

Relatório do Mogadouro

reLOCALiza



Entidades Parceiras:



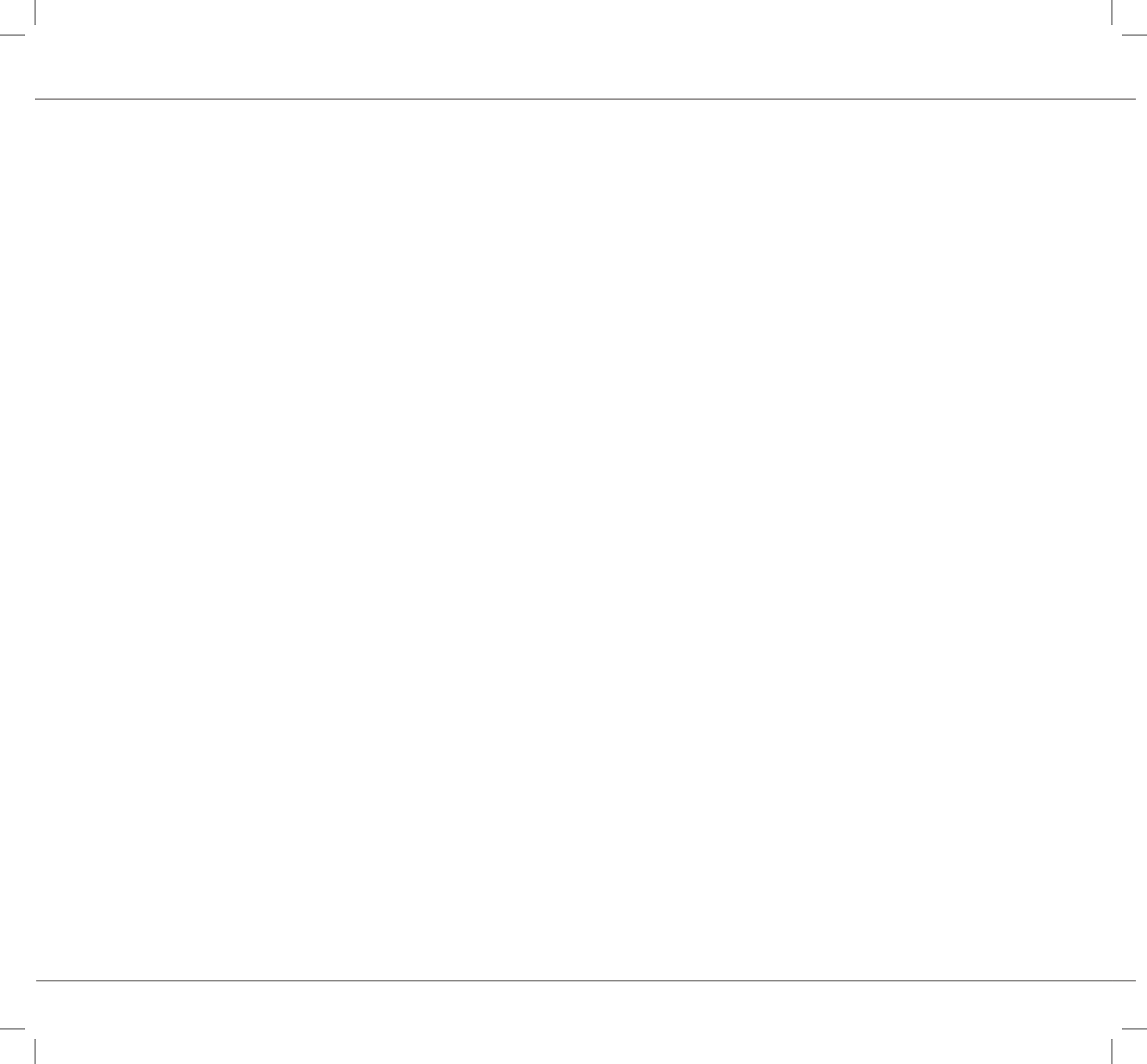
Financiado por:



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



UNÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa Investe nas Zonas Rurais



Relatório do Mogadouro

reLOCALiza



Autoria: Confederação Nacional da Agricultura, Instituto Politécnico de Coimbra/Escola Superior Agrária de Coimbra, Associação para o Desenvolvimento Agrícola e Rural das Arribas do Douro

Design e paginação: CINEP/IPC

©2021, Confederação Nacional da Agricultura, Instituto Politécnico de Coimbra/Escola Superior Agrária de Coimbra e Associação para o Desenvolvimento Agrícola e Rural das Arribas do Douro

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: 485778/21

Entidades Parceiras



Financiado por:



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



Índice

5	Sumário Executivo
7	1. Introdução
8	2. Caracterização do Município
8	2.1. O Território, a Agricultura e os Agricultores
8	2.1.1. O Território
8	2.1.2. Os agricultores e a actividade agrícola
9	2.1.3. Ajudas directas à agricultura
9	2.1.4. Organização e formas de escoamento da produção
10	2.2. Caracterização da Restauração Colectiva
10	2.2.1. Ensino
11	2.2.2. Unidades de Saúde
11	2.2.3. Apoio Social
11	2.2.4. Estabelecimentos prisionais e titulares educativos
11	3. Inquéritos
11	3.1. Metodologia dos inquéritos e caracterização da amostra
13	3.2. Motivação e percepção de agricultores e responsáveis das cantinas face à venda directa
14	3.3. Caracterização da oferta actual
15	3.4. A procura actual das cantinas escolares do concelho
16	3.5. Integração entre oferta e procura
17	4. Estratégia
17	4.1. Análise SWOT
17	4.2. Recomendações
19	5. Referências Bibliográficas

