

## BREVE CONTEXTUALIZAÇÃO

No Encontro da Agenda 21 Local de Montemor-o-Novo, realizado no dia 21/11/2013, foi considerado prioritário pelos cidadãos presentes a valorização dos produtos agrícolas de produção local: Vetor 2 - Valorizar os Produtos Agrícolas e o Mundo Rural e dar Prioridade aos Alimentos de Base Local; Projeto 2.1 - Produtos da Nossa Terra \_ Estratégia Alimentar para o Concelho. A ação eleita para implementação imediata foi o desenvolvimento do conceito Quilómetro Zero (Km0) e a sua expansão às cantinas escolares e restauração do concelho. O conceito km0 teve uma primeira experiência no festival de sopas de 2013 com a promoção da "Sopa km0". Para o desenvolvimento deste projeto foi constituída uma equipa de trabalho mista, envolvendo técnicos da Câmara Municipal de Montemor-o-Novo, Rede de Cidadania de Montemor-o-Novo e cidadãos.



### DESTINATÁRIOS E PROJETOS



#### Menu Km0

Destina-se ao setor da restauração do concelho de Montemor-o-Novo



#### Cantina Km0

Destina-se às cantinas escolares com gestão camarária



#### Sopa Km0

No âmbito do Festival da Sopas de Montemor-o-Novo



#### Banca Km0

Destina-se às superfícies comerciais

### PARCEIROS



### PATROCINADORES DA DIVULGAÇÃO



km Zero  
montemorense

## O QUE É O km0 ?

O km0 é um conceito internacional, que assenta na constituição e promoção de uma **cadeia alimentar de base local**. Uma política de promoção do consumo de alimentos de produção local que contribui para a sustentabilidade e a economia local, nomeadamente:

**gestão sustentável dos recursos energéticos e diminuição da pegada ecológica alimentar**, reduzindo a energia necessária para que os produtos alimentares cheguem do local de produção ao do seu consumo final;

**soberania alimentar e estímulo da produção local**, diminuindo o grau de dependência alimentar externa;

**promoção da economia local**, ao estimular o trabalho e a circulação económica dentro de uma comunidade;

**preservação da biodiversidade e proteção das técnicas de produção tradicionais**, valorizando as variedades locais e facilitando a rentabilidade económica da opção pela agricultura biológica;

**valorização da gastronomia tradicional** através do fornecimento dos produtos específicos de origem local e de qualidade.

## PORQUÊ O MENU km0?

A criação de um menu km0 nos restaurantes pretende garantir que os produtos utilizados são de produção local, com a qualidade específica dos produtos da região e que os diferencia de outras regiões ou de produtos mais industrializados e globais, e que a pegada ecológica associada ao seu transporte seja mínima.

## MENU km0

Menu tão completo quanto possível.

- Sopa e/ou Entrada
- Prato Principal
- Pão
- Vinho
- Doce e/ou Fruta
- Digestivo

Oferta de Menu completo ou prato isolado.

Apresentado em folha própria padronizada.

Oferta aos clientes de folheto explicativo do Conceito km0.

## REGRAS DO MENU km0

A escolha de produtos/ingredientes para elaboração do menu km0 dever ter em atenção os seguintes critérios:

- Ingrediente principal obrigatoriamente **produzido no Concelho**;
- Ingredientes secundários, não produzidos no Concelho, obrigatoriamente de **origem nacional**;
- **Não permitidos** alimentos transgénicos;
- Legumes e vegetais apenas consumidos em **época sazonal natural** \_ será disponibilizada uma Tabela da Sazonalidade;
- Valorizada a utilização de **variedades agrícolas loco-regionais**;
- Valorizados os **produtos biológicos**;
- Incentivada a **aquisição direta** ao produtor ou produção própria;
- Valorizadas **receitas tradicionais loco-regionais**.