

Relatório da Covilhã

reLOCALiza

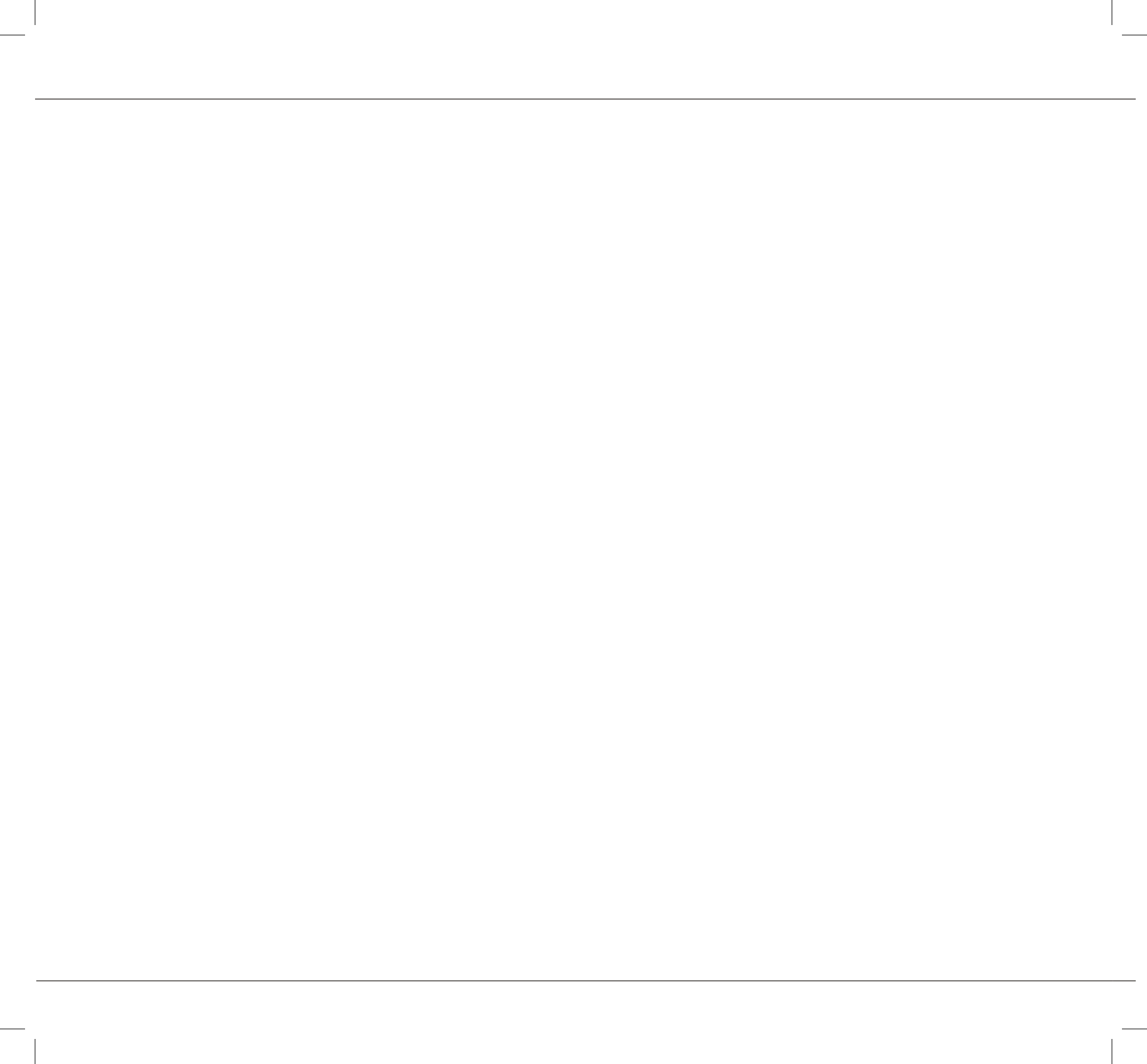


Entidades Parceiras:



Financiado por:





Relatório da Covilhã



Título: Relatório Municipal da Covilhã

Autoria: Confederação Nacional da Agricultura, Instituto Politécnico de Coimbra/Escola Superior Agrária de Coimbra, Associação Distrital dos Agricultores de Castelo Branco

Design e paginação: CINEP/IPC

©2021, Confederação Nacional da Agricultura, Instituto Politécnico de Coimbra/Escola Superior Agrária de Coimbra e Associação Distrital dos Agricultores de Castelo Branco

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte deste livro pode ser impressa, fotocopiada, ou reproduzida ou utilizada de alguma forma ou por meio mecânico, eletrónico ou outro, ou em qualquer espaço de armazenamento de informação ou sistema de busca eletrónico sem permissão por escrito dos editores.

Impressão: FIG - Indústrias Gráficas, SA

Depósito Legal: 485776/21

Entidades Parceiras



Financiado por:



Índice

5	Sumário Executivo
6	1. Introdução
7	2. Caracterização do Município
7	2.1. O Território, a Agricultura e os Agricultores
7	2.1.1. O Território
7	2.1.2 Os agricultores e a actividade agrícola
8	2.1.3. Ajudas directas à agricultura
9	2.1.4. Organização e formas de escoamento da produção
9	2.2. Caracterização da Restauração Colectiva
9	2.2.1. Ensino
10	2.2.2. Apoio Social
10	2.2.3. Estabelecimentos prisionais e titulares educativos
10	3. Inquéritos
10	3.1. Metodologia dos inquéritos e caracterização da amostra
12	3.2. Motivação e percepção de agricultores e responsáveis das cantinas face à venda directa
14	3.3. Caracterização da oferta actual
14	3.4. A procura actual das cantinas escolares do concelho
15	3.5. Integração entre oferta e procura
16	4. Estratégia
16	4.1. Análise SWOT
17	4.2. Recomendações
19	5. Referências Bibliográficas

Figuras

- 7 Figura 1. Localização do concelho da Covilhã na NUT III – Beiras e Serra da Estrela
- 8 Figura 2. Área (ha) das principais produções vegetais no concelho da Covilhã (INE,2009)
- 8 Figura 3. Produção animal, em n.º de animais (INE, 2009)
- 8 Figura 4.Pedidos Únicos no concelho da Covilhã por tipo de Ajuda (nº) (IFAP: GPP, 2016)

Tabelas

- 8 Tabela 1. Número de explorações, nº de agricultores e SAU no concelho da Covilhã
 - 9 Tabela 2. Organização dos produtores, da produção e escoamento (CMC, IFAP, I.P.)
 - 10 Tabela 3. Agrupamentos de escolas, número de estabelecimentos de ensino e número de alunos - Ano lectivo 2016/2017
 - 10 Tabela 4. Instituições de apoio social – Infância, juventude e seniores – Dados de 2020
 - 15 Tabela 5. Consumo de hortícolas e frutas por cada 10 000 refeições servidas nas cantinas escolares
 - 16 Tabela 6. Análise SWOT
-

Sumário executivo

O projecto reLOCALiza tem por base estudos realizados em diferentes territórios, em Portugal, cujo principal objectivo é contribuir e incentivar o desenvolvimento de Circuitos Curtos Agroalimentares, através da definição metodológica de como os concretizar para o abastecimento de cantinas públicas com produtos provenientes da Agricultura Familiar.

