



Será de pequenino que se come pepino!?

Refeições escolares com produtos biológicos, chefes de cozinha a elaborarem menus infantis, sustentabilidade ambiental, dinamização da economia e agricultura locais, melhor educação alimentar para as crianças, e até uma mudança nos hábitos alimentares das famílias. São estes desafios que em 2020 podem marcar o início de uma pequena revolução na grande mesa da alimentação nas escolas?

TEXTO FORTUNATO DA CÂMARA
FOTOGRAFIA ANTÓNIO PEDRO FERREIRA



A

quinta biológica que o município criou para produzir hortícolas tem no ar o bouquet perfumado das ervas aromáticas e vários tipos de vegetais, de folhas e flores diversas, que decoram a paisagem com múltiplas nuances ao longo do ano. Mãozinhas curiosas são visitas frequentes. Palpam texturas, cheiram, estranham e encantam-se. Vêm das escolas ao redor, onde se preparam menus com legumes frescos da estação, grande parte deles colhidos num raio de escassos quilómetros dali. Os almoços, feitos diariamente nas cozinhas das três escolas locais, são saboreados e aprovados pelos cerca de mil alunos do 1º ciclo. Os dedos ligeiros de uma das ajudantes fazem saltar as favas da sua vagem. A refeição, composta por sopa, prato e frutas, será feita na íntegra com produtos biológicos.

As crianças provam e aprovam, e de sorriso franco no rosto têm bem presente as vantagens de comerem produtos sazonais, criados localmente, com sabor e qualidade nutritiva. As sobras dos pratos são separadas e pesadas, uma prática diária que já permitiu reduzir para menos de um terço o desperdício inicial. Mais tarde, numa visita à estação de 'lombricompostagem', a pequenada assiste ao banquete das minhocas dentro da terra. As cascas das favas e de outros desperdícios recolhidos nas cozinhas escolares irão nutrir o solo, preparando-o para novas plantações. O jardineiro municipal explica-lhes o ciclo da natureza, enquanto os miúdos fitam com curiosidade o baile de lombrigas em volta do pedaço de terra que ele tem na mão.

Parece um cenário idílico difícil de conceber, mas existe. A localidade de Mouans-Sartoux está a uma dúzia de quilómetros de Cannes, mas decidiu não entrar em filmes em relação às refeições escolares. Posta de lado a ficção, em que muitas vezes se transforma a qualidade alimentar nos refeitórios, a autarquia criou uma cadeia de fornecedores locais que lhe permitem ter refeições confeccionadas inteiramente com produtos sazonais e biológicos, e com um custo unitário preciso de €2,01 em matérias-primas, um valor que está dentro da média nacional das escolas públicas francesas. Desde 2012 que Mouans-Sartoux tem refeitórios 100% biológicos para todos os alunos do 1º ciclo. Atualmente, esta comunidade de dez mil habitantes lidera a rede europeia de Bio-Cantinas, onde estão países como Bélgica, Grécia, Itália, e Portugal, cujo parceiro do projeto é o município de Torres Vedras. A nossa realidade, porém, está longe do exemplo pioneiro desta freguesia provençal gaulesa.

Por cá, surgiu o projeto "Refeitório Biológico", que pretende "promover o consumo de produtos biológicos nos refeitórios escolares de jardins de infância, de escolas do primeiro, segundo e terceiro ciclos, escolas secundárias e ensino superior", segundo o documento criado pela Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), mediante parecer da Direção-Geral da Educação (DGE). Em algumas localidades já existem refeições escolares confeccionadas com ingredientes biológicos para alunos do pré-escolar e do 1º ciclo, mas agora o projeto é mais ambicioso.

