Nossa Terra” e que devido à frescura e qualidade dos produtos houve um maior aproveitamento das entregas em comparação com os produtos comprados dos grandes fornecedores. Contudo, tiveram que se adaptar aos sabores dos produtos locais e ao facto de que se comportam de forma diferente ao serem cozidos. Ademais, tem sido necessário organizar ações de sensibilização para o consumo de ingredientes locais. A promoção do consumo de produtos biológicos nas escolas tinha sido dificultada pela falta de produtores locais biológicos, o que impossibilitou a criação de ementas com ingredientes exclusivamente biológicos.

Ao acabar a apresentação inicial abriu a conversa aos participantes que tinham perguntas acerca dos incentivos ao cultivo biológico que foram implementados e a receção da iniciativa pelos consumidores, nomeadamente as crianças nas escolas onde as cantinas compram produtos “Da Nossa Terra” e os seus pais. Antes de deixar a Cooperativa para almoçar, o grupo teve a oportunidade de ver o espaço de recolha dos produtos agrícolas e onde está

³ PROVE – Promover e Vender – sistema de venda directa de produtores locais que comercializam cabazes de hortícolas em núcleos urbanos por todo Portugal. Para mais informações vê a página:

<http://www.prove.com.pt/www/>

previsto a construção de uma cozinha industrial, onde vai ser possível transformar em produtos alimentares para distribuição local.

Depois do almoço os visitantes montaram mais uma vez o autocarro para chegar à Quinta de Estosa, onde foram recebidas pelo Sr. Justino, agricultor que pertence à iniciativa “Da Nossa Terra” e membro dos órgãos sociais da iniciativa. Mostrou o grupo os campos de cultivo, explicando o faseamento das colheitas de alface e como as cheias do rio Estosa afetam as colheitas. A visita concluiu com uma conversa sobre as expectativas para o futuro do projeto, do ponto de vista do agricultor a importância do apoio das autarquias no bom funcionamento da iniciativa, focando a necessidade de solidariedade política com os agricultores e dos desafios que os agricultores das zonas desfavorecidas do país enfrentam.

As forças e fragilidades da iniciativa “Da Nossa Terra”

Os participantes das visitas de campo foram convidados para um encontro final. Durante o encontro os participantes exploraram como o circuito curto tinha sido utilizado pela iniciativa “Da Nossa Terra” e debateram as forças e fragilidades desta forma de comercialização.

Forças identificadas da iniciativa “Da Nossa Terra”

- No abastecimento das escolas básicas, foi notado o facto de que houve uma procura de soluções no contexto legal para apoiar à produção e ao consumo local.
- O sucesso da iniciativa pode ser atribuído ao consenso político entre os diferentes partidos das juntas de freguesias e da Câmara Municipal que apoiaram a iniciativa.
- A adaptação ao consumo local e mudança de hábitos de consumo pelas cantinas das escolas e a planificação necessária para a produção para responder às necessidades do consumidor pela parte dos produtores.

Fragilidades identificadas pelos participantes da iniciativa “Da Nossa Terra”

- A maioria dos produtores continua a utilizar métodos de agricultura convencional, a produção biológica tendo pouca adesão pelos produtores.
- A dinâmica da vida da cooperativa ainda se está a desenvolver para ter uma maior participação dos agricultores na tomada de decisões e nos grupos de trabalho.
- A política de preços ainda está ligada aos mercados.
- Os processos de sensibilização acerca dos benefícios do consumo de produtos locais e biológicos são lentos.

“Da Nossa Terra” no Futuro

Explicado por Eng. Maria João Mota durante a visita, o objetivo principal para o futuro da iniciativa “Da Nossa Terra” é de aumentar a produção para abastecer maiores entidades de consumo. Este implicará uma continuação do trabalho de formação de métodos de produção menos dependentes de pesticidas e herbicidas, a continuada sensibilização dos produtores e consumidores em relação aos benefícios da produção e consumo de produtos biológicos por permitir a comercialização dos produtos a um preço mais alto e por beneficiar a saúde do consumidor e por contribuir a sustentabilidade ambiental.