Foram realizados inquéritos aos agricultores bem como aos responsáveis das cantinas públicas no concelho da Covilhã, para levantamento das necessidades de produtos necessários ao seu abastecimento e das quantidades produzidas localmente tendo por base a Agricultura Familiar.

Concluiu-se que a produção agrícola é diversificada e tem a capacidade de fornecer as cantinas escolares com produtos agrícolas frescos, sazonais, com boa qualidade organolética e forte ligação ao território. No entanto, para que uma estratégia de abastecimento direto das cantinas escolares pelos agricultores familiares do concelho seja bem-sucedida, é necessário articular agricultores e cantinas em relação à tipologia, quantidade, qualidade e épocas de entrega dos produtos.

O projecto tem o apoio do PDR2020 e resulta de uma parceria com vários actores sociais portugueses. Este relatório reflecte o trabalho realizado pelos parceiros, apresentando os resultados obtidos.

Introdução

O reLOCALiza é um projecto baseado em estudos locais, passíveis de concretizar e aplicar a diferentes territórios, cujo principal objectivo é promover o abastecimento de cantinas públicas com produtos provenientes da Agricultura Familiar.

O reLOCALiza resulta da parceria de um conjunto de actores sociais portugueses – incluindo Associações, Confederações, Cooperativas e Institutos. As organizações que integram o projecto são: CNA - Confederação Nacional da Agricultura; IPC - Instituto Politécnico de Coimbra; TRILHO - Associação para o Desenvolvimento Rural; ADARAD - Associação para o Desenvolvimento Agrícola e Rural das Arribas do Douro; APT - Associação dos Agricultores e Pastores do Norte; ADACB - Associação Distrital do Agricultores de Castelo Branco; CoimbraMaisFuturo - CMF - Associação de Desenvolvimento Local de Coimbra.

Este projecto, apoiado pelo PDR2020, enquadra-se na área temática dos Circuitos Curtos Agroalimentares (CCA) e nos temas “Metodologias para a Criação de modalidades de CCA – Definição de Metodologias para a Criação de Mercados de produtores e para circuitos de abastecimento de produtos locais a uma rede de cantinas públicas (CCA2.2)” e “Capitalização de Experiências relevantes de CCA em Portugal e na Europa (CCA1.1)”. O envolvimento comunitário

que os CCA apresentam, logo à partida, na sua definição “...venda directa do produtor para o consumidor...” associam uma proximidade geográfica e relacional entre produtores e consumidores que se traduz não só na preocupação com a proveniência e natureza dos alimentos, mas também na manutenção de sistemas de produção tradicionais, de pequena dimensão, que promovem o desenvolvimento local e uma Agricultura Familiar que, em si, contribui de igual forma para o bem-estar e para a fixação de populações em regiões com maior risco de desertificação. Este projecto, ao apresentar a análise e casos de estudo de diferentes regiões do País, no que às cantinas públicas e à produção agrícola diz respeito, visa mostrar as potencialidades, as ameaças, as oportunidades e os estrangulamentos a todos os actores envolvidos nesta temática, promovendo a adaptação a novos contextos.

A identificação e caracterização da procura (as necessidades das cantinas) e da oferta (de produtos locais tendo por base a Agricultura Familiar), no **concelho da Covilhã**, assentam numa metodologia de inquérito que estará na base da elaboração do presente Relatório Municipal.

2. Caracterização do Município

2.1. O Território, a Agricultura e os Agricultores

2.1.1. O Território

O concelho da Covilhã localiza-se no distrito de Castelo Branco, na região Centro, NUT III – Beiras e Serra da Estrela e tem uma área de, aproximadamente, 556 km² (iGEO, 2013). De acordo com a Lei n.º 11-A/2013, o concelho está dividido em 21 freguesias¹ e é delimitado a Norte pelos concelhos da Guarda, Manteigas e Seia, a Este por Belmonte, a Oeste, pelos concelhos de Pampilhosa da Serra e Arganil, a Sul pelo concelho do Fundão (iGEO, 2013).



Figura 1. Localização do concelho da Covilhã na NUT III – Beiras e Serra da Estrela

¹ Freguesias: Aldeia de São Francisco de Assis, Barco e Coutada, Boidobra, Cantar-Galo e Vila do Carvalho, Casegas e Ourondo, Cortes do Meio, Covilhã e Canhoso, Dominguiço, Erada, Ferro, Orjais, Paul, Peraboa, Peso e Vales do Rio, São Jorge da Beira, Sobral de São Miguel, Teixoso e Sarzedo, Tortosendo, Unhais da Serra, Vale Formoso e Aldeia do Souto e Verdelhos

No concelho dominam as áreas expostas a sul (CMC, 2016-2020). A maior parte da sua superfície apresenta declives inferiores a 10%, com uma estrutura bastante montanhosa e distribuição hipsométrica entre os 300 e os 1400 1993m (CMC, 2016-2020). Os principais cursos de água são o rio Zêzere (55,3km), as ribeiras de Unhais da Serra, de Cortes e de Corges (CMC, 2016-2020). De acordo com as normais climatológicas (1971-2000) a média da temperatura média é de 14,4°C e a precipitação média anual é de 842,9mm. A humidade relativa do ar é menor nos meses de Julho e Agosto (50%) e mais elevada nos meses de Janeiro e Dezembro (82%) (IPMA, 1971-2000).

2.1.2. Os agricultores e a atividade agrícola

De acordo com os dados mais recentes do Instituto Nacional de Estatística (INE), o concelho da Covilhã conta com **1684 explorações** agrícolas que ocupam **10792 hectares** da Superfície Agrícola Utilizada (SAU), sendo a área média por **exploração agrícola de 6,4ha** (média nacional de 12,1ha, em 2009, e de 14ha, em 2016), sendo que a esmagadora maioria tem dimensão inferior a 5ha (INE, 2009). Cerca de **metade** da população agrícola do concelho tem **mais de 65 anos de idade**, em consonância com o facto de Portugal apresentar a média etária mais elevada da UE (65 anos em 2016) (INE, 2009) (Tabela 1).

