

DOSSIERS



DOSSIER DE RECURSOS PEDAGÓGICOS

ENTIDADE PROMOTORA



CONSÓRCIO



COFINANCIADO POR



FICHA TÉCNICA

Promoção

AMAL - Comunidade Intermunicipal do Algarve

Parceria

Associação In Loco
Ruris
Vagari, LDA

Edição e produção de conteúdos

Associação In Loco

Apoio à revisão de conteúdos

Ruris
Vagari, LDA

Cofinanciamento

CRESC Algarve 2020
Portugal 2020
União Europeia - Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

Data

27 de fevereiro de 2023

**ESTE DOSSIER CONTÉM MATERIAL PEDAGÓGICO
DIRECIONADO A CRIANÇAS, JOVENS E ADULTOS, PARA
INFORMAÇÃO E SENSIBILIZAÇÃO SOBRE:**



Sistemas Alimentares Sustentáveis



A importância da alimentação local e sazonal



Dieta Mediterrânica em Portugal



Cantinas Sustentáveis



Ações Piloto a decorrer no âmbito do projeto SAS



Truques e dicas sobre Nutrição Alimentar

Reúne um conjunto de fichas informativas que podem ser adaptadas livremente e aplicadas em atividades de sensibilização e educação com vista à literacia alimentar e nutricional, podendo ser disponibilizadas em conjunto ou separadamente, em formato digital ou papel.



SISTEMAS ALIMENTARES
SUSTENTÁVEIS E A IMPORTÂNCIA
DA ALIMENTAÇÃO LOCAL E
SAZONAL

PORQUÊ ESCOLHER UMA ALIMENTAÇÃO LOCAL E SAZONAL?



SABOR E QUALIDADE CERTIFICADOS POR SI

Pela relação direta com o produtor, a regulação da qualidade dos alimentos é feita diretamente pelo consumidor.

APOIO À ECONOMIA LOCAL

Ao consumir local está a contribuir para assegurar autoaprovisionamento pela agricultura de pequena escala e a manutenção dos negócios familiares, o que é essencial para gerar riqueza na região.

SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Pela proximidade entre os pontos de origem e de consumo, o consumo de proximidade reduz a pegada ecológica dos alimentos, promovendo a neutralidade carbónica, nomeadamente pela:

- Diminuição das emissões de gases com efeito de estufa;
- Acumulação de CO2 na vegetação e nos solos a nível local;
- Redução das perdas ao longo das cadeias de produção de alimentos e dos desperdícios alimentares pelos consumidores;
- Redução de plástico das embalagens (pode comprar a granel).

PRESERVAÇÃO DA IDENTIDADE DA REGIÃO

Ao consumir local, está a participar num sistema de abastecimento de alimentos numa microescala, exercendo aí um papel preponderante. Garante, assim, a manutenção da dieta alimentar de locais com características próprias, a biodiversidade agrícola e a preservação da paisagem, que se constituem como elementos identitários essenciais de uma região



CLIMA

ECONOMIA

AGRICULTURA

DESENVOLVIMENTO

SAÚDE

SUSTENTABILIDADE



4 BONS MOTIVOS PARA INTRODUZIR UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL EM CASA E NAS ESCOLAS

Combater hábitos alimentares inadequados

Estudos revelam que a alimentação da população portuguesa é inadequada, baseada no alto consumo de alimentos ultraprocessados e outros que não constam na roda dos alimentos, na ingestão de sal e açúcar acima dos valores recomendados e no baixo consumo de fruta e hortofrutícolas. isto verifica-se ao nível de todas as faixas etárias, mas tem maior peso nas crianças e adolescentes.

Diminuir a insegurança alimentar e os riscos para a saúde a ela associados

Os hábitos alimentares inadequados dos portugueses, representam riscos, com reflexos já visíveis ao nível da mortalidade (13 275 mortes associadas à alimentação inadequada, segundo o PNAS 2022-2030), e da saúde, com aparecimento de doenças cardiovasculares, oncológicas, diabetes, além da obesidade (1 em cada 2 pessoas tem excesso de peso e 1 em cada 5, obesidade), entre outras.

Baixar a pegada ecológica da alimentação e promover a qualidade alimentar

O modelo de produção e de distribuição alimentar praticado globalmente promove o desrespeito pelas culturas da época, a produção intensiva de alimentos, o seu processamento, embalagem e desperdício, além do transporte e passagem por diferentes intermediários, tornando maior a sua pegada ambiental e difícil a sua rastreabilidade para o consumidor, o que compromete também a frescura e a qualidade nutricional dos alimentos.

Apoiar a economia e a atividade agrícola da região do Algarve

Pela competição desleal com o comércio local e com a agricultura em menor escala e familiar, o modelo alimentar predominante promove o abandono dessa atividade e arrisca a preservação de variedades locais e das paisagens, alterando dietas assentes em aspetos identitários singulares. Além disso, despromove o investimento nos territórios e nos negócios locais, fatores essenciais para gerar riqueza e manter o tecido produtivo e a empregabilidade das regiões.

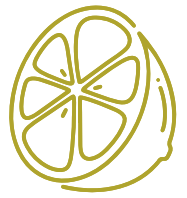


7 BENFÍCIOS DE UM SISTEMA ALIMENTAR SUSTENTÁVEL

Ambiente	Dados os trajetos curtos de abastecimento, os SAS reduzem a pegada ecológica devido à menor necessidade de transporte dos produtos. Por outro lado, um SAS apoia maioritariamente pequenos produtores e os agricultores familiares, que em regra adotam práticas que garantem sistemas produtivos mais ecológicos, aumentando assim a biodiversidade, melhorando os solos, utilizando menos embalagens, entre outros - tudo práticas que promovem a mitigação das alterações climáticas a nível local.
Economia	Um SAS garante um rendimento mais seguro para o produtor local e familiar, através de uma melhor previsibilidade de receita, garantida por um escoamento da sua produção para o consumo local, para clientes que conhece e com quem está em contacto direto. A rentabilidade é também melhorada por menores custos de transporte, embalagem e logísticos.
Saúde	Alimentos de sistemas curtos de abastecimento necessitam de estar menos tempo em transporte e em câmaras frigoríficas sendo por isso, de forma geral, mais saborosos e saudáveis pois têm períodos de vida mais curtos depois de colhidos, conservando assim as suas melhores qualidades. Os produtos chegam mais frescos, com mais sabor e valor nutritivo aos consumidores. Os pequenos produtores e produtores familiares que integram os SAS têm em regra produções de pequena escala e menos industrializados, que garantem igualmente um melhor sabor e qualidade nutricional.
Desenvolvimento Local	Ao privilegiar uma relação comercial direta entre produtores e consumidores, o SAS incentiva o desenvolvimento da economia local. O produtor local e familiar pode não só aumentar a sua rentabilidade, como irá estimular por sua vez a economia local, empregando mais pessoas localmente ou fazendo compras a fornecedores locais. Este fator pode contribuir para a descentralização de meios de produção, estimulando assim o desenvolvimento rural.
Identidade Local	Um SAS ajuda na preservação da identidade local (gastronomia, cultura, tradições), através da manutenção de espécies autóctones quer na produção, como na confeção nas cantinas, promovendo assim receitas e refeições com base na cultura local. Um SAS ajuda também na preservação da paisagem tradicional através da manutenção de agricultura tradicional e mais extensiva, em substituição de uma agricultura de larga escala, intensiva e mais mecanizada.
Transparência e Justiça	Num SAS a regra é o produtor conhecer pessoalmente os clientes finais, sejam eles consumidores ou cantinas, contribuindo assim para uma melhor rastreabilidade e transparência no sistema alimentar. Os SAS são também mais justos e democráticos pois incentivam a uma maior participação da população local na produção, havendo uma melhor compreensão para as dificuldades e condições que os produtores estão expostos, e por outro lado os produtores entendem melhor as necessidades dos clientes finais.
Comunidade	Um SAS fortalece os laços entre atores locais, ao mesmo tempo estimulando a literacia alimentar dos envolvidos inclusivos. Um SAS contribui para uma comunidade mais resiliente, onde podemos ver prosperar uma melhor inclusão social dos envolvidos



DIETA MEDITERRÂNICA
EM PORTUGAL



Dieta Mediterrânica

“ A Alimentação Mediterrânica representa um estilo de vida que contempla um modelo alimentar saudável, com recurso a práticas sustentáveis, amigas do ambiente, que protegem os meios rurais de subsistência e melhoram a equidade e o bem-estar social. Trata-se de uma alimentação acessível a todos, economicamente justa e que preserva a cultura dos povos. ”

Associação Portuguesa de Nutrição, 2017



10 PRINCÍPIOS DA DIETA MEDITERRÂNICA EM PORTUGAL



Frugalidade e cozinha simples que tem na sua base preparados que protegem os nutrientes, como as sopas, os cozidos, os ensopados e as caldeiradas



Elevado consumo de produtos vegetais em detrimento do consumo de alimentos de origem animal, nomeadamente de produtos hortícolas, fruta, pão de qualidade e cereais pouco refinados, leguminosas secas e frescas, frutos secos e oleaginosos.



Consumo de produtos vegetais produzidos localmente, frescos e da época



Consumo baixo a moderado de vinho e apenas nas refeições principais



Consumo moderado de laticínios



Utilização de ervas aromáticas para temperar em detrimento do sal



Consumo frequente de pescado e baixo de carnes vermelhas



Água como principal bebida ao longo do dia



Consumo de azeite como principal fonte de gordura



Convivialidade à volta da mesa

Fonte: Dieta Mediterrânica



**INFORMAÇÃO SOBRE
AÇÕES PILOTO**

COMO ESTAMOS A MELHORAR A ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS DE ALJEZUR?

AÇÕES PILOTO

Estamos, numa experiência piloto, a introduzir alterações ao nível da alimentação nas cantinas, nomeadamente pela

Aquisição de alimentos locais e sazonais

Através das compras públicas, pretendemos adquirir alimentos a produtores da região do Algarve, introduzindo a seguinte novidade nas nossas ementas:



Batata Doce de Aljezur

COM ISTO, CONSUMIMOS PRODUTOS FRESCOS E DE QUALIDADE, MELHORAMOS A SEGURANÇA ALIMENTAR, APOIAMOS A ECONOMIA LOCAL, CONTRIBUIMOS PARA A PRESERVAÇÃO DA NOSSA IDENTIDADE E PARA A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL



SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS

A PARTICIPAÇÃO DE TODA A COMUNIDADE ESCOLAR E ADEQUAÇÃO DOS SEUS HÁBITOS ALIMENTARES É ESSENCIAL PARA O SUCESSO DESTA INICIATIVA, E PARA QUE A SUSTENTABILIDADE SE TORNE CADA VEZ MAIS UMA REALIDADE NAS NOSSAS CANTINAS!

COMO ESTAMOS A MELHORAR A ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS DE LAGOS?

AÇÕES PILOTO

Estamos, numa experiência piloto, a introduzir alterações ao nível da alimentação nas cantinas, nomeadamente pela

Aquisição de alimentos locais e sazonais

Através das compras públicas, pretendemos adquirir alimentos a produtores da região do Algarve, introduzindo as seguintes novidades nas nossas ementas:



Batata Doce de Aljezur



Variedades de peixe da costa Algarvia, pescado artesanalmente

COM ISTO, CONSUMIMOS PRODUTOS FRESCOS E DE QUALIDADE, MELHORAMOS A SEGURANÇA ALIMENTAR, APOIAMOS A ECONOMIA LOCAL, CONTRIBUIMOS PARA A PRESERVAÇÃO DA NOSSA IDENTIDADE E PARA A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL



SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS

A PARTICIPAÇÃO DE TODA A
COMUNIDADE ESCOLAR E
ADEQUAÇÃO DOS SEUS HÁBITOS
ALIMENTARES É ESSENCIAL PARA
O SUCESSO DESTA INICIATIVA, E
PARA QUE A SUSTENTABILIDADE
SE TORNE CADA VEZ MAIS UMA
REALIDADE NAS NOSSAS
CANTINAS!

COMO ESTAMOS A MELHORAR A ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS DE LAGOA?

AÇÕES PILOTO

Estamos, numa experiência piloto, a introduzir alterações ao nível da alimentação nas cantinas, nomeadamente pela

Aquisição de alimentos locais e sazonais

Através das compras públicas, pretendemos adquirir alimentos a produtores da região do Algarve, introduzindo as seguintes novidades nas nossas ementas:



Batata Doce de Aljezur



Variedades de peixe da costa Algarvia, pescado artesanalmente

COM ISTO, CONSUMIMOS PRODUTOS FRESCOS E DE QUALIDADE, MELHORAMOS A SEGURANÇA ALIMENTAR, APOIAMOS A ECONOMIA LOCAL, CONTRIBUIMOS PARA A PRESERVAÇÃO DA NOSSA IDENTIDADE E PARA A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL



SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS

A PARTICIPAÇÃO DE TODA A
COMUNIDADE ESCOLAR E
ADEQUAÇÃO DOS SEUS HÁBITOS
ALIMENTARES É ESSENCIAL PARA
O SUCESSO DESTA INICIATIVA, E
PARA QUE A SUSTENTABILIDADE
SE TORNE CADA VEZ MAIS UMA
REALIDADE NAS NOSSAS
CANTINAS!

COMO ESTAMOS A MELHORAR A ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS DE SILVES?

AÇÕES PILOTO

Estamos, numa experiência piloto, a introduzir alterações ao nível da alimentação nas cantinas, nomeadamente pela

Aquisição de alimentos locais e sazonais

Através das compras públicas, pretendemos adquirir alimentos a produtores da região do Algarve, introduzindo as seguintes novidades nas nossas ementas:



Citrinos locais e da época

COM ISTO, CONSUMIMOS PRODUTOS FRESCOS E DE QUALIDADE, MELHORAMOS A SEGURANÇA ALIMENTAR, APOIAMOS A ECONOMIA LOCAL, CONTRIBUIMOS PARA A PRESERVAÇÃO DA NOSSA IDENTIDADE E PARA A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL



SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS

A PARTICIPAÇÃO DE TODA A COMUNIDADE ESCOLAR E ADEQUAÇÃO DOS SEUS HÁBITOS ALIMENTARES É ESSENCIAL PARA O SUCESSO DESTA INICIATIVA, E PARA QUE A SUSTENTABILIDADE SE TORNE CADA VEZ MAIS UMA REALIDADE NAS NOSSAS CANTINAS!

COMO ESTAMOS A MELHORAR A ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS DE ALBUFEIRA?

AÇÕES PILOTO

Estamos, numa experiência piloto, a introduzir alterações ao nível da alimentação nas cantinas, nomeadamente pela

Aquisição de alimentos locais e sazonais

Através das compras públicas, pretendemos adquirir alimentos a produtores da região do Algarve, introduzindo as seguintes novidades nas nossas ementas:



Variedades de peixe da costa Algarvia, pescado artesanalmente

COM ISTO, CONSUMIMOS PRODUTOS FRESCOS E DE QUALIDADE, MELHORAMOS A SEGURANÇA ALIMENTAR, APOIAMOS A ECONOMIA LOCAL, CONTRIBUIMOS PARA A PRESERVAÇÃO DA NOSSA IDENTIDADE E PARA A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL



SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS

A PARTICIPAÇÃO DE TODA A COMUNIDADE ESCOLAR E ADEQUAÇÃO DOS SEUS HÁBITOS ALIMENTARES É ESSENCIAL PARA O SUCESSO DESTA INICIATIVA, E PARA QUE A SUSTENTABILIDADE SE TORNE CADA VEZ MAIS UMA REALIDADE NAS NOSSAS CANTINAS!

COMO ESTAMOS A MELHORAR A ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL?

AÇÕES PILOTO

Estamos, numa experiência piloto, a introduzir alterações ao nível da alimentação nas cantinas, nomeadamente pela

Aquisição de alimentos locais e sazonais

Através das compras públicas, pretendemos adquirir alimentos a produtores da região do Algarve, introduzindo a seguinte novidade nas nossas ementas:



Batata Doce de Aljezur

COM ISTO, CONSUMIMOS PRODUTOS FRESCOS E DE QUALIDADE, MELHORAMOS A SEGURANÇA ALIMENTAR, APOIAMOS A ECONOMIA LOCAL, CONTRIBUIMOS PARA A PRESERVAÇÃO DA NOSSA IDENTIDADE E PARA A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL



SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS

A PARTICIPAÇÃO DE TODA A COMUNIDADE ESCOLAR E ADEQUAÇÃO DOS SEUS HÁBITOS ALIMENTARES É ESSENCIAL PARA O SUCESSO DESTA INICIATIVA, E PARA QUE A SUSTENTABILIDADE SE TORNE CADA VEZ MAIS UMA REALIDADE NAS NOSSAS CANTINAS!

COMO ESTAMOS A MELHORAR A ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS DE OLHÃO?

AÇÕES PILOTO

Estamos, numa experiência piloto, a introduzir alterações ao nível da alimentação nas cantinas, nomeadamente pela

Aquisição de alimentos locais e sazonais

Através das compras públicas, pretendemos adquirir alimentos a produtores da região do Algarve, introduzindo as seguintes novidades nas nossas ementas:



Frutas e hortícolas frescas, locais e da época



Variedades de peixe da costa Algarvia, pescado artesanalmente

COM ISTO, CONSUMIMOS PRODUTOS FRESCOS E DE QUALIDADE, MELHORAMOS A SEGURANÇA ALIMENTAR, APOIAMOS A ECONOMIA LOCAL, CONTRIBUIMOS PARA A PRESERVAÇÃO DA NOSSA IDENTIDADE E PARA A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL



SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS

A PARTICIPAÇÃO DE TODA A COMUNIDADE ESCOLAR E ADEQUAÇÃO DOS SEUS HÁBITOS ALIMENTARES É ESSENCIAL PARA O SUCESSO DESTA INICIATIVA, E PARA QUE A SUSTENTABILIDADE SE TORNE CADA VEZ MAIS UMA REALIDADE NAS NOSSAS CANTINAS!

COMO ESTAMOS A MELHORAR A ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS DE TAVIRA?

AÇÕES PILOTO

Estamos, numa experiência piloto, a introduzir alterações ao nível da alimentação nas cantinas, nomeadamente pela

Aquisição de alimentos locais e sazonais

Através das compras públicas, pretendemos adquirir alimentos a produtores da região do Algarve, introduzindo a seguinte novidade nas nossas ementas:



Frutas e hortícolas frescas, locais e da época

COM ISTO, CONSUMIMOS PRODUTOS FRESCOS E DE QUALIDADE, MELHORAMOS A SEGURANÇA ALIMENTAR, APOIAMOS A ECONOMIA LOCAL, CONTRIBUIMOS PARA A PRESERVAÇÃO DA NOSSA IDENTIDADE E PARA A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL



SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS

A PARTICIPAÇÃO DE TODA A COMUNIDADE ESCOLAR E ADEQUAÇÃO DOS SEUS HÁBITOS ALIMENTARES É ESSENCIAL PARA O SUCESSO DESTA INICIATIVA, E PARA QUE A SUSTENTABILIDADE SE TORNE CADA VEZ MAIS UMA REALIDADE NAS NOSSAS CANTINAS!