Figuras

- 8 Figura 1. Localização do concelho de Mogadouro na NUT III – Terras de Trás-os-Montes
- 9 Figura 2. Área (ha) das principais produções vegetais no concelho do Mogadouro
- 9 Figura 3. Produção animal, em n.º de animais
- 9 Figura 4. Pedidos Únicos no concelho do Mogadouro por tipo de Ajuda (nº)

Tabelas

- 9 Tabela 1. Número de explorações, nº de agricultores e SAU no concelho do Mogadouro
 - 10 Tabela 2. Organização dos produtores, da produção e escoamento (CMC; IFAP, I.P.).
 - 11 Tabela 3. Agrupamentos de escolas, número de estabelecimentos de ensino e número de alunos no concelho do Mogadouro - Ano lectivo 2016/2017
 - 11 Tabela 4. Unidade de Saúde no município de Mogadouro – Dados de 2020
 - 11 Tabela 5. Instituições de apoio social – Infância, juventude e seniores – Dados de 2020
 - 15 Tabela 6. Consumo de hortícolas e frutas por cada 10.000 refeições servidas nas cantinas escolares (Fonte: Agrupamento de Escolas do Mogadouro)
 - 17 Tabela 7. 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 do Mogadouro, para levantamento das necessidades de produtos necessários ao seu abastecimento e das quantidades produzidas localmente tendo por base a Agricultura Familiar.

Conclui-se que estão reunidas as condições de suporte a um sistema de fornecimento de cantinas tendo por base a produção local, embora o sucesso desta estratégia esteja dependente de um maior ajustamento entre a capacidade de oferta dos agricultores locais e a procura das cantinas.

Para tal preconiza-se o ajuste das ementas aos produtos existentes no território, tendo em conta a sua sazonalidade, bem como o planeamento das produções agrícolas visando a diversificação de produções e a adequação das colheitas ao calendário escolar.

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 objetivo 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 do Mogadouro**, assenta 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 do Mogadouro localiza-se no distrito de Bragança, na região Norte, NUT III – Terras de Trás-os-Montes, tem uma área de, aproximadamente, 761km² (iGEO, 2013). De acordo com a Lei nº 11-A/2013, de 28 de Janeiro, está dividido em 21 freguesias¹ e é delimitado a Norte e Leste por Espanha, a Sueste por Vimioso, a Sudoeste por Macedo de Cavaleiros e a Oeste por Vinhais (iGEO, 2013).



Figura 1. Localização do concelho do Mogadouro

¹ Freguesias: Azinhoso, Bemposta, Bruçó, Brunhoso, Castelo Branco, Castro Vicente, Meirinhos, Paradela, Penas Roias, Peredo da Bemposta, Saldanha, São Martinho do Peso, Tó, Travanca, U.F. Brunhosinho, Castanheira e Sanhoane, U.F. Mogadouro, Valverde, Vale de Porco e Vilar do Rei, U.F. Remondes e Soutelo, U.F. Ventozelo e Vilarinho dos Galegos, Urrós, Vale da Madre e Vila de Ala.

No concelho dominam as áreas expostas a Norte e Sul (CMM, 2016-2020). A maior parte da sua superfície apresenta declives inferiores a 10%, com um relevo relativamente suave e distribuição hipsométrica entre os 120 e os 998m (CMM, 2016-2020). Encontra-se inserido na bacia hidrográfica do Douro, destacando-se o Rio Douro e o Rio Sabor (CMM, 2016-2020). A média da temperatura média é de 12,3°C e a precipitação média anual é de 758,3mm (IPMA, 1971-2000). A humidade relativa do ar foi menor no mês de Agosto (62%) e mais elevada no mês de Janeiro (91%) (IPMA, 1971-2000).

2.1.2. Os agricultores e a actividade agrícola

De acordo com os dados do Instituto Nacional de Estatística (INE), o concelho de Mogadouro conta com **2752 explorações** agrícolas que ocupam **32 797 hectares** da Superfície Agrícola Utilizada (SAU), sendo a **área média por exploração agrícola de 11,9ha** (média nacional 12,1ha, em 2009, e 14ha, em 2016), sendo que 43% tem dimensão superior a 5ha e inferior a 20ha, e 39% tem dimensão inferior a 5ha. No município do Mogadouro **44%** da população agrícola 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 do Mogadouro

N.º Explorações	2 752
SAU (ha)	32 797
0 < 1ha	68
1ha -< 5ha	1 026
N.º Explorações por classe SAU	
5ha -< 20ha	1 190
20ha -< 50ha	379
>=50ha	89
N.º de Agricultores	2 739
15 a 44	325
45 a 54	541
Idade (anos)	
55 a 64	663
65 e mais	1 210

Relativamente à produção, destacam-se as culturas permanentes, embora as culturas temporárias tenham também uma grande relevância (Figura 2) (INE, 2009).