Tabela 1. Número de explorações, nº de agricultores e SAU no concelho da Covilhã

N.º Explorações	1 684
SAU (ha)	10 792
0 < 1ha	396
1ha <- 5ha	920
5ha <- 20ha	264
20ha <- 50ha	67
>=50ha	37
N.º de Agricultores	1 651
15 a 44 anos	116
45 a 54 anos	293
55 a 64 anos	413
65 e mais anos	829

Relativamente à produção, destacam-se as culturas temporárias, embora as permanentes tenham também uma grande relevância, essencialmente o olival, a vinha e outras árvores de fruto (Figura 2) (INE, 2009).

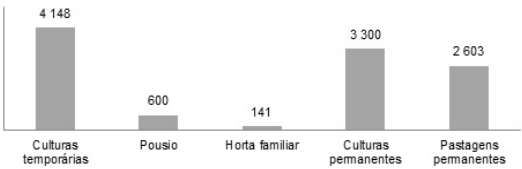


Figura 2. Área (ha) das principais produções vegetais no concelho da Covilhã

Na produção animal destaque para as aves, os coelhos, os equídeos e os bovinos (Figura 3) (INE, 2009).

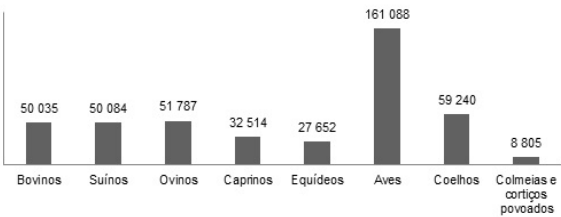


Figura 3. Produção animal, em n.º de animais (INE, 2009)

2.1.3. Ajudas directas à agricultura

Estima-se, segundo dados do Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas (IFAP), que no total nacional (continente) foram submetidos 168 965 Pedidos Únicos em 2016. No concelho da Covilhã foram registados 120 Pedidos Únicos, destacando-se os apoios à Manutenção da Actividade Agrícola (676), o Regime de Pagamento Base (322) e o Regime da Pequena Agricultura (313) (Figura 4).

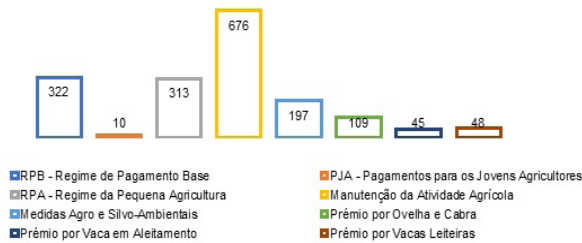


Figura 4. Pedidos Únicos no concelho da Covilhã por tipo de Ajuda (nº) (IFAP: GPP, 2016)

2.1.4. Organização e formas de escoamento da produção

No que diz respeito às modalidades de organização para alternativas de escoamento da produção, a sua importância está traduzida na Tabela 2.

Tabela 2. Organização dos produtores, da produção e do escoamento (CMC, IFAP, I.P.)

Mercados e Feiras	Mercado Municipal da Covilhã – diário Encerra ao domingo e segundas.
	Mercados Biológicos – semanal.
	Promovidos pela Associação de Agricultura Biológica e Agro-ecológica da Beira Interior (BioEco). - eco-market - Sábado no mercado das 8h às 13h; - Mercado Eco: 5ª feira das 16h às 19h no jardim das Artes da Covilhã.
Associação de Agricultores	Mercado Semanal de Tortosendo – sábado Mercado Semanal Vila do Carvalho – 6ª feira ADACB – Associação de Agricultores do Distrito de Castelo Branco
Venda directa	Feiras e Mercados, porta a porta, venda online.
Organização de Produtores reconhecida	CERFUNDÃO - Frutas e Produtos hortícolas, N.º 521 - Fundação

2.2. Caracterização da Restauração Colectiva

De acordo com o art.º 2 da Lei n.º 34/2019, são consideradas cantinas e refeitórios públicos “todos aqueles cuja gestão seja assegurada pelos serviços e organismos da administração central, regional e local, bem como das instituições de ensino superior público, dos institutos públicos que revistam a natureza de serviços personalizados ou de fundos públicos”.

2.2.1. Ensino

Os estabelecimentos de educação disponibilizam refeições escolares aos alunos. Para tal, devem dispor de refeitórios escolares para assegurar o serviço de alimentação, usar refeitórios de estabelecimentos de ensino vizinhos ou alternativas desde que salvaguardadas e observadas as regras de segurança.

O fornecimento de refeições complementares e suplementos alimentares (reforço da manhã, tarde e noite, reforço de viagem de curta e longa distância, pequeno-almoço e almoço volante) pode ser assegurado directamente pelos agrupamentos de escolas e escolas não agrupadas (confeção própria) ou adjudicando o serviço por contrato de concessão a empresa de restauração colectiva, que cumpra as orientações e normas sobre a qualidade e variedade e as regras sobre preços.

• Do pré-escolar ao ensino secundário

Dados da Direcção-Geral dos Estabelecimentos Escolares (DGEstE) reportam que, em 2016/2017, foram servidas 48 958 refeições por dia, em 173 refeitórios da Região Centro (DGEstE, 2017). No Município da Covilhã, o ensino público e privado compreende cerca de 43 estabelecimentos (DGEstE, 2016/2017) e um total de 7090 alunos (Tabela 3) (MEC, 2016/2017).

Tabela 3. Agrupamentos de escolas, número de estabelecimentos de ensino e número de alunos - Ano lectivo 2016/2017

Ano lectivo 2016/2017	N.º de Estabelecimentos	N.º de alunos						Total
		Pré-escolar	1.º Ciclo	2.º Ciclo	3.º Ciclo	Profissional	Secundário	
A.E. "Lã e Neve"	5		239	115	126			480
A.E. de Teixoso	7		152	84	109			345
AE Frei Heitor Pinto	17		357	181	411	486		1435
AE Pêro da Covilhã	11		674	433				1107
Sub-total	40	908	1422	813	646	486		3367
Conservatório Regional de Música da Covilhã	1		101					
Escola Profissional Agrícola Quinta da Lageosa	1					57		
Escola Profissional de Artes da Beira Interior	1					60		
Sub-total	3	0	101	0	0	117	0	0
TOTAL	43	908	1523	43	646	117	486	3367

• Ensino Superior

Sediada na cidade da Covilhã, a Universidade da Beira Interior (UBI) registou no ano lectivo 2018/2019 cerca de 7449 alunos inscritos (UBIa, 2018/2019). A oferta alimentar é de 4 cantinas e 2 Buffets com uma capacidade de 834 lugares sentados. A refeição social é constituída por sopa, prato, salada, pão, fruta ou sobremesa e água ou sumo (UBIb, 2018/2019).