COMO ESTAMOS A MELHORAR A ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS DE VRSA?

AÇÕES PILOTO

Estamos, numa experiência piloto, a introduzir alterações ao nível da alimentação nas cantinas, nomeadamente pela

Aquisição de alimentos locais e sazonais

Através das compras públicas, pretendemos adquirir alimentos a produtores da região do Algarve, introduzindo as seguintes novidades nas nossas ementas:



Batata Doce de Aljezur



Variedades de peixe da costa Algarvia, pescado artesanalmente

COM ISTO, CONSUMIMOS PRODUTOS FRESCOS E DE QUALIDADE, MELHORAMOS A SEGURANÇA ALIMENTAR, APOIAMOS A ECONOMIA LOCAL, CONTRIBUIMOS PARA A PRESERVAÇÃO DA NOSSA IDENTIDADE E PARA A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL



SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS

A PARTICIPAÇÃO DE TODA A
COMUNIDADE ESCOLAR E
ADEQUAÇÃO DOS SEUS HÁBITOS
ALIMENTARES É ESSENCIAL PARA
O SUCESSO DESTA INICIATIVA, E
PARA QUE A SUSTENTABILIDADE
SE TORNE CADA VEZ MAIS UMA
REALIDADE NAS NOSSAS
CANTINAS!

COMO ESTAMOS A MELHORAR A ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS DE CASTRO MARIM?

AÇÕES PILOTO

Estamos, numa experiência piloto, a introduzir alterações ao nível da alimentação nas cantinas, nomeadamente pela

Aquisição de alimentos locais e sazonais

Através das compras públicas, pretendemos adquirir alimentos a produtores da região do Algarve, introduzindo as seguintes novidades nas nossas ementas:



Hortícolas frescas locais e da época



Variedades de peixe da costa Algarvia, pescado artesanalmente

COM ISTO, CONSUMIMOS PRODUTOS FRESCOS E DE QUALIDADE, MELHORAMOS A SEGURANÇA ALIMENTAR, APOIAMOS A ECONOMIA LOCAL, CONTRIBUIMOS PARA A PRESERVAÇÃO DA NOSSA IDENTIDADE E PARA A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL



SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS

A PARTICIPAÇÃO DE TODA A COMUNIDADE ESCOLAR E ADEQUAÇÃO DOS SEUS HÁBITOS ALIMENTARES É ESSENCIAL PARA O SUCESSO DESTA INICIATIVA, E PARA QUE A SUSTENTABILIDADE SE TORNE CADA VEZ MAIS UMA REALIDADE NAS NOSSAS CANTINAS!



CANTINAS SUSTENTÁVEIS

CONHEÇA 5 CONCEITOS ESSENCIAIS PARA UMA CANTINA ESCOLAR SUSTENTÁVEL

O projeto Sistemas Alimentares Sustentáveis procura promover a alimentação, saúde e nutrição, com base nestes quatro conceitos, nomeadamente através de:

- Compras públicas de alimentos locais e sazonais, estimulando a produção e o consumo de proximidade;
- Aplicação dos princípios da Dieta Mediterrânica no planeamento e confeção das ementas;
- Estimulo à introdução gradual de refeições confeccionadas com alimentos biológicos;
- Contributo para a segurança alimentar, construindo soluções para uma alimentação saudável, saborosa e nutricionalmente equilibrada.



1

Sistema Alimentar Sustentável

É um sistema alimentar que inclui tanto os agricultores como os consumidores na concepção dos modelos de abastecimento, assim como outros agentes, de forma equitativa, justa e transparente. A base principal é que o consumo de produtos acontece próximo ou muito próximo da sua produção, remunerando diretamente o agricultor (ou com um mínimo de um intermediário), existindo um sistema de controle de qualidade que é feito quase diretamente pelo consumidor ou por quem confecciona os alimentos.

2

Dieta Mediterrânica

A Dieta Mediterrânica (DM) tem a sua origem nos países que circundam o mar Mediterrânico ou que dele sofreram influências, como é o caso de Portugal. Foi construída e apreendida ao longo de séculos e representa um legado de diferentes culturas e civilizações.

Tem associado um modelo alimentar completo e equilibrado com inúmeros benefícios para a saúde e qualidade de vida, destacando-se o consumo abundante de produtos hortícolas, fruta, cereais pouco refinados, leguminosas secas e frescas, frutos secos e oleaginosos; de produtos frescos da região, pouco processados e sazonais; de azeite como principal fonte de gordura; o consumo frequente de pescado; o consumo baixo a moderado de laticínios, de preferência queijo e iogurte e o consumo baixo e pouco frequente de carnes vermelha e de vinho, de preferência, às refeições (Mateus, 2019).

3

Alimentos Biológicos

São todos os produtos alimentares produzidos por modos de produção da Agricultura Biológica, que visa produzir alimentos de elevada qualidade e saudáveis, promovendo simultaneamente práticas sustentáveis e de impacto positivo no ecossistema agrícola.

Em Agricultura Biológica, não se recorre à aplicação de resíduos químicos (só em último recurso podem aplicar-se produtos fitofarmacêuticos de origem mineral, vegetal, animal ou microbiana, com impacto mínimo ou nulo, homologados no âmbito de regulamentação específica), nem ao uso de organismos geneticamente modificados. Garante, assim, a salvaguarda do direito à escolha do consumidor e à saúde do consumidor e dos produtores, assim como a poluição do ambiente (solo e águas), pautando-se ainda pelo respeito pela ética e pelo bem-estar animal (Agrobio, 2023).

4

Segurança Alimentar

Considera-se Segurança Alimentar quando qualquer pessoa tenha, em qualquer momento, acesso económico, físico e social permanente a alimentos nutritivos e seguros, em quantidade suficiente para suprimir as suas necessidades nutricionais e preferências alimentares, e ter uma vida ativa e saudável (FAO, 2006).

5

Produto Local

Compreende todos frescos e transformados agroalimentares cuja rastreabilidade seja conhecida pela proximidade geográfica entre o ponto de produção e o(s) ponto(s) de venda, produzidos na época própria e em modo de produção sustentável e responsável.

Referências

Agrobio (2023). O que é a Agricultura Biológica? In www.agrobio.pt

FAO. (2006). Food Security. In Policy Brief, 2.

Mateus, M. (2019). O que é a Dieta Mediterrânica? In www.pratocerto.pt



MENU DO DIA: UMA CANTINA MAIS SUSTENTÁVEL



1

Aqui adquirimos os alimentos em circuitos de proximidade e assim conhecemos a origem e o percurso dos alimentos desde o seu cultivo, até à panela, privilegiando uma relação direta com o produtor.

Optamos por consumir alimentos de elevada qualidade e frescura, que passaram menos tempo em câmaras de transporte e que foram colhidos no seu estado ótimo de maturação.

2

3

Introduzimos o consumo de alimentos com menor pegada ambiental, provenientes de práticas agrícolas mais sustentáveis e ecológicas (Ex.: agricultura biológica e produtos locais e sazonais)

Elevamos o consumo de produtos vegetais em detrimento do consumo de alimentos de origem animal (hortícolas, fruta, pão de qualidade e cereais pouco refinados, leguminosas secas e frescas, frutos secos e oleaginosos).

4



**TRUQUES E DICAS SOBRE
NUTRIÇÃO ALIMENTAR**

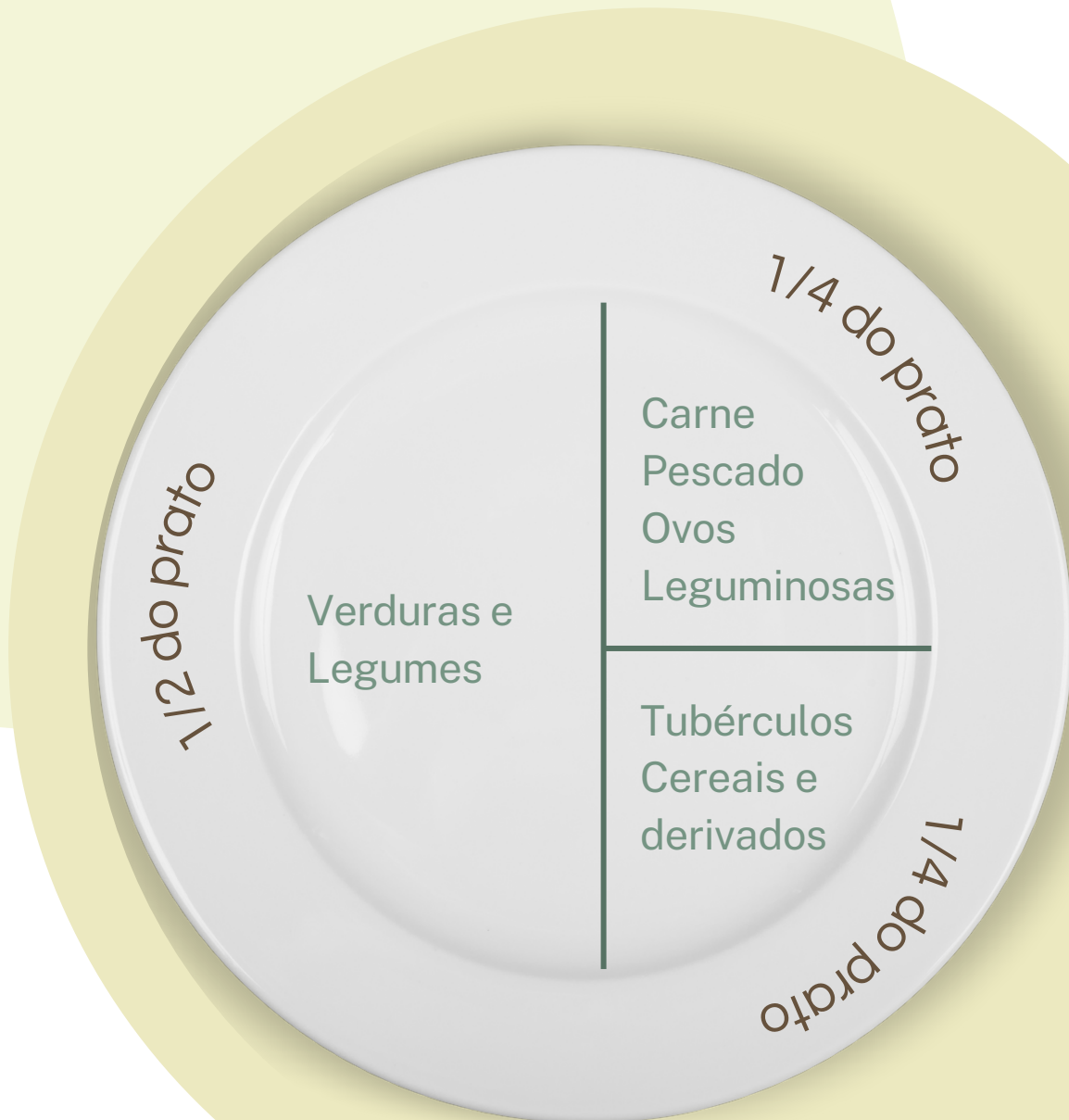
Uma alimentação saudável em apenas 9 passos



- Cozinhe de forma simples, tendo como base preparados que protegem os nutrientes, como as sopas, os cozidos, os ensopados e as caldeiradas;
- Privilegie o consumo de produtos vegetais (hortícolas, fruta, cereais pouco refinados, leguminosas, pão de boa qualidade e frutos secos e oleaginosos);
- Consuma produtos vegetais produzidos localmente, frescos e da época;
- Utilize ervas aromáticas para temperar em substituição do sal;
- Consuma laticínios de forma moderada;
- Escolha a água como principal bebida ao longo do dia;
- Consuma frequente pescado e moderadamente carnes vermelhas;
- Opte pelo azeite como principal fonte de gordura;
- Conviva à mesa - tome o seu tempo para comer!



OPTE POR REFEIÇÕES EQUILIBRADAS!



1 Sopa + 1 Prato equilibrado + 1 Fruta

A refeição deve incluir uma boa fonte de gordura (ex: azeite) e água como bebida.



JÁ COMEU
LEGUMINOSAS HOJE?

LEGUMINOSAS, O SUBSTITUTO DA PROTEÍNA ANIMAL

A proteína animal é o principal nutriente que se retira da carne e do peixe. Assim, ao diminuir-se ou eliminar-se o consumo destes alimentos, há que ter em atenção a sua substituição por uma fonte proteica.

Uma boa alternativa às proteínas de origem animal provenientes da carne ou do peixe, com a

vantagem de apresentarem maior teor de fibra e menor teor de gordura, são as leguminosas. No entanto, para obter todos os aminoácidos essenciais – proteína completa – é fundamental a combinação de diversas fontes alimentares, nomeadamente, leguminosas e cereais

(como o arroz ou massa). As leguminosas são um excelente alimento, quer em termos nutricionais e organoléticos, quer em termos de sustentabilidade agrícola e ambiental, pelo que o seu consumo dever ser promovido ao longo do ciclo de vida.

Já comeste leguminosas hoje?

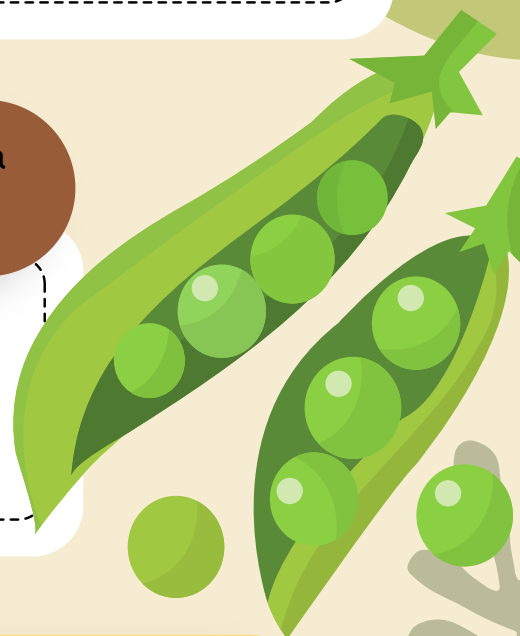


Sabes que as leguminosas são um bom substituto vegetal da carne e peixe?

A proteína animal é o principal nutriente que se retira da carne e do peixe. Assim, ao diminuir-se ou eliminar-se o consumo destes alimentos, há que ter em atenção a sua substituição por uma fonte proteica, como as Leguminosas!

Porque é que as leguminosas são uma alternativa à carne e ao peixe?

Porque são uma fonte de proteínas, tal como a carne e o peixe, e apresentam maior teor de fibra e menor teor de gordura. As leguminosas são um excelente alimento, quer em termos nutricionais e organoléticos, quer em termos de sustentabilidade agrícola e ambiental.



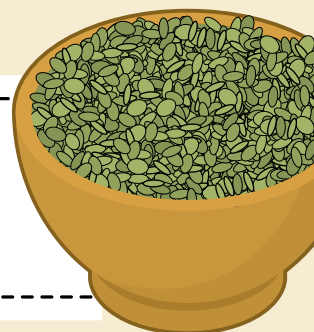
Devo combinar as leguminosas com outros alimentos?

Para obter todos os aminoácidos essenciais - proteína completa - é fundamental a combinação das leguminosas com outras fontes alimentares, nomeadamente, por exemplo, cereais (como o arroz ou massa).



Quais as leguminosas mais comuns na gastronomia portuguesa?

Encontras diversas variedades de leguminosas, que podem ser vendidas frescas ou secas, tais como: Grão-de-bico, favas, lentilhas, feijão, tremço, ervilhas e amendoim.



COMO VAI
A TUA
MATEMÁTICA?



*E a
alimentação?*

NA DÚVIDA,
EXPERIMENTA
ESTA EQUAÇÃO:



$$2 \times \text{🍲} + 3 \times \text{🍏} = 400 \text{G}^*$$

***DOSE DIÁRIA
RECOMENDADA DE
FRUTAS E LEGUMES**

Adote o



SEMÁFORO ALIMENTAR

NAS COMPRAS E NA
PREPARAÇÃO DOS
LANCHES ESCOLARES



O QUE É?

Trata-se de um descodificador que lhe indica, através do esquema de cores utilizado nos semáforos tradicionais, qual o consumo que deve fazer dos alimentos e bebidas, consoante a informação nutricional dos rótulos.

COMO FUNCIONA?

Analise a informação dos rótulos utilizando o Semáforo Alimentar e opte por alimentos e bebidas com nutrientes maioritariamente na categoria verde, modere aqueles com um ou mais nutrientes na categoria amarela e evite aqueles com um ou mais nutrientes na categoria vermelha.

SUGESTÃO

Guarde o seu Semáforo Alimentar num local visível da cozinha para poder utilizar na preparação dos lanches escolares e tenha-o também na sua carteira, para consultar em qualquer altura durante as compras!