A criação de um padrão de qualidade e segurança para os produtos comprados pela iniciativa foi referida para garantir a qualidade e segurança dos produtos vendidos. Este seria implementado com um sistema de análises aleatórias dos níveis de resíduos nos produtos vendidos e realizado pelos serviços do Ministério de Agricultura.

Por último, foi conversado a certificação de cebola da região de Penafiel para contribuir à valorização dos produtos locais e o desenvolvimento da cozinha industrial que poderá ser utilizada para a transformação de produtos alimentares e a diversificação da oferta da iniciativa.

Iniciativa Rede Colaborativa do Mondego

Data da visita de campo 03.10.2015



Motivo da visita de campo

A Rede Colaborativa do Mondego foi escolhida como uma das visitas de campo por ser ilustrativa da organização e colaboração informal entre produtores de pequena escala que aumenta as oportunidades para o escoamento de produtos por espaços geograficamente estendidos e na criação de novos produtos. A colaboração entre diversos atores incluindo entidades institucionais e produtores salienta a importância que o capital social tem para os produtores de pequena escala.

Breve descrição da iniciativa

A Rede Colaborativa do Mondego é o nome dado a um conjunto de relações entre um grupo de produtores de pequena escala localizados na região do baixo Mondego. É uma rede informal que não tem órgãos sociais e que não constitui uma entidade legalmente reconhecida. Os membros são maioritariamente nano e micro produtores (produtores que tem 1 a 3 trabalhadores e não mais do que 25 trabalhadores, no caso de cooperativas) que colaboram entre eles e com os membros formalizados em instituições (que incluem cooperativas e associações de carácter local).

Não existindo uma organização formal da rede os membros não têm obrigações ou responsabilidades formais, e podem afastar-se ou intensificar as relações de cooperação e colaboração com os outros membros consoante as suas necessidades. As formas de colaborar dos membros são variadas e pode consistir em: levar os produtos de outro produtor a um local de entrega como dar o nome de um fornecedor de embalagens ou uma colaboração entre diferentes produtores para criar um produto transformado, utilizando matérias primas de vários produtores.

Os membros institucionais podem apoiar com a divulgação dos produtos dos membros, o consumo dos produtos, a criação de pontos de venda (como mercados ou feiras) ou disponibilização de recursos.

Contactos

Website: www.casadosal.pt

Email: casadosal@gmail.com

Que temáticas a Rede Colaborativa do Mondego aborda? Circuitos curtos de comercialização; relações de cooperação informais entre produtores; diversificação da produção; escoamento por áreas geograficamente estendidas; valorização de identidades regionais

Resumo da visita de campo

Nesta segunda visita os participantes foram acolhidos por José João, dono da Salina da Eira, Figueira da Foz e Jacqueline Bessone, animadora do Núcleo Museológico do Sal de Figueira da Foz, membro institucional da Rede Colaborativa do Mondego. Seguiu uma introdução à salicultura artesanal, contextualizando a prática do ofício no território português desde os tempos pré romanos até hoje, destacando a importância do sal para a região da Figueira da Foz e para o consumidor devido à sua presença no nosso dia-a-dia. No entanto, José João ofereceu aos visitantes pipocas temporadas com um dos produtos resultado de uma colaboração com outro membro da rede: sal misturada com plantas de Penacova.

Chegada a hora de almoço, a visita levou os visitantes à casa de enguias “O Grazina,” localizada na vila de Armazéns de Lavos, outra entidade que coopera com a rede. No restaurante outros membros da rede colaborativa que tinham colaborado com José João na partilha de saberes e na criação de novos produtos integraram-se ao grupo e seguiram apresentações do trabalho que fazem e como se articulam pela rede colaborativa. O exemplo da linha de

cosmética produzida com sal artesanal de Figueira da Foz, “Cristais do Sal,” foi dado por Jesús e Dilma da empresa *Green Cosmetics* destacando a importância que a cooperação e a partilha de saberes teve no desenvolvimento do produto. Seguidamente Vítor Andrade, representante da Cooperativa Agrícola Produtos da Nossa Terra, de Coimbra expôs como a cooperação entre a cooperativa e José João tinha resultado na organização de feiras e *show-cookings* e a criação de uma linha de sais temperados com sabores de produtores locais.

