



RECICLA

ABRIL | MAIO | JUNHO 2016
Trimestral

n.º 23

NOVO MOVIMENTO FACE FOR GREEN

SAIBA COMO PODE
CONTRIBUIR PARA
TORNAR OS FESTIVAIS
DE MÚSICA CADA VEZ
MAIS VERDES

FACE # FOR GREEN



GUIA BOA CAMA BOA MESA VENHA DESCOBRIR OS 20 HOTÉIS
E RESTAURANTES QUE PRESTAM UM SERVIÇO MAIS VERDE



RECICLAR NO PRESENTE, TRANSFORMAR O FUTURO.

A Sociedade Ponto Verde está consigo desde o início da reciclagem em Portugal.

A nossa missão é organizar e gerir a retoma e valorização dos resíduos urbanos de embalagens, contribuindo para um país melhor, tanto do ponto de vista ambiental, como económico. É isso que temos vindo a fazer, ano após ano, há quase duas décadas. Orgulhamo-nos de ter contribuído para uma mudança de mentalidades e para uma real consciencialização ambiental por parte de todos, encaminhando para reciclagem, por ano, centenas de milhares de toneladas de resíduos urbanos de embalagens. Com uma experiência única, continuamos a contar com todas as empresas, municípios e sistemas municipais, para fazer do Sistema Ponto Verde uma opção segura para assegurar a reciclagem das embalagens usadas.

E, claro, contamos com o seu gesto diário. Sem ele, nada disto seria possível!

RECICLA

sociedade
ponto verde

SUMÁRIO

As emissões geradas pela presente edição da *Revista Recicla* no que respeita à produção e impressão de papel foram medidas e compensadas pela Carbono Zero

Esta revista é distribuída aos assinantes das revistas *Caras* e *Activa* e não pode ser vendida separadamente

A RECICLA é impressa em papel reciclado e com tintas ecológicas



06 O poder das algas sustentáveis, ecológicas e úteis

04 NOTÍCIAS
Iniciativas que fazem a diferença na esfera da proteção ambiental

06 ECOEMPREENDEDORES
Em Ílhavo, a ALGAplus dedica-se à produção sustentável de macroalgas

08 ECOEMPREENDEDORES
Conheça a primeira torneira a obter certificação de eficiência hídrica A+

10 #FACEFORGREEN
Descubra o novo movimento social que irá revolucionar os festivais de música em 2016

34 Filipa Gomes
É uma defensora da agricultura biológica e prefere os produtos frescos e da época

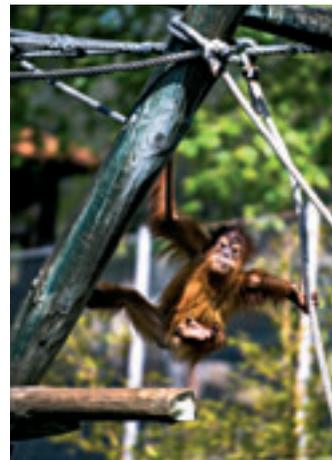
12 TEMA DE CAPA
Boa Cama Boa Mesa 2016
Um roteiro para conhecer os 10 restaurantes e 10 hotéis com menor pegada ecológica

18 NOVAS CRIAS DO ZOO
Fomos visitar os bebés de várias espécies que nasceram no Jardim Zoológico de Lisboa

22 MARIA GRANEL
Uma nova forma de fazer compras, numa mercearia à moda antiga



12 Para as férias de verão, ou escapadinhas de fim de semana, conheça o guia dos hotéis e restaurantes mais amigos do ambiente



18 Baby boom
Zoo de Lisboa contraria iminência de extinção das espécies mais ameaçadas

24 GREEN BOOTS
Calçado tradicional português com solas de borracha reciclada

26 ECODESIGN
Novos pavimentos de cortiça imitam madeira, pedra ou vinil

28 GESTÃO AMBIENTAL
Empresa portuguesa escolhida para projeto pioneiro nos Pirenéus

30 ROUPAS RECICLADAS
Coleções de vestuário criadas a pensar numa futura reutilização

32 EDP LABLEC
Em nome de um futuro sustentável

34 PEQUENOS GESTOS
Filipa Gomes em luta contra o desperdício alimentar

36 MOBILIDADE
Model 3, da Tesla, causa furor

38 RECICLAGEM
Uma nova vida para o plástico

40 AGENDA
Inscreva-se nos eventos mais ecológicos

42 ECO KIDS
Torna-te num Herói da Fruta

FICHA TÉCNICA

sociedade
ponto verde

Propriedade Sociedade Ponto Verde, S. A., Rua João Chagas, 53, 1.º, dir., 1495-764 Cruz Quebrada, Dafundo, Tel. 210 102 400, Fax 210 102 499, www.pontoverde.pt, info@pontoverde.pt, NIF 503 794 040, Diretor Mário Raposo Diretora adjunta Susana Carmacho Palma Periodicidade Trimestral (Edição n.º 23, abril/junho 2016) Depósito Legal 215010/04 ICS 124501 Tiragem 17.500 exemplares

MEDIPRESS
Sociedade Jornalística e Editorial, Lda.

Edição Editora Medipress - Sociedade Jornalística e Editorial, Lda. NPC 501 919 023. Capital Social: €74 748,90; CRC Lisboa. Composição do capital da entidade proprietária: Impresa Publishing, S. A. - 100%, R. Galvet de Magalhães, 242, 2770-022 Paço de Arcos Tel. 21 469 80 00 • Fax! 21 469 85 00 Editor Bárbara Silva Arte e projeto João Matos; Rui Garcia e Rui Guerra

Colaboradores Ana Ferreira, Diana Garrido, Fernando Brandão, Inês Correia, Miguel Judas, Nelma Viana (texto); Gonçalo Villaverde, com agência Getty Images (fotos); António Malheiro/4Screen (vídeo); Dulce Paiva (revisão) Gestor de Produto Luís Miguel Correia Produtor Gráfico João Paulo Battle y Font Impressão Jorge Fernandes, Lda.

A RECICLA é impressa em papel reciclado e com tintas ecológicas. Depois de a ler, dê-lhe um final ecológico: partilhe-a com um amigo ou coloque-a no Ecoponto Azul. ♻️

36



Model 3
Tesla lança novo veículo elétrico mais acessível



CAMPANHA PICTURE THIS LANÇADA EM PORTUGAL

O AXN APRESENTOU OFICIALMENTE EM PORTUGAL, em parceria com a Sociedade Ponto Verde, a campanha mundial de responsabilidade social Picture This, destinada a sensibilizar os espectadores do canal para a proteção do ambiente. Lançada pela Sony Pictures Television Networks nos 177 países em que a empresa está presente através dos seus canais de televisão, a iniciativa tem o ambiente como protagonista. A somar à sensibilização dos espectadores para a proteção do ambiente, o AXN Portugal está também empenhado na redução da sua pegada de carbono, tendo assim celebrado o nascimento da Floresta Picture This AXN, um projeto de reforestação que já está em crescimento na zona do Marvão e integra uma área de conservação da biodiversidade e proteção de ecossistemas em estado natural. E para que a Floresta Picture This AXN continue a crescer, foi também dinamizado o concurso *1 Foto = 1 Árvore*, em colaboração com a SPV: por cada foto recebida, a Sony Pictures Television compromete-se a



plantar uma nova árvore em território nacional. A iniciativa Picture This combina assim os esforços de cada país numa voz global para proteger os recursos naturais.

PROGRAMA MELHORES EMPRESAS PARA CASCAIS DISTINGUE BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

NO SEGUIMENTO DO PROGRAMA BEST4NYC (Best for New York City), foi lançado o programa Melhores Empresas para Cascais, uma parceria entre a agência de empreendedorismo DNA Cascais e o B Lab Portugal & África Lusófona, impulsionado pela IES – Social Business School. Promovendo um novo paradigma em crescente expansão no setor privado, o município pretende enfatizar a importância de gerir um negócio tendo em conta a criação de valor para todas as partes interessadas de uma empresa, nomeadamente para os seus colaboradores, para a comunidade e para o ambiente. O programa Melhores Empresas para Cascais é, assim, um desafio que se destina a todas as organizações, que poderão participar de forma gratuita



e ter acesso a diversas ferramentas e serviços, nomeadamente consultoria, para que possam diagnosticar o seu envolvimento com as diversas partes interessadas e definir estratégias que aumentem o seu impacto junto das mesmas. No final do programa serão eleitas as melhores empresas

em áreas como: Melhor Empresa para os Colaboradores, Melhor Empresa na Criação de Emprego ou Melhor Empresa para a Comunidade. Atualmente em curso na cidade de Nova Iorque, o programa Best4NYC já atraiu mais de mil empresas, com cerca de 40 parceiros envolvidos.





NOVO PRÉMIO PARA A INOVAÇÃO SOCIAL NOS GREEN PROJECT AWARDS

EM ASSOCIAÇÃO COM OS GREEN PROJECT AWARDS, a Sociedade Ponto Verde lançou o Prémio Inovação Social Green Project Awards – Ponto Verde. Com candidaturas abertas até 31 de maio de 2016, esta nova categoria destina-se sobretudo ao reconhecimento dos projetos mais inovadores na área social. Ao lançar um novo prémio no âmbito dos Green Project Awards – uma organização da Agência Portuguesa do Ambiente, Quercus e GCI –, a Sociedade Ponto Verde alia-se aos Objetivos do Milénio das Nações Unidas, reconhecendo e premiando novas ideias e projetos, oriundos da sociedade civil, que se distingam, acima de tudo, pela inovação social.

SAIBA COMO CANDIDATAR-SE AO NOVO PRÉMIO INOVAÇÃO SOCIAL GREEN PROJECT AWARDS – PONTO VERDE

CINCO TONELADAS DE GARRAFAS RECICLADAS NA MEIA-MARATONA DE LISBOA

NO PASSADO DIA 20 DE MARÇO, a Meia e a Minimaraton de Lisboa voltaram a animar as ruas da capital. Com cerca de 50 mil inscritos, foram várias as dezenas de milhar de pessoas que atravessaram a Ponte 25 de Abril logo pela manhã, em direção a Lisboa, com o objetivo de ganhar a prova, melhorar o seu tempo pessoal ou, nalguns casos, simplesmente conseguir chegar ao final da prova. Para tornar mais verde o seu esforço, a Sociedade

Ponto Verde e a Câmara Municipal de Lisboa colocaram nos pontos de abastecimento diversas estruturas para os atletas depositarem as garrafas de água vazias com que se hidrataram durante o percurso. Estes contentores de grandes dimensões estavam devidamente identificados, permitindo, com isso, que os atletas tivessem contribuído com cinco toneladas de garrafas enviadas para reciclagem sem terem de interromper a sua corrida.

GUIA BOA CAMA BOA MESA 2016, DISTINGUE HOTÉIS E RESTAURANTES

O INDICADOR DE SUSTENTABILIDADE

AMBIENTAL foi desenvolvido, pela primeira vez em 2014, pela Sociedade Ponto Verde, em exclusivo para o guia *Boa Cama Boa Mesa*. Pelo terceiro ano consecutivo, em 2016 foram distinguidos os restaurantes e hotéis nacionais que, através do consumo racional de água, poupança de energia, gestão de resíduos, política de compras, cadeias de fornecedores, entre outras medidas, promovem práticas ambientais sustentáveis. Este índice inovador é calculado através da realização de um questionário dirigido aos restaurantes e hotéis. Além de instrumento de avaliação, o Indicador de Sustentabilidade Ambiental é também motivador. Reforço das boas práticas ambientais, poupança de recursos, fomento de rotinas e procedimentos, são algumas das principais melhorias visíveis nos empreendimentos. A partir das respostas obtidas, o guia *Boa Cama Boa Mesa* premiou os estabelecimentos que se distinguiram pelas melhores práticas ambientais. Em 2016 foi dada especial atenção à integração do setor com a economia local, ao desperdício alimentar e à separação dos resíduos.





ALGAplus

MUDAR O MUNDO A PARTIR DO FUNDO DO MAR

Sustentáveis, ecológicas e espantosamente úteis, as algas estão presentes em quase todos os produtos de consumo rápido – até no pão. No futuro poderão chegar às indústrias pesadas como alternativa de menor impacto ambiental

Texto Nelma Viana



GAMA VARIADA

Para dinamizar o mercado das macroalgas a ALGAplus lançou as marcas Tok de Mar (produtos alimentares) e SeaOriginals (produtos de bem-estar)

Se lhe falarmos em erva-patinha, é provável que, pela definição, associe a uma erva aromática. Mas na realidade trata-se de uma alga, mais especificamente da que é usada no *sushi* e que, embora se apresente com cor negra, pertence ao grupo das algas vermelhas. Esta, a par de outras seis variedades de macroalgas produzidas em Portugal, foi colocada, após vários estudos que comprovaram os seus benefícios para a saúde, na categoria dos superalimentos e representa atualmente, com as suas congéneres, uma das grandes apostas do setor alimentar nacional.

Consideradas matéria-prima de elevada sustentabilidade e essenciais ao equilíbrio do ecossistema, dada a sua importância, semelhante à das plantas terrestres, na absorção de CO₂ e libertação de oxigénio, encontram-se facilmente em zonas rochosas das praias da costa atlântica, mas as dificuldades de recolha em determinadas áreas, aliadas ao crescente aumento

da procura (que poderia vir a comprometer a sobrevivência de algumas espécies), motivaram a produção em aquacultura pela empresa ALGAplus, sediada em Ílhavo, que explica à *Recicla* que este método vem, assim, reforçar a manutenção e qualidade destes “legumes do mar”. O processo é simples: “As algas são cultivadas em tanques terrestres alimentados por um sistema de água renovada pelos ciclos de maré da ria de Aveiro, por forma a absorverem os nutrientes provenientes do meio natural sem qualquer tipo de aditivo químico – dependem apenas de luz e dos nutrientes existentes na água para se desenvolverem –, garantindo a certificação biológica da produção.”

O crescimento das macroalgas e a sua composição química, como acontece com qualquer outra planta, variam entre espécies e dependem da época do ano e de fatores ambientais como a luz, a temperatura e os nutrientes presentes no ecossistema em que se inserem. Por isso algumas espécies exigem uma fase de

DO MAR PARA A COZINHA

Entre 2008 e 2014 foram introduzidos no mercado produtos alimentares inovadores direcionados para a valorização e sustentabilidade dos recursos marinhos, como, por exemplo, o gelado de kefir e algas, o azeite aromatizado com algas e o pão d’algas (que em breve terá uma versão *mix* para as máquinas de pão), conservas de sardinha com algas e flor de sal com flocos de algas. Em fase de pré-comercialização está já uma refeição pronta de bacalhau com algas e uma tisana funcional de macroalgas.