DESCODIFICADOR DE RÓTULOS  ALIMENTOS por 100g

	GORDURA (Lípidos)	GORDURA SATURADA	AÇÚCARES	SAL
ALTO	mais de 17,5g	mais de 5g	mais de 22,5g	mais de 1,5g
MÉDIO	entre 3 e 17,5g	entre 1,5 e 5g	entre 5 e 22,5g	entre 0,3 e 1,5g
BAIXO	3g ou menos	1,5g ou menos	5g ou menos	0,3g ou menos

Mais informações consulte www.alimentacaosaudavel.dgs.pt

DESCODIFICADOR DE RÓTULOS  BEBIDAS por 100ml

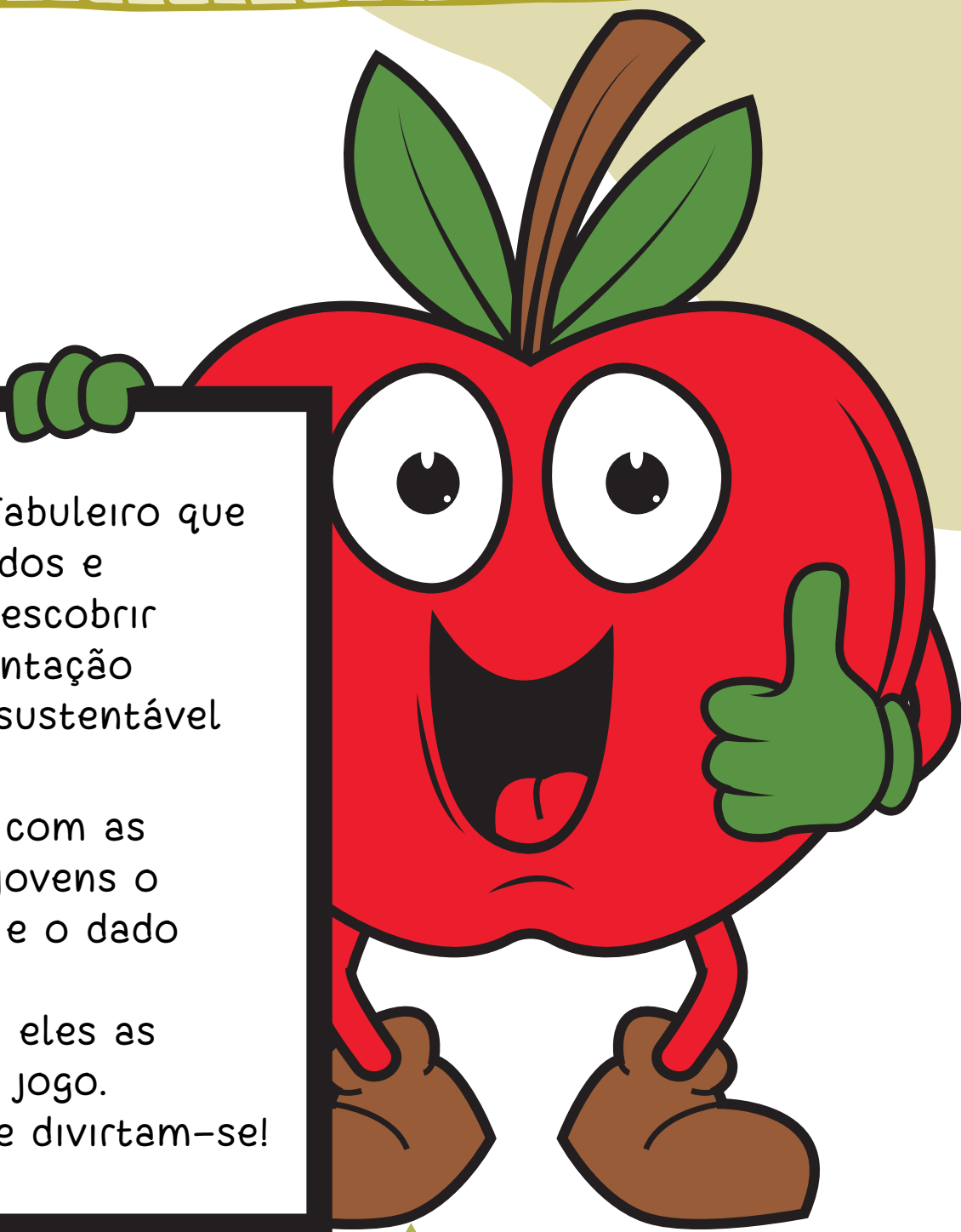
	GORDURA (Lípidos)	GORDURA SATURADA	AÇÚCARES	SAL
ALTO	mais de 8,75g	mais de 2,5g	mais de 11,25g	mais de 0,75g
MÉDIO	entre 1,5 e 8,75g	entre 0,75 e 2,5g	entre 2,5 e 11,25g	entre 0,3 e 0,75g
BAIXO	1,5g ou menos	0,75g ou menos	2,5g ou menos	0,3g ou menos

Mais informações consulte www.alimentacaosaudavel.dgs.pt

Jogo da Glória

O Jogo de Tabuleiro que desafia miúdos e graúdos a descobrir sobre alimentação saudável e sustentável

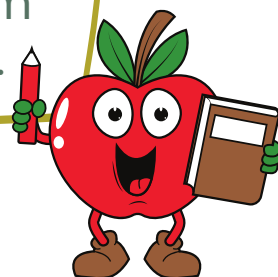
1. Construa com as crianças/jovens o tabuleiro e o dado gigantes;
2. Crie com eles as regras do jogo.
3. Joguem e divirtam-se!



Jogo da Glória

Criação passo-a-passo

- 1.** Construir um tabuleiro (ex.: num papel de cenário), desenhando as casas e colorindo-as e/ou numerando-as. Incluir casa de partida e de chegada.
- 2.** Criar um dado (ex.: em papelão). Pode conter números e/ou cores e deverá fazer os jogadores avançar no jogo.
- 3.** Definir as regras que permitirão aos jogadores/equipas avançar/recuar ao longo do jogo.
- 4.** Defina as perguntas e desafios (pode acrescentar outras às sugeridas por nós!), devendo adaptá-los à classe etária dos jogadores.
- 5.** Teste o jogo e reveja as regras, se necessário. As regras devem ter em conta a faixa etária dos jogadores.



Jogo da Glória

Como jogar

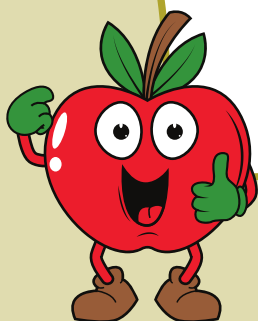
1. Posicionar os peões na casa de partida. Se for um grupo grande constitua equipas (ex.: um peão, um lança o dado, outros respondem às questões.)

2. Os jogadores deverão avançar para a casa que calhar, após lançado o dado.

3. Ao longo do jogo, as casas estão associadas a perguntas/desafios sobre alimentação saudável e sustentável.

4. Caso os jogadores acertem na pergunta, ou cumpram o desafio, avançam no jogo, com o propósito de chegar 1º à casa de chegada.

5. As regras a criar deverão indicar o que ocorre em cada casa e no caso dos jogadores acertarem ou falharem as/os perguntas/desafios colocadas/os.





Jogo da Glória

Sugestão de perguntas

Qual dos seguintes é o açúcar naturalmente presente no leite?

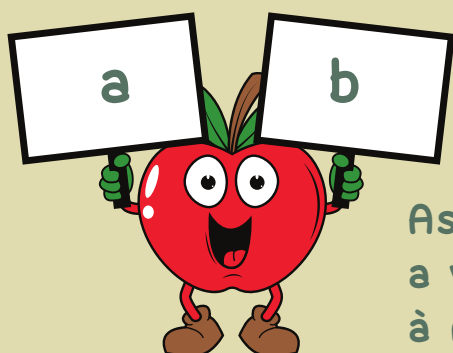
- a. Glucose
- b. Lactose
- c. Frutose

Qual dos seguintes é o açúcar naturalmente presente nas frutas?

- a. Glucose
- b. Lactose
- c. Frutose

A Roda dos Alimentos é constituída por quantos grupos?

- a. 8 grupos
- b. 5 grupos
- c. 7 grupos



As opções sinalizadas a verde correspondem à resposta correta.



Jogo da Glória

Sugestão de perguntas

A água situa-se no centro da Roda dos Alimentos porque:

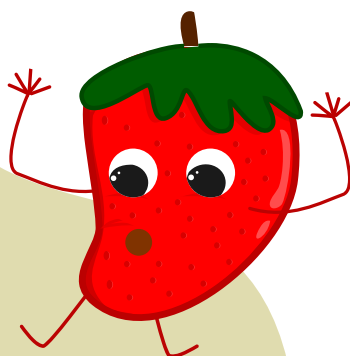
- a. Devemos beber 1,5 litros de água por dia
- b. É o alimento mais importante
- c. Está presente em todos os alimentos

Porque é que os grupos alimentares da Roda dos Alimentos têm diferentes tamanhos?

- a. Porque só devemos comer os alimentos que se encontram nos grupos maiores
- b. Porque se deve comer em maior quantidade os alimentos dos grupos maiores e menor quantidade os alimentos dos grupos menores
- c. Não tem qualquer significado

Qual é a refeição mais importante do dia?

- a. Pequeno-almoço
- b. Almoço
- c. Lanche
- d. Jantar



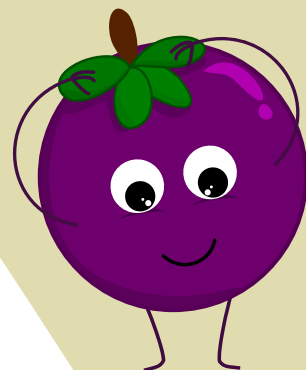


Jogo da Glória

Sugestão de perguntas

A nossa alimentação deve ser:

- a. Variada, em excesso e completa
- b. Completa, equilibrada e variada
- c. Completa, não variada e equilibrada



A melhor fonte de vitaminas, minerais e fibra são:

- a. Frutas e vegetais
- b. Leguminosas
- c. Laticínios

Quantas peças de fruta devemos ingerir por dia?

- a. 2 peças de fruta
- b. 3 a 5 peças de fruta
- c. 1 peça de fruta

Quais os grupos de alimentos mais ricos em proteínas?

- a. Cereais
- b. Vegetais e leguminosas
- c. Laticínios
- d. Laticínios e carne, peixe e ovos



Jogo da Glória

Sugestão de perguntas

Numa refeição equilibrada predominam os alimentos de origem:

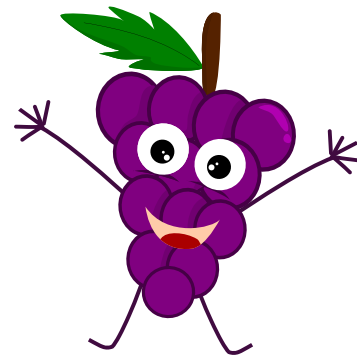
- a. Vegetal
- b. Animal
- c. Mineral

Qual das seguintes gorduras é a mais adequada para temperar uma salada?

- a. Azeite
- b. Óleo de soja
- c. Óleo de coco

O sal em excesso:

- a. Pode ser saudável se bebermos muita água
- b. faz emagrecer se ingerido todos os dias
- c. Pode causar várias doenças



Qual destes ingredientes pode substituir o açúcar refinado para adoçar a comida?

- a. Hortelã-pimenta
- b. Mel
- c. Erva cidreira

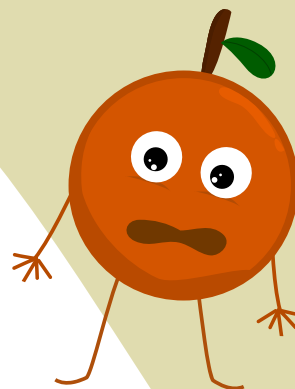


Jogo da Glória

Sugestão de perguntas

O rótulo de uma embalagem:

- a. Não indica a data de validade
- b. Apenas indica o produto que contém
- c. Tem a lista de todos os ingredientes



Quantos ingredientes tem em média uma pastilha elástica?

- a. Até 3
- b. Entre 5 e 8
- c. Mais de 10

Os nutrientes estão presentes nos alimentos e são substâncias...

- a... Essenciais ao bom funcionamento do organismo
- b... Prejudiciais para o organismo
- c... Todas feitas à base de açúcar

Quais destes alimentos podem substituir a carne num prato?

- a. feijão ou grão
- b. Couve ou alface
- c. Batata ou arroz



Jogo da Glória

Sugestão de perguntas

A agricultura biológica:

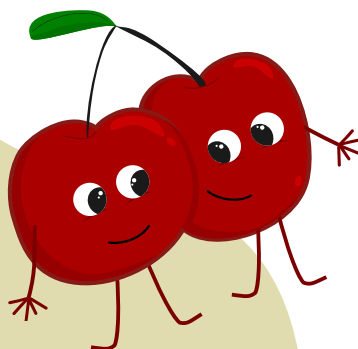
- a. É a mais comum
- b. Melhora a qualidade do solo
- c. Utiliza muitos produtos químicos

Para evitar desperdiçar alimentos devemos:

- a. Comer tudo o que nos põem no prato evitando produzir restos
- b. Pôr no prato apenas a quantidade necessária para cada pessoa
- c. fazer compostagem com os alimentos cozinhados que sobram

Quando olho para um rótulo e quero perceber quais os nutrientes a não ultrapassar, devo focar-me:

- a. Gordura, Sal, Açúcar e Fibra
- b. Gordura, Gordura Saturada, Sal e Açúcar
- c. fibra, Hidratos de Carbono, Proteínas e Valor Energético





Jogo da Glória

Sugestão de perguntas

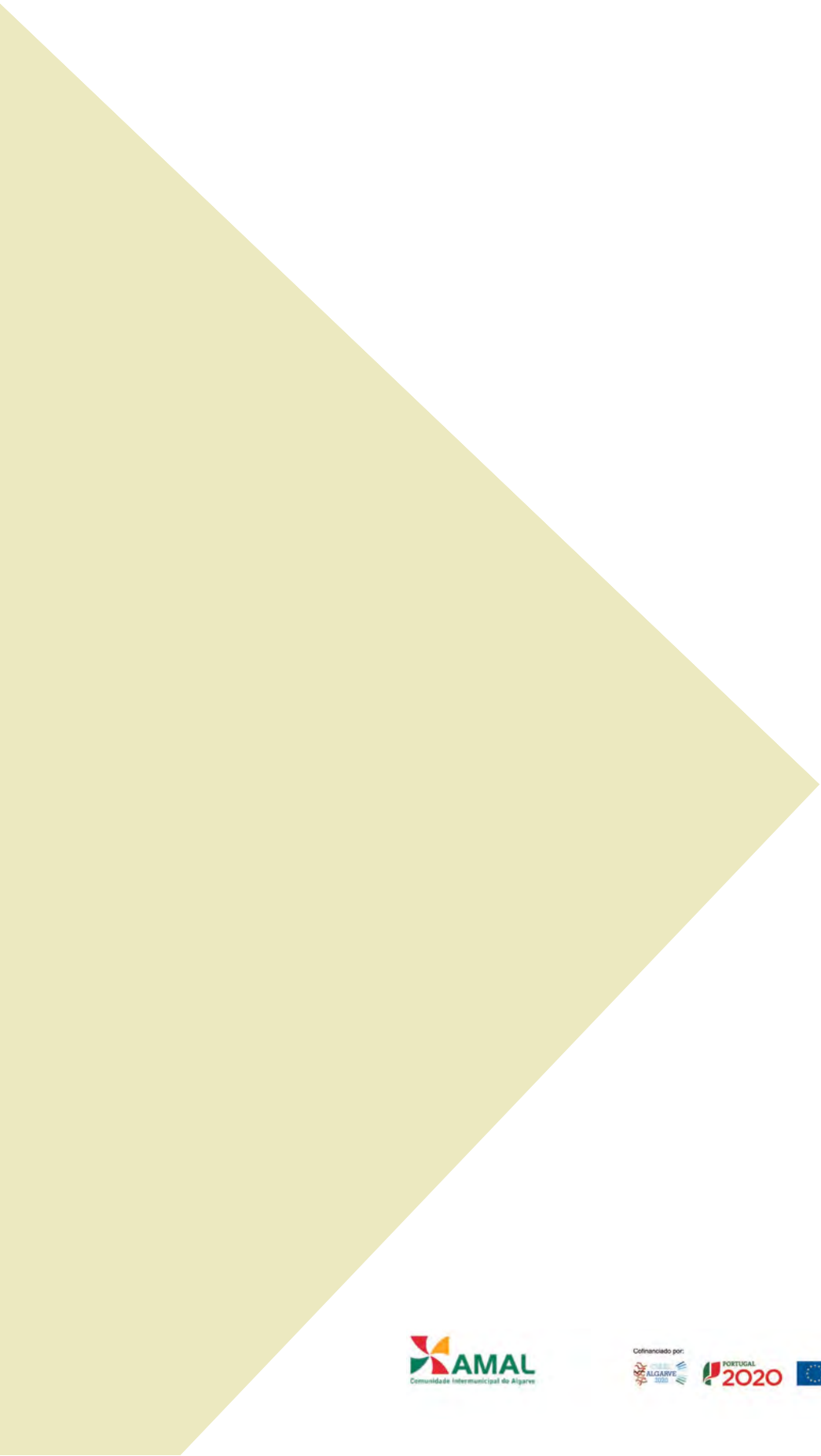
Qual destes é um princípio da alimentação mediterrânica:

- a. Cozinhar de maneira simples, pratos como estufados, ensopados, pratos de panela, coloridos e saborosos
- b. Consumir bastantes laticínios
- c. Consumir fruta de todos os lados do mundo

Qual destes não é um fruto do outono:

- a. Romã
- b. Morangos
- c. Uvas







ZONAMENTO DE PRODUTORES

ENTIDADE PROMOTORA



CONSÓRCIO



COFINANCIADO POR



ÍNDICE

INTRODUÇÃO	4
1. Produtores por concelhos com interesse no abastecimento de cantinas	6
2. Freguesias com explorações para abastecimento	7
3. Produtores por concelho com capacidade para aumentar / reorientar a produção	8
4. Produtores por concelho com interesse em ser agregadores	9
5. Produtores por concelhos por modos de produção	10
6. Categorias de produtos para abastecimento, por concelhos	11
7. Identificação dos produtores por concelhos e por freguesias	12
7.1. Concelho de Albufeira	12
7.1.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas	12
7.1.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores	12
7.1.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação	13
7.1.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual	13
7.2. Concelho de Alcoutim	15
7.2.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas	15
7.2.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores	15
7.2.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação	15
7.2.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual	15
7.3. Concelho de Aljezur	17
7.3.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas	17
7.3.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores	17
7.3.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação	18
7.3.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual	18
7.4. Concelho de Castro Marim	20
7.4.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas	20
7.4.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores	20
7.4.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação	20
7.4.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual	21
7.4.5. Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas	21
7.5. Concelho de Faro	22
7.5.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas	22
7.5.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores	22
7.5.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação	22
7.5.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual	22
7.5.5. Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas	23
7.6. Concelho de Lagoa	24
7.6.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas	24
7.6.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores	24
7.6.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação	24

7.6.4.	Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual	25
7.7.	Concelho de Lagos	26
7.7.1.	Produtores com interesse no abastecimento de cantinas	26
7.7.2.	Área de exploração atual e potencial dos Produtores	26
7.7.3.	Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação	27
7.7.4.	Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual	27
7.7.5.	Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas	29
7.8.	Concelho de Loulé	30
7.8.1.	Produtores com interesse no abastecimento de cantinas	30
7.8.2.	Área de exploração atual e potencial dos Produtores	31
7.8.3.	Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação	32
7.8.4.	Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual	34
7.8.5.	Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas	40
7.9.	Concelho de Olhão	41
7.9.1.	Produtores com interesse no abastecimento de cantinas	41
7.9.2.	Área de exploração atual e potencial dos Produtores	41
7.9.3.	Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação	41
7.9.4.	Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual	42
7.9.5.	Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas	43
7.10.	Concelho de Portimão	44
7.10.1.	Produtores com interesse no abastecimento de cantinas	44
7.10.2.	Área de exploração atual e potencial dos Produtores	44
7.10.3.	Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação	44
7.10.3.	Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual	45
7.10.4.	Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas	46
7.11.	Concelho de São Brás de Alportel	47
7.11.1.	Produtores com interesse no abastecimento de cantinas	47
7.11.2.	Área de exploração atual e potencial dos Produtores	47
7.11.3.	Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação	47
7.11.4.	Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual	48
7.11.5.	Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas	49
7.12.	Concelho de Silves	50
7.12.1.	Produtores com interesse no abastecimento de cantinas	50
7.12.2.	Área de exploração atual e potencial dos Produtores	51
7.12.3.	Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação	51
7.12.4.	Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual	52
7.12.5.	Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas	54
7.13.	Concelho de Tavira	56
7.13.1.	Produtores com interesse no abastecimento de cantinas	56
7.13.2.	Área de exploração atual e potencial dos Produtores	57
7.13.3.	Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação	57

7.13.4.	Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual	58
7.13.5.	Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas	61
7.14.	Concelho de Vila Real de Santo António	62
7.14.1.	Produtores com interesse no abastecimento de cantinas	62
7.14.2.	Área de exploração atual e potencial dos Produtores	62
7.14.3.	Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação	62
7.14.4.	Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual	63

INTRODUÇÃO

A presente definição da base territorial do projeto, com o zonamento dos produtores a partir da conceção do tipo de produtos e das refeições a fornecer, sintetiza os resultados da caracterização aos produtores da Região do Algarve, realizado no âmbito do projeto Sistemas Alimentares Sustentáveis (SAS), aqui organizados com o intuito de disponibilizar, a todas as instituições e atores regionais que pretendam criar um sistema de abastecimento de restauração coletiva com produtos originários da região do Algarve, a informação essencial para compreender a capacidade de produção instalada em cada concelho, identificar os produtores com interesse em efetuar esse abastecimento e também se existe capacidade instalada para aumentar e redirecionar a produção de forma a responder às necessidades de consumo das cantinas.

