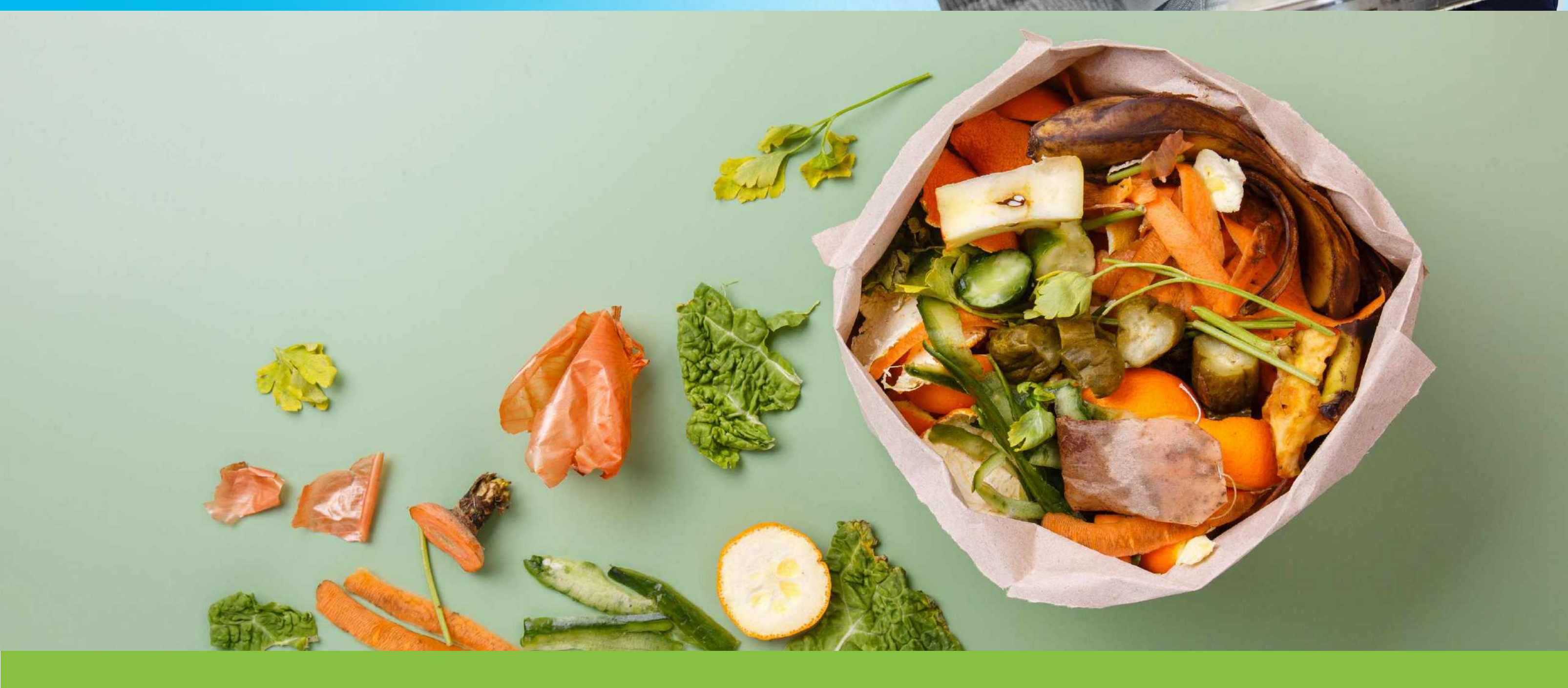
Vamos alimentar o futuro

Uma campanha da Tetra Pak que identifica quatro caminhos essenciais para a transição sustentável dos sistemas alimentares e a redução do desperdício alimentar.

- Soluções tecnológicas e de embalagem que prolongam o prazo de validade dos alimentos
- Colaboração com parceiros estratégicos
- Sensibilização para o consumo responsável
- Mecanismos políticos e sistemas de financiamento para apoiar a iniciativa industrial



Os números do desperdício alimentar
Uma problemática global com grande impacto nos sistemas alimentares

Em 2022, **entre 691 e 783 milhões** de pessoas passaram fome[1].

1/3 dos alimentos produzidos para consumo no mundo são desperdiçados, o que pressupõe **perdas de 1000M€ por ano[1].**

Estima-se que **mais de 12% da população portuguesa sofra de insegurança alimentar moderada ou severa[1].**

Em Portugal, no ano de 2021, mais de **1,2 toneladas de alimentos** foram desperdiçadas pelas famílias[2].

Principais causas do desperdício alimentar

- ATIVIDADES PRODUÇÃO, COLHEITA E MANUSEAMENTO
- ARMAZENAMENTO, TEMPERATURA E CONSERVAÇÃO
- TRANSPORTE E LOGÍSTICA
- MÁS PRÁTICAS COMÉRCIO A RETALHO
- COMPORTAMIENTOS DE CONSUMO NÃO RESPONSÁVEIS
- FALTA DE COORDENAÇÃO AGENTES CADEIA ALIMENTAR

As práticas e o consumo de recursos ao ritmo atual não são sustentáveis, nem vão permitir alimentar a população crescente que, até **2050, deve chegar a 9,7 mil milhões de pessoas, mais 20% do que em 2020[3].** →

Objetivo 12-3 Agenda 2030:

Reduzir 50% ↓

do desperdício alimentar per capita, ao nível do retalho e consumo, e o desperdício alimentar, ao longo das cadeias de produção e abastecimento, incluindo as perdas pós-colheita.