2.2.2. Apoio Social

As instituições de apoio social, da infância à terceira idade, apresentam cerca de 2872 utentes

distribuídos pelas 108 instituições em todo o município da Covilhã (Tabela 4) (MTSSS, 2020).

Tabela 4. Instituições de apoio social – Infância, juventude e seniores – Dados de 2020

Instituições	N.º de Estabelecimentos	N.º de utentes
Centro de Acolhimento Temporário	1	10
Creche	15	461
Pré-Escolar	11	441
Lar de Infância e Juventude	1	21
Centro de Actividades dos tempos livres	3	76
Centro de Actividades ocupacionais	1	60
Apoio Domiciliário (Idosos)	23	408
Centro de Convívio	3	63
Centro de dia	20	277
Lar /Residência	30	1055
TOTAL	108	2872

2.2.3. Estabelecimentos prisionais e titulares educativos

O Estabelecimento Prisional Regional da Covilhã tem cerca de 101 reclusos (MJ, 2017) e dispõe de cozinha própria. De acordo com a informação disponibilizada “é feita uma utilização significativa de produtos agrícolas provenientes do próprio estabelecimento” (Provedor de Justiça, 2003). Segundo informação mais recente “a alimentação é fornecida por empresa privada e confeccionada fora do Estabelecimento Prisional” (DGRSP, 2020).

3. Inquéritos

3.1. Metodologia dos inquéritos e caracterização da amostra

Para uma melhor compreensão das potencialidades

do concelho para a criação de um sistema de abastecimento das cantinas escolares através da produção local, foram realizados 20 inquéritos a agricultores associados da Associação Distrital dos Agricultores de Castelo Branco (ADACB) e 4 inquéritos a responsáveis pelo abastecimento de 4 cantinas escolares.

Os inquéritos às cantinas visaram identificar os actuais fornecedores e os preços de compra dos produtos agrícolas usados na confecção das refeições, bem como os procedimentos adoptados no abastecimento das cantinas escolares do concelho. Procurou ainda fazer-se um levantamento das necessidades anuais de produtos agrícolas nessas cantinas e perceber a disponibilidade dos seus responsáveis para comprarem preferencialmente produtos locais ou, em alternativa, contratarem fornecedores que ofereçam esse tipo de produtos.

Com o inquérito aos agricultores pretendeu-se perceber, para diferentes tipologias de exploração e de produtor, quais as principais produções, as quantidades produzidas, o preço de venda e a forma de escoamento actual, bem como a percepção dos agricultores face à possibilidade de se envolverem num sistema de venda directa às cantinas do concelho.

A amostra de agricultores, tal como se pretendia, é bastante diversificada. Os inquiridos têm idades compreendidas entre os 30 e os 70 anos, situando-se a média em 56,7 anos. Quanto ao nível de escolaridade, 40% completou no máximo o 6º ano, 30% o 9º ano, 10% o 12º ano e 20% tem formação de nível superior. Embora

60% se dedique exclusivamente à agricultura, isso não significa que o façam a tempo integral. De facto, a amostra divide-se entre agricultores a tempo inteiro (45%) e agricultores a tempo parcial (55%), dedicando em média 64% do seu tempo de trabalho à exploração. O rendimento da exploração representa em 45% dos casos mais de 50% do rendimento familiar, sendo que 55% dos produtores contam com a participação da família nas tarefas agrícolas. A maioria dos agricultores (75%) já pratica a venda directa, complementada com outras formas de escoamento, nomeadamente a venda a cooperativas (20%), no comércio local (15%) ou na grande distribuição (10%).

A horticultura e a fruticultura surgem como as principais actividades agrícolas praticadas pelos inquiridos. Assim, na região, são produzidos 38 produtos vegetais distintos (hortícolas: abóbora, alface, alho francês, batata, batata doce, beringela, cenoura, chervilha, couve brócolo, couve coração, couve flor, couve lombardo, couve tronchuda, grelos, nabiça, nabo, pimento e tomate; frutícolas: ameixa, castanha, cereja, clementina, figo, laranja, limão, maçã, mirtilo, morango, pêra, pêssago e tangerina; leguminosas: ervilha, fava e feijão; cereais: centeio e milho; azeite e azeitona de mesa). 90% da amostra dedica-se a uma multiplicidade de produções (que vão de 3 a 26 produtos distintos obtidos por produtor) e 10% dedica-se apenas à produção de azeite e azeitona de mesa. A produção de azeite é, por si só, transversal a 90% dos inquiridos.

Dos 18 produtos hortícolas produzidos, as produções mais relevantes dizem respeito à

batata de conservação, produzida por 75% dos inquiridos, ao tomate (65%), à couve tronchuda (55%) e à alface (50%). O pimento (45%), a cenoura (40%), a couve coração e os grelos (35%), as nabiças e os nabos (30%) apresentam, também, algum peso nas produções vegetais da região.

Relativamente à fruta, a cereja surge como a principal espécie produzida pelos inquiridos (50%), seguida da maçã e da pêra (35%) bem como do figo (25%), do pêssago, ameixa e castanha, todos com 20% dos inquiridos a dedicaram-se à sua produção.

Só 10% dos inquiridos se dedica à produção de cereais (centeio e milho) e nenhum em exclusividade.

3.2. Motivação e percepção de agricultores e responsáveis das cantinas face à venda directa

Embora a grande maioria dos agricultores (85%) considere que a relação comercial que estabelece com os seus clientes é vantajosa, 80% estaria, à partida, disponível para se envolver num sistema de venda directa às cantinas do concelho, caso ele viesse a ser implementado e, destes, 94% estariam dispostos a fazê-lo mesmo que isso implicasse produzir de acordo com um plano de produção pré-estabelecido. Através de uma análise de correlação é possível concluir que quem pratica venda directa está mais satisfeito com a relação comercial que estabelece com os seus compradores, o inverso acontecendo com quem recorre a intermediários. É interessante

verificar que os agricultores que obtêm da exploração entre 50% e 75% do rendimento familiar são aqueles que menos utilizam a venda directa e que mais escolhem as cooperativas como forma de escoamento e também os que menos consideram vantajosa a relação comercial com os compradores.