As 140 entrevistas realizadas permitiram aferir que existe capacidade de produção instalada, o que é visível nos capítulos que se seguem, mas também que é ainda necessário um trabalho conjunto com os produtores, no sentido de ajustar o planeamento da sua produção às

necessidades de abastecimento das cantinas, tendo sido difícil identificar, junto de alguns produtores, alguma informação, nomeadamente relativamente às quantidades e preços praticados.

Acredita-se que esta dificuldade resultou não só de algum desconhecimento por parte de alguns produtores quanto a estes números, pela falta de hábito para planear a produção para ajustar a uma procura específica, mas também, e sobretudo, da sua perceção acerca da variação dos preços em função da época e do mercado, existindo alguma reticência em divulgar ou comprometer-se com valores que, aquando do abastecimento efetivo, podem já estar alterados.

Assim, para a montagem de um SAS, recomenda-se sempre o contacto direto com os produtores a mobilizar, no sentido de aferir junto dos mesmos a atualização da informação aqui exposta, ou que a mesma possa ser complementada, quando confrontada com necessidades efetivas de consumo (nº de refeições, produtos necessários para confeção das ementas, etc.).

É fundamental reduzir a insegurança tanto na produção com no fornecimento das quantidades de alimentos necessários à preparação das refeições programadas e para isso contribui a otimização do sistema alimentar que, partindo de uma planificação realista e solidificada em torno da capacidade produtiva regional, em cada estação, defina planos alimentares que respeitem não só as capitações definidas, mas também o potencial produtivo local e sazonal, preferencialmente em modos de produção sustentáveis. Desta forma será possível construir antecipadamente planos de necessidades que possam ser contratualizados com agrupamentos de produtores ou produtores agregadores, que por sua vez mobilizam a capacidade produtiva regional existente e potencial, com quantidade e preços de referência previamente acordados.

O documento prevê uma primeira parte, dos Capítulos 1 ao 6, que permite identificar, no mapa da região do Algarve, o seguinte: i) Nº de produtores interessados no abastecimento de cantinas em cada concelho; ii) Modos de produção e categorias de produtos, também

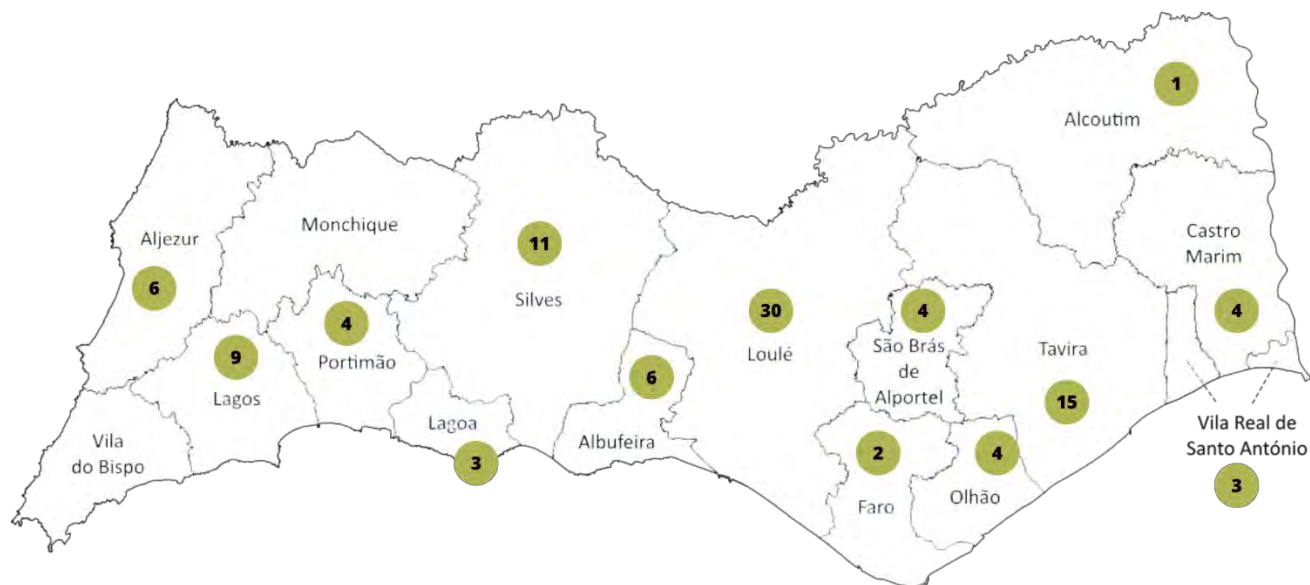
por concelhos; iii) Freguesias onde se localizam as explorações com interesse e capacidade para abastecimento; iv) Condições para abastecimento atual e futuro, nomeadamente através da verificação de qual o potencial para aumento da produção e redireccionamento da produção para dar resposta às necessidades das cantinas, assim como quais os concelhos onde existem produtores que mostram capacidade/interesse para ser agregadores, podendo assim vir a adquirir produtos a

outros. Do ponto 7 em diante, um conjunto de tabelas organizam a informação relativa aos produtores, às explorações e à capacidade de produção, nomeadamente identificando nomes e contactos, os seus produtos, modos de produção e também a dimensão atual e potencial das explorações. Esta informação permite um olhar mais detalhado sobre o que foi exposto nos mapas anteriores e permite que o organizador do SAS possa escolher a base territorial da cadeia curta que pretende criar,

podendo conhecer, contactar e mobilizar os produtores diretamente seja no seu concelho, nos concelhos limítrofes, ou até estendendo a sua cadeia de abastecimento a toda a região. Foram ainda disponibilizados os contactos de outros produtores identificados que, embora não tenham mostrado interesse no abastecimento de cantinas à data da realização das entrevistas, podem vir a ser contactados e mobilizados futuramente.

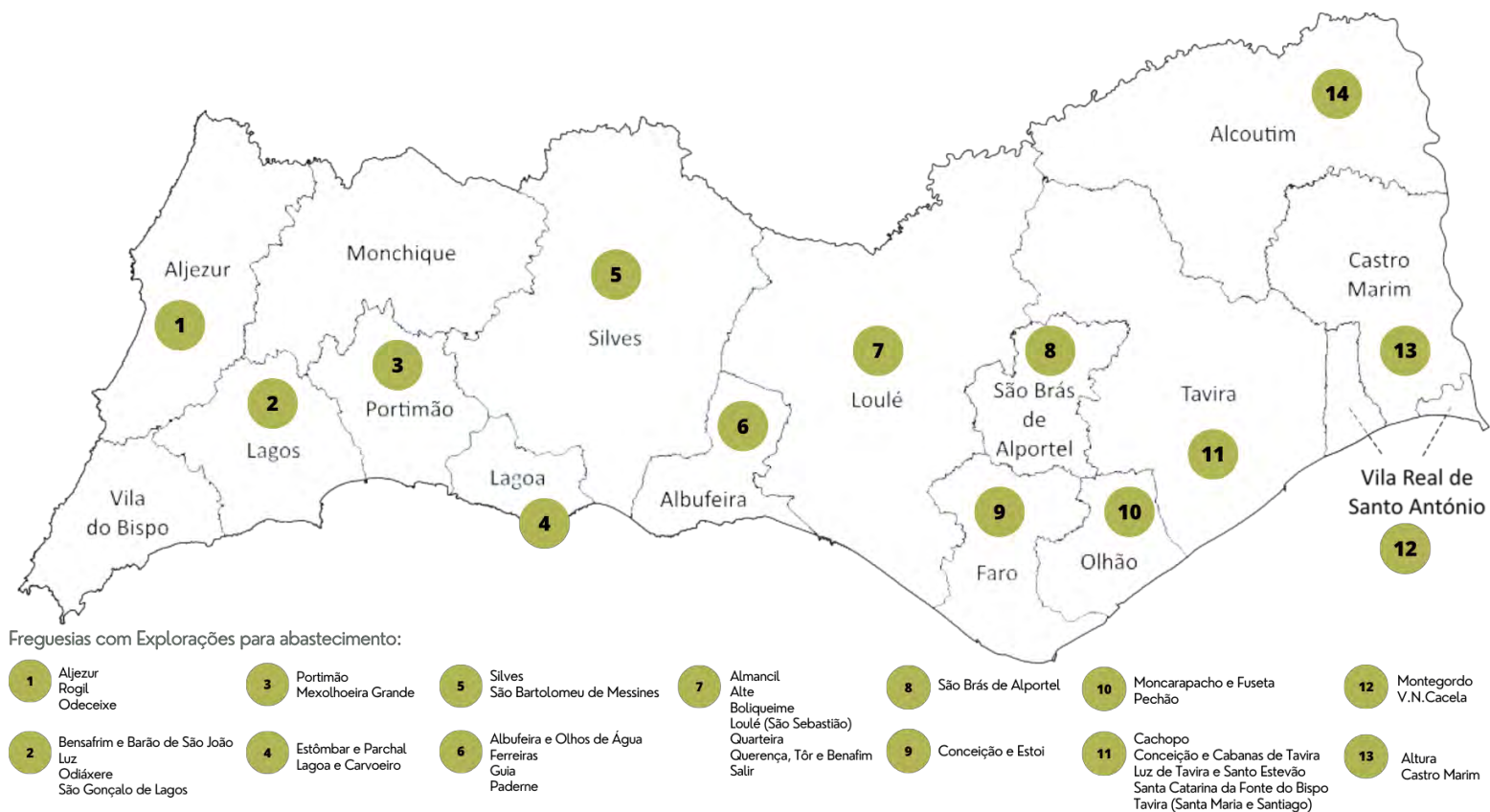
1. Produtores por concelhos com interesse no abastecimento de cantinas

Figura 1 - Nº de produtores por concelhos, com interesse manifesto no abastecimento de cantinas



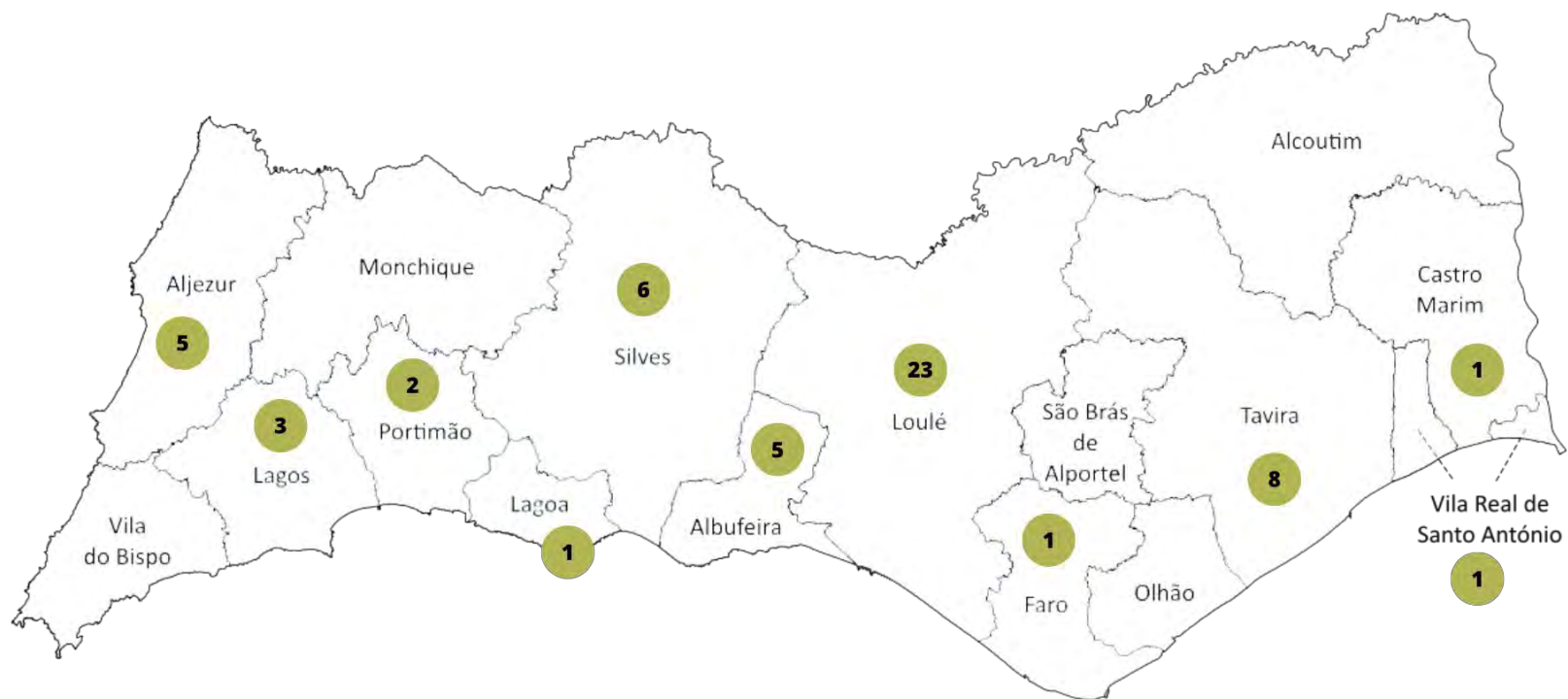
2. Freguesias com explorações para abastecimento

Figura 2 - Identificação das freguesias, em cada concelho, com explorações para abastecimento



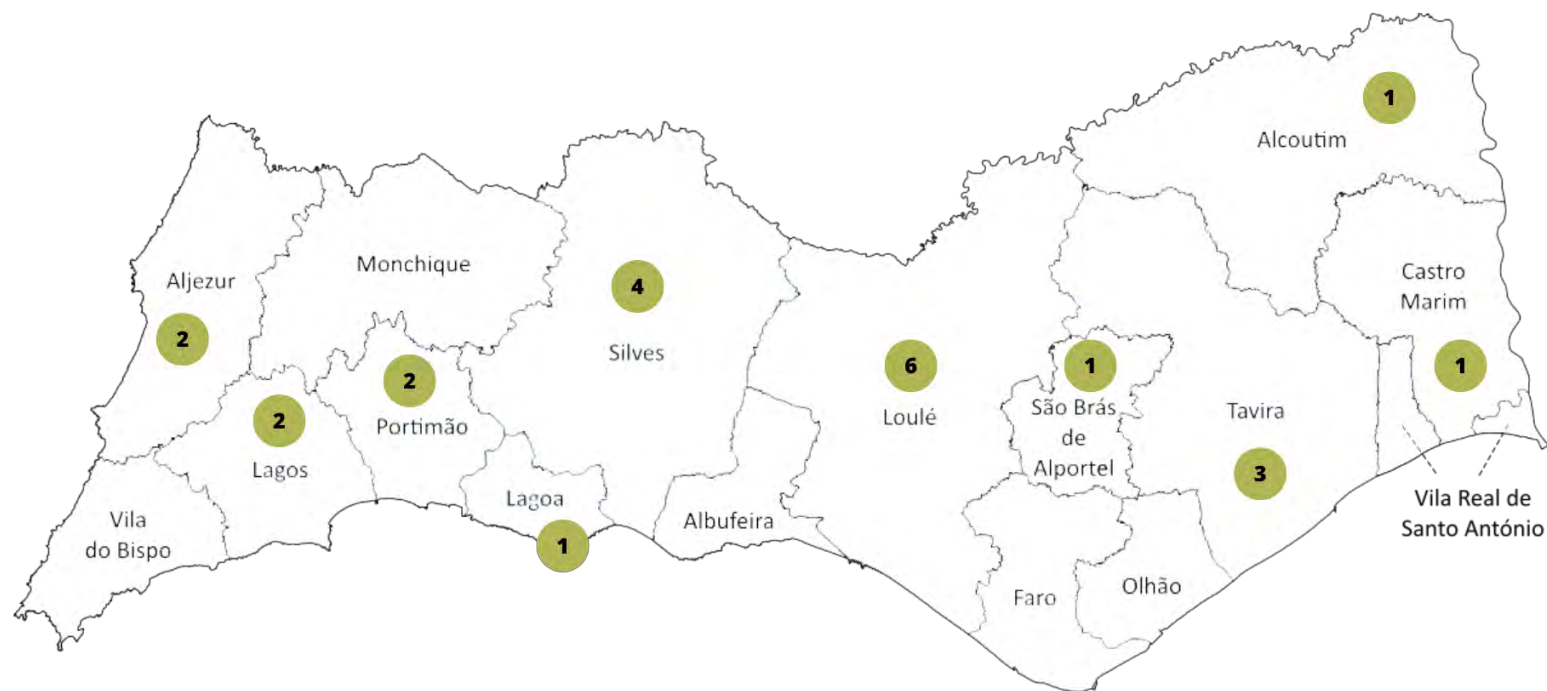
3. Produtores por concelho com capacidade para aumentar / reorientar a produção

Figura 3 - Nº de produtores por concelho que revelaram capacidade para aumentar e/ou reorientar a sua produção para abastecer as cantinas



