



PORQUÊ

usar produtos locais
no seu restaurante?



Erasmus+

This programme has been funded with support from the European Commission

Sumário



PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

Os produtos alimentares de origem local são potencialmente mais frescos, mais saborosos e mais saudáveis

Comprar localmente é mais amigo do ambiente

O abastecimento local de alimentos contribui para a preservação das áreas rurais

Comprar localmente ajuda a fortalecer a comunidade

Comprar localmente ajuda a fortalecer a economia local

A compra de produtos locais coloca o seu restaurante no caminho para o futuro

Join In! 

Stay Informed!



Get Inspired!





* O conceito de **produto local** está mais relacionado com produção em pequena escala e economia comunitária do que com uma distância geográfica pré-definida.

Significa comprar a produtores ou lojas próximas (na aldeia, bairro, região...) ou comprar directamente a outros pequenos produtores (cadeias curtas agroalimentares).

PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

Há muitas razões POR QUE deve considerar a compra de **produtos locais*** para o seu restaurante, do queijo ao vinho, da fruta a outros ingredientes, como vegetais e carne, por exemplo. Para além das razões económicas, existem também razões sociais, ambientais e de saúde.

Além do mais, estes produtos locais podem ter um impacto muito positivo sobre a "saúde" do seu negócio!





Porquê usar produtos locais no seu restaurante?

Esta opção tem efeitos transversais em todas as suas dimensões, gerando ganhos para a **economia local, para a sociedade em geral e para o ambiente.**

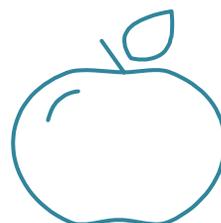
Os impactos positivos integrados no seu território são muito importantes e correspondem a **tendências de consumo recentes, mais sustentáveis e responsáveis**, nas quais o seu restaurante pode desempenhar um papel relevante.

Vejamos algumas das razões do **PORQUÊ!**

PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

Os produtos alimentares de origem local são mais frescos, mais saborosos e saudáveis

Ao reduzir o tempo entre a colheita e o consumo, é possível obter produtos mais frescos - como legumes e frutas - com o melhor grau de maturação e sabor.



Também assegura que esses produtos retêm os seus **nutrientes, benéficos para a sua saúde** e que de outra forma se perderiam com o tempo, ou exigiriam o uso de aditivos para a sua conservação.



Note que "**comprar local**" também deve significar "**comprar seguro.**" Produtos certificados (tais como DOP, IGP e outros rótulos de qualidade) são produtos rastreáveis. Nos outros casos, é importante confirmar se as condições de produção satisfazem os requisitos de segurança alimentar necessários. A **EFSA - Autoridade Europeia de Segurança Alimentar** guia-o neste processo "do campo ao prato".



PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

Se comprar fruta, legumes ou carne, ovos, queijo, mel, etc., a pequenos produtores locais, pode beneficiar de todas as **vantagens da sazonalidade**.

Por exemplo, os produtos sazonais podem ser a inspiração para menus saborosos, que vão variando ao longo do ano.

Pode até encontrar vegetais e outros produtos da sua região que eram desconhecidos para si.





Verifique os "food miles" dos produtos que utiliza no seu restaurante para ter uma ideia de quão grande é o seu impacto sobre o meio ambiente.

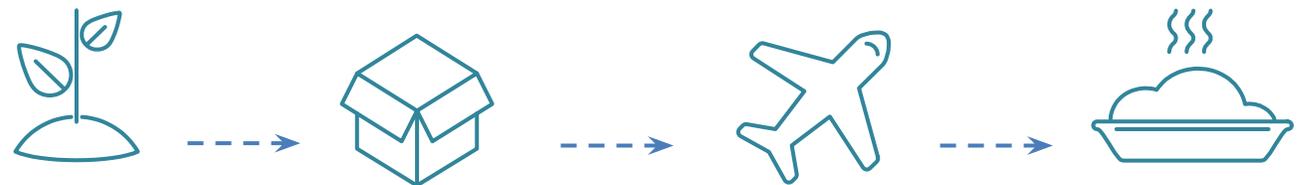


PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

Comprar localmente é mais amigo do ambiente

O abastecimento local contribui de várias maneiras para a **redução das emissões de gases de efeito estufa** no setor agroalimentar, especialmente se envolver a substituição de importações, sempre que possível.

Os impactos abrangem todo o processo "do campo ao prato": produção, processamento, embalagem, conservação, distribuição,...





PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

Quando as distâncias são mais curtas, há um **impacto positivo em termos de transporte**. Isto significa menos consumo de energia, menos ruído, menos poluição atmosférica, tráfego, custos de infra-estrutura... **Os materiais de embalagem são reduzidos**, pois não há necessidade de conservar os produtos por longos períodos. Além disso, as quantidades podem ser ajustadas às necessidades, gerando menos resíduos. Também são favorecidos os **sistemas agrícolas com baixo teor de carbono**, com múltiplos efeitos na sustentabilidade e qualidade de vida nas zonas rurais.



PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

O abastecimento local de alimentos contribui para a preservação das áreas rurais

O apoio à produção local ajuda a **combater o abandono da agricultura em pequena escala e das zonas rurais**, promovendo a diversificação e a sustentabilidade da produção alimentar. Esta diversidade está muitas vezes ligada à **valorização das variedades locais de frutas, vegetais e animais**, ajudando a manter os seus gostos únicos - um legado passado de geração em geração, em muitos casos em risco de extinção.



COLHER PARA SEMEAR

**REDE PORTUGUESA
DE VARIEDADES TRADICIONAIS**

Algumas organizações, como a **COLHER PARA SEMEAR** em Portugal, combatem a perda de agro-biodiversidade, recolhendo e preservando sementes regionais (por vezes muito raras) de legumes e frutos.



PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

Você está a dar uma contribuição inestimável para a preservação da **biodiversidade, do paisagismo e da identidade** das áreas rurais.

Num sistema agrícola diversificado e multifuncional, as espécies melhor adaptadas ao território permitem uma gestão mais sustentável do **solo e da água**.

Portanto, consegue diminuir a **pegada ecológica do seu negócio!**



PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

Comprar localmente ajuda a fortalecer a comunidade

Uma relação directa com os produtores **aumenta o seu conhecimento sobre os produtos** que está a comprar. Na maioria dos casos, poderá visitar o local de produção e acompanhar todo o processo. Em alguns casos de **circuitos curtos**, você pode até participar nas decisões de produção, que devem ser adaptadas a todos os envolvidos e exigir compromisso e partilha de responsabilidades.



Community Supported Agriculture (CSA) é uma parceria entre agricultores e consumidores em que as responsabilidades, riscos e recompensas da agricultura são partilhados. Diferentes iniciativas podem ser encontradas em todo o mundo. A [Urgenci](#) reúne algumas delas.



A rede [CSKIN](#) fomenta a troca de conhecimentos e a inovação relacionada com as cadeias curtas de abastecimento alimentar ([SFSC](#)).

O [PROVE](#) é um exemplo de uma SFSC em Portugal.

PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

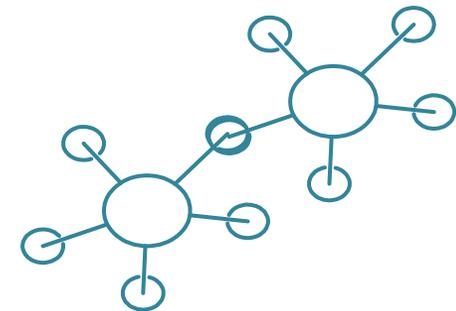
O desenvolvimento de [redes locais de produção e consumo](#) é geralmente benéfico para todas as partes envolvidas e para o território. Isto fomenta as oportunidades de negócio, a partilha de ideias, assim como o planeamento de actividades promocionais e de marketing conjuntas. É habitual comprar produtos e serviços uns aos outros, assim como promover os negócios uns dos outros junto de terceiros. Acima de tudo, desenvolvem-se processos colaborativos que fortalecem o [capital social](#).



PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

A cooperação e o trabalho em rede são essenciais para o sucesso das pequenas empresas.

Quanto mais se interligar com outras atividades e outros produtores locais, mais contribui para aumentar a resiliência e a atratividade do seu território.



ADCMoura



ADCMoura



PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

Comprar localmente ajuda a fortalecer a economia local

Ajudar os agricultores vizinhos e os pequenos produtores do sector agro-alimentar a manterem e desenvolverem os seus negócios contribui para **aumentar o rendimento e o emprego** no seu território.

Estudos mostram que, na sua maioria, esses rendimentos são gastos/investidos no mesmo território. Isto gera efeitos de arrastamento em toda a economia local.



PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

Manter a população residente nestas áreas e melhorar o seu rendimento são factores chave para apoiar os **consumidores de proximidade**.

O aumento da atractividade atrai outras pessoas para o território, **trazendo uma nova clientela**, o que também beneficiará o seu restaurante.