Relativamente à adesão a um sistema de fornecimento directo às cantinas, os agricultores mais interessados são os que estão localizados a maiores distâncias da sede do concelho, com maiores agregados familiares e cuja família participa nas actividades da exploração. Para quem mora mais longe de centros de consumo, deslocar-se ao mercado ou a outras estruturas de comercialização é mais difícil e dispendioso, pelo que o acesso a alternativas de escoamento é mais aliciante. Além disso, quando existe mais mão-de-obra familiar disponível na exploração, mais facilmente se vislumbra a capacidade de dar resposta às exigências acrescidas que decorrem desta modalidade de escoamento e maior interesse existe em participar. Ao contrário, quem está menos disposto a participar são os agricultores que usam o comércio local como forma de escoamento e aqueles que têm a pecuária como principal actividade. Quem vende no comércio local retira já os benefícios inerentes à comercialização em circuitos curtos pelo que, para esses, a venda directa às cantinas não se afigura tão relevante. Quanto aos produtores pecuários, todas as regras relacionadas com o transporte e abate dos animais, condicionam a participação em esquemas de venda directa, pelo que não admira que manifestem algum

desinteresse.

É ainda de realçar que os agricultores com menos nível de instrução (4º ano ou inferior) e aqueles que têm a horticultura como actividade principal estão menos receptivos a terem que produzir de acordo com um plano de produção pré-estabelecido. A legislação e as regras da contratação pública são complexas e a percepção disso leva os agricultores com menor escolaridade a sentirem-se mais inseguros. Por outro lado, os horticultores, conscientes da maior diversidade e sazonalidade da sua produção, percebem que aderir a um plano de produção pré-estabelecido poderá ter um forte impacto na gestão da sua produção e na sua autonomia.

Apesar de estarem receptivos a participar no desenvolvimento de um sistema de abastecimento directo das cantinas escolares, os agricultores inquiridos identificaram diversos entraves à sua concretização. A dificuldade mais vezes mencionada (40% dos inquiridos), prende-se com o receio de este sistema não ser capaz de garantir preços que possam competir com os que são pagos pelos seus actuais clientes. Identificam também a falta de organização da oferta como um dos principais constrangimentos a ultrapassar (35%), referindo-se em particular à falta de cooperativismo e à escassez de estruturas de concentração, armazenamento e distribuição dos produtos. Uma outra preocupação frequentemente citada é a forte burocracia que afecta este tipo de procedimentos (30%). O receio de não serem capazes de produzir as quantidades necessárias, as dificuldades de comunicação entre os agricultores e entre os agricultores

e as cantinas, bem como a sazonalidade das produções, foram outras dificuldades referidas com alguma persistência pelos agricultores.

Quando questionados sobre a adequação da política agrícola a este tipo de iniciativas, apenas um dos inquiridos considerou que a política agrícola era adequada e 6 não responderam. Os restantes 13 consideraram que a política agrícola não favorece este tipo de iniciativas por dois tipos de razões: por um lado, o excesso de burocracia e a complexidade da legislação e, por outro, a desadequação das regras da contratação pública a esta modalidade de abastecimento, as quais não incluem como critérios a qualidade dos produtos, a sazonalidade, a produção de proximidade e a Agricultura Familiar.

Relativamente às cantinas, em todas elas as refeições são de confecção própria. As principais razões apontadas para a escolha desta modalidade são garantir aos utentes uma maior qualidade, segurança alimentar e diversidade das refeições, bem como contribuir para a economia local. O aumento do volume de trabalho é referido como o principal constrangimento.

As ementas são decididas pela Direcção das escolas, sob proposta das cozinheiras. Apenas numa das escolas a sazonalidade da produção agrícola é tida em conta aquando da elaboração das ementas, mas a disponibilidade de produtos da região é um factor de decisão em três das quatro escolas. Os produtos agrícolas usados nestas cantinas são adquiridos junto de armazenistas que operam na região, respeitando-se as condições da contratação pública.

Os responsáveis de todas as cantinas manifestaram a sua disponibilidade para comprar preferencialmente produtos locais, embora considerem que as regras da contratação pública, a necessidade de garantir a segurança alimentar, os preços dos produtos e a sua sazonalidade, possam constituir entraves à adopção dessa estratégia. Para ultrapassar estes obstáculos sugerem como medidas de política o apoio à preparação dos agricultores para as exigências da contratação pública, a criação de uma plataforma regional de oferta da produção local e a publicação de um estatuto para a produção local.

3.3. Caracterização da oferta actual

Como já assinalado, a oferta de produtos agrícolas é bastante diversificada vindo demonstrar o potencial do território para a produção agrícola. Os 18 produtos hortícolas produzidos evidenciam o aproveitamento dos recursos existentes como a disponibilidade de água, a manutenção de algumas espécies tradicionais e a receptividade à introdução de novas espécies. O grosso das culturas apresenta um ciclo cultural de Primavera Verão não deixando, no entanto, de se produzir no Outono Inverno as couves, os nabos (grelas e nabos) as favas e as ervilhas. Produtos como a batata inglesa, a abóbora, o feijão seco e até a batata-doce, menos perecíveis e com algum poder de conservação apresentam quantidades de produção bastante significativas.

Na região são também produzidos hortícolas ditos frescos ou os chamados mimos. A alface, o

alho francês, o tomate, o pimento, a beringela e a cenoura disso são prova.

Em relação à fruta, sendo esta uma região marcadamente frutícola, a cereja e a maçã surgem como as principais espécies produzidas acompanhadas pela produção de ameixa, pêsego, pêra, figo, alguns citrinos (limão, laranja, clementinas e tangeras) e, também, mirtilo e morango.

O azeite é por si só, um dos produtos de referência da região sendo produzido pela quase totalidade dos inquiridos (90%).

Assinala-se que, maioritariamente, as colheitas de fruta e hortícolas ocorrem de Junho a Setembro e no período natalício.

3.4. A procura actual das cantinas escolares do concelho

Nas quatro cantinas alvo deste estudo são confeccionadas e servidas anualmente cerca de 90 000 refeições. Os fornecedores de hortícolas e frutas são maioritariamente revendedores locais que realizam as suas compras em mercados abastecedores exteriores à região e que procuram produtos de baixo custo, por forma a satisfazerem o critério de adjudicação das escolas que é o de escolha da proposta economicamente mais vantajosa. Este critério inclui, para além do preço, a qualidade e o prazo de entrega.

Tendo como base a procura realizada pelas cantinas do Agrupamento de Escolas Pêro da Covilhã em 2020, estima-se que, para cada 10 000 refeições escolares confeccionadas,

são necessários cerca de 1970Kg de frutas e hortícolas (Tabela 5), correspondendo a um custo de 1738 euros.

A análise dos dados permite verificar que a procura realizada pelas escolas é relativamente diversificada, tendo sido adquiridos 35 produtos diferentes, 23 dos quais hortícolas/condimentares, 5 leguminosas e 7 frutas. As quantidades adquiridas, discriminadas por produto, bem como os respectivos preços, são os que constam da Tabela 5.