FLOCOS DE ALGAS

Podem ser usados para aromatizar sal marinho, entre outros usos culinários

Produzidas em ambiente controlado, as macroalgas são usadas na cosmética e no setor alimentar, como ingrediente natural

maternidade, tornando o seu desenvolvimento mais lento, em oposição a outras cujo processo de reprodução é mais simples, podendo crescer alguns milímetros por dia. Ou seja, “cada alga é um espelho da qualidade do meio onde cresce”.

“Quem” são e para que servem?

Existem mais de 10 mil espécies de macroalgas marinhas, mas em Portugal, por enquanto, a produção da ALGÀplus limita-se a apenas sete espécies, todas com os nomes pelos quais são conhecidas nas regiões onde há registo do seu consumo: alface-do-mar, musgo-irlandês, erva-patinha, botelho-comprido, cabelo-de-velha, fava-do-mar e chorão-do-mar. Em oposição às microalgas, estas veem-se a olho nu e estão agrupadas em três grandes grupos com base nos seus diferentes pigmentos fotossintéticos (verdes, castanhas e vermelhas), composição química e método reprodutivo.

Com uma aplicabilidade muito vasta, atualmente são maioritariamente usadas como matéria-prima na indústria farmacêutica (na produção de medicamentos e produtos cosméticos) ou sob a forma de extratos, em especial no setor alimentar, como espessantes, gelificantes e emulsionantes. Mais comumente, encontram-se na composição de pastas dentífricas, gelados, gelatinas vegetais, champôs, xaropes e, mais recentemente, como clarificante, na cerveja artesanal.

No futuro, a jovem empresa de Ílhavo, envolvida em diversos projetos europeus de investigação relacionados com a sustentabilidade, acredita que a democratização da matéria-prima será um processo rápido e espera que esteja para breve a utilização de macroalgas na produção de bioplásticos

SUPERALGAS

Produção sustentável e certificação biológica

São mais ricas em minerais essenciais como magnésio, ferro, cálcio, iodo e fibrado que alguns vegetais terrestres, revelando ainda em seu benefício um baixo teor de gordura e sal. Pela sua composição naturalmente abundante em vitaminas dos complexos A, B e E e propriedades antioxidantes, a sua utilização funcional revelou-se benéfica no combate à diabetes, doenças cardiovasculares e alguns tipos de cancro.

e tintas ecológicas para a indústria têxtil. Para já, em parceria com a Universidade de Aveiro e empresas locais do setor alimentar, a ALGÀplus está já inserida no projeto SHARP, integrado na Iniciativa Portugal2020, com o objetivo de estender a aplicação das macroalgas ao setor alimentar com a criação de “produtos saborosos, que tenham um papel relevante na prevenção de algumas das doenças mais comuns do século XXI”. Exemplo disso é o original Pão d’Algas, um dos produtos sensação da empresa já à venda em Portugal, cujas vantagens em relação ao pão tradicional assentam no facto de este dispensar a adição de sal (justificado pelo sódio naturalmente presente nas algas e sendo, por isso, muito procurado por clientes com restrições alimentares) e de apresentar um elevado potencial nutricional. “E pode ser consumido tal qual o pão dito normal, simples ou acompanhado”, justifica a empresa.





Inovação

A SUA TORNEIRA É INTELIGENTE?

A marca nacional Bruma criou a primeira torneira monocomando a obter certificação de eficiência hídrica A+ em Portugal. Saiba como pode poupar até 60% da água consumida lá em casa

Texto Bárbara Silva

Que a água é um bem escasso todos sabemos, e as regras para a poupar ao máximo devem ser postas em prática em todos os momentos do nosso dia a dia: quando lavamos as mãos ou os dentes, quando tomamos banho... Foi a pensar nisto que a marca Bruma criou a primeira torneira monocomando a obter certificação de eficiência hídrica A+ em Portugal. A novidade está no facto de todos os componentes desta torneira serem de fabrico nacional. “Parece banal? Mas não é. Afinal, quantos produtos na fase pioneira da certificação energética são de produção 100% portuguesa?”, questiona a marca, garantindo: “É um motivo de orgulho contribuir para uma melhor gestão deste recurso, cada vez mais escasso, que é a água.”

A inédita classificação A+ foi atribuída ao modelo Lusitano, da Bruma, pela Associação Nacional para a Qualidade nas Instalações Prediais (ANQIP), por permitir reduzir o consumo de água até 60%. Sim, leu bem – mais de metade de poupança na água consumida lá em casa. Para bem do ambiente e também da carteira na hora de pagar a fatura da água. “Poderia ser tarefa simples se fosse reduzido o conforto, mas o mérito da inovação está aí: com um limitador de caudal especial, que se ajusta às diferenças de pressão, foi possível manter de forma constante um caudal máximo de cinco litros por minuto. Quem utiliza não tem qualquer percepção de desconforto ou de menos água a fluir, pois um espumador, com a função de misturar o ar com a água, que



“É um motivo de orgulho contribuir para uma melhor gestão deste recurso cada vez mais escasso que é a água”, refere a marca portuguesa Bruma

proporciona um fluxo perfeito”, explica à *Recicla* Hugo Costa Reis, responsável da Bruma para as áreas de *marketing* e exportações.

O segredo da poupança de água, e também da energia consumida para a aquecer, reside numa tecnologia inovadora AirEcoDrop, que inclui um cartucho cerâmico Smooth Breeze. A torneira tem também um sistema ColdStart, que permite uma poupança automática de energia com a abertura do manípulo sempre na posição central (em água fria), ou seja: “Só com um gesto claro e intencional (rodando o manípulo para a esquerda) se abrirá a água quente, evitando o tão comum e dispendioso disparo involuntário do esquentador ou caldeira.

Com a escassez de água a nível mundial, cada vez é mais importante os fabricantes de torneiras, como a Bruma, assumirem posições e definirem objetivos exigentes na conceção e desenvolvimentos dos seus produtos. Esta preocupação, naturalmente, traduz-se na consciencialização dos clientes, que procuram soluções com vista à poupança de água pelas duas vertentes: questões ambientais e financeiras”, refere ainda Hugo Costa Reis.

A Bruma, cujas origens remontam a 1953, possui várias coleções com diferentes estilos, do mais moderno ao mais clássico, e tem como filosofia a versatilidade, produzindo mais de 30 modelos de torneiras e marcando presença em mais de 20 países. Além da qualidade, preocupa-se também com o ambiente, fazendo uma forte aposta em modelos ecológicos. No ano de 2007, a empresa, com sede em Vila Nova de

TORNEIRAS MAIS ECOLÓGICAS

Cartucho cerâmico Smooth Breeze

Permite uma movimentação suave e mais precisa do mecanismo da torneira, para uma maior eficácia na regulação da temperatura da água e poupança de energia.

Sistema Bruma AirEcoDrop

Proporciona uma poupança de água de 30%. Quando a água é injetada no chuveiro, o ar mistura-se com ela, libertando um elevado número de iões de oxigénio – um litro de água mistura-se totalmente com três litros de ar.

Bruma Pure Life

Com torneiras em aço inoxidável, esta linha utiliza uma matéria-prima amiga do ambiente que não transfere sabor ou elementos tóxicos para a água e é 100% reciclável.



A inédita classificação A+ foi atribuída ao modelo Lusitano, da Bruma, pela Associação Nacional para a Qualidade nas Instalações Prediais, por permitir reduzir o consumo de água até 60%

Famalicão, ganhou o primeiro prémio do Espaço Inovação Tektónica, por ter sido o primeiro produtor mundial de torneiras em *ecobrass*, uma liga isenta de chumbo que não contém qualquer resíduo de substâncias tóxicas. A sua composição inclui 76% de cobre, 21% de zinco e 3% de silício, tornando-a amiga do ambiente. Esta matéria-prima inovadora permitiu que o modelo Ecobrass fosse eleito para o projeto de habitação ecológica eHco, da associação ambientalista Quercus, no qual só podem ser introduzidos equipamentos que contribuam para uma casa mais ecológica no âmbito de um desenvolvimento mais sustentável do ambiente.

“Diariamente trabalhamos para incutir nos consumidores, clientes, fornecedores e partes interessadas a tomada de consciência das questões relacionadas com a gestão da água, recurso hídrico vital para garantir a sustentabilidade. É, pois, fundamental minimizar o impacto ambiental combatendo o desperdício e desenvolvendo produtos que garantam o uso eficiente da água”, reforça o responsável da Bruma: “A poupança de água é, mais do que uma preocupação, uma obrigação. Todas as nossas torneiras estão equipadas com sistemas de controlo de caudal, que, misturando ar com água, transmitem a mesma sensação de conforto de um grande caudal mas usando uma quantidade menor de água.” Poupar água, energia e respeitar os recursos naturais do Planeta colocam esta empresa nacional num posicionamento de vanguarda tecnológica.



RESOLVER] MOVIMENTO

#faceforgreen

UMA REVOLUÇÃO NOS FESTIVAIS DE MÚSICA

Presente nas redes sociais e com início no Rock in Rio Lisboa, esta ação tem como objetivo incentivar o público mais jovem a influenciar os festivais de verão a terem uma atitude mais positiva em relação à sustentabilidade



VEJA AQUI
O VÍDEO
EXCLUSIVO
sobre o movimento
#faceforgreen

A tradição repete-se a cada ano que passa: mal a primavera chega e os dias mais quentes se fazem anunciar, começam a multiplicar-se os festivais de música de norte a sul do país, de maior ou menor dimensão, dedicados ao *rock*, ao *jazz*, à música *pop* ou eletrónica e até ao fado. De tal forma que Portugal é já famoso pela sua agenda de festivais muito além-fronteiras, atraindo todos os anos milhares de visitantes estrangeiros de mais de 50 nacionalidades diferentes. Em 2015, os eventos de música voltaram a bater recordes, com mais de um milhão de entradas vendidas, e com vários festivais a terem a sua melhor edição de sempre em termos de venda de bilhetes. A sua dimensão mede-se também pelos milhares de toneladas de resíduos de embalagens gerados em cada um deles, que resultam num grande impacto ambiental.

Neste contexto, e tendo em conta que todos os anos a Sociedade Ponto Verde (SPV) marca presença em alguns dos mais importantes festivais de música em Portugal, em 2016 a missão é ir muito além da promoção da reciclagem dos resíduos produzidos nestes grandes eventos e passar para um nível mais elevado de envolvimento e consciência ambiental dos próprios festivaleiros. Para isso foi lançado o movimento #faceforgreen, um movimento social que desafia os jovens a mobilizarem-se por festivais de música mais verdes e com uma postura ambientalmente responsável. A ideia é despertar a consciência de todos em relação aos danos ambientais causados pelos festivais, caso não haja, à partida, uma preocupação por parte das próprias organizações dos eventos. Presente sobretudo nas redes sociais (através do *hashtag* #faceforgreen), e com início no Rock in Rio Lisboa, a 19 de maio, esta ação tem como objetivo incentivar o público mais jovem a impactar e influenciar diretamente os organizadores dos festivais de verão e restante público a terem também uma atitude mais positiva em relação à sustentabilidade. Por ser um tema abrangente e comum a todos os festivais de música, o movimento #faceforgreen acredita que através da capacidade que os jovens têm de lançar tendências será

O QUE VAI ACONTECER NOS FESTIVALS?

Para dinamizar ainda mais o movimento #faceforgreen e permitir que os festivaleiros apoiem a causa em diferentes eventos musicais, a Sociedade Ponto Verde marcará presença com um espaço em que disponibilizará tintas verde néon (que brilham no escuro), para que os interessados possam aderir à causa. Pelo recinto estarão também promotores disponíveis para pintar a cara das pessoas, incentivando-as a tirar uma foto e a partilhá-la nas suas redes sociais.

GRANDES OBJETIVOS #FACEFORGREEN

O movimento #faceforgreen foi criado para combater o desperdício de recursos e incentivar os festivais a serem mais sustentáveis e a terem uma postura mais verde. Para isso é proposto:

- Reduzir o consumo de energia e aumentar a utilização de fontes de energia renováveis
- Reutilizar os materiais das estruturas dos festivais
- Promover a utilização de materiais recicláveis
- Promover a reutilização de materiais dentro dos festivais, combatendo o desperdício
- Aumentar a percentagem de reciclagem e utilização de lixo orgânico para compostagem
- Promover a utilização do transporte público, utilização de bicicleta e *car-sharing* para reduzir as emissões de CO₂
- Reduzir a pegada carbónica dos eventos, compensando o que não puder ser evitado
- Promover a sustentabilidade social: integração de minorias e de pessoas com necessidades especiais e a criação de mais espaços para pessoas com mobilidade reduzida



possível marcar presença nos cerca de 150 eventos de música espalhados por todo o país, dando início a um movimento de mudança entre todos, desde os próprios festivaleiros até aos artistas, passando pelos *media* e também pelas entidades organizadoras. O objetivo é que o movimento ganhe força para estar presente em todos os festivais realizados em Portugal e, se possível, também em todo o mundo.

O movimento consiste em convidar as pessoas a partilharem nas suas redes sociais uma fotografia com a cara pintada de verde e a identificação #faceforgreen, mostrando assim o seu apoio à causa. Para aderir basta aceder ao *site* www.faceforgreen.com, onde é possível conhecer melhor a causa, ver quem já aderiu ao movimento e ainda usar uma plataforma para pintar a cara *online*. A ideia é que este movimento se torne viral e chegue a formadores de opinião, artistas e, consequentemente, às próprias entidades que implementam os festivais, incentivando-os a adotarem uma postura mais verde. “Movimento gera movimento. Dá a cara pelo que acreditas. Convince os teus amigos. Convince os teus pais. Convince os teus ídolos. Se o mundo mudar, podes sempre dizer que foste tu”, desafia o *site* www.faceforgreen.com, numa clara mensagem dirigida aos jovens.