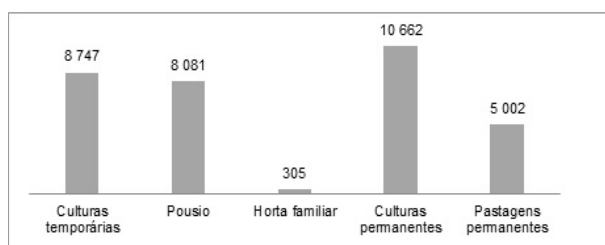


Figura 2. Área (ha) das principais produções vegetais no concelho do Mogadouro

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

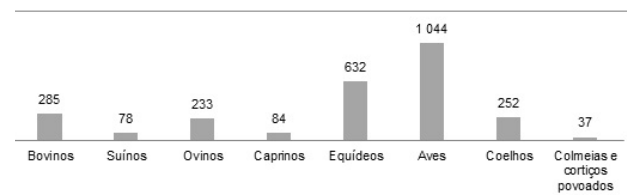


Figura 3. Produção animal, em n.º de animais

2.1.3. Ajudas directas à agricultura

Estima-se que, segundo dados do Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas (IFAP), no total nacional, continente, foram submetidos 168 965 Pedidos Únicos em 2016. No concelho de Mogadouro destacam-se os apoios à Manutenção da Actividade Agrícola (2 936), o Regime de Pagamento Base (1 953) e às Medidas Agro e Silvo-Ambientais (1 658) (Figura 4) (IFAP: GPP, 2016).

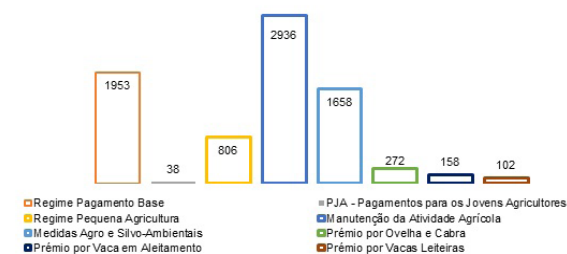


Figura 4. Pedidos Únicos no concelho de Mogadouro por tipo de Ajuda (nº)

2.1.4. Organização e formas de escoamento da produção

As modalidades de organização para alternativas

de escoamento da produção estão traduzidas na Tabela 2.

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

Mercados e Feiras	Mercado de produtos da terra – Sábado quinzenal.
Associação de Agricultores	ADARAD - Associação para o Desenvolvimento Agrícola e Rural das Arribas do Douro
Venda directa	Feiras e Mercados, porta-a-porta venda online: Plataforma Mercado Online - Mogadouro On
Organização de Produtores reconhecida	Cooperativa Agro-Pecuária Mirandesa, CRL
	Carne de Bovino, n.º 607 - Miranda do Douro
	LCN - Cooperativa dos Lavradores do Centro e Norte, CRL
	Frutos de Casca Rija, 507 - Macedo de Cavaleiros
	SOUTOS OS CAVALEIROS, CRL
	Frutos de Casca Rija, 611 - Macedo de Cavaleiros
	Cooperativa Agrícola Produtores de Amêndoa de Trás-os-Montes e Alto Douro, CRL
	Frutos de Casca Rija, 122 - Torre de Moncorvo

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 (art.º 18 do Decreto-Lei nº 55/2009). 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 mesmo Decreto-Lei, no art.º 19, refere que 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 2017, foram servidas 86 393 refeições por dia, em 280 refeitórios da Região Centro (DGEstE, 2017). No concelho de Mogadouro, o ensino público e privado compreende cerca de 4 estabelecimentos (DGEstE, 2017) e um total de 818 alunos (MEC, 2017) (Tabela 3).

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 (DGEEC, 2016/2017)	1.º Ciclo	2.º Ciclo	3.º Ciclo	Profissional	Secundário	
Agrupamento de Escolas de Mogadouro	3	72	218	113	173	59	110	745

• Ensino Superior

Não existem estabelecimentos de Ensino Superior no concelho.

2.2.2. Unidades de Saúde

Existem duas Unidades de Saúde com 26 utentes, no município de Mogadouro (Tabela 4) (MTSSS, 2020).

Tabela 4. Unidade de Saúde no município do Mogadouro – Dados de 2020

Instituições	N.º de Estabelecimentos	N.º de utentes
Unidade de Longa Duração e Manutenção (ULDM)	1	24
Equipa de Cuidados Continuados Integrados (ECCI)	1	2
TOTAL	2	26

2.2.3. Apoio Social

As Instituições de Apoio Social, da infância à terceira idade, apresentam cerca de 614 utentes distribuídos nas 19 instituições em todo

o município do Mogadouro (Tabela 5) (MTSSS, 2020).

Tabela 5. Instituições de apoio social – Infância, juventude e seniores – Dados de 2020

Instituições	N.º de Estabelecimentos	N.º de utentes
Creche	1	32
Pré-Escolar	1	74
Centro de Actividades dos tempos livres	1	40
Apoio Domiciliário (Idosos)	4	150
Centro de dia	4	35
Lar /Residência	6	205
TOTAL	17	536

2.2.4. Estabelecimentos prisionais e titulares educativos

Não existem estabelecimentos prisionais e titulares educativos no concelho.

3. Inquéritos

3.1. Metodologia dos inquéritos e caracterização da amostra

Para uma melhor compreensão das potencialidades de criação de um sistema de abastecimento das cantinas colectivas através da produção local, no concelho de Mogadouro, foram realizados 20 inquéritos a agricultores associados da Associação para o Desenvolvimento Agrícola Rural das Arribas do Douro (ADARAD) e 10 inquéritos a responsáveis pelo abastecimento de cantinas colectivas, 3 delas cantinas escolares

e, as restantes 7, cantinas de Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS).