O Agrupamento de Escolas de Santa Maria da Feira (ensino básico e secundário) é um dos aderentes ao novo projeto, pois tem gestão direta por parte da direção escolar. Lucinda Ferreira recebe-nos com a dinâmica de uma conversa instalada, jeans e sapatilhas, cabelo curto, num estilo a que se poderia chamar de uma 'diretora cool'. É professora de geografia, na origem, mas está há largos anos na direção escolar. Enquanto visitamos as instalações da escola secundária, a sede do agrupamento, a diretora revela com orgulho que se servem ali diariamente cerca de 900 refeições. "Começamos a servir às 11h50 e terminamos às 14h. Temos 130 minutos para servir 900 refeições. São mais de seis por minuto." O projeto do "Refeitório Biológico" é, portanto, um novo desafio. "A DGA tem a incumbência de contactar os produtores biológicos aqui da zona de Arouca, Vale de Cambra, Castelo de Paiva, e mesmo aqui da Feira", um trabalho de identificação de fornecedores que será feito em articulação com a Agrobio (Associação Portuguesa de Agricultura Biológica).

Na grande sala do refeitório, já quase vazia, um aluno está a terminar a sua refeição. Lucinda interpela-o: "Gostaste da comida hoje?" O rapaz apressa-se a retorquir: "Do empalão de atum?" E logo de seguida acrescenta: "Estava bom!" Os famosos e polémicos candeeiros de Souto de Moura, que em tempos colocaram o nome da escola nas notícias, devido aos gastos da Parque Escolar, iluminam o espaço. Na parede de fundo lê-se: "Crescemos com o teu sonho / Vivemos com a tua alegria / Respiramos contigo / Obrigado". É o retorno positivo que a direção recebe da parte dos alunos e dos pais acerca das refeições escolares que a motivam a manter a gestão direta, e a avançar para as refeições biológicas. "Hoje, há muitas solicitações [fast food], mas nós só não temos mais miúdos ao almoço pela quantidade de alunos que aqui comem. Os mais velhos saem à hora de almoço porque a fila é muito grande."



NATURAL Na Escola Básica da Conquinhã, bem no centro de Torres Vedras, o volume de vegetais e frutas de origem biológica usados nas cantinas geridas diretamente pela Câmara anda entre os 30% a 50%.

A escola sempre teve gestão direta das refeições, algo que foi muito importante no período de intervenção externa. "Em 2012 e 2013, nos anos mais pesados da troika, nós matámos muita fome, as empresas não matam. Víamos os miúdos a fazerem sandes de carne, e depois iam pedir mais carne, e nós percebíamos que as sandes estavam na mochila", acrescentando que, ao contrário das empresas, ali é possível os alunos repetirem, além de não haver limite de peças de fruta. Gerir o refeitório diretamente é, nas suas palavras, "uma decisão por carolice", e recorda que em 2012 tinha 20 funcionários, um terço dos que devia ter, estando quatro dedicados ao refeitório. "Era muito mais prático eu dizer: tragam-me a empresa e pego naqueles quatro e flico com eles do lado de fora. Mas o nosso caminho nunca foi esse, porque sabíamos que tínhamos um refeitório com qualidade, que dava comida aos miúdos em quantidade e qualidade."

O normativo criado para o projeto é complicado de executar, diz, reconhecendo que o objetivo é bom, mas precisa de ter cobertura, ou seja, verbas



que suportem os custos. Dado que o programa quer estimular a agricultura sustentável, Lucinda Ferreira acha que é preciso convencer os produtores a baixarem o preço em função da quantidade, e que a tutela dê espaço às escolas para comprarem mais caro. Contactado acerca dos custos com este projeto, e de como seria financiado, o Ministério da Educação remeteu as questões para o Ministério da Agricultura. Num mapa mensal de custos da Secundária da Feira, a que o Expresso teve acesso, verificou-se que em outubro de 2019 registaram-se 15.335 refeições, confeccionadas pelo valor de €17.976,99, ou seja, com um custo médio de €1,17 por menu completo. Todavia, este montante é só para as matérias-primas. “Nós não estamos aqui para ter lucro”, atira, referindo que alguns pagam apenas €0,73 (escalação B), e para outros a refeição é gratuita (escalação A), de acordo com os rendimentos. O custo médio exclui água, luz, gás, e a manutenção do equipamento, que são pagos à parte, tal como o pessoal.