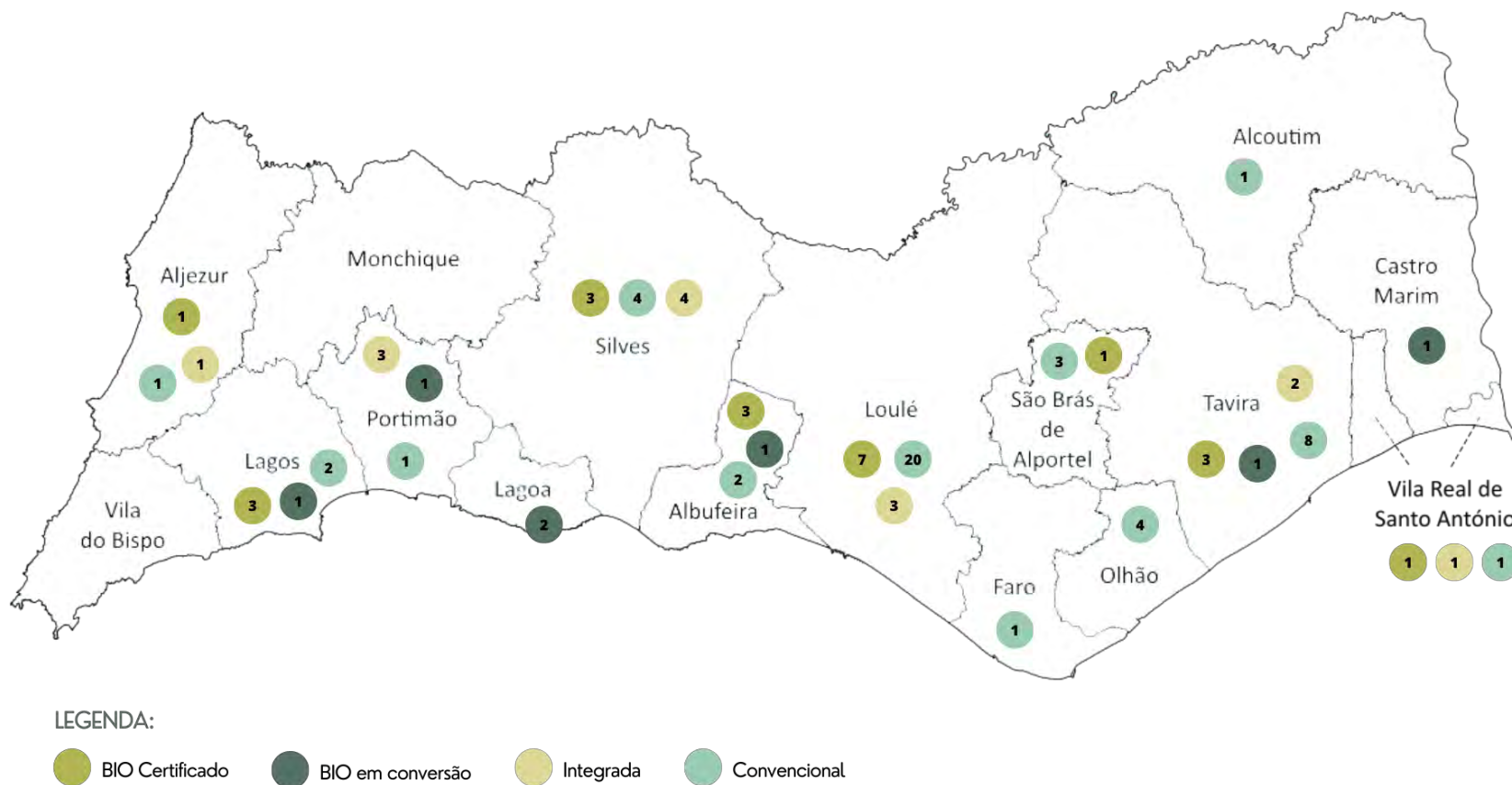
4. Produtores por concelho com interesse em ser agregadores

Figura 4 - Nº de produtores por concelho que mostraram interesse em agregar produção de outros



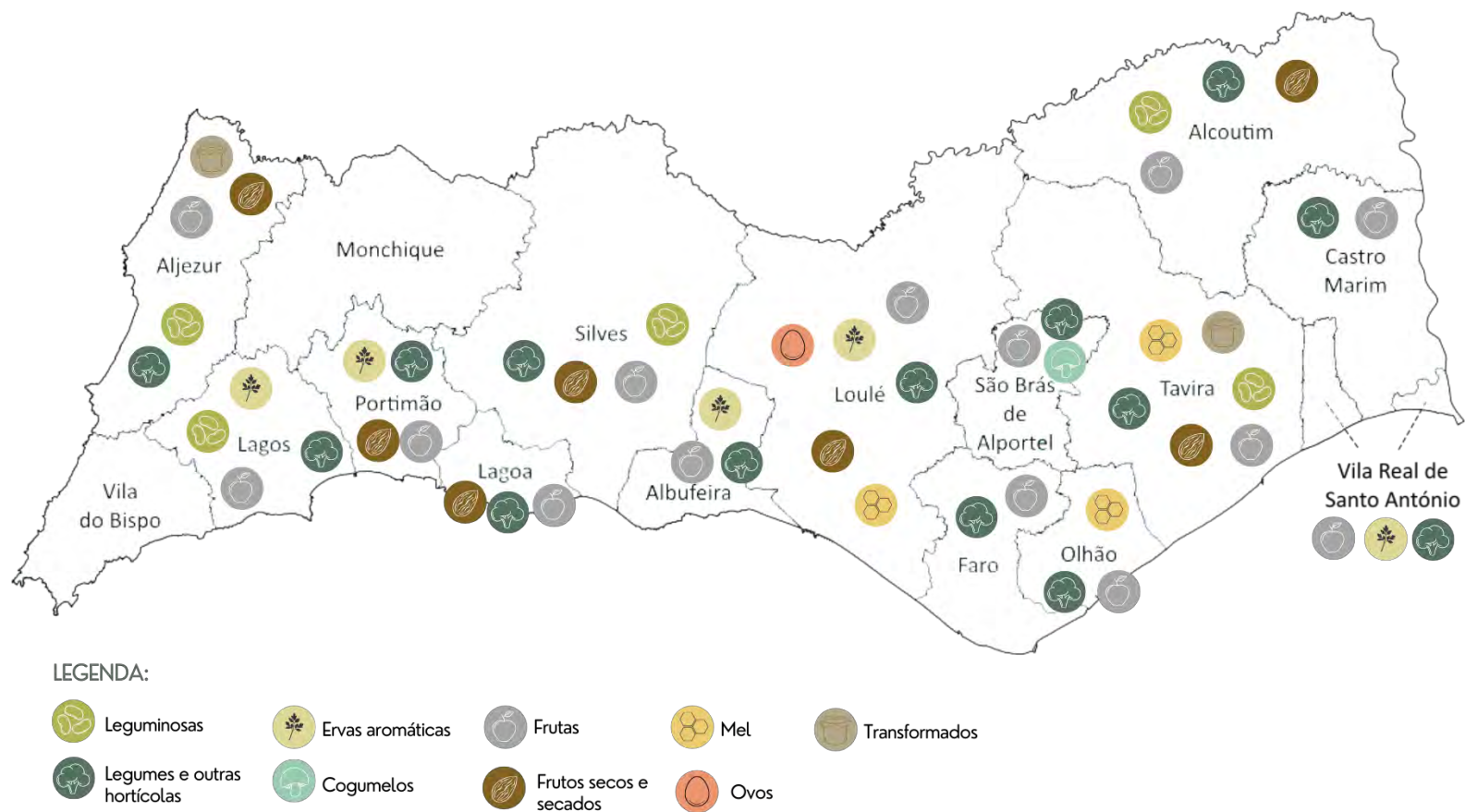
5. Produtores por concelhos por modos de produção

Figura 5 - Nº de produtores, por concelho, por modos de produção



6. Categorias de produtos para abastecimento, por concelhos

Figura 6 - Categorias de produtos disponíveis para abastecimento em cada concelho



7. Identificação dos produtores por concelhos e por freguesias

7.1. Concelho de Albufeira

7.1.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
326	Quinta do Mel	Sociedade Agrícola e Industrial do Algarve	Açoteias	8201-925	Albufeira e Olhos de Água	289 543 674	quintadomel@quintadomel.com
394	Bio Paderne	Carlos Cabrita	Matos de Baixo	8200-486	Paderne	912 246 868	carloscabrita2@hotmail.com
397	Quinta do Funcho	Luis Costa / Dina Guerreiro	Caminho do Jogo Ruivo - Caixa Postal 710Z	8200-467	Paderne	967 598 042	quintadofuncho@sapo.pt
401	Dudisco	Maria João Pires	Rua da Padaria	8200-559	Ferreiras	962 537 068	alcofadudisco@gmail.com
446	Quinta Coelho	Joana Coelho	Rua General Humberto Delgado, 1 Casa C	8200-477	Guia	917 800 867	Sem informação
452	Jorge Justino	Jorge Justino	Ribeira de Alte	8200-501	Paderne	969 147 688	jorgejustino11@gmail.com

7.1.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores

PIN	ÁREA DA EXPLORAÇÃO (HA)	ÁREA DE PRODUÇÃO TOTAL ATUAL (HA)	CAPACIDADE DE AUMENTAR / REORIENTAR PRODUÇÃO - OBSERVAÇÕES	ÁREA DE PRODUÇÃO POTENCIAL (HA)
326	Mais de 100,1	700	Não tem.	Não aplicável
394	1,1 a 2,0	2	Sim.	2
397	0 a 1,0	0,7	Sim.	1
401	3,1 a 4,0	3,5	Sim, ao nível de Hortícolas e Frutícolas.	4
446	16,1 a 20,0	17	Sim.	5
452	10,1 a 15,0	12	Sim.	1

7.1.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação

PIN	MODO DE PRODUÇÃO	CATEGORIA DE PRODUTOS	TEM INTERESSE/CAPACIDADE DE AGREGAR OUTRAS PRODUÇÕES
326	Bio Certificado	Ervas aromáticas	Não
394	Bio Certificado	Legumes e hortícolas Frutas	Não
397	Bio em conversão	Legumes e hortícolas	Não
401	Bio Certificado	Frutas	Não
446	Convencional	Frutas Frutos secos e secados	Não
452	Convencional	Legumes e hortícolas Frutas	Não

7.1.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Ervas aromáticas	326	Aromáticas	x	x	x	x	150	130

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Fruta	452	Abacate			x	x		
	452	Clementina	x					
	401	Figo		x				
	446	Figo		x			800	
	401	Laranja	x	x	x	x		
	452	Laranja	x	x	x	x		
	446	Laranja	x	x	x	x		
	452	Manga		x	x			
	394	Melão		x	x			
	452	Meloa		x				
	401	Nêspera	x					
	446	Romã			x	x		

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Frutos secos e secados	446	Alfarroba*					12000	
		Amêndoa*			x	x	500	

*possibilidade de armazenamento durante o ano

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Legumes e outras hortícolas	394	Abóbora		x	x			
	394	Acelga	x	x	x			
	394	Aipo	x	x	x			
	394	Alface	x	x	x			
	394	Alho-francês	x	x	x	x		
	397	Batata					2000	1
	397	Batata-doce*	x		x	x	700	1,2
	394	Beringela		x	x			
	394	Beterraba	x	x	x	x		
	452	Brócolos				x		
	397	Cebola	x		x		200	1,2
	394	Courgette		x	x			
	452	Jiló		x				
	394	Nabo	x	x	x	x		
	452	Pimento		x				
	452	Quiabo		x				
452	Tomate		x					

*possibilidade de armazenamento durante o ano

7.2. Concelho de Alcoutim

7.2.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	FREGUESIA	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
432	Paulo Jorge Gonçalves	Paulo Jorge Gonçalves	Vaqueiros	Várzea	8970-391	962044303	frutaspjm@gmail.com

7.2.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores

PIN	ÁREA DA EXPLORAÇÃO (HA)	ÁREA DE PRODUÇÃO TOTAL ATUAL (HA)	CAPACIDADE DE AUMENTAR / REORIENTAR PRODUÇÃO - OBSERVAÇÕES	ÁREA DE PRODUÇÃO POTENCIAL (HA)
432	2,1 a 3,0	2,5	Não tem	Não Aplicável

7.2.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação

PIN	MODO DE PRODUÇÃO	CATEGORIA DE PRODUTOS	TEM INTERESSE/CAPACIDADE DE AGREGAR OUTRAS PRODUÇÕES
432	Convencional	Frutos secos e secados Legumes e outras hortícolas Leguminosas Frutas	Sim

7.2.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Fruta	432	Azeitona				x		

	432	Uva		x	x			
Frutos secos e secados	432	Alfarroba*	x	x	x	x		
Legumes e outras hortícolas	432	Alface	x	x	x	x		
	432	Tomate	x	x				
Leguminosas	432	Ervilhas	x	x				

*Possibilidade de armazenamento durante o ano

7.3. Concelho de Aljezur

7.3.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	FREGUESIA	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
9	Alcagoita	Antonio Oliveira Rosa	Aljezur	Rua da Frente 7 - Maria Vinagre	8670-430	915750437	algacoita.bio@gmail.com
174	José de Jesus	José de Jesus	Rogil	Cabeço de Águia	8670-415	964687571	jesus.francisko@gmail.com
290	Agroceixe	Nelson Rocha	Odeceixe	Sítio do Touro Novo	8670-320	962989584	nelsonrocha76@gmail.com
444	Pedro Bago d'Uva	Pedro Bago d'Uva	Aljezur	Rua Francisco Gomes de Avelar, 19	8670-083	964558305	pedrobagoduva@gmail.com
1010	Paulo & Suzel	Paulo Manuel Rosa	Rogil	Cabeço de Águia	8670-415	964449959	paulo.batatadoce@hotmail.com
1086	Herança Rural - Agricultura, Pecuária e Turismo Unipessoal	Rui Rodrigues	Rogil	Estrada da Esteveira - Caixa Postal 607L	8670-400	926844651	rui@herancarural.pt

7.3.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores

PIN	ÁREA DA EXPLORAÇÃO (HA)	ÁREA DE PRODUÇÃO TOTAL ATUAL (HA)	CAPACIDADE DE AUMENTAR / REORIENTAR PRODUÇÃO - OBSERVAÇÕES	ÁREA DE PRODUÇÃO POTENCIAL (HA)
9	3,1 a 4,0	4	Sim, 1.28.1	1
174	NS/NR	NS/NR	Sim, para hortícolas	NS/NR
290	2,1 a 3,0	3	Sim, poderá produzir mais ou orientar a produção à procura	5 a 6
444	0 a 1,0	0.2	Sim, havendo previsibilidade do escoamento	0,5
1010	9,1 a 10,0	10	Sim, já prevê aumentar mais 2.000m2	10
1086	20,1 a 30,0	29	Sim, mas reduziu a área por causa da pandemia e escassez de água	NS/NR

7.3.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação

PIN	MODO DE PRODUÇÃO	CATEGORIA DE PRODUTOS	TEM INTERESSE/CAPACIDADE DE AGREGAR OUTRAS PRODUÇÕES
9	Bio Certificado	Frutos secos e secados Legumes e outras hortícolas Leguminosas Produtos transformados	Sim
174	Convencional	Leguminosas Legumes e outras hortícolas Frutas	Sim
290	Convencional	Legumes e outras hortícolas Frutas	Não
444	Convencional	Legumes e outras hortícolas	Não
1010	Integrada	Frutos secos e secados Legumes e outras hortícolas Frutas	Não
1086	Bio Certificado	Legumes e outras hortícolas	Não

7.3.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Fruta	290	Framboesa	x			x	2000	8
	290	Maracujá	x	x			1000	6
	174	Melancia		x				
	174	Melão		x				
	1010	Milho		x			1500	
	290	Mirtilo				x	6000	9
	290	Uva		x			2000	2,2

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Frutos secos e secados	9	Amendoim*			x	x	3000	5
	1010	Amendoim*			x	x	500	

*Possibilidade de armazenamento durante o ano

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Legumes e outras hortícolas	9	Batata-doce	x		x	x	8000	1,5
	290	Batata-doce	x		x	x	3000	0,8
	1010	Batata-doce	x		x	x	70000	
	1086	Batata-doce	x		x	x	300000	
	174	Beringela	x	x	x			
	174	Beterraba	x	x	x	x		
	444	Hortícolas		x				
	444	Tomate	x	x			700	

7.4. Concelho de Castro Marim

7.4.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
3	A Horta do António	Antonio João Rodrigues Ribeiros	Torre do Sobral - Apartado 24	8950	Altura	963 306 116	antonioribeiros216@gmail.com
314	Pontorizonte	Pedro Cupretino	Quinta Manuel Alves, Manta Rota	8900-038	Altura	967 895 432	geral@pontorizontelda.pt
319	Quinta da Fornalha-Produções Sustentáveis Unipessoal	Rosa Palma Dias	Quinta da Fornalha, São Bartolomeu	8950-270	Castro Marim	281 541 733	geral@quinta-da-fornalha.com
447	Domingos Palma	Domingos Palma	Montes Castelhanos, Junqueira	8950-251	Castro Marim	919 249 862	djpalmaf@hotmail.com

7.4.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores

PIN	ÁREA DA EXPLORAÇÃO (HA)	ÁREA DE PRODUÇÃO TOTAL ATUAL (HA)	CAPACIDADE DE AUMENTAR / REORIENTAR PRODUÇÃO - OBSERVAÇÕES	ÁREA DE PRODUÇÃO POTENCIAL (HA)
3	4,1 a 5,0	5	S	6
314	3,1 a 4,0	4	S	5
319	NS/NR	NS/NR	NS/NR	NS/NR
447	10,1 a 15,0	12	S	30

7.4.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação

PIN	MODO DE PRODUÇÃO	CATEGORIA DE PRODUTOS	TEM INTERESSE/CAPACIDADE DE AGREGAR OUTRAS PRODUÇÕES
3	Convencional	Legumes e outras hortícolas	Sim

314	Integrada	Frutas	Sim
319	Bio Certificado	Frutas	Não
447	Bio em conversão	Frutas	Não

7.4.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Fruta	314	Abacate	x			x		
	447	Citrosos	x	x	x	x	5000	1
	319	Figo		x				
	314	Framboesa	x			x		
	314	Morango	x	x				

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Legumes e outras hortícolas	3	Alface	x	x			244,5	
	3	Batata	x		x		3000	
	3	Cebola	x		x		2000	
	3	Couve	x		x	x	900	

7.4.5. Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
289	Nelda M. F. S. Domingos	Nelda Maria Frade Domingos	Albufeira	8200	Albufeira e Olhos de Água	916 243 020	Sem informação

7.5. Concelho de Faro

7.5.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
438	Tiago Epaminondas	Tiago Epaminondas	Chaveca	8005-441	Conceição e Estoi	915 462 966	tiagoepaminondas@gmail.com

7.5.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores

PIN	ÁREA DA EXPLORAÇÃO (HA)	ÁREA DE PRODUÇÃO TOTAL ATUAL (HA)	CAPACIDADE DE AUMENTAR / REORIENTAR PRODUÇÃO - OBSERVAÇÕES	ÁREA DE PRODUÇÃO POTENCIAL (HA)
438	4,1 a 5,0	5	Sim	7

7.5.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação

PIN	MODO DE PRODUÇÃO	CATEGORIA DE PRODUTOS	TEM INTERESSE/CAPACIDADE DE AGREGAR OUTRAS PRODUÇÕES
438	Convencional	Frutas Legumes e outras hortícolas	NS/NR

7.5.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Fruta	438	Laranja			x	x		
	438	Melancia		x				

