

澳門平台 PLATAFORMA MACAU | 25.10.2019 | N 275 協調 COORDENAÇÃO: 馬菊怡 MARGARIDA VIDINHA

好處是有所收獲 No aproveitar é que está o ganho

本地社團收集剩食,目的旨在避免食物浪費,並幫助失業人士

Associações locais recolhem alimentos que iriam parar ao lixo. A iniciativa evita o desperdício alimentar e ajuda desempregados II-III



環保的證明 À prova de ambiente

可食用噴霧劑和洗潔劑,葡萄牙對抗塑膠新產品

Spray comestível e recargas para detergentes. Projetos portugueses na luta contra o plástico IV VI

剩食的另一面 O outro lado do desperdício

王美美

堆填區通常是所有被遺棄食物 的最終「葬身之地」。據環保局 的環境狀況報告顯示,澳門近 十年的固體廢物量以及人均固 體廢物棄置量持續上升,焚化 爐去年處理約52萬公噸的固體 廢物,當中廚餘就佔近四成。有 本地社服機構開始回收剩食以 幫助有需要人士。

拯救蔬菜

若平日行經位於北區的永寧廣場大 廈,你會很容易忽視了就在地面層的 救世軍喜樂家庭綜合服務中心。在這 裡,每逢星期一、三、五的晚上7時左右 都會恆常上演一套「拯救蔬菜大行動」 的真實戲碼。讓時間倒回晚上6時30 分,一群義工媽媽帶上手推車出發前 往附近的祐漢街市,目標非常明確一 從街市第二層的第一檔菜攤走到最後 一檔,各自推著四輛載滿蔬菜的手推 車回到中心。接下來義工媽媽們熟練 地將腐爛的菜葉挑出來、分揀蔬菜、磅 重,最後按照每日收到的菜量平均分 配好並放在一籃籃的膠篩中,等待已 登記取菜的家庭來把這些被拯救回來 的蔬果帶回家。一小時後,膠篩裡的蔬



菜已被一掃而空。

這個「拯救蔬菜大行動」的活動是由樂 施會牽頭,並以資助本地社區服務機 構的形式合辦。首個合作機構救世軍 喜樂家庭綜合服務中心已於由2017年 2月開始回收街市的剩菜。澳門樂施會 項目經理蔡文傑表示,香港在約十年 前已開始有機構回收剩食活動,有見 澳門的人均廢量高於兩岸四地的主要 城市,希望將有關概念帶給本地的社 服機構並將活動本地化。他透露, 鮑思 高青年服務網絡亦已在今年6月舉行 同類活動,今年底高士德宣道堂社區 服務中心亦會成為第三間參與機構。 他稱:「我們的想法是這些機構臨近街 市,方便回收剩菜,就像鮑青網可以去 下環街市,而在高士德附近就有紅街 市。」

不標籤珍惜剩食的人

要順利回收剩菜,第一步是與菜販溝通 和宣傳,但這一步卻也是最困難的。「一 開始他們都對這個活動非常陌生,他們 會問為什麼我要給你剩菜?會不會大 家只是拿剩菜而不來買菜?」救世軍喜 樂家庭綜合服務中心社工吳嘉欣稱,經 過半年時間逐檔宣傳和多番解釋後,菜 販也明白到剩菜是分享給有需要的人 或基層市民以及是珍惜食物的人,他們 只會選擇在菜價更便宜的珠海拱北口 岸市場買菜,並不會影響生意。「當他們

Meimei Wong

Os aterros costumam ser o destino de todos os alimentos desperdiçados. De acordo com o relatório da Direção dos Serviços de Proteção Ambiental, ao longo da última década, a quantidade de resíduos sólidos produzidos per capita tem vindo a crescer. Só no ano passado as instalações de incineração de lixo trataram de cerca de 520 mil toneladas de resíduos sólidos, cerca de 40 por cento dos quais eram alimentos desperdiçados. Há organizações que trabalham para diminuir o desperdício, ajudando quem precisa.