Um combate que parece já estar ganho é o desperdício alimentar. “Chegámos a ter 80 a 100

refeições marcadas e não consumidas — os alunos não vinham. Chamámos os encarregados de educação para os sensibilizar para os custos e o desperdício, e só aí reduziu-se logo para metade.” Hoje, o excedente de refeições anda entre as oito e as dez, o que representa cerca de 1% do total que é confeccionado. Sem rodeios, afirma a escolha da gestão direta: “Sai-nos do corpo, sai! Sai-nos da preocupação, é verdade, mas também temos esse retorno positivo dos pais e dos miúdos.”

O Agrupamento de Escolas de Vila Flor também integra a rede de estabelecimentos onde o projeto-piloto do “Refeitório Biológico” será inicialmente testado. Fernando Almeida recebe-nos numa manhã fria e chuvosa, em pleno coração da Terra Quente de Trás-os-Montes. O refeitório tem igualmente gestão direta, e segundo nos conta é um motivo de orgulho para a vila. “Os ex-alunos que nos visitam, mesmo depois de terem feito o ensino superior, fazem sempre referência à boa qualidade da nossa cantina.” Numa volta rápida pelos bastidores da cozinha, a ‘assistente operacional’ — uma

vez que a carreira de cozinheira acabou em 2004 no Ministério da Educação —, apesar da categoria profissional indiferenciada que lhe é atribuída, tem todo o perfil de uma cozinheira experiente. Com notório orgulho, apresenta com um brilho nos olhos a dispensa de frutas, os legumes frescos, que chegam diariamente para preparar sopas e guarnições de pratos. Aponta para uma saca das “nossas batatas”, como refere, dando ênfase à qualidade que é reconhecida a este legume transmontano. Daí a pouco serão servidas cerca de 220 refeições. O menu do dia propõe ‘arroz de marisco’. Numa panela grande, o caldo de base já está adiantado. Depois será utilizado em tachos de tamanho médio, com o arroz a ser confeccionado ao momento à medida que os alunos forem chegando, um privilégio que só é possível em escolas de dimensão média, como esta, que conta com cerca de 350 alunos.

As expectativas de Fernando Almeida acerca do projeto são moderadas, pois a região tem vários produtos de elevada qualidade, como o azeite, e por outro lado sabe que os fornecedores que

abastecem a escola compram a pequenos produtores de toda a região transmontana. As vantagens de servir produtos biológicos ali pode não ser óbvia, se isso implicar trazer frutas ou legumes biológicos de distâncias longínquas, não se cumprindo assim os chamados "circuitos curtos de distribuição". "Quando fazemos os concursos é para empresas da região e damos prioridade a incidir o nosso consumo em produtos sazonais." E dá exemplos: "Temos as tangerinas e os pêssegos do Vale da Vilariça, as maçãs de Carrazeda, que quando estão na sua época têm um preço melhor, e por isso não faz sentido comprar certos produtos fora de época, pois sabemos que vêm de fora. Em termos de sustentabilidade, também tenho de pensar nesse aspeto."

Para concretizar o refeitório biológico, o fornecimento de azeite e frutos secos não será um obstáculo, acredita Fernando Almeida, mas o desafio é encontrar na região produtores biológicos de frutas e legumes, nas quantidades necessárias. Para alcançar a distinção os produtores têm de ter o certificado de biológicos e isso traz custos acrescidos. O valor médio das refeições anda no €1,20 o menu completo, igualmente só ao nível do custo com os ingredientes, as restantes despesas vêm de verbas específicas. Deixa-o apreensivo o facto de o grupo de trabalho do projeto, e do qual faz parte, ainda não ter conseguido chegar a um valor de *food cost* (preço dos ingredientes) para uma refeição completa de produtos biológicos. Os custos podem inviabilizar o sucesso da ideia, que reconhece ser desafiante, embora no seu caso tenha a convicção de que os produtos que tem na cozinha, cumprindo o *plafond* estabelecido de €1,46 que os alunos pagam, são de qualidade acima da média. No caso do polvo, por exemplo, explica-nos que consegue ter boa matéria-prima, pois no caderno de encargos que é posto a concurso indica-se como ponto de partida os calibres grandes. A gestão de gastos e qualidade é feita destes detalhes, com os restantes ingredientes regionais a permitirem controlar custos. Ainda sem saber como vai aplicar a boa ideia do refeitório biológico, Fernando Almeida refere o princípio orientador que o faz manter a gestão direta da cantina: "Queremos que tenha a qualidade da nossa casa."