1.“Estado da segurança alimentar e nutrição no mundo 2023”. Relatório FAO 2023.
2 Desperdício alimentar e elos da cadeia de abastecimento alimentar. INE, 2023
3.Perspectivas da população mundial. Relatório ONU 20.

Soluções tecnológicas e de embalagem que prolongam o prazo de validade dos alimentos

Ambição

Contribuir para a redução do desperdício alimentar através de soluções tecnológicas e de embalagem que prolonguem a vida útil do produto.

Objetivo de redução de 50% nas suas linhas de processo até 2030.

Soluções de embalagem com tecnologia assética

A tecnologia assética elimina as bactérias nocivas, abranda a decomposição natural dos alimentos altamente perecíveis e ajuda a prolongar o seu prazo de validade.

A barreira de proteção aumenta a resistência de produtos microbiologicamente sensíveis, como leite e sumo.

A embalagem assética elimina a necessidade de refrigeração na sua distribuição.

Gama ampla de formatos e tamanhos que se adaptam a todas as necessidades de consumo.

Tecnologia inovadora

As tecnologias de automatização de fábricas de produção e as tecnologias eficientes de processo de alimentos otimizam todo o processo produtivo e reduzem o desperdício alimentar.

40 milhões de toneladas de grão de cerveja usado são desperdiçadas por ano

A Tetra Pak propõe um processo de esterilização patenteado altamente eficiente que permite transformar o grão de cerveja usado noutro ingrediente para aplicações alimentares, como leite vegetal ou pão.

100% de aproveitamento dos grãos de soja

A Tetra Pak desenvolveu um método de processo de soja que utiliza 100% do grão de soja, incluindo a casca, resultando num produto com 1,2% de fibra, em comparação com 0,26% nas bebidas de soja extraídas de forma tradicional.

Colaboração com parceiros estratégicos

Ambição

Contribuir para a redução do desperdício, através de investimento em tecnologias de ponta e em parcerias para **otimizar os recursos** e **converter os fluxos secundários da produção alimentar em ingredientes de valor acrescentado.**

Tecnologia e parcerias que permitem uma economia circular de matérias-primas e otimizam os resíduos de produção

Colaboração com a EnginZyme para utilizar o soro de queijo acidificado
Desenvolvimento de um sistema de enzimas inteligente que substitui a utilização de um catalisador para a conversão de soro com um consumo de energia significativamente menor.

Projecto Cow Water: Processos de recuperação de água na produção de queijo
A Tetra Pak colaborou com um dos seus clientes em Espanha num projeto-piloto que conseguiu reutilizar grandes volumes de água procedentes de leite de vaca e reduzir o volume de descargas de águas residuais através de uma inovação tecnológica da Tetra Pak: um sistema que combina processos de osmose inversa e nanofiltração com membranas e diferentes métodos de purificação da água.

Poupança no consumo de água com estações de filtração
A Tetra Pak está a trabalhar com vários clientes em Espanha para reduzir o seu consumo de água durante o processo de produção de leite, instalando estações de filtração de água nas máquinas de enchimento. Estas estações poupam até 95% do consumo de água durante o processo de embalagem, o que é particularmente relevante na atual situação de seca em algumas regiões da península.

El **40%** del desperdicio total que se genera en la cadena de valor agroalimentaria se produce en los hogares[1]

Sensibilização para o consumo responsável

Ambição

Contribuir para a redução do desperdício alimentar em casa através de **campanhas de sensibilização com uma abordagem educativa** baseada na sustentabilidade e como agente de divulgação para **promover o consumo responsável nos lares.**

Contribuir com informações exatas sobre os conceitos relacionados com o consumo para uma compreensão abrangente que promova a redução de resíduos a nível doméstico.

Aposta na divulgação positiva de conceitos de consumo
Tecnologia UHT: tratamento de processo de leite a alta temperatura que proporciona um prazo de validade mais longo e elimina a necessidade de refrigeração no transporte.
Substituir a data de validade pela indicação de “consumir de preferência antes de“ em produtos não tão perecíveis, como os laticínios, pode estimular uma apreciação responsável por parte dos consumidores.

Programa “Adoro comida. Detesto desperdício”
Programa Interno de sensibilização nas próprias fábricas de produção e escritórios que tem como meta a redução do desperdício alimentar em

50% e **objetivo zero**
de desperdício alimentar enviado para aterros até 2030.

PRIVATE
PUBLIC
SECTOR

Mecanismos políticos e sistemas de financiamento para apoiar a iniciativa industrial

Ambição

Aumentar a **cooperação** entre todos os agentes do ecossistema agroalimentar para **avançar de forma conjunta nos ambiciosos objetivos de redução do desperdício alimentar** definidos pelas Nações Unidas.

Tanto o setor público como o privado têm um papel essencial a desempenhar na redução do desperdício.

Políticas flexíveis com objetivos definidos e exequíveis para a indústria.
Concretização de metas e objetivos viáveis, tanto quantitativos como qualitativos, para os agentes privados, bem como intervenções específicas nas fases mais críticas das cadeias de valor alimentar e das regiões.

Promoção da iniciativa privada através de incentivos fiscais
Proposta de um regime fiscal especial para promover a redução do desperdício alimentar e incentivar as boas práticas no setor privado.

Só será possível conseguir uma mudança efetiva para reduzir o desperdício alimentar através de esforços conjuntos, ao longo de toda a cadeia de valor alimentar.

Juntos, vamos alimentar o futuro.

Saiba mais

Tetra Pak®
PROTEGE O QUE É BOM