RECOLHA DE VEGETAIS

É fácil passar à frente do edifício da Alameda da Tranquilidade e não reparar nas instalações da organização sem fins lucrativos, The Salvation Army. É nesse local que todas as segundas, quartas e sextas às sete da tarde tem lugar

a recolha de alimentos. Por volta das seis e meia da tarde, um grupo de mulheres reúne-se com os carrinhos e vão ao mercado de Iao Hon com um objetivo claro: percorrer os stands de vegetais. Voltam à instituição, localizada perto do mercado com os carros carregados, escolhem os vegetais, retiram as folhas e partes já murchas, e pesam-nos. No final, distribuem-nos pelas famílias que se inscreveram na iniciativa. Uma hora depois já não sobram vegetais.

Esta atividade de recolha de alimentos é financiada pela OXFAM, que subsidia organizações locais. A primeira

colaboração foi com a Salvation Army, em fevereiro de 2017. De acordo com Alfred Choy, diretor do projeto do OXFAM Macau, as atividades de recolha de alimentos começaram em Hong Kong há cerca de 10 anos. "Tendo em conta que a produção de resíduos sólidos da população de Macau é superior à das principais cidades da China, esperamos que mais associações locais tenham esta iniciativa", afirmou ao PLATAFORMA. Alfred Choy revelou ainda que a Rede de Serviços Juvenis Bosco já organizou um evento semelhante em junho deste ano, e que até ao final do ano a associação

開始明白活動的理念,就越來越投入,菜量亦越來越多,現時祐漢街市整層菜檔的每一檔都會捐菜。甚至有菜販會特意將批發市場的大批剩菜直接運到中心門口。」另一位活動負責人霍慧敏中心門口。」另一位活動負責人霍慧敏展:「有菜販還會問我們這是不是在做善事呢。」除了向菜檔收集剩菜,霍慧敏稱只要蔬菜狀態良好及未經煮食,亦歡迎個人少量捐菜。

踏出第一步後,下一步就是確保要有 一定數量的受惠人士。救世軍喜樂家 者的人數及考慮到機構可消化剩菜量的情況下,她表示暫時不會擴大收集的規模,避免造成二次浪費。

樂施會的蔡文傑亦指出,食物回收的 投資很大,營運成本相當高,例如處理 大量的凍肉剩食時,需要有冷凍貨車 保證食物安全以及倉儲等問題,這些 都需要資金投入,希望日後與環保局 三度商討有關活動時能得到當局的支 持和協助,「畢竟有政府支持,我們尋 找資金也會比較容易。」 霍慧敏稱,活動的原意是珍惜食物, 所以成為受惠者不會有任何的條件篩 選,只要了解、同意活動目的及填表登 記便可以安排取菜。她亦強調並不想 要把來取菜的人標籤成窮人:「我們想 改變人們的刻板印象,不會標籤來取 菜的人就是弱勢家庭,所以我們希望 推廣人人都可以來取菜,減少浪費就 是為環境出一分力。」



霍慧敏亦指出,不論是街坊來到中心 取菜,還是招募義工參與,中心職員可 以藉此接觸更多街坊,在閒聊中了解 到他們可能需要的社會資源,以跟進 或轉介他們的情況,街坊之間亦有互 相認識及關心的契機。●

o desperdício e ajudar o ambiente."

ALÉMDAPROTEÇÃO AMBIENTAL

As donas de casa são o grupo em maior número no grupo de voluntários. Ng Kaian explicou que, como não conseguem encontrar trabalho, as mulheres foram convidadas para trabalhar como voluntárias. Em troca a OXFAM pagalhes uma pequena quantia. Alfred Choy adiantou que as voluntárias se sentem satisfeitas com o facto de contribuírem para a comunidade, uma vez que não conseguem encontrar lugar no mercado. "Durante o trabalho também partilham opiniões e ideias, e isso faz com que se sintam úteis e que têm um papel importante na sociedade e comunidade. A iniciativa acaba também por servir outro propósito além do da proteção ambiental e redução da pobreza", sublinhou o responsável.

A colega Fok Wai Man concluiu, dizendo que não só beneficiários vêm diretamente ao centro recolher alimentos, como também existem voluntários que fazem a ligação entre eles e o centro. Através deste diálogo é criado um acesso às necessidades da comunidade, e é uma oportunidade de entreajuda entre vizinhos.



vai tornar-se no terceiro participante do programa. "Estas associações estão muitas vezes perto de mercados, como acontece com a Rede de Serviços Juvenis Bosco, próxima do mercado de São Lourenço. Acaba por ser mais fácil recolherem os alimentos para depois os distribuir", explicou.

RESTOS DESVALORIZADOS

Para evitar o desperdício alimentar é preciso primeiro comunicar com os vendedores de vegetais, a etapa mais complicada. "Estão pouco familiarizados com este tipo de atividades. Chegam a perguntar porque haveriam de nos oferecer os vegetais, e pensam que só queremos levar os produtos sem pagar." Ng Ka-ian, assistente social na Salvation Army, refere que após seis meses de promoção da iniciativa e muitas explicações, os vendedores acabaram por compreender que os restos iriam ser distribuídos por pessoas com necessidades que aproveitam tudo e normalmente só compram no mercado do Porto de Zhuhai, onde os preços são mais baratos, e que por isso não lhes irá afetar o negócio. "Quando começam a compreender verdadeiramente a finalidade desta atividade, mostramse mais disponíveis e agora oferecem quantidades cada vez maiores. Neste momento. todos os vendedores de vegetais do mercado Iao Hon fazem doações. Existem até vendedores que enviam produtos diretamente do fornecedor para o centro."

"Alguns vendedores perguntam-nosse é para caridade", afirma Fok Wai Man, líder da equipa da Salvation Army. Fok acrescentou que, além da recolha de alimentos, também se aceitam doações, desde que os alimentos estejam em bom estado e crus.

Depois de concluída a primeira fase, a seguinte é garantir que existem beneficiários suficientes. Fok Wai Man recordou que ao princípio alguns dos seus vizinhos vinham buscar alimentos, mas que acabaram por decidir deixálos para aqueles que mais necessitam. "Embora procuremos constantemente explicar que qualquer pessoa pode vir buscar alimentos desde que não os desperdice, todos se preocupam com o facto de estar a tirar comida a alguém mais pobre", realçou Fok. A responsável explicou ainda que antes de expandirem a iniciativa terão de alargar a rede de beneficiários. Neste momento cerca de 30 famílias beneficiam da inciativa, um número que os organizadores esperam que cresça através da promoção e

colaboração com mais instituições. Sem mais beneficiários, e tendo em conta a quantidade de produtos que a instituição pode dar conta, o programa não pode ser expandido por agora para prevenir o risco de contribuir para o que querem evitar: o desperdício.

Alfred Choy, da OXFAM, disse que existe um grande investimento na indústria de reciclagem de alimentos, assim como nas atividades com ela relacionadas. "Por exemplo, quando se lida com grandes quantidades de carne congelada, são precisos camiões refrigerados para garantir a segurança dos alimentos. Tudo isto implica investimento, por isso esperamos conseguir apoio das autoridades quando nos reunirmos com o Governo. Com apoio governamental será muito mais fácil reunir fundos", reforçou.

Fok Wai Man explicou que a atividade tem como princípio evitar o desperdício, por isso não existem requisitos para alguém se tornar beneficiário, basta que compreenda e concorde com o objetivo da iniciativa e que complete o formulário de inscrição. A responsável rejeitou rótulos e evitou falar de pobreza: "Queremos mudar a mentalidade das pessoas, por isso salientamos que qualquer pessoa o pode fazer. O nosso objetivo é reduzir

葡萄牙站在反塑鬥爭最前線 PORTUGAL NA LINHA DA FRENTE NA LUTA CONTRA O PLÁSTI

可食用噴霧及洗衣液

Spray comestível e recarga de detergente

Catarina Reis

果保存食品而又省去保鮮 紙,會是甚麼世界?在洗衣 服的時候大大減少對生態 的影響,又會是甚麼世界?由葡萄牙人 開發,旨在減少使用塑膠的項目,進入 歐盟委員會大賽決賽。

減少使用塑膠是應對氣候變化的最要 領域之一。作為替代選擇,一些連鎖超 市開始用紙張替代塑膠,但仍然有許多 紙張無法解決的情況:例如,在食品保 鮮或運輸洗衣液。

考慮到這一點,兩組葡萄牙研究人員決 定在實驗室中尋找解決辦法。由此產生 的兩個項目入圍2019年歐洲社會創新

第七屆歐盟委員會大賽以「挑戰塑膠垃

用於食品保鮮的可食用噴霧

在逛超市時,可以找到多種用塑膠包裝 的產品:水果、蔬菜、肉、芝士等。

很難找到不用塑膠保存食物的人-又 愛又恨。這是一種很嚴重的污染而且不 易降解的材料,儘管很受歡迎,但已被 置於對抗氣候變化的靶心。但有可能 找到一種環保的替代方法來保存食物 嗎?來自布拉干薩理工學院登山研究 中心的四位研究人員組成的小組說:可

這一被命名為Spray Safe的解決方案 是進入歐洲大賽的決賽項目之一,比賽 將於10月底選出三位優勝者。

伊莎貝爾·費雷拉是提出者之一,也是 布拉干薩研究中心的負責人。她說,這 個想法是在「約20年前」開始成形的。 參與研究的科學家從對植物化學成分 的研究開始,在某些樣品中發現了防腐 能力、抗氧化和抗微生物特性,可應用 在食品工業當中。

這些100%天然的成分應用於產品時, 能夠防止氧化和微生物滋生,從而保鮮 食物。其中包括迷迭香提取物和從藻類 中提取的聚合物,都是食品工業中經常 使用的成分。因此誕生了Spray Safe

顧名思義,開發成噴霧是為了方便使

用。一旦投入應用,將取代塑膠在食品 保鮮中的作用。伊莎貝爾·費雷拉在接受 《每日新聞》訪問時解釋:「噴霧是無色 無味,且也不影響食品的味道。」到目前 為止,已經在火腿中作測試和驗證,但 也可以應用於很多其他食品。這一研究 團隊的下一個目標是「開始在其他肉類 和奶製品中應用這種噴霧」。

她補充,這一舉措「不僅是為生態,且是 經濟的」。在食物中應用噴霧而不是保 鮮膜,可以節省大型新鮮食品生產者的 時間和資源。儘管該團隊仍然對在不久 的將來徹底消除使用塑膠並換成這種 天然提取物噴霧劑持懷疑態度。不值 因為他們意識到「食品塑膠行業很成 且是相互聯繫」,而且還因為他們開發 的這種技術還不適用於非固體食品

₹ se fosse possível dispensar películas de plástico na de la loconservação dos alimentos? de la loconservação dos alimentos? € loconservação dos alimentos? Ou diminuir drasticamente a pegada ecológica na hora de lavar roupa? Há dois projetos desenvolvidos por portugueses com vista à eliminação de plástico que estão entre vários finalistas de um concurso da Comissão Europeia.

A eliminação do plástico é uma das maiores bandeiras na luta contra as alterações climáticas. Em alternativa, algumas cadeias de supermercados começam a substituir o material por papel, mas ainda há muitas situações para as quais o papel não é solução: na conservação de alimentos ou transporte de detergentes de roupa, por exemplo.

Foi com esta preocupação em mente que duas equipas de investigadores portugueses decidiram encontrar soluções num laboratório. Os dois projetos que daqui resultaram são finalistas do European Social Innovation Competition 2019.

O concurso da Comissão Europeia celebra a 7.ª edição com o tema "Challenging plastic waste" (em tradução livre, "Desafiando o desperdício de Plástico").

UM SPRAY COMESTÍVEL PARA CONSERVAR A COMIDA

São diversos os produtos que podemos encontrar embalados em plástico durante uma ida ao supermercado: fruta, legumes, carne, queijo, entre outros.

Mais difícil é encontrar aqueles que dispensam o plástico - tão amado quanto odiado - para a conservação. Por se tratar de um material extremamente poluente e de lenta degradação, embora tão popular, tem sido colocado no centro da luta contra as alterações climáticas. Mas será realmente possível idealizar uma alternativa ecológica para conservar alimentos? Uma equipa de quatro investigadores do Centro de Investigação de Montanhada, do Instituto Politécnico de Bragança, garante que sim.

A solução, a qual designaram Spray Safe, é uma das finalistas da competição europeia, que conhecerá os três vencedores já no final do mês de outubro. A ideia começou a ser desenhada "há cerca de 20 anos", conta uma das fundadoras da iniciativa Isabel Ferreira, também diretora do centro de investigação de Bragança. Partindo de um estudo da composição química de plantas, os cientistas envolvidos na investigação descobriram. em determinadas amostras. características capacidade conservante, antioxidante e antimicrobiana, com aplicabilidade na indústria alimentar.

Quando aplicadas no produto, estes componentes 100 por cento naturais são capazes de evitar processos de oxidação e o desenvolvimento de microrganismos, de forma a conservá-los. Entre eles o extrato de alecrim e polímero extraído das algas, ingrediente já frequentemente utilizado na indústria alimentar. Assim nasceu a fórmula da Spray Safe.

Tal como o nome indica, foi desenvolvida em spray para uma maior facilidade na aplicação. Uma vez aplicado, substitui o papel do plástico na conservação dos alimentos. É incolor, "não tem sabor nem afeta o dos produtos", explica Isabel Ferreira, em entrevista ao DN. Até agora, já foi testado e validado em fiambre,

mas pode ser aplicada em vários outro alimentos. O próximo objetivo da equipa de investigação é "dar início à aplicação em outros produtos cárneos e lácteos".

A medida "não só é ecológica como económica", acrescenta a cofundadora. A aplicação de spray nos alimentos em vez de películas de plástico poupa tempo e recursos às grandes produtoras de frescos. Embora a equipa se mantenha cética relativamente à total erradicação de plástico, num futuro próximo, e da substituição por este spray de extratos naturais. Não só por estarem conscientes de que existe "uma indústria do plástico alimentar bem estabelecida e interligada" como a tecnologia que desenvolvem ainda não ser aplicável a alimentos não sólidos.

Mas a redução de plástico nos supermercados já é um compromisso português assinado no papel. Em abril deste ano, o Parlamento aprovou por unanimidade um projeto de lei do partido "Os Verdes" que proíbe a utilização de sacos de plástico, bem como cuvetes de esferovite (normalmente envolvidas em películas de plástico) na venda de pão,

藍洋平台 plataforma azul V



但在超市中減少使用塑膠已經是葡萄 牙白紙黑字簽署的承諾。今年4月,葡 萄牙議會一致通過「綠黨」法案,法案 禁止從2020年起,在銷售麵包、水果和 蔬菜時使用膠袋以及發泡膠(通常用 保鮮包裹)。若違反規定,相關企業將 需支付罰款。

伊莎貝爾·費雷拉表示,除食品領域 外,該團隊計劃將噴霧劑的使用擴展 到紡織行業,例如織物保護。

環保家用補充系統

從事塑膠行業7年的佩德羅·聖·西蒙,更 具體地說他是在一家塑膠加工公司工作。 2019歐洲社會創新大賽兩個入圍決 賽的葡萄牙項目之一的發起人西蒙承 認:「我認為塑膠是非同尋常的材料, 但我們使用塑膠的方式不正確。」在數 字方面,他指出:「如今大多數塑膠(約 40%)用於一次性包裝,通常使用時間 非常短一有時只有幾秒鐘。」僅2016 年,歐盟就收集2,710萬噸消費後塑 膠。這就是為什麼佩德羅在當年早些 時候決定,通過建立用於洗衣和家庭 護理產品的配送補充系統(與另一位 聯合創始人Luz Vera一起命名為Re-Feel Good)加入抵制塑膠的鬥爭。 在去巴拉圭的旅途中, 這個想法開始 在他腦海中浮現。「我注意到一組非正 式的業務,賣家逐家逐戶上門交付不 同的產品」,「客戶必須在每次收貨時 退還上次的空包裝」,如果不這樣做, 則必須「額外付費」,佩德羅·聖·西蒙 指他決定研究這項服務,是因為他發



現這項服務在整個拉丁美洲非常受歡 迎,「從正式業務到非正式業務,從初創 企業到大型企業」都在使用這種服務。 他認為,歐洲應複製這一概念,因為歐 洲沒有合理地使用塑膠。他說:「我們決 定創建一個允許包裝再利用的系統,從 而避免過度消耗塑膠。」另一方面這對 於創業者和消費者來說「經濟上也是可 行的」。

ReFeel Good是一個平台,通過這一 平台,「消費者可以訂購自己喜歡的洗 衣和家居清潔產品」,這些產品將以「可 重複使用的塑膠包裝」運送到家中,並 向消費者提出環保承諾。

「在後續訂單中,我們的團隊將帶走這 些產品並收集之前訂單的空包裝。在我 們的設施中,我們將清洗這些包裝並重 新裝滿新產品。通過這種方式,我們開 始多次包裝使用的循環,避免新包裝的 消耗,最重要的是,防止了這些包裝成 為廢物」。

這項服務的用戶「不需要支付包裝費用 也不用支付訂金(除非他們不退還包 裝)」,僅需按「正常價格」購買產品。 對於那些能較好地兌現承諾的人,我們 提供獎品。佩德羅·聖·西蒙解釋:「該 服務還包括針對個人和當地社區的可 持續行為獎勵系統(與平台相關聯)。」 此外,考慮到強大的社會因素,有關項目 「採用包容性就業政策,團隊中包括那 些在就業市場很難找到工作的員工」。 歐洲社會創新大賽決賽三位優勝者的 名單將於本月末公佈。每位獲勝者將獲 得50,000歐元的獎金,用於投資可持 續研究和提交給大賽的項目。

fruta e legumes, já a partir de 2020. Caso não cumpram com a medida, as empresas ficam sujeitas a uma coima.

Além da área alimentar, conta Isabel Ferreira, a equipa pensa alargar a utilização do spray à indústria têxtil, para conservação de tecidos.

RECARGAS DOMÉSTICAS AMIGAS DO AMBIENTE

Há sete anos que a carreira de Pedro São Simão gira em torno da indústria de plásticos, mais propriamente numa empresa de transformação de plásticos. "Tinha a perceção que são um material extraordinário, mas que de alguma forma os estávamos a utilizar de forma incorreta", confessa o cofundador de um dos dois projetos portugueses finalistas do European Social Innovation Competition 2019. Não passa ao lado dos números: "a maioria dos plásticos (cerca de 40 por cento) são hoje utilizados para embalagem de uso único, que normalmente tem um tempo de utilização muito reduzido - às vezes, meros segundos", denota. Na União Europeia, só em 2016, foram recolhidas 27,1 milhões de toneladas de plástico pósconsumo. Por isso mesmo, no início deste ano, Pedro decidiu integrar a luta contra o plástico através da criação de um sistema de entrega de recargas de produtos de lavandaria e cuidados domésticos, o qual designou ReFeel Good, juntamente com Luz Vera, outra cofundadora.

Foi numa viagem ao Paraguai que a ideia começou a ser fomentada na sua cabeça. "Reparei num conjunto de negócios informais, em que os vendedores entregam porta-a-porta diferentes produtos" e "os clientes têm de devolver a cada entrega a embalagem vazia da entrega anterior", tendo de "pagar um extra" caso não o façam, conta Pedro São Simão. Decidiu investigar o serviço, que descobriu ser bastante popular em toda a América Latina, "desde negócios formais a informais, de startups a grandes

Quis replicar o conceito na Europa,

onde a utilização de plástico não é feita de forma racional. "Decidimos criar um sistema que permita a reutilização das embalagens e, dessa forma, evitar, por uma lado, o consumo excessivo de plástico", que fosse também "economicamente viável" para os criadores e para os consumidores, diz.

A ReFeel Good é uma plataforma através da qual "os consumidores encomendam os seus produtos preferidos de lavandaria e de limpeza do lar", que serão entregues ao domicílio em "embalagens de plástico reutilizáveis" e que propõe um compromisso ambiental ao consumidor. "Nos pedidos seguintes, as nossas equipas levarão os produtos e recolherão as embalagens vazias, dos pedidos anteriores. Nas nossas instalações, lavaremos as embalagens, e voltaremos a enchê-las com novos produtos. Desta forma, damos início a um ciclo de múltiplas utilizações de embalagem, evitando o consumo de novas embalagens e, sobretudo, evitando que estas embalagens se convertam em

resíduos".

Os utilizadores deste serviço "não são cobrados pela embalagem nem pagam nenhum depósito (a não ser que não devolvam a embalagem)", apenas o valor inicial do produto, a "preços habituais". Para aqueles que melhor desempenhem o seu compromisso, há prémios. "O serviço inclui também um sistema de prémios de comportamento sustentável (associado à plataforma), individuais e para as suas comunidades locais", explica Pedro São Simão.

Além disso, tendo em vista uma forte componente social, o projeto "adota uma política de emprego inclusivo, incluindo nas equipas aqueles que normalmente têm mais dificuldade em encontrar emprego".

Os três finalistas do European Social Innovation Competition conhecidos já no final deste mês. Cada um receberá um prémio de 50 mil euros para investir em investigação sustentável e nos projetos apresentados a concurso.

Diário de Notícias

廣州獲C40城市「綠色技術」獎

Guangdong entre as sete cidades galardoadas na cimeira C40

東是此次C40城市氣候領導聯盟市長峰會(成立於2005年)上獲獎的七個城市之一。本月在哥本哈根舉行的第六屆C40峰會頒發7個類別「城市獎」。

uangdong foi uma das sete cidades

Galardoadas no âmbito da cimeira

da C40, associação de cidades focada

no combate às alterações climáticas,

criada em 2005. A cimeira C40, que já

vai na sexta edição e decorreu este mês

em Copenhaga, atribuiu prémios aos

sete melhores projetos desenvolvidos

Além de Guangdong, que venceu na

categoria "O futuro que queremos

utiliza tecnologias verdes", com o

projeto de Autocarros Elétricos, outra

por outras tantas cidades.

項。
iniciativa "Cidade Solar", integrada
na rubrica "O futuro que queremos
funciona com energia renovável"

na rubrica "O futuro que queremos funciona com energia renovável". Kolkata, na Índia, triunfou na secção "O futuro que queremos depende da mobilidade verde", no âmbito da iniciativa "Transição de comutação

除因成功發展和推廣「純電動巴士項

目」獲得城市「綠色技術」獎項的廣州

之外,另一個亞洲城市首爾憑藉「太陽

能城市」計劃,獲得「可再生能源」獎

de baixo carbono", enquanto Londres arrebatava o galardão no setor "O futuro que queremos respira ar puro", com o projeto "Zona de Emissão Ultra-baixa". São Francisco, EUA, levou o prémio da categoria "O futuro que queremos

印度城市加爾各答憑「低碳轉換過渡」 倡議,獲得「綠色移動」獎項,倫敦憑藉「 超低排放區」項目,獲得「潔淨空氣」獎。 美國城市三藩市憑清潔能源項目 「Clean Power SF」,獲得「革新性改 變」類別獎項;哥倫比亞城市麥德林憑東方大道綠色走廊倡議,奪「氣候適應性」類別獎項;加納城市阿克拉憑藉「廢物收集」行動,獲得「全民參與」獎項。

através do projeto "CleanPowerSF", Medellín, na Colômbia, triunfou na secção "O futuro que queremos é resiliente", pela iniciativa dos corredores verdes da Avenida Oriental, e Acra, Gana, triunfou na rubrica "O futuro que queremos envolve todos os cidadãos", integrada na ação "Recolha de desperdício".

Garrafas de Coca-Cola feitas com plástico marinho reciclado

A Coca-Cola produziu as primeiras garrafas (300) com plástico recolhido do mar junto às costas portuguesa e espanhola, no âmbito do projeto Mares Circulares, lançado pela companhia. Segundo a empresa, esta foi a primeira vez que se criaram garrafas com recurso a plástico recolhido no mar e destinado a uso alimentar.

O plástico utilizado na produção das garrafas foi recolhido em 84 praias portuguesas e espanholas num esforço conjunto entre voluntários e também por pescadores de 12 portos diferentes. A Coca-Cola disse querer alargar a utilização de plástico reciclado a outros produtos da marca.



可口可樂推出海洋再生廢膠樽 Coca Cola usa plástico reciclado

人 A可口可樂公司發起的Mares Circulares計劃的一部分,可口 可樂用從葡萄牙和西班牙海岸附近海 域收集的塑膠垃圾生產了第一批膠樽 (300個)。

可口可樂表示,這是全球首款由海洋回

收廢塑膠製成的飲品樽。

飲品樽所使用的塑膠,收集自84個葡萄牙和西班牙海灘,由12個不同港口的義工和漁民共同努力完成。

可口可樂公司表示,希望將再生塑膠的 使用範圍擴大到旗下其它產品。● A Coca-Cola produziu as primeiras garrafas (300) com plástico recolhido do mar junto às costas portuguesa e espanhola, no âmbito do projeto Mares Circulares, lançado pela companhia.

Segundo a empresa, esta foi a primeira vez que se criaram garrafas com recurso a plástico recolhido no mar e destinado a uso alimentar.

O plástico utilizado na produção das garrafas foi recolhido em 84 praias portuguesas e espanholas num esforço conjunto entre voluntários e também por pescadores de 12 portos diferentes. A Coca-Cola disse querer alargar a utilização de plástico reciclado a outros produtos da marca.

一個訊息 一個項目 我們的未來 UMA MENSAGEM, UM PROJECTO... O NOSSO FUTURO