O inquérito às cantinas visou 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 disposição dos seus responsáveis para comprarem, preferencialmente, produtos locais ou, em alternativa, contratarem fornecedores que ofereçam este tipo de produtos.

Com o inquérito aos agricultores pretendia-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 virem a envolver num sistema de venda directa às cantinas do concelho.

Os inquiridos têm idades compreendidas entre os 28 e os 80 anos, situando-se a média das suas idades em 53,2 anos. Quanto ao nível de escolaridade, 40% completou no máximo o 6º ano, 35% o 9º ano, 20% o 12º ano e apenas 5% têm formação de nível superior. 85% dos inquiridos dedica-se exclusivamente à agricultura e ocupa grande parte do seu tempo (90%) na actividade. Os restantes 15% dedicam-se também a outras actividades, ocupando cerca de 40% do seu tempo na agricultura. O rendimento da exploração representa, em 85% dos casos, mais de 50%

do rendimento familiar, sendo que 55% dos produtores conta com a participação da família nas tarefas agrícolas. A esmagadora maioria dos inquiridos (90%) recorre a intermediários para escoar a sua produção. A venda a cooperativas e a venda directa têm também pesos importantes com, respectivamente, 60% e 35% dos inquiridos a declararem usar essas vias de escoamento.

A horticultura e a fruticultura surgem como as principais actividades agrícolas praticadas pelos inquiridos. Assim, na região, são produzidos 27 produtos vegetais distintos (hortícolas: abóbora, alface, batata, cebola, cenoura, couve flor, couve tronchuda, grelos, nabiça, nabo e tomate; leguminosas: feijão-frade, feijão e tremço; frutícolas: amêndoa, castanha, cereja, maçã, marmelo, noz e pêra); cereais: centeio, milho e trigo; e ainda, uva para produção de vinho, azeite e azeitona de mesa). 95% da amostra dedica-se a uma multiplicidade de produções (que vão de 3 a 13 produtos distintos obtidos por produtor) e 5% dedica-se apenas à produção de azeite e amêndoa. A produção de azeite é, por si só, transversal a 90% dos inquiridos.

Dos 11 produtos hortícolas produzidos, as produções mais relevantes dizem respeito à batata de conservação, produzida por 90% dos inquiridos, ao nabo (50%), ao tomate (45%), à abóbora (35%) e à nabiça (30%). Os restantes produtos são produzidos por 5% (alface, couve tronchuda, grelos e cebola) e 10% (cenoura e couve flor), da amostra, respectivamente. No grupo das leguminosas, 10% da amostra dedica-se à produção de feijão-frade, 15% à produção de feijão e 20% à produção de tremço.

Relativamente à fruta, a amêndoa surge como a principal espécie produzida pelos inquiridos (55%), seguida da maçã (30%), da castanha (15%), da noz (10%), da cereja, do marmelo e da pêra, estes, com 5% dos inquiridos a dedicaram-se à sua produção. A produção de uva para vinho é feita por 20% dos inquiridos.

No que respeita aos cereais, 25% dos inquiridos dedica-se à produção de centeio, 15% à produção de milho e 10% à produção de trigo. Estas culturas são feitas em simultâneo com outras não havendo, portanto, nenhum produtor que produza exclusivamente determinado produto

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

Embora a maioria dos agricultores (75%) considere que a relação comercial que estabelece com os seus clientes é vantajosa, todos eles manifestaram interesse em participar num sistema de venda directa às cantinas do concelho, caso ele viesse a ser implementado e, destes, 80% estaria disposto 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. É ainda de realçar que os agricultores com explorações de maior dimensão, bem como aqueles que são exclusivamente agricultores e os que dedicam maior percentagem do seu tempo à actividade,

estão mais receptivos a adoptar um plano de produção que permita servir de forma mais adequada a procura das cantinas. Ao contrário, os agricultores com maior nível de escolaridade (ensino superior) manifestaram menor disposição para adoptar um plano de produção pré-estabelecido.

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 (80% 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 (55%), 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 (40%). As dificuldades de comunicação entre agricultores e entre os agricultores e as cantinas, a dificuldade em concorrer com distribuidores já implantados no terreno e as regras apertadas de segurança alimentar foram outras dificuldades referidas pelos agricultores.

Quando questionados sobre a adequação da política agrícola a este tipo de iniciativas, com excepção de dois participantes que consideraram não dispor de informação suficiente para responder à questão, todos os outros consideraram que

a política agrícola não favorece este tipo de iniciativas devido ao excesso de burocracia e à falta de apoio aos mercados locais.

Relativamente às cantinas, em todas elas as refeições são de confecção própria. As principais razões apontadas para a escolha desta modalidade são a fácil identificação da origem dos alimentos, ou seja, “daquilo que se está a comer”, garantir aos utentes uma maior qualidade e uma dieta adequada a cada situação específica, maior flexibilidade nos ajustes com os fornecedores, maior frescura das refeições e garantia de cumprimento das normas de segurança alimentar. Não são apontadas quaisquer desvantagens.

As ementas são geralmente decididas pela Direcção das instituições em estreita relação com as cozinheiras. Em dois casos é referida a intervenção de um nutricionista no processo de elaboração das ementas. Em todas as cantinas a sazonalidade da produção agrícola é tida em conta aquando da elaboração das ementas, mas apenas em três delas a disponibilidade de produtos da região é um factor de decisão.