CAPA | TURISMO



Restaurantes e hotéis

OS MAIS AMIGOS DO AMBIENTE

Exemplos a seguir no que à sustentabilidade diz respeito, estes hotéis e restaurantes defendem o ambiente e prestam um serviço mais verde

Texto Fernando Brandão



Rio do Prado

O Indicador de Sustentabilidade Ambiental, desenvolvido em 2014 pela Sociedade Ponto Verde (SPV), em exclusivo para o guia *Boa Cama Boa Mesa*, vem reconhecer, pelo terceiro ano consecutivo, os restaurantes e hotéis nacionais que, através do consumo racional de água, da poupança de energia e da gestão de resíduos, promovem práticas ambientais mais sustentáveis. Tendo em conta a avaliação destas mesmas práticas, é atribuído um indicador entre 1 e 5. Conheça a seguir as unidades hoteleiras e os restaurantes com os indicadores mais elevados e, por isso, mais amigos do ambiente da edição de 2016 do guia *Boa Cama Boa Mesa*.

RESTAURANTE DA HERDADE DO ESPORÃO

🌿 4,8

Um exemplo clássico, mas funcional, da política de gestão ambiental dos 3Rs. Nesta herdade aplica-se a “Redução, Reutilização e Reciclagem”, dando especial primazia à redução. Na hora de comprar, dá-se preferência a produtos com o menor embalamento possível ou que utilizem maiores quantidades de material reciclável. Reduziram o plástico, eliminando as garrafas de água, e reaproveitam até à exaustão caixas e paletes e até na construção das vias de acesso usam pedras retiradas das vinhas para pavimentação.

Herdade do Esporão, Reguengos de Monsaraz

Tel. 266 509 280

OPEN BRASSERIE MEDITERRÂNICA

🌿 4,8

Apresentam um novo conceito gastronómico, que tem como um dos valores centrais a sustentabilidade. Apostam num menu à base de alimentos saudáveis de produção biológica e adquiridos no mercado local. Acrescentam ainda a filosofia de sustentabilidade à mesa, através do projeto Água Inspira. Esta água é filtrada e engarrafada em vidro reciclado. As vendas revertem para a Pump Aid, uma organização não governamental que leva água potável a aldeias da África Subsaariana através da construção de bombas de água, as Elephant Pump.

Rua de Santa Marta, 48, Inspira Santa Marta Hotel, Lisboa

Tel. 918 992 860

PEDRO LEMOS

🌿 4,7

Tem uma pequena horta biológica no telhado do restaurante este premiado chefe português, construída pela empresa portuguesa Noocity, que aposta num sistema de subirrigação chamado *growbed*. Dali saem os microlegumes que utiliza nas confeções diárias do restaurante, como brócolos, alho-francês, alfaces, favas, ervilhas de quebrar. Tudo para enaltecer o sabor autêntico dos ingredientes. Nos dias mais quentes, a própria horta pode servir de cenário para reservados jantares, até um máximo de 20 pessoas.

Rua Padre Luís Cabral, 974, Porto

Tel. 220 115 986

ALQUIMIA

🌿 4,6

Sempre que possível, há cogumelos na carta deste restaurante, no H2otel Congress & Medical Spa, não fosse o chefe um verdadeiro alquimista na transformação deste produto. A sala é vasta, luminosa, com vista para a inspiradora serra da Estrela e a ementa constituída por duas opções: à carta ou em serviço de *buffet*. Em qualquer dos casos, os sabores servidos à mesa espelham o sabor da montanha, graças ao recurso a produtos biológicos adquiridos a pequenos produtores locais.

Avenida das Termas, Unhais da Serra

Tel. 275 970 020



Restaurantes

DEGUST'AR

4,6

Numa sala elegante e apoiado num excelente serviço de vinhos, a ementa do restaurante surge sem exageros cênicos ou técnicas galáticas. Em menu de degustação ou à carta, que também disponibiliza uma secção para partilhar, o Alentejo apresenta-se bonito, elegante, sem ser extravagante. Privilegia a utilização de produtos produzidos nas quintas da região, normalmente adquiridos, quando o sol se levanta, nos mercados locais e através de visitas a quintas de produtores locais.

Hotel M'AR De AR Aquaduto,
Rua Cândido dos Reis, 72, Évora
Tel. 266 740 700

IL GALLO D'ORO

4,6

Benoît Sinthon leva à mesa o requinte da cozinha aromática, sempre com inspiração mediterrânica. Os ingredientes provenientes da própria ilha da Madeira fazem com que os produtos frescos tenham um papel fundamental nas propostas que apresenta, normalmente adquiridos mal as portas abrem no Mercado dos Lavradores, no centro do Funchal. Os pratos combinam ingredientes locais, alguns apanhados pelo chefe em passeios pela ilha, misturados com outros de várias outras regiões.

The Cliff Bay, Estrada Monumental,
147, Funchal
Tel. 291 707 700

OCEAN

4,6

Garantem que em cada criação o produto é o rei, define o menu, evocando uma descoberta ou uma abordagem nova. Após seleção criteriosa, de acordo com a sazonalidade e identidade cultural, o produto é estudado para depois ser explorado em todas as dimensões. A ligação do restaurante com a Herdade dos Grous garante à cozinha acesso total a carnes de bovino, suíno e ovinos, além de vegetais biológicos de elevada qualidade, que usa em cada carta. A Herdade produz alecrim, poejo, tomilho-limão, cebolinho, manjeriço, além de azeite biológico e vinho de grande qualidade.

Vila Vita Parc, Alporchinhos
Tel. 282 310 200

TOCA DA RAPOSA

4,6

Os produtos certificados, a carne de raça biológica e os legumes dos terrenos ao lado do restaurante ajudam na excelência do resultado. Com uma carta genuinamente tradicional, utiliza o melhor de cada colheita, apostando em compotas e queijos de pequenos produtores. Verdaderamente impressionante é a garrafeira, com as melhores referências do Douro e vinhos que pouca gente conhece.

Rua da Praça, 72-A, Ervedosa do Douro
Tel. 254 423 466



Open Brasserie Mediterrânica



Degust'AR



Alquímia

VIVA LISBOA

4,6

São fundamentais na conceção dos menus os produtos frescos, de época, e preferencialmente de origem nacional. Pratica-se uma cozinha de autor que aposta na vanguarda, investigação e criatividade. Os pratos são, como seria de esperar, de fusão, com uma aposta nos produtos frescos. Assume-se também aqui a filosofia do hotel onde está integrado, como a contribuição para um planeta mais puro, mais limpo e mais responsável. Para tal controlam as poupanças energéticas, reduzindo o consumo de energias não renováveis e emissão de CO₂, assumindo também o compromisso de prevenção da poluição e da gestão adequada dos resíduos e dos recursos naturais, como água e energia.

Neya Lisboa Hotel, Rua D. Estefânia, 71,
Lisboa. Tel. 213 101 801

PAÇOS DA RAINHA

4,5

A sala do restaurante foi decorada com bom gosto, classe e caráter. As cores cinza, branco, preto e os amarelos das cadeiras dão as boas-vindas a uma casa que se destaca por si própria, com gastronomia de assinatura e pratos surpreendentes. As produções biológicas, provenientes de pequenos produtores e cultivadas segundo princípios ecológicos, são frequentemente utilizadas na ementa, apresentando o restaurante um cuidado suplementar no tratamento de resíduos. A envolvente do espaço, uma propriedade de 24 hectares, reforça o empenho ecológico aplicado a toda a unidade hoteleira onde se integra.

Palace Hotel Monte Real, Rua de Leiria, 1,
Monte Real
Tel. 244 618 900



Restaurante da Herdade do Esporão





Pacos da Rainha



Viva Lisboa



Ocean



Il Gallo D'Oro

Hotéis

NEYA LISBOA HOTEL

🌿 4,8

Neste hotel lisboeta controlam-se as poupanças energéticas, reduzindo o consumo de energias não renováveis e emissão de CO₂, além de assumirem um compromisso de prevenção da poluição e da gestão adequada dos resíduos e dos recursos naturais, nomeadamente água e energia. Apostam ainda na sensibilização e formação contínua dos colaboradores em questões relacionadas com a qualidade, ambiente e segurança. Os quartos oferecem sugestões de poupança e mensagens ecológicas, de forma a sensibilizar os clientes para uma maior consciência ecológica depois de uma visita.

Rua D. Estefânia, 71-77, Lisboa
Tel. 213 101 800

VILA VITA PARC

🌿 4,8

Insistem num consumo racional de água, numa poupança de energia e numa eficaz gestão de resíduos. Apresentam também preocupação com a sustentabilidade aos mais diversos níveis, usando roupa de cama e atalhados portugueses e confeccionados à mão. Nos restaurantes do grupo há uma oferta única de produtos orgânicos e carnes biológicas. Atualmente, o Vila Vita Parc Hotel está a implementar um método sustentável de rega dos jardins e de enchimento das piscinas com água do mar através de um processo de dessalinização por osmose.

Rua Anneliese Pohl, Alporchinhos
Tel. 282 310 100



Vila Vita Parc

H2OTEL CONGRESS & MEDICAL SPA

🌿 4,7

Também desenhado para turismo de saúde, destaca-se pela oferta de atividades relacionadas com água, com a piscina a ser o centro de todas as atenções, com diversas áreas de diversão, incluindo a possibilidade de nadar até ao exterior, com água a 30°C, mesmo quando neva ou estão temperaturas negativas. Tem ainda uma ampla oferta de tratamentos centrados no Aquadome, que vão da fisioterapia ao termalismo, passando pela vertente *wellness*. Perfeitamente integrados na paisagem, mesmo ao lado do Parque Natural da Serra da Estrela, protegem a fauna e a flora local, procurando em cada atividade reduzir a pegada ecológica.

Avenida das Termas, Unhais da Serra
Tel. 275 970 020

DESIGN & WINE HOTEL

🌿 4,7

Definiram objetivos relativos aos aspetos ambientais relacionados com energia, água, resíduos, químicos e transportes. Para tal tomaram medidas que demonstram eficiência energética, gestão adequada de resíduos, consumo reduzido de água e de detergentes. Através do Sistema de Gestão da Qualidade pretendem prestar a todos os clientes um serviço hoteleiro de qualidade, com segurança e preocupações ambientais. Foram também implementadas medidas de utilização racional de água e energia, bem como a utilização adequada de detergentes e desinfetantes. Os resíduos são geridos igualmente de forma apropriada e amiga do ambiente.

Praça Conselheiro Silva Torres, 8, Caminha
Tel. 258 719 040





Design & Wine Hotel



Rio do Prado



H2otel Congress & Medical Spa

REAL ABADIA CONGRESS & SPA HOTEL

4,7

Assumem o compromisso de desenvolver e implementar continuamente medidas de conservação dos recursos naturais. Pretendem deste modo reduzir o impacto ambiental e prevenir a poluição. Na política de sustentabilidade apresentada há empenho em reduzir e controlar os consumos energéticos e de matérias-primas, bem como em otimizar recursos, principalmente no uso de materiais reciclados/recicláveis. Dão igualmente atenção aos princípios de gestão de resíduos de embalagens, dando-lhes os destinos finais adequados.

Rua da Escola, Alcobaça
Tel. 262 580 370

RIO DO PRADO

4,7

A diferenciação do conceito deste hotel está na integração de largas dezenas de medidas ecológicas que os hóspedes podem observar e partilhar. Entre elas está a certificação A+ de todas as unidades de alojamento, o aquecimento solar das águas dos banhos e

máquinas de lavar roupa e louça, coberturas verdes nos edifícios de alojamento, restaurante, auditório e SPA e ainda o uso de paredes em betão com percentagem elevada de cinzas provenientes de central termoelétrica. Há ainda lagos com predadores naturais, que contribuem para um maior equilíbrio ecológico. Da horta chegam alguns produtos servidos no restaurante Maria Batata, integrado na unidade.

Rua das Poças, Arelho
Tel. 262 959 623

HOTEL LUSITÂNIA CONGRESS & SPA

4,6

Foi o primeiro hotel biológico de Portugal, com uma quinta orgânica e um jardim de flores que estão à disposição dos clientes para visitas. Dedicados aos mais novos, além de lhes mostrar a proveniência dos produtos, ensina-os a conservar e a preservar o meio ambiente e a preferirem alimentos saudáveis. O restaurante do hotel é um cartão de visita da vertente biológica, uma vez que serve pratos confeccionados com produtos da horta, que também dispõe de árvores frutíferas.

Urbanização Quinta das Covas, 34, Guarda
Tel. 271 238 285



Neya Lisboa Hotel

TORRE DE PALMA WINE HOTEL

4,6

Os quartos amplos e impecavelmente decorados, com gosto e requinte, fazem da estada uma experiência inolvidável. A história do edifício começa em 1338, mas hoje continua a ser escrita, desta vez na arte de bem receber. O restaurante, uma aposta mais recente, alia modernidade e tradição. Para a confeção de uma genuína comida alentejana utilizam os produtos criados e cultivados na quinta, tratados de forma ambientalmente sustentável. Proporcionam visitas e dão explicações sobre a política ecológica da propriedade.

Herdade de Torre de Palma, Vaiamonte
Tel. 245 038 890

DOURO ROYAL VALLEY HOTEL & SPA

4,5

Tencionam destacar-se como uma unidade sustentável a nível ambiental e para isso têm vindo a desenvolver diversas iniciativas, merecendo destaque a implementação de painéis solares para aquecimento de águas sanitárias, bem como da água das piscinas e



Real Abadia Congress & Spa Hotel





Douro Royal Valley Hotel & Spa



Torre de Palma Wine Hotel



Hotel Lusitânia Congress & Spa



Hotel dos Carqueijais

COMO FOI FEITO?

O Indicador de Sustentabilidade Ambiental, desenvolvido pela primeira vez em 2014, pela Sociedade Ponto Verde (SPV), em exclusivo para o guia *Boa Cama Boa Mesa*, é calculado através da realização de um questionário dirigido aos restaurantes e hotéis, o qual, para além de instrumento de avaliação, se revela também como forte instrumento de sensibilização pelas questões que aborda, despertando nos destinatários a responsabilidade ambiental que a todos cabe. Reforço das boas práticas ambientais, poupança de recursos, fomento de rotinas e procedimentos, entre outras, são algumas das melhorias visíveis. Muitas delas acabam por ter impacto na redução dos custos operacionais da atividade. A hotelaria é um dos setores em que as preocupações ambientais são mais evidentes e onde os impactos ambientais mais se fazem sentir. Por estas razões, o Indicador de Sustentabilidade Ambiental avalia questões como os consumos de água e energia, a política de compras, as cadeias de fornecedores e de resíduos. Em 2016 é dada, de novo, uma especial atenção à integração do setor com a economia local, ao desperdício alimentar e, naturalmente, à separação de resíduos.



apoio ao SPA. Criaram também programas de interação com entidades públicas e privadas da região e posteriores ações educativas e de sensibilização da comunidade onde estão inseridos.