Voltando à salina do Núcleo Museológico, os participantes da visita foram convidados ao terraço do museu para conversar sobre o funcionamento das salinas e seguiram conversas informais com os distintos membros que explicaram como comercializam os produtos por feiras, mercados e pequenas superfícies de distribuição. José João explicou como os membros da rede fazem entregas em conjunto para partilhar os custos dos transportes, permitindo escoar os produtos por uma zona geográfica mais estendida como se fossem entrega-los individualmente. Destacou a necessidade de diversificar os produtos que vende, que levou à criação dos sais temperados e o seu trabalho para a valorização da salicórnia, uma planta que cresce por volta das salinas e, desconhecido em Portugal, é pouco aproveitado apesar de ser considerado uma delícia em outros países Europeus. Jesús, Dilma e José João sublinharam a necessidade para os pequenos produtores a fazer degustações e de animar e dinamizar os espaços onde vão distribuir os produtos. O José João deu o exemplo do papel de *show-cookings* na venda da salicórnia. Por último, foi abordada por todos os produtores a questão da valorização da identidade regional da zona sul de Figueira da Foz e do baixo Mondego, duas regiões com pouca projeção nacional e internacional, o que dificulta o escoamento dos produtos. A visita terminou com um passeio pelas praias da salina, e a oportunidade de provar a salicórnia.

O encontro final e as forças e fragilidades da iniciativa “Da Nossa Terra”

Durante o encontro final, as seguintes forças e fragilidade foram identificadas pelos participantes nas visitas e juntos tentaram responder a elas.

Forças identificadas da iniciativa “Rede Colaborativa do Mondego”

- O ser uma rede de práticas e necessidades informal permite responder diretamente aos problemas dos membros produtores sem encarregá-los com obrigações desnecessárias.
- A inclusão de atores institucionais e a integração do Núcleo Museológico do Sal de Figueira de Foz.
- A cumplicidade entre os membros da rede, que não tendo um estatuto legal nem organização formal depende inteiramente nas ligações entre as pessoas envolvidas. Devido à multiplicidade de formas de colaboração e cooperação a ênfase nestas relações é de entre-ajuda e o benefício mútuo, pois, há coisas que não se transformam em dinheiro.
- Foi notada a persistência dos membros da rede que reforçaram a necessidade de ser dinâmico e proactivo na criação de parceiros locais necessitando um investimento pessoal nas degustações e a organização de demonstrações culinárias para vender os produtos dos membros da rede.

Fragilidades identificadas da iniciativa “Rede Colaborativa do Mondego”

- Devido à informalidade da rede, não existe uma estratégia centralizada de divulgação da rede, das actividades ou produtos.

“Rede Colaborativa do Mondego” no Futuro

Ao conversar sobre o futuro da rede, tanto José João como Jesús mostraram-se satisfeitos com o presente modelo informal de cooperação, explicando que desde que corresponda às necessidades dos intervenientes não terão necessidade de mudar o funcionamento da rede. Contudo, reconheceram que eventualmente, no futuro, pode ser necessário formalizar a rede se houver benefícios para os membros. No entanto, a preocupação

principal referida pelos membros da rede presentes durante a visita foi a promoção e divulgação da região do Baixo Mondego e a valorização da zona de Figueira da Foz sul.

Iniciativa Cabaz do Mar

Data da visita de campo 17.10.2015



Motivo da visita de campo

A visita à iniciativa do “Cabaz do Mar” foi organizado por ser pioneira em Portugal, sendo o primeiro sistema de cabazes que pretende apoiar pescadores artesanais pela comercialização das suas apanhas por via de um circuito de proximidade. Ao pagar os pescadores um preço fixo que não depende dos mercados, o “Cabaz do Mar” contribui à justiça social das comunidades de pescadores de Azenha do Mar e a valorização da profissão de pescador. O consumo de peixe local pescado com métodos artesanais

apresenta benefícios ambientais devido ao tamanho da apanha, e a relação mais próxima do pescador, a costa e os ecossistemas que permite que os pescadores possam ajustar os seus meios para refletir a sua realidade.