Os responsáveis de todas as cantinas manifestaram a sua disponibilidade para comprar preferencialmente produtos locais, embora considerem que a necessidade de garantir a segurança alimentar e preços competitivos, a falta de concentração da oferta e a falta de capacidade de garantir os calibres e as quantidades necessárias de produto, podem constituir entraves à adopção dessa estratégia. Para viabilizar o fornecimento directo por parte dos agricultores locais consideram que será

necessário reduzir a burocracia associada ao fornecimento das cantinas, dar apoio aos agricultores para que a sua produção possa dar resposta, em qualidade e quantidade, às necessidades das cantinas, facilitar o acesso dos produtores às plataformas usadas na contratação e valorizar a profissão de agricultor.

3.3. Caracterização da oferta actual

Como já assinalado, no concelho, a oferta de produtos agrícolas é bastante diversificada vindo demonstrar o potencial do território para a produção agrícola. Os 11 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 e os nabos (grelas e nabijas). Produtos como a batata inglesa, a abóbora e o feijão seco, menos perecíveis e com algum poder de conservação apresentam quantidades de produção bastante significativas. Destaca-se, embora em menor quantidade, a presença da cebola também ela com algum poder de conservação.

Na região produzem-se, de igual modo, hortícolas ditos frescos ou os chamados mimos. A alface, o tomate e a cenoura disso são prova. Em relação à fruta, a amêndoa surge como a principal espécie frutícola produzida no território, seguida da produção de maçã com base em variedades

regionais. Regista-se, também, a produção de castanha, noz, cereja, marmelo e pêra em quantidades menos significativas. 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 dez cantinas alvo deste estudo são confeccionadas e servidas anualmente cerca de 626 000 refeições, 85 000 das quais, nas cantinas das duas escolas públicas que responderam ao inquérito. Genericamente, os fornecedores de hortícolas e frutas são revendedores locais capazes de satisfazer os critérios de adjudicação das cantinas, essencialmente baseados no custo. A qualidade dos produtos e a capacidade de realizar duas entregas por semana são também factores referidos. É de salientar que quatro das cantinas de IPSS já se abastecem, em parte, junto de produtores locais.

Tendo como base a adjudicação do fornecimento de frutas e hortícolas à cantina do Agrupamento de Escolas do Mogadouro em 2020, estima-se que, para cada 10 000 refeições escolares confeccionadas, são necessários cerca de 2 800 Kg de frutas e hortícolas correspondendo a um custo de 2909 euros (Tabela 6).

A análise dos dados permite verificar que a procura

é muito diversificada, tendo sido adjudicado o fornecimento de 63 produtos diferentes, 35 dos quais hortícolas/condimentares, 3 leguminosas e 17 frutas.

Tabela 6. Consumo de hortícolas e frutas por cada 10 000 refeições servidas nas cantinas escolares (Fonte: Agrupamento de Escolas do Mogadouro)

Hortícolas	Produto	Quantidade (Kg)	Preço (€/Kg)	Valor (€)	Produto	Quantidade (Kg)	Preço (€/Kg)	Valor (€)	
	Abóbora	17,8	1,02	18,1	Couve Portuguesa	17,8	1,413	25,1	
	Agrão (molho)	10,0	1,53	15,3	Couve roxa	33,3	1,22	40,7	
	Aipo (molho)	1,3	1,02	1,4	Couve-flor	55,6	1,53	85,0	
	Alface	222,2	1,33	295,6	Espinafres (molho)	10,0	1,53	15,3	
	Alho francês	22,2	1,63	36,2	Feijão-verde	11,1	2,04	22,7	
	Alho seco	11,1	4,08	45,3	Milho doce	2,2	1,02	2,3	
	Batata	666,7	0,43	286,7	Nabiça (molho)	4,4	1,53	6,8	
	Batata-doce	13,1	1,63	21,4	Nabo	11,1	1,22	13,6	
	Beringela	3,3	1,84	6,1	Orégãos	2,2	1,33	3,0	
	Beterraba	17,8	1,33	23,6	Pepino	55,6	1,22	67,8	
	Canónigos	11,1	1,63	18,1	Pimento verde	35,6	1,02	36,3	
	Cebola	177,8	0,51	90,7	Pimento vermelho	33,3	2,04	68,0	
	Cebolinho (molho)	4,4	1,63	7,2	Rabaneses	5,6	1,63	9,1	
	Cenoura	244,4	0,65	158,9	Repolho	88,9	0,82	72,9	
	Coentros	1,1	1,53	1,7	Rúcula	11,1	1,63	18,1	
	Cogumelos	6,7	3,06	20,4	Salsa (molho)	2,2	1,53	3,4	
	Curgate	15,6	1,33	20,7	Tomate	144,4	1,22	176,2	
				Chuchu	12,2	1,84	22,5		
Total					1 756				
Leguminosas	Produto	Quantidade (Kg)		Preço (€/Kg)		Valor (€)			
	Feijão-frade	4,4		1,84		8,2			
	Feijão seco	11,1		2,04		22,7			
	Grão-de-bico	5,6		1,84		10,2			
Total					42,1				
Frutícolas	Produto	Quantidade (Kg)	Preço (€/Kg)	Valor (€)	Produto	Quantidade (Kg)	Preço (€/Kg)	Valor (€)	
	Abacaxi	33,3	1,22	40,7	Melancia	16,7	0,82	13,7	
	Banana	111,1	1,02	113,3	Melão	26,7	1,02	27,2	
	Castanhas	22,2	2,55	56,7	Morangos	55,6	2,04	113,3	
	Cereja	11,1	1,53	17,0	Nectarina	10,0	1,33	13,3	
	Diospiro roer	6,7	1,43	9,5	Pêra	66,7	1,02	68,0	
	Kiwi	133,3	2,04	272,0	Pêssego	20,0	1,33	26,6	
	Laranja	111,1	1,02	113,3	Tangerina	55,6	1,22	67,8	
	Limão	15,6	1,63	25,4	Uva	13,3	2,04	27,2	
	Maçã	88,9	0,9	80,0					
	Total					1 085			
	Outros	Produto	Quantidade (Kg)	Preço (€/Kg)	Valor (€)	Produto	Quantidade (Kg)	Preço (€/Kg)	Valor (€)
Ameixa seca (pac.)		0,7	1,84	1,2	Damascos secos (pac.)	0,7	2,24	1,5	
Amêndoa		0,2	2,45	0,5	Nozes (pac.)	0,7	2,57	1,7	
Avelãs (pac.)		0,7	2,86	1,9	Passas (pac.)	0,7	1,02	0,7	
Azeitonas		6,7	2,86	19,1	Tâmaras (pac.)	0,7	1,53	1,0	
Total				27					
Total Global					2 909				