Portela do Rio Pala, Baião
Tel. 255 070 900

HOTEL DOS CARQUEIJAS

🌿 4,5

A vista desafogada sobre o vale da Cova da Beira, com a Covilhã como pano de fundo e, no inverno, a montanha pintada de branco, é só um dos motivos que justifica a subida à serra da Estrela. Lá em cima, a 1100 metros de altitude, encontra um hotel preparado para receber à boa maneira serrana, com 50 quartos amplos e totalmente equipados, dos quais 10 de luxo e uma suite, sala comum com lareira, piscina exterior com varanda panorâmica e um restaurante que honra a boa gastronomia local. Dada a localização, são aplicadas políticas rigorosas de controlo ambiental, de modo a preservar o Parque Natural da Serra da Estrela.

EN 339, Penhas da Saúde
Tel. 275 319 120





SABER | REPORTAGEM

Conheça as novas crias

BABY BOOM NO ZOO DE LISBOA

Contrariar a ameaça de extinção das espécies é a missão do Jardim Zoológico. O objetivo está a ser cumprido e há dezenas de crias para conhecer - algumas já extintas no *habitat* natural

Texto Nelma Viana Fotos Gonçalo Villaverde



VEJA AQUI
O VÍDEO
EXCLUSIVO

dos animais bebés
que pode visitar no
Zoo de Lisboa

O Jardim Zoológico está cheio de bebês. Centrando a sua missão na preservação das espécies, os números divulgados por Tiago Carrilho, biólogo responsável pelo Centro Pedagógico, apontam para cerca de 150 a 200 nascimentos por ano de um total de 70 espécies, colocando o Jardim Zoológico de Lisboa no primeiro lugar do *ranking* dos centros com taxas de reprodução mais elevadas da Europa. Só nos últimos meses, a família aumentou consideravelmente, com mais de 10 espécies a acrescentarem novos membros aos seus núcleos.

A organização das instalações pode justificar parte do sucesso, mas os bons resultados devem-se sobretudo ao respeito e estudo aprofundado das espécies. Tiago Carrilho explica à *Recicla* que, “antes de se poder pensar na reprodução, é preciso conhecer as características de cada espécie, analisar o seu comportamento no *habitat* natural e adequá-lo ao ecossistema do Jardim Zoológico, para proporcionar o maior bem-estar possível aos animais, já que estes só se dispõem a acasalar quando se sentem verdadeiramente em casa”. E se com algumas espécies este processo é relativamente fácil,

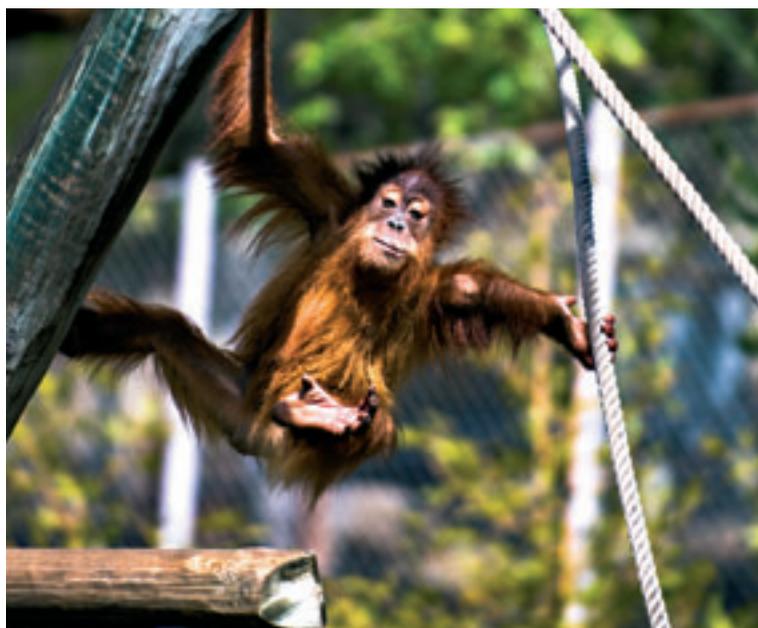
É com as crias de espécies primatas que os visitantes têm maior empatia, pela maior ligação com as mães

com outras são precisos alguns truques de gestão. Como é o caso do ocapí, cujo método de acasalamento obrigou a um reajustamento das instalações, com a criação de um declive no terreno para minimizar as diferenças de porte entre machos e fêmeas. “São pequenos pormenores que fazem toda a diferença”, explica o biólogo enquanto apresenta a cria com seis meses de vida, que veio contrariar a ameaça de extinção desta espécie, conhecida pela timidez e modo de vida solitário. Já o panda-vermelho, admite Tiago, “foi um fenómeno”. Apesar da sua capacidade de adaptação, esta espécie nativa das montanhas do Nepal é conhecida pelas dificuldades de procriação na vida selvagem. Adivinhava-se uma dor de cabeça quando o primeiro casal chegou a Lisboa, depois de outros congéneres europeus terem tentado, sem sucesso,

HIPOPÓTAMO

São animais muito territoriais desde tenra idade

Os hipopótamos, apesar de gordinhos, conseguem correr a uma velocidade de 45 km/hora. Não têm predadores na Natureza e, ao contrário do que se julga, não estão sempre dentro de água. Mas é lá que acasalam, dão à luz e amamentam as crias.



ORANGOTANGO-DE-SUMATRA

Novo elemento veio animar a colónia de Lisboa

Os orangotangos-de-sumatra não sabem nadar porque as suas omoplatas não lhes permitem fazer o movimento rotativo do braço. Por esse motivo, dificilmente se aproximam de água, especialmente se não conseguirem ver o fundo. Têm uma memória 30% superior à humana e são capazes de construir os seus próprios utensílios de caça.

aumentar a espécie. Em menos de três meses cá, conseguiu-se o acasalamento, e hoje, diz o técnico, “a cria é uma das que desperta mais curiosidade nos visitantes pelas suas características físicas, que, apesar da designação, não se assemelham às do panda. Há até quem diga que parece uma mistura entre uma raposa e um urso numa versão mais fofinha”.

De mão dada com a conservação

Durante anos os jardins zoológicos iam buscar os animais à Natureza, mas hoje em dia o processo inverteu-se, muito por causa do ideal de conservação de espécies, que determina um dos pilares de funcionamento da Rede Europeia de Jardins Zoológicos e Aquários, na qual se inclui o de Lisboa. Atualmente, o que se pretende é devolver ao ecossistema selvagem o maior número possível de animais.

O órix-de-cimitarra, espécie oriunda dos desertos do Norte de África praticamente extinta na Natureza, é um bom exemplo desse trabalho. As duas crias nascidas em Lisboa



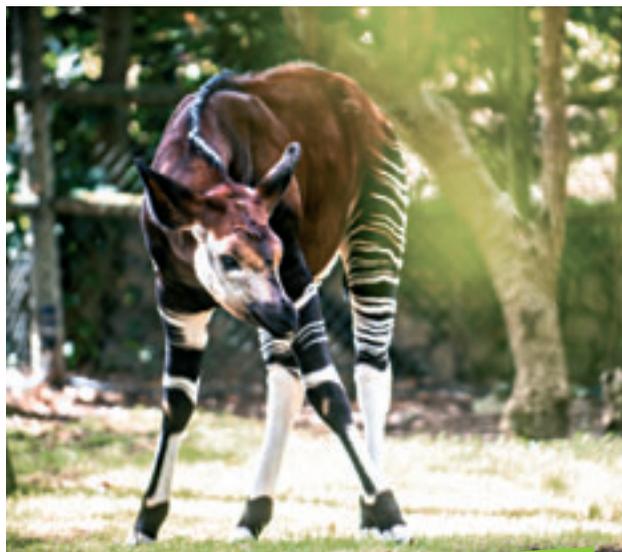
OCAPI

Esta espécie está ameaçada de extinção na Natureza

O ocapí só foi descoberto em 1919, no coração da floresta tropical, e é conhecido como “girafa da floresta”, pelas suas patas às manchas, que servem de camuflagem contra os leopardos – o seu maior predador. É geralmente um animal muito tímido e um dos poucos herbívoros que vive de forma solitária. Têm a particularidade de o macho ser mais pequeno do que a fêmea e a sua língua pode chegar a 60 cm de comprimento.

em novembro do ano passado trouxeram nova esperança à preservação e eventual reintrodução da espécie no seu *habitat* natural. Mas para isso, justifica Tiago Carrilho, “é preciso acompanhar de perto a evolução de cada animal e prepará-lo para a vida fora do cativeiro”. Por isso todos os dias são lançados novos desafios aos animais, de forma a estimular os seus comportamentos naturais, como, por exemplo, dificultar o acesso à comida. “Uma reintrodução só pode considerar-se bem sucedida se o animal se ambientar ao local sem dificuldades e se for capaz de desenvolver as capacidades de se alimentar e reproduzir.”

Com os gorilas, uma das espécies de primatas mais ameaçada pela caça para alimentação humana e destruição do *habitat*, a reprodução (que só pode acontecer com intervalos de quatro a seis anos) foi uma vitória. Em março de 2015 nasceu *Jahari*, cujo nome significa “forte e poderoso”, e que estará até ao próximo ano dependente do leite da mãe. Tiago admite, aliás, que é com as crias de espécies primatas que os visitantes estabelecem maior empatia, por conseguirem identificar-



O Centro Pedagógico do Zoo de Lisboa aponta para cerca de 150 a 200 nascimentos por ano em 70 espécies

lhos comportamentos semelhantes aos dos humanos, especialmente no tipo de brincadeiras e na ligação com a mãe. O mesmo se comprova com os orangotangos-de-sumatra, onde também há um novo elemento a alegrar a colónia, e com o gibão-de-mãos-brancas, que recebeu recentemente um recém-nascido e que tem a particularidade de ser uma das raras espécies que forma casais para a vida.

Há espaço para todos?

A sustentabilidade do Jardim Zoológico depende de uma gestão populacional cuidada. O espaço é limitado e, como tal, as colónias não podem crescer desordenadamente. “Isso raramente acontece”, diz Tiago Carrilho, explicando que de vez em quando é preciso realojar os “hóspedes” em excesso noutros jardins zoológicos onde possam ser úteis para acasalamento. Foi o que aconteceu com o hipopótamo *Zé Maria*, que trocou Lisboa por Turim, onde havia necessidade de manutenção e preservação da espécie. A ocupar o lugar de mais novo da família está agora um bebé de um ano,

ÓRIX-DE-CIMITARRA

Novas crias trazem esperança à preservação

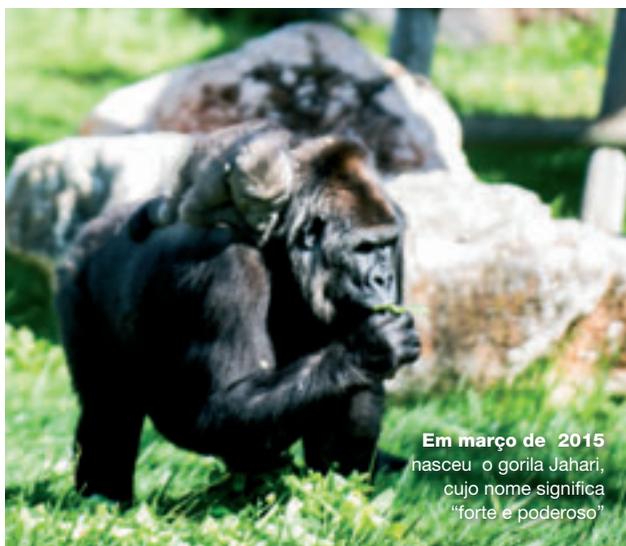
A extinção do órix-de-cimitarra do seu *habitat* natural deveu-se, em grande parte, à caça por parte das tribos africanas, que acreditavam que eram animais possíveis de domesticar. Desapareceram da Natureza há cerca de 20 anos, mas foram recentemente reintroduzidos num deserto norte-africano e estão em observação até estarem aptos a sobreviver em ambiente selvagem.





Outra espécie com um recém-nascido: o gibão-de-mãos-brancas, que forma casais para a vida

que, apesar da tenra idade, já manifesta uma das principais características desta espécie: a territorialidade. Também as chitas levam este assunto do território muito a sério, sendo que no seu caso específico a discussão acontece entre machos e fêmeas, que só se podem ver no momento da cópula. Ao contrário do que seria de esperar de um felino que em apenas quatro segundos consegue atingir uma velocidade de 120 km/hora, a agilidade não é a sua maior virtude. Têm força explosiva, mas aguentam pouco tempo a correr. Em compensação, aos três anos de idade estão completamente aptos a caçar e é nesse momento que se tornam independentes da mãe. Com alguma paciência e olho atento é possível acompanhar a rotina da supermãe chita, sempre com muita atenção às três crias acabadas de nascer.



Em março de 2015 nasceu o gorila Jahari, cujo nome significa "forte e poderoso"



GIRAFA

As crias podem nascer com 1,90 m de altura

As girafas dormem apenas uma hora por dia e sempre de pé, pois deitadas ficam vulneráveis aos predadores. Quando querem comer do chão, afastam as patas, numa acrobacia impressionante. As manchas do pelo permitem aguentar temperaturas muito elevadas.

Igualmente reservadas são as girafas, que em dias de chuva não se mostram a ninguém. Para ver a nova mascote de cinco meses, o ideal é esperar por um dia soalheiro. A *Recicla* não teve grande sucesso, tendo avistado somente um focinho curioso, que se mostrou com a mesma rapidez com que se escondeu perante os olhares estranhos. Mas Tiago aproveitou para esclarecer alguns mitos em relação à espécie. Sabia que as girafas têm sete vértebras no pescoço, tal como nós? Surpreendente é também o facto de o seu coração poder pesar qualquer coisa como 12 kg – faz sentido se pensarmos que o músculo cardíaco é responsável por fazer chegar o sangue ao cérebro e que, no caso das girafas, há muito pescoço pelo caminho. Na verdade, as crias podem nascer com 1,90 m e crescer até aos seis metros de altura.

Mas mesmo impressionante é estar presente quando nasce uma cria. “Já aconteceu com o órix-austral durante uma visita guiada e pode acontecer a qualquer momento. Basta aparecer e observar com atenção, respeitando sempre o espaço físico e emocional dos animais.” O convite está feito: venha dar as boas-vindas aos novos habitantes do Jardim Zoológico.