	438	Meloa		x				
--	-----	-------	--	---	--	--	--	--

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Legumes e outras hortícolas	438	Abóbora		x	x	x		
	438	Batata*	x	x	x	x		
	438	Beringela		x	x			
	438	Brócolos			x	x		
	438	Couve-coração		x	x	x		
	438	Couve-flor		x	x	x		
	438	Couve-lombarda		x	x	x		
	438	Pimento		x				
	438	Repolho		x	x	x		
	438	Tomate		x				

*Possibilidade de armazenamento durante o ano

7.5.5. Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
58	Carla Sofia Pereira Guerreiro	Carla Sofia Pereira Guerreiro	Braciais - Caixa Postal 278A	8005-424	Faro (Sé e São Pedro)	964 475 648	cspg Guerreiro@gmail.com
316	Prazeresa da Galvana	Meira Pinto	Sítio da Galvana - Caixa Postal 200L	8100-012	Conceição e Estoi	916 718 086	meirapinto@gmail.com
395	Horta JN & Companhia	João Gonçalves	Estrada do Areal Gordo, Caixa Postal 900E	8005-409	Faro (Sé e São Pedro)	911 053 824	legumesagrobom@gmail.com

7.6. Concelho de Lagoa

7.6.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	FREGUESIA	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
100	Convent'Bio	José Pina	Lagoa e Carvoeiro	Convento do Carmo, Sítio do Carmo, EN 125	8400-405	917 813 064	encomendas@conventbio.com
444	Paulo Marcos	Paulo Marcos	Estômbar e Parchal	Sítio das Guenas, CCI-225-Z	8400-066	964 739 180	pmarcos09@gmail.com
1003	José Augusto Lisboa Adão	José Augusto Lisboa Adão	Lagoa e Carvoeiro	Rua João Bentes Castelo Branco, 20	8400-367	969 555 756	Sem informação

7.6.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores

PIN	ÁREA DA EXPLORAÇÃO (HA)	ÁREA DE PRODUÇÃO TOTAL ATUAL (HA)	CAPACIDADE DE AUMENTAR / REORIENTAR PRODUÇÃO - OBSERVAÇÕES	ÁREA DE PRODUÇÃO POTENCIAL (HA)
100	NS/NR	NS/NR	NS/NR	NS/NR
444	0 a 1,0	0,8	Sim.	NS/NR
1003	NS/NR	NS/NR	NS/NR	NS/NR

7.6.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação

PIN	MODO DE PRODUÇÃO	CATEGORIA DE PRODUTOS	TEM INTERESSE/CAPACIDADE DE AGREGAR OUTRAS PRODUÇÕES
100	Bio certificado	Legumes e outras hortícolas	Sim
444	Bio em conversão	Frutas Frutos secos e secados	Não
1003	Bio em conversão	Legumes e outras hortícolas Frutas	Não

7.6.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Legumes e outras hortícolas	100	Alface	x	x				
	100	Alho-francês	x	x				
	100	Batata	x		x			
	100	Cebola	x		x			
	100	Cenoura			x			
	100	Courgette	x	x				
	100	Hortaliças	x	x				
	100	Tomate	x	x				
	1003	Tomate	x	x				

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Fruta	1003	Ameixa		x				
	1003	Clementina				x		
	1003	Laranja	x					
	448	Maracujá		x				
	1003	Nêspera	x					

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Frutos secos e secados	448	Alfarroba*	x	x	x	x		

*Possibilidade de armazenamento durante o ano

7.7. Concelho de Lagos

7.7.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
55	Biocook	Pedro Paccetti	Espiche	8600-109	Luz	966 322 400	biocooklda@gmail.com
101	Quinta das 6 Marias	Fátima Torres	Rua da escola primária, cx postal 1001, Sargaçal	8600-325	São Gonçalo de Lagos	916 704 894	fatimaptorres@gmail.com
287	Dona Hortaliça	Natividade da Glória Correia	Quinta do Maranhão - Sítio do Maranhão	8600-086	Bensafrim e Barão de São João	965 431 232	dhortalica@gmail.com
384	Quinta do Cerro Queimado	Lurdes Borralho	Rua da Caldeiroa	8600-325	São Gonçalo de Lagos	964 320 886	lborralho@yahoo.com
386	BioSabor	Mario Henrique Reis	Estrada Nacional 125 - Telheiro	8600-302	São Gonçalo de Lagos	964 038 413	Sem informação
442	Vinha Velha do Meio	Delia Theresa Kegel	Barão de São João	8600-028	Bensafrim e Barão de São João	920 010 420	vinhavelha@posteo.pt
449	Quinta Natura	Tânia Rapp	Rua da Azenha, 27	8600-250	Odiáxere	932 365 205	quinta.natura27@gmail.com
1006	Goibarte	Paula Guerreiro	Quinta InforArte, Sítio do Pinheiral, 223E	8600-306	São Gonçalo de Lagos	919 691 963	geral@goiabarte.pt
1009	Daniel Alexandre	Daniel Alexandre	Ruivas	8600-255	Odiáxere	919 058 721	Sem informação

7.7.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores

PIN	ÁREA DA EXPLORAÇÃO (HA)	ÁREA DE PRODUÇÃO TOTAL ATUAL (HA)	CAPACIDADE DE AUMENTAR / REORIENTAR PRODUÇÃO - OBSERVAÇÕES	ÁREA DE PRODUÇÃO POTENCIAL (HA)
55	4,1 a 5,0	5	Sim	5
101	5,1 a 6,0	6	Não	NS/NR
287	6,1 a 7,0	7	Não	NS/NR
384	2,1 a 3,0	3	Não	NS/NR
386	1,1 a 2,0	1,5	Não	NS/NR
442	1,1 a 2,0	2	Sim	1

449	0 a 1,0	0,35	Sim	0,065
1006	0 a 1,0	1	Não	NS/NR
1009	0 a 1,0	0,5	Sim	3

7.7.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação

PIN	MODO DE PRODUÇÃO	CATEGORIA DE PRODUTOS	TEM INTERESSE/CAPACIDADE DE AGREGAR OUTRAS PRODUÇÕES
55	BIO Certificado	Legumes e outras hortícolas	Não
101	BIO Certificado	Legumes e outras hortícolas Frutas	Sim
287	BIO Certificado	Legumes e outras hortícolas Frutas	Não
384	BIO Certificado	Legumes e outras hortícolas Leguminosas Frutas	Não
386	Convencional	Ervas Aromáticas	Não
442	BIO Certificado	Legumes e outras hortícolas Frutas	Sim
449	BIO em conversão	Legumes e outras hortícolas Frutas Ervas Aromáticas	Não
1006	BIO Certificado	Frutas	Não
1009	Convencional	Frutas	Não

7.7.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Ervas aromáticas	386	Aromáticas	x	x	x	x	NS/NR	NS/NR
	449	Louro	x	x	x	x	NS/NR	NS/NR

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Fruta	1009	Clementina				x	NS/NR	NS/NR

	449	Figo		x			500	NS/NR
	1009	Figo		x			NS/NR	NS/NR
	1006	Goiaba			x		1200	3,25
	101	Laranja	x				9000	1,3
	449	Laranja		x			1000	NS/NR
	1009	Laranja			x		NS/NR	NS/NR
	384	Lima		x	x		NS/NR	NS/NR
	449	Limão	x	x	x	x	50	NS/NR
	101	Maçã		x			9000	2
	442	Melancia	x	x				
	101	Morango	x	x			3000	4
	101	Pera		x			3000	2,1
	384	Romã			x	x		
	449	Tangerina					250	
	1009	Tangerina						
	287	Tangerina	x			x		1,6
	449	Toranja	x			x	500	
	384	Uva		x				

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Leguminosas	384	Feijão		x	x			
	384	Grão*		x	x	x		

*Possibilidade de armazenamento durante o ano

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Legumes e outras hortícolas	442	Abóbora		x	x	x		
	287	Acelga	x			x		3
	101	Alface	x	x			3000	1,6
	442	Alface	x	x				
	287	Alface		x				4,29447853
	442	Alho-francês	x			x		
	287	Alho-Francês	x			x		3,5
	101	Batata	x			x	6000	1,2

287	Batata				x			1,3
55	Batata Yacon	x		x	x			
384	Beringela		x	x				
442	Beringela		x	x				
55	Beterraba	x						
442	Brócolos			x	x			
287	Brócolos				x			2,8
101	Cebola	x		x		4000		1,4
101	Cenoura				x	5000		1,5
449	Chuchu		x	x		150		
384	Couve			x	x			
442	Couve			x	x			
442	Couve-flor							
442	Espinafres	x	x	x				
442	Nabo	x			x			
287	Nabo	x		x	x			2,5
101	Pepino		x			3000		1,6
287	Pepino		x					2,5
287	Rúcula		x					8
101	Tomate		x			5000		1,6
287	Tomate		x					3,5

7.7.5. Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
416	Quinta do Vale da Lama	Nita Barroca	EM 534, Caixa Postal 325N	8600-258	Odiáxere	913 485 568	hortasdovale@valedalama.com

7.8. Concelho de Loulé

7.8.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
15	Alvaro Coelho	Alvaro Santos Coelho	Rua do Barrocal, 5	8100-387	Querença, Tôr e Benafim	963 041 923	
16	Amarildo Lima	Amarildo Lima	Esteval dos Mouros - Caixa Postal 110Z	8100-023	Alte	966 179 904	amarildolima@sapo.pt
23	Anabela Ventura	Anabela Ventura	Alcaria do João	8100-011	Alte	967 322 087	ventura.anabela@hotmail.com
31	Aníbal Coelho	Aníbal Coelho	Fonte Santa	8100-038	Alte	966 089 377	anibal.coelho4@gmail.com
49	Artur Martins Cabrita	Artur Martins Cabrita	Fonte Santa - Caixa Postal 053Z	8100-038	Alte	968 936 479	
59	Carlos Alberto Guerreiro Faisca	Carlos Alberto Guerreiro Faisca	Caminho da Portela	8100-126	Querença, Tôr e Benafim	918 732 723	carlos1962@gmail.com
79	Desidério Teixeira dos Santos Unipessoal	Desidério Filipe Ferreira de Pinho Teixeira dos Santos	Estrada de Ribeira de Algibre, 9	8100-365	Querença, Tôr e Benafim	932 845 886	dtslda2017@gmail.com
84	Dora Maria Rocheta Lopes	Dora Maria Rocheta Lopes	Campina de Baixo, 133A	8100-285	Loulé (São Sebastião)	965 830 006	bioadora@gmail.com
89	Eleutério José Rocheta Ataíde Mendonça	Eleutério José Rocheta Ataíde Mendonça	Várzea da Mão	8100-300	Loulé (São Sebastião)	964 142 266	
92	Frutalte	Emília Madeira	Estrada Nacional 124, 36	8100-012	Alte	964 036 541	ebmmadeira@gmail.com
109	Fernando Viegas	Fernando Viegas	Benafim	8100-352	Querença, Tôr e Benafim	961 674 813	
129	Horta Velha - Biopecan	Mauro Greco	Patã	8100-087	Boliqueime	919 998 222	hortavelha@biopecan.com
143	João Lourenço	João Carlos Batista da Conceição Lourenço	Freixo Seco de Baixo	8100-180	Salir	919 967 202	joacblourenco@hotmail.com
149	João Paulo Joaquim Martins	João Paulo Joaquim Martins	Funcheira	8100-181	Salir	964 153 638	
156	Joaquim Manuel Catarino Cabrita	Joaquim Manuel Catarino Cabrita	Rua do Olheiro, 10	8100-353	Querença, Tôr e Benafim	966 178 318	canteirosdosol@sapo.pt
169	José Carlos Dores Silva Palmeira	José Carlos Dores Silva Palmeira	Espargal - Caixa Postal 309Z	8100-358	Querença, Tôr e Benafim	964 403 545	
186	José Manuel Narciso Sousa	José Manuel Narciso Sousa	Sítio do Zimbral, 17	8100-367	Querença, Tôr e Benafim	915 288 199	jossou02@hotmail.com

219	Luísa Maria Santos Coelho	Luísa Maria Santos Coelho	Estrada das Funchais, 88	8100-387	Querença, Tôr e Benafim	962 022 058	luisamscoelho@gmail.com
242	Maria Clara Viegas Pires	Maria Clara Viegas Pires	Pomar	8100-196	Salir	931 106 828	clara-pires_@hotmail.com
255	Maria José Batista Coelho Sarmento	Maria José Batista Coelho Sarmento	Pomar	8100-196	Salir	931 106 828	
304	Paula Pedro	Paula Pedro	Rua General Vasco Gonçalves, Urbanização Dezanove, Bloco 4 -3 dto	8135-154	Almancil	919 014 522	info@agrimenta.pt
329	Quinta Fruturezza	Oliver Sternard	Estrada do Poço Lavaginho	8100-387	Querença, Tôr e Benafim	913 065 497	ok.sternad@gmx.com
350	Sérgio Guerreiro Cavaco	Sérgio Guerreiro Cavaco	Rua do Curral, 39	8100-352	Querença, Tôr e Benafim	936 955 682	sergiogcavaco@gmail.com
353	Serhiy Onyshchenko	Serhiy Onyshchenko	Sítio da Várzea - Quatro Estadas	8125-449	Quarteira	918 648 062	
356	Quinta do Freixo	Sociedade Agricola e Industrial do Algarve	Quinta do Freixo	8100-352	Querença, Tôr e Benafim	289 472 185	info@quintadofreixo.pt
366	Telma Sofia dos Reis Martins	Telma Sofia dos Reis Martins	Arneiro de Salir	8100-195	Salir	918 299 216	tmartins6@sapo.pt
381	Ana Isabel Martins Cardoso Rita	Ana Isabel Martins Cardoso Rita	Sítio da Arronchela	8125-012	Quarteira	963 686 936	
382	Aníbal Cavaco Silva	Aníbal Cavaco Silva	Barros da Fonte Santa - Caixa Postal 206V	8125-016	Quarteira	917 550 463	anibalcs@live.com.pt
387	Pétala Fortuna	José Manuel Cabrita	Monte da Charneca	8100-024	Alte	965 024 346	
398	Fonte do Conde	Ricardo Amado Correia	Rua do Cabo, 3	8100-030	Boliqueime	914 374 979	geral@fontedoconde.pt

7.8.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores

PIN	ÁREA DA EXPLORAÇÃO (HA)	ÁREA DE PRODUÇÃO TOTAL ATUAL (HA)	CAPACIDADE DE AUMENTAR / REORIENTAR PRODUÇÃO - OBSERVAÇÕES	ÁREA DE PRODUÇÃO POTENCIAL (HA)
15	1,1 a 2,0	2	Sim	4
16	10,1 a 15,0	11	Sim	2 a 3
23	3,1 a 4,0	4	Sim	10
31	1,1 a 2,0	2	Sim	1
49	4,1 a 5,0	5	Sim	NS/NR
59	1,1 a 2,0	2	Sim	2
79	2,1 a 3,0	3	Sim	5

84	1,1 a 2,0	1,5	Sim	2
89	5,1 a 6,0	6	Sim	2
92	50,1 a 100,0	55	Sim	20
109	0 a 1,0	1	Sim	1
129	NS/NR	NS/NR	Não	NA
143	NS/NR	NS/NR	Não	NA
149	0 a 1,0	1	Sim	2 a 3
156	0 a 1,0	0,2	Não	NA
169	NS/NR	NS/NR	Sim	NS/NR
186	16,1 a 20,0	20	Sim	5
219	1,1 a 2,0	2	Sim	2
242	4,1 a 5,0	5	Sim	6
255	4,1 a 5,0	5	Sim	6
304	1,1 a 2,0	2	Sim	11
329	2,1 a 3,0	2,5	Não	NA
350	0 a 1,0	1	Sim	2
353	6,1 a 7,0	7	Sim	NS/NR
356	mais de 100,0	700	Não	NA
366	1,1 a 2,0	2	Sim	2
381	NS/NR	NS/NR	Não	NA
382	4,1 a 5,0	5	Sim	1
387	7,1 a 8,0	8	Não	NA
398	1,1 a 2,0	1,5	Sim	1,5

7.8.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação

PIN	MODO DE PRODUÇÃO	CATEGORIA DE PRODUTOS	TEM INTERESSE/CAPACIDADE DE AGREGAR OUTRAS PRODUÇÕES
15	Convencional	Frutas Legumes e outras hortícolas	Não
16	Integrada	Frutas Frutos secos e secados	Não
23	Convencional	Frutas	Não

		Legumes e outras hortícolas	
31	Integrada	Frutas	Sim
49	Convencional	Legumes e outras hortícolas	Não
59	Convencional	Frutas Legumes e outras hortícolas	Não
79	Convencional	Frutas Legumes e outras hortícolas	Sim
84	BIO Certificado	Frutas Legumes e outras hortícolas Ervas aromáticas	Não
89	Convencional	Frutas Legumes e outras hortícolas	Não
92	Integrada	Frutas Frutos secos e secados	Sim
109	Convencional	Frutas Legumes e outras hortícolas	Não
129	BIO Certificado	Ovos Frutas Legumes e outras hortícolas	Não
143	Convencional	Mel	Não
149	Convencional	Legumes e outras hortícolas	Não
156	BIO Certificado	Ervas Aromáticas	Não
169	Convencional	Frutas	Não
186	Convencional	Frutas Legumes e outras hortícolas	Sim
219	BIO Certificado	Frutas	Não
242	Convencional	Frutas Legumes e outras hortícolas	Não
255	Convencional	Frutas Legumes e outras hortícolas	Não
304	BIO Certificado	Frutas Legumes e outras hortícolas	Não
329	BIO Certificado	Frutas	Não
350	Convencional	Frutas Legumes e outras hortícolas	Não
353	Convencional	Frutas Legumes e outras hortícolas	Sim
356	BIO Certificado	Ervas aromáticas	Não
366	Convencional	Frutas Legumes e outras hortícolas	Não
381	Convencional	Frutas Legumes e outras hortícolas	Não

382	Convencional	Frutas Legumes e outras hortícolas	Não
387	Convencional	Frutas	Não
398	Convencional	Frutas	Sim

7.8.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Ervas aromáticas	84	Aromáticas	x	x	x	x		
	356	Aromáticas	x	x	x	x		2
	156	Coentros	x	x				
	156	Hortelã	x	x	x	x		
	156	Lúcia-Lima*	x	x	x	x		
	156	Manjerição	x	x				
	156	Salsa	x	x	x	x		
	156	Tomilho	x	x	x	x		

*Possibilidade de armazenamento durante o ano

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Fruta	16	Abacate	x		x	x	2000	1,4
	129	Abacate	x		x	x		
	186	Abacate			x	x	100	
	329	Abacate			x		100	
	169	Ameixa	x	x				
	242	Ameixa	x	x				
	255	Ameixa	x	x				
	329	Ameixa		x			200	
	387	Ameixa		x			10000	1
	109	Ameixa		x				
	92	Azeitona			x			
	59	Cereja		x				
	89	Clementina	x			x		