Os produtos que representam maior encargo para as cantinas são, por ordem decrescente, a alface, a batata, o kiwi, o tomate, a cenoura, a banana, a laranja e o morango que, no seu conjunto, representam mais de metade dos custos com frutas e hortícolas suportados pela cantina. Para estes produtos mais significativos em termos de custo, os preços praticados pelos fornecedores das cantinas estão genericamente 20 a 30% acima dos valores mais frequentes observados no Mercado Abastecedor do Porto (MAP) ao longo do ano de 2020, segundo os dados reportados pelo Sistema de Informação de Mercados Agrícolas (SIMA). Essa diferença é, no entanto, significativamente maior para a alface e para a cenoura. Inversamente, o preço cobrado às cantinas pelo morango está cerca de 25% abaixo do preço mais frequente no MAP.

3.5. Integração entre oferta e procura

De acordo com os inquéritos realizados, na região são produzidos 27 produtos agrícolas distintos (incluindo centeio, milho e trigo; e ainda, uva para produção de vinho, azeite e azeitona de mesa). Dos 63 produtos distintos que a cantina do Agrupamento de Escolas de Mogadouro colocou a concurso em Novembro de 2020, verifica-se que dos 35 produtos hortícolas constantes da listagem, 10 são produzidos na região e que os grelos não constam da listagem, podendo, eventualmente, vir a ser incluídos. Nas leguminosas, só o grão-de-bico não é produzido na região. Contudo, devido às condições agro-ecológicas da região, esta cultura poderá vir

a constituir uma alternativa de produção. Já no respeitante aos produtos frutícolas, dos 17 produtos constantes da listagem só 3 são produzidos na região: castanha, maçã e pêra. A cereja, a amêndoa e até o marmelo (com potencial para a confecção de sobremesas) apesar de produzidos na região não são solicitados pela cantina. Destaca-se, ainda, que a maçã produzida assenta em variedades regionais o que permitiria dar a conhecer outros sabores diferenciando e valorizando os produtos autóctones.

No que respeita às quantidades, a abóbora, a batata, a couve flor, o nabo e o tomate são produzidos em quantidades superiores às expressas na listagem a concurso. Os restantes produtos hortícolas comuns à região e aos solicitados pela cantina são produzidos em quantidades insuficientes ressaltando-se, no entanto, que há potencial de produção destes produtos, com vista a suprimir as necessidades da cantina.

Nos produtos frutícolas a castanha e a maçã produzidas suprimem em larga escala as quantidades assinaladas pela cantina.

Da análise dos dados ressalta o facto de a cantina solicitar uma elevada diversidade de produtos tornando-se, à partida, difícil responder a todas as solicitações. No entanto, este aspecto também poderá vir a ser promotor de uma maior diversidade cultural para que os produtores locais se dediquem à produção de produtos diferenciados entre si, uma vez que a região reúne condições para que tal aconteça (disponibilidade de água e solos favoráveis a este tipo de cultivo,

por ex.).

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 de Mogadouro. Na Tabela 6 apresentam-se os resultados dessa reflexão sob a forma de análise SWOT.

Tabela 6. Análise SWOT

FACTORES INTERNOS	
FORÇAS (+)	FRAQUEZAS (-)
Forte diversificação da produção, desde hortícolas ao azeite, existindo um leque variado de produtos.	Baixa densidade populacional no concelho de Mogadouro.
Agricultura como gestora da paisagem e do Ambiente.	Pequena dimensão das explorações, daí resultando uma oferta muito pulverizada.
Capacidade de fornecer produtos agrícolas frescos, sazonais, com boa qualidade organolética e forte ligação ao território.	Desajuste entre as épocas de produção e de consumo, dado que uma grande variedade de produtos é maioritariamente colhida no período de férias escolares.
O concelho conta com várias instituições públicas e IPSS, com cantina que podem ajudar no escoamento dos produtos.	Condições climatéricas caracterizadas por grandes amplitudes térmicas (verão muito quente e inverno frio), afectando a previsibilidade do nível de produção e o risco inerente.
Vontade manifesta dos gestores das cantinas públicas em consumir produtos locais.	Fraca diversificação na rede de distribuição dos produtos.
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.	Inexistência de estruturas colectivas de armazenamento, conservação e preparação dos produtos no concelho de Mogadouro.
Facilidade com que os nossos agricultores têm em produzir e se adaptar a novas produções.	Dificuldade dos agricultores em competir com os preços praticados pelos atuais fornecedores das cantinas.
	Escassez de estruturas de apoio ao escoamento dos produtos, uma vez que as cooperativas locais estão vocacionadas praticamente para o comércio.