Breve descrição da iniciativa

O “Cabaz do Mar,” iniciativa de comercialização de peixe por via de circuitos de proximidade, é um sistema de entrega de cabazes de peixe ao domicílio do consumidor. Modelado na iniciativa PROVE (um sistema de venda direta de cabazes de hortícolas de pequenos agricultores aos consumidores em núcleos urbanos)⁴, o “Cabaz do Mar” pretende apoiar os pescadores artesanais a vender uma maior percentagem das suas apanhas para preços mais justos e de promover o consumo de espécies de peixe locais que não estão conhecidas na gastronomia tradicional.

A iniciativa nasceu do trabalho que a associação TAIPA tem feito na Azenha do Mar em conjunto com a Câmara Municipal de Odemira e a Associação Cultural e de Desenvolvimento de Pescadores e Moradores de Azenha do Mar (ACDPMAM) para o desenvolvimento local da vila. Recebeu financiamento do programa PROMAR⁵ para o lançamento da iniciativa por ser uma iniciativa que contribui à sustentabilidade económica, social e ambiental da comunidade de pescadores e inserida num programa para desenvolvimento local mais abrangente.

As duas associações cooperam para o funcionamento da iniciativa tendo papéis distintos no funcionamento do “Cabaz do Mar.” TAIPA atualmente está responsável pela divulgação da iniciativa, tendo um papel mais ativa no arranque do projeto e a estratégia para o aproveitamento dos recursos endógenos de Azenha do Mar e na profissionalização dos atores envolvidos. A

⁴ Para mais informações sobre PROVE- Promover e Vender: <http://www.prove.com.pt/www/>

⁵O Programa Operacional Pesca – co-financiado pelo Fundo Europeu das Pescas (FEP) – para mais informações vê a página: <http://www.promar.gov.pt/promar.aspx>

Associação de Pescadores e Moradores de Azenha do Mar está encarregue do funcionamento diário do projeto e são os técnicos da ACDPMAM que recebem as encomendas, compram e preparam o peixe, entregando os cabazes aos consumidores.

Os consumidores podem inscrever-se na iniciativa a preencher um formulário na página do “Cabaz do Mar” e pagam um preço fixo de €22 para receber um cabaz de três quilos de peixe semanal, bissemanal ou mensalmente. Dos três quilos, três são espécies de peixe conhecidas e o último quilo é constituído por espécies de peixe locais que têm sido desvalorizadas e não consumidas pelas populações da zona. O peixe está amanhado e tratado, chegando a ser entregue no local mais conveniente para o consumidor, que pode escolher para a receber o cabaz no trabalho ou em casa. Atualmente entregam cerca de sessenta cabazes por todo o concelho de Odemira exigindo a compra e tratamento de cerca de 200 quilos de peixe semanalmente.

Contactos

www.cabazdomar.pt

contacto telefónico : +351 969 520 050

Email: info@cabazdomar.pt

Que temáticas aborda o Cabaz do Mar? Desvalorização profissional; comercialização por intermediários; consumo responsável; justiça social; justiça ambiental; comércio justo; sustentabilidade social; desenvolvimento local

Resumo da visita de campo

O grupo de CIDAC foi recebido no centro da vila de Azenha do Mar pela presidente de TAIPA, Telma Guerreiro, Ivânia da Silva Guerreiro, técnica da ACPDMAM, Nélia Penteado, vice presidente de ACPDMAM e por três pescadores, José Manuel da Glória pescador de Odeceixe, António Reis “Escaleira” pescador reformado de Azenha do Mar e Luís Guerreiro Baptista pescador artesanal activo e membro da direcção da ACPDMAM. Seguiu uma visita guiada ao porto de Azenha do Mar animado por “Escaleira,” que trabalha

como guia turístico na vila desde a sua reforma. Contando a história da vila piscatória, que viu um declínio no exercício da atividade da pequena pesca nos últimos anos devido às dificuldades em rentabilizar a atividade, explicou que a instabilidade económica como uma das razões principais pela qual tinha deixado de ir ao mar. Acrescentou que frequentemente não conseguia vender as apanhas por mais do que “uns trocos” pela falta de procura de peixe fresco local causada, em parte, pela importação de peixe de outros países Europeus e da desvalorização das espécies de peixe locais.