Maria Granel

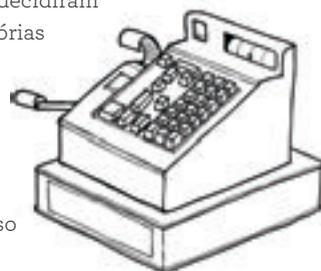
À VONTADE E À MEDIDA DO FREQUÊS

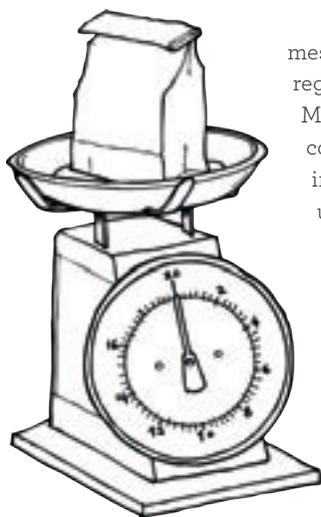
São cerca de 300 produtos a granel que, mais do que recuperar a tradição das mercearias antigas, pretendem relembrar o impacto do desperdício alimentar e devolver ao cliente a noção de consumo sustentável

Texto Nelma Viana

A História é cíclica e o ser humano é perito em recuperar tradições que se pensavam já extintas. E há ideias que em boa hora regressam. É o caso da Maria Granel, uma “senhora” que, pelo nome, aparenta certa idade, mas que, quando vista de perto, tem tanto de fresca como de atual. Não se trata realmente de uma pessoa, antes de um supermercado biológico que trouxe do antigamente não só o nome, como, e sobretudo, o apelido. Aqui, nesta mercearia de Alvalade, em Lisboa, vende-se tudo a granel – tal e qual as mercearias antigas, onde os fregueses se abasteciam à medida das suas necessidades –,

mas desengane-se quem achar que a moda do revivalismo esteve na base da criação deste negócio. Na realidade, este tipo de negócio já prosperava por outros cantos da Europa quando Eunice e o marido, Eduardo, decidiram devolvê-lo a Lisboa. “As nossas memórias estão particularmente associadas ao campo e à terra [Eunice é minhota e Eduardo açoriano] e são essas raízes que definem a nossa identidade. Queríamos dar continuidade a esse património afetivo e este projeto é isso





mesmo: um regresso às origens, um regresso a casa”, contam.

Mais do que recuperar o ambiente comercial dos tempos de infância, o objetivo foi apresentar uma alternativa de consumo consciente e sustentável, onde o cliente não fica limitado aos produtos embalados, devolvendo-lhe a liberdade de escolher a quantidade de produto que deseja. “Para quê adquirir um pacote inteiro quando na verdade só se deseja provar um bocadinho?”,

questiona Eunice, lembrando que a lógica atual de mercado empurra para o consumo desmedido e irresponsável.

Mas já não tem de ser assim. A Maria Granel chegou para pôr ordem no desperdício e assume-se, assim, como a primeira mercearia biológica exclusiva de produtos a granel em Portugal. Com um portefólio com mais de 300 produtos, a loja está organizada por secções e são os clientes que vão sugerindo novos acrescentos à enorme variedade já existente de especiarias e temperos, algas, chás e infusões, superalimentos, arroz (há mais de 20 variedades, desde o tradicional ao selvagem, passando pelo vermelho), chocolate, farinhas, leguminosas, cereais, pão, café, azeitonas, ovos e mel de urze. Também há gomas e bolachas numa ilha especialmente dedicada aos doces, mas o que torna esta Maria ainda mais diferenciadora é o facto de não haver embalagens. Numa decisão consciente e deliberada, o cliente é incentivado a trazer os seus próprios recipientes e a descontar o seu peso no produto final – em último caso, pode adquirir sacos de papel reciclado e frascos de vidro de diferentes dimensões na loja, mas idealmente não é isso que se pretende e, para boa surpresa do casal, a esmagadora

Na Maria Granel, os fregueses levam os seus próprios sacos ou recipientes para reduzir o desperdício



TROCA DE SABERES E SABORES

Todas as quintas-feiras, das 19h às 20h, a mercearia transfigura-se para dar lugar a um espaço de convívio e partilha à volta da mesa. As Quintas da Maria inauguram um calendário de programação com oficinas, *workshops*, *showcookings*, conversas, degustações e apresentações de livros subordinados à



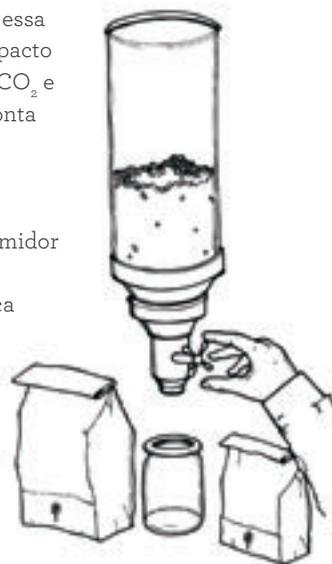
temática da sustentabilidade e alimentação saudável, pilares fundamentais deste projeto. Outra novidade são os sacos de compras de pano (em vários tamanhos), para guardar os produtos até chegar ao balcão ou levar para casa. “Ao recorrer a sacos de algodão, estamos a diminuir o desperdício e a evitar embalagens”, garante Eunice.

maioria dos clientes já vai preparada para essa situação. “Basta este gesto para ter um impacto considerável na redução das emissões de CO₂ e na quantidade de resíduos produzidos”, conta Eunice à *Recicla*.

Diretamente do produtor

A proximidade entre o produtor e o consumidor também é uma das grandes apostas desta mercearia, para que quem chega estabeleça imediatamente uma relação de confiança com os produtos que vai adquirir, com a garantia de que aqui não há ingredientes geneticamente modificados e tudo o que está à disposição tem selo de garantia no que diz respeito aos métodos de produção natural, orgânica e biológica e sem impacto agressivo no ecossistema.

Para isso, diz Eunice, “os fornecedores da loja, nacionais e internacionais, foram selecionados com base nos nossos valores comunitários de qualidade e sustentabilidade e, sempre que possível, estão devidamente identificados junto dos seus produtos”. Dar prioridade à produção nacional é uma das missões do negócio, mas Eunice admite que o mercado de produção biológica em Portugal ainda revela algumas falhas em variedade de produtos e métodos de abastecimento. Nesse caso, e porque a ideia é oferecer aos clientes produtos suficientes que evitem deslocções a supermercados convencionais, recorre-se à importação. Para já, o objetivo continua a ser conquistar público de diversas faixas etárias, mas, como essa missão já está a ser levada a cabo com sucesso – os elogios são constantes e há cada vez mais clientes fidelizados –, a ideia é continuar a passar a mensagem na esperança de reeducar os hábitos de consumo dos portugueses. Ou, em última análise, lembrá-los de que antigamente é que era.





Tendências

O SEGREDO ESTÁ NAS BOTAS

A Green Boots é uma marca portuguesa que alia a tradição à sustentabilidade. O ecoempreendedor Pedro Rente Lourenço conta à *Recicla* a história desta empresa

Texto Inês Correia

A pesar do *design* moderno, a história que inspirou a criação da marca Green Boots não é recente. Esta empresa de Leiria recuperou as botas de trabalho típicas dos anos 50 do século XX com o intuito de continuar uma tradição bem portuguesa. À história do calçado português decidiram acrescentar outro elemento: a sustentabilidade. Este passo foi dado de forma natural, como conta Pedro Rente Lourenço, fundador e gestor de inovação da Green Boots, à *Recicla*: “Cruzámo-nos, um pouco por acaso, com esta indústria, e a vontade de trabalhá-la foi quase imediata.” Respeitando os métodos tradicionais da produção de calçado, com a qualidade associada, e pretendendo reconhecer os artesãos que se dedicam de geração em geração a esta profissão, a Green Boots vai ainda

A GREEN BOOTS EM NÚMEROS

Apesar de os níveis de produção oscilarem bastante consoante a época do ano, Pedro Rente Lourenço, fundador da Green Boots, refere que, em média, a empresa produz cerca de 240 a 250 pares de sapatos por mês. No entanto, este número pode chegar a atingir 700 pares mensais no início da produção de novas coleções, por exemplo. Neste momento, a marca está presente em mais de 40 retalhistas em Portugal. A exportação para a Europa é uma aposta forte.



GREEN BOOTS

PROCESSO GOODYEAR WELT

As Green Boots seguem o processo de costura Goodyear Welt, com modificações para aumentar a qualidade. Este processo implica que a pele seja cosida duas vezes à sola



MATERIAIS

O processo de produção da marca é composto por vários materiais reciclados, como a cortiça e os pneus. As peles são tratadas sem recurso a químicos nocivos

Edição limitada
“desenhada” a laser pela artista plástica Joana Vasconcelos



“

“Todos devemos ter um papel ativo na proteção do ambiente, e por isso empregamos materiais reciclados no processo de produção”

mais além. A sustentabilidade e a opção por estratégias amigas do ambiente foi uma preferência quase obrigatória. “Todos devemos ter um papel ativo na proteção do ambiente, e por isso empregamos materiais reciclados no processo de produção”, referiu à *Recicla* o responsável desta empresa. Além da tradição, a sustentabilidade ambiental é um dos temas onde a empresa pretende mesmo manter uma participação ativa, através da pedagogia: “Não é por um produto ser reciclado que a qualidade será menor. No caso das solas em pneu reciclado, a qualidade e o conforto aumentam consideravelmente. No limite, as botas podem durar uma vida.”

O processo de produção das Green Boots é assim composto por vários materiais reciclados, como a cortiça e o pneu reciclado. “Utilizamos peles tratadas sem recurso a alguns químicos nocivos, como é o caso do crómio”, acrescenta o empreendedor. E a cadeia de valor da sustentabilidade aumenta quando existe uma preferência por produtos locais, regionais e nacionais. “Tanto quanto possível, a Green Boots é orgulhosamente 100% portuguesa”, comenta Pedro Rente Lourenço, sublinhando que adquirir produtos ecológicos já não é um estigma e os produtos da Green Boots são uma prova disso.

A parceria com Joana Vasconcelos

Pedro Rente Lourenço reconhece que a aceitação tem sido boa e acredita que existe já um carinho pela marca, devido aos “valores que defendemos e por nos assumirmos como orgulhosamente portugueses”. O empreendedor admite ainda

que estar presente em mais de 40 retalhistas a nível nacional e estar a ganhar força na exportação das Green Boots para a Europa são fatores que podem ajudar a medir o nível de trabalho e empenho da marca.

A parceria com a artista plástica Joana Vasconcelos resultou deste mesmo empenho. “Poder trabalhar com uma artista de renome, com provas dadas na sua área, foi um orgulho e um prazer. O modelo Joana Vasconcelos fez furor junto do público”, conta. A ideia surgiu depois de um contacto direto com a artista e resultou numa bota única, desenhada a laser pela própria Joana Vasconcelos. O modelo pertence a uma edição limitada de 599 pares, em alusão aos 599 anos dos Descobrimientos Portugueses.

Para o futuro, Pedro Rente Lourenço espera continuar a reforçar a internacionalização da marca, através do conceito e do fascínio pela aliança entre a herança deixada pelos artesãos sapateiros e a modernidade, acrescentada pelo conceito da sustentabilidade. “Queremos levar este espírito a mais sítios, atingir mais pessoas e apaixoná-las pelo mesmo conceito que nos continua a fascinar todos os dias”, afirma. Continuar a inovar mantendo as raízes do projeto e continuar a trabalhar nos valores e história da marca é igualmente um dos intuitos deste empresário.



Inovação

CORTIÇA MASCARA-SE DE PEDRA E MADEIRA

Grupo Amorim apresenta a cortiça aliada às tecnologias de última geração, Corcktech, ao *design* de interiores e à ecologia

Texto Diana Garrido



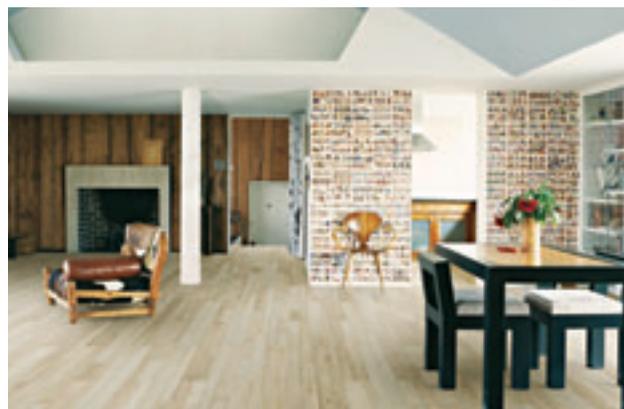
Chamam-se Authentica e Reclaimed, são elegantes, originais e discretas. Parecem pedra, vinil ou madeira, mas são feitas de cortiça: são os novos pavimentos da Amorim, coleção da marca *premium* Wicanders, inspirados pelas novas tendências do *ecodesign* e “desenvolvidas em estreita coordenação com as tendências do mercado de *design* de interiores”, diz-nos Carlos de Jesus, diretor de Comunicação e Marketing da Corticeira Amorim. “A Reclaimed, inteiramente concebida a partir de visuais de madeiras e pedras, com uma aparência típica de recuperação de peças únicas, inspirou-se numa nova tendência que privilegia o recurso a materiais ecológicos e reutilizáveis”, explica Carlos de Jesus. Este visual é possível através da tecnologia de impressão Realistic Surface.

Já a Authentica, a outra menina dos olhos da Amorim, “assinala uma mudança de paradigma nos pavimentos de vinil e surge como resposta à grande apetência do mercado por soluções deste tipo”. Com uma composição que integra duas camadas de cortiça, todo o pavimento da coleção Authentica tem uma maior *performance* técnica no que diz respeito à redução de ruído, bem como ao isolamento térmico.

Da ideia à conceção

Estes dois pavimentos não nasceram de um dia para o outro. O trabalho começou com a “identificação de uma clara tendência nos mercados para o reaproveitamento de materiais previamente existentes, dando-lhes um novo uso”, conta o responsável. Assim, a ideia da linha Reclaimed “foi então trabalhada ao longo de todo o ano de 2015 pela equipa de *designers*, resultando num conjunto de visuais que foram lançados em janeiro de 2016”. Já a nova linha de produtos Authentica, “por se tratar de uma mudança de paradigma na forma de conceber pavimentos de vinil, trouxe maiores desafios em termos de desenvolvimento da estrutura do produto e da sua forma de produção”.