Tabela 5. Consumo de hortícolas e frutas por cada 10 000 refeições servidas nas cantinas escolares

	Quantidade (Kg)	Preço (€/Kg)	Valor (€)		Quantidade (Kg)	Preço (€/Kg)	Valor (€)
Abóbora	12	0,4	4,97	Nabiças	9	1	9,32
Agnão	31	1,1	34,16	Nabos	16	0,95	14,75
Aipo	9	1,4	13,04	Pepino	3	1,35	4,19
Alface	93	1,75	163,04	Salsa	1	0,85	0,53
Alho Francês	12	0,9	11,18	Tomate	124	1,15	142,86
Alho seco	4	2,1	7,83	Feijão Branco	19	1,65	30,75
Batata	466	0,41	190,99	Feijão-frade	31	1,59	49,38
Beterraba	16	0,85	13,2	Feijão Manteiga	25	1,6	39,75
Caldo-Verde	5	1,5	6,99	Feijão Preto	3	1,5	4,66
Cebola	124	0,49	60,87	Feijão Vermelho	9	1,8	16,77
Cenoura	124	0,33	40,99	Banana	280	0,9	251,55
Coentros	1	0,85	0,53	Cereja	31	1,75	54,35
Curgete	16	1,55	24,07	Laranja	149	0,85	126,71
Couve-flor	9	1,25	11,65	Limão	6	0,9	5,59
Couve Lombarda	62	0,65	40,37	Maçã	137	0,85	116,15
Espinafres	25	1,1	27,33	Morango	16	1,75	27,17
Feijão-verde	62	2,2	136,65	Tangerina	25	0,95	23,6
Mogango	19	1,75	32,61	Total	1972,36		1738,54

A banana foi o produto que representou um maior encargo para as cantinas, seguido pela batata e pela alface. Os preços praticados pelos fornecedores das cantinas estão genericamente 20 a 30% acima dos valores mais frequentes observados no Mercado Abastecedor de Coimbra

(MAC), segundo os dados reportados pelo Sistema de Informação de Mercados Agrícolas (SIMA). Essa diferença é, no entanto, significativamente maior para os citrinos e, particularmente, para a curgete, alface, pepino, couve lombarda e cenoura. Inversamente, o preço cobrado às cantinas pela cereja é menos de metade do preço mais frequentemente observado no MAC. O facto de o concelho da Covilhã se situar próximo de umas das principais zonas de produção de cereja não será alheio a este facto. Também no morango, na cenoura e no alho seco se observa que os preços pagos pelas cantinas se situam ligeiramente abaixo dos preços mais frequentes no MAC.

3.5. Integração entre oferta e procura

De acordo com os inquéritos realizados, na região são produzidos 38 produtos agrícolas distintos (incluindo centeio, milho e azeitona de mesa). As cantinas adquiriram 34 produtos hortofrutícolas diferentes (incluindo a mogango, no grupo das abóboras). Destes, 11 não são produzidos na região (aipo, alho seco, beterraba, caldo verde, cebola, coentros, curgete, espinafres, pepino, salsa e banana). Por outro lado, dos produtos produzidos, 14 não são consumidos nas cantinas: 7 hortícolas (batata doce, beringela, cherovia, couve tronchuda, pimento, fava e ervilha) e 7 frutícolas (castanha, clementina, figo, mirtilo, morango, pêra e pêssago).

Da análise destes dados ressalta o facto de, em termos de diversidade, a produção local apresentar capacidade de resposta às solicitações tornando-

se necessário um reajuste entre a oferta e a procura, pois que, dos 11 produtos que a região não oferece, só a banana será impossível de satisfazer. Por outro lado, dos 14 que se produzem na região e que as cantinas não solicitam muitos podem substituir os que estão em falta. Reforça-se a necessidade de comunicação entre o que se produz e o que se consome na cantina, com reajuste das ementas semanais.

Relativamente às quantidades produzidas, e no referente aos produtos produzidos e solicitados pelas cantinas, a batata inglesa, a abóbora e o feijão têm potencial para suprimir as necessidades durante um período mais longo uma vez que são produtos menos perecíveis e com maior poder de conservação. Ao nível da fruta, a cereja, a laranja, a maçã e o limão produzidos na região conseguem suprimir parte ou a totalidade das necessidades.

4. Estratégia

4.1. Análise SWOT

Através do levantamento apresentado nos pontos anteriores e da discussão com técnicos locais foi possível identificar as principais forças, fraquezas, oportunidades e ameaças ao desenvolvimento de uma estratégia de abastecimento directo das cantinas públicas do concelho da Covilhã. Na Tabela 6 apresentam-se os resultados dessa reflexão sob a forma de análise SWOT

Tabela 6. Análise SWOT

FACTORES EXTERNOS	
OPORTUNIDADES (+)	AMEAÇAS (-)
Progressivo reconhecimento do papel da pequena agricultura e da Agricultura Familiar no desenvolvimento local (Estatuto da Agricultura Familiar).	Implantação e rápido crescimento da grande distribuição na região.
Crescente interesse dos consumidores e dos decisores políticos pelos circuitos curtos agro-alimentares.	Elevado preço dos factores de produção (energia, juros e taxas bancárias).
Inclusão de critérios qualitativos (modo de produção, agricultura familiar, jovem agricultor) na legislação sobre contratação pública que se perspectiva.	Excesso de burocracia e desadequação das regras de contratação pública a esta modalidade de abastecimento, as quais não incluem actualmente critérios como a qualidade dos produtos, a sazonalidade, a produção de proximidade e a agricultura familiar.
	População agrícola envelhecida, com pouca apetência para se envolver em novos projectos.
	Presença de dois Grupos de Acção Local no concelho da Covilhã, o que dificulta a governança na atribuição de apoios a pequenos projectos.
	Pouca verba disponível para pequenos projectos de investimento o que leva à rejeição de projectos com elevadas VGO (Valia Global da Operação).