Luís, um dos doze pescadores que continuam a pesca do porto da Azenha do Mar, apresentou a realidade da pesca artesanal atual acrescentando à concorrência com o peixe importado na comercialização das apanhas, a competição com o peixe proveniente da aquicultura. A seguir, Telma Guerreiro explicou que a venda direta do peixe é impossibilitada pelos regulamentos que requerem que os pescadores vendem as apanhas pelas lotas da DocaPesca⁶ para assegurar que as temporadas de pesca das diferentes espécies está a ser respeitada e para um controlo sanitário do peixe vendido. É por esta razão que o peixe comprado para os cabazes é comprado dos pescadores- sócios da ACPDMAM e que, apenas quando é preciso se compra a outros pescadores. A prioridade sempre é dada a pescadores locais conhecidos pela associação.

O grupo foi acolhido na Associação de Pescadores e Caçadores de São Miguel, onde teve a oportunidade de provar a delícia da zona costeira “arroz de polvo”, sendo o polvo a espécie mais pescada em Azenha do Mar. O almoço foi seguido por uma apresentação de uma curta-metragem utilizada na divulgação da iniciativa e a continuação da conversa com Telma e Ivânia Guerreiro, Luís e o “Escaleira”. Os participantes na visita aproveitaram para esclarecer os detalhes do funcionamento do projeto do “Cabaz do Mar” e foi explicado o sistema de compra obrigatória das caixas térmicas usadas pelas entregas pelos consumidores que serve para incentivar aos consumidores de cuidá-las. Explicaram que a popularidade do “Cabaz do Mar” tem criado uma pressão nos

⁶DocaPesca empresa encarregada com o controlo do peixe vendido em Portugal. Para mais informações: <http://www.docapesca.pt/>

recursos humanos existentes para cumprir o prazo de 24 horas para a compra, tratamento e entrega do peixe, o que faz que o projeto já não está a ser ativamente divulgado, para captar novos consumidores.

Luís confirmou os efeitos positivos do cabaz do mar para os pescadores, explicando que os preços de venda na lota de Vila Nova Milfontes e na posta de vendagem de Azenha do Mar têm subido desde o começo da iniciativa. O aumento dos preços de peixe vendidos nas lotas serve como motivação para os pescadores para continuarem a sua atividade, contudo, explicaram ao grupo que é provável que futuramente o preço do cabaz terá de subir para absorver o aumento do valor do peixe local. Salientando a importância do consumidor “compreensível” que perceba os objetivos da iniciativa Telma expôs o papel dos atores envolvidos a sensibilizar o consumidor para as vantagens do consumo do peixe local. Luís atestou das dificuldades que esta linha de trabalho apresenta aos pescadores devido as políticas ao nível europeu e nacional que são contraditórias neste respeito e que promovem a importação de peixe e o consumo de peixe proveniente de aquacultura.

A visita concluiu com uma visita ao *atelier* do “Escaleira” que explicou que o programa de desenvolvimento local inclui a capacitação dos pescadores para trabalhar como guias turísticas, aproveitando dos seus saberes da costa e do mar para criar uma economia local sustentável.

O encontro final e as forças e fragilidades da iniciativa “Da Nossa Terra”

As forças identificadas da iniciativa “Cabaz do Mar”

- A recuperação da importância e valor dos pescadores para a sociedade portuguesa.
- A qualidade do peixe comercializada facilita a valorização do produto e a mudança dos hábitos de consumo.
- É demonstrativa das potencialidades que a comercialização por via de circuitos curtos pode ter para outros produtos a valorizar espécies existentes e previamente desconhecidas pelo consumidor.