Foi preciso uma equipa multidisciplinar alargada, que incluiu criação do conceito e protótipos, testes de campo, testes industriais, entre muitos outros, iniciados em 2014. Dois anos depois, em janeiro de 2016, a Authentica foi finalmente lançada. Além das óbvias vantagens ambientais, estes novos pavimentos têm mais-valias estéticas, aumentando a oferta de visuais da marca Wicanders, “a pensar nos consumidores que conhecem e valorizam os benefícios de um piso de cortiça, mas que preferem a estética de materiais como a madeira ou a pedra”, bem como mais-valias relacionadas com a *performance* técnica: “No caso da Authentica, acresce um novo benefício de desempenho relacionado com o aumento de cortiça de 2,7 milímetros. No total, o núcleo do pavimento passa a contemplar quatro milímetros de espessura, com melhorias de desempenho em termos de resistência térmica,



A CORTIÇA NA ARQUITETURA

A Corticeira Amorim planeia continuar a investir internacionalmente na cortiça como material para a arquitetura e o *design* de interiores. Assim, a ideia é desenvolver parcerias com arquitetos e *designers* nacionais e estrangeiros, bem como continuar a fomentar a sua utilização e a mostrar todo o seu potencial técnico e estético em eventos internacionais.

com ganhos de 18%, e de redução de ruído, na ordem dos 6%”, garante Carlos de Jesus.

Amorim e o ambiente

A preocupação com o ambiente não é uma nova tendência para a Amorim, refere o diretor de Comunicação e Marketing, fazendo parte dela “desde a sua criação”. Com mais de 140 anos de história e uma atividade que assenta num material 100% natural, renovável e reciclável, a Corticeira “é responsável pela preservação de um importante ecossistema (as florestas de sobre) que existe na Bacia Ocidental do Mediterrâneo.” Segundo Carlos de Jesus, “é a extração da cortiça que mantém a vitalidade destas florestas e que promove o desenvolvimento económico, ambiental e social que lhe está associado”. Com vista a manter essa vitalidade, a Amorim tem um processo produtivo integrado, que consiste na reutilização de todos os subprodutos que resultam da transformação da cortiça. A utilização da cortiça enquanto matéria-prima para toda a espécie de produtos é uma enorme mais-valia, não só para o ambiente, já que é um material 100% natural e reciclável, como para os consumidores, uma vez que “a cortiça reúne em si um conjunto de características que dificilmente

se encontram num só material”, avança Carlos de Jesus. A sua utilização em pavimentos é potenciada com a tecnologia de última geração chamada Corktech e que permite os tais benefícios de isolamento térmico e acústico. Por outro lado, e não menos importante, permitem maior conforto ao caminhar. Ganha o ambiente e... o corpo.

RECICLAR ROLHAS

Desde 2008 que a Corticeira Amorim tem vários programas de reciclagem de rolhas em países como os EUA, França, Itália, Portugal, Espanha e África do Sul. Embora nunca mais seja incorporada em rolhas, a cortiça reciclada pode integrar todas as outras soluções de cortiça, garantindo os benefícios de utilização do material, como a retenção de CO₂.



Projeto pioneiro

EMPRESA PORTUGUESA DÁ CARTAS NOS PIRENEÚS

Cada vez mais o futuro do ambiente pode passar por contentores PAYT – Pay-As-You-Throw – para impulsionar a separação do lixo e a reciclagem. A Sopsa foi a escolhida para fornecer e instalar 72 destes contentores em França

Texto Diana Garrido

A ideia é simples e ao mesmo tempo inovadora: a população passa a ter a responsabilidade de depositar em contentores semienterrados não só o lixo doméstico, mas também papel, cartão, plástico, metal e vidro, através de um sistema de controlo PAYT (Pay-As-You-Throw). Isto significa que para conseguir depositar o lixo (apenas na zona dos resíduos indiferenciados) é necessário pagar uma tarifa e, portanto, quanto mais lixo produzir e depositar, mais o cidadão paga. Foi com esta ideia em mente que a associação de municípios de Soule-Xiberoa, na região dos Pirenéus franceses, escolheu a empresa portuguesa Sopsa para um projeto inovador de

PORTUGAL ESTÁ PREPARADO PARA O SISTEMA PAYT?

Segundo dados da Sociedade Ponto Verde, em 2015 foram recolhidas 728.806 toneladas de embalagens para reciclar graças aos esforços de separação de resíduos dos cidadãos. Mas estará Portugal preparado para um sistema PAYT? Pedro Martins da Costa acredita que sim: “Temos excelentes condições para a implementação deste tipo de projetos, através da instalação de contentorização enterrada e semienterrada de grande capacidade, a qual poderá ser ainda potenciada pela utilização de sistemas inteligentes para a monitorização do nível de enchimento desses mesmos contentores.”





Vários municípios franceses escolheram a portuguesa Sopsa para um projeto inovador de recolha de resíduos

otimização de recolha de resíduos. O grande objetivo deste projeto pioneiro, inserido no programa Op', implementado a nível local no âmbito da gestão ambiental, é, acima de tudo, a redução em pelo menos 30% do volume de lixo doméstico através da separação e reciclagem. "Como estes contentores estão equipados com um sistema de controlo de acesso na fileira dos indiferenciados associado a uma tarifação PAYT (poluidor/pagador), permitem incentivar a separação seletiva e, conseqüentemente, aumentar as taxas de reciclagem", explica Pedro Martins da Costa, CEO da Sopsa. E não só:

"Destá forma consegue cumprir-se com as diretivas europeias que recomendam a implementação de modelos de tarifação poluidor/pagador, ou seja, em função da quantidade de resíduos produzidos."

Por outro lado, e graças à capacidade (cinco metros cúbicos) dos 72 contentores já instalados nos municípios de Soule-Xiberoa em novembro de 2015, "é possível reduzir drasticamente a frequência de recolha e os consequentes custos operacionais, bem como o consumo de combustível, a poluição e os riscos laborais para os operadores", continua Pedro Martins da Costa. Os contentores, da marca Lasso, são criados pela Sopsa, uma empresa nacional, com sede na Maia, que desenvolve contentores enterrados e semienterrados, e são o resultado de

RECICLAR É PRECISO

Ao reciclar está a permitir que se gaste menos energia no fabrico de materiais, uma vez que a produção a partir de materiais virgens gasta muito mais do que a partir de material reciclado. Ao fazer isso está também a evitar a emissão de gases de efeito de estufa e a prolongar os anos de vida dos aterros sanitários. Quanto menos lixo houver para os encher, mais tempo eles duram, e menos espaço na terra se ocupa a construir mais.

uma filosofia de desenvolvimento de produto baseada na Eco Innovation: "Com produtos e processos que permitam acrescentar valor à empresa e aos seus clientes, reduzindo os impactos ambientais negativos", explica o CEO.

Reciclar para poupar

Quanto aos cidadãos (utilizadores/poluidores), poderão ver a tarifa reduzida à medida que reciclam mais. Como uma espécie de compensação por separarem o lixo e reciclarem. Assim, não é apenas o Planeta que agradece, mas o próprio município beneficiará: "Caso o município opte por manter os proveitos das tarifas sobre os RSU inalterados, estes ganhos adicionais obtidos com a otimização podem ser utilizados para outros projetos em benefício da comunidade", acrescenta o CEO da Sopsa.

Porém, por enquanto as tarifas diferenciadas ainda não estão a funcionar: "A implementação da tarifação PAYT está prevista pelas autoridades locais da região para o início de 2017, sendo o ano de 2016 um período de sensibilização da população e de monitorização dos volumes de RSU depositados, com vista à fixação das tarifas do PAYT."

Segundo a empresa, com a instalação destes novos contentores os municípios de Soule-Xiberoa preveem uma

poupança de cerca de 70 mil quilómetros por ano nos circuitos de recolha, o que reduz não só a poluição mas também os custos operacionais.

Os contentores foram colocados apenas em novembro de 2015, mas Pedro Martins da Costa considera que é já possível ter uma noção clara da poupança em combustível e custos: "A poupança real em termos de combustíveis inicia-se logo com o arranque do projeto, uma vez que a conversão do anterior sistema de contentorização de superfície de baixa capacidade para esta contentorização semienterrada de grande capacidade permite logo uma redução imediata das frequências de recolha. No final deste ano será possível aferir as poupanças reais anuais, que podem ser superiores às estimativas iniciais."

SOPSA EM NÚMEROS

A empresa nasceu em 1993 e foi pioneira nos sistemas de contentorização de grande capacidade para RSU em Portugal, com mais de 13 mil contentores semienterrados e enterrados instalados. Em França, a empresa marca presença através da parceria com a Contener France em projetos nas regiões da Bretanha, Rhône-Alpes, Ile de France, Alsácia e, mais recentemente, Aquitânia.



Reciclagem têxtil

ROUPAS COM MUITAS VIDAS DIFERENTES

Podemos estar na moda e sermos sustentáveis ao mesmo tempo? As coleções apresentadas pela empresa holandesa Dutch Awearness mostram que sim e contrariam a tendência de *fast fashion* com roupas “desenhadas para a reencarnação”

Texto Ana Ferreira

O que lhe parece a ideia de “alugar” temporariamente o uniforme que usa para trabalhar? E de o devolver para reciclagem quando já não for necessário? Se isto é possível? Pode acreditar que sim. Se este será o futuro da indústria têxtil? Rien Otto acredita vivamente no conceito, por mais absurdo que possa parecer. “Se, a princípio, a ideia não é absurda, então não há esperança para ela.” Para este visionário holandês, esta célebre frase de Albert Einstein descreve na perfeição a jornada da Dutch Awearness, a primeira empresa têxtil a criar uma cadeia de fornecimento circular ao desenhar vestuário profissional reutilizável. Face

à atual realidade da indústria deste setor, compreende-se que seja difícil acreditar nesta ideia. Mas, afinal, como é que uma pequena empresa na Holanda consegue contrariar a tendência atual da *fast fashion*?

Do esboço à marca

Para contar a história da Dutch Awearness, fundada em 2012, temos mesmo de começar pelo primeiro passo, quando Rien Otto – um *designer* que trabalhou quase duas décadas para marcas de luxo, como Prada e Dolce & Gabbana – olhou para a indústria têxtil de uma forma mais consciente. O ponto de



viragem ocorreu numa viagem a África, no início dos anos 90, com o objetivo de construir uma escola para um projeto de ajuda humanitária. Tal ambição não foi possível, pois o local onde deveria nascer a escola estava cheio de resíduos têxteis oriundos da Europa. Naquele momento, Rien Otto percebeu que não queria mais ser parte do problema, mas sim parte da solução. Iniciou então uma outra viagem, que iria modificar-lhe a vida. A procura por soluções sustentáveis para a indústria têxtil passou a ser a sua principal inspiração. E querer mudar o mundo, a sua ambição.

A diferença está no desempenho

Logo à partida, os produtos da Dutch Awearness são projetados para a “reencarnação”, ou seja, são baseados no seu desempenho. Por isso a marca apresenta um nível de *design* e personalização mais elevado do que o habitual nesta indústria. Vestuário de alta visibilidade (retrorefletor), vestuário de proteção, fatos mais formais (*dress code* empresarial) e até vestuário especializado para o setor da saúde são algumas das ofertas em catálogo. Os clientes compram a *performance* da sua roupa e, quando esta já não for funcional, poderá ser devolvida, para ser novamente submetida a um processo de reciclagem e reutilização.

Do ponto de vista do negócio, o lucro é obtido através da reutilização das matérias-primas. Além disso, geram-se novas cadeias de abastecimento circular no setor têxtil. Para Rien Otto, esta economia circular é bastante simples de explicar: 20% dizem respeito ao produto e 80% referem-se às parcerias empresariais. Para o ambiente, também é o melhor. Não há desperdício, mas sim produção e consumo responsáveis. Uma das inovações mais ecológicas da marca é o vestuário de trabalho da gama Infinity, já que só na produção desse tecido (100% poliéster) é possível reduzir em 50% o consumo de água e reduzir 20% as emissões de CO₂.

Cadeia de fornecimento eficiente

Mesmo enumerando todas estas vantagens, foi fácil a entrada no mercado? O fundador da empresa assume que não, mas

PORTUGAL NA MIRA DE RIEN OTTO

O fundador e administrador da Dutch Awearness tem em perspetiva um maior desafio para Portugal: a criação de um circuito fechado, o qual inclui trituração das roupas, produção das novas fibras e do fio, tecelagem e produção de novas roupas. Na sua opinião, o nosso país passará a ocupar um lugar de destaque no mercado têxtil na Europa e no mundo após tantos anos de história neste setor, com profissionais experientes, conhecimento e infraestruturas subaproveitadas. Assim que a União Europeia e o Governo português deem luz verde, o projeto avança.



As coleções de vestuário produzidas pela Dutch Awearness são pensadas para usar e não deitar fora, ou seja, são desde logo criadas com vista à reutilização

explica que a melhor solução foi criar parcerias com marcas de vestuário profissional, em vez de competir diretamente com elas. A Dutch Awearness começou por ser uma empresa com apenas dois colaboradores. Agora emprega sete e conta com 15 mil pessoas a trabalhar na sua cadeia de fornecimento. Holanda, Portugal, Polónia, Áustria, Tunísia, Alemanha, Itália e Coreia do Sul são alguns dos países onde são fabricados os produtos da marca. A operação com o grupo português Latino faz parte do projeto piloto EcoProFabrics, promovido pela União Europeia.

O fundador da Dutch Awearness não tem dúvidas de que o mundo enfrentará nos próximos anos um enorme desafio: cada vez mais pessoas no Planeta, com necessidades de consumo crescentes. A economia circular surge aqui como uma solução a este problema. De acordo com Rien Otto, esta será a resposta para salvar os recursos do Planeta. Em vez de comprarem novos produtos, as pessoas “alugam” esses mesmos produtos e depois devolvem-nos para reciclagem. Esta é a visão da Dutch Awearness. A ambição de Rien Otto: a crença de que um dia a economia circular irá tornar-se moda. Também em Portugal.





Sustentabilidade

UMA EMPRESA CHEIA DE ENERGIA

A EDP é muito mais do que a luz que chega às nossas casas diariamente. A EDP Labelec tem um compromisso: criar um futuro sustentável para a sociedade civil e o mundo empresarial

Texto Ana Ferreira



Para ligar o computador, aquecer a casa, acender o candeeiro... é preciso energia. Sem ela, as sociedades modernas simplesmente não funcionariam. Mas para a obter eficazmente é preciso muito trabalho. São mentes brilhantes que se reúnem na EDP Labelec e que assumem o compromisso de garantir a qualidade dos serviços tecnológicos e o funcionamento das infraestruturas e equipamentos técnicos quer do Grupo EDP quer dos seus clientes externos.

Criada em 1994, a empresa intervém na sociedade com a oferta de serviços especializados nas áreas da energia elétrica e do

ambiente, desenvolvendo as suas atividades no âmbito da produção, do transporte e da distribuição de energia elétrica. Na sua carteira de clientes surgem marcas como a REN, Efacec, Siemens Portucel, Martifer, TAP, entre outras. E posiciona-se como um centro tecnológico e de inovação do Grupo EDP onde se realizam trabalhos de engenharia, investigação e desenvolvimento de natureza laboratorial.

Certificação 3R6

Para conseguir responder à intensa procura de energia na economia global, a EDP Labelec cria soluções inovadoras





e tecnológicas nas dimensões económica, ambiental e social. Na conceção destas novas soluções é assegurada a sustentabilidade ambiental através do uso de tecnologia para a criação de “energias verdes”.

Nesse sentido, a empresa obteve a certificação 3R6 – a primeira empresa do grupo a consegui-lo –, tendo sido este um desafio proposto e realizado pela Ponto Verde Serviços. O objetivo é a adoção das melhores práticas na gestão de resíduos urbanos. Este processo da certificação foi ao encontro dos princípios de sustentabilidade da Labellec, a qual se propôs incrementar melhorias ao nível da redução da produção de resíduos e da maximização das quantidades enviadas para reciclagem. “A certificação 3R6 garante que os resíduos produzidos na Labellec são adequadamente encaminhados para o destino final, seguindo a hierarquia de gestão dos 3R: reduzir, reutilizar e reciclar. É a concretização de medidas para maximização da reciclagem e valorização dos resíduos e é muito importante para o desenvolvimento de indicadores de gestão de resíduos,

O QUE FAZ A EDP LABELLEC?

Testes e ensaios – são dadas respostas à gestão e manutenção de ativos da rede elétrica, com vista ao aumento de segurança, à redução de falhas e à otimização de custos ambientais e de manutenção;

Ambiente – prestação de serviços técnicos de recolha de amostras e ensaios laboratoriais de química e biologia, estudos e consultoria de desenvolvimento de soluções e apoio ao cumprimento de obrigações ambientais;

Certificação, qualificação e inspeção – são desenvolvidas atividades de certificação, qualificação e inspeção de equipamentos elétricos e/ou fornecedores de serviços externos;

Consultoria energética – realização de projetos de consultoria, desenvolvimento e inovação no domínio da energia.

por forma a evidenciar a melhoria contínua”, explica Sofia Frade, técnica superior de ambiente e segurança do Projeto QAS&MC, da EDP Labellec.

Os resultados estão à vista. Em 2014, a empresa produziu cerca de 15 toneladas de resíduos não perigosos e conseguiu valorizar 67% (cerca de 10 toneladas). No ano seguinte, reduziu a produção de resíduos não perigosos para cerca de 12 toneladas e aumentou a valorização para 87% (cerca de 10 toneladas).

Sustentabilidade, empreendedorismo e renováveis

Em nome do compromisso que assumiu com a sociedade civil e o mundo empresarial, a empresa reconhece a importância da criação de colaborações técnicas e da participação conjunta em projetos internacionais e em atividades de investigação científica.

Inserido neste contexto destaca-se o primeiro laboratório digital português: o FabLab EDP, criado em 2011, em resultado de uma parceria com o Massachusetts Institute of Technology (MIT). Dirigido para a comunidade científica, mas também para qualquer cidadão que queira desenvolver um serviço ou produto, na EDP Labellec as ideias são transformadas em projetos inovadores. São exemplos de projetos desenvolvidos a partir deste laboratório turbinas eólicas, *smart grids* e

A EDP Labellec intervém na sociedade com a oferta de serviços especializados nas áreas da energia elétrica e do ambiente

habitações energeticamente independentes. SunLab, InovGrid, Red:dy, WindFloat são outros projetos de eficiência energética e empreendedorismo que demonstram a relevância do apoio especializado que presta a projetos de organizações dentro e fora do Grupo EDP.

No contexto ambiental, cabe-lhe avaliar a qualidade da água das albufeiras e a qualidade ecológica dos rios onde estão presentes as centrais de produção de energia, assim como efetuar o controlo da qualidade dos efluentes, garantindo total transparência quanto à identificação dos eventuais impactos. Para a EDP Labellec, no contexto atual e na projeção de futuro, o principal foco passa pela cooperação em atividades de investigação científica, o desenvolvimento de tecnologias para as “energias verdes”, bem como a colaboração técnica mútua e a participação conjunta em projetos internacionais. É, portanto, através destes eixos que a empresa se guia para um futuro de desenvolvimento sustentado e de melhoria contínua.





Filipa Gomes

UMA CHEF CONTRA O DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Nunca sonhou ser cozinheira profissional, mas o talento e a simplicidade levaram-na ao pequeno ecrã. Defensora de produtos frescos e da época, encontra nos produtos biológicos fonte de inspiração para a sua arte

Texto Nelma Viana

“Nã se pode querer comer um tomate verdadeiramente saboroso, daqueles que cheiram a verão, em janeiro. É impossível.” Filipa Gomes, vencedora do *casting* lançado pelo canal 24Kitchen que lhe entregou o comando do programa *Prato do Dia*, assume a preferência por produtos orgânicos e sazonais, a que chama “ingredientes de verdade”, e defende o regresso à simplicidade e às origens da dieta mediterrânica.

Até então nunca se tinha imaginado a fazer carreira na televisão, e muito menos na culinária. Agora, com algum distanciamento da rotina de outros tempos, só lamenta não ter arriscado há mais tempo. Entretanto, já viajou pelo mundo à procura de novos saberes para acrescentar àquilo que melhor a caracteriza: o tempero honesto, genuíno e sem cerimónias.

Cresceu numa família de agricultores e um dos sabores de infância que guarda com mais carinho é dos peixinhos da horta feitos pela avó, com o feijão-verde trazido diretamente da terra. Recordasse de apanhar batatas, de participar da ordenha das vacas e de ver nascer os animais da quinta. “São memórias muito fortes e que têm muita influência na

forma como se come em minha casa e com o tipo de comida que apresento na minha cozinha”, explica. Não se trata de embarcar na moda da comida saudável e biológica, mas admite que desde que foi mãe, há oito meses, ganhou uma consciência ainda maior dos alimentos que consome e é por isso mesmo que se compromete a respeitar a sazonalidade dos ingredientes que lhe servem de matéria-prima.

A horta dos avós já não existe, mas agora é com a mãe que se abastece de vegetais e ervas aromáticas, plantados em vasos no terraço de casa. “O bichinho da agricultura ficou sempre na família, e a verdade é que a horta improvisada tem sido um sucesso.” Em breve surgirá um abacateiro, cujos frutos já estão destinados para uma série de receitas saborosas e perfeitas para o verão. Como não abdica de ter a despensa de casa recheada de fruta e legumes da época, a gestão doméstica obriga a uma logística mais complexa, com idas semanais ao mercado, “de outra forma não seria possível consumir produtos verdadeiramente frescos”. Enérgica e determinada como é, diz que este é um esforço que vale a pena, mas ainda assim lamenta o uso da palavra “esforço”, por reconhecer



ZERO DESPERDÍCIO

Preocupa-se com a quantidade de comida que todos os dias é deitada para o lixo, não só em casa como nos supermercados.

Se pudesse criava um sistema especial para acabar com os excedentes de produção.

“Os produtores só produziriam aquilo que os consumidores realmente precisassem, através de um esquema de encomendas mais racional, que garantisse a sustentabilidade dos solos e evitasse a lógica de comércio agressivo.”

que o acesso aos produtos biológicos ainda é um luxo para a maior parte das pessoas, não só pelo preço mais elevado mas também pela escassez e falta de variedade na oferta. Idealista, diz que, se pudesse escolher, na sua cozinha de profissão usaria apenas ingredientes de produtores locais, mas, “por uma questão de economia de escala, é preciso andar à frente das estações e testar receitas cujos ingredientes nem sempre respeitam a ordem natural das coisas”. Acredita que as mentalidades estão a mudar, no sentido de um maior respeito pela origem dos alimentos, e defende que a televisão é uma plataforma educacional essencial e compromete-se a guiar os telespectadores no caminho da sustentabilidade alimentar.

RECEITAS ANTIRRESTOS

Ideias rápidas para transformar “restos” em iguarias

- Corte os legumes esquecidos na gaveta do frigorífico em pedaços e deixe saltear na frigideira com sal, pimenta e tomilho. Acrescente umas colheres de molho de tomate. É o acompanhamento perfeito para um prato de carne ou peixe.
- As *frittatas* são uma base perfeita para despachar ingredientes que sobram. Salteie os vegetais em conjunto e adicione quatro ovos batidos. Unte uma forma com manteiga e verta a mistura diretamente nela. Leve ao forno até estar dourada e acompanhe com uma salada verde simples.



PLANEAR É OBRIGATÓRIO!

Em casa, nada fica esquecido no fundo do frigorífico. Todos os dias é feita uma triagem dos ingredientes mais “antigos” e são esses que têm prioridade na hora de cozinhar. O ideal “é fazer um planeamento semanal de refeições e ir às compras com uma lista organizada, onde cada produto já tem um destino certo”.



PEDIR AJUDA NO MERCADO

Ir a um mercado pode ser complicado. “Não se pode esperar encontrar frutas e legumes tão bonitos e brilhantes, mas são duplamente saborosos e nutritivos.” O ideal é aconselhar-se diretamente com os produtores. Desta troca de ideias surgem ótimas sugestões de receitas para experimentar em casa.



“

O acesso aos produtos biológicos ainda é um luxo para a maior parte das pessoas



Model 3, da Tesla

O ELÉTRICO MAIS DESEJADO

A produção ainda não teve início, mas já é aguardado com a máxima expectativa. Com milhares de encomendas, o novo automóvel elétrico da Tesla é um sucesso e já está a ser comparado a modelos topo de gama. Saiba porquê

Texto Inês Correia

Nunca um automóvel elétrico mereceu tanta atenção. Com um *design* moderno, o Model 3, da Tesla, é o primeiro veículo do seu género verdadeiramente pensado para o grande público e para a produção em massa. Apresentado ao mundo a 31 de março de 2016, nos Estados Unidos, apenas duas semanas depois, em meados de abril, as pré-reservas para este automóvel estavam prestes a atingir o número recorde de 400 mil, mesmo sendo necessário fazer a reserva com um sinal reembolsável de mil dólares (aproximadamente 886 euros).

Elon Musk, CEO da Tesla, assegura que a produção deste veículo é bastante importante para o futuro do mundo e do ambiente, dando como exemplo os níveis elevados de concentração de dióxido de carbono e o aumento da temperatura a nível global atribuída às emissões de gases dos carros com motor a gasolina ou gasóleo. O início da produção está previsto para o próximo ano, com entregas estimadas apenas para o final de 2017. O preço inicial ronda os 35 mil

dólares – cerca de 31 mil euros –, tornando o Model 3 no automóvel elétrico mais acessível de sempre. Já a autonomia pode chegar a 346 km, oferecendo ao condutor maior liberdade para viajar. Também aqui o Model 3 bate recordes: é o primeiro carro elétrico a possuir uma autonomia superior a uma viagem tradicional de automóvel entre Lisboa e Porto.

De acordo com as informações divulgadas pela marca, o Model 3 pode ir dos 0 aos 100 km/h em apenas seis segundos, características que o tornam um concorrente direto de modelos com motor a combustível fóssil, como o BMW Série 3, o Audi A4 e o Mercedes Classe C. Este modelo pode ser encomendado nas cores vermelho, cinza e preto e tem ainda espaço para cinco pessoas, devido à maximização do espaço interior.

Um passo à frente na sustentabilidade

Além do preço, o Model 3 surpreende também pela tecnologia de piloto automático, que irá passar a estar presente em todos os automóveis da marca. Para conseguir manter a segurança,





Desde 2008, a Tesla vendeu cerca de 125 mil carros elétricos mundialmente, sendo o modelo S o mais procurado



O novo Model 3, da Tesla, tem uma autonomia que chega aos 346 km, ou seja, superior a uma viagem entre Lisboa e Porto

a Tesla desenvolveu esta tecnologia, que pretende utilizar câmaras, radares, sensores e dados de navegação para guiar automaticamente o veículo pela estrada, mudar de faixa apenas com um toque no indicador de mudança de direção e ajustar a velocidade em resposta ao trânsito.

O modo de “supercarregamento” do Model 3 tem sido igualmente um fator de espanto, já que tem a capacidade de carregar 120 quilowatts (metade da capacidade total da bateria) em cerca de 30 minutos. Esta inovação permite uma maior autonomia em viagem. Além disso, a Tesla vai também aumentar o número de postos de carregamento para carros elétricos a nível mundial, principalmente em zonas estratégicas, como centros comerciais, hotéis, restaurantes e *resorts*.

A criação deste modelo revela a aposta contínua da marca na produção de automóveis mais amigos do ambiente. A empresa utiliza baterias de lítio tradicionalmente incorporadas em computadores portáteis e outros produtos electrónicos, o que permite que sejam menos pesadas e mais económicas em termos de produção do que as habitualmente utilizadas nos veículos elétricos. As baterias mais leves da Tesla permitem atingir velocidades superiores às verificadas em carros elétricos de outras marcas. Nos últimos 12 anos, a empresa apostou forte no seu Departamento de Investigação e Desenvolvimento para conseguir atingir o objetivo a que se propôs: vender 500 mil automóveis elétricos por ano. Tendo em conta o número de reservas, o novo Model 3 está no bom caminho para superar estas expectativas. Desde 2008, a empresa norte-americana vendeu cerca de 125 mil automóveis elétricos a nível mundial, sendo o modelo S o mais procurado. Com um preço mais baixo, este Model 3 torna-se acessível a um maior número de pessoas, ao contrário do que acontecia até agora. Com isto, o visionário CEO da Tesla, Elon Musk, espera acelerar a transição para uma maior sustentabilidade nos transportes.





**VEJA AQUI
O VÍDEO
EXCLUSIVO**
da reportagem
sobre a reciclagem
de plástico



Inovação

PLÁSTICO PARA O MUNDO

O respeito pelo ambiente tem sido uma prioridade e uma das principais apostas da Micronipol, a segunda maior empresa nacional de reciclagem de plásticos

Texto Miguel Judas Fotos Gonçalo Villaverde

Palavras complicadas como polietileno ou polipropileno não serão muito conhecidas pelo cidadão comum, mas se acrescentarmos os muitos usos destas matérias na vida do dia-a-dia, em tubagens, embalagens ou nos simples sacos das compras, depressa se compreende a importância da reciclagem do plástico, atividade a que se dedica a empresa Micronipol. Fundada há cerca de 16 anos, nos arredores da vila de Ourém, é hoje uma das empresas líder, em Portugal, na reciclagem de plásticos e uma referência também a nível internacional. O processo levado a cabo pela Micronipol para dar uma nova vida ao plástico que chega às suas instalações começa

sempre pela triagem dos resíduos, que é executada através de um processo manual e automático, mas com recurso a tecnologia avançada. Os materiais são depois cortados, antes de avançarem para a linha de produção. Segue-se então a lavagem. Ao contrário dos desperdícios industriais e de produção, considerados materiais mais nobres, por chegarem à fábrica já limpos, os resíduos plásticos domésticos (recolhidos, por exemplo, nos contentores amarelos do ecoponto) necessitam sempre de serem lavados, o que levou os responsáveis da empresa a construir uma ETAR própria, em circuito fechado, para tratar as águas usadas neste processo. Poupa-se assim nos gastos e no ambiente.





Para produzir 1500 toneladas de granulado por mês são necessárias quase vinte mil toneladas de resíduos

“É sempre usada a mesma água, que a cada cinco horas volta ao início do processo”, explica Carlos Bento, um dos responsáveis da Micronipol, exemplificando assim a consciência ambiental que desde o início sempre norteou a evolução da empresa. O objetivo é potenciar a pegada ecológica através da reciclagem, maximizando recursos, criando valor para todos os envolvidos, acionistas, colaboradores e sociedade em geral.

No caso da Micronipol, em particular, a atividade empresarial centra-se precisamente na reciclagem de polietilenos e polipropilenos. No caso do polietileno, este é um material que possui alta resistência à humidade e ao ataque químico, mas tem baixa resistência mecânica. Aplicado à vida do nosso dia-a-dia, importa saber que o polietileno é um dos polímeros mais usados pela indústria, sendo muito utilizado no fabrico de folhas (toalhas, cortinas, embalagens, etc.), recipientes (sacos, garrafas, baldes), canos plásticos, brinquedos infantis, no isolamento de fios elétricos, entre muitos outros usos. Já o polipropileno é obtido a partir do propileno (propeno), sendo mais duro e resistente ao calor, quando comparado com o polietileno. É material muito usado no fabrico de artigos moldados e fibras.

De regresso ao processo de reciclagem, depois de cortado e lavado o plástico é submetido a um processo de extrusão do qual resulta um granulado que será aplicado posteriormente no fabrico de sacos, tubos, embalagens industriais ou nos mais variados artigos domésticos. Só para se ter uma ideia da dimensão do processo: para a Micronipol produzir 1500 toneladas de produto final (granulado) por mês são necessárias quase vinte mil toneladas de resíduos. Já depois de embalado em lotes de acordo com a sua futura utilização,



Carlos Bento e José Oliveira são sócios da Micronipol

os diferentes tipos de granulados são ainda sujeitos a uma análise laboratorial, de modo a confirmar se tudo está em conformidade com a encomenda inicial. Cerca de 80% da atual produção da empresa vai neste momento para a exportação. As quatro linhas de produção que trabalham 24 horas por dia, com capacidade de processamento de 1500 toneladas por mês, permitem produzir uma vasta gama de produtos: desde material para simples baldes a granulados perfumados para as embalagens destinadas à indústria dos cosméticos, passando por tubagens com medidas específicas. De tudo um pouco se faz por ali, para dar uma nova vida ao plástico.

MOLDAGEM POR EXTRUSÃO

Este é o mais importante processo de transformação de plásticos. Extrudar significa “empurrar” ou “forçar a sair”. O processo de extrusão de plásticos consiste basicamente em forçar a passagem (controlada) do material granulado por dentro de um cilindro aquecido, por meio de roscas que transportam, misturam, compactam e permitem a retirada de gases libertados no processo. Na saída do cilindro, o material é comprimido contra uma matriz de perfil desejado, a qual dá formato ao produto, sendo este, depois, calibrado, resfriado, cortado ou enrolado.





28 DE MAIO

OFICINA DE CONSTRUÇÃO DE FORNOS SOLARES

PRAIA FLUVIAL DE ADAÚFE, BRAGA

Promovida pelo núcleo da Quercus de Braga, esta Oficina de Construção de Fornos Solares destina-se a adultos e crianças e terá lugar entre as 14h30 e as 17h30. A participação é gratuita mas requer inscrição. Estas decorrem até ao próximo dia 25 de maio em www.braga.quercus.pt.

TODOS OS DOMINGOS

ATELIER DE CONSTRUÇÃO DE CARRINHOS SOLARES

MUSEU DA ELETRICIDADE, LISBOA

“Se queres estar na vanguarda do mundo automóvel, vem construir o teu carrinho movido a energia solar e testar o teu espírito de competição numa corrida!” O desafio é lançado pelo Museu da Eletricidade, em Lisboa, às crianças a partir dos seis anos (acompanhadas pelas famílias ou pelas escolas). A atividade tem a duração de uma hora e é necessária a comparência na bilheteira 10 minutos antes das 16 horas (sem marcação prévia). A participação máxima é de 25 pessoas.



ATÉ 15 DE JULHO

CANDIDATURAS AO PROGRAMA ECOXXI 2016

TUDO O PAÍS

A Agência Portuguesa do Ambiente abriu as candidaturas ao programa ECOXXI 2016 para qualquer município que pretenda inscrever-se e experimentar a “ferramenta ECOXXI”, até 15 de junho, devendo os interessados na candidatura ao galardão submeter a sua candidatura até 15 de julho em <http://ecoxxi.abae.pt>. Este programa visa reconhecer e divulgar boas práticas como forma de concretizar uma ação pedagógica junto dos municípios, considerados agentes privilegiados de promoção do desenvolvimento sustentável. O ECOXXI apresenta-se como uma ferramenta útil à gestão municipal ao contribuir para a monitorização e aferição de ações e políticas em diversas áreas da sustentabilidade. Em 2015, 14% dos municípios portugueses, abrangendo cerca de 23,4% da população portuguesa, participaram no ECOXXI.



DATAS ECOLÓGICAS

22/abril Dia Mundial da Terra

3/maio Dia Internacional do Sol

14 /maio Dia Mundial do Comércio Justo

22/maio Dia Internacional da Biodiversidade

25/maio Dia do Guarda Florestal

29/maio Dia Mundial da Energia

5/junho Dia Mundial do Ambiente

8/junho Dia Mundial dos Oceanos

17/junho Dia Mundial de Combate à Desertificação

29 DE MAIO

VAMOS FAZER MINI-HORTAS

QUINTA PEDAGÓGICA ARMANDO VILLAR, CASCAIS

Momentos de convívio, mas também de aprendizagem: *atelier* lúdico-pedagógico de jardinagem com recurso a materiais reciclados. Depois de uma visita guiada à horta biológica da Quinta Pedagógica Armando Villar, as famílias têm a oportunidade de construir uma mini-horta com materiais reciclados, que depois poderão levar consigo para cuidar em casa. A atividade destina-se a famílias com crianças a partir dos três anos de idade e decorre entre as 15h e as 17h30. Inscrições até dia 26 de maio através do e-mail quintadovillar@gmail.com.



21 DE MAIO CURSO PRÁTICO PARA CUIDAR DA HORTA BIOLÓGICA

QUINTA MUNICIPAL DA PIEDADE, PÓVOA DE SANTA IRIA

Promovido pela Associação Portuguesa de Agricultura Biológica (Ágrobio), a segunda edição do Curso Prático Caldas e Chorumes para Cuidar da Horta Bio terá a duração de sete horas (entre as 9h30 e as 17h30) e tem como público alvo pessoas interessadas na produção em modo biológico. Do programa fazem parte temáticas como o controlo fitossanitário preventivo e curativo; plantas com potencial preventivo e curativo; sementeira, plantação e estacagem; elaboração de caldas e chorumes e respetiva aplicação.



A confiança faz parte da nossa natureza.

Com mais de 50 anos, a Nutribén®, especialista em nutrição infantil, oferece uma completa gama de produtos de alimentação para bebé, concebidos com os melhores ingredientes e seguindo o mais rigoroso controlo de qualidade, garantindo assim a máxima segurança em todos os seus produtos.

Amiga da natureza, naturalmente.

Para quem acompanha de perto o nascimento e crescimento das novas gerações, compreender a ligação entre o nosso bem-estar e a saúde do planeta é um valor essencial.

A Nutribén® sempre se preocupou em ter uma atuação responsável, melhorando consecutivamente as políticas e processos para que os seus produtos cheguem a casa de cada família com o mínimo impacto ambiental. Mas a Nutribén® vai ainda mais longe.

Nutribén®
bio **Boiões**

A natureza com um sabor gourmet.

A nova gama Nutribén® bioBoiões com ingredientes 100% biológicos, é confeccionada com 100% azeite virgem extra de origem biológica e sem adição de sal, açúcares, adoçantes, corantes ou aditivos.

Os bioBoiões são também aconselhados por especialistas para crianças alérgicas às proteínas de leite de vaca, intolerantes à lactose ou ao glúten.



Seleção de ingredientes
100% biológicos.



Reconhecimento de Agricultura Biológica; Respeita as normas de Agricultura Biológica da União Europeia, que controla origem e qualidade dos ingredientes; Garantia da "CAEM", que controla ingredientes, processos de produção, embalagem e rótulos.



ECOKIDS

SÊ UM HERÓI

Sabias que todas as frutas têm superpoderes para melhorar a tua saúde?

NÃO TE ESQUEÇAS DE LEVAR FRUTA NA LANCHEIRA!

Deves comer três a cinco porções de fruta por dia, todos os dias

Se quiseres ser um verdadeiro super-herói, como os dos filmes ou os dos desenhos animados, há uma missão muito simples que podes cumprir todos os dias: nunca te esqueceres de levar fruta no teu lanche para a escola. Este é o desafio lançado a alunos, pais e professores pelo projeto Heróis da Fruta – Lanche Escolar Saudável.

Na prática, trata-se de um programa gratuito de educação para a saúde, concebido em 2011, para motivar crianças entre os 2 e os 10 anos de idade a adoptarem e manterem hábitos saudáveis através de um modelo pedagógico inovador, desenhado para jardins de infância e escolas básicas do 1.º ciclo. Os resultados estão à vista: de acordo com um estudo da Associação Portuguesa contra a Obesidade Infantil (APCOI), nas últimas edições verificou-se um aumento médio de 42,4% no consumo de fruta das crianças que participaram no projeto Heróis da Fruta. Sabe como te podes tornar num “herói da fruta”:



INSCREVER A ESCOLA

Para participares no projeto Heróis da Fruta basta que a tua escola ou jardim de infância faça uma inscrição gratuita, e dessa forma receberá todos os materiais necessários para implementar hábitos mais saudáveis, sem qualquer custo envolvido.

MOTIVAR AS CRIANÇAS

Durante 12 semanas, podes ganhar diariamente “estrelas” no Quadro de Mérito afixado na tua sala de aula como recompensa pela ingestão de fruta. Além disso, os professores têm à sua disposição guias com atividades, que incluem fichas de trabalho, jogos pedagógicos e muitos outros conteúdos divertidos para transmitir às crianças todos os passos para se tornarem verdadeiros Heróis da Fruta.

MOBILIZAR OS ADULTOS

A motivação é também reforçada com uma competição a nível nacional, que utiliza a música como veículo para levar as lições do projeto até casa, para envolver os pais. As crianças partilham o que aprendem sobre a alimentação saudável com as suas famílias, convidando os adultos para ver, ouvir e votar no seu Hino da Fruta, criado em conjunto pelos alunos da escola.

RECEBER OS PRÉMIOS

No final do programa, há prémios para todos: diplomas oficiais que dão direito a usar o título de Herói da Fruta, com o compromisso adicional de continuar a comer fruta todos os dias na escola e também em casa. Além disso, os melhores Hinos da Fruta do ano são escolhidos pelo júri e recebem na sua escola a visita das mascotes do projeto com um espetáculo interativo intitulado *A Superfesta dos Heróis da Fruta*.



TRÊS A CINCO PORÇÕES DE FRUTA POR DIA

Esta é a recomendação da Organização Mundial de Saúde, tanto para crianças como para adultos, já que o consumo diário de fruta é um dos comportamentos mais importantes para uma alimentação saudável, porque a fruta contém nutrientes insubstituíveis.



SABIAS QUE....

- Em Portugal, uma em cada três crianças (entre os 2 e os 12 anos) tem excesso de peso?
- 74,2% não ingerem fruta nas quantidades recomendadas pela OMS?
- 7% não têm a possibilidade de consumir uma peça de fruta por dia?

ponto verde serviços

Ambiente: um desafio para o seu negócio, uma aposta no futuro.

**A Ponto Verde Serviços é o parceiro certo
da sua empresa para a área do Ambiente.**

Com um profundo conhecimento da realidade empresarial, a Ponto Verde Serviços disponibiliza um leque alargado de soluções de consultoria ambiental adaptadas a cada tipo de actividade económica, e oferece apoio integrado no âmbito da gestão de resíduos e do mercado voluntário de carbono, bem como ao nível da gestão de embalagens para empresas exportadoras.

Numa verdadeira aliança entre ambiente e sucesso empresarial, a Ponto Verde Serviços ajuda a sua empresa a atingir os indicadores de sustentabilidade ambiental mais determinantes para um desempenho excelente rumo a uma economia verde.



Para saber mais, visite-nos em:

www.pontoverdeservicos.pt

RECICLAR NO PRESENTE, TRANSFORMAR O FUTURO.

A Sociedade Ponto Verde está consigo desde o início da reciclagem em Portugal.

A nossa missão é organizar e gerir a retoma e valorização dos resíduos urbanos de embalagens, contribuindo para um país melhor, tanto do ponto de vista ambiental, como económico. É isso que temos vindo a fazer, ano após ano, há quase duas décadas. Orgulhamo-nos de ter contribuído para uma mudança de mentalidades e para uma real consciencialização ambiental por parte de todos, encaminhando para reciclagem, por ano, centenas de milhares de toneladas de resíduos urbanos de embalagens. Com uma experiência única, continuamos a contar com todas as empresas, municípios e sistemas municipais, para fazer do Sistema Ponto Verde uma opção segura para assegurar a reciclagem das embalagens usadas.

E, claro, contamos com o seu gesto diário. Sem ele, nada disto seria possível!