ADCMoura



ADCMoura



ADCMoura





ADCMoura



ADCMoura



ADCMoura

Através das nossas escolhas alimentares podemos influenciar a forma como os alimentos são cultivados, processados e distribuídos e, como resultado, mudar o mundo. É isto que impulsiona o **Movimento Slow Food**, lançado em Itália e hoje um movimento global.



PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

A compra de produtos locais coloca o seu restaurante no caminho para o futuro

O **consumo mais ético e sustentável** é uma tendência na sociedade de hoje.

Portanto, escolher produtos locais também é uma **mais-valia de marketing** para o seu restaurante.

Movimentos como o "Slow Food" ou o "Quilómetro Zero" estão em expansão.



O uso de alimentos rotulados no seu restaurante deve ser anunciado - DOP, IGP, de pesca sustentável, biológico, etc.

Há também rótulos para restaurantes que adotam políticas responsáveis, como “Km0 Alentejo”



PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

Alguns **selos** ajudam a demonstrar que o seu restaurante tem preocupações ambientais e sociais.

Estas podem ter visibilidade se a sua **ementa** referir os ingredientes locais e os respectivos produtores.

E os produtos locais não implicam uma gastronomia regional. Você pode usar produtos cultivados localmente e oferecer aos seus clientes cozinha internacional. Porque não servir sushi feito com peixe dos Açores?

DR



ADCMoura

EST 2007
CELEBRATING
LOCAL FOOD
— FOR OVER A DECADE —





PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

Portanto, a sua opção de utilizar produtos locais deve ser claramente incluída na estratégia de comunicação do seu restaurante.

Além da "boa publicidade", é provável que esteja a antecipar **futuras mudanças na legislação**, que também tem seguido a tendência atrás mencionada.

As preocupações com a saúde e o desenvolvimento dos territórios rurais têm influenciado estas mudanças. Haverá ganhos com esta antecipação.



PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

A compra de produtos locais pode ajudá-lo a ganhar mais dinheiro com o seu negócio.

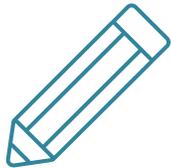
Também o fará sentir-se mais envolvido na construção de um futuro melhor para as pequenas comunidades rurais e para o seu território.

Nos capítulos seguintes, vai encontrar dicas sobre COMO, QUANDO, ONDE e O QUE para desenvolver esta estratégia.



PORQUÊ usar produtos locais no seu restaurante?

Descubra mais informações, inspiração e processos em curso na Caixa de Recursos Kus Kitchen.



BACKING ENTREPRENEURIAL INITIATIVES IN THE CULINARY SECTOR

Join in!



#cataloguoprodutoslocais |
#produtoreslocais | #circuitoscurtos |
#portugal | #joinin!

AGROTUR

AGROTUR é um projeto dinamizado pelo NERA, a Universidade do Algarve e a Tertúlia Algarvia, que pretende aumentar o consumo de produtos agroalimentares provenientes dos territórios de baixa densidade do Algarve, no sector do turismo, em particular na hotelaria e restauração. Os agricultores podem publicitar os seus produtos e os clientes podem colocar as suas encomendas neste website.



Stay informed!



#calculadoraquilometrosalimentos |
#comidaviajada | #mundo

CALCULADORA DE "FOOD MILES"

"Food miles" ou quilómetros alimentares são uma forma de tentar medir a distância percorrida pelos alimentos antes de chegarem ao consumidor. É uma boa maneira de olhar para o impacto ambiental dos alimentos e seus ingredientes. Inclui levar os alimentos até ao prato, mas também levar os resíduos alimentares para longe dele, até ao aterro sanitário!



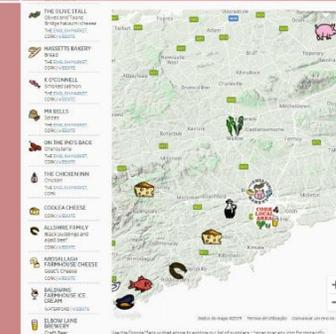
Get inspired!



#restaurante | #ingredienteslocais |
#produtoresartesaniaislocais |
#irlanda | #celebrargastronomical |
#getinspired

MARKET LANE RESTAURANT & BAR

Market Lane é um restaurante e bar premiado, situado no coração da cidade de Cork. Sempre que possível, o restaurante utiliza ingredientes provenientes do English Market (o mercado mais conhecido de Cork) e de produtores artesanais locais para compor o seu menu, que apresenta uma vasta gama de peixes, saladas, carne, caça e sanduíches, além de pratos para celíacos e vegetarianos e de um menu infantil saudável.



<https://www.marketlane.ie/>