Nos últimos anos a forma como nos alimentamos nas grandes cidades tem sido questionada sob vários aspetos. A sustentabilidade ambiental e a consequente pegada ecológica que o consumo massificado gera, o desperdício alimentar e o consumo de muitos alimentos transformados e embalados, de processamento industrial, cujo preço baixo é inversamente proporcional ao teor calórico elevado, são desafios constantes e de reversão premente. Em entrevista ao Expresso (julho 2019), Francisco Sarmento, da FAO (Food Agriculture Organization), punha a tónica no que está em causa para o futuro: "Passámos a importar mais alimentos e a ingerir mais alimentos processados. E temos uma epidemia de obesidade galopante em Portugal. Mais de metade do orçamento do Ministério da Saúde é usado para tratar patologias que têm origem direta ou indiretamente na alimentação a que as pessoas têm acesso."

Nos últimos anos a forma como nos alimentamos tem sido objeto de reflexão sob vários aspetos e em diferentes momentos. Em 2014, o Parlamento Europeu aprovou uma resolução onde reconhece o papel fundamental da gastronomia na Europa, não apenas através da Dieta Mediterrânica mas como património cultural e educativo, que une os povos e

REFEITÓRIO-BIOLÓGICO (NORMATIVO DA DGADR)

Para obter a qualificação de biológico o refeitório escolar tem de respeitar as seguintes percentagens de ingredientes biológicos utilizados relativamente à totalidade dos ingredientes de origem agrícola adquiridos e utilizados nas suas ementas:

Refeitório biológico — 1 estrela
20 a 39% de ingredientes biológicos

Refeitório biológico — 2 estrelas
40 a 69% de ingredientes biológicos

Refeitório biológico — 3 estrelas
70 a 89% de ingredientes biológicos

Refeitório biológico — 4 estrelas
90 a 99% de ingredientes biológicos

Refeitório biológico — 5 estrelas
100% de ingredientes biológicos

PRINCÍPIOS A TER EM CONSIDERAÇÃO

- Dieta mediterrânica
- Utilização de circuitos curtos agroalimentares
- Prevenção do desperdício alimentar
- A origem nacional dos produtos biológicos
- O fornecedor dos produtos biológicos
 - A natureza e quantidades dos produtos biológicos fornecidos ao refeitório biológico
- A natureza e quantidade dos produtos biológicos armazenados nas instalações do refeitório biológico
- A natureza e quantidade dos generos alimentícios que tenham sido utilizados na preparação e confeção das refeições servidas no refeitório biológico

que deve ser protegido e ensinado desde a infância. A criação de um Observatório Europeu de Gastronomia, que possa transmitir às próximas gerações um modo de vida europeu, é uma das medidas propostas, e apesar das Academias de Gastronomia de Espanha e Portugal se terem unido para tentar que a sede do organismo seja em Lisboa, a recomendação ainda não saiu do papel. No encerramento da Expo Milão 2015, dedicada à alimentação, mais de 200 cidades do mundo inteiro assinaram um compromisso para melhorarem a alimentação nos grandes centros urbanos. Há cerca de dois anos, a área de solos nacionais utilizados para produção de agricultura biológica correspondia a menos de 7% do território disponível para fins agrícolas, conforme reconhecia a resolução nº 110 do Conselho de Ministros, que em junho de 2017 aprovou uma Estratégia Nacional para a Agricultura Biológica. Em maio de 2019 foi publicada a Lei 34, que "define os critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares, promovendo o consumo sustentável de produção local nas cantinas e refeitórios públicos." Para Francisco Sarmento, estes são bons sinais, mas insuficientes: "Noto uma evolução positiva nos últimos anos. Portugal publicou o estatuto do agricultor familiar, uma estratégia para a agricultura biológica e criou o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional."

Em países como França, Espanha, Itália ou Inglaterra, o alerta para a qualidade da alimentação escolar através de produtos biológicos está na ordem do dia há bastante tempo, seja no modo de gerir os refeitórios, recorrendo aos serviços de chefes de cozinha profissionais para garantir qualidade e equilíbrio nos menus, ou estimulando a curiosidade e literacia alimentar dos mais novos. Desde 2010 que as "Classes do Goût" fazem parte do programa de ensino básico em França, para familiarizar as crianças com os produtos locais, os cinco sentidos, e a descoberta das sensações gustativas através de uma alimentação saudável e saborosa. Estas "aulas do gosto" foram lançadas nos anos 70 por Jacques Puisais, e hoje o seu modelo-base continua a ser aplicado para melhorar a relação das crianças com os alimentos. Em Londres, o projeto "Fuel for Learning" tem à cabeça o chefe de cozinha Nuno Mendes. Na qualidade de encarregado de educação, o cozinheiro português propôs à Hackney New Primary School preparar e servir as refeições dos alunos melhorando a qualidade das ementas. Sob os princípios de ter produtos frescos, locais e sazonais, o projeto iniciou-se em 2017, e, de acordo com o *site*, segue também boas práticas ao nível de desperdício e sustentabilidade, e propõe menus totalmente vegetarianos em paralelo aos tradicionais. O chefe, que em 2020 ganhou de novo uma estrela Michelin no seu restaurante londrino Mãos, e está como consultor no Bairro Alto em Lisboa, assume também um compromisso na qualidade alimentar das refeições escolares.

A prova de que é possível ter refeitórios biológicos numa grande cidade está na freguesia lisboeta dos Olivais. As setes escolas do ensino básico passaram para a gestão direta da autarquia, e desde 2017 que todas as frutas, legumes e vegetais têm origem biológica, graças a um protocolo assinado com a AgroBio. Segundo Cristina Hagatong, da DGADR, foi o exemplo deste tipo de parceiros que ajudou a criar o projeto "Refeitório Biológico", cujos objetivos estão definidos por parte do organismo. "É uma iniciativa que visa o aumento do consumo local nas

idades mais jovens e com isso alavancar todo um sector. Aumentar as áreas de produção biológica.” A estratégia é para ser aplicada a dez anos, fazendo a avaliação dos vários parceiros. Do lado da DGADR, o apoio é dado aos produtores no processo de conversão de terras, e ao mesmo tempo será feito o acompanhamento da evolução das áreas de cultivo. Segundo a responsável, há pouca oferta de frutas e legumes para a grande procura existente, e, por outro lado, a maior área de solos biológicos é de forragens e pastagens, não havendo produção de carne correspondente a esta disponibilidade orgânica.

O projeto “Refeitório Biológico” pode marcar o início de um caminho disruptivo, em contraste com o modelo de cantinas geridas por empresas de restauração coletiva onde o critério para se ganharem os concursos é propor o menor preço possível, a partir de €0,75 por uma refeição completa de sopa, prato e sobremesa. A legislação para inverter o caminho do preço mais baixo, e passar a apostar na qualidade, já existe, resta perceber de onde virá o financiamento. As escolas candidatam-se e têm de enviar um relatório detalhado para a DGADR com a lista de fornecedores para o ano letivo e declarações de origem biológica, faturas de compras, registo de entrada e armazenamento dos produtos, elaboração das ementas e registo mensal das refeições servidas. A auditoria às candidaturas cabe à Escola Superior de Gestão do Instituto Politécnico de Castelo Branco, que está situada em Idanha-a-Nova, classificada como primeira Bio-Região portuguesa, e onde existem escolas aderentes ao projeto. Em caso de terem avaliação positiva, os refeitórios recebem um dístico com a classificação que lhes for atribuída, numa escala de 1 a 5 estrelas (ver quadro).

Ainda que a distinção máxima implique empenho, dedicação e investimento, com as 5 estrelas a significarem que todos os produtos usados na confeção dos menus são biológicos, o município de Torres Vedras tem já um caminho reconhecido neste domínio. Encontro-me com Laura Rodrigues, junto à Escola Básica da Conquinha, bem no centro da cidade. Aqui, o volume de vegetais e frutas de origem biológica que são usados nas cantinas geridas diretamente pela Câmara anda entre os 30% a 50%. O projeto iniciou-se em 2014, e para isso o concurso público teve que ser bem delineado. A vereadora da Educação e vice-presidente da autarquia sublinha o “imenso trabalho para conseguirmos fazer a definição de critérios para podermos apertar o âmbito dos concorrentes, porque senão qualquer um poderia concorrer, do Norte ou do Sul”. Aqui, a proximidade é a chave. A totalidade dos produtos usados nas cozinhas, biológicos ou convencionais, são oriundos do concelho, um fator relevante para a sustentabilidade ambiental e que ajuda a economia local. Apesar da adesão ao projeto “Refeitório Biológico”, candidatando-se a 1 estrela, Laura Rodrigues põe a ênfase noutros aspetos: “Há dificuldades em fazer a refeição toda biológica, mas a nossa preocupação inicial é em ter refeições de qualidade, e que ao introduzirmos alimentos biológicos eles passem essa informação aos pais, sensibilizando-os para as vantagens de uma alimentação saudável.”

Entretanto, chega o fornecedor de frutas, um dos sete lotes de produtos que compõem as dispensas escolares. José Carlos Ferreira é agricultor biológico na região de Torres Vedras há mais de duas décadas e das suas terras chegam peras, maçãs,

laranjas, e na época adequada, também pêssegos e ameixas. A procura nas lojas é maior que a oferta, mas ter as escolas como cliente é para este fornecedor um estímulo extra: “Eu vejo aqui um projeto de futuro, pois investir nos miúdos é uma coisa muito importante, porque são os adultos do futuro.” Outro fator relevante é que a Câmara compete em termos de preço com o valor que as lojas biológicas oferecem, sendo mais interessante em termos de vendas ter uma quantidade de produtos já assegurados pela autarquia.

O orçamento indicado por Laura Rodrigues para o chamado Plano de Sustentabilidade Alimentar Escolar é de €1.450.000, e contempla a preparação diária de cerca de 4000 refeições para alunos do pré-escolar e 1º ciclo de todo o concelho, sejam os 1400 da cidade ou os restantes que são servidos por IPSS em freguesias rurais. A equipa camarária dedicada ao projeto é composta por 22 pessoas, entre cozinheiras, assistentes, apoio administrativo, uma nutricionista, uma engenheira alimentar, e uma engenheira zootécnica. Além do controlo que é feito aos fornecedores, às IPSS e às cozinhas próprias geridas pela Câmara, existem também algumas hortas biológicas onde os alunos podem conhecer e colher alguns legumes. Inês Moraes, engenheira alimentar, conta que nesse dia é colocada uma indicação a referir que nesse dia a sopa é feita com legumes da horta, o que estimula mais a curiosidade dos pequenos provedores. No dia da nossa visita, uma quarta-feira, está estabelecido que o prato principal é ovo-lacto-vegetariano. Ou seja, todas as quartas-feiras a proteína que é servida não é carne nem peixe, uma mudança que inicialmente foi questionada pelos pais, mas que parece estar a ganhar o seu espaço. “Alho-francês à Brás” era a receita que ocupava a equipa de cozinha. Além da enorme panela-cuba onde duas ajudantes mexiam agilmente os ovos que envolviam o legume, num tacho à parte, a cozinheira cuidava das dietas vegan (sem ingredientes de origem animal). Acerca dos ovos, a intenção

é eliminar os de código 03 (galinhas criadas em gaiolas), diz-nos Paula Rodrigues, engenheira zootécnica, que aguarda a resposta positiva de um produtor da região para avançar com a aquisição de ovos de galinhas ‘criadas no solo’, ou ‘criadas ao ar livre’.

Segue-se uma vista breve à horta da escola, na companhia animada dos alunos do 1º ano, que se apressam a cheirar e questionar os porquês de ervilhas floridas, couves roxas e outras plantas da quadra situada junto ao recreio. Laura Rodrigues fala-nos do próximo desafio, que é a descentralização de competências. Até ao final de 2020, as Câmaras têm de assumir os refeitórios dos outros níveis de ensino (2º e 3º ciclos, e secundário) e optar entre gestão direta ou a concessão a empresas de restauração coletiva. “Queremos ficar a fazer a gestão direta de duas escolas, numa fase inicial, mas a ideia é replicar o modelo de confeção própria em todas as escolas”, uma decisão que acrescentará mais 2500 refeições diárias, implicando um reforço de pessoas nas equipas de alimentação.

O almoço será numa escola fora da cidade, no Centro Educativo da Ventosa, onde uma IPSS prepara as refeições para os alunos do pré-escolar e 1º ciclo, mas também fornece lares e centros de dia localizados nas imediações. As instalações amplas e luminosas permitem olhares recorrentes para as vinhas situadas em redor da escola. No refeitório, uma aluna do 1º ano está concentrada a ajudar a pôr a mesa, distribuindo os guardanapos juntamente com uma auxiliar. Todos os dias uma criança diferente é escolhida para ajudar a preparar as mesas dos que ainda não usam o tabuleiro, uma tarefa que é recebida como uma pequena distinção. O menu é composto por sopa de alho-francês, bacalhau à Brás com salada de alface e pepino e, para sobremesa, banana. Ana Salomé Patrício, nutricionista da autarquia, conta-nos que uma das iniciativas que tem tido boa adesão é a mesa do desperdício. No fim da refeição, os alunos têm três recipientes à disposição onde devem deitar as sobras de sopa, carne ou peixe (sem ossos, nem espinhas), e no terceiro o acompanhamento, pão ou fruta. Os respetivos desperdícios de cada recipiente são pesados e anotados. Mensalmente, as crianças verificam a quantidade de comida que foi rejeitada, ficando assim sensibilizadas para o desperdício alimentar. Para os aniversariantes, a iniciativa “Almoço Comigo nos Meus Anos” é um convite aos pais para virem comer uma refeição na escola e conhecerem o refeitório na companhia do seu educando. O caminho desejado por Torres Vedras é que as escolas do concelho sejam “Bio cantinas”, seguindo o exemplo de Mouans-Sartoux.

À semelhança de todos os projetos que fazem uma rutina com hábitos enraizados, o sucesso dos “Refeitórios Biológicos” estará dependente da componente financeira, e da fiscalização atenta da sua aplicação por parte de técnicos especializados (engenheiros alimentares, nutricionistas, etc.). Talvez seja de pequenino que se pode aprender a comer pepino, convém é que ele seja saboroso, nutritivo, e de preferência colhido nos arredores da escola. Só assim se poderá deixar de torcer o nariz na ida aos ‘refeitórios’ – um nome com carga negativa, como aludiu um dos entrevistados – para termos ‘restaurantes escolares’ a servirem com brio os adultos do futuro, crescendo com um paladar mais rico e responsável, com ou sem alimentos bio. ●

A sustentabilidade ambiental, o desperdício alimentar e o consumo de muitos alimentos transformados e embalados são desafios constantes e de reversão premente

e@expresso imprensa.pt