FACTORES INTERNOS	
FORÇAS (+)	FRAQUEZAS (-)
Forte diversificação da produção, com ênfase na produção frutícola (maçã, pêssego e cereja) e hortícola.	Desajuste entre as épocas de produção e de consumo, dado que uma grande variedade de produtos é maioritariamente colhida no período de férias escolares.
Capacidade de fornecer produtos agrícolas frescos, sazonais, com boa qualidade organoléptica e forte ligação ao território.	Pequena dimensão das explorações, daí resultando uma oferta muito pulverizada.
Disponibilidade de água para rega durante todo o ano (regadio da Cova da Beira, rio Zêzere e diversas ribeiras), o que permite reduzir a sazonalidade da produção.	Condições climáticas caracterizadas por grandes amplitudes térmicas (verão muito quente e inverno frio), afectando a previsibilidade do nível de produção e o risco inerente.
Presença de diversas Instituições com cantina pública na cidade da Covilhã (Hospital da Cova da Beira; Universidade da Beira Interior) e em aglomerados populacionais urbanos próximos (Vilas do Tortosendo, Teixoso, Vila do Carvalho e Cantar-Galo).	Inexistência de estruturas colectivas de armazenamento, conservação e preparação dos produtos (encerramento da Cooperativa dos Fruticultores de Cova da Beira e da Adega Cooperativa da Covilhã).
Vontade manifesta dos gestores das cantinas públicas em consumir produtos locais.	Baixo nível de profissionalização do tecido produtivo agrícola, com predomínio de agricultores em <i>part-time</i> e reformados de outras profissões, com fraca capacidade técnica.
Disponibilidade dos agricultores para se envolverem num sistema de venda directa às cantinas do concelho, mesmo que isso implique produzir de acordo com um plano de produção pré-estabelecido.	Dificuldade dos agricultores em competir com os preços praticados pelos atuais fornecedores das cantinas.
	Dificuldades de comunicação entre os agricultores e entre os agricultores e as cantinas.
	Escassez de estruturas de apoio e aconselhamento técnico à agricultura.

4.2. Recomendações

De acordo com os dados apresentados, com as características do território em análise e com a receptividade demonstrada pelos produtores, considera-se que estão reunidas as condições de suporte a um sistema de fornecimento de cantinas tendo por base a produção local. Assim, para que este possa ser implementado recomenda-se:

1. Assumir como prioritária a aquisição aos produtores locais dos produtos necessários para a confecção das refeições e só depois a aquisição por outros meios;
2. Ajuste das ementas aos produtos existentes no território tendo em conta a sazonalidade dos mesmos;
3. Ajuste das ementas aos produtos existentes no território tendo em conta as suas características gastronómicas;
4. Apoio aos produtores ao nível do planeamento das suas produções para que, algumas, possam apresentar períodos de colheita dentro do calendário escolar;
5. Apoio aos produtores no sentido de se dedicarem à produção de culturas que possam ter interesse para as cantinas e que o território apresenta condições para produzir (cebola, pepino, salsa, aipo, por ex.);
6. Identificação de um parceiro logístico (associação de produtores, associação de desenvolvimento local, autarquia) que faça a ligação entre as cantinas e os produtores;

7. Criação ou adaptação de instalações onde se faça a concentração e se proceda a uma preparação mínima (lavagem, acondicionamento...) dos produtos a entregar às cantinas;

8. Sensibilização de toda a comunidade escolar (professores, funcionários, alunos e pais) para as vantagens deste tipo de abastecimento.

Referências Bibliográficas

CMC - Câmara Municipal da Covilhã (2016-2020). “Plano Municipal de Defesa da Floresta Contra Incêndios, Caderno I – Diagnóstico (Informação base) ”.

Decreto-Lei n.º 55/2009, de 2 de Março. Diário da República n.º 42/2009 - I Série. Ministério da Educação. Lisboa.

DGEstE - Direcção-geral dos Estabelecimentos Escolares (Março de 2017). “Caderno de Encargos Cantinas”. Consultado em Abril de 2020.

DGEstE - Direcção-Geral dos Estabelecimentos Escolares (2016/2017). Página Oficial: “Número de estabelecimentos de ensino”. Consultada em Abril de 2020.

DGRSP - Direcção-Geral de Reinserção e dos Serviços Prisionais (2020). Página Oficial: Estabelecimentos Prisionais. Consultada em Abril de 2020.

IFAP - Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas, I.P. (2016). “Número de Pedidos Únicos no concelho da Covilhã por tipo de Ajuda”. Lisboa.

iGEO - Instituto Geográfico Português (2013). «Áreas das freguesias, municípios e distritos/ilhas da CAOP 2013». Carta Administrativa Oficial de Portugal (CAOP), versão 2013. Direcção-Geral do Território. Consultado a 6 de Abril de 2020.

INE - Instituto Nacional de Estatística (2009). “Recenseamento Agrícola 2009”. Lisboa

IPMA - Instituto Português do Mar e da Atmosfera (1971-2000). Ficha Climatológica da Estação Meteorológica do Fundão (098).

Lei n.º 11-A/2013, de 28 de Janeiro. Anexo I. Diário da República - I Série, n.º 19. Assembleia da República. Lisboa.

Lei n.º 34/2019, de 22 de Maio. Diário da República n.º 98/2019 - I Série. Assembleia da República. Lisboa.

MEC - Ministério da Educação e Ciência (2016/2017). Página Oficial: “Número de alunos por Estabelecimento escolar”. Consultada em Abril de 2020.