FACTORES EXTERNOS	
OPORTUNIDADES (+)	AMEAÇAS (-)
Existência de condições para o desenvolvimento de práticas culturais sustentáveis.	Diminuição da População Jovem.
Progressivo reconhecimento do papel da pequena agricultura e da agricultura familiar no desenvolvimento local (Estatuto da Agricultura Familiar)	Poucas oportunidades de integração no mercado de trabalho para os alunos dos Cursos Profissionais.
Criação do mercado Municipal (direccionado para produtos endógenos) no local da cantina escolar e integração com parque do agrupamento escolar.	Falta de iniciativa privada.
Crescente interesse dos consumidores e dos decisores políticos pelos circuitos curtos agro-alimentares.	Abandono progressivo das actividades do sector agrícola.
Inclusão de critérios qualitativos (modo de produção, agricultura familiar, jovem agricultor) na legislação sobre contratação pública que se perspectiva.	Implantação e rápido crescimento da grande distribuição na região.
	Elevado preço dos factores de produção (energia, juros e taxas bancárias).
	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.
	Ao nível do Grupo de Acção Local (GAL) (Douro Superior), pouca verba disponível para pequenos projectos de investimento e, em simultâneo, grande demora na aprovação dos projectos, levando muitas vezes o agricultor a desistir.

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 se 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 sua sazonalidade;

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 para as quais o território apresenta condições de produção (grelos e grão de bico, 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

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

CMM - Câmara Municipal do Mogadouro (2016-2020). "Plano Municipal de Defesa da Floresta Contra Incêndios de Mogadouro Caderno II - Plano de Acção Comissão Municipal de Defesa da Floresta".

DGEEC - Direcção-Geral de Estatística da Educação e Ciência (2016/2017). Página Oficial: "Alunos matriculados na educação pré-escolar e nos ensinos básico, secundário e pós-secundário não superior em estabelecimentos de ensino". Consultada em Abril de 2020.

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.

IFAP - Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas, I.P. (2016). "Número de Pedidos Únicos no concelho da Mogadouro 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 de Bragança (575).

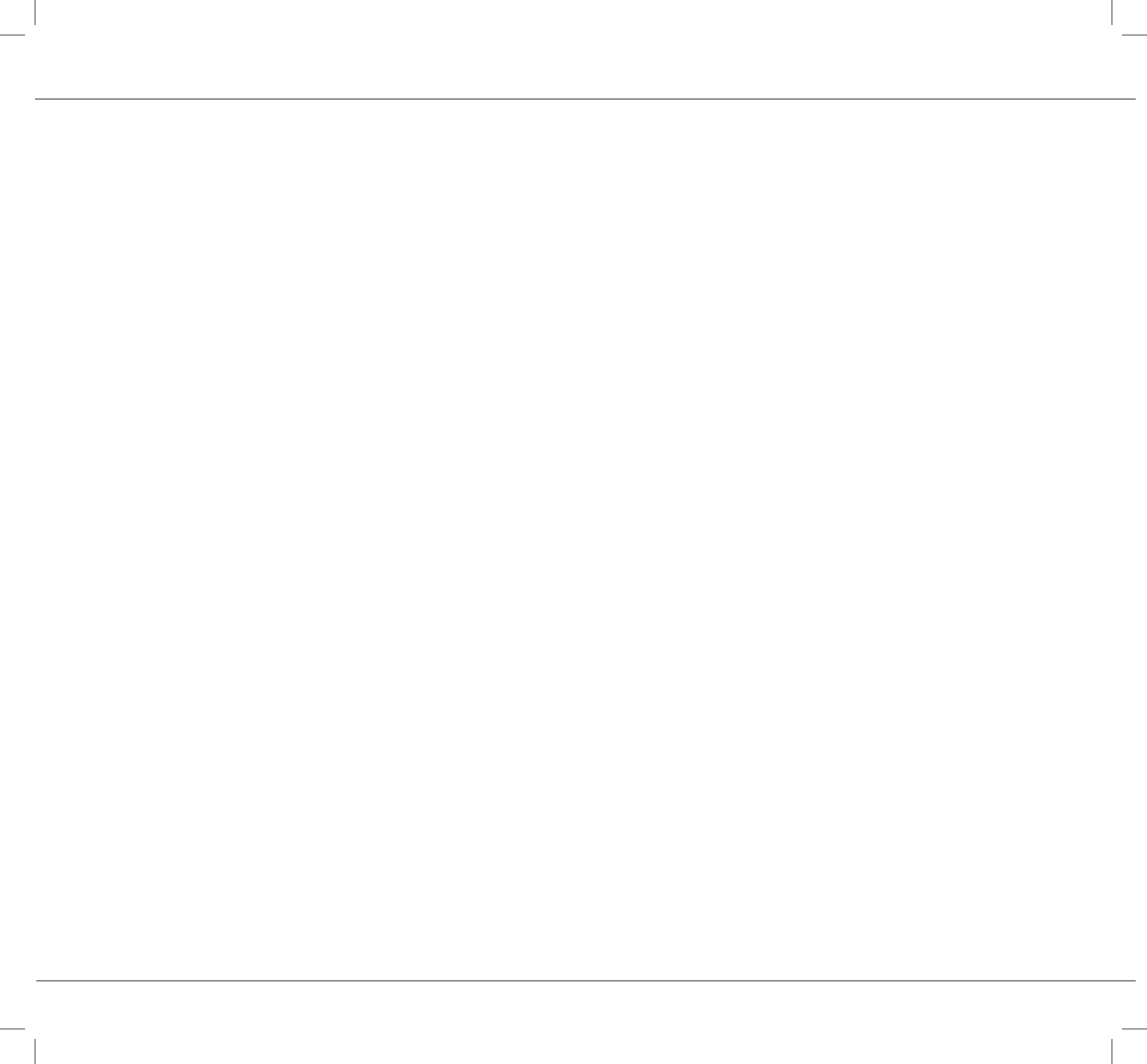
Lei n.º 11-A/2013, de 28 de Janeiro. Anexo I. Diário da República - I Série, n.º 19. Assembleia da República. Lisboa.

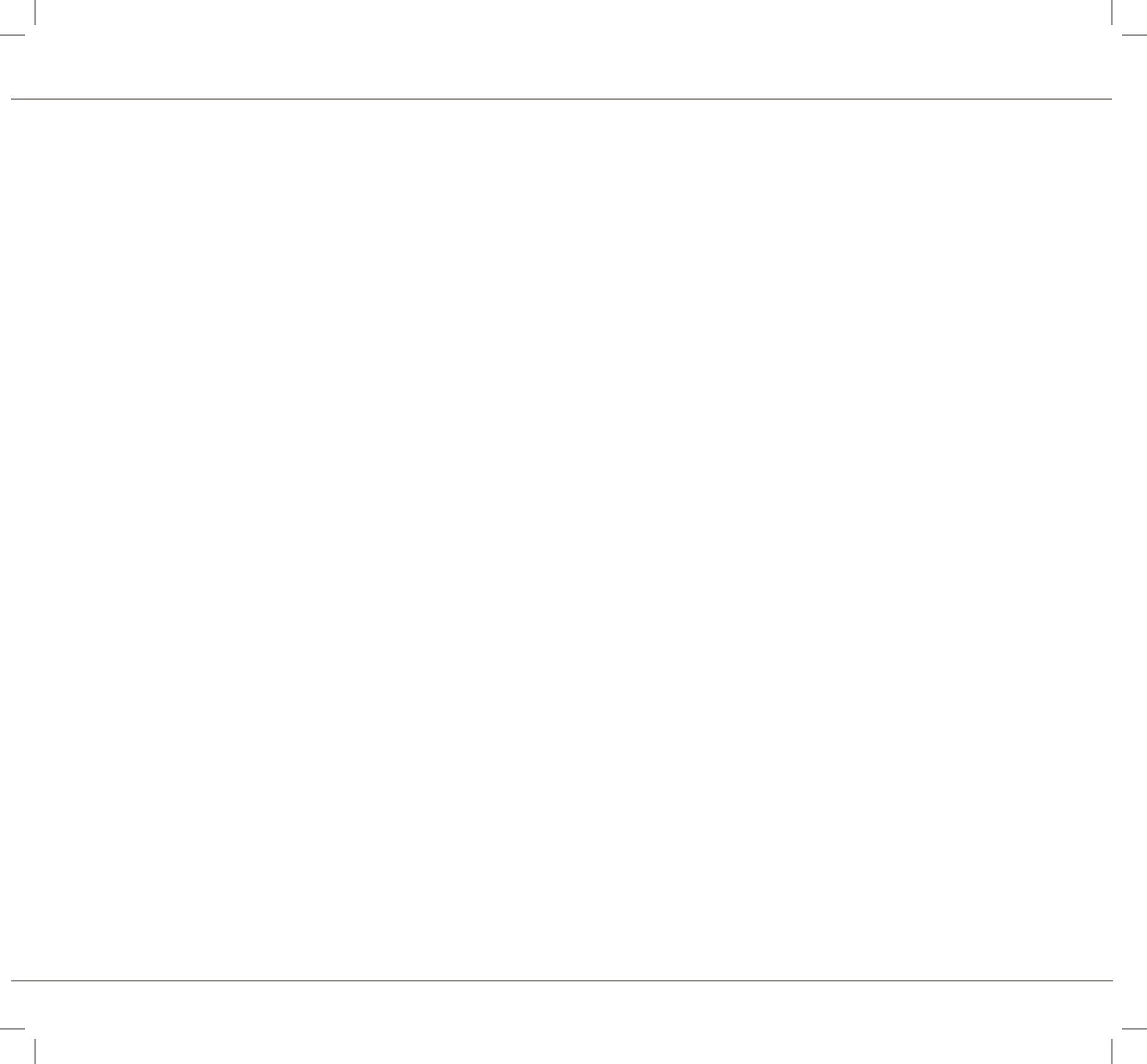
Lei n.º 34/2019, de 22 de Maio. Diário da República n.º 98/2019 - I Série. Assembleia da República. Lisboa

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

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

.





reLOCALiza



Entidades Parceiras:



Financiado por:

