



# COLHEITA

POR **COMIDA DO AMANHÃ**

*uma pitada dos sistemas alimentares em 2023*

# — apresentação (quase) tudo o que aconteceu em um ano

Relembrar é viver! Decidimos começar o ano de 2024 relembrando os temas que foram importantes para entender a conjuntura dos sistemas alimentares em 2023. Esta publicação concentra todos os artigos produzidos ao longo de 2023 pelo nosso time, e as publicações que entendemos serem de referência e centrais para um entendimento do que de mais relevante foi debatido acerca dos sistemas alimentares no Brasil e no mundo. 2023 trouxe diversos temas para o debate, nos espaços nacionais e internacionais, um ano onde os sistemas alimentares foram ganhando espaço nos debates de clima e onde o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional (SISAN) foi reativado. Um ano onde pudemos aprofundar alguns debates ao mesmo tempo que seguimos fortalecendo nosso trabalho acerca dos sistemas alimentares urbanos.

Na primeira parte fizemos um compilado de todos os artigos que publicamos ao longo do ano e convidamos você a fazer (ou refazer) essa jornada com a gente. Foram elaborados um total de 38 textos, sempre orientados pela premissa de que para transformar os sistemas alimentares é necessário promover uma mudança de comportamento e entendimento sobre a comida e seus impactos e advogar por políticas públicas que permitam sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis.

Já na segunda parte apresentamos o conjunto de publicações nacionais e internacionais de referência relacionados a sistemas alimentares. Essas publicações compuseram ao longo do ano os destaques de nossas newsletters\* mensais, nos temas de Comida e Cidades, Comida e Clima e Comida e Cultura.



Para receber nossa newsletter todo o mês na sua caixa de email, basta clicar [aqui](#) e se tornar assinante.





*2023 trouxe diversos temas para o debate, nos espaços nacionais e internacionais.*

Um ano onde os sistemas alimentares foram ganhando espaço nos debates de clima e onde o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional (SISAN) foi reativado.



#### **SOBRE OS ARTIGOS**

O nosso ano de 2023 começou focado na realização da segunda edição do LUPPA Lab, na cidade de São Paulo. Contar e explicar sobre o desenvolvimento, os resultados e projetos atrelados ao programa Laboratório Urbano de Políticas Alimentares - LUPPA foi um dos focos de nossas publicações. Arelada ainda à agenda da política alimentar no Brasil, exploramos a retomada do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, seu funcionamento, o chamamento às conferências municipais, estaduais e nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, além da celebração dos 20 anos da Estratégia Fome Zero.

Também foi nosso intuito dar luz às discussões acerca das mudanças climáticas e sua relação com sistemas alimentares, especialmente por conta do lançamento do Relatório Síntese do Sexto Relatório de Avaliação do Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas - IPCC o qual apresentava estas conexões, a Cúpula da Amazônia e claro, da realização da 28ª edição da Conferência do Clima das Nações Unidas, a COP 28, em Dubai, nos Emirados Árabes Unidos, em que o Comida do Amanhã esteve pela primeira vez presente com a participação da nossa diretora Juliana Tângari. Trouxemos destaques de diversos relatórios de relevância nacional e internacional, e também desbravamos temas ainda pouco explorados no âmbito dos sistemas alimentares. Finalmente, iniciamos o BOCA - Boas Conversas Alimentam, um projeto que o Instituto Comida do Amanhã conduz em parceria com o NOZ da Nutrição, que convida você à escuta das diversas vozes que fazem nosso sistema alimentar se repensar, se transformar, se tornar mais resiliente, justo, biodiverso, todos os dias.

## **SOBRE OS RELATÓRIOS**

As publicações e os documentos compartilhados nas newsletters estão diretamente alinhados com os temas desenvolvidos em nossos artigos e apresentados na primeira parte da publicação. Já as indicações de leitura, apresentadas na segunda parte, foram divididas em três áreas temáticas estratégicas e interconectadas, que organizam os mais urgentes desafios do sistema alimentar: **Comida e Cidades**, **Comida e Clima**, e **Comida e Cultura**. Os relatórios indicados nas newsletters mensais e aqui apresentados foram desenvolvidos por organizações, institutos e universidades nacionais e internacionais reconhecidos pela sua atuação e contribuição para a reflexão e discussão acerca dos sistemas alimentares.

Em Comida e Cidades o tema central foi a transformação dos sistemas alimentares urbanos e as políticas alimentares urbanas. Foi destaque também a agricultura urbana e periurbana, as compras públicas e a

alimentação escolar como modelo para que sistemas alimentares mais saudáveis, sustentáveis e justos possam de fato ser atingidos, além da digitalização dos mercados na agricultura familiar. Os relatórios da FAO/ONU da Segurança Alimentar e Nutricional na América Latina e do Estado da Segurança Alimentar e a Nutrição no Mundo são conteúdos essenciais para compreender as tendências de insegurança alimentar e nutricional mundialmente.

Para **Comida e Clima** não podemos deixar de mencionar a relação apresentada entre clima e sistema alimentar nos resultados divulgados pelo Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas - IPCC no Relatório Síntese do Sexto Relatório de Avaliação e nas Estimativa de Emissões de Gases de Efeito Estufa dos Sistemas Alimentares no Brasil. Outro ponto importante apresentado nos relatórios desta área temática foi das múltiplas crises simultâneas, além da questão ambiental atrelada a sistemas alimentares abrangendo temas como limites planetários, a bioeconomia e a agenda da biodiversidade.

A biodiversidade e a agrobiodiversidade nos levam à apresentação do último eixo estruturante do Comida do Amanhã: **Comida e Cultura**. Estes temas também foram discutidos ao longo das publicações indicadas nesta área temática, somadas à agroecologia e seu papel na manutenção das culturas alimentares. Questões de raça e origem se mesclaram à discussão do consumo de alimentos tradicionais vs ultraprocessados e a relação com a imagem corporal e saúde mental.

Ficou curioso? Se você já leu nossos artigos e relatórios indicados ao longo do ano, agora é hora de reler os preferidos e se não leu, é uma ótima oportunidade de conhecer um pouco do que publicamos e divulgamos, e aprender mais sobre este tema que nos move.

**Boa leitura!**

# — *sumário*

## artigos

textos que produzimos ao longo do ano  
sobre diversos temas centrais no  
debate da agenda alimentar em 2023

<i>Tudo o que você quer saber sobre o LUPPA LAB.....</i>	<b>08</b>
<i>Como foi o 2º laboratório de políticas públicas alimentares.....</i>	<b>13</b>
<i>A importância e o impacto da realização do 2º laboratório de políticas públicas alimentares.....</i>	<b>15</b>
<i>Agenda para Ação: Transição para Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis no Brasil.....</i>	<b>18</b>
<i>Como será o funcionamento do SISAN com o novo governo federal.....</i>	<b>20</b>
<i>Como o LUPPA, um laboratório inovador, trabalha para transformar a agenda alimentar urbana no Brasil.....</i>	<b>22</b>
<i>Uma emergência humanitária e sanitária - Por que é importante falar da questão Yanomami.....</i>	<b>26</b>
<i>FAO e Comida do Amanhã realizam estudo para a Prefeitura do Rio de Janeiro e Comunidades Quilombolas.....</i>	<b>29</b>
<i>A importância das cidades mentoras para o LUPPA - Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentar.....</i>	<b>33</b>
<i>Relatório do IPCC destaca a relação entre sistemas alimentares e mudanças climáticas.....</i>	<b>35</b>
<i>Conferência sobre a Água da ONU: a crise hídrica no centro do debate internacional.....</i>	<b>39</b>
<i>Ativismos alimentares e políticas públicas urbanas.....</i>	<b>42</b>
<i>Celebramos os 20 anos do Programa Fome Zero.....</i>	<b>44</b>
<i>Sistemas alimentares circulares, mas o que é isso?.....</i>	<b>48</b>
<i>Os sistemas alimentares e a celebração do meio ambiente.....</i>	<b>51</b>
<i>Compartilhamos exemplos práticos de iniciativas voltadas para sistemas alimentares circulares.....</i>	<b>54</b>
<i>Lançamento do relatório The Status of Women in Agrifood Systems.....</i>	<b>57</b>
<i>Desigualdades nos sistemas alimentares: um recorte de raça e gênero.....</i>	<b>60</b>
<i>SOFI 2023: a urbanização e suas consequências nas transformações dos sistemas agroalimentares.....</i>	<b>63</b>



# — *sumário*

## artigos

textos que produzimos ao longo do ano  
sobre diversos temas centrais no  
debate da agenda alimentar em 2023

<i>Cúpula da Amazônia e a pauta de segurança alimentar nas cidades amazônicas.....</i>	<i>67</i>
<i>Laboratório em prol das políticas alimentares municipais encerra sua 2ª edição.....</i>	<i>69</i>
<i>Missão técnica à Europa fomenta sistemas alimentares circulares.....</i>	<i>73</i>
<i>Cidades, feiras agroecológicas e papel das políticas municipais: ideias a partir do debate no Recife.....</i>	<i>77</i>
<i>Diversidade na produção agrícola para uma alimentação saudável e sustentável.....</i>	<i>80</i>
<i>A inserção dos sistemas alimentares na pauta do G20.....</i>	<i>87</i>
<i>Programas de Alimentação Escolar: Um pilar em falta na reforma dos sistemas alimentares.....</i>	<i>89</i>
<i>As conferências de SAN enquanto possibilidade para re-pensar e re-construir o SISAN.....</i>	<i>95</i>
<i>Estudo aponta caminhos para reduzir fome e desperdício de alimentos nas cidades.....</i>	<i>98</i>
<i>Reforma tributária e sistemas alimentares: o que está em jogo.....</i>	<i>104</i>
<i>VII Relatório Luz da Sociedade Civil para Agenda 2030: a necessidade da mudança de paradigma.....</i>	<i>108</i>
<i>Irrigar o hoje e colher o Amanhã.....</i>	<i>112</i>
<i>Política de alimentação escolar brasileira na vanguarda da transformação dos sistemas alimentares.....</i>	<i>114</i>
<i>A celebração da alimentação afro.....</i>	<i>117</i>
<i>COP e sistemas alimentares: tudo que você precisa saber sobre a 28ª edição da Conferência do Clima.....</i>	<i>120</i>
<i>Agroecologia e a transição para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis.....</i>	<i>123</i>
<i>Cem Mil Margaridas: a luta pelo bem viver é uma luta pela segurança e soberania alimentar.....</i>	<i>125</i>
<i>Comida das águas - duas histórias de barra de Mamanguape.....</i>	<i>130</i>
<i>A Teia dos Povos - três mil anos de jornada para acalmar o espírito das pessoas apressadas.....</i>	<i>136</i>

# — *sumário*

## relatórios

publicações nacionais e internacionais que orientam a compreensão sobre o que foi a agenda alimentar ao longo do ano. Relatórios organizados de acordo com os 3 eixos de atuação do instituto, considerando o tema central de seu conteúdo:

<i>Comida e cidades</i> .....	145
<i>Comida e clima</i> .....	154
<i>Comida e cultura</i> .....	162



## ARTIGOS

---

Textos que produzimos ao longo do ano sobre diversos temas centrais no debate da agenda alimentar em 2023.

Todos os textos aqui apresentados foram inicialmente publicados no site do Instituto Comida do Amanhã. Em cada texto, você poderá acessar o conteúdo na sua publicação original online.

Assine a newsletter [aqui](#)





# Tudo o que você quer saber sobre o LUPPA LAB

13 de Janeiro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Nesta segunda edição do Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares (LUPPA), o LUPPA LAB (momento de encontro imersivo entre cidades) vai acontecer entre os dias 1 e 3 de Fevereiro, na cidade de São Paulo.

Diferente da primeira edição do LUPPA, onde o LAB aconteceu de forma totalmente virtual, este será um encontro presencial, onde representantes das cidades LUPPA (da primeira e segunda edições) terão a oportunidade de mergulhar de forma intensa nas agendas de alimentação urbana, trocar informações entre si e se fortalecerem metodológica e tematicamente.

O LAB é um momento fundamental da jornada de cada edição do LUPPA, e é um evento exclusivo para representantes das cidades participantes. Neste texto vamos explicar um pouco melhor sobre em que consiste o LAB, e algumas de suas diretrizes principais. Assim, mesmo que você não esteja participando do encontro, vai poder entender um pouco melhor o que acontece por lá. E sempre vale lembrar que no site [luppa.comidadoamanha.org](http://luppa.comidadoamanha.org) temos uma série de conteúdos disponíveis para acesso público - cadernos LUPPA, documentos de [referência para o LAB](#), [um glossário de termos sobre sistemas alimentares](#), etc. Temos ainda [gravações de várias lives LUPPA que já realizamos com](#)

[especialistas, todos disponíveis no nosso canal de youtube](#). Então, fica o convite para você poder conhecer mais, se interessar mais e, quem sabe, trazer a sua cidade para o LUPPA também.

## O que acontece no LUPPA LAB?

O LUPPA LAB é o momento em que todas as cidades participantes mergulham numa jornada de aprendizado e troca de experiências intensa entre si. É no LAB que:

- As gestoras e gestores compartilham seus desafios e seus casos de sucesso, e escutam dos demais as soluções que outras cidades encontraram para desafios que são muitas vezes comuns.
- Representantes de Conselhos de controle social também somam suas vozes a esse processo de identificar desafios e estabelecer prioridades.
- Nesse processo, amplia-se bastante o conhecimento de todas e todos sobre agendas específicas dos sistemas alimentares urbanos (como agricultura urbana, alimentação escolar, sistemas circulares, etc).

- Mergulhamos numa jornada metodológica sobre pensamento sistêmico, colaboração estendida, intersetorialidade, e o desenvolvimento de planos de ação que apontam rotas para a construção de estratégias de SAN.

Apesar de o encontro do LAB ser o momento mais intenso de todo o laboratório LUPPA, ele não é o único. Cada edição do LUPPA tem um ciclo de um ano de atividades, que incluem diversas oficinas e produção de conteúdos, como seminários dedicados para os participantes das cidades, troca de experiências e de conteúdos através do site [luppa.comidadoamanha.org](http://luppa.comidadoamanha.org) (as cidades participantes têm acesso a conteúdos exclusivos), desenvolvimento de diagnóstico de cada cidade sobre o seu sistema alimentar urbano, o desenvolvimento e publicação do mapa LUPPA, disponível no site do projeto, publicação de conteúdos sobre o LAB (cadernos LUPPA), realização de lives abertas ao público (LUPPA web), e jornadas de mentoria das cidades participantes com cidades mentoras, onde muitas trocas e aprendizados acontecem.

O LUPPA é assim uma jornada intensa, de um ano de duração, que entrega um repertório estendido de possibilidades para que as cidades sejam cada vez mais capazes de desenvolver suas estratégias alimentares de forma integrada, participativa, com pensamento sistêmico e alinhadas com os desafios globais e as necessidades e possibilidades locais.

### **Intersectorialidade, vontade política, participação social e aprendizado mútuo - princípios norteadores do LAB**

O LUPPA é um laboratório desenhado com o objetivo de colocar as cidades no centro do debate da agenda alimentar, tornando-as protagonistas e apoiando-as para que desenvolvam suas estratégias alimentares de forma integrada, intersectorial, com participação social. Para que isso aconteça, é fundamental que exista vontade política, e para que esse processo seja fortalecido e

efetivo, cidades podem aprender muito umas com as outras. No encontro do LAB, como em todo o processo do LUPPA, esses princípios são fundamentais.

Explicamos por quê.

### **Intersectorialidade**

Sistemas alimentares urbanos são complexos por natureza. A comida e as cidades se encontram em muitas áreas, desde a produção de alimentos (por exemplo, agricultura urbana), o abastecimento alimentar (por exemplo, mercados municipais), os meios de distribuição (por exemplo, feiras livres), as políticas de acesso a populações vulneráveis (por exemplo, cozinhas solidárias e restaurantes populares), as políticas de alimentação escolar, as medidas de incentivo à produção a partir das compras públicas de alimentos, as ações de combate ao desperdício de alimentos, as ações de educação alimentar e nutricional, as medidas de regulação dos ambientes alimentares (por exemplo, proibição de venda de determinados produtos em equipamentos públicos), e a lista continua...

É nas cidades que o sistema alimentar encontra a grande parte dos consumidores, e é também nas cidades que podem ser desenhadas e implementadas políticas inovadoras, capazes de responder às demandas específicas dos seus habitantes. Cidades são lugares de inovação por excelência, e onde gestores públicos têm uma proximidade grande com seus moradores.

Sabendo disso, desenhamos o LUPPA de forma a garantir que alguma dessa complexidade dos sistemas alimentares fosse considerada ao longo de toda a jornada das cidades. Um plano de segurança alimentar e nutricional, uma ação para melhorar o acesso à alimentação pela população, tem maior potencial de ser efetivo, inclusivo, sustentável, se várias secretarias municipais estiverem juntas no seu desenho, execução e monitoramento. O trabalho intersectorial é muito importante para o avanço das agendas alimentares urbanas. Por isso mesmo, cada

cidade participante do LUPPA indicou um mínimo de 2 pessoas para representarem a sua gestão, necessariamente oriundas de secretarias distintas. Essa é uma das condições para que qualquer cidade possa participar do LUPPA, como definido em edital de seleção que publicamos antes de cada edição. No LUPPA LAB incentivamos que as cidades destinem 2 representantes de sua gestão para participarem do encontro, e nos diversos encontros que fazemos com as cidades em formato virtual ao longo do LUPPA, incentivamos que exista o maior número de participantes oriundos das diversas secretarias. Para além de ortalecer as políticas e ações da sua agenda alimentar, a intersectorialidade permite que colegas se encontrem, se ajudem, se fortaleçam no seu trabalho a serviço da população.

### **Vontade política**

A boa execução de uma política pública depende do mérito das equipes técnicas dos órgãos municipais e da vontade política dos gestores. Prefeitos e prefeitas que entendam a importância da agenda alimentar urbana são aliados de todo o avanço do trabalho ao nível local. Esse comprometimento é o que garante que projetos, ações, planejamentos estruturados, inovadores, atentos às demandas locais, sejam efetivamente implementados e considerados no orçamento municipal e nas prioridades do município. Por isso mesmo, todas as cidades LUPPA são solicitadas a entregar, no momento da sua inscrição, uma carta de compromisso assinada por seu/sua prefeito/a. Esse compromisso é essencial para que as equipes técnicas possam se dedicar ao trabalho do LUPPA e possam levar para a sua cidade resultados da sua participação, impactando a agenda local e a capacidade de desenvolvimento de ações e políticas alimentares.

### **Participação Social**

Para uma boa gestão, execução, revisão e monitoramento de políticas públicas, é fundamental ouvir a população. Na estrutura

do poder executivo municipal está prevista a formação de conselhos de controle social, para diversas áreas da gestão municipal. Nesses conselhos, membros da sociedade civil participam dos processos de gestão, seja de forma meramente consultiva ou com algum poder deliberativo. Essa sociedade civil organizada é fundamental para que políticas alimentares sejam efetivas, tenham resultados positivos para a população e sejam sempre melhoradas a partir do monitoramento daqueles que delas se beneficiam - as partes interessadas. Por isso, no LUPPA, cada cidade participante deve indicar um/a representante da sociedade civil que pertença ao órgão de controle social mais relacionado à agenda alimentar local - pode ser um conselho de segurança alimentar, ou caso este não esteja ativo, um conselho de alimentação escolar, ou de desenvolvimento rural, por exemplo. No LUPPA LAB, diversos representantes de sociedade civil das cidades participantes estarão presentes, participando de todas as atividades junto com os representantes da gestão municipal. Um sistema alimentar urbano forte e sustentável depende do diálogo e do trabalho conjunto entre gestão municipal e sociedade civil; e no LUPPA esse é um ponto estruturante de todo o processo.

### **Aprendizado mútuo**

A solução de um pode ser útil para o desafio do outro. No LUPPA confiamos muito na capacidade de aprendizado mútuo entre agentes. Incentivamos que os municípios compartilhem seus desafios com os demais, e também as soluções que desenvolveram. Essa capacidade de troca tem demonstrado ser o motor mais poderoso para o avanço nas políticas públicas e ações de alimentação urbana. Aquele município que encontrou formas de destravar processos localmente pode trazer sua experiência para outro município que está agora enfrentando um desafio semelhante. No LUPPA as cidades encontram espaço seguro para compartilhar as suas dificuldades, se ajudarem mutuamente, mas também compartilhar suas boas práticas, seus sucessos, e celebrarem juntas. Esse espaço de confiança e aprendizado contínuo não só ajuda no trabalho técnico dos



representantes e no avanço de suas ações locais, mas é muito importante para que os participantes possam reconhecer o valor de seu trabalho, as suas capacidades e conquistas, para que sejam valorizados e fortalecidos. Nos três dias do LAB, existirão diversos momentos de trocas entre cidades, ora em pequenos grupos ora em plenária com o grupo maior. As cidades terão ainda a oportunidade de visitar ações realizadas pela prefeitura de São Paulo, cidade mentora do LUPPA e sede do LAB #2, que irá ofertar visitas técnicas a alguns de seus projetos mais significativos na agenda alimentar local.

### Quem participa do LUPPA LAB?

O LUPPA LAB é o momento mais intenso de todo o Laboratório, e é um evento fechado para as cidades participantes e cidades mentoras. O objetivo maior do LAB é ampliar a forma como as prefeituras se instrumentalizam para desenvolver seus planos de segurança alimentar e nutricional de forma integrada, multissetorial, com participação social. Todo o LAB é desenhado para que possa otimizar da melhor forma o trabalho dos municípios. No LUPPA LAB #2, os representantes indicados pelas cidades LUPPA estarão juntos presencialmente por 3 dias, onde poderão mergulhar em diversos temas da agenda alimentar urbana, poderão compartilhar ações, políticas, projetos que já desenvolvem, e conhecer sobre o que outras cidades LUPPA estão fazendo também.

O desenho do LAB é pensado para que os participantes possam fortalecer suas capacidades e desenvolver suas políticas de forma participativa, multissetorial e de forma integrada com pensamento sistêmico. Para que isso seja possível, participam da imersão do LUPPA LAB #2:

- representantes da gestão municipal de secretaria ou órgão ligado à agenda alimentar municipal (conforme indicação da cidade participante);
- representantes da sociedade civil, que faça parte de algum órgão de controle social (conselho municipal) com relação mais direta a agenda alimentar urbana (por

exemplo, CONSEA, ou CAE, ou CMDR, etc), conforme indicado pela cidade no momento da seleção ; o pela cidade no momento da seleção ;

- representantes das cidades mentoras LUPPA - cidades que já têm suas estratégias alimentares desenvolvidas, que têm estruturas de governança fortalecidas e boas práticas a compartilhar;
- parceiros e mentores do LUPPA - representantes de nossas organizações parceiras que contribuem para o laboratório trazendo conteúdo e conhecimento especializado em temas de interesse da agenda alimentar das cidades participantes.



## Como fazer parte do LUPPA?

O LUPPA é constituído essencialmente pelas cidades e pelas organizações parceiras.

### As cidades

Entre as **cidades** existem as (i) **cidades participantes**, que participam de todos os momentos do LAB e demais atividades do LUPPA, aprendendo com as demais e se fortalecendo para que possam desenvolver suas próprias estratégias alimentares; (ii) **cidades mentoras**, que participam de alguns momentos do LAB e que conduzem jornadas de mentoria com as cidades participantes a partir de termos de cooperação - são cidades que já avançaram em suas políticas alimentares locais e têm estruturas de governança sólidas estabelecidas.

A seleção de cidades participantes do LUPPA é feita por meio de edital, publicado antes do começo de cada edição do laboratório (um por ano) no site [luppa.comidadoamanha.org](http://luppa.comidadoamanha.org), e voltado a cidades com até 1,5 milhão de habitantes que cumpram certos requisitos. A abertura do edital é divulgada nas redes sociais das organizações realizadoras, no site do LUPPA e via newsletter do Instituto Comida do Amanhã. O mesmo processo ocorre para a seleção de cidades mentoras. Tanto as cidades mentoras quanto as cidades participantes podem renovar seu engajamento com o programa a cada ano. As organizações parceiras

Entre as **organizações parceiras** existem as (i) **organizações mentoras**, que aportam conhecimento técnico para o LUPPA, a partir de suas áreas de especialidade e (ii) **organizações apoiadoras**, que aportam recursos financeiros e materiais para o LUPPA, viabilizando a realização e continuidade do Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares.

Para mais detalhes sobre como se tornar uma organização parceira entre em contato pelo e-mail [luppa@comidadoamanha.org](mailto:luppa@comidadoamanha.org). **Visite [luppa.comidadoamanha.org](http://luppa.comidadoamanha.org) para saber mais e acessar nossos materiais.**



O LUPPA é um projeto do [Instituto Comida do Amanhã](#), em correalização com o [ICLEI América do Sul](#) com o apoio pleno do [Instituto Ibirapitanga](#) e do [ICS - Instituto Clima e Sociedade](#), apoio especial da [Delegação da União Europeia no Brasil](#), [Embrapa](#) e do [WWF Brasil](#) e apoio institucional da [ACT Promoção da Saúde](#), [Alimentação Consciente Brasil](#), [Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura - FAO Brasil](#) e [Humane Society International](#) e parceria metodológica da [Reos Partners](#).

Nossa segunda edição conta com a mentoria das cidades de [Curitiba](#), [Osasco](#), [Recife](#), [Salvador](#) e [São Paulo](#) e das organizações: [Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis da USP - Universidade de São Paulo](#), do [CECANE - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da UFAM - Universidade Federal do Amazonas](#), do [GEPPAAS - Grupo de Estudos, Pesquisas e Práticas em Ambiente Alimentar e Saúde da Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG](#), do [GEPAD - Grupo de Estudos em Agricultura, Alimentação e Desenvolvimento da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS](#), do [IDEC - Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor](#), do [Instituto Kairós Ética e Atuação Responsável](#) e do [Instituto Regenera](#).



# Como foi o 2º laboratório de políticas públicas alimentares

08 de Fevereiro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Entre os dias 01 e 03 de fevereiro de 2023 foi realizada de forma presencial a segunda edição do LUPPA LAB, sediada pela cidade de São Paulo. O LAB é uma das atividades do LUPPA, o Laboratório de Políticas Públicas e Alimentares, onde representantes de diversos municípios do Brasil se unem para trabalhar na construção de uma agenda integrada de SAN - Segurança Alimentar e Nutricional - e clima em suas cidades. Ao longo dos dias do LAB, foram mais de 140 pessoas envolvidas em fazer este evento acontecer. As 26 cidades presentes, membros da comunidade LUPPA, trouxeram mais de setenta participantes, incluindo tanto representantes das prefeituras quanto da sociedade civil, por meio dos conselhos de controle social. As cidades que marcaram presença foram Abaetetuba, Alto Paraíso de Goiás, Alvarães, Anchieta, Araraquara, Barcarena, Belém, Bragança, Contagem, Jundiá, Maracanaú, Maricá, Niterói, Nova Lima, Palmas, Pindamonhangaba, Porto

Alegre, Rio Branco, Santarém, Sobral e Vitória do Mearim, além das cidades mentoras, Curitiba, Osasco, Recife, Salvador e São Paulo - a qual também sediou o evento. Estiveram também presentes 30 convidados, entre especialistas no tema das políticas alimentares, governantes, parceiros e apoiadores do LUPPA, tais como representantes da Prefeitura de São Paulo - cidade sede do evento - do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social e do Ministério das Relações Internacionais. A equipe LUPPA, responsável pela realização do evento, reuniu aproximadamente 40 pessoas.

Ao longo do evento também foi possível receber diversas “pílulas de inspiração”, por meio de vídeos curtos gravados especialmente para esta segunda edição do LUPPA LAB. Os convidados para lançarem essas pílulas de inspiração são representantes de Universidades brasileiras,





do Painel de Especialistas para Segurança Alimentar e Nutricional High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition (HLPE - Committee on World Food Security), de uma associação indígena e do Fórum Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional dos Povos Tradicionais de Matriz Africana.

Vale lembrar que o LUPPA LAB é parte de um programa de um ano de duração, que entrega um repertório estendido de ferramentas para que as cidades sejam cada vez mais capazes de desenvolver suas estratégias alimentares. Este momento imersivo do LAB foi metodologicamente planejado e contou com uma jornada sobre pensamento sistêmico, colaboração estendida, intersetorialidade, e o desenvolvimento de planos de ação que apontam rotas para a construção de estratégias de SAN, tendo como apoio a experiência da Reos Partners.

Nesta segunda edição do LUPPA LAB, foram um total de 25 horas de imersão em palestras, atividades práticas, trabalhos em grupo e visitas técnicas. Estas últimas ganharam destaque e foram organizadas no formato de três diferentes e simultâneos roteiros pela cidade, oferecidos pela Prefeitura de São Paulo, com o intuito de conhecer práticas e equipamentos públicos de referência. O primeiro roteiro, com tema central o combate ao desperdício, teve como pontos visitados o Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional (CRESAN) na Vila Maria Zona Norte do município e uma feira municipal participante do Programa Combate ao Desperdício. Já o segundo roteiro teve como mote central Gênero, Agricultura Urbana e Educação nutricional, com visita à estrutura do Viveiro Escola Mulheres do GAU (Grupo de Agricultura Urbana) na Zona Leste do município e Centro de Recuperação e Educação Nutricional (CREN) localizado na mesma região. Finalmente, as experiências visitadas no terceiro roteiro foram duas hortas urbanas sobre linhões de energia - Horta da Sebastiana e Horta Avaí - e o Pátio de Compostagem de São Mateus, iniciativas localizadas também na Zona Leste de São Paulo. A realização do LUPPA e o envolvimento das cidades amplia o potencial de inclusão da pauta dos sistemas alimentares

na agenda política dos municípios. O LAB presencial tem potencial de impactar a realidade de mais cinco milhões de pessoas espalhadas por municípios de diferentes tamanhos e realidades de todas as 5 regiões do País .

- O LUPPA é um projeto do [Instituto Comida do Amanhã](#), em correalização com o [ICLEI América do Sul](#) com o apoio pleno do [Instituto Ibirapitanga](#) e do [ICS - Instituto Clima e Sociedade](#), apoio especial da [Delegação da União Europeia no Brasil](#), [Embrapa](#) e do [WWF Brasil](#) e apoio institucional da [ACT Promoção da Saúde](#), [Alimentação Consciente Brasil](#), [Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura - FAO Brasil](#) e [Humane Society International](#) e parceria metodológica da [Reos Partners](#).
- Nossa segunda edição conta com a mentoria das cidades de [Curitiba](#), [Osasco](#), [Recife](#), [Salvador](#) e [São Paulo](#) e das organizações: [Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis da USP - Universidade de São Paulo](#), do [CECANE - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da UFAM - Universidade Federal do Amazonas](#), do [GEPPAAS - Grupo de Estudos, Pesquisas e Práticas em Ambiente Alimentar e Saúde da Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG](#), do [GEPAD - Grupo de Estudos em Agricultura, Alimentação e Desenvolvimento da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS](#), do [IDEC - Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor](#), do [Instituto Kairós Ética e Atuação Responsável](#) e do [Instituto Regenera](#).



# A importância e o impacto da realização do 2º laboratório de políticas públicas alimentares

17 de Fevereiro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

O LUPPA é o Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares, em que representantes de diversos municípios do Brasil se unem para trabalhar na construção de uma agenda integrada de SAN - Segurança Alimentar e Nutricional - e clima em suas cidades. A segunda edição do LUPPA LAB foi realizada de forma presencial na cidade de São Paulo entre os dias 01 e 03 de fevereiro de 2023. O texto [Como foi o 2º LUPPA LAB](#) conta mais sobre cidades participantes, convidados e visitas técnicas deste evento.

Esta edição teve um tempero especial com a expressiva representação dos conselhos de controle sociais das cidades participantes. 66% dos municípios contaram com a participação de membros da sociedade civil em harmonia com representantes das prefeituras, cumprindo um dos principais objetivos do LUPPA que é alavancar a construção de políticas públicas com participação social. Importante também valorizar que mais de 60% dos presentes eram mulheres, dando a possibilidade das vozes femininas serem parte da transformação dos sistemas alimentares.

Outro destaque desta edição é a diversidade

territorial das cidades presentes. Foram 26 cidades de diferentes tamanhos e realidades das regiões Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sul e Sudeste do País. As cidades amazônicas com sua conjuntura bastante distinta do restante do Brasil tiveram a possibilidade de dialogar e trocar experiências e desafios com os demais municípios. Além disso, 12 cidades participantes da primeira edição mantiveram seu compromisso com a comunidade LUPPA e retornaram para participar da segunda edição do LAB, somadas às cinco cidades mentoras, Curitiba, Recife, Salvador, Osasco e São Paulo. A participação destas cidades mostra o engajamento das mesmas na participação das atividades propostas pelo LAB, e a importância de refletir e agir sobre a dinamicidade dos sistemas alimentares.

Sabemos que as capitais brasileiras, em geral, são referências de ações e políticas públicas em diferentes esferas. A ampla participação de capitais brasileiras no LAB demonstra a relevância e uma tendência do comprometimento com a agenda de SAN ao longo de todo o Brasil. As capitais engajadas na comunidade LUPPA são Rio Branco, Belém, Palmas, Recife, Salvador, Curitiba, Porto Alegre, Belo Horizonte e destaque para São

Paulo, cidade mentora e sede do evento presencial. O comprometimento da cidade de São Paulo pode ser visto não somente pela possibilidade de sediar o evento, mas também pelo fato da pauta de SAN estar distribuída por oito secretarias municipais, tendo como ponto focal a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho que conta com a Coordenadoria de Agricultura e a Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional. O engajamento com a agenda de SAN no município também pode ser notado pela presença de quatro secretarias na mesa de abertura do LAB, sendo elas Secretaria Municipal das Subprefeituras, Secretaria Municipal de Relações Internacionais, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, e Secretaria de Direitos Humanos e Cidadania.

Assim, o engajamento e comprometimento das cidades pode ser vista tanto ao longo das edições do LUPPA, mas também neste evento presencial, que teve grande adesão das cidades e parceiros desde o início até o fim. Os participantes chegaram muito motivados e saíram ainda mais comprometidos em incluir a pauta de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis como agenda central das políticas públicas municipais.

Para que este engajamento fosse real e contínuo, o LAB contou com uma jornada metodológica muito bem desenhada e conduzida pela equipe LUPPA com apoio da Reos Partners. No primeiro dia, além da abertura do evento, os presentes participaram de uma rodada de apresentação, de uma pequena fala sobre colaboração estendida e de uma rica dinâmica de troca de experiências. Esta última contou com a participação de convidados especiais em cada grupo trazendo a possibilidade de uma reflexão maior sobre os temas discutidos nos grupos e também com o intuito de esclarecer dúvidas e expor angústias. Na manhã do segundo dia foram organizadas três visitas técnicas simultâneas pela cidade, oferecidas pela Prefeitura de São Paulo, com o intuito de conhecer práticas e equipamentos públicos de referência. Já na parte da tarde, a principal atividade foi o mapeamento sistêmico, em que os participantes identificaram alguns temas e

áreas de mais impacto para a transformação dos sistemas alimentares municipais para que sejam mais saudáveis, justos, e sustentáveis. Finalmente, no último dia foi feito coletivamente um exercício de construção do chamado “projeto âncora” das cidades. O projeto âncora é uma ferramenta desenvolvida pelo LUPPA com o intuito de apoiar as cidades a identificarem e agirem sobre um ponto de alavancagem da transformação do sistema alimentar da cidade para construir ou desenvolver Planos Estratégicos ou de Ação, Planos de SAN, intersetoriais, participativos, e com visão sistêmica.

Ou seja, a realização do LAB presencial confirmou a habilidade de manter a adesão e o engajamento das cidades participantes e parceiros, mas também de inovar em sua proposta metodológica de laboratório social voltado a buscar as causas sistêmicas da atual conformação dos sistemas alimentares para que uma verdadeira transformação possa ser colocada em prática a partir das políticas públicas municipais. Todas as atividades propostas foram norteadas pelos quatro princípios do LUPPA, sendo eles: intersetorialidade, compromisso político, participação social e aprendizado mútuo.

Todos estes fatores são características intrínsecas do LUPPA, o que enriquece a troca e o compartilhamento de experiências entre as cidades e forma uma comunidade engajada e comprometida com a transformação dos sistemas alimentares. A possibilidade de um evento presencial permitiu um resultado mais impactante para os participantes, fortalecendo os vínculos, a construção de uma rede de apoio e, finalmente, o despertar da inteligência coletiva das cidades participantes. É exatamente com este resultado que se faz possível e real a mudança de cultura na gestão pública para o tema de sistemas alimentares e compreensão do verdadeiro e amplo papel das políticas alimentares.

Assim, encerramos esta etapa presencial com a sensação de dever cumprido. O LAB presencial conseguiu transmitir as mensagens planejadas e plantar a semente nos participantes e cidades presentes. Na verdade, trata-se muito mais do que somente uma



esperança e sim a noção de que o impacto causado já é real e que as cidades saem deste evento com a noção da relevância da construção compartilhada da pauta de sistemas alimentares nos municípios, com participação social, engajamento, intersectorialidade, e uma governança mais ampla e inclusiva. Ou seja, a realização do LAB traz mais que uma esperança e sim a possibilidade real de transformação dos

sistemas alimentares. O LUPPA é um projeto do Instituto Comida do Amanhã, em correalização com o ICLEI América do Sul com o apoio pleno do Instituto Ibirapitanga e do ICS - Instituto Clima e Sociedade, apoio especial da Delegação da União Europeia no Brasil, Embrapa e do WWF Brasil e apoio institucional da ACT Promoção da Saúde, Alimentação Consciente Brasil, Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura - FAO Brasil e Humane Society,

International e parceria metodológica da Reos Partners.

Nossa segunda edição conta com a mentoria das cidades de Curitiba, Osasco, Recife, Salvador e São Paulo e das organizações: Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis da USP - Universidade de São Paulo, do CECANE - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da UFAM - Universidade Federal do Amazonas, do GEPPAAS - Grupo de Estudos, Pesquisas e Práticas em Ambiente Alimentar e Saúde da Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG, do GEPAD - Grupo de Estudos em Agricultura, Alimentação e Desenvolvimento da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, do DEC - Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor, do Instituto Kairós Ética e Atuação Responsável e do Instituto Regenera.







# Agenda para Ação: Transição para Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis no Brasil

24 de Fevereiro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

O Relatório [Agenda para Ação: Transição para Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis no Brasil](#) realizado pelo [Instituto de Defesa do Consumidor \(IDEC\)](#), publicado em 2022 tem como objetivos apresentar recomendações de mudanças e como realizá-las para transformar a maneira como os alimentos são produzidos, distribuídos, ofertados e consumidos. Esta publicação é baseada essencialmente no estudo [As cinco dimensões dos sistemas alimentares no Brasil: uma revisão de literatura](#), também desenvolvido pelo IDEC (2021).

O Relatório é organizado em cinco dimensões: negócios, abastecimento e demanda, ecologia, saúde e governança. Para cada uma delas são apresentados os principais desafios e suas consequências, além de recomendações para transição e possíveis caminhos de ação. Ademais, apresenta diversas ações das quais o IDEC atua na temática. A seguir apresentamos brevemente cada uma destas dimensões.

- A dimensão **Negócios** traz como tema central que “A comoditização dos alimentos para exportação enfraquece o abastecimento interno”, em um contexto de produção de alimentos reconhecidos

como commodities, ou seja, variedades agrícolas que têm seu preço definido pelo mercado internacional e baseada em cadeias longas de abastecimento. Nesta realidade, os alimentos são considerados como uma simples mercadoria e não é problematizada a importância da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Dentre as principais recomendações para transição estão legislações que priorizem as necessidades de abastecimento do mercado interno e a regulação dos mercados alimentares pelo Estado.

- Já a dimensão **Abastecimento e Demanda** foca em como “A desigualdade no acesso e oferta de alimentos não viabiliza uma alimentação saudável”, criticando especialmente os ambientes alimentares indutores a escolhas não saudáveis e insustentáveis. Nesta dimensão, também é chamada a atenção para a fragilização das instituições comprometidas com o DHAA no país e o desmonte de políticas públicas desta agenda nos últimos anos. Apresenta como consequência a maior vulnerabilidade tanto de agricultores familiares quanto de populações urbanas e

rurais. São destacados como caminhos para a transição para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis a necessidade de políticas públicas que influenciam os padrões alimentares, especialmente por meio dos contextos socioeconômicos, tais como poder de compra, educação e cultura. Ou seja, reforça a importância da responsabilização do Estado pelo direito à alimentação adequada.

- A dimensão **Ecológica** menciona como “ A produção em larga escala, ligada ao uso intensivo de agrotóxicos, monocultura e pecuária extensiva, colabora diretamente para as mudanças climáticas”. As pautas principais desta dimensão são o uso predatório de recursos naturais e os altos níveis de poluição, com consequente impacto negativo nas mudanças climáticas. Vale lembrar que um dos setores mais afetados por estas mudanças climáticas é a própria agricultura. Por isso o IDEC apresenta como parte das soluções a transição para sistemas agroecológicos de produção com práticas de baixo impacto ambiental e sanitário, contribuindo para a SAN e para a mitigação das mudanças climáticas.
- A quarta dimensão é a **Saúde**, aponta que “Os sistemas alimentares hegemônicos que privilegiam a monocultura e o consumo de alimentos ultraprocessados estão adoecendo a população”. Dentre o contexto apresentado, o relatório indica que as escolhas alimentares dependem de diversos fatores tais como ambientes alimentares, ambientes físicos, econômicos, políticos e socioculturais. Para tal, apresenta o fato de a publicidade de alimentos ser uma incentivadora do consumo de alimentos ultraprocessados, e que fazem mal à saúde humana e ambiental. Apesar de o Brasil ser referência pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, o Relatório aponta que ainda é necessário uma agenda regulatória para frear publicidade persuasiva e garantir o DHAA com a qualificação dos ambientes alimentares.
- Finalmente a dimensão **Governança**, a qual é altamente complexa e dinâmica, conta com o seguinte mote “Recentes retrocessos nas políticas públicas

brasileiras voltadas à segurança alimentar e nutricional e o desmonte do Sistema Nacional de SAN (SISAN) em nível nacional minam a transição para sistemas alimentares saudáveis”. Aqui, a governança é compreendida tanto como um conjunto de regras e marcos legais institucionalizados mas também como a forma como se dão os processos que influenciam e regem os diferentes atores dos sistemas alimentares. Assim como na dimensão Saúde, o Brasil é uma referência internacional no tema de governança dos sistemas alimentares especialmente pelo SISAN, que inclui em seus processos uma abordagem multiescalar, governança participativa e viabilização do controle social do Estado. No entanto, os últimos anos foram marcados pelo retrocesso político nesta agenda, com redução e/ou extinção de recursos, pastas e órgãos essenciais para a manutenção deste sistema de governança. Aqui, as recomendações do relatório são bastante claras: é preciso priorizar uma abordagem descentralizada de poder, além de dedicar especial atenção para possíveis "privatizações" de soluções públicas e disputas entre interesses da sociedade e de grandes atores do mercado.

Como pode ser visto, diversas das recomendações e caminhos propostos são pautados por políticas públicas alimentares. O Instituto Comida do Amanhã acredita que estes desafios dos sistemas alimentares precisam ser enfrentados com urgência, e uma forma de endereçá-los é apostar no papel das cidades e dos governos locais. É por isso que desenvolvemos o Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares - LUPPA, em conjunto com ICLEI América do Sul e demais parceiros. Neste programa, representantes de diversas prefeituras e conselhos municipais do Brasil se unem para trabalhar na construção de uma agenda integrada de sistema alimentar para promoção de saúde, justiça e sustentabilidade em suas cidades. O alinhamento entre a agenda de sistemas alimentares do IDEC e a realização do LUPPA pode ser evidenciado pelo fato de o IDEC ser uma organização mentora do LUPPA, fornecendo capacitações, seminários, oficinas e conteúdo técnico às cidades participantes do LUPPA.

# Como será o funcionamento do SISAN com o novo governo federal

03 de Março de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN, Lei nº 11.346, de 15 de Setembro de 2006 instituiu o SISAN - o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, composto pela Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional - CAISAN, o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA, a Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - Conferência de SAN, além dos respectivos órgãos e entidades de segurança alimentar e nutricional dos estados, distrito federal e municípios. CAISAN é um órgão de governo, com representantes de ministérios apenas; CONSEA é um órgão misto, com representantes da sociedade civil, somados àqueles representantes do governo que compõem a CAISAN; e a Conferência é um fórum de representantes (delegados) da sociedade civil, com equidade de representantes por estados da federação. Em 2006 nasceu no Brasil um sistema multissetorial de construção e gestão de

política pública, tanto no sentido horizontal, agregando diversos setores do governo federal e a participação da sociedade civil, quanto no sentido vertical, para alinhar as diversas competências constitucionais dos entes federativos no tocante à pauta da segurança alimentar.

Em 2019, a Medida Provisória 870, de 01 de Janeiro de 2019, que redesenhou a administração pública federal naquele ano - posteriormente convertida na Lei Federal nº 13.884 - ceifou o SISAN justamente no órgão que havia sido a locomotiva de toda a construção desse sistema nacional, o CONSEA. A extinção do CONSEA e a desarticulação da CAISAN e dos entes estaduais e municipais no bojo de um sistema federal acabou por minar o próprio SISAN, deixando-o esvaziado de sentido nos anos que se seguiram. Com o início do atual governo federal em janeiro de 2023 e o novo organograma da Esplanada dos Ministérios, definido pela Medida Provisória nº 1.154, de





1º de Janeiro de 2023, que dentre outras medidas revogou a Medida Provisória de 2019, a LOSAN voltou a ter seu texto original, com a previsão da existência do CONSEA, e o SISAN está de cara nova. À restauração da LOSAN original seguiu-se a edição de dois Decretos que recuperaram o sentido do CONSEA e da CAISAN nacional.

Nesta nova configuração, a CAISAN, e consequente articulação do SISAN, fica sob responsabilidade da Secretaria Extraordinária de Combate à Pobreza e à Fome, liderada por Valéria Burity, do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome; coordenado pelo Ministro Wellington Dias. Dentre as principais atribuições desta Secretaria estão articular, promover e coordenar a implementação do SISAN nos diferentes níveis de governo, além de apoiar técnica e financeiramente a estruturação e a implementação do SISAN. Esta Secretaria atuará em grande parceria com a Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, liderada por Lilian Rahal.

A CAISAN passa a ser regida pelo Decreto nº 11.422, de 28 de Fevereiro de 2023 e será presidida pelo Ministro do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, Wellington Dias, com Secretária-Executiva da Secretaria Extraordinária de Combate à Pobreza e à Fome, Valéria Burity. A composição é de 20 ministérios, mas está prevista a entrada de mais quatro novos ministérios após a realização da 6ª Conferência Nacional de SAN a ser oportunamente designada, sendo eles: da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos; da Pesca e Aquicultura; da Previdência Social; e dos Povos Indígenas. A presidenta do CONSEA, Elisabetta Recine, durante cerimônia de restituição do CONSEA ocorrida em 28 de fevereiro de 2023, ressaltou a importância da CAISAN no combate à fome, afirmando que “não acabaremos com a fome, garantindo a alimentação adequada, saudável e sustentável se não tivermos um compromisso amplo e verdadeiro dos diferentes setores de governo”. Reforçou a importância da intersectorialidade ao destacar a necessidade de articular combate à fome, combate à pobreza e à obesidade com a crise

climática. Já o CONSEA, extinto em 1 de Janeiro de 2019, volta a ser um órgão colegiado dentro da Secretaria Geral da Presidência da República, que é coordenada pelo Ministro Márcio Macêdo. De acordo com Decreto nº 11.421, de 28 de Fevereiro de 2023 o Conselho segue sendo composto por dois terços de representantes da sociedade civil e um terço de representantes governamentais. O Decreto sem número de 27 de Fevereiro de 2023 designa como membros da sociedade civil a mesma composição que foi destituída no início de 2019, com mandato de dois anos e presidida por Elisabetta Recine. A composição governamental do CONSEA é equivalente à composição da CAISAN, sendo prevista a entrada dos mesmos quatro ministérios após a realização da 6ª Conferência de SAN. O chamamento, organização e encaminhamentos das Conferências Nacional de SAN é atribuição do CONSEA e de acordo com fala do Ministro chefe da Secretaria Geral da Presidência da República, Márcio Macedo, durante cerimônia de restituição do CONSEA em 28 de fevereiro de 2023, a 6ª Conferência Nacional de SAN deve ser realizada o mais breve possível para debater os rumos do combate à fome no Brasil. Para Elisabetta Recine, esta Conferência Nacional de SAN deve abrir espaço para ouvir a diversidade de vozes que não está presente no CONSEA.

Neste mesmo evento, tanto Elisabetta Recine quanto Márcio Macedo afirmaram a importância do SISAN se articular com outros sistemas brasileiros de políticas públicas, como o SUS e o SUAS, e a necessidade de amadurecer e aprimorar o SISAN como sistema público permanente e garantidor de uma política institucionalizada de Estado.

# Como o LUPPA, um laboratório inovador, trabalha para transformar a agenda alimentar urbana no Brasil

09 de Março de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

O ano de 2019 marcou o lançamento de estudos e relatórios internacionais extremamente relevantes para a compreensão dos sistemas alimentares e seus desafios.

As comissões da The Lancet pautadas no conceito da saúde planetária, dentre elas a [EAT-Lancet Commission on Food, Planet, Health](#) e a [The Global Syndemic Commission](#), entregaram os estudos [Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems](#), com sumário executivo traduzido para o português, e [The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report](#) que confirmaram ao mundo a intrínseca conexão entre sistemas alimentares e mudanças climáticas, além de indicar que, para além da fome e insegurança alimentar, a má-

alimentação decorrente dos hábitos de alimentação adquiridos na segunda metade do século XX, fortemente ancorados no elevado consumo de ultraprocessados e na baixa diversificação de alimentos, provoca uma onda - ou pandemia - de obesidade que atinge países ricos e pobres indistintamente.

Esse foi ainda o ano em que o conceito de sistemas alimentares finalmente se consolidava internacionalmente, com toda uma divisão da FAO, a Agência da ONU para a Alimentação e Agricultura, dedicada à temática e alinhada com a Agenda Urbana trazida pela [Conferência ONU Habitat III de 2016](#), dedicada a construir o [Marco da FAO para a Agenda Alimentar Urbana \(lançado em português no Brasil apenas em 2020\)](#), consolidando diretrizes e orientações globais para a estruturação de sistemas alimentares



locais que pudessem promover saúde, equidade, sustentabilidade e desenvolvimento regional para as cidades. No Brasil, era o ano da extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (o CONSEA) e consequente desnaturação do ainda jovem Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, que tinha como uma de suas prioridades articular a agenda de alimentação e políticas públicas para sistemas alimentares entre os diversos entes federativos. Foi também em 2019 que se analisaram os dados do Mapa SAN 2018, do então Ministério do Desenvolvimento Social, que dava notícia de que menos de 1% dos municípios brasileiros tinham implementado planos plurianuais de segurança alimentar e nutricional ("Plano de SAN"). Foi o ano, ainda, que acendeu a luz vermelha do risco da volta da fome, com a confirmação dos dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017 - 2018, que veio a ser finalmente publicada em 2020, indicando que a insegurança alimentar no país tinha extrapolado a linha de 5% da população - marco até então considerado definidor do ingresso ou não de um país no "mapa da fome mundial".

Em meio a tudo isso, o Instituto Comida do Amanhã, dentro de sua agenda de Comida e Cidades e considerando sua missão institucional de divulgar conhecimento, estabelecer espaços de reflexão e facilitar processos de tomada de decisão em prol da transição dos sistemas alimentares, idealizou e começou a desenhar um projeto que pudesse colocar a agenda dos sistemas alimentares na pauta central dos governos municipais brasileiros, ao mesmo tempo em que estimulasse o desenvolvimento de planos estratégicos plurianuais de segurança alimentar e nutricional com a necessária visão sistêmica da alimentação, abarcando temas de assistência social a clima, de direitos humanos e saúde pública a desenvolvimento regional e geração de renda. Alicerçado em metodologias de laboratório social, que buscam trabalhar a compreensão de desafios e a definição de soluções a partir do entendimento mais profundo das causas raízes da configuração de sistemas complexos, e na certeza de que a agenda deveria ser avançada não pela

elaboração de mais um curso, ou congresso ou fórum de debates sobre o tema, mas sim a partir da troca de experiências facilitada por metodologia adequada. Considerando este contexto e o fato de que as políticas alimentares locais não podem seguir um padrão rígido de desenho e implementação, mas devem ser elaboradas a partir das demandas e possibilidades de cada território, e com escuta das partes interessadas, é que o Instituto Comida do Amanhã apresentou a seus primeiros parceiros, ainda em 2020, antes da pandemia de COVID-19, um projeto de laboratório de políticas públicas alimentares focada em cidades pequenas e médias do Brasil, o LUPPA. Seguiu-se então o longo período difícil da pandemia e seus fortíssimos impactos para a agenda do abastecimento alimentar local, dentre todas as outras dificuldades enfrentadas no âmbito da saúde pública e geração de renda, para além dos desafios postos para a relação dos poderes municipais com o governo federal. Tudo isso potencializou a urgência e a necessidade do debate. A conveniência de um projeto que visava fortalecer as dinâmicas participativas e democráticas de construção e implementação de política pública, bem como destacar a importância da coerência e da interdisciplinaridade no planejamento e políticas públicas voltadas aos sistemas alimentares locais, somente se ampliou. Assim, em agosto de 2021, quando o LUPPA foi lançado, todas as condições para seu sucesso e utilidade estavam postas, especialmente as parcerias que se formaram, como o apoio do Instituto Ibirapitanga e do Instituto Clima e Sociedade, e a cooperação com o ICLEI América do Sul, que muito contribuiu para formatar o desenho final do projeto para atração dos governos municipais brasileiros.

O LUPPA é, portanto, o Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares, em que representantes de diversos municípios do Brasil se unem para trabalhar na construção de uma agenda integrada de Segurança Alimentar e Nutricional e clima em suas cidades, idealizado pelo Instituto Comida do Amanhã, e hoje em correalização com o ICLEI América do Sul. Trata-se de uma plataforma colaborativa para apoiar e facilitar a construção de políticas alimentares municipais



integradas, participativas, e com abordagem sistêmica. Seu objetivo é que as cidades estejam no centro do debate da agenda alimentar, tornando-as protagonistas no desenvolvimento de suas estratégias e políticas alimentares. Esta proposta é inédita e inovadora, não somente no Brasil, mas no contexto global como um todo. Em um momento em que a agenda alimentar e a agenda urbana têm sido cada vez mais abordadas de forma interconectada, evidenciada pelo já referido [Marco da FAO para a Agenda Urbana de Alimentos](#), lançada em 2019, com o objetivo de apoiar tomadores de decisão a implementar a agenda de alimentação urbana em suas cidades, o LUPPA surge enquanto uma ferramenta para auxiliar as cidades neste processo.

O LUPPA está baseado nas seguintes premissas: complexidade dos sistemas alimentares, ou seja, soluções isoladas e setoriais não resolvem; políticas públicas no âmbito local; territorialização dos sistemas alimentares, com o intuito de atender às diferentes demandas de cada território; coerência das políticas alimentares, incluindo integração da agenda dos sistemas alimentares em todos os setores das gestões públicas; governança, garantindo controle social e intersetorialidade; planejamento e estratégia, especialmente pelo Plano de Segurança Alimentar e Nutricional enquanto uma ferramenta de coerência e garantia de direitos. Além disso, o formato do LUPPA se apoia em quatro pilares: intersetorialidade e participação social como peças-chaves essenciais da governança necessária para a construção e monitoramento de políticas alimentares eficazes para o território, e aprendizado mútuo e vontade política como bases do trabalho metodológico desenvolvido e condições para a boa utilização da principal ferramenta preconizada pelo LUPPA, o plano municipal (intersetorial) de segurança alimentar e nutricional.

O desenvolvimento das estratégias ou plano plurianuais de políticas alimentares deve ser realizado de forma integrada, intersetorial, com participação social e a partir do correto diagnóstico do território. A identificação dos programas e melhores ações para endereçar

os desafios identificados em cada território é apoiada e fortalecida pelas trocas entre as cidades. No entanto, não basta conhecer, diagnosticar, priorizar e planejar. O sucesso das políticas alimentares municipais - entendendo-se sucesso como a efetiva promoção de saúde, sustentabilidade e justiça social - só ocorre quando há vontade política da gestão pública.

### **A relevância e a forma de atuação do LUPPA têm base nas seguintes ideias:**

**Intersetorialidade:** Os sistemas alimentares são complexos e envolvem diversos setores e aspectos ao longo de toda a cadeia do alimento, e também das estruturas que as condicionam. As políticas alimentares podem envolver aspectos desde a produção de alimentos (por exemplo, agricultura urbana), o abastecimento alimentar (por exemplo, mercados municipais), os meios de distribuição (por exemplo, feiras livres), as políticas de acesso a populações vulneráveis (por exemplo, cozinhas solidárias e restaurantes populares), as políticas de alimentação escolar, as medidas de incentivo à produção a partir das compras públicas de alimentos, as ações de combate ao desperdício de alimentos, as ações de educação alimentar e nutricional, como também as medidas de regulação dos ambientes alimentares (por exemplo, proibição de venda de determinados produtos em equipamentos públicos). Com o intuito de trazer a intersetorialidade para as discussões ao longo da realização das atividades do LUPPA, cada cidade participante indica um mínimo de duas pessoas para representarem a sua gestão, necessariamente oriundas de secretarias distintas.

**Participação social:** A participação da sociedade civil organizada, especialmente pelos conselhos de controle social, é fundamental para que haja uma pluralidade de vozes na construção e efetividade das políticas alimentares. Conhecer as demandas legítimas do território permite à administração pública definir corretamente prioridades e prever modos eficazes de monitoramento. Por isso, no LUPPA, cada cidade participante deve indicar um/a representante da sociedade civil que pertença ao órgão de controle social mais

relacionado à agenda alimentar local, preferencialmente o Conselho Municipal de Seguranças Alimentar e Nutricional.

**Aprendizado mútuo:** A troca e partilha de experiências entre cidades de diferentes tamanhos e realidades tem papel fundamental para o avanço nas políticas públicas e ações de alimentação urbana, em particular pela possibilidade de poderem compartilhar não apenas suas boas práticas e seus sucessos, mas as trajetórias percorridas até lá e os desafios enfrentados, as soluções que se abandonaram no caminho e as alavancas que permitiram o maior impacto de suas ações. O LUPPA prioriza atividades que estimulem estas trocas em um espaço seguro e acolhedor para o debate e a reflexão, sem indicação de respostas certas mas estímulo à partilha de experiências. Além disso, conta com as cidades mentoras, prefeituras parceiras do projeto, que compartilham com as cidades participantes ferramentas, subsídios, conhecimento e referências para a estruturação de políticas públicas alimentares avançadas.

**Vontade política:** A elaboração e execução das políticas públicas dependem muito das equipes técnicas dos órgãos municipais, no entanto o sucesso das mesmas só ocorre com o comprometimento dos gestores e mandatários políticos. Para que as cidades se inscrevam no programa do LUPPA, as mesmas são solicitadas a apresentar uma carta de compromisso assinada por seu/sua prefeito/a, demonstrando compromisso político com a agenda alimentar no seu município. O sucesso e ineditismo do desenvolvimento do LUPPA pode ser evidenciado não só pelo seu impacto na realidade das cidades participantes de suas edições, mas também em seu destaque em eventos de cunho acadêmico e científico. O Instituto Comida do Amanhã apresentou o LUPPA no VI Colóquio Agricultura, Alimentação e Desenvolvimento do Grupo de Estudos e Pesquisa em Agricultura, Alimentação e Desenvolvimento da UFRGS, em Porto Alegre - RS, nos dias 17 e 18 de novembro de 2022. O evento teve como enfoque os sistemas alimentares e a agricultura familiar em contextos disruptivos, contando com a participação de especialistas nacionais e internacionais. Além disso, o Instituto Comida do Amanhã foi convidado a apresentar o LUPPA no I Encontro de Urban

Living Labs do Brasil, realizado no dia 26 de outubro de 2022. O evento, foi promovido pelo Centro de Eficiência em Sustentabilidade Urbana – CESU/Teresina, estruturado pela Universidade Federal do Piauí – UFPI, e é um projeto piloto financiado pelo Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação – MCTI e pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq que tem como objetivo constituir-se como uma unidade que realiza validação de tecnologias urbanas voltadas para a área das mudanças climáticas. Finalmente, o LUPPA foi apresentado no dia 07 de março de 2023 no IV Congresso Latinoamericano de Teoria Social, no Grupo de Trabalho - Cidades Inteligentes e Sustentáveis: Possibilidades de Inovação na Gestão Urbana em Tempos de Mudança Climática.

O reconhecimento do LUPPA pode ser observado também pela publicação do artigo [Developing a Blueprint to Transform Brazil's Public Food Policy](#) do [50by40](#), uma coalização de organizações dedicadas a reduzir a produção e o consumo de produtos animais industriais em todo o mundo em 50% até 2040. Além do texto [Construindo uma Plataforma Colaborativa para Transformar os Sistemas Alimentares Brasileiros](#) publicado pela Reos Partners, parceira metodológica do LUPPA, que conta um pouco do histórico e do desenvolvimento do Laboratório e da metodologia. Assim, o LUPPA enquanto iniciativa de inovação urbana e que provoca a transformação da cultura de gestão pública pode ser evidenciado pela sua proposta metodológica que ressalta tanto a importância da participação de diferentes atores na construção da agenda de políticas alimentares focadas nas demandas e possibilidades de cada território, quanto a necessidade de compreender as causas raízes dos desafios e dados eventualmente negativos encontrados em cada cidade. O LUPPA possibilita um impacto escalável de transformação da cultura de gestão pública em temas de sistemas alimentares, fomentando estruturas de governança inclusiva e intersetoriais. O LUPPA é um projeto do Instituto Comida do Amanhã [@comidadoamanha](#), em correalização com o [@iclei\\_sams](#) com o apoio pleno do [@iibirapitanga](#) e do ICS - Instituto Clima e Sociedade, apoio especial da [@UENoBrasil](#), [@embrapa](#) e do [@wwfbrasil](#) e apoio institucional da FAO Brasil - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, [@insta.act](#), [@alimentacaoconscientebr](#), e [@hsiglobal](#).

# Uma emergência humanitária e sanitária – Por que é importante falar da questão Yanomami

16 de Março de 2023

[acesse aqui o texto no site do Comida do Amanhã](#)

No início de 2023 ganhou destaque nas mídias nacionais e internacionais a tragédia humanitária e sanitária que os povos Yanomamis estão vivendo. O instituto Comida do Amanhã traz neste texto um breve contexto do que acontece neste território indígena e busca explicar porquê um povo cercado de tanta fartura e culturas acabou por se encontrar em tamanha escassez e vulnerabilidade.

## CONTEXTO YANOMAMI

Os Yanomamis são um povo indígena que habita o norte da região amazônica, numa área que se situa parte em território brasileiro e parte em território venezuelano. As Terras Indígenas Yanomami no Brasil ocupam uma área de 9,6 milhões de hectares, entre os estados de Roraima e do Amazonas, com uma

população de cerca de 30.000 indígenas (passando por novo recenseamento no início de 2023). Já na Venezuela, os Yanomami vivem na Reserva da Biosfera Alto Orinoco-Casiquiare, de 8,2 milhões de hectares. Juntas, essas regiões formam o maior território indígena coberto por floresta de todo o mundo. Os primeiros contatos dos Yanomamis com os brancos ocorreram entre 1910 e 1940. A partir de então foram diversos os desafios que surgiram destes contatos permanentes em seus territórios. Incluindo desde a instalação de alguns postos do Serviço de Proteção aos Índios (SPI), órgão que operou até 1967 e foi substituído pela Fundação Nacional do Índio (Funai), e missões religiosas, o que aumentou o fluxo de pessoas nestes territórios, provocando os primeiros surtos de gripe e sarampo, até o ápice da invasão de aproximadamente 40.000 garimpeiros no território na década de 1980.





Com este contexto e uma pressão nacional e internacional, liderada por Davi Kopenawa Yanomami, a Terra Indígena Yanomami foi demarcada em 1992 e os garimpeiros foram provisoriamente expulsos. Mesmo após a demarcação da Terra Indígena, a invasão de garimpeiros sempre foi uma das dificuldades que a população enfrenta, no entanto, o crescimento do número de garimpeiros ilegais nos últimos anos tem provocado consequências ainda mais graves. Dario Kopenawa afirma no podcast “O Assunto”, episódio Yanomami: a emergência de saúde que a situação de aumento do garimpo ilegal e suas consequências não é recente. Ele conta que o agravamento da situação da população Yanomami começou a ser denunciado por volta de 2014, especialmente por conta do aumento do valor do preço internacional do ouro, no entanto, foi em 2019 que o garimpo ilegal na Terra Indígena Yanomami e suas consequências ganharam outras proporções.

De acordo com as informações divulgadas recentemente acerca da crise humanitária que se vive no território, entre os anos de 2019 e 2022, 570 crianças com menos de 5 anos morreram no território Yanomami em um quadro que se considera, pela nomenclatura estatística, como “mortes evitáveis”. A insegurança alimentar que existia no território ganhou destaque nas reportagens recentes e nas imagens repercutidas de crianças e idosos Yanomami. A situação de grave insegurança alimentar e nutricional da população Yanomami, tem causas sistêmicas e estruturantes, por isso é importante esclarecer como o contexto de invasão do território pelo garimpo tem relação com esse quadro de desnutrição e de morte na população.

### **UM DESAFIO SISTÊMICO E MULTIDISCIPLINAR**

Em algumas regiões mais isoladas do território, a falta de suporte governamental atrelada ao garimpo ilegal fez com que os homens indígenas passassem a trabalhar no garimpo para conseguir obter algum tipo de renda, deixando as mulheres sozinhas com as crianças, que passaram a assumir também as responsabilidades de fazer roça e pesca. Uma

vez que na cultura Yanomami, a caça é atribuição exclusiva dos homens, e uma vez que muitos destes estão indo para os garimpos, uma fonte de proteína fundamental na dieta passa a faltar. Um fato que piora a possibilidade de atuação nos territórios é que as estatísticas estão totalmente desatualizadas, não correspondendo à realidade atual e prejudicando o entendimento da realidade do território. Diversas foram, no entanto, as denúncias realizadas para chamar atenção e realçar que a situação para os povos indígenas só vinha piorando. Segundo relatos das reportagens sobre o tema, durante os últimos quatro anos, nenhuma medida de proteção social e auxílio para esta população foi realizada pelo Governo Federal.

O desmonte das políticas públicas indigenistas, especialmente aquelas focadas na saúde indígena, torna o contexto calamitoso em que os Yanomamis se encontram ainda pior. Há pouco acesso a medicamentos e vacinas; há também falta de médicos e profissionais da saúde atuando no território; a infraestrutura dos postos de saúde é precária, algumas vezes inclusive sem acesso à água; além da negligência com a nutrição dos indígenas. Estes aspectos tornam praticamente inviável o tratamento de doenças, mesmo aquelas que o tratamento no contexto indígena já é conhecido pelas equipes médicas, tais como malária, verminoses, pneumonia e diarreia. O adoecimento da população reduz a mão de obra para a produção de alimentos, e considerando que a produção e colheita seguem regimes sazonais, a perda de saúde impede o trabalho na agricultura em determinados períodos, impactando na disponibilidade de alimentos para as famílias. Além disso, o enfraquecimento dos órgãos de fiscalização e de auxílio aos indígenas, como a Funai, facilitou a entrada de mais garimpeiros nas terras indígenas. A proximidade dos garimpos com as áreas em que os indígenas moram provoca consequências diretas na Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) desses povos. Isto porque a presença do garimpo provoca afastamento dos animais que são parte da cultura alimentar indígena, prejudicando diretamente as populações animais para a caça e com os rios contaminados por conta dos produtos

utilizados no processo do garimpo, a pesca é muito impactada com contaminação dos peixes e redução no número de espécimes, além de prejudicar o acesso à água limpa. Essa poluição das águas e invasão garimpeira promove ainda a explosão dos casos de malária e outras doenças, deixando os povos indígenas mais vulneráveis e fragilizados.

Outro ponto a ser considerado é a violência característica de muitas práticas de garimpo, o que provoca medo por parte da população indígena e a inibe de realizar a roça e o plantio de alimentos conforme suas tradições. Ou seja, o problema é sistêmico e para solucioná-lo é preciso o envolvimento de diferentes áreas do conhecimento e a presença do Estado nesses territórios. Não basta apenas expulsar os garimpeiros, é preciso criar condições para que estes se estabeleçam na sociedade ocupando outras funções sem prejuízo social e ambiental, é preciso políticas públicas focadas nos indígenas a partir de uma abordagem territorializada, multidisciplinar e sensível ao contexto sócio cultural da população, além de alternativas de restauração dos ambientes já degradados por conta do garimpo.

## **O QUE FOI FEITO**

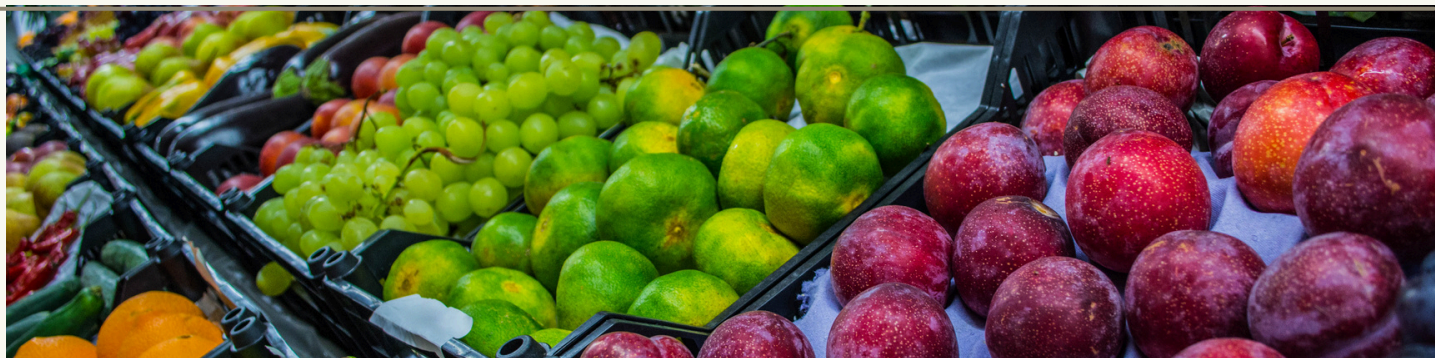
Como forma de enfrentamento desta crise humanitária e sanitária vivenciada pelos Yanomamis, o atual Governo Federal montou desde o início do mandato uma força-tarefa para avaliar a situação, tomar medidas emergenciais e desenvolver um plano de ação, que busque resolver as questões mais emergenciais e propor medidas de médio e longo prazo. Como já comentado neste texto, os dados de saúde que constam no sistema do Ministério da Saúde estão desatualizados, sendo necessária uma reconstrução deste banco de dados para que medidas emergenciais, mas também de médio e longo prazo, sejam adequadamente desenvolvidas.

O Ministério da Saúde também declarou Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional, além de instalar o Centro de Operações de Emergências em Saúde Pública (COE - Yanomami), responsável por coordenar

as medidas a serem empregadas durante o estado de emergência. Foi anunciado também o envio de cestas básicas, insumos e medicamentos. Ademais, a sociedade civil organizada está presente neste enfrentamento, se organizando em torno de organizações como a Ação da Cidadania com doação de cestas básicas em ação coordenada com o Ministério do Desenvolvimento e a atuação da Central Única de Favelas - CUFA em Roraima.

Até o momento já ocorreram algumas ações da Polícia Federal e do Ibama para conter o avanço do garimpo ilegal, com a destruição de acampamentos e de maquinários utilizados por garimpeiros na região, além da desativação de garimpos e de pontos de apoio logístico.

No que se refere à SAN desses povos, o Governo Federal estabeleceu uma série de especificações para os alimentos e insumos a serem distribuídos na Terra Indígena Yanomami, por meio de uma Nota Técnica, buscando atender à demanda por alimentos saudáveis e culturalmente adequados para a recuperação nutricional dos indígenas. A definição dos itens a serem distribuídos foi realizada com consulta a lideranças das organizações indígenas do povo Yanomami e especialistas em nutrição humana. Além disso, COE-Yanomami juntamente com o corpo técnico da Funai estão desenvolvendo ações estruturantes, de médio e longo prazo, voltadas para a garantia da SAN, tais como o fortalecimento das atividades produtivas e acesso às políticas do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). As medidas emergenciais são essenciais para a sobrevivência dos povos Yanomamis. No entanto, é necessária uma atuação ampla e sistêmica, com medidas de médio e longo prazo para que esta população de fato se restabeleça enquanto peça fundamental na história do Brasil, com a manutenção de sua cultura alimentar e com suas inúmeras contribuições para a preservação amazônica.



# FAO e Comida do Amanhã realizam estudo para a Prefeitura do Rio de Janeiro – Comunidades Quilombolas

23 de Março de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Alinhado com os resultados da Cúpula dos Sistemas Alimentares e com o marco da década de produção e consumo sustentáveis (10YFP), a FAO e mais 3 agências da ONU realizam desde 2020 um projeto global sobre promoção de sistemas alimentares mais sustentáveis através de ferramentas, advocacy e ação de diversas partes interessadas.

Nesse projeto são conduzidas intervenções e estudos no Brasil e em Uganda e um dos 4 principais objetivos é estimular coerência das políticas públicas alimentares e maior participação dos diversos atores envolvidos. No caso do Brasil, o estudo foi conduzido especificamente no município do Rio de Janeiro, com foco nos sistemas alimentares urbanos - a FAO e a prefeitura do Rio de Janeiro acordaram em desenvolver um estudo que fortalecesse a capacidade do município em desenvolver um sistema alimentar mais inclusivo e sustentável. Considerando o trabalho do Comida do Amanhã na agenda de alimentação urbana (no eixo “comida e cidades”) e no seu eixo de atuação na agenda de “comida e cultura”, o instituto foi escolhido para conduzir o estudo localmente, a partir da temática que a prefeitura determinasse como prioritária nesse escopo.

O município do Rio está no momento desenvolvendo a sua primeira estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional (“SAN”), e esse estudo poderá apoiar a cidade a partir de um olhar mais específico sobre uma demanda local, que também traga resultados que possam informar e apoiar outros municípios. Para a garantia de sistemas alimentares urbanos saudáveis e sustentáveis e do direito à alimentação saudável e adequada para todos, é fundamental considerar a diversidade de vozes e de setores que compõem o sistema alimentar local. Ter todas as vozes consideradas, de uma forma que seja atenta aos interesses da população e priorizando as demandas das populações mais vulneráveis é o que orienta uma governança inclusiva.

A prefeitura do Rio, por meio da sua câmara Intersetorial de Segurança alimentar e Nutricional (CAISAN) entendeu oportuno aportar conhecimento sobre as comunidades tradicionais Quilombolas, a partir de um levantamento do panorama geral da governança de política alimentar do Rio com foco nas políticas públicas para os territórios quilombolas da cidade, e com isso elaborar uma rota para um mapeamento de SAN nestes territórios do Rio.



### Por quê um estudo sobre comunidades quilombolas na agenda de SAN?

Alguns desafios foram apontados para justificar a escolha do tema na cidade, levando em conta também a possibilidade de impactar a agenda alimentar urbana em outros territórios para além do município do Rio. Destaca-se aqui:

(i) a falta de dados relacionados com as comunidades tradicionais do Rio, nomeadamente as comunidades quilombolas, o seu papel ativo na promoção de sistemas alimentares urbanos sustentáveis e o seu estado de segurança alimentar e nutricional; (ii) a dificuldade causada por essa falta de dados para o desenvolvimento de políticas voltadas para essas populações; (iii) o desafio de dar ao tema a devida profundidade na elaboração do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional; (iv) a oportunidade decorrente de o município estar desenhando seu primeiro Comitê de Comunidades Tradicionais, como parte da Política de Fortalecimento das Comunidades Tradicionais, que dialoga com o Pacto das Cidades Antirracistas - uma rede de 50 cidades brasileiras. O estudo pode trazer a agenda dos sistemas alimentares para este Comitê, inspirando outras cidades.

A iniciativa da FAO soou como uma grande oportunidade para investir energia e recursos no avanço do tema e colocá-lo no centro dos debates sobre os sistemas alimentares urbanos. Para **Sérgio Dorfler, coordenador de projetos da FAO no Brasil**, o estudo em questão marca um ponto de inflexão na relação que a FAO vem construindo em nível local com as cidades brasileiras. Agradecemos a confiança da Prefeitura do Rio de Janeiro por nos permitir contribuir com sua agenda de segurança alimentar e nutricional. Esperamos que este mapeamento de políticas públicas de SAN, voltado às comunidades tradicionais do município, sirva de complemento à governança já estabelecida para definir intervenções mais eficientes e que contribuam, no médio e longo prazo, para a melhoria das condições de vida das comunidades tradicionais e quilombolas.

Assim, o estudo poderá simultaneamente apoiar o fortalecimento da agenda alimentar das comunidades tradicionais na cidade, fortalecer a governança de todo o sistema alimentar municipal a partir de mecanismos de governança inclusiva, e apontar para demandas e oportunidades que poderão ser inseridas no Plano de SAN do município, promovendo debates intersetoriais entre diversas secretarias, órgãos públicos e sociedade civil na agenda urbana alimentar. Na leitura da governança dos sistemas alimentares urbanos a partir das comunidades quilombolas foi ainda levada em consideração a contribuição desses territórios para a agenda de perdas e desperdício de alimentos, central no estudo global da FAO em aliança com o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA), que desenvolve um conjunto de iniciativas, tanto no estado quanto no município do Rio.

### Metodologia

Para a realização do estudo foi conduzido um levantamento de políticas públicas relacionadas aos povos e comunidades tradicionais, com foco nas comunidades quilombolas, em paralelo com um levantamento de políticas públicas alimentares. Foram conduzidas dezenas de entrevistas com atores chave na governança dos sistemas alimentares urbanos, numa metodologia de "bola de neve". Foram entrevistados técnicos e gestores responsáveis no município, representantes de órgãos públicos, pesquisadores, representantes da sociedade civil, e foram realizadas visitas aos territórios quilombolas da cidade, com conversas aprofundadas com seus representantes. Com o levantamento de demandas, sistematizaram-se os pontos fortes, fracos, as oportunidades e ameaças colocadas aos sistemas alimentares das comunidades quilombolas. Nesse ponto, buscou-se incluir a perspectiva dos povos tradicionais de matriz africana em geral ("POTMA"), apesar do foco serem as comunidades quilombolas, pois veio à tona a importância da referência a esse conjunto de atores para a agenda de SAN. Foi então analisada a minuta do Plano de SAN do município que será apresentada para consulta

pública em breve, identificando as lacunas e as conquistas na agenda alimentar, a partir da análise realizada. Foi então elaborado um conjunto de recomendações para o fortalecimento da governança inclusiva dos sistemas alimentares do município e da segurança alimentar e nutricional das comunidades tradicionais quilombolas. Os resultados foram debatidos em um encontro intersetorial com os participantes do estudo, onde se aprimoraram os encaminhamentos e se coletaram as contribuições finais. A partir desse resultado, o estudo foi apresentado novamente à CAISAN municipal, responsável pela condução do Plano de SAN do município. Toda a metodologia foi desenhada para garantir uma ampla participação das partes, fundamental para um estudo que ambiciona um olhar inclusivo sobre a agenda alimentar urbana. Da mesma forma, foi priorizada sempre uma interlocução plena com a gestão municipal, principal interessada, que se engajou com todo o processo, se apropriando dos resultados e se comprometendo com a condução do estudo, com a liderança e acompanhamento constante da Coordenadoria Executiva de Promoção de Igualdade Racial do município (CEPIR) e da CAISAN-Rio.

Para **Leonardo Mattos, representante da CEPIR**, a relação entre a ciência e os saberes tradicionais é fundamental para o aperfeiçoamento das políticas públicas de promoção dos direitos das comunidades tradicionais de matriz africana e, em particular, das quilombolas que constituíram o objeto da pesquisa em questão. Ele destaca dois dos vários desafios latentes e urgentes para a promoção dos direitos desses grupos. O primeiro, diz respeito aos municípios e aos compromissos que as prefeituras devem e precisam assumir para rebater especialmente as políticas garantidas pela Lei 12.288/2010 e demais dispositivos que amparam os quilombolas, como acesso e promoção da cultura afro-brasileira, segurança alimentar, educação, religiosidade, dentre outros. O segundo e não menos importante, é a necessidade de fortalecimento administrativo, a partir também das prefeituras, visando a compreensão das variáveis que estruturam esses territórios, de modo a oportunizar o

acesso pleno a serviços públicos básicos. A oportunidade trazida pelo estudo permitiu diálogos entre diversos atores dos sistemas alimentares urbanos e a sistematização de demandas e de possibilidades que não haviam sido identificadas anteriormente. A intersetorialidade do tema fez com que, ainda durante a condução da pesquisa, pontes fossem criadas e alguns movimentos fossem iniciados por parte tanto da sociedade civil quanto de órgãos públicos.

Segundo **Edson Alexander, representante da CAISAN do Rio**, é de extrema necessidade a aproximação e conhecimento desta temática que deve compor a agenda de SAN na Cidade do Rio de Janeiro, haja visto que não se conta, no momento, com conteúdo aprofundado sobre esta questão, para que possa embasar propostas que venham atender as necessidades e anseios deste grupo. Ele registra o agradecimento à FAO/ONU pela oportunidade ofertada que propiciou mais conhecimento sobre estas Comunidades Tradicionais (Quilombola) através de um trabalho de excelência realizado pelo Instituto Comida do Amanhã, cuja equipe com muita dedicação, sensibilidade e profissionalismo se debruçou sobre esta temática de forma incansável.

O estudo abre caminho para um aprofundamento da agenda ao nível municipal, e convida a um olhar mais ampliado e integrado das políticas alimentares locais, que poderá ser trabalhado em pesquisas futuras e incorporado no trabalho da gestão de SAN no Rio de Janeiro e em outros municípios, com a possibilidade de contar com a expertise da FAO no futuro desenho de novas políticas públicas alimentares. Para Juliana Tângari, diretora do Instituto Comida do Amanhã, a escolha de tão provocante tema pela Prefeitura foi uma grata e oportuna surpresa, que possibilitou que se avançasse no estudo de questões normalmente invisibilizadas em análises mais superficiais dos sistemas alimentares urbanos, mas que mostram não só a inegável interdisciplinaridade e intersetorialidade da agenda alimentar urbana mas também o momentum gerado pela urgente e necessária readequação dos sistemas alimentares a seus reais contextos

territoriais e históricos. Todos nós aprendemos muito com essa pesquisa e esse diálogo.

O estudo abre caminho para um aprofundamento da agenda ao nível municipal, e convida a um olhar mais ampliado e integrado das políticas alimentares locais, que poderá ser trabalhado em pesquisas futuras e incorporado no trabalho da gestão de SAN no Rio de Janeiro e em outros municípios, com a possibilidade de contar com a expertise da FAO no futuro desenho de novas políticas públicas alimentares. Para **Juliana Tângari, diretora do Instituto Comida do Amanhã**, a escolha de tão provocante tema pela Prefeitura foi uma grata e oportuna surpresa, que possibilitou que se avançasse no estudo de questões normalmente invisibilizadas em análises mais superficiais dos sistemas alimentares urbanos, mas que mostram não só a inegável interdisciplinaridade e intersectorialidade da agenda alimentar urbana mas também o momentum gerado pela urgente e necessária readequação dos sistemas alimentares a seus reais contextos territoriais e históricos. Todos nós aprendemos muito com essa pesquisa e esse diálogo.

### **Comida, cidades e cultura**

Para o Instituto Comida do Amanhã, a condução deste estudo permitiu avançar no trabalho que vem sendo realizado na agenda alimentar urbana, em diálogo permanente com a relação indissociável entre os sistemas alimentares e a cultura local. Fortalece o trabalho do Instituto e permite identificar temas e relações inerentes aos sistemas alimentares urbanos, que informam cada vez mais os conteúdos produzidos e os projetos desenvolvidos. Para Mónica Guerra, diretora do Instituto Comida do Amanhã, a possibilidade de colocar luz sobre um tema pouco trabalhado na agenda alimentar urbana, e fortalecer os mecanismos de governança municipais a partir de desafios locais, demonstra a interdependência entre as agendas de clima, cultura e cidades. Os sistemas alimentares atravessam as dinâmicas e são atravessados

por elas, e este estudo permitiu ilustrar esse encontro de uma forma muito evidente. Ficamos honradas com a confiança entregue pela FAO, pela prefeitura do Rio e por todos os envolvidos que com tremenda generosidade contribuíram para esse trabalho.

### **Resultados**

O estudo, realizado pela FAO, com apoio do Instituto Comida do Amanhã e da Prefeitura Municipal do Rio de Janeiro, foi conduzido entre os meses de Julho e Dezembro de 2022. Após a sua revisão final pela equipe responsável da FAO, será entregue ao município para ser apropriado de forma definitiva como instrumento de trabalho na sua agenda de SAN.





# A importância das cidades mentoras para o LUPPA – Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentar

03 de Abril de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

O LUPPA está apenas no seu 2º ano de atuação e temos aqui a consciência de que ainda temos muito trabalho pela frente. Além do trabalho de realização, planejamento, articulação, desenho e cooperação técnica que o Instituto Comida do Amanhã e ICLEI realizam em total sinergia, acreditamos na potência do trabalho coletivo e nossos parceiros são uma peça chave nesse processo. Uma parceria muito importante e essencial ao projeto são cidades mentoras. Nesse texto vamos contar um pouco mais da metodologia de mentoria utilizada pelo LUPPA e a importância desses agentes neste processo.

## **VOZ DA EXPERIÊNCIA**

Cidades mentoras são cidades que já avançaram em suas políticas para sistemas alimentares, amadureceram e evoluíram seus planejamentos de segurança alimentar e nutricional, por isso, podem contribuir com sua expertise e experiência acumuladas para as demais cidades participantes. Elas são responsáveis por organizar e fornecer uma mentoria que acontece na segunda fase de cada ciclo do LUPPA em que há um grupo de cidades selecionadas para trabalhar com cada

mentora. No LUPPA LAB#2, realizado entre os dias 1 e 3 de fevereiro, as cidades mentoras compartilharam um pouco de suas realidades como um aperitivo do que será trabalhado dentro dos grupos.

**Tainara Ferreira, diretora de Resiliência de Salvador, Bahia**, trouxe a importância de se fazer o trabalho em conjunto com a população, entender as nuances, cultura e conhecimentos tradicionais, e ter esse olhar sensível. Ela ainda destacou que Salvador é uma cidade com maioria de população negra e que as mulheres negras são a maioria de chefes de lares que sofrem com a insegurança alimentar, então é necessário pensar nesse recorte social.

**João Paulo Pucciariello Perez, diretor do departamento de Segurança Alimentar e Nutricional de Osasco, em São Paulo**, pontuou que a política pública se inicia através de um problema e isso demanda um trabalho conjunto entre o poder público e a sociedade civil. Ele trouxe como exemplo o projeto de Hortas Pedagógicas que partiu da proposta de implantar hortas agroecológicas nas escolas como instrumento de auxílio no processo de ensino e aprendizagem. A ação foi realizada

com a parceria de empresas e instituições da cidade.

**Morgiana Maria Kormann, coordenadora técnica e nutricionista do departamento de Estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional de Curitiba, no Paraná** contou sobre o processo de construção do plano de Segurança Alimentar e Nutricional, destacando que, ainda que a cidade tenha uma pasta de Secretaria Municipal de Segurança Alimentar Nutricional que centraliza as informações sobre o tema, buscar a intersetorialidade com as outras secretarias e ouvir as demandas da população é fundamental.

**Alexandre Ramos, gerente da Secretaria Executiva de Agricultura Urbana do Recife, em Pernambuco**, contou sobre a experiência de construção coletiva do plano de agroecologia em uma cidade completamente urbana. A construção do plano começou em um seminário e envolveu diversos setores da sociedade, responsáveis por mais de 270 contribuições.

**Lia Palm, coordenadora de Agricultura e Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo**, falou sobre o programa Sampa Mais Rural e o papel de resgate e reconhecimento da agricultura para a cidade. Para ela, a expectativa na mentoria é compartilhar e aprender de forma conjunta algumas tecnologias sociais de políticas públicas.

**Darklane Dias, Subsecretária de Segurança Alimentar e Nutricional de Belo Horizonte, em Minas Gerais**, cidade que atuou como mentora na 1ª edição do LUPPA mandou um vídeo mensagem para os presentes no LAB e contou um pouco como foi o processo de mentoria com os municípios e que desnudar os desafios impostos para alcançar os resultados foi o principal objetivo com cidade mentora.

[Como o LUPPA, um laboratório inovador, trabalha para transformar a agenda alimentar urbana no Brasil](#)

## **METODOLOGIA**



Construir um espaço de aprendizagem entre gestores de governos municipais e demais atores dos sistemas alimentares urbanos é importante e necessário, por essa razão, a mentoria configura-se em uma cooperação técnica estreita onde esse conhecimento pode ser bem mais absorvido e uma troca mais aprofundada pode acontecer entre cidades mentoras e cidades mentoradas. A partilha tanto dos casos de sucesso quanto dos desafios enfrentados torna possível estabelecer um ambiente de aprendizado para além do teórico, com quem aprendeu na prática.

Nesta segunda edição as mentorias estão divididas nos seguintes grupos:

- Curitiba: Abaetetuba, Barcarena e Belém, todas no Pará
- Osasco: Araraquara - SP, Bragança - PA e Palmas - TO
- Recife: Alvarães - AM, Pindamonhangaba - SP e Vitória do Mearim - MA
- Salvador: Maricá - RJ e Nova Lima - MG
- São Paulo: Alto Paraíso de Goiás, Jundiá - SP, Santarém- PA

O LUPPA é um projeto do Instituto Comida do Amanhã [@comidadoamanha](#), em correalização com o [@iclei\\_sams](#) com o apoio pleno do [@iibirapitanga](#) e do ICS - Instituto Clima e Sociedade, apoio especial da [@UEnoBrasil](#), [@embrapa](#) e do [@wwfbrasil](#) e apoio institucional da FAO Brasil - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, [@insta.act](#), [@alimentacaoconscientebr](#), e [@hsiglobal](#).



# Relatório do IPCC destaca a relação entre sistemas alimentares e mudanças climáticas

15 de Abril de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Em meados de março foi lançado pelo [Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas - IPCC o Relatório Síntese do Sexto Relatório de Avaliação](#) durante a 58ª Sessão do Painel realizada na Suíça entre 13 e 19 de março de 2023. O Relatório Síntese não é exatamente um conteúdo novo, mas como o próprio nome já diz, uma síntese que se baseia no conteúdo de relatórios prévios, sendo os três Relatórios de Avaliação dos Grupos de Trabalho: WGI - A Base das Ciências Físicas, WGII - Impactos, Adaptação e Vulnerabilidade, e WGIII - Mitigação das Mudanças Climáticas, além dos três Relatórios Especiais: Aquecimento Global de 1,5°C, Mudanças Climáticas e Terra, O Oceano e a Criosfera em um Clima em Mudança.

A emissão de gases de efeito estufa (GEE) decorrentes das atividades humanas, principais responsáveis pelo aquecimento global, seguem aumentando devido a fatores como uso insustentável de energia, uso da terra e mudanças no uso da terra, estilos de vida, padrões de consumo e produção entre regiões, entre e dentro dos países, e entre indivíduos. Neste contexto, o principal destaque e alerta do relatório é: **O ritmo e a escala da ação de combate às mudanças**

climáticas são insuficientes para enfrentar de fato as mudanças climáticas. Ou seja, se os padrões de emissões de GEE se mantiverem como estão não será possível manter o aumento da temperatura média global a menos de 2 ° acima dos níveis pré-industriais, afetando diretamente as diferentes formas de vida e ecossistemas, causando o aumento de eventos climáticos extremos, escassez hídrica, insegurança alimentar, entre outros. Os desafios apresentados incluem a rápida redução das emissões globais de GEE, chegando a uma redução de quase metade até 2030; ampliação das práticas e infra-estrutura para aumentar a resiliência; e ações necessárias ao longo de inúmeras dimensões. Os caminhos para que estes desafios consigam ser superados precisam ter em seu cerne ações rápidas, com opções atualmente disponíveis e já testadas, com possibilidade de serem projetadas para contextos diversos, e com a importância de serem amplamente disseminadas e aplicadas. Além dos desafios, o relatório também traz esperança por meio de três principais pontos: i) A integração de ações climáticas eficazes e equitativas agora reduzirá as perdas e danos para a natureza e as pessoas; ii) A ação climática proporciona cobenefícios; iii) Múltiplas opções viáveis e



eficazes estão disponíveis para reduzir as emissões de GEE e adaptar-se às mudanças climáticas causadas pela humanidade. Dentre os fatores relevantes para uma ação climática efetiva foi destacado o comprometimento político, a governança inclusiva, a cooperação internacional, a gestão efetiva dos ecossistemas e o compartilhamento de diferentes formas de conhecimento. No entanto, o relatório deixa claro a importância do aumento do financiamento descentralizado para que esta ação climática seja efetiva.

No que diz respeito aos sistemas alimentares, vale lembrar que são muito impactados, porém também responsáveis pelas mudanças climáticas. Dados do relatório atestam que em 2019, 22% dos GEE globais estavam relacionados com as atividades de agricultura, silvicultura e outros usos da terra. Além disso, são diversos os destaques do relatório para impactos adversos das mudanças climáticas de origem humana, entre eles a intensificação na escassez hídrica e na produção de alimentos, além de impactos na saúde e bem estar; cidades, assentamentos e infraestrutura; estrutura do ecossistema, mudanças na gama de espécies e no tempo. Os maiores impactos são especialmente as comunidades mais vulneráveis em regiões da África, Ásia, América Central e do Sul, Pequenas Ilhas e Ártico, tais como povos indígenas, pequenos produtores de alimentos, ribeirinhos e pescadores.

### **SISTEMAS ALIMENTARES NO COMBATE ÀS MUDANÇAS CLIMÁTICAS: MITIGAÇÃO E ADAPTAÇÃO**

A partir do relatório é possível compreender que os sistemas alimentares são apontados como parte do caminho tanto para mitigar quanto para se adaptar às mudanças climáticas. No que concerne aos principais progressos atuais na adaptação, são ressaltadas as seguintes ações: melhorias de cultivar, gestão e armazenamento de água na exploração agrícola, conservação da umidade do solo, irrigação, agrofloresta, adaptação baseada na comunidade, diversificação a nível agrícola e paisagístico na agricultura, abordagens de gestão sustentável da terra,

utilização de princípios e práticas agroecológicas e outras abordagens que funcionam com processos naturais. No entanto, apresenta também os principais obstáculos à adaptação, sendo eles recursos limitados, falta de envolvimento do setor privado e dos cidadãos, mobilização insuficiente de financiamento (incluindo para pesquisa), pouca ou nenhuma educação climática, falta de empenho político, pesquisa limitada e/ou lenta e baixa aceitação da ciência da adaptação, e baixo sentido de urgência.

Já pelo âmbito da mitigação, o relatório cita a importância do antigo Protocolo de Quioto e mais recentemente do Acordo de Paris, adotado no âmbito da Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre a Mudança do Clima - UNFCCC, com participação quase universal e que conduziu ao desenvolvimento de políticas e ao estabelecimento de metas a nível nacional e subnacional, em particular em relação à mitigação, bem como ao reforço da transparência da ação e apoio climático. Além disso, ressalta entre as opções de mitigação já em curso as infra-estruturas verdes urbanas, melhor gestão das florestas e das culturas/prados, e redução do desperdício e perda de alimentos. Apesar destas ações, algumas mudanças futuras serão inevitáveis e/ou irreversíveis, no entanto poderiam ser limitadas por uma profunda, rápida e sustentada redução global das emissões de GEE. As opções de adaptação que são viáveis e eficazes hoje em dia tendem a tornar-se menos eficazes com o aumento do aquecimento global. Já as opções de mitigação apesar de terem frequentemente sinergias com outros aspectos do desenvolvimento sustentável, podem gerar também alguns impactos negativos.

O fato é que é preciso uma mudança sistêmica para alcançar reduções rápidas e profundas de emissões e transformações. Apesar da importância e escala das estratégias de adaptação às mudanças climáticas, nem sempre a velocidade é suficiente para esta mudança necessária. As transições que visam redução na emissão de GEE, devem incluir diferentes setores e contemplar as seguintes sugestões: implantação de tecnologias de

baixas ou zero emissões; redução e mudanças na demanda através de projetos e acesso à infraestrutura; mudanças socioculturais e comportamentais; maior eficiência e adoção tecnológica; proteção social, serviços climáticos ou outros serviços; e proteção e restauração de ecossistemas. Apesar da importância da ação coordenada entre os diferentes setores da economia, a disponibilidade, viabilidade e potencial de mitigação e opções de adaptação a curto prazo diferem entre sistemas e regiões... relatório traz um item específico sobre opções de mitigação e de adaptação por setor e, no âmbito dos sistemas alimentares inclui-se os itens: i) Terra, Oceano, Alimentação e Água; e ii) Saúde e Nutrição.

### Terra, Oceano, Alimentação e Água

Diversas são as opções de agricultura, silvicultura e outros usos da terra que proporcionam adaptação e mitigação, além de benefícios que poderiam ser ampliados a curto prazo na maioria das regiões. A seguir é possível encontrar alguns dos pontos citados no relatório.

- **Conservação, melhor gerenciamento, e restauração de florestas** e outros ecossistemas oferecem a maior parcela do potencial de mitigação econômica, com redução do desmatamento em regiões tropicais com o maior potencial de mitigação total.
- A alta demanda por terras e a especulação fundiária podem gerar impactos negativos que requerem **abordagens integradas** para minimizá-los e para atender a múltiplos objetivos, incluindo a segurança alimentar.
- Medidas pelo lado da demanda também são importantes, como a mudança para **dietas saudáveis e sustentáveis** e **redução de perdas/resíduos de alimentos**;
- **Intensificação agrícola sustentável** que pode reduzir a conversão dos ecossistemas, e as emissões de metano e óxido nitroso, e liberar terras para reflorestamento e restauração de ecossistemas.
- Uso de **produtos agrícolas e florestais** de

fonte sustentável que podem ser utilizados em vez de produtos com maior intensidade de GEE.

- Opções efetivas de adaptação, já citadas anteriormente, incluem melhorias de cultivar, agrofloresta, adaptação baseada na comunidade, diversificação agrícola e paisagística, e agricultura urbana.
- No que concerne à manutenção da resiliência da biodiversidade e dos serviços ecossistêmicos o relatório afirma que a conservação, proteção e restauração de ecossistemas terrestres, ecossistemas de água doce, costeiros e oceânicos, juntamente com uma gestão orientada para se adaptar aos impactos inevitáveis das mudanças climáticas **reduz a vulnerabilidade da biodiversidade** e dos serviços ecossistêmicos às mudanças climáticas, reduz a erosão costeira e as inundações, e poderia aumentar a absorção de carbono e armazenamento se o aquecimento global for limitado.
- A reconstrução de pescarias sobre-exploradas ou esgotadas reduz os impactos negativos da mudança climática sobre a pesca e apoia a segurança alimentar, biodiversidade, saúde humana e bem-estar.
- Ganha relevância a **cooperação e decisão inclusiva, com os Povos Indígenas e comunidades locais, bem como o reconhecimento dos Povos Indígenas**, enquanto parte integrante da adaptação e mitigação bem sucedida por meio das florestas e outros ecossistemas.

### Saúde e Nutrição

- A saúde humana se beneficiará de opções integradas de mitigação e adaptação que integram a saúde em alimentação, infra-estrutura, proteção social e políticas de água. Opções efetivas de adaptação existem para ajudar a proteger a saúde e o bem-estar humanos, incluindo: o fortalecimento dos programas de saúde pública relacionados com doenças sensíveis ao clima; aumento da resiliência dos

sistemas de saúde; melhora na saúde dos ecossistemas; melhora do acesso à água potável; redução da exposição da água e dos sistemas de saneamento às inundações; melhora da vigilância e sistemas de alerta precoce; desenvolvimento de vacinas; melhoria do acesso à saúde mental; e Planos de Ação para a Saúde do Calor que incluem sistemas de alerta precoce e de resposta. Estratégias de adaptação que reduzam a perda e o desperdício de alimentos ou apoiem dietas saudáveis equilibradas e sustentáveis contribuem para a nutrição, saúde, biodiversidade e outros benefícios ambientais.

- Finalmente, o relatório afirma que o alerta trazido no início deste texto demanda escolhas ambiciosas e disruptivas que implicam mudanças grandes e por vezes perturbadoras nas estruturas econômicas existentes, com consequências distributivas significativas dentro e entre países. Como a prioridade é acelerar a ação climática, as consequências adversas destas mudanças podem ser moderadas por reformas fiscais, financeiras, institucionais e regulamentares e pela integração das ações climáticas com as políticas macroeconômicas.

### SPOILER

- O relatório deixa bastante explicitado a relação entre segurança alimentar e segurança hídrica, uma vez que são diversos os momentos que a discussão sobre acesso à água e ao saneamento são essenciais para o bem-estar da humanidade e sua importância para a transição para sistemas alimentares saudáveis, justos e sustentáveis. Em breve lançaremos um conteúdo especial no blog do Instituto Comida do Amanhã sobre as águas, tratando do [Dia Mundial da Água](#) e [Conferência da ONU sobre a Água](#).





# Conferência sobre a Água da ONU: a crise hídrica no centro do debate internacional

27 de Abril de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Após quase cinquenta anos, a Assembleia Geral da Organização das Nações Unidas – ONU - realizou a [II Conferência sobre a Água](#), que aconteceu em Nova Iorque, nos Estados Unidos, entre os dias 22 e 24 de março deste ano, coincidindo com o Dia Mundial da Água. A primeira conferência das Nações Unidas sobre a Água aconteceu em 1977, na cidade de Mar del Plata, Argentina. Desde então, aprofundou-se drasticamente a crise hídrica global e seus impactos negativos na saúde humana, na segurança e soberania alimentar, no quadro geopolítico de conflitos e guerras motivados pelo controle do acesso à água, entre outros.

No relatório apresentado pela ONU às vésperas da inauguração da conferência, como resultado de um estudo realizado em 2020, verifica-se que há uma interconexão entre a

crise climática, a crise alimentar e a crise hídrica, que está ligada à escassez e concentração no acesso à água. É inegável o papel das mudanças climáticas no agravamento da insegurança hídrica, refletida nos impactos negativos no ciclo da água, o que vem causando secas cada vez mais prolongadas e enchentes. O referido relatório aponta que ainda existem cerca de 2 bilhões de pessoas sem acesso à água potável, o que corresponde a 26% da população mundial.

Os dados também revelam que 46% desta população está privada do acesso ao saneamento, mesmo que estes dois indicadores tenham sido declarados, pela ONU, como um direito humano desde o ano de 2010. Segundo dados do [Instituto Trata Brasil](#), existem quase 35 milhões de pessoas no Brasil vivendo sem o acesso à água tratada.



Embora este cenário faça parte de um contexto mundial, o relatório apontou que os países do sul global, com destaque para a América do Sul, são os mais atingidos, ainda que a maioria dos mananciais de água potável e de terras agricultáveis estejam localizados neste hemisfério.

Este dado demonstra que a escassez hídrica também está ligada à injustiça hídrica, ao uso predatório e insustentável das águas, e não somente às secas ou à inexistência de mananciais locais. A exclusão hídrica também afeta de forma diferenciada a vida das mulheres, crianças e jovens, a quem cabe o trabalho de caminhar vários quilômetros diariamente em busca de água para o trabalho doméstico e a produção de alimentos nos quintais produtivos. Esta situação de impacto de gênero expõe as mulheres a riscos de violência e impõe horas de trabalho exaustivo, em média oito horas diárias, que poderiam ser dedicadas a outras atividades caso fosse garantido o acesso na própria comunidade.

### **Impactos da escassez hídrica nos sistemas alimentares**

O aumento da poluição das reservas de água doce, aliado ao avanço da desertificação e ao desaparecimento de ecossistemas provedores de fontes potáveis, são alguns dos impactos que a escassez hídrica provoca na produção de alimentos e na segurança alimentar. Isto tende a agravar o desenho do mapa da fome levantado pela ONU, através da FAO, visto que reduz a disponibilidade da água para a agricultura camponesa e familiar, presente predominantemente nos territórios mais afetados e cuja produção é a responsável por garantir a segurança alimentar da maioria da população. O relatório divulgado pela ONU traz uma informação preocupante: a escassez também avança fortemente sobre as populações urbanas, cujos índices podem dobrar a médio prazo, levando ao aumento dos problemas com saneamento, saúde pública e condições sanitárias para estas pessoas. O avanço da insegurança hídrica nos espaços urbanos também poderá impactar as iniciativas de agricultura urbana que vêm ganhando força nos últimos anos.

### **Alternativas atuais e perspectivas**

As constatações atuais trazidas pelo relatório da ONU já vinham sendo sentidas e alertadas pelos países mais impactados e pela parcela da população mais afetada. Em algumas dessas regiões e localidades, foi possível ir construindo alternativas para mitigar ou driblar a crise. Algumas delas foram destaque na conferência, como é o caso das experiências de convivência com o semiárido protagonizadas pela [Articulação Semiárido Brasileiro – ASA Brasil](#). Segundo o relatório da ONU, os programas de captação e armazenamento de água das chuvas desenvolvidos pela ASA - que foram acolhidos em política pública federal brasileira com a criação do [Programa Nacional de Apoio à Captação de Água de Chuva e outras Tecnologias Sociais \(Programa Cisternas\)](#) -, assim como as tecnologias sociais de reúso das águas cinzas utilizadas na produção de alimentos, são exemplos bem-sucedidos para garantir segurança hídrica e resiliência aos povos desta região, devendo ser replicados pelos governos como políticas públicas efetivas e de baixo custo.

Durante a 1ª edição e já no início da 2ª edição do [Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares – LUPPA](#), foi possível conhecer algumas políticas públicas alimentares de iniciativa de cidades participantes do laboratório, em que os equipamentos públicos de sistemas alimentares receberam adaptações para um funcionamento sustentável e autônomo quanto ao uso da água. Cozinhas comunitárias e restaurantes populares receberam, em suas estruturas físicas, adaptações para a captação das águas das chuvas destinadas à limpeza dos prédios ou à produção de hortas comunitárias ao seu redor. Algumas cidades também fizeram adaptações para o reaproveitamento e reuso das águas cinzas com o mesmo objetivo. Essas iniciativas estão em sintonia com a Agenda 2030, mais especificamente com o ODS 6, que trata do acesso a água e saneamento. É uma demonstração de que, tendo em vista a interconexão das crises hídrica, climática e de insegurança alimentar apontadas pela ONU, a integração de políticas relacionadas ao clima, à segurança alimentar, ao meio ambiente,

recursos hídricos e saneamento é fundamental para apontar as saídas.

Ao final da Conferência, foi aprovada uma Agenda Estratégica Mundial de Ação que garante, no plano internacional, a água como um direito humano e ecossistêmico, cujas metas e compromissos foram assumidos pelas mais de dez mil pessoas presentes no evento, entre chefes de Estado e de Governo, ministros e demais representantes governamentais, representantes de organizações da sociedade civil e ativistas. A aprovação deste documento foi um importante resultado, pois conta com mais de 700 compromissos. A participação do Governo brasileiro foi crucial para o avanço dessa agenda no país. Pela primeira vez, o Brasil reconheceu formalmente, perante a comunidade internacional, que o acesso à água é um direito humano básico a ser garantido a toda a população mundial, comprometendo-se com a agenda aprovada na conferência. Uma das expectativas em relação a este avanço no país é a tramitação

da PEC 06/2021 na Câmara Federal, que, se for aprovada, irá incluir o acesso à água no rol dos direitos fundamentais previstos na Constituição Federal.

A água, nas palavras de António Guterres, secretário-geral da ONU, deve ser conservada e gerida de forma sustentável e responsável, pois trata-se do “bem comum global mais precioso da humanidade”. O poder público e a comunidade internacional saem, desta conferência, bastante conscientes da importância do seu papel para impedir que a crise hídrica global avance para patamares ainda mais graves, e se comprometem a não permitir que a água seja tratada como uma mercadoria, e sim como uma garantia, no presente, de que haverá futuro para a humanidade.



# Ativismos alimentares e políticas públicas urbanas

05 de Maio de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Você sabe o que é um ativista alimentar? E o que é o ativismo alimentar? De onde ele surgiu e quais suas práticas? São diversas as perguntas e questionamentos que aparecem quando o tema dos ativismos alimentares surge nos mais diversos âmbitos, discussões, textos, mídias sociais e até mesmo nas séries televisivas.

Quando falamos de ativismos alimentares estamos nos referindo a uma ganho de centralidade da alimentação, por volta dos anos 60, quando organizações sociais e grupos de protesto passam a ter em seus repertórios de ação a alimentação. Desde então, os ativismos alimentares estão atrelados a temas relacionados à gastronomia, valorização da origem dos animais, preocupações de saúde e estéticas, urgência ambiental e climática, entre outras. Vale lembrar, no entanto, que estas pautas nem sempre estão conectadas a posições liberais e progressistas, podendo estar associadas também a posições reacionárias e conservadoras. Tampouco é intrínseco às mobilizações de ativismos alimentares levar em consideração questões de justiça social, pobreza, exclusão e democracia, mudanças climáticas e reforma agrária. Em alguns casos, por exemplo, a valorização de alimentos tradicionais está ligada a valores nacionalistas e etnocêntricos. Em outros, a defesa da

“refeição em família” pode fortalecer uma visão conservadora do que é considerada uma família tradicional no sistema patriarcal. Ou seja, os ativismos alimentares englobam grupos de diferentes espectros políticos, valores, repertórios e práticas.

Fátima Portilho e Maycon Noremborg Schubert, no livro *Desafios e tendências da alimentação contemporânea - Consumo, mercados e ação pública*, trazem uma definição ampla de ativismo alimentar, como sendo “um fenômeno social amplo, cujo elemento motor e de mobilização social passa pela modificação de práticas agrícolas, comerciais e alimentares, pela construção de mercados e pela formulação e implementação de políticas públicas e regulatórias, visando a, em alguma medida, transformar o sistema alimentar, o ambiente alimentar e as práticas alimentares, a partir de amplos e conflituosos espectros políticos, em diferentes escalas e configurações sociais”.

## **Comida do Amanhã participa de Projeto de Pesquisa focado em Ativismos Alimentares**

De acordo com a definição proposta acima, as diferentes formas de ativismos alimentares podem ter incidência na elaboração e implementação de políticas públicas.



Em decorrência da expertise do Instituto Comida do Amanhã (CdA) com o tema de Comida e Cidades, especialmente em políticas alimentares municipais e sua governança, expertise fortalecida com o desenvolvimento do Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares, o LUPPA, fomos convidadas ano passado para ser uma instituição parceira do Projeto de Pesquisa intitulado Ativismos alimentares e politização da alimentação: uma análise comparada das interações entre movimentos sociais, mercados e políticas públicas nas regiões metropolitanas brasileiras, apoiado pelo CNPQ, idealizado e sediado pelo Grupo de Estudos em Agricultura, Alimentação e Desenvolvimento (GEPAD) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul e do qual participam outras nove universidades e centros de estudos. Os principais objetivos deste projeto, que se desenvolverá até dezembro de 2024 são mapear, analisar e comparar as estratégias de ativismo alimentar de movimentos sociais que atuam em nove capitais e regiões metropolitanas brasileiras, sendo elas Belém, Belo Horizonte, Curitiba, Manaus, Natal, Porto Alegre, Rio de Janeiro, São Luís e São Paulo.

No início do mês de abril desse ano foi realizada, em Porto Alegre, a primeira oficina do projeto juntando representantes de todas as instituições parceiras e do Instituto Comida do Amanhã para debater a produção acadêmica sobre activismos alimentares; alternativas conceituais e metodológicas para estudar activismos alimentares e politização da alimentação; além da apresentação de um mapeamento inicial de activismos alimentares nas capitais e regiões metropolitanas a serem estudadas pelo projeto e a definição dos casos de estudo, levando em consideração comparabilidade e diversidade. No evento, a mesa de abertura teve como proposta apresentar algumas experiências de ativismo alimentar local e contou com a participação do Instituto Camélias, do Consea RS, da Cooperativa GiraSol e da Feira Vegana.

Até o final do projeto está prevista a publicação de um livro com os principais resultados; um briefing por caso a ser

estudado para divulgação dos principais resultados locais; além de artigos científicos, teses, dissertações e participação em eventos. Também será realizado um seminário envolvendo gestores de políticas públicas e think tanks para discutir a interação entre activismos alimentares e políticas alimentares.



# Celebramos os 20 anos do Programa Fome Zero

11 de Maio de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Há 20 anos, no ano de 2003, o governo federal brasileiro instituiu o Programa Fome Zero. Naquele momento, aproximadamente 40 milhões de pessoas estavam em estado de insegurança alimentar no Brasil. No contexto internacional, mais especificamente em 2000, foram estabelecidas as Metas de Desenvolvimento do Milênio pela Organização das Nações Unidas (ONU), objetivos internacionais de desenvolvimento para o ano de 2015, acordados entre 191 países membro das nações unidas após a Cúpula do Milênio das Nações Unidas em 2000 e a adoção da Declaração do Milênio das Nações Unidas.

No Brasil, com base em um diagnóstico<sup>1</sup> realizado em 2001, foi possível compreender que as principais causas de fome no país eram a pobreza e a falta de renda para acessar os alimentos. Por isso, estudiosos e tomadores de decisão propuseram que para uma mudança radical na situação de fome e insegurança alimentar no país era preciso uma atuação do Estado, de forma presente e permanente. Além disso, a intervenção do Estado seria essencial para que a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) passasse a ser compreendida como uma responsabilidade de Estado (e não apenas de governo) e como um direito humano. Foi em 2003 que o Fome Zero foi lançado enquanto uma estratégia holística e multisetorial. Era composto por um

conjunto de programas e atividades, que incluíam desde políticas sociais e políticas agrícolas a políticas de desenvolvimento, com articulação interministerial e com diferentes níveis governamentais. No início, o Fome Zero tinha como intuito atender aos municípios onde, naquele momento, estava concentrada a miséria no país - municípios predominantemente rurais de pequeno porte. Para que o combate à fome e à insegurança alimentar fosse de fato uma prioridade e para que o Programa Fome Zero fosse colocado em prática, foi criado um Ministério exclusivo para lidar com esta temática - o Ministério Extraordinário de Combate à Fome vinculado diretamente à Presidência da República. A robustez e proposta da estratégia do Fome Zero, foi tão bem sucedida que este se tornou uma referência em política de combate à fome e à insegurança alimentar mundialmente, tendo seus principais aspectos sendo replicados e adaptados por países de diferentes contextos e realidades.

## COMO O PROGRAMA FOME ZERO FUNCIONAVA?

O Programa Fome Zero teve como pilar importante o Bolsa Família, um programa de transferência de renda mensal para as famílias mais vulneráveis. Porém, apesar de seu sucesso e amplo reconhecimento, a estratégia

do Fome Zero não se encerra apenas na transferência de renda.

#### a) PILARES CENTRAIS E AÇÕES PRINCIPAIS DO PROGRAMA

O programa Fome Zero foi desenhado alicerçado em quatro pilares centrais: (i) o acesso a alimentos; (ii) o fortalecimento da agricultura familiar; (iii) a geração de renda; e a (iv) articulação, mobilização e o controle social. Buscava desta maneira a articulação de políticas de diferentes áreas, incluindo, claro, transferência de renda, mas também crédito aos produtores agrícolas, reforma agrária, saúde, educação, alimentação escolar, formação profissional, entre muitas outras ações. Destacam-se, dentre as principais ações e programas da estratégia Fome Zero que foram criados e que foram fortalecidos, (i) o Programa Bolsa Família; (ii) o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA; (iii) o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE (que passaria por uma fundamental revisão em 2009); (iv) o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF; e (v) o Programa de Cisternas. Havia também o desenvolvimento de outras atividades que estavam indiretamente relacionadas com o Fome Zero, como os reajustes do salário-mínimo acima da inflação, a reforma agrária para assentar famílias sem-terra; Programa Garantia Safra; Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER, formação de estoques a partir de compras da agricultura familiar e abastecimento alimentar.

#### b) A IMPORTÂNCIA DA PRODUÇÃO DE DADOS E A GOVERNANÇA DE SAN

Outro destaque do Programa Fome Zero foi o início do levantamento sobre dados de insegurança alimentar no Brasil, essenciais para o desenho de políticas públicas eficazes, com base em evidências e informações atualizadas. Em 2004, pela primeira vez, a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios- PNAD passou a incluir também a condição domiciliar de segurança alimentar por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar - EBIA. Esta escala, método quantitativo que afere um fenômeno de natureza social,

permite avaliar de maneira direta uma das dimensões da segurança alimentar e nutricional em uma população, por meio da percepção e experiência da fome. Para a análise dos resultados os domicílios são classificados de acordo com sua condição de segurança alimentar em quatro categorias: Segurança Alimentar, Insegurança Alimentar leve, Insegurança Alimentar moderada e Insegurança Alimentar grave. Os dados levantados a partir da aplicação da EBIA permitiram conhecer a realidade nacional, essencial para que medidas e políticas públicas possam ser desenhadas e acompanhadas de forma eficaz e adequada. O desenvolvimento e implementação destas políticas estava baseado em três principais aspectos interligados, sendo eles: 1) o combate à fome e à pobreza se colocava como principais objetivos de governo; 2) a política macroeconômica do país passava a ser norteada por estes mesmos objetivos; e 3) criava-se um aparato institucional com o desenvolvimento de um amplo sistema combinado voltado para a busca da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Dessa maneira, em 2006 foi instituído como o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN, Lei nº 11.346, de 15 de Setembro de 2006. Além destes aspectos vale ressaltar a importância da participação social e da retomada, ainda em 2003, das atividades do Conselho Nacional de SAN (Consea).

#### c) POLÍTICAS ESTRUTURAIS, ESPECÍFICAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

A atuação do Programa Fome Zero buscava ao mesmo tempo garantir acesso aos alimentos para as populações mais vulneráveis e, pelo lado da oferta, alimentos produzidos de forma mais econômica. O planejamento das ações incluíam aquelas com políticas emergenciais, mas também políticas que pudessem gerar resultados no médio e longo prazo. Assim, o Programa Fome Zero estava estruturado em três tipos de políticas, a começar da sua base: Políticas estruturais, com foco na geração de emprego e renda, como cobertura previdenciária universal, incentivos para a agricultura familiar, a

ampliação da reforma agrária, do programa de bolsa-escola (depois denominado Bolsa Família) e do salário mínimo; Políticas específicas, voltadas para as famílias brasileiras, tais como transferência de renda para a alimentação, cestas básicas, estoques de segurança, e a expansão de programas de merendas escolares; Políticas de segurança alimentar e nutricional segundo as características do município (tamanho, localização geográfica, rural ou urbano), como incentivo à produção de alimentos tanto em áreas rurais como urbanas (hortas urbanas e periurbanas), além dos bancos de alimentos, cozinhas comunitárias e restaurantes populares.

### IMPACTOS DO PROGRAMA FOME ZERO NO BRASIL E NA AGENDA GLOBAL

Dentre os principais resultados que a implementação do Programa Fome Zero traz, ganha relevância a saída do Brasil do Mapa da fome da FAO em 2014, quando menos de 5% da população do país se encontrava em estado de insegurança alimentar grave. Além disso, em 2010, o Governo Federal incluiu o Direito Humano à Alimentação Adequada aos direitos sociais previstos na Constituição Federal de 1988 oficializado pela Emenda Constitucional nº 64, de 04 de fevereiro de 2010. Na prática, foi notável o aumento na remuneração e nos salários, declínio nas taxas de pobreza e desigualdade, nas taxas de mortalidade e desnutrição infantil, aumento na frequência escolar, entre tantos outros resultados positivos, colaborando para o alcance do Objetivo 1 - Acabar com a fome e a miséria das Metas de Desenvolvimento do Milênio. Os resultados positivos do Programa Fome Zero entre os anos de 2003 e 2010 foram tantos e tão impactantes, que sua estratégia ecoou para todo o mundo. Em 2012, José Graziano da Silva, que ocupou o cargo de Ministro Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome durante o período inicial de desenvolvimento e implantação do Programa Fome Zero no Brasil (2003-2006), foi eleito como Diretor Geral da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO). Esta oportunidade, aliada ao seu trabalho anterior desenvolvido desde 2006 como Diretor-Geral

Adjunto para a Região da América Latina e do Caribe, também na FAO, foram essenciais para ampliar as potencialidades do Programa Fome Zero. Durante seu primeiro mandato (2012-2015) como Diretor Geral da FAO, foram realizadas diversas mudanças dentro da própria instituição, dentre elas o desenvolvimento do Desafio Fome Zero do Secretário-Geral da ONU (2012-2015), inspirado no programa brasileiro Fome Zero e lançado durante a Conferência sobre o Desenvolvimento Sustentável da ONU em 2012 (Rio+20). O desafio tinha o intuito de estimular os países a acabar com a fome, por meio da estratégia holística do Programa Fome Zero, promovendo o crescimento econômico, reduzindo a pobreza e protegendo o meio ambiente. Inspirados no Fome Zero foram implementados projetos em diferentes continentes: na Ásia e no Pacífico, a partir de 2013; e na África, em 2014, com a adoção da Declaração de Malabo por Chefes de Estado Africanos, que tinha o ano de 2025 como prazo-limite para a erradicação da fome no continente.