As fragilidades identificadas da iniciativa “Cabaz do Mar”

- A existência de diferentes leis e regulamentos que regem como o peixe é vendido nas lotas e que podem influenciar os mercados de forma mais geral estão fora do controlo dos actores.
- A valorização e o aumento da procura para o peixe local aumentarão o preço do cabaz encarecendo o produto, o que, futuramente, pode dificultar a acessibilidade para o consumidor.

“Cabaz do Mar” no Futuro

O futuro do “Cabaz do Mar” é de continuar e de consolidar o trabalho actual da iniciativa e de manter a sustentabilidade económica do projecto e de continuar com as acções de sensibilização dos benefícios do consumo de peixe local e a valorização das espécies desvalorizadas. Prevê-se a continuação da educação do consumidor por via da inclusão de receitas para as espécies de peixe menos conhecidas e a continuada organização de *workshops* de culinária e demonstrações gastronómicas em feiras e mercados para atingir o público geral. A partilha do modelo de funcionamento da iniciativa com outras comunidades piscatórias já resultou na criação do “Cabaz do Peixe” pelos pescadores artesanais de Sesimbra em Setúbal e está prevista a continuada partilha de saberes e experiências.

Outros recursos que lhe poderão interessar:

Associação Cultural de Desenvolvimento de Pescadores e Moradores da Azenha do Mar
email: associacaocdp_azenhadomar@hotmail.com

Website do “Cabaz do Peixe” de Sesimbra: www.cabazdopeixe.pt

Website da iniciativa PROVE (cabazes de hortícolas): <http://www.prove.com.pt/www/>

Encontro Final

No dia 12 de Dezembro teve lugar o encontro final do ciclo de visitas de campo que reuniu os participantes das visitas com membros de outras iniciativas de produção e consumo local onde houve uma reflexão sobre as iniciativas visitadas e sobre a comercialização por via de circuitos curtos.

Um dos exercícios foi de explorar o papel de cada ator nos circuitos de proximidade com um foco nas relações entre o Produtor, o Ponto de Venda e o Consumidor.

Características das relações fomentadas na venda directa:

Produtor-Consumidor

- O consumidor tem de estar disponível para consumir produtos sazonais e de poder adaptar-se a situações inesperadas (ex. se falhar uma colheita podia ser necessária substituir um produto por outro).
- Entre o produtor e consumidor tem de haver um compromisso, estabelecer relações de longa duração com os produtores.
- Os consumidores procuram produtos com valores acessíveis que compensam o produtor pelo seu trabalho.
- É importante a informação de toda a cadeia de produção seja acessível para o consumidor.
- O consumidor espera do produtor uma produção ambiental e socialmente responsáveis com critérios éticos que não utiliza métodos de produção potencialmente nocivos para a saúde ou o ambiente.
- O consumidor tem de ter a disponibilidade para conhecer o contexto multidimensional da produção.
- Em alguns contextos os consumidores podem ajudar na produção⁷.

Características das relações fomentadas pela venda por intermediários.

⁷ Para mais informações vê Urgenci – Rede Internacional da Agricultura Apoiada pela Comunidade: <http://urgenci.net/>

Produtor- Ponto de venda

- Continuidade do trabalho, sendo vantajosas relações de longa duração entre pontos de venda e os produtores.
- Equidade entre todos os agentes, sendo importante que nem o produtor ou ponto de venda explore o outro com condições desfavoráveis de venda ou de distribuição.
- É importante que o produtor tenha a capacidade de intervir de forma informada sobre a construção dos preços de revenda
- A relação construída numa base de partilha de riscos inerentes à produção e da distribuição.
- Políticas de pagamento que apoiam os produtores a se manter líquidos como pagamento na hora de entrega ou prazos de pagamento de prazos curtos.

Ponto de Venda- Consumidor

- As lojas assumirem o papel de venda e da transmissão da informação sobre o produto, meios de produção e o produtor.
- Equidade na relação entre o ponto de venda e o consumidor, reflectida em políticas de preços que permitem o distribuidor cobrir os custos da loja.