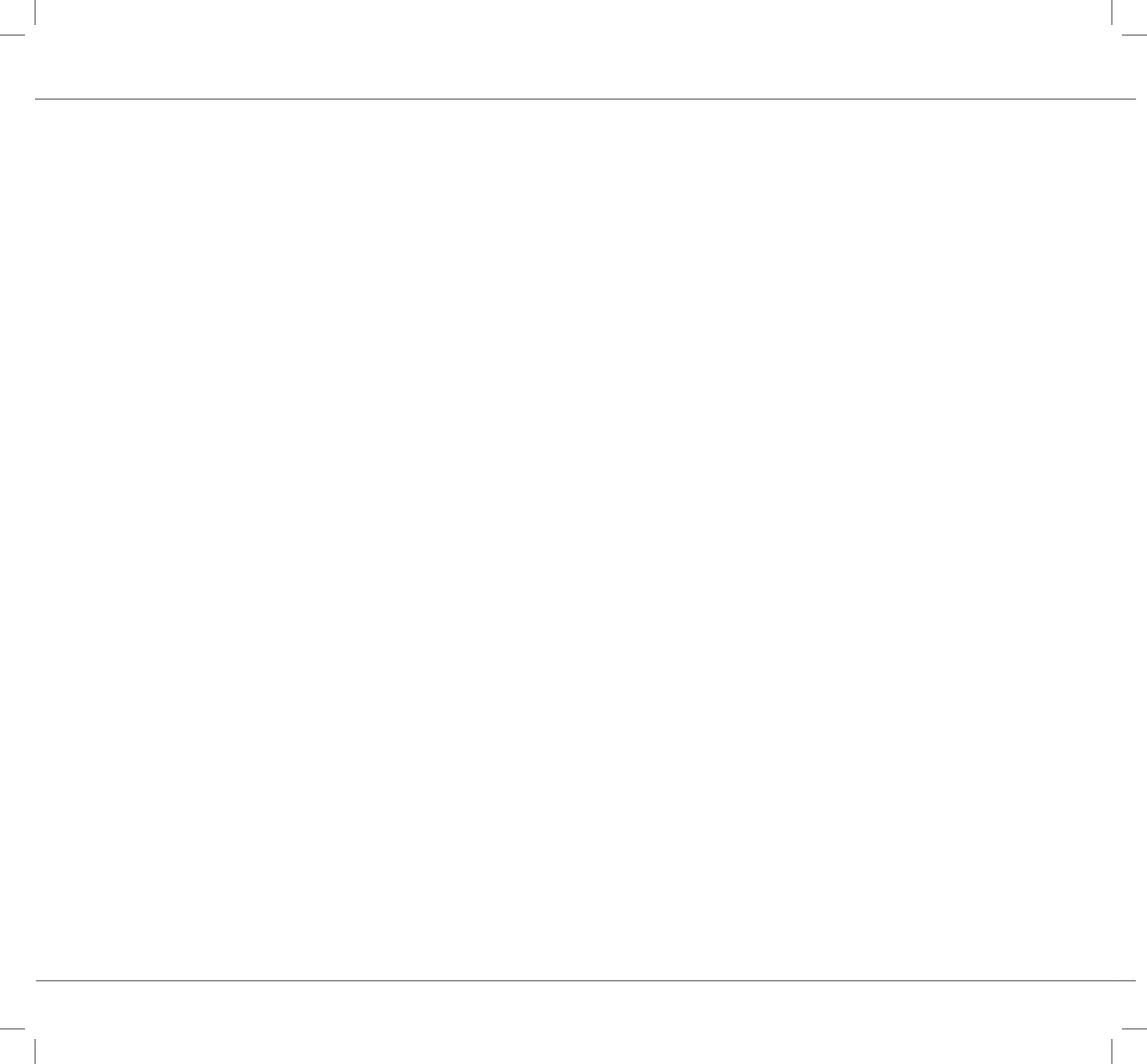
MJ - Ministério da Justiça (Setembro de 2017). “Relatório sobre o Sistema Prisional e Tutelar”.

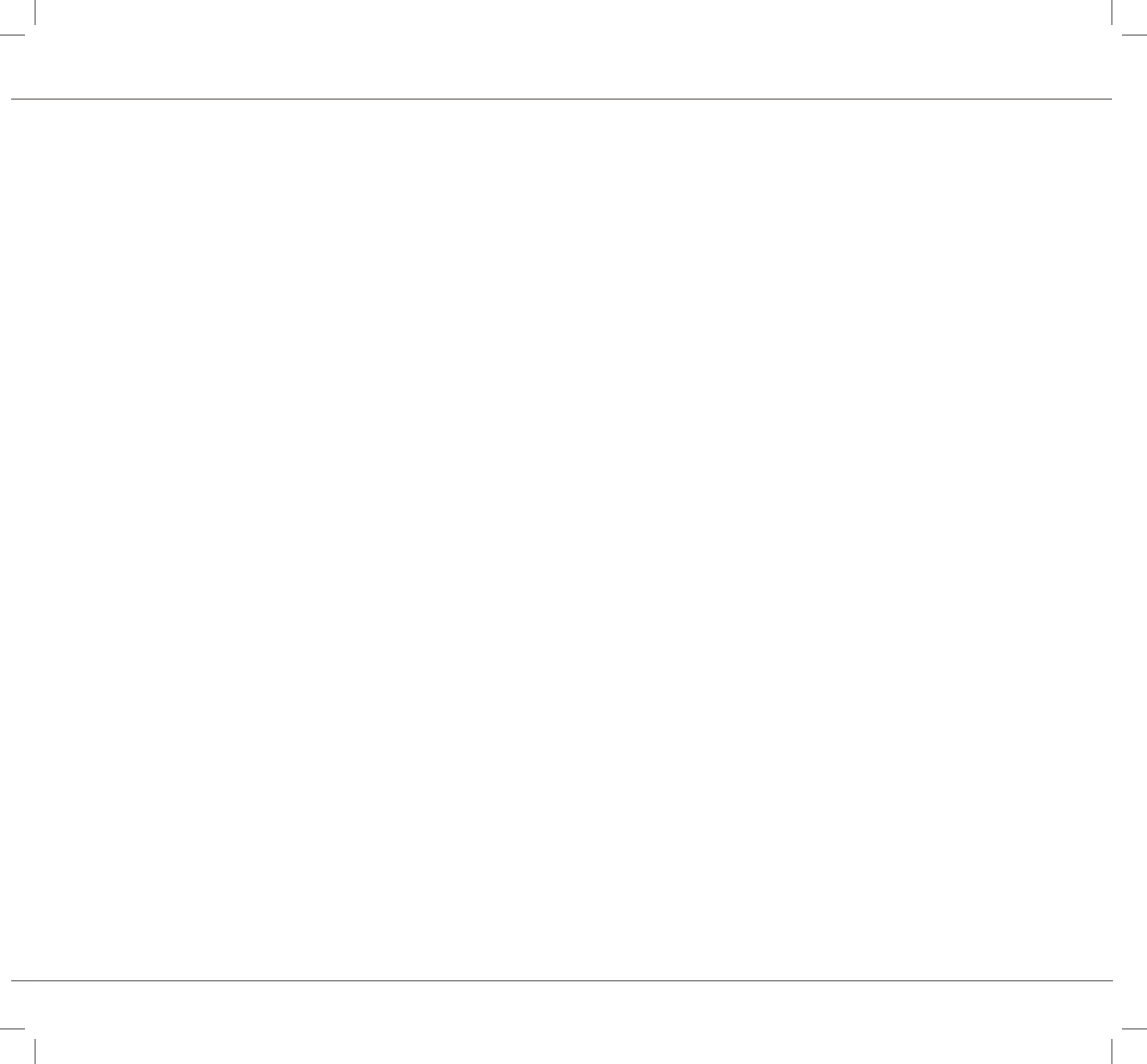
MTSSS - Ministério do Trabalho, da Solidariedade e da Segurança Social (2020). “Carta Social do Município”.

Provedor de Justiça (2003). “As nossas prisões – III Relatório”. Lisboa.

UBIa - Universidade da Beira Interior (2018/2019). Página Oficial: “Relatório de Actividades e Contas Consolidadas 2018/2019”. Consultada em Abril de 2020.

UBIb - Universidade da Beira Interior (2018/2019). Página Oficial: Alimentação. Consultada em Abril de 2020.





reLOCALiza



Entidades Parceiras:



Financiado por:



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa investe nas Zonas Rurais