Já no segundo mandato de José Graziano da Silva (2015-2019) a abordagem do Programa Fome Zero brasileiro ganhou outra escala e passou a fazer parte de um dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) das Nações Unidas, o ODS-2: Fome zero e agricultura sustentável, que visa erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável até 2030. Ou seja, ficou consolidado internacionalmente e de forma reconhecida a importância do Programa Fome Zero e sua referência enquanto uma estratégia para redução da fome e da insegurança alimentar. No entanto, a estratégia escolhida em cada território deve ser específica e adaptada às realidades locais, sempre tendo em conta que a receita de sucesso do Fome Zero no Brasil inclui a adoção de medidas que assegurem sistemas alimentares inclusivos e sustentáveis não somente em termos ambientais, mas também em termos sociais e econômicos, a partir de uma visão integrada do tripé da sustentabilidade (econômica, social e ambiental).



## APRENDIZADOS E PERSPECTIVAS FUTURAS

Apesar do avanço da agenda global para erradicação da fome e da insegurança alimentar, desde o relatório o Estado da Alimentação e da Agricultura da FAO de 2016 que assistimos que a fome tem aumentado no mundo, com principais motivos possíveis desse aumento o número crescente de conflitos e os impactos negativos das mudanças climáticas. Por isso, sugere a importância de agir de forma sistêmica, buscando tratar da fome, pobreza e mudanças climáticas de forma conjunta. Com o quadro da fome e insegurança alimentar agravado, a partir de 2020, a pandemia de Covid-19 e suas consequências sócio econômicas também passaram a ser uma das principais causas de fome e insegurança alimentar entre as populações mais vulneráveis. Sabemos hoje que o debate da fome e da insegurança alimentar vem também de mãos dadas ao debate do sobrepeso e da obesidade, ampliando a complexidade da agenda alimentar e de suas políticas.

Neste contexto, nasce em 2020, o Instituto Fome Zero, fundado por pesquisadores e tomadores de decisão com a missão de preservar a história do combate à fome do Brasil, desde a atuação de Josué de Castro, passando pela militância de Herbert de Souza (Betinho), o Programa Fome Zero, até a implementação da Política de Segurança Alimentar em 2010 e a atuação de José Graziano da Silva como Diretor Geral da FAO. Suas ações buscam apoiar as políticas de combate à fome e a todas as formas de má nutrição, atuando com cinco objetivos estratégicos: (I) Promover o Direito à Alimentação Adequada e seu arcabouço jurídico; (II) Apoiar a formulação de políticas de combate à fome e à má nutrição; (III) Envolvimento das três esferas federativas; (IV) Desenvolvimento local – a conexão entre agricultura familiar e novas tecnologias-produção sustentável; e (V) Cooperação sul-sul e compartilhamento de experiências no mundo pós-Covid-19. No Brasil, em 2022, 33 milhões de pessoas estavam em estado de insegurança alimentar grave, enquanto outras 95 milhões de pessoas viviam em insegurança

alimentar leve ou moderada. Tal fato é preocupante, pois não se trata apenas de fome, mas também de má alimentação, com produtos ultraprocessados, escolhidos muitas vezes por serem mais baratos do que os alimentos saudáveis. José Graziano da Silva afirma que apesar da situação atual ser mais complexa do que 20 anos atrás, “é mais fácil reconstruir o que foi desmontado do que construir do zero”. O Programa Fome Zero virou referência internacional e gerou resultados importantes para a redução da fome e da insegurança alimentar no Brasil e também na melhora na condição de vida de muitos brasileiros, durante os anos de 2003-2010. Virou também referência pela estrutura implementada neste período, representada especialmente pelo SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e pela Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Para os próximos anos, José Graziano da Silva menciona que já se tem o know-how da experiência do programa Fome Zero e ressalta que são necessárias políticas macroeconômicas e permanentes para acabar de vez com a fome.

## LINHA DO TEMPO DO PROGRAMA FOME ZERO

Veja os principais marcos do programa Fome Zero na linha do tempo que compartilhamos abaixo.





# Sistemas alimentares circulares, mas o que é isso?

26 de Maio de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

O tema da circularidade tem ganhado relevância e destaque quando falamos de sistemas alimentares. Mas na prática, o que podemos considerar como sistemas alimentares circulares? O que seria um modelo circular e um modelo linear, ultrapassado? Quais as práticas e de que forma os sistemas alimentares podem se utilizar de ferramentas para serem circulares? Neste texto apresentamos os principais aspectos e discussões sobre este tema.

Vamos começar lembrando que a economia circular surge na contramão da chamada economia linear. Esta se fundamenta em um sistema unidirecional, ou seja, na direção do fluxo da matéria-prima para o descarte e consiste essencialmente em extrair-produzir-desperdiçar. Este sistema acaba por não utilizar todo o potencial dos materiais e, por isso, ser poluidor, colaborando diretamente para desafios como mudanças climáticas, perda de biodiversidade, poluição e produção de resíduos. Foram diversas as escolas de pensamento que influenciaram o desenvolvimento da proposta de economia circular, que tem em seu cerne encarar estes desafios por meio de soluções sistêmicas baseadas em três princípios básicos: eliminar os resíduos e a poluição, fazer circular os produtos e materiais (pelo seu valor mais elevado) e regenerar a natureza.

Em 2015 dois principais acontecimentos são responsáveis pela consolidação do conceito de economia circular no contexto global. O primeiro é o lançamento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), especialmente o ODS 12 - Consumo e Produção responsáveis, o qual busca garantir padrões de consumo e de produção sustentáveis, levando em conta a gestão sustentável e o uso eficiente dos recursos naturais. O segundo é a publicação do relatório "Safeguarding human health in the Anthropocene epoch: report of The Rockefeller Foundation-Lancet Commission on planetary health", que apresenta o conceito de saúde planetária, o qual baseia-se em uma visão sistêmica de que a saúde planetária seria uma condição de saúde, bem-estar e equidade tanto dos sistemas naturais quanto dos sistemas humanos. O objetivo é tratar a sustentabilidade e a vida humana no planeta sob uma ótica integrativa, transdisciplinar e global. Neste documento, dentre os princípios para uma mudança transformadora está definida a importância de se caminhar em direção a uma economia circular.

## **Economia circular aplicada aos sistemas alimentares**

Considerar os conceitos da economia circular nos sistemas alimentares é extremamente

válido e nos questiona sobre os caminhos que estamos seguindo. Assim como a economia circular surge em oposição à economia linear, a proposta de sistemas alimentares circulares vem em oposição aos sistemas alimentares lineares. Ou seja, nestes últimos a **produção** de alimentos se baseia em um sistema que se fundamenta na extração de recursos para serem utilizados como fertilizantes, no desmatamento e na degradação de grandes extensões de área para serem utilizadas como áreas produtivas; a **logística** destes alimentos muitas vezes faz com que estes percorram milhares de quilômetros antes de chegar ao seus destinos finais; o **consumo**, especialmente de alimentos ultraprocessados é desenfreado, e muitos inclusive embalados em recipientes plásticos e o **descarte**, que se relaciona ao desperdício de alimentos que muitas vezes ainda estão em boas condições de consumo. Além de todos estes aspectos, as condições em que os agricultores e trabalhadores dos setores de alimentação vivem nem sempre são condições dignas, com salários e boas remunerações e tampouco uma alimentação adequada e saudável. Todas estas questões estão relacionadas com a forma como os sistemas alimentares hoje são estruturados e também na governança destes.

Durante a realização da [Cúpula dos Sistemas Alimentares da ONU](#), em 2021, foram definidos cinco principais [eixos de atuação](#) para alavancar as transformações para sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis. A consagração da abordagem dos sistemas alimentares circulares se deu neste contexto em que dentre os eixos de atuação foi definido o Eixo 2: Mudança para padrões de consumo sustentáveis. Este eixo de atuação busca aumentar a demanda dos consumidores por alimentos produzidos de forma sustentável, fortalecer as cadeias de valor locais, melhorar a nutrição e promover a reutilização e a reciclagem de recursos alimentares, especialmente entre os mais vulneráveis. A [Fundação Ellen Macarthur](#) vem desenvolvendo uma proposta sobre [economia circular dos alimentos](#). Em seu relatório [Cidades e Economia Circular dos Alimentos](#) discute que a economia circular oferece uma visão para um sistema alimentar adequado ao futuro e destaca a relevância e .

potencial das cidades para iniciarem e incitem uma transformação voltada à economia circular dos alimentos. Nessa visão, o conceito da economia circular é aplicado e, todo o sistema alimentar está focado numa melhora das condições ambientais e socioeconômicas. Em outras palavras, a economia circular dos alimentos busca regenerar os sistemas naturais, fazendo com que os resíduos passem a ser insumos em novos ciclos. No caso dos recursos orgânicos, por exemplo, estes podem ser retornados ao solo como fertilizante orgânico. Outros coprodutos podem ter distintos usos e valores agregados, como novos produtos alimentícios, tecidos para a indústria da moda, ou como fontes de bioenergia. Neste contexto, o relatório sugere três ambições para que as cidades possam explorar em busca de uma economia circular dos alimentos, as quais iremos explorar em detalhes a seguir:

### **I) Adquirir alimentos produzidos de forma regenerativa e, quando fizer sentido, localmente**

A demanda de alimentos das cidades pode ser um ótimo ponto de partida para influenciar e incentivar a produção de alimentos com práticas regenerativas. Estas, são consideradas como uma das alternativas para reconstrução, e não degradação, dos ecossistemas. De acordo com o relatório, as abordagens consideradas como regenerativas incluem pastagem rotativa; restauração dos sistemas naturais; agroecologia; agroflorestas; agricultura de conservação; novos métodos de produção de frutos do mar; agricultura natural de orçamento zero, entre outras. A proposta de se pensar uma agricultura regenerativa foca em buscar os resultados para regenerar as paisagens, especialmente baseada no cuidado com o solo, por meio do uso de material orgânico para melhora na qualidade dos solos, capacidade de retenção de água e população microbiana, juntamente com uma melhor diversidade de culturas, espécies animais e biodiversidade. Além disso, o uso de novas tecnologias podem ser eficientes para cultivar alimentos de forma regenerativa e local, sem é claro propor apenas soluções tecnocráticas e que não sejam adaptadas à realidade socioambiental local, tais como:



inovações na criação de fertilizantes orgânicos sofisticados, efetivos e consistentes; inovações como alternativas biológicas a pesticidas sintéticos; novos desenvolvimentos em tecnologias de produção de alimentos; tecnologias de rastreabilidade aprimoradas; e aplicação de inteligência artificial. Mais do que apenas pensar em uma produção local, este item traz luz à importância de estruturar cadeias de abastecimento resilientes.

## II) Aproveitar os alimentos ao máximo, gerando coprodutos para a bioeconomia

Como comentamos anteriormente, um dos princípios da economia circular é a não produção de resíduos e o não desperdício. Ao aplicar este princípio aos alimentos, a proposta é que o uso dos alimentos seja previsto em ciclos, de forma que os coprodutos de um empreendimento sejam insumos para um próximo. Na prática, isso significa que o excedente dos alimentos consumidos pode ser redistribuído ainda como alimentos comestíveis, mas também pode ocorrer a transformação em coprodutos não comestíveis, tais como fertilizantes orgânicos, biomateriais, remédios, bioenergia e até mesmo materiais têxteis. Existem diversas práticas que podem contribuir para que os alimentos sejam de fato aproveitados ao máximo incentivando a circularidade dos sistemas alimentares. Dentre elas podemos citar o oferecimento de descontos em produtos prestes a vencer, o uso de produtos maduros como ingredientes para receitas em restaurantes e mercados; o estímulo a compras de alimentos considerados fora do padrão estético, entre outros. No entanto, para além dos resíduos orgânicos provenientes dos alimentos comestíveis, há uma geração constante de coprodutos de alimentos não comestíveis, como os resíduos humanos e os resíduos verdes. A coleta, tratamento e uso destes resíduos pode ser uma ótima oportunidade para a captura máxima dos benefícios desses materiais. É importante lembrar, que é essencial evitar a contaminação dos fluxos de material orgânico para permitir que eles sejam usados em seu maior valor. Outro ponto a ser pensado dentro deste item é o uso de embalagens nos produtos alimentícios. Já sabemos que as

embalagens plásticas e de isopor podem provocar poluição dos solos e águas, e com o intuito de enfrentar este desafio, foram criadas embalagens compostáveis. Estruturar sistemas alimentares circulares, contudo, vai além do desenvolvimento de estratégias localizadas e busca desenvolver medidas que possam eliminar as necessidades de embalagens para sempre.

## III) Desenvolver e comercializar produtos alimentícios mais saudáveis

Desenvolver e comercializar produtos alimentícios mais saudáveis significa não somente nutricionalmente saudáveis, mas também saudável em todos os processos que estão envolvidos desde sua produção até o consumo. Nesta ambição, é bastante destacado o papel das organizações em desenvolver produtos que utilizem ingredientes produzidos de forma regenerativa e, quando possível, local, além de comercializar e posicionar os produtos para que se tornem um opção viável e acessível para a população. Dentre as alternativas apresentadas pelo relatório estão o desenvolvimento e a comercialização de novas opções de proteína vegetal e a inclusão de coprodutos de outros processamentos de alimentos em receitas. Ainda nesta linha, o [Guia para gestores públicos: Sistemas Alimentares Circulares na América Latina](#) desenvolvido pelo [ICLEI](#), ao incorporar a proposta da economia circular aos sistemas alimentares, propõe de maneira bastante ampla as seguintes ações: priorização da produção regenerativa; favorecimento de práticas de reutilização e compartilhamento; redução da extração de recursos da natureza e a poluição; e garantia da recuperação de recursos para usos futuros. Ou seja, as propostas e ações que estimulam a circularidade dos sistemas alimentares geram benefícios ambientais, socioeconômicos e de saúde. Vamos juntos fomentar esta transformação dos sistemas alimentares e nos aprofundar ainda mais neste tema tão relevante? No próximo texto do nosso blog iremos apresentar diversos casos práticos e que ocorrem ao redor do mundo sobre sistemas alimentares circulares.



# Os sistemas alimentares e a celebração do meio ambiente

07 de Junho de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Nesta semana comemora-se o dia mundial do meio ambiente e por isso escolhemos escrever um texto para celebrar e contar um pouco mais da enorme gama de conexões e relações entre meio ambiente e sistemas alimentares.

Para começar, vale ressaltar a necessidade que a produção de alimentos têm de garantia de provisão de água de qualidade, solos saudáveis e presença de uma diversidade de fauna e flora, com atenção especial para o papel dos insetos. No entanto, a relação entre sistemas alimentares e meio ambiente é perversa e mútua - estes dependem do meio ambiente saudável para poderem ser resilientes e para que possamos ter uma produção exitosa e colheitas capazes de garantir alimento a todos nós, mas são os maiores responsáveis pelos impactos nefastos à natureza.

Vamos olhar para essa relação a partir de 3 nexus - Água e Comida; Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE) e Comida e, Biodiversidade e Comida e procurar criar conexões entre eles.

## 1. Água

A agricultura é grande responsável pelo consumo de água mundial, mas também

responsável pela contaminação da mesma devido ao uso indiscriminado de agroquímicos. Como apresentado no texto [Conferência sobre a Água da ONU: a crise hídrica no centro do debate internacional](#) “o aumento da poluição das reservas de água doce, aliado ao avanço da desertificação e ao desaparecimento de ecossistemas provedores de fontes potáveis, são alguns dos impactos que a escassez hídrica provoca na produção de alimentos e na segurança alimentar”.

A escassez hídrica tem como um dos principais fatores um grande problema relacionado ao meio ambiente: o desmatamento. No caso do Brasil, um ótimo caso para exemplificar são os [rios voadores](#). Esta é uma expressão usada para designar as massas de ar carregadas de vapor de água, ou seja, umidade, proveniente da evapotranspiração dos rios e que são empurradas pelos ventos desde a Bacia Amazônica para o Centro-Oeste, o Sudeste e o Sul do Brasil. Com o desmatamento de extensas áreas de terra na região Amazônica a consequência é a redução do volume de umidade chegando ao Brasil Central, provocando e acentuando crises hídricas e de energia.

O caso das experiências de convivência com o semiárido protagonizadas pela [Articulação](#)

Semiárido Brasileiro – ASA Brasil é um exemplo de como as comunidades criam alternativas para mitigar ou driblar a crise hídrica: programas de captação e armazenamento de água das chuvas, além das tecnologias sociais de reúso das águas cinzas utilizadas na produção de alimentos. Nestes casos, a preservação dos recursos hídricos é tratada como indispensável para a manutenção da produção de alimentos. Ainda quando pensamos no tema água é importante mencionar que os estoques pesqueiros e a qualidade dos peixes é amplamente afetado tanto pela poluição das águas quanto pela pesca predatória, provocando um desequilíbrio em todo o ecossistema marinho. Vale lembrar que o impacto do aumento da temperatura global por conta das mudanças climáticas acaba por afetar o equilíbrio dos rios e oceanos, comprometendo a disponibilidade e a diversidade de alimentos provenientes das águas.

## 2. Gases Efeito Estufa

O impacto dos sistemas alimentares nas mudanças climáticas e suas consequências para o meio ambiente também são relevantes quando consideramos os cenários de emissões de GEE globais. De acordo com Relatório Síntese do Sexto Relatório de Avaliação do IPCC lançado em 2023, 22% dos Gases de

Efeito Estufa (GEE) globais estavam relacionados com as atividades de agricultura, silvicultura e outros usos da terra em 2019. No caso do Brasil os números são ainda mais alarmantes, dados do Observatório do Clima apontam que em 2021 a atividade agropecuária em sentido amplo respondia por 74% de toda a emissão de GEE, sendo 49% proveniente da mudança de uso da terra e floresta, que está em geral atrelada ao desmatamento. Outro ponto importante de conexão entre emissões de GEE e comida é o fato de que o aumento de temperatura e a ocorrência de eventos climáticos extremos decorrentes das mudanças climáticas afetam diretamente a produção mundial de alimentos. Assim, dentre as alternativas para encarar os fatos incluem-se as práticas agrícolas de baixo carbono, tais como as produções de base agroecológica. É relevante ressaltar que, como comentamos, uma das maiores contribuições de emissões de GEE no Brasil é o desmatamento, - ou seja, modos de produção desmatamento zero são formas de combater as emissões de GEE no sistema.

## 3. Biodiversidade

No que concerne à biodiversidade podemos relatar a importância da conservação como elemento fundamental para garantir a





segurança alimentar e nutricional com diversidade de alimentos e preservação das culturas locais a eles vinculadas. De acordo com o relatório *The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture*, publicado em 2019 pela FAO, das 6.000 espécies diferentes de plantas usadas como alimento, apenas nove (cana-de-açúcar, trigo, arroz, milho, batata, beterraba sacarina, mandioca, dendê e soja) contribuem com 66% da produção agrícola total. A produção pecuária está concentrada principalmente em oito espécies (porco, frango, gado, ovelha, cabra, peru, pato e búfalo), sendo responsáveis por 97% da produção global de carne. O relatório também destaca que as espécies de alimentos silvestres e muitas espécies que contribuem para os serviços ecossistêmicos vitais para a alimentação e a agricultura, incluindo polinizadores, organismos do solo e inimigos naturais de doenças agrícolas, estão desaparecendo rapidamente.

No caso da Mata Atlântica, por exemplo, o bioma é responsável pela produção de 50% do que nos alimentamos hoje no Brasil. Mas, além disso, podemos destacar a diversidade de alimentos existentes no mundo e as diferentes culturas alimentares. A monotonia alimentar e o consumo de apenas alguns tipos de espécies e produtos acaba por encolher o enorme patrimônio genético disponível no mundo e leva à extinção de alguns alimentos, além dos saberes e as técnicas atreladas a eles.

Podemos considerar as sementes crioulas como verdadeiros patrimônios genéticos e alimentares. Estas são sementes que as comunidades selecionam, guardam e compartilham com o intuito de tornarem-se cada vez mais adaptadas aos seus locais de origem e conseqüentemente estimularem a preservação da agrobiodiversidade e da cultura alimentar de cada território. Já o Slow Food criou a Arca do Gosto, um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga alimentos especiais ameaçados de extinção. A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, FAO desenvolveu o Programa Sistemas Importantes do Patrimônio Agrícola Mundial

(SIPAM) e tem como objetivo o reconhecimento de patrimônios agroalimentares a nível global, reverberando sua importância para a segurança alimentar e nutricional, para a conservação e promoção da agrobiodiversidade e para a diversidade sociocultural. O Brasil recebeu a distinção com o Sistema de Agricultura Tradicional da Serra do Espinhaço, no estado de Minas Gerais. Por isso, conservar e preservar as diferentes formas de cultura alimentar é também cuidar do meio ambiente.

Assim percebemos que a relação dos sistemas alimentares com o meio ambiente é complexa e abrange diferentes aspectos. Neste contexto, a preservação do meio ambiente é essencial, do contrário teremos cidades ainda mais quentes, eventos extremos mais frequentes em decorrência das mudanças climáticas, além do impacto no fornecimento de água, na polinização, na agrobiodiversidade e afinal em nossa própria alimentação.



# Compartilhamos exemplos práticos de iniciativas voltadas para sistemas alimentares circulares

19 de Junho de 2023

[acesse aqui o texto no site do Comida do Amanhã](#)

Em nosso texto sobre [sistemas alimentares circulares](#) apresentamos e discutimos que estes sistemas se baseiam na economia circular e buscam regenerar os sistemas naturais, fazendo com que os resíduos passem a ser insumos em novos ciclos, provocando melhorias ambientais e socioeconômicas.

Agora, neste texto, trazemos algumas experiências práticas para exemplificar o que são sistemas alimentares circulares.

Para tal, iremos apresentar o [Projeto Diálogos União Europeia - Brasil: “Cidades e Alimentação: Governança e Boas Práticas para alavancar os Sistemas Alimentares Urbanos Circulares”](#), uma iniciativa desenvolvida pela Delegação da União Europeia no Brasil em parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa, e com apoio do Instituto Comida do Amanhã, do ICLEI América do Sul e do WWF-Brasil. O projeto

visa incentivar a troca de experiências sobre agendas alimentares urbanas entre cidades brasileiras e europeias e engajar mais cidades brasileiras na implementação de sistemas alimentares circulares que abordam a mitigação do desperdício de alimentos para alcançar benefícios ambientais e econômicos. A partir de um edital de chamamento para as cidades da [Comunidade LUPPA foram selecionadas 5 cidades](#) com no mínimo 150 mil habitantes, levando em consideração a maior diversidade territorial possível. As cidades selecionadas foram: Curitiba, Maricá, Recife, Rio Branco e Santarém. O programa da missão inclui visita ao [Centro Mundial de Valencia para Alimentação Urbana Sustentável \(CEMAS\)](#), discussão com a prefeitura de Barcelona sobre o [Projeto Alimenta](#), reunião técnica com o secretariado do [Pacto de Milão](#) para política de alimentação urbana, visitas a



iniciativas da prefeitura de Gante para redução do desperdício de alimentos, entre outras ações de fortalecimento da agricultura urbana, bancos de alimentos e gastronomia social. Em breve traremos em nosso blog como foi a missão, os resultados e parcerias provenientes desta iniciativa tão rica para os municípios brasileiros e europeus.

### **Casos de Sistemas Alimentares Circulares nas cidades selecionadas para o Projeto Diálogos União Europeia - Brasil.**

Antes de apresentar os casos gostaríamos de retomar as três ambições recomendadas pela [Fundação Ellen MacArthur](#) para uma proposta de [economia circular dos alimentos](#) em seu relatório [Cidades e Economia Circular dos Alimentos](#). As ambições são: I) Adquirir alimentos produzidos de forma regenerativa e, quando fizer sentido, localmente; II) Aproveitar os alimentos ao máximo, gerando coprodutos para a bioeconomia; e III) Desenvolver e comercializar produtos alimentícios mais saudáveis. Desta forma, os casos a seguir buscam trazer de maneira prática como estas ambições propostas acima podem ser aplicadas no dia a dia de diferentes realidades.

#### **Curitiba (PR)**

Curitiba possui uma ampla gama de ações focadas na circularidade dos alimentos, dentre elas a valorização da produção local de alimentos. A promoção da [Agricultura Urbana e Agroecologia](#) estimula a utilização, de forma ordenada, dos vazios urbanos públicos e privados no fomento da prática da produção e consumo de hortaliças frescas, de qualidade, sem uso de agrotóxicos e de procedência confiável, com ampliação da permeabilidade de solo. As ações são desenvolvidas por meio de três projetos: Hortas Comunitárias, Hortas Escolares e Hortas Institucionais. Ainda nesta linha de se pensar a produção local, o município conta com dois programas de referência: I) Programa de Desenvolvimento Produtivo Integrado da Região Metropolitana de Curitiba (Pró-Metrópole): tem como objetivo estimular o desenvolvimento produtivo integrado dos municípios da grande

Curitiba, organizando, profissionalizando e requalificando o sistema produtivo destas regiões, envolvendo representantes dos setores público e privado, por meio de ações estruturadas. II) Programa de Desenvolvimento Agroalimentar da Região Metropolitana de Curitiba (Prodam): visa qualificar, profissionalizar e valorizar a produção de alimentos dos agricultores familiares organizados em Cooperativas desenvolvendo polos de excelência em produtos regionais, tornando-as aptas a fornecer alimentos para o mercado em geral e para compras públicas.

#### **Maricá (RJ)**

A Cidade de Maricá possui uma iniciativa inovadora no território brasileiro quando falamos de sistemas alimentares circulares. Trata-se da [Fábrica de Desidratados Prefeito Édio Muniz](#), que foi inaugurada em 2021 e tem como principais objetivos diminuir o desperdício de alimentos e fortalecer/incrementar a venda de excedentes de produção e produtos “fora do padrão” de agricultores familiares do município, por um preço justo e sem oscilações de mercado. A fábrica, além de adquirir alimentos direto da agricultura familiar local, fortalece os produtores indo buscar os itens adquiridos em suas propriedades. A banana desidratada e o aipim descascado processados na fábrica são destinados à alimentação escolar, projetos sociais e para o restaurante popular.

#### **Recife (PE)**

A relação de Recife com a circularidade se dá especialmente pela promoção da Agroecologia e Agricultura Urbana. O município conta com uma Secretaria Executiva de Agricultura Urbana (SEAU) e teve lançado, em 2021, o Primeiro Plano de Agroecologia Urbana. O objetivo geral do Plano é intensificar a produção agroecológica de alimentos e ervas medicinais a partir de estruturas produtivas em áreas públicas e privadas com potencial agrícola na cidade, contribuindo para a segurança alimentar, a sustentabilidade ambiental, o fortalecimento das relações sociais e a economia solidária. Dentre os 5 eixos estratégicos do plano está a Economia

solidária, circular e segurança alimentar. Assim, o município possui diversas iniciativas relacionadas à implantação de hortas escolares, comunitárias e quintais produtivos na cidade, ademais da prestação de serviços pela SEAU de assistência técnica às hortas em implantação e apoio em conjunto com parceiros, atividades de produção com o fornecimento de insumos, mudas e sementes crioulas.

### **Rio Branco (AC)**

As ações contra o desperdício de alimentos são relevantes no município e se materializam especialmente por meio do Banco de Alimentos. Inaugurado em 2012 e ampliado em dezembro de 2020, o banco de alimentos de Rio Branco é um programa da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos (SASDH). Localizado na Ceasa, busca minimizar a insegurança alimentar e o desperdício de alimentos no município, promovendo mitigação dos efeitos climáticos, através do recebimento de doações de alimentos próprios para consumo, que seriam descartados ou não, a entidades que compõem a rede de proteção e promoção social.

O abastecimento do banco de alimentos é executado com verbas oriundas do PAA municipal, via Secretaria de Agropecuária que realiza a compra direta da agricultura familiar, incentivando e gerando renda para muitas famílias de agricultores familiares. O restaurante Popular do município também realiza compra direta da agricultura familiar local.

### **Santarém (PA)**

O fortalecimento da Agricultura Familiar local é a base da circularidade no município. Os esforços da prefeitura no incentivo e estímulo às vendas ao PNAE e PAA dos produtores familiares e extrativistas tem sido bastante exitoso. É possível notar melhorias na qualidade de vida destes identificadas através do aumento da renda, investimentos nas propriedades rurais e melhor alimentação, o que ajuda a diminuir o êxodo rural e aumenta o empoderamento das mulheres nas

comunidades, inserindo-as no processo de produção e comercialização de alimentos. Os editais de compras públicas são elaborados em parcerias com as cooperativas locais com o intuito de estimular de maneira real que os produtores locais participem destas chamadas.

Desde a sua criação em 2021 o município faz parte da Comissão de Alimentos Tradicionais dos Povos no Amazonas (Catrapoa), importante espaço de garantia do direito dos povos e comunidades tradicionais à alimentação escolar adequada aos seus processos próprios de produção e à sua cultura alimentar, viabilizando incremento na renda dessas populações através da venda de suas produção diretamente para as escolas.

### **O que vem por aí**

Finalmente gostaríamos de ressaltar que avançar na temática de sistemas alimentares circulares nas cidades brasileiras é uma alternativa para ampliar a oferta de alimentos saudáveis aos cidadãos, gerando impactos positivos para a segurança alimentar e nutricional e reduzindo os impactos ambientais dos processos de produção e consumo de alimentos.

Se você se interessou pelos casos fique ligado porque em breve lançaremos o relatório final com um detalhamento mais completo das cinco cidades aqui apresentadas participantes do Projeto Diálogos União Europeia - Brasil: "Cidades e Alimentação: Governança e Boas Práticas para alavancar os Sistemas Alimentares Urbanos Circulares".

Se você quer conhecer mais experiências interessantes e relacionadas a sistemas alimentares circulares não deixe de acessar o [Cadernos LUPPA - Aprendizados do 1º Lab](#). No início do segundo semestre de 2023 será lançado também o Cadernos LUPPA com aprendizados do 2º Lab, onde apresentaremos casos de todas as cidades participantes do Lab.



# Lançamento do relatório *The Status of Women in Agrifood Systems*

27 de Outubro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Neste mês de junho, a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) lançou o relatório intitulado *The Status of Women in Agrifood Systems* (O Estado das Mulheres nos Sistemas Agroalimentares). O relatório busca apresentar um panorama completo da participação, dos benefícios e dos desafios enfrentados pelas mulheres que trabalham em sistemas agroalimentares em todo o mundo. O relatório discute em seu cerne que os sistemas agroalimentares são um dos principais empregadores de mulheres em todo o mundo e constituem uma fonte de subsistência mais importante para as mulheres do que para os homens em muitos países. No entanto, mesmo com esta situação, as desigualdades de gênero são claras em aspectos como remuneração, qualidade do trabalho, regulações, acesso a bens, serviços e até mesmo à tecnologia, entre outros. A seguir vamos explorar com mais detalhes os principais pontos destacados no relatório.

## **Trabalho das mulheres em sistemas agroalimentares**

Fato importante constatado é que os sistemas agroalimentares são uma fonte de subsistência mais importante para as mulheres do que para os homens em muitos países, além de serem uma fonte importante de emprego para as mulheres jovens, especialmente as de 15 a 24 anos. Em geral, as mulheres são responsáveis por uma parcela maior do emprego agrícola em países e localidades com desenvolvimento econômico mais baixos, devido especialmente à educação inadequada, ao acesso limitado à infraestrutura básica e aos mercados, à alta carga de trabalho não remunerado e às poucas oportunidades de emprego rural fora da agricultura. É observada também uma desvantagem tanto na produtividade das propriedades agrícolas administradas por mulheres quanto nos empregos assalariados na agricultura.



### **Acesso das mulheres a bens, serviços e recursos**

O acesso das mulheres a ativos e recursos essenciais para os sistemas agroalimentares - como terra, insumos, serviços, finanças e tecnologia digital - continua a ficar atrás do acesso dos homens. As diferenças diretamente relacionadas à produção agrícola continuam substanciais. Entretanto, as desigualdades de gênero em educação, finanças e tecnologia da informação e comunicação, que são particularmente importantes para o desenvolvimento de negócios fora das propriedades agrícolas e oportunidades de emprego em sistemas agroalimentares, estão diminuindo mais rapidamente.

Ademais, o progresso tem sido lento na redução das desigualdades no acesso das mulheres à irrigação e na propriedade de animais. Em média, os homens possuem mais animais do que as mulheres e têm maior probabilidade do que elas de possuir animais de grande porte, como gado. Além disso, as mulheres que trabalham na agricultura ainda têm muito menos acesso do que os homens a insumos, incluindo sementes melhoradas, fertilizantes, equipamentos mecanizados e também acesso à Internet móvel.

### **Agência, normas e políticas**

As normas sociais e as regulações dos sistemas agroalimentares criam por si só desequilíbrios de poder entre homens e mulheres e acabam por limitar as opções de trabalho disponíveis para as mulheres, que geralmente estão mais envolvidas em cuidados não remunerados e trabalho doméstico. Essas normas geralmente restringem não só as opções de trabalho não doméstico e atividades de mercado, mas também seu acesso e controle sobre os ativos e a renda.

Avanços significativos na medição do empoderamento das mulheres nos sistemas agroalimentares na última década mostram que este empoderamento tem um impacto positivo sobre a produção agrícola, a

segurança alimentar, as dietas e a nutrição infantil. Discutir a igualdade de gênero e o empoderamento das mulheres significa, portanto, abordar as normas sociais restritivas e os papéis rígidos de gênero que afetam a forma como as mulheres participam dos sistemas agroalimentares. Apesar do fato de que mundialmente as políticas nacionais têm melhorado a abordagem de gênero na última década, das políticas agrícolas analisadas neste relatório, mais de 75% reconhecem os papéis e/ou desafios das mulheres na agricultura, no entanto apenas 19% tinham a igualdade de gênero na agricultura ou os direitos das mulheres como objetivos explícitos e apenas 13% incentivavam a participação das mulheres rurais nas tomadas de decisões destas políticas.

### **Resiliência e adaptação a crises e extremos climáticos**

Os mecanismos de enfrentamento e a resiliência a crises e fatores de estresse são moldados pelas desigualdades de gênero. Os extremos climáticos, as crises e conflitos violentos têm um grande impacto sobre os meios de subsistência das mulheres nos sistemas agroalimentares, e essas crises são múltiplas e muitas vezes se sobrepõem. No que concerne aos eventos climáticos extremos e desastres naturais, as mulheres geralmente são mais sensíveis do que os homens e têm uma capacidade de resiliência diferente. Embora as mulheres não estejam inerentemente mais expostas a riscos relacionados às mudanças climáticas, as restrições de recursos podem torná-las mais sensíveis aos seus efeitos e menos capazes de se adaptar a elas, aumentando sua vulnerabilidade. As mulheres também são frequentemente sub-representadas na tomada de decisões sobre políticas climáticas em todos os níveis.

### **Como avançar na equidade de gênero nos sistemas agroalimentares**

Baseado nos aspectos trazidos anteriormente, o relatório busca apresentar boas práticas e orientações de como incluir as questões de

gênero nas políticas alimentares e rurais. São citados três elementos fundamentais.

O primeiro é a coleta e o uso de dados de alta qualidade, desagregados por sexo, idade e outras formas de diferenciação social e econômica, e a implementação de pesquisas qualitativas e quantitativas rigorosas sobre gênero com o intuito de monitorar, avaliar e acelerar o progresso da igualdade de gênero nos sistemas agroalimentares.

Em segundo lugar, as **intervenções localizadas que abordam múltiplas desigualdades** que comprovadamente reduzem as desigualdades de gênero e empoderam as mulheres nos sistemas agroalimentares devem ser cuidadosamente ampliadas, levando em consideração o contexto local. Ainda neste item é importante destacar a importância de que as ações transformadoras nas questões de gênero atinjam escala por meio da influência dos governos, das organizações internacionais, das organizações da sociedade civil e do setor privado.

Por fim, as intervenções devem ser projetadas para eliminar as desigualdades de gênero e empoderar as mulheres. Ambos aspectos devem ser levados em consideração com o intuito de que as intervenções reduzam as diferenças de gênero nos sistemas agroalimentares e produzam melhorias positivas e duradouras no bem-estar das mulheres quando integram ações explícitas para a igualdade de gênero e o empoderamento das mulheres.

Assim, é possível dizer que este relatório reflete não apenas sobre como a igualdade de gênero e o empoderamento das mulheres são fundamentais para a transição rumo a sistemas agroalimentares sustentáveis e resilientes, mas também sobre como a transformação dos sistemas agroalimentares pode contribuir para a igualdade de gênero e o empoderamento das mulheres.

O levantamento fornece uma análise abrangente das evidências disponíveis sobre igualdade de gênero e empoderamento das mulheres nos sistemas agroalimentares que

foram produzidas na última década. Além de oferecer aos formuladores de políticas e aos agentes de desenvolvimento uma análise ampla do que funcionou, destacando a importância de abordagens transformadoras de gênero que tratem com cautela das questões estruturais que mantêm as desigualdades de gênero ainda tão presentes nos sistemas agroalimentares.





# Desigualdades nos sistemas alimentares: um recorte de raça e gênero

10 de Julho de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Julho é um mês especial para celebrar e refletir sobre as desigualdades de gênero e raça. O dia 03 de julho é considerado o Dia Nacional de Combate à Discriminação Racial, em referência à aprovação da [Lei nº 1.390, em 1951](#), considerada a primeira lei contra o racismo no Brasil. Além disso, em 2013, o [Odara – Instituto da Mulher Negra](#), criou o chamado [Julho das Pretas](#), uma ação de incidência política e agenda conjunta e propositiva com organizações e movimentos de mulheres negras do Brasil, voltada para o fortalecimento da ação política coletiva e autônoma das mulheres negras nas diversas esferas da sociedade que busca estimular políticas públicas de enfrentamento ao racismo, aos preconceitos e a todas as formas de violação de direitos, além de reafirmar o protagonismo e a participação das mulheres negras nos espaços políticos. Entre suas atividades, o Julho das Pretas visa celebrar o

Dia Internacional da Mulher Negra Afro Latina Americana e Caribenha, no 25 de Julho. Todo ano o evento é caracterizado por temas relacionados à superação das desigualdades de gênero e raça.

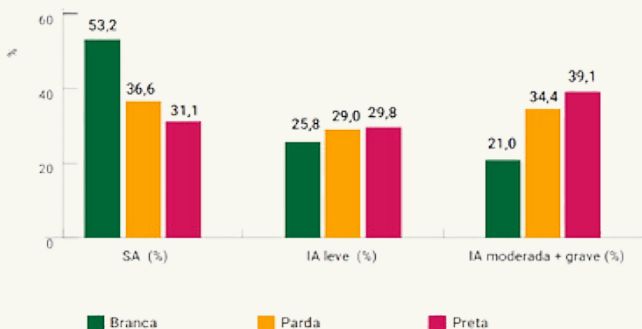
No que concerne às questões de gênero, o cenário ainda se mostra desfavorável à redução das desigualdades: cerca de 9 (nove) em cada 10 (dez) pessoas em todo o mundo têm algum tipo de preconceito contra as mulheres, de acordo com [relatório publicado pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento \(PNUD\)](#). Apesar dos esforços, as desigualdades das mulheres que trabalham nos setores dos sistemas alimentares ainda são notórios, como evidenciado no relatório [O Estado das Mulheres nos Sistemas Agroalimentares](#). Sem falar é claro na [discriminação e violência](#) contra a população LGBTQIAPN+, que em





2022 sofreu significativo crescimento com 35,2% a mais de agressões, 7,2% a mais de homicídios e 88,4% a mais de estupros. As questões de gênero e raça aparecem muitas vezes de forma interconectadas. Neste contexto, foram divulgados dados detalhados sobre a insegurança alimentar e nutricional no Brasil levando em consideração os aspectos de raça/cor e de gênero no Suplemento II Insegurança Alimentar e desigualdades de raça/cor da pele e gênero do 2º Inquérito Nacional sobre insegurança alimentar no contexto da COVID-19 no Brasil - II VIGISAN, realizado pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN), que reafirmam esta conexão entre gênero e raça e as desigualdades ainda persistentes. Os dados divulgados reforçam que a fome tem cor e tem gênero, e que as pessoas com menor grau de escolaridade também estão entre as mais afetadas. Os resultados foram gerados a partir dos dados coletados entre novembro de 2021 e abril de 2022, no âmbito do II VIGISAN, e expressam as relações entre as desigualdades e iniquidades de gênero (com base na categoria de sexo biológico) e raça/cor da pele (branca, preta e parda), com as condições de segurança alimentar e os níveis de insegurança alimentar. Estes resultados mostram que as famílias chefiadas por pessoas negras (pessoas autodeclaradas de cor parda ou preta) - independentemente do gênero, e por mulheres - independentemente da cor, são aquelas que mais convivem com a insegurança alimentar no Brasil, incluindo sua forma mais grave, a fome (Figura 1).

**Figura 1:** Percentual de domicílios, segundo condição de Segurança Alimentar (SA) e níveis de Insegurança Alimentar (IA), por raça/cor autodeclarada da pessoa de referência, Brasil. II VIGISAN – SA/IA e Covid-19, Brasil, 2021/2022. Fonte: Suplemento II Insegurança Alimentar e desigualdades de raça/cor da pele e gênero. A seguir apresentamos resultados mais significativos a partir da análise de gênero, da escolaridade e de emprego/renda.

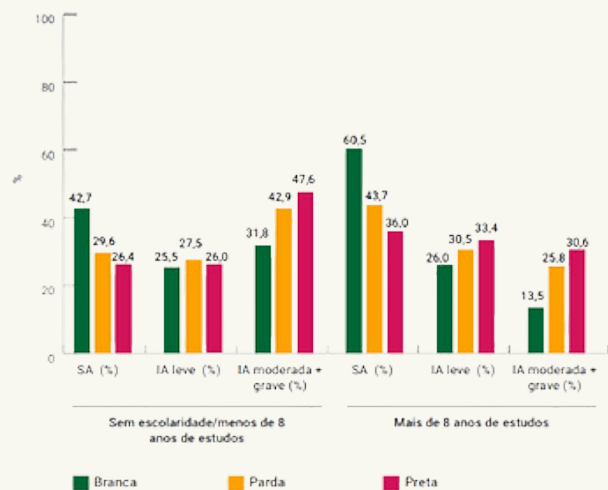


As diferenças nas prevalências de SA/IA foram significativas entre as categorias de raça/cor autodeclarada (p-valor<0,001)

**Gênero:** As famílias brasileiras chefiadas por mulheres negras, independentemente da escolaridade, são as mais vulneráveis à insegurança alimentar. Vale lembrar que apesar da relevância da sobreposição da análise entre raça/cor e gênero, as iniquidades que marcam as vidas das mulheres estão presentes independentemente da raça/cor. Ao observar os dados dos domicílios chefiados por mulheres e homens de raça/cor autodeclarada branca ou negra, foi notado que a situação é pior nos domicílios chefiados por mulheres.

**Escolaridade:** Quando o recorte de raça e gênero foi atrelado à escolaridade, mesmo que com maior escolaridade (8 ou mais anos de estudos), as famílias chefiadas por mulheres negras foram as mais vulneráveis às formas mais severas de insegurança alimentar (moderada + grave) (Figuras 2 e 3).

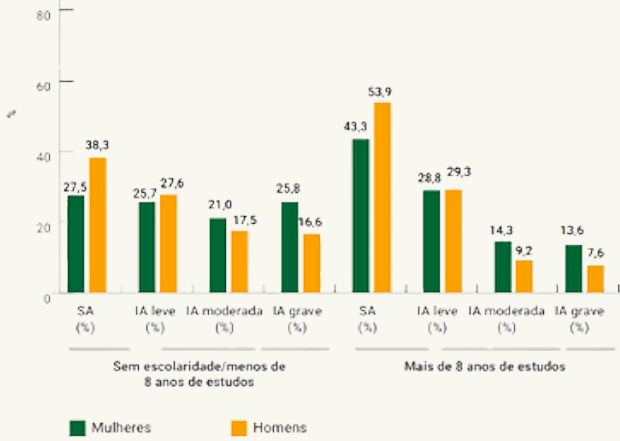
**Figura 2:** Percentual de domicílios, segundo condição de Segurança Alimentar (SA) e níveis de Insegurança Alimentar (IA), por escolaridade e raça/cor autodeclarada da pessoa de referência, Brasil. II VIGISAN – SA/IA e Covid-19, Brasil, 2021/2022. Fonte: Suplemento II Insegurança Alimentar e desigualdades de raça/cor da pele e gênero.



As diferenças nas prevalências de SA/IA foram significativas entre as categorias de raça/cor autodeclaradas por escolaridade: sem escolaridade/menos de 8 anos de estudos (p-valor<0,001); mais de 8 anos de estudos (p-valor<0,001)

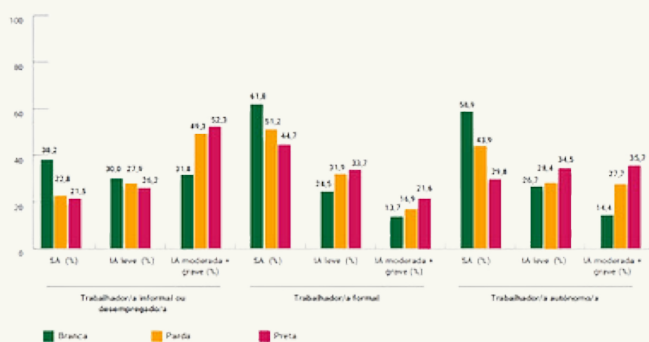
**Figura 3:** Percentual de domicílios, segundo condição de Segurança Alimentar (SA) e níveis de Insegurança Alimentar (IA), por escolaridade e sexo da pessoa de referência, Brasil. II VIGISAN – SA/IA e Covid-19, Brasil, 2021/2022. Fonte: Suplemento II Insegurança Alimentar e desigualdades de raça/cor da pele e gênero.

## COLHEITA . 2023

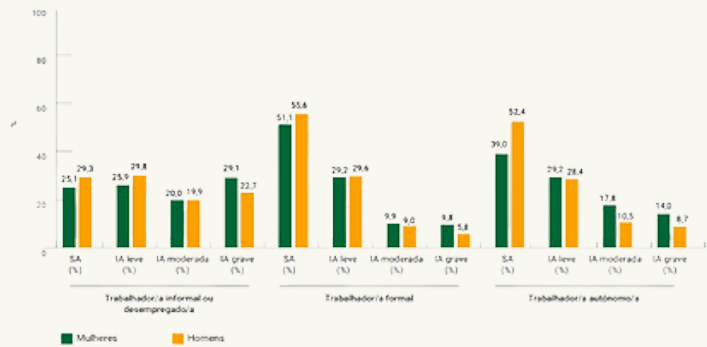


**Emprego e renda:** Foram analisadas as diferentes situações de emprego/trabalho (informal/desemprego, trabalho formal ou autônomo), e foi constatado que para todas as categorias analisadas, os domicílios chefiados por mulheres negras apresentaram mais frequência de insegurança alimentar moderada e grave, quando comparada àqueles com responsáveis homens brancos ou negros e mulheres brancas. Em domicílios chefiados por pessoas em situação de trabalho informal ou desemprego, as condições de insegurança alimentar moderada ou grave foram as mais prevalentes, quando comparadas com outras situações de trabalho (formal ou autônomo). No entanto, as famílias chefiadas por pessoas negras nestas situações de trabalho apresentavam prevalência mais elevada de insegurança alimentar moderada e grave quando comparadas com aquelas chefiadas por pessoas brancas na mesma condição (Figuras 4 e 5).

**Figura 4:** Percentual de domicílios, segundo condição de Segurança Alimentar (SA) e níveis de Insegurança Alimentar (IA), por situação de trabalho e raça/cor autodeclarada da pessoa de referência, Brasil. II VIGISAN – SA/IA e Covid-19, Brasil, 2021/2022. Fonte: Suplemento II Insegurança Alimentar e desigualdades de raça/cor da pele e gênero.



**Figura 5:** Percentual de domicílios, segundo condição de Segurança Alimentar (SA) e níveis de Insegurança Alimentar (IA), por situação de trabalho e sexo da pessoa de referência, Brasil. II VIGISAN – SA/IA e Covid-19, Brasil, 2021/2022. Fonte: Suplemento II Insegurança Alimentar e desigualdades de raça/cor da pele e gênero



O Suplemento traz em suas considerações finais a importância de priorizar e ampliar políticas públicas destinadas à redução das desigualdades sociais como forma de enfrentamento às desigualdades e iniquidades e suas relações com a segurança alimentar e nutricional. Exemplos são (1) aumentar o acesso à escolaridade, (2) garantir o acesso a empregos formais e (3) garantir remuneração digna e justa pelo trabalho.

Assim, finalizamos este texto com um alerta: ainda é preciso lidar com diferentes desigualdades e iniquidades dentro dos sistemas alimentares e no acesso a uma alimentação de qualidade. As análises interseccionais nos mostram que os desafios são múltiplos e abrangem diferentes aspectos e dimensões. Finalmente consideramos que o diagnóstico e os dados publicados pelo Suplemento aqui brevemente apresentados, são parte do caminho para enfrentar estes desafios e construir sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis, auxiliando na orientação de políticas públicas mais bem construídas e focadas em públicos específicos.



# SOFI 2023: a urbanização e suas consequências nas transformações dos sistemas agroalimentares

24 de Julho de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Todo ano a FAO, Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO/ONU), em conjunto com o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), o Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF), o Programa Mundial de Alimentos (PMA) e a Organização Mundial da Saúde (OMS), lançam o relatório “[Estado da Segurança Alimentar e a Nutrição no Mundo](#)” - o SOFI. O SOFI é o principal relatório global que mapeia o estado da segurança alimentar no mundo e busca informar sobre os progressos no sentido de erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar e melhorar a nutrição e fornecer uma análise aprofundada sobre os principais desafios para alcançar o ODS 2 no contexto da Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Em 2023, o relatório tem como tema central “Urbanização, transformação dos sistemas agroalimentares e das dietas saudáveis no eixo urbano-rural”.

Ao longo do relatório são abordados e discutidos dados mais atuais sobre segurança alimentar e nutrição mundialmente, a forma como a urbanização está afetando os sistemas agroalimentares, o acesso a dietas saudáveis, além de políticas alimentares e soluções para avançar a transformação dos sistemas

agroalimentares para dietas saudáveis em todo o eixo urbano-rural. Este relatório marca um momento de destaque pós pandemia de covid-19, quando os níveis de fome e insegurança alimentar ao redor de todo o mundo se elevaram drasticamente e, que mesmo com uma lenta recuperação econômica global, outros fatores, como a guerra na Ucrânia e o aumento dos preços dos alimentos, dos insumos agrícolas e da energia, não permitiram uma grande redução destes níveis, mantendo a fome em níveis estáveis globalmente, porém ainda muito acima dos níveis pré-COVID-19 e longe de atingir o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável - ODS 2 definido para 2030.

Antes de apresentarmos os dados com mais detalhes, é importante esclarecer que os dados de fome no SOFI são medidos a partir de dois indicadores: o PoU e o FIES. PoU é o acrônimo para “Prevalence of Undernourishment”, que pode ser traduzido para “Prevalência da Sub-nutrição”. É um indicador indireto da fome e bastante complexo, que considera uma série de variáveis e dados nacionais, calculados considerando um período de 3 anos e que mede a estimativa de pessoas que não

conseguem se alimentar adequadamente. Já o FIES, “Food Insecurity Experience Scale”, é traduzido como “Escala de Insegurança Alimentar” e se trata de uma medida baseada na percepção da insegurança alimentar familiar ou individual, permitindo recortes de insegurança alimentar grave e moderada. Assim, ao longo do texto, sempre que houver referência à insegurança alimentar moderada ou grave, os dados foram obtidos a partir do indicador FIES. Com estas primeiras explicações, vamos aos detalhes. \_

### A fome em números

Os dados revelam que a proporção da população mundial que enfrentava fome em 2022 era de cerca de **9,2%**, em comparação com 7,9% em 2019, medida com base no **PoU**. A estimativa é de que a fome afetou entre 691 milhões e 783 milhões de pessoas no mundo em 2022. Além disso, neste mesmo ano, **29,6%** da população global - 2,4 bilhões de pessoas - estavam em situação de **insegurança alimentar moderada ou grave**, dados obtidos pelo FIES. No entanto, a relativa ausência de mudanças na fome em nível global de 2021 a 2022 esconde diferenças em nível regional: houve progresso na redução da fome (medida pelo PoU) na maioria das sub-regiões da Ásia e na América Latina, mas a fome ainda está aumentando na Ásia Ocidental, no Caribe e em todas as sub-regiões da África. O caso específico do Brasil abordaremos com mais detalhes adiante no texto.

Outro ponto importante é que de acordo com a classificação do Grau de Urbanização (DEGURBA), um novo padrão internacional, os dados revelam que, em nível global, **a segurança alimentar melhora à medida que o grau de urbanização aumenta**. A insegurança alimentar moderada e grave afetou 33,3% dos adultos que viviam em áreas rurais em 2022, em comparação com 28,8% em áreas periurbanas e 26,0% em áreas urbanas.

**As desigualdades de gênero são persistentes:** a insegurança alimentar é mais prevalente entre as mulheres adultas do que entre os homens em todas as regiões do mundo,

embora a diferença tenha diminuído consideravelmente em nível global de 2021 a 2022. Em 2022, 27,8% das mulheres adultas sofriam de insegurança alimentar moderada ou grave, em comparação com 25,4% dos homens, e a proporção de mulheres que enfrentavam insegurança alimentar grave era de 10,6%, em comparação com 9,5% dos homens.

### Progresso em direção às metas globais de nutrição infantil

Globalmente, a prevalência de atraso no crescimento entre crianças com menos de cinco anos de idade tem diminuído constantemente, de uma estimativa de 33,0% (204,2 milhões) em 2000 para 22,3% (148,1 milhões) em 2022. A prevalência de magreza extrema nesta faixa etária também teve redução, diminuindo de 8,7% em 2000 para 6,8% em 2022, o que representa em números brutos uma redução de 54,1 milhões em 2000 para 45,0 milhões em 2022. Esses são indicadores que apontam tendência de atingir as metas previstas para 2030: não mais de 13,5% da população infantil com atraso de crescimento e não mais de 3% com magreza extrema. O relatório, no entanto, afirma que apesar do avanço nestes indicadores é necessário um maior direcionamento de recursos para os países com maior vulnerabilidade social para que as populações tenham acesso a ações essenciais para um possível atingimento real destas metas. Já o sobrepeso infantil segue na direção oposta, com aumento quase homogêneo pelo mundo, partindo de 5,3% da população infantil (33,0 milhões) em 2000 para 5,6% (37,0 milhões) em 2022. A meta de 2030 é que esse percentual não ultrapasse 3%.

Os dados mais recentes relativos ao baixo peso ao nascer revelou que 14,7% dos recém-nascidos (19,8 milhões) nasceram com baixo peso ao nascer (menos de 2.500 g) em 2020, um declínio não significativo em relação aos 16,6% (22,1 milhões) em 2000. Para este indicador, a meta de 2030 é que esse percentual não ultrapasse 10,5%. Os ganhos no que concerne ao aleitamento materno exclusivo entre bebês com menos de seis



meses de idade são relevantes, com aumento de 37,0% (24,3 milhões) em 2012 para 47,7% (31,2 milhões) em 2021. Aqui, mais uma meta que ainda apesar de distante de ser atingida, caminha positivamente para ser alcançada em 2030, quando o objetivo é garantir 70%. Vale destacar que as diferenças entre populações rurais e urbanas também foram identificadas nos quesitos de nutrição infantil. Em nível global, a prevalência de atraso no crescimento e magreza extrema foi maior nas áreas rurais do que nas áreas urbanas, enquanto o sobrepeso foi mais comumente encontrado nas áreas urbanas.

### **Urbanização e suas consequências**

O relatório constata que para compreender as mudanças que o aumento da urbanização causa nos sistemas agroalimentares é importante refletir e agir a partir da crescente conectividade entre as áreas urbanas, periurbanas e rurais. A urbanização gera para os sistemas alimentares desafios como o aumento da disponibilidade de alimentos ultraprocessados a preços acessíveis, importando em aumento de taxas e sobrepeso e obesidade; redução na disponibilidade de legumes e frutas; a exclusão de pequenos agricultores das cadeias de valor formais; e expansão urbana e conseqüente redução das terras agricultáveis. No entanto gera também oportunidades, tais como expansão de atividades geradoras de renda ao longo das cadeias de valor, aumento da variedade de alimentos nutritivos e maior acesso por parte dos agricultores a insumos e serviços agrícolas à medida que as áreas urbanas se aproximam das áreas rurais.

### **Acesso a dietas saudáveis**

A análise revisada apresentada no relatório deste ano mostra que quase 3,2 bilhões de pessoas em todo o mundo não podiam pagar por uma dieta saudável em 2020, com uma ligeira melhora em 2021 (uma redução de 52 milhões de pessoas). Em muitos países, o aumento no custo de uma dieta saudável esteve atrelado à redução na renda devido à pandemia de covid-19 e suas consequências.

A maioria das pessoas sem condições de pagar por uma dieta saudável em 2021 vivia no sul da Ásia e na África Oriental e Ocidental. Em um estudo com 11 países africanos, apresentado ao longo do documento, estima-se que em média, a porcentagem da população que não consegue pagar por uma dieta saudável nas áreas periurbanas e áreas rurais é de aproximadamente 1,5 vez maior do que nos centros urbanos.

### **Olhando para o Brasil**

As estimativas para o Brasil indicam que um total de 32,8% da população convivia com insegurança alimentar grave ou moderada na média do triênio dos anos 2020 - 2022, o que representa em números absolutos 70 milhões de pessoas. Em comparação ao triênio pré - pandemia, 2017-2019, trata-se de um aumento de praticamente 60%. No que diz respeito à insegurança alimentar grave, considerada como estado da fome, os dados constataam 21,1 milhões de pessoas nessa condição. Para ambos os dados, a medição foi realizada pelo indicador FIES. Vale esclarecer que as diferenças entre os dados divulgados pelo relatório SOFI e pelo II VIGISAN se devem, em grande parte, à modelagem do cálculo utilizada por ambos. Enquanto o SOFI indica o percentual de 9,9%, ou 21,1 milhões de pessoas com fome no Brasil, o II VIGISAN apontou 15,5%, ou 33,1 milhões de pessoas no mesmo período. A estimativa do SOFI utiliza os indicadores PoU e FIES, já o II VIGISAN faz um recorte anual no desenvolvimento do estudo, a partir da aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Apesar de PoU e FIES serem indicadores completamente diferentes, o FIES se assemelha mais à EBIA, já que são ambas escalas de insegurança alimentar por meio da percepção de insegurança alimentar moderada ou grave. Há também uma diferença de cortes da insegurança alimentar moderada entre o FIES e a EBIA. Por isso, dados tanto do SOFI quanto do II VIGISAN devem ser considerados, já que são recortes temporais distintos com metodologias diferenciadas, mas que nos entregam perspectivas tanto sobre o estado de fome mais imediato, quanto sobre o quadro de fome mais consolidado. O fato é

que os dados disponíveis nos levam a olhar para as tendências de estimativas da insegurança alimentar que nos últimos anos apontam, independentemente da forma de coleta dos dados, para o aumento acentuado da insegurança alimentar no país.

### **LUPPA como destaque de Laboratório Alimentar no SOFI**

Ao final do relatório são apresentadas políticas e soluções para ampliar a transformação dos sistemas agroalimentares para dietas saudáveis ao longo do eixo urbano-rural. Os exemplos são dos mais variados entre políticas e investimentos; tecnologia e inovação; além de mecanismos integrados de planejamento e governança. Dentre as soluções que provocam potentes transformações, foram citados os modelos de "food labs" (laboratórios alimentares) e o [SOFI indicou o Brasil](#), através do [LUPPA](#) como exemplo de destaque a ser seguido para alcançar o ODS 2. O LUPPA é um projeto do [Instituto Comida do Amanhã](#), em correalização com o [ICLEI América do Sul](#), e trata-se de uma plataforma colaborativa para facilitar a construção de políticas alimentares municipais integradas, participativas e com abordagem sistêmica. O LUPPA busca estimular municípios brasileiros a trabalharem na construção de uma agenda integrada de SAN e clima.

### **A dúvida de todo ano: atingiremos as metas do ODS 2 em 2030?**

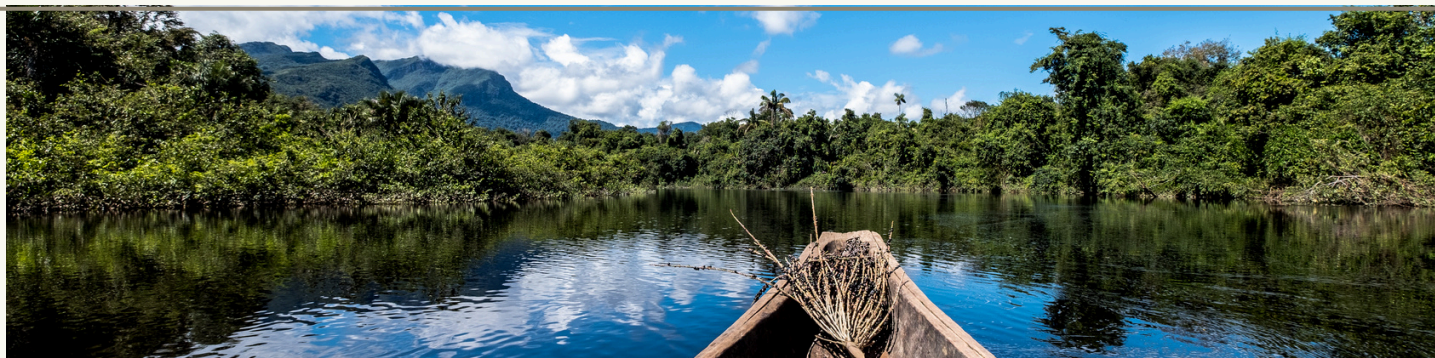
Como tem sido alertado pela ONU nos últimos anos, o mundo está longe de atingir as metas da Agenda 2030, e os indicadores do ODS, salvo parte daqueles relacionados à nutrição infantil, seguem tendência inversa, de se afastarem cada vez mais do Objetivo de Fome Zero. As expectativas quanto à condição de fome e insegurança alimentar ao redor do globo é de uma melhora lenta e diversos fatores regionais e locais tornam esta melhora mais complexa e vagarosa. Apesar disso, uma coisa é certa: existem diversas experiências exitosas para a transformação dos sistemas agroalimentares e melhor acesso a dietas saudáveis em todo o eixo urbano-

rural. Agora cabe aos governos, setores privados e sociedade civil fazer com que estas soluções sejam de fato consolidadas em seus planos de ação.

Nos próximos dias, a comunidade internacional estará novamente reunida em Roma, para o encontro de monitoramento da [Cúpula da ONU sobre Sistemas Alimentares](#), realizada em 2021, e que agora, dois anos depois, convida os países a apresentarem seus progressos em relação aos objetivos e compromissos então traçados. O encontro, chamado de [UN Food Systems Summit +2 Stocktaking Moment](#), acontece entre os dias 24 e 26 de julho, na sede da FAO em colaboração com todo do sistema ONU e suas agências que fazem parte do UN Food Systems Coordination Hub. Delegações nacionais se reunirão no início e ao final do encontro, e diversas mesas e eventos paralelos ocorrerão em volta dos temas das principais coalizões que se formaram na Conferência de 2021.

Essa é mais uma oportunidade que os governos nacionais e a comunidade internacional não podem perder para buscar realinhar as ações nos países com os objetivos da Agenda 2030, em especial no que toca a Sistemas Alimentares, o combate à fome e à garantia de adequação das práticas agropecuárias às exigências de adaptação e mitigação das mudanças climáticas, preservação dos direitos dos povos originários e adequação aos limites planetários.





# Cúpula da Amazônia e a pauta de segurança alimentar nas cidades amazônicas

03 de Agosto de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Nos próximos dias 8 e 9 de agosto, em Belém, no Pará, acontece a Cúpula da Amazônia que reúne representantes do Brasil e outros 7 países da Amazônia com objetivo de realizar uma cooperação entre esses países e parceiros em prol do desenvolvimento sustentável da região e negociar sobre questões climáticas globais. A ideia é que esses países construam uma posição conjunta a ser levada para Conferência do Clima das Nações Unidas, a COP28, nos Emirados Árabes, entre 30 de novembro e 12 de dezembro deste ano.

Antes da Cúpula, entre os dias 04 e 06 de agosto, acontecerá os Diálogos Amazônicos, conhecido como a “pré-cúpula”, que reunirá iniciativas da sociedade civil para pautar a formulação de novas estratégias para a Amazônia que resultará em cartas a serem apresentadas aos representantes dos países amazônicos na abertura da Cúpula. Esse é um momento importante para debater e buscar soluções para os problemas sociais que afetam esse bioma e as pessoas que nele vivem. Na perspectiva brasileira, um desses problemas é a insegurança alimentar e nutricional (INSAN), pois mesmo com a abundância de recursos naturais, a Amazônia apresenta o pior cenário

de INSAN, com menor acesso e disponibilidade de alimentos, menor diversidade de dieta e maior carga de desnutrição crônica infantil em relação ao restante do país, de acordo com os [Dados do Índice Multidimensional de Sistemas Alimentares Sustentáveis Revisado para o Brasil \(MISFS-R\)](#).

Diante desse cenário é urgente discutir estratégias para melhoria da segurança alimentar e nutricional da Amazônia junto com a população e governos locais, de forma multidisciplinar, pensando em políticas públicas alimentares que promovam desenvolvimento local, fortalecendo o abastecimento e consumo de alimentos saudáveis e a diminuição das desigualdades sociais enfrentadas pelas populações locais.

## **Nossa participação nos Diálogos Amazônicos**

Para levar essa pauta para o centro da mesa, o [Instituto Comida do Amanhã](#) em parceria com o [Instituto Regenera](#) e [Instituto Fronteiras do Desenvolvimento](#) realizam um debate com o tema “**O Caminho Político do Alimento: Como garantir uma alimentação mais**



## COLHEITA . 2023

**saudável, sustentável e justa para os amazônidas e o planeta?”** dentro do Diálogos Amazônicos, no **dia 05 de agosto**, na Universidade Federal do Pará (UFPA) - Sala QB1 **das 8h às 10h**. Esse evento terá representantes do poder público, movimentos sociais e sociedade civil entendendo o papel de cada um na garantia de uma melhor alimentação para os amazônidas. Além disso, serão discutidos os múltiplos aspectos das políticas públicas alimentares em cidades amazônicas, a comercialização de alimentos agroecológicos, compras públicas de populações originárias e tradicionais, políticas de combate à insegurança alimentar e nutricional, educação alimentar e produção agrícola alimentar por meio de agroflorestas.

Ainda no dia **05, às 14h**, no Hangar Centro de Convenções, o Instituto Comida do Amanhã participará do evento sobre **“Desafios dos sistemas alimentares urbanos”** promovido pelo Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, com objetivo de elencar os desafios para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional em cidades dos países amazônicos e compartilhar soluções e caminhos de cooperação, considerando as especificidades dos sistemas alimentares amazônicos, suas potencialidades e desafios. Para finalizar a agenda, no dia 07, às 9h, Francine Xavier, diretora do Comida do Amanhã, participa do 4º encontro presencial sobre Sistemas Alimentares Sustentáveis com o recorte territorial Norte, organizado pelo WWF-Brasil, no Canto Coworking, para discutir os principais desafios e soluções aos sistemas alimentares da região, com enfoque em questões como contaminação mercurial, agrotóxicos, desmatamento e o potencial da sociobiodiversidade para promoção da segurança alimentar e nutricional e conservação do bioma. Debates como esses são importantes para colocar as pessoas da Amazônia como protagonistas das soluções para os seus territórios junto ao poder público e a sociedade civil, por isso, a relevância de levar a pauta de segurança alimentar dentro da Cúpula da Amazônia, pois só assim será possível construir soluções para uma alimentação mais inclusiva, sustentável e justa para todos os amazônidas.







# Laboratório em prol das políticas alimentares municipais encerra sua 2ª edição

10 de Agosto de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Este segundo semestre do ano de 2023 se inicia com um forte apelo ao tema das Políticas Alimentares para as Cidades. No contexto nacional, o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN tem uma grande retomada e as Conferências de Segurança Alimentar e Nutricional estão ocorrendo em municípios e Estados de todo o Brasil. Nesta conjuntura e atrelado ao nosso eixo de Comida e Cidades, a diretora do Instituto Comida do Amanhã, Juliana Tângari, colaborou com a Oficina da Estratégia Nacional de SAN nas Cidades organizada pelo Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome - MDS, entre os dias 1 e 3 de agosto em Curitiba, que teve como principal intuito sistematizar subsídios para elaboração de uma estratégia nacional (título ainda a ser definido) de Segurança Alimentar e Nutricional para os grandes centros urbanos. A Oficina foi uma continuação das atividades do Grupo de Trabalho criado em abril no âmbito da CAISAN nacional, para debater a agenda de SAN e centros urbanos, e para o qual o Instituto Comida do Amanhã foi convidado a participar. A reunião de abertura desse GT da CAISAN, contou com palestra inaugural de Juliana sobre os "Pontos de debate para uma

agenda nacional de SAN e cidades".

Para o Instituto Comida do Amanhã agosto é também um mês muito importante, pois é quando um dos nossos principais projetos, o Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares - LUPPA, encerra sua segunda edição e inicia seu terceiro ciclo. Abaixo vamos contar um pouquinho o que é e como funciona o LUPPA, como foi a segunda edição e também as principais conquistas, desafios e oportunidades observados ao longo desta segunda edição para as cidades participantes.

## O LUPPA

O Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares - LUPPA é uma plataforma colaborativa para apoiar e facilitar a construção de políticas alimentares municipais integradas, participativas, e com abordagem sistêmica. Nele, representantes de diversos municípios do Brasil se unem para trabalhar na construção de uma agenda integrada de sistemas alimentares em suas cidades, cobrindo um espectro de políticas que vão do combate à fome ao combate à emergência climática, passando por geração de renda, garantia de direitos, educação alimentar,

regulação de ambientes alimentares saudáveis e desenvolvimento regional, além de outros tantos temas afetos às políticas alimentares. As atividades do LUPPA são desenvolvidas em ciclos anuais, definidos como edições do LUPPA. Cada edição se inicia com **a seleção das cidades novas**, através de uma chamada para cidades de até 1,5 milhão de habitantes, que visa identificar governos locais comprometidos com a agenda alimentar, dentro de uma maior diversidade territorial possível. Uma quota de 40% das vagas abertas é dedicada às cidades localizadas na Amazônia legal. Após a seleção, são convidados a também participarem do programa os representantes da sociedade civil do conselho de controle social de cada cidade selecionada, preferencialmente o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, se houver. Realizam-se então **entrevistas e diagnósticos** das cidades selecionadas, que, juntamente com as cidades das edições anteriores que tiverem renovado seu compromisso, são convidadas a participar de uma jornada de encontros (**oficinas**) que vão garantir a troca de experiências entre as cidades. A matriz de diagnóstico de sistema alimentar municipal desenvolvida pelo LUPPA é uma importante ferramenta de levantamento de dados - que são disponibilizados no MAPA LUPPA - e de exercício da intersectorialidade entre a administração municipal.

Também são oferecidos **seminários** pelos parceiros de conteúdo do LUPPA, as organizações mentoras. Essa fase inicial garante a preparação para o LAB, customizada pelas demandas e interesses das cidades participantes. Uma vez a cada edição, é realizado o **LUPPA LAB**, um encontro imersivo em que todas as cidades participantes mergulham numa jornada de aprendizado e troca de experiências intensa entre si. O LAB é um momento fundamental da jornada de cada edição do LUPPA, e é um evento exclusivo para representantes das cidades participantes, tanto de seus governos quanto de seus conselhos. Após o LAB, inicia-se a fase das **mentorias**, pela qual ocorrem oficinas exclusivas, que estreitam uma cooperação técnica entre cada cidade mentora do LUPPA e duas a três cidades selecionadas. Esse é um momento intenso de

partilha de experiências, que beneficia tanto as cidades participantes quanto as cidades mentoras do programa. Paralelamente, seguem em curso, a cada dois meses, as oficinas de acompanhamento dedicadas ao grupo completo da comunidade LUPPA, e não apenas aos grupos das mentorias, dando continuidade aos trabalhos da edição. Não podemos deixar de mencionar que uma importante ferramenta trabalhada no LUPPA LAB é o "Projeto Âncora", um roteiro ou exercício que visa apoiar as cidades participantes a desenvolverem estratégias bem planejadas e que deve ser desenvolvido também neste momento pós LUPPA LAB. Nesta segunda edição tivemos a oportunidade de, pela primeira vez, realizar o LUPPA LAB presencial. As demais atividades da edição são todas conduzidas em formato remoto.

### **Como foi o LAB Presencial**

Entre os dias 01 e 03 de fevereiro de 2023 foi realizada de forma presencial a segunda edição do LUPPA LAB, sediada pela cidade de São Paulo. Ao longo dos dias do LAB, foram mais de 140 pessoas envolvidas em fazer este evento acontecer. As 26 cidades presentes, membros da comunidade LUPPA, trouxeram mais de setenta participantes, incluindo tanto representantes das prefeituras quanto da sociedade civil, por meio dos conselhos de controle social. Estavam presentes cidades de diferentes tamanhos e realidades das regiões Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sul e Sudeste do País. As cidades amazônicas, representando mais de 40% das cidades presentes no LAB, tiveram a possibilidade de dialogar e trocar experiências e desafios com os demais municípios brasileiros. As cidades