329	Clementina			x		80	
109	Clementina	x					
15	Damasco	x				1000	0,9
242	Damasco	x					
255	Damasco	x					
329	Damasco	30	10			40	
169	Dióspiro			x	x		
329	Dióspiro			450	150	600	
329	Dióspiro			x		300	
92	Dióspiro				x		
186	Figo		x			30	
219	Figo		x			150	
329	Figo		x			100	
398	Figo		x			300	3,5
381	Figo		x				
382	Figo						
398	Framboesa					30000	6,5
242	Gamboa			x	x		
255	Gamboa			x	x		
382	Goiaba	x			x		
84	Kumquat	x					
15	Laranja	x	x		x	2000	0,7
16	Laranja	x	x		x	100000	0,45
31	Laranja	x	x		x	5000	
89	Laranja			x	x		
129	Laranja				x	600	
186	Laranja	x			x	200	
329	Laranja			x		150	
382	Laranja	x	x		x		
92	Laranja	x	x	x	x	1000000	
79	Laranja	x	x	x	x		
381	Laranja	x	x		x		
109	Laranja	x	x	x	x		
382	Limão	x		x	x		
84	Limão						
109	Limão	x	x	x	x		

59	Maçã		x	x			
219	Maçã		x	x		150	
382	Maçã		x				
329	Marmelo			x		50	
15	Melancia		x			2000	0,7
59	Melancia		x				
89	Melancia	x	x				
129	Melancia		1500	1000		2500	
186	Melancia		x			200	
350	Melancia	x	x			5000	1,5
79	Melancia	x	x				
353	Melancia		x				
382	Melancia	x	x		x		
23	Melancia		x			10000	0,4
15	Melão		x			2000	0,7
59	Melão		x				
186	Melão		x			200	
353	Melão		x				
23	Melão		x			10000	0,7
89	Meloa	x	x				
350	Meloa	x	x			4000	1,5
304	Morango	x	x			1500	5
350	Morango	x	x			300	5
381	Morango	x					
109	Nêspera	x					
84	Papaia	x					
219	Pera		x			50	
382	Pera		x				
169	Pêssego	x	x				
186	Pêssego		x			50	
242	Pêssego	x	x				
255	Pêssego	x	x				
387	Pêssego		x			30000	1
382	Pêssego	x	x				
129	Romã				x	100	
169	Romã			x	x		

	186	Romã			x		50	
	219	Romã			x			
	242	Romã			x	x		
	255	Romã			x	x		
	329	Romã			x		600	
	366	Romã	x	x	x	x		
	382	Romã	x					
	109	Tangerina	x					
	31	Tangerina	x			x	40000	
	382	Tangerina	x			x		
	92	Tangerina	x	x	x	x	1000000	
	169	Uva		x				
	219	Uva		x			1000	
	242	Uva		x				
	255	Uva		x				
	381	Uva		x				

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Frutos secos e secados	16	Alfarroba*		x			4500	
	92	Alfarroba*		x			15000	
	92	Amêndoa*		x				

*Possibilidade de armazenamento durante o ano

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Outros produtos	143	Mel*	x	x	x	x		
	129	Ovos	300	300	400	400	1400	

*Possibilidade de armazenamento durante o ano

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Legumes e outras hortícolas	59	Abóbora		x	x			
	129	Abóbora			200	200	400	
	366	Abóbora	x	x	x	x		1

382	Abóbora				x		
84	Abóbora		x	x	x		
149	Abóbora		x	x	x		
304	Acelga	x	x	x	x		5
84	Acelga	x	x				
149	Agrião	x	x				
15	Alface	x	x			1000	1
59	Alface	x	x	x			
186	Alface	x	x			240	
242	Alface	x	x				
255	Alface	x	x				
304	Alface	x	x	x	x		3,6
350	Alface	x	x			81,5	6,13496933
366	Alface	x	x	x		163	3,06748466
79	Alface	x	x				
84	Alface	x	x				
381	Alface	x	x				
49	Alho		x	x	x		
304	Alho-francês	x	x	x	x		4,5
350	Alho-francês	x	x			160	
15	Batata	x	x		x	3000	0,8
59	Batata	x	x				
49	Batata	x	x		x	3000	0,8
79	Batata		x		x		
353	Batata		x		x		
381	Batata	x			x		
382	Batata	x	x				
109	Batata	x			x		
49	Batata-doce			x	x		
304	Beringela	x	x	x	x		3
79	Beringela	x	x				
304	Beterraba	x	x	x	x		3
350	Beterraba	x	x			130	1,92307692
84	Beterraba	x	x				
366	Brócolos				x		1,5
15	Cebola	x		x		2000	0,8

242	Cebola	x	x				
255	Cebola	x	x				
304	Cebola	x	x	x	x		2,5
350	Cebola	x	x	x	x	1000	2
49	Cebola		x		x	500	0,7
149	Cebola	x	x	x	x		
353	Cebola						
84	Cebola	x		x			
109	Cebola	x	x	x	x		
304	Cenoura		x				12
366	Courgette		x	x			2
353	Courgette		x				
15	Couve	x			x	1000	1
59	Couve			x	x		
242	Couve			x	x		
255	Couve			x	x		
49	Couve				x		
353	Couve	x			x		
381	Couve				x		
109	Couve				x		
84	Couve-coração	x			x		
366	Couve-flor				x	550	1,65
304	Espinafres	x	x	x	x		6
366	Espinafres	x	x	x	x	170	1
350	Feijão-verde	x	x			200	1,5
366	Feijão-verde	x	x	x			1,5
49	Feijão-verde		x				
381	Feijão-verde		x				
89	Pepino	x	x				
186	Pepino		x			300	
350	Pepino	x	x			2000	1
79	Pepino	x	x				
353	Pepino		x				
15	Pimento		x			1000	1
59	Pimento		x				
89	Pimento	x	x				

	366	Pimento	x	x				
	381	Pimento		x				
	15	Tomate	x	x			2000	0,8
	59	Tomate		x				
	89	Tomate	x	x				
	186	Tomate		x			300	
	242	Tomate		x				
	255	Tomate		x				
	350	Tomate	x	x			8000	1
	366	Tomate	x	x			1000	1,5
	23	Tomate		x			10000	0,5
	79	Tomate	x	x				
	149	Tomate		x				
	381	Tomate		x				
	353	Tomate		x				
	109	Tomate	x	x	x	x		

7.8.5. Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
80	Diamantino Luciano Mestre	Diamantino Luciano Mestre	São Clemente	8100	Loulé (São Clemente)	289 413 221	
137	Jaime Domingos Pereira	Jaime Domingos Pereira	São João da Venda	8135-026	Almancil	964 502 543	
144	João Manuel Cristino Cabrita	João Manuel Cristino Cabrita	Monte da Charneca	8100-024	Alte	919 445 816	
154	Joaquim Manuel Gonçalves	Joaquim Manuel Gonçalves	Arneiro - Caixa Postal 51S	8100-013	Alte	961 350 037	
209	Luís Coelho	Luís Coelho	Salir	8100-200	Salir	926 925 703	hortadojaval@gmail.com
269	Marina Pires Inácio	Marina Pires Inácio	4 Estra, Vivenda Marina Inacio	8100-321	Quarteira	966 783 967	
363	Tásia Rudi Cabrita Gonçalves	Tásia Rudi Cabrita Gonçalves	Monte da Charneca - Caixa Postal 892A	8100-012	Alte	969 393 750	mam.duuu@hotmail.com
391	Quinta Lua de Sementes	Associação Lua de Sementes	Ponte de Albufeira	8100-088	Boliqueime	919 872 395	associacao.lua-semente@gmail.com

7.9. Concelho de Olhão

7.9.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
136	Sis Agrimel	Ismael Saúde	Moncarapacho	8701	Moncarapacho e Fuseta	967 789 481	sis.agrimel@gmail.com
181	José Manuel Dias Mendonça	José Manuel Dias Mendonça	Laranjeiro - Caixa Postal 532F	8700-077	Moncarapacho e Fuseta	969 690 582	
223	Madre Fruta	Madre Fruta	Parque Hubel - Caixa Postal 279A	8700-179	Pechão	289 710 260	logistica@madrefruta.com.pt
317	Quinta da Charneca	Bartolomeu Neves Caetano	Rua António Nobre Lote 3, 3º E	8700-240	Pechão	912 356 165	quintadacharneca@gmail.com

7.9.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores

PIN	ÁREA DA EXPLORAÇÃO (HA)	ÁREA DE PRODUÇÃO TOTAL ATUAL (HA)	CAPACIDADE DE AUMENTAR / REORIENTAR PRODUÇÃO - OBSERVAÇÕES	ÁREA DE PRODUÇÃO POTENCIAL (HA)
136	NS/NR	NS/NR	NS/NR	NS/NR
181	1,1 a 2,0	2	NS/NR	NS/NR
223	NS/NR	NS/NR	Não	NS/NR
317	3,1 a 4,0	4	Não	NS/NR

7.9.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação

PIN	MODO DE PRODUÇÃO	CATEGORIA DE PRODUTOS	TEM INTERESSE/CAPACIDADE DE AGREGAR OUTRAS PRODUÇÕES
136	Convencional	Mel	NS/NR
181	Convencional	Frutas	NS/NR

		Legumes e outras hortícolas	
223	Convencional	Frutas	NS/NR
317	Convencional	Frutas	NS/NR

7.9.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Fruta	317	Abacate	x			x	3000	
	223	Abacate	x			x		
	223	Amora	x					
	317	Anona	x	x			1000	
	317	Banana		x	x	x	1500	
	223	Framboesa	x		x	x	5000000	
	223	Lima		x	x	x		
	317	Manga		x			1000	
	223	Manga		x			20000	
	317	Maracujá		x			800	
	181	Melancia		x			500	0,8
	181	Melão		x			500	0,7
	223	Morango	x	x				
	317	Papaia	x	x			1000	
	223	Papaia	x	x			300000	
	223	Physalis	x	x				
223	Pitaya		x					

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Legumes e outras hortícolas	181	Batata	x			x	1000	0,8
	181	Cebola	x	x		x	500	0,7
	181	Courgette		x			100	1
	181	Pepino		x			100	1
	181	Pimento		x			300	1
	181	Tomate		x			800	0,8

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Outros produtos	136	Mel						

7.9.5. Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
33	José Manuel G. Simão	José Manuel G. Simão	R. Dr. Francisco Inacio Reis - Urb. Quinta da Nau	8700-383	Olhão	967 682 584	Sem informação
133	Ilidio Gonçalves Luis	Ilidio Gonçalves Luis	Moncarapacho	8701	Moncarapacho e Fuseta	967 248 492	Sem informação
152	Casa Firmino	Joaquim Dionísio Botinas Fernandes	Bias do Sul	8700-067	Moncarapacho e Fuseta	966 781 830	joaquimbfernandes@sapo.pt
203	Leonel Fernandes	Leonel Fernandes	Moncarapacho	8700	Moncarapacho e Fuseta	918 310 167	
286	Natália Cristóvão	Natália Cristóvão	Moncarapacho	8701	Moncarapacho e Fuseta	917 480 965	
340	Rui Marcos	Rui Marcos	Pechão	8700	Pechão	917 314 250	
376	Quinta Ventura Tropical	Virgilio Peixe	Sítio do Cascalho	8700-333	Pechão	963 936 693	peixevirgilio@gmail.com

7.10. Concelho de Portimão

7.10.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
39	António José Nunes	António José Nunes	Mercado Municipal de Portimão	8500-508	Portimão	282 425 822	zezinhanluis@gmail.com
345	Salivitae	Hugo Mariano / Ricardo Coelho	Quinta Bora Bora, Figueira	8500-130	Mexilhoeira Grande	965 247 939	salivitae@hotmail.com
412	Quinta Maria Luiza	Nuno Matos	Rua Caminho da Abicada	8500-130	Mexilhoeira Grande	965 348 074	geral@quintamarialuiza.pt
439	Agrogil - Produção Agrícola	Pedro Nunes	Estrada Nacional 125	8150-132	Portimão	917 263 749	agrogil2015@gmail.com

7.10.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores

PIN	ÁREA DA EXPLORAÇÃO (HA)	ÁREA DE PRODUÇÃO TOTAL ATUAL (HA)	CAPACIDADE DE AUMENTAR / REORIENTAR PRODUÇÃO - OBSERVAÇÕES	ÁREA DE PRODUÇÃO POTENCIAL (HA)
39	3,1 a 4,0	4	Sim	NS/NR
345	8,1 a 9,0	8,46	Não	NS/NR
412	2,1 a 3,0	2,7	Sim	1,5 a 2
439	10,1 a 15,0	14	Sim	NS/NR

7.10.3 Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação

PIN	MODO DE PRODUÇÃO	CATEGORIA DE PRODUTOS	TEM INTERESSE/CAPACIDADE DE AGREGAR OUTRAS PRODUÇÕES
39	Integrada	Mel	NS/NR
345	BIO certificado	Frutas Legumes e outras hortícolas	NS/NR

412	BIO em conversão	Frutas	NS/NR
439	Integrada	Frutas	NS/NR

7.10.3. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Legumes e outras hortícolas	439	Abóbora	x	x	x	x	30000	0,6
	439	Abóbora	x	x	x	x	30000	0,45
	439	Beringela		x			2000	0,8
	439	Courgette		x			5500	0,75
	439	Pimento		x	x		3000	1
	439	Tomate	x	x			10000	1
	439	Tomate	x	x			5500	2

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Ervas aromáticas	345	Alecrim	x	x	x	x		7
	39	Coentros	x	x				
	345	Coentros	x					7
	345	Hortelã-Pimenta	x	x		x		7
	345	Orégãos	x	x				7
	345	Salicórnia	x	x	x	x	1600	12
	39	Salsa	x	x				
	345	Salsa	x	x				7
	345	Salva	x	x	x	x		7
	345	Tomilho	x	x	x	x		7

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Fruta	412	Abacate	x	x			100	
	412	Ameixa		x			150	3
	39	Azeitona				x		
	412	Figo		x			1500	4
	39	Laranja	x			x		

	439	Laranja	x	x	x	x		0,6
	39	Limão	x			x		
	439	Limão	x	x	x	x		0,6
	439	Melão		x			55000	0,5
	439	Meloa		x			50000	0,65
	412	Nêspera	x				200	
	412	Romã			x	x	300	2
	439	Tangerina	x	x	x	x		0,6
	412	Uva		x			350	2

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Frutos secos e secados	412	Figo Seco	x	x	x	x	25	9
	412	Noz	x	x	x	x	100	5

7.10.4. Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
184	José Manuel Duarte Gamboa	José Manuel Duarte Gamboa	Rua José António Monteiro, 4	8500-441	Portimão	963 398 965	jdgamboa@sapo.pt

7.11. Concelho de São Brás de Alportel

7.11.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
124	Hélia Veríssimo	Hélia Maria Gago Martins Veríssimo	Cerro da Mesquita	8150-025	São Brás de Alportel	965 577 052	helia.verissimo3@gmail.com
270	Mário Celestino Rodrigues Gonçalves	Mário Celestino Rodrigues Gonçalves	Mealhas - Caixa Postal 372A	8150-046	São Brás de Alportel	963 891 324	tractorista@clix.pt
347	Monte Cau	Sandro Valente	Bico Alto - Caixa Postal 40	8150-019	São Brás de Alportel	965 246 895	sandrompv@gmail.com
399	José Guerreiro	José Guerreiro	Rua Dr. José, 179	8150-144	São Brás de Alportel	289 842 399	Sem informação

7.11.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores

PIN	ÁREA DA EXPLORAÇÃO (HA)	ÁREA DE PRODUÇÃO TOTAL ATUAL (HA)	CAPACIDADE DE AUMENTAR / REORIENTAR PRODUÇÃO - OBSERVAÇÕES	ÁREA DE PRODUÇÃO POTENCIAL (HA)
124	0 a 1,0	1	Não	NA
270	NS/NR	NS/NR	Não	NA
347	0 a 1,0	0,06	Não	NA
399	1,1 a 2,0	2	Não	NA

7.11.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação

PIN	MODO DE PRODUÇÃO	CATEGORIA DE PRODUTOS	TEM INTERESSE/CAPACIDADE DE AGREGAR OUTRAS PRODUÇÕES
124	Convencional	Mel	NS/NR
270	Convencional	Frutas	NS/NR

		Legumes e outras hortícolas	
347	BIO Certificado	Frutas	NS/NR
399	Convencional	Frutas	NS/NR

7.11.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Fruta	399	Abacate			x	x		
	399	Ameixa	x	x				
	270	Clementina			x			1,3
	399	Dióspiro			x	x		
	124	Laranja	x		x	x	1000	0,7
	270	Laranja	x	x		x	7000	0,6
	399	Laranja	x		x	x		
	270	Marmelo				x	40	1
	270	Nêspera	x				30	1
	399	Pêssego	x	x				
	270	Romã			x		60	1
	270	Tangerina	x			x		1,3
	270	Uva		x			50	1,5
	399	Uva		x				

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Fungos - Cogumelos	347	Lentinula edodes (shiitake)	x		x	x	100	

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Legumes e outras hortícolas	270	Abóbora		x	x			1
	270	Batata	x	x	x	x		0,5
	270	Brócolos				x		1
	270	Cebola	x			x		0,5

7.11.5. Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
48	Artur Brás Marcos	Artur Brás Marcos	Sítio da Calçada - Caixa Postal 425A	8150-021	São Brás de Alportel	289 842 107	
331	Quintinha da Su	Susana Belchior	Sítio do Tesoureiro, 431A	8150-061	São Brás de Alportel	914 440 065	quintinhadasu@gmail.com

7.12. Concelho de Silves

7.12.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
106	Fernando Encarnação	Fernando Manuel Neto Encarnação	Tinhosas - Caixa Postal 544T	8300-048	Silves	962 920 309	fernandomneto@sapo.pt
197	Júlia Maria Coelho	Júlia Maria Coelho	Enxerim, 8	8300-025	Silves	963 756 942	quintadajulia@gmail.com
306	Paulo Jorge Felícia	Paulo Jorge Felícia	Tinhosas	8300-048	Silves	917 778 697	paulojorgefelicia66@gmail.com
324	Quinta do Figueiral	Paulo Fernandes	Poço Barreto	8300-042	Silves	966 867 920	pfernandes@quintadofigueiral.pt
343	Rui Manuel Bernardino Vieira	Rui Manuel Bernardino Vieira	Carvoeiro	8375-024	São Bartolomeu de Messines	914 981 029	costa.algarve.isabel@hotmail.com
368	Frutas Rocha	Tiago Manuel Rocha	Fonte Louzeiros	8300-049	Silves	962 516 546	tr_rocha@live.pt
419	Pedro Cabrita	Pedro Cabrita	São Bartolomeu de Messines	8375	São Bartolomeu de Messines	913 023 588	pcalvos@hotmail.com
422	Barrada da Fonte	David Miguel Rodrigues	Gregórios - Caixa Postal 40G	8375-074	São Bartolomeu de Messines	961 286 580	davidterra.horta@gmail.com
453	Pedro Manuel Neves da Silva Cabrita	Pedro Manuel Neves da Silva Cabrita	Calvos	8375-020	São Bartolomeu de Messines	913 023 588	pcalvos@hotmail.com
455	David Miguel Rodrigues Terra	David Miguel Rodrigues Terra	Barrada da Fonte Gregórios - Caixa Postal 40G	8375-074	São Bartolomeu de Messines	961 286 580	davidterra.horta@gmail.com
1038	Ruben Miguel Almeida Sequeira	Ruben Miguel Almeida Sequeira	Santo Estevão	8300-047	Silves	963 156 975	rubenseq@sapo.pt

7.12.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores

PIN	ÁREA DA EXPLORAÇÃO (HA)	ÁREA DE PRODUÇÃO TOTAL ATUAL (HA)	CAPACIDADE DE AUMENTAR / REORIENTAR PRODUÇÃO - OBSERVAÇÕES	ÁREA DE PRODUÇÃO POTENCIAL (HA)
106	2,1 a 3,0	2,5	Sim	1
197	NS/NR	NS/NR	Sim	NS/NR
306	NS/NR	NS/NR	Não	NA
324	3,1 a 4,0	3,5	Sim	0,5 a 1
343	NS/NR	NS/NR	Não	NA
368	NS/NR	NS/NR	Não	NA
419	50,1 a 100,0	65	Sim	6
422	3,1 a 4,0	4	Não	NA
453	9,1 a 10,0	10	Sim	10
455	0 a 1,0	1	Sim	4
1038	0 a 1,0	1	Sim	5

7.12.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação

PIN	MODO DE PRODUÇÃO	CATEGORIA DE PRODUTOS	TEM INTERESSE/CAPACIDADE DE AGREGAR OUTRAS PRODUÇÕES
106	Integrada	Frutas	Não
197	BIO Certificado	Frutas Frutos secos e secados	Não
306	Convencional	Legumes e outras hortícolas Frutas	Não
324	BIO Certificado	Legumes e outras hortícolas Frutas	Sim
343	BIO Certificado	Legumes e outras hortícolas Frutas	Sim
368	Integrada	Legumes e outras hortícolas Frutas	Não
419	Integrada	Legumes e outras hortícolas Frutas	Sim
422	Integrada	Legumes e outras hortícolas Frutas	Sim

453	Convencional	Legumes e outras hortícolas Frutas	Não
455	Convencional	Legumes e outras hortícolas Frutas	Não
1038	Convencional	Frutas	Não

7.12.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Fruta	197	Abacate			x	x	4000	
	343	Abacate			x	x		
	368	Abacate			x	X		
	197	Ameixa		x				
	343	Ameixa		x				
	197	Anona	x	x				
	106	Clementina	X					1
	306	Clementina	X					
	343	Damasco	x					
	343	Dióspiro				x		
	453	Dióspiro			x	x		
	324	Figo		x			1000	
	106	Laranja	x			x		1
	197	Laranja	x			x	300	
	306	Laranja	x			x	1000	0,7
	343	Laranja	x	x		x		
	368	Laranja	x			x		
	419	Laranja	x			x	1000000	
	453	Laranja	x	x	x	x		
	197	Manga		x				
	343	Melancia		x				
	368	Melancia		x				
	422	Melancia		x			4000	0,3
455	Melancia			x	x			
368	Melão			x				

	343	Meloa		x				
	422	Meloa		x			8500	1
	455	Meloa		x	x			
	455	Milho		x	x			
	368	Morango	x	x				
	343	Pêssego	x					
	197	Romã				x		
	197	Uva		x				
	1038	Dióspiro			x		10000	0,65

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)	
Frutos secos e secados	197	Noz	À data ainda não tem produção, mas estará disponível dentro de 3 anos, prevendo o produtor que seja o seu principal produto						

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Legumes e outras hortícolas	419	Abóbora		x	x		20000	
	422	Abóbora		x	x		1000	
	455	Abóbora		x	x			
	306	Alface	x	x				
	455	Batata-doce		x	x			
	455	Beringela		x	x			
	422	Cebola	x			x	7000	
	343	Courgette	x		x	x		
	455	Courgette		x	x			
	306	Couve				x		
	455	feijão-verde		x	x			
	324	Hortícolas		x			500	
	422	Pepino		x			1000	
	455	Pepino		x	x			
	453	Pepino		x				
	453	Pimento		x				
	343	Tomate	x		x	x		
	368	Tomate			x	x		

	419	Tomate		x			10000	
	422	Tomate		x			4000	1
	455	Tomate		x	x			
	453	Tomate		x				

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Leguminosas	368	Fava	x					
	368	Feijão		x	x			

7.12.5. Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
18	Conjunto Completo	Ana Guerreiro	Estrada Nacional 264 - Sítio dos Calvos - Caixa Postal 194X	8375-020	São Bartolomeu de Messines	967 888 449	cconpleto.agro@gmail.com
34	Campidoce	Antonieta Cabrita Borges Coelho	Urbanização dos Campilhos, Lote 6, Apt. 87	8365-138	São Bartolomeu de Messines	925 697 044	taniacoelho@hotmail.com
47	Artur Jorge Coelho Batista	Artur Jorge Coelho Batista	Rua João de Deus, 5, 3L	8375-127	São Bartolomeu de Messines	969 158 200	ribamel@gmail.com
57	Carla Moreira Unipessoal	Carla Sofia Dias	Sítio Do Poço Fundo	8300-044	Silves	969 079 374	carlamoreiraunipessoal@gmail.com
63	Carlos Miguel Duarte Marreiros	Carlos Miguel Duarte Marreiros	Sítio do Cano	8375-010	São Bartolomeu de Messines	965 379 097	marcia.cabrita.ferreira@gmail.com
94	Emília Pinto	Emília Pinto	Rua António Aleixo, 31	8375-128	São Bartolomeu de Messines	926 494 680	
164	Jorge Manuel Martins Coelho	Jorge Manuel Martins Coelho	Monte Velho	8375-054	São Bartolomeu de Messines	282 338 096	
172	José Correia Silva	José Correia Silva	Silves	8300	Silves	966 945 393	
198	Helena Isabel Duarte Nunes	Helena Isabel Duarte Nunes	Sítio da Saraiva, Odelouca	8000-037	Silves	962 462 402	helena_nunes@hotmail.com
320	Quinta da Parreirinha	Kerstin Botter	Quinta da Parreirinha, apartado 100	8300-999	Silves	282 441 500	quintadaparreirinha@hotmail.com
385	Verduras da Cabritinha	Patricia Alexandra Correia Cabrita	Silves	8300	Algoz e Tunes	912 633 082	verdurasdacabritinha@gmail.com
396	Sérgio Neto	Sérgio Neto	Sítio dos Filipes - Caixa Postal 308N	8375	São Bartolomeu de Messines	919 777 894	

1015	Sónia Vila	Sónia Vila	Sítio da Norinha, s/n	8300-036	Silves	966 066 768	soniavila@gmail.com
------	------------	------------	-----------------------	----------	--------	----------------	---------------------

7.13. Concelho de Tavira

7.13.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
28	A.Martins	Andreia Cristina Lourenço Martins	Cachopo	8800-014	Cachopo	964 333 279	amartins.aa2@gmail.com
30	Quinta Shanti	Ângela Maria Lourenço Rosa	Rua Dr. Martiniano Santos - Caixa Postal 480S	8800-055	Conceição e Cabanas de Tavira	969 374 328	gaiamelodica@gmail.com
119	Gisela Viegas	Gisela Viegas	Rua João António Pacheco, 10	8800-166	Santa Catarina da Fonte do Bispo	965 113 284	gisela.projecto@gmail.com
261	Maria Flaminga	Isabel Pedras	Rua de São Pedro 580 A	8800-405	Tavira (Santa Maria e Santiago)	912 861 246	mariaflaminga@gmail.com
265	Maria Vitorina	Maria Vitorina	Estiramantens	8800-504	Luz de Tavira e Santo Estêvão	968 910 572	
273	Mediterrâneo Dourado	Tomás Mendonça	Monte Agudo	8800-509	Luz de Tavira e Santo Estêvão	966 908 877	tomasffmendonca98@gmail.com
288	Nelson Jesus	Nelson Jesus	Luz de Tavira - Caixa Postal 1610T	8800-120	Luz de Tavira e Santo Estêvão	966 612 626	
297	Horta da Justa	Odília Maria Guerreiro Alexandre	Luz de Tavira - Caixa Postal 617G	8800-116	Luz de Tavira e Santo Estêvão	925 277 519	mariliacgalexandre81@gmail.com
388	António Lourenço	António Lourenço	Sítio do Brejo	8800-106	Luz de Tavira e Santo Estêvão	962 775 764	
390	Hélder Pires	Hélder Pires	Sítio da Campina - Caixa Postal 861X	8800-107	Luz de Tavira e Santo Estêvão	939 532 322	
392	Sociedade Agrícola da Gomeira	José Carlos Mendes / Elisa Campos	Conceição de Tavira	8800-594	Conceição e Cabanas de Tavira	968 193 951	sociedadeagricoladagomeira@gmail.com
393	Laranja do Algarve	José Mendonça	Campina - Vale Lotes - Caixa Postal 1245C	8800-107	Tavira (Santa Maria e Santiago)	936 971 443	laranjadoalgarve@gmail.com
415	Horta Fresca	Linda Sebastião	Almargem	8800-053	Conceição e Cabanas de Tavira	965 586 623	linda.sebastiao@gmail.com
428	Da sua Horta	Alexandre Pereira	Sítio do Morgadinho - Caixa Postal 687	8800-116	Luz de Tavira e Santo Estêvão	961 079 871	dasuahorta@gmail.com

450	Virabio	Elisabete Couto e Duarte Reis	Rua Dr. Parreira 26	8800-346	Tavira (Santa Maria e Santiago)	910 912 171	virabio.frutas@gmail.com
-----	---------	-------------------------------	---------------------	----------	---------------------------------	-------------	--

7.13.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores

PIN	ÁREA DA EXPLORAÇÃO (HA)	ÁREA DE PRODUÇÃO TOTAL ATUAL (HA)	CAPACIDADE DE AUMENTAR / REORIENTAR PRODUÇÃO - OBSERVAÇÕES	ÁREA DE PRODUÇÃO POTENCIAL (HA)
28	NS/NR	NS/NR	Sim	NS/NR
30	5,1 a 6,0	5,9	Sim	15
119	NS/NR	NS/NR	Não	NA
261	NS/NR	NS/NR	Sim	NS/NR
265	0 a 1,0	0,5	Não	NA
273	30,1 a 40,0	40	Sim	NS/NR
288	30,1 a 40,0	40	NS/NR	NS/NR
297	1,1 a 2,0	2	Não	NA
388	3,1 a 4,0	4	Não	NA
390	3,1 a 4,0	4	Sim	2
392	10,1 a 15,0	11,8	Sim	12
393	6,1 a 7,0	7	Sim	1
415	2,1 a 3,0	2,5	Sim	NS/NR
428	0 a 1,0	0,5	Não	NA
450	3,1 a 4,0	4	Não	NA

7.13.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação

PIN	MODO DE PRODUÇÃO	CATEGORIA DE PRODUTOS	TEM INTERESSE/CAPACIDADE DE AGREGAR OUTRAS PRODUÇÕES
28	BIO em Conversão.	Legumes e outras hortícolas	Não
30	BIO Certificado	Legumes e outras hortícolas Frutas Frutos secos e secados	Não
119	Convencional	Mel	Não

261	BIO Certificado	Legumes e outras hortícolas	Sim
265	Convencional	Legumes e outras hortícolas Frutos secos e secados	Não
273	Convencional	Frutas	Sim
288	Integrada	Frutas	Não
297	Convencional	Legumes e outras hortícolas Frutas	Sim
388	Convencional	Legumes e outras hortícolas Frutas	Não
390	Convencional	Legumes e outras hortícolas Frutas	Não
392	BIO Certificado	Legumes e outras hortícolas Produtos Transformados (Sumo de Laranja)	Não
393	Integrada	Frutas	Sim
415	Convencional	Legumes e outras hortícolas Frutas	Não
428	Convencional	Legumes e outras hortícolas	Não
450	BIO Certificado	Frutas	Não

7.13.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Fruta	30	Abacate	x		x	x	1000	3,5
	273	Abacate			x	x		
	390	Abacate			x	x	1000	
	388	Ameixa		x				
	392	Ameixa		x			2000	2
	390	Banana	x	x			500	
	288	Clementina				x		
	297	Dióspiro			x			
	30	Figo		x			100	3,5
	390	Figo		x			1000	
	30	Goiaba			x	x	100	2,5
	30	Laranja	x	x			10000	0,9
	273	Laranja	x		x	x	700000	0,45

288	Laranja	x		x	x		
297	Laranja	x		x	x		
390	Laranja	x		x	x	5000	
392	Laranja		x			20000	1
393	Laranja	x		x	x		
450	Laranja	x		x	x		
273	Limão	x		x	x		
288	Limão	x		x	x		
297	Maçã		x				
297	Marmelo			x	x		
415	Melancia		x				
415	Meloa		x				
297	Nêspera	x					
297	Pêssego						
30	Romã			x	x	100	2
273	Tangerina	x			x		
297	Tangerina	x			x		
390	Tangerina	x			x	2000	
388	Uva		x				
392	Uva		x			1500	2

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Frutos secos e secados	30	Figo Seco			x	x	400	7
	265	Figo seco			x	x		

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Leguminosas	297	Fava	x	x				

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Legumes e outras hortícolas	30	Abóbora			x	x	100	2,5
	261	Abóbora				x		1,8
	261	Abóbora				x		1,5
	261	Aipo				x		3,2

	261	Alho-francês				x		3,5
	28	Batata	x					1,4
	261	Batata				x		2
	388	Batata	x					
	28	Batata-doce			x	x		
	261	Batata-doce				x		2,2
	30	Beterraba	x	x			320	3,25
	28	Cebola	x	x				
	388	Cebola	x	x				
	261	Courgette				x		1,6
	261	Couve	x			x		3
	388	Couve	x			x		
	415	Couve			x		1280	
	30	Couve-coração	x			x	480	2
	28	Feijão-verde		x	x			
	388	Feijão-verde		x	x			
	297	Hortícolas	x	x	x			
	390	Hortícolas		x				
	428	Hortícolas	x	x	x	x		
	297	Legumes		x				
	261	Pepino				x		2
	28	Pimento		x				
	28	Tomate		x				
	261	Tomate				x		2,6
	388	Tomate		x				
	265	Repolho	x			x		
	265	Batata	x		x			
	265	Hortícolas		x				
	265	Beterraba	x	x				

Categoria	PIN	2.1.1	2.1.3	2.1.4	2.1.5	2.1.6	2.1.7	2.1.8
Mel	119	Mel	x	x	x	x	10000	7
	119	Mel	x	x	x	x		6
	119	Pólen	x	x	x	x	500	20
Produtos transformados	392	Sumo de laranja	x		x	x		

7.13.5. Produtores sem interesse, à data, no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
6	Agribanora, Empresa Agrícola do Barranco da Nora	José Macário	Barranco da Nora, 151-B	8800-502	Luz de Tavira e Santo Estêvão	962 604 447	macario.correia@sapo.pt
251	Maria Eugénia Pintassilgo	Maria Eugénia Pintassilgo	Malhada do Nobre	8800-166	Santa Catarina da Fonte do Bispo	289 971 655	Sem informação
303	Quinta das Sesmarias	Paula Dias	Luz de Tavira	8800	Luz de Tavira e Santo Estêvão	962 935 012	pauladias68@gmail.com

7.14. Concelho de Vila Real de Santo António

7.14.1. Produtores com interesse no abastecimento de cantinas

PIN	DESIGNAÇÃO DA EMPRESA/EXPLORAÇÃO	NOME DO PRODUTOR(A) / PROPRIETÁRIO(A)	MORADA DA EXPLORAÇÃO	CÓDIGO-POSTAL	FREGUESIA	CONTACTO TELEF.	CONTACTO E-MAIL
389	Mário Dores	Mário Dores	Rua da Andorinha do Mar, 7 r/c, Bairro do Matadouro	8900-463	Monte Gordo	964 993 789	
1087	Cacelabio	João Duarte	Estrada Nacional 125 - Edifício Frusoal, S/N	8900-024	Vila Nova de Cacela	969 476 757	jduarte@frusoal.pt
1088	Frusual	João Duarte	Estrada Nacional 125 - Edifício Frusoal, S/N	8900-024	Vila Nova de Cacela	969 476 757	jduarte@frusoal.pt

7.14.2. Área de exploração atual e potencial dos Produtores

PIN	ÁREA DA EXPLORAÇÃO (HA)	ÁREA DE PRODUÇÃO TOTAL ATUAL (HA)	CAPACIDADE DE AUMENTAR / REORIENTAR PRODUÇÃO - OBSERVAÇÕES	ÁREA DE PRODUÇÃO POTENCIAL (HA)
389	2,1 a 3,0	3	Sim	3
1087	6,1 a 7,0	7	Não	NA
1088	mais de 100,2	1400	Não	NA

7.14.3. Modo de Produção praticado pelos produtores, categoria de produtos e agregação

PIN	MODO DE PRODUÇÃO	CATEGORIA DE PRODUTOS	TEM INTERESSE/CAPACIDADE DE AGREGAR OUTRAS PRODUÇÕES
389	Convencional	Legumes e outras hortícolas Ervas aromáticas	Sim
1087	BIO Certificado	Frutas	Não
1088	Integrada	Frutas	Não

7.14.4. Identificação das principais culturas praticadas, preços e volumes de produção atual

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Ervas aromáticas	389	Coentros	x	x				
	389	Salsa	x	x				

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Fruta	1088	Abacate			x	x		
	1088	Clementina	x			x		
	1088	Dióspiro			x			
	1087	Laranja	x		x	x		
	1088	Laranja	x		x	x		

CATEGORIA	PIN	PRODUTOS	PRIMAVERA	VERÃO	OUTONO	INVERNO	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	PREÇO MÉDIO (€)
Legumes e outras hortícolas	389	Alface	x	x				
	389	Alho-francês	x	x				
	389	Cenoura	x			x		
	389	Nabo	x	x	x			

Roteiro Fotográfico

Ação de sensibilização – São Brás de Alportel

Data: 01/07/2021



Ação de formação teórico-prática sobre a temática Alimentação mediterrânica em contexto escolar – Castro Marim

Data: 19/12/2022



Ação de formação teórico-prática sobre a temática Alimentação mediterrânica em contexto escolar –Aljezur

Data: 21/12/2022



Ação de formação teórico-prática sobre a temática Alimentação mediterrânica em contexto escolar – São Brás de Alportel

Data: 21/12/2022



Ação de Educação Alimentar - São Brás de Alportel

Data: 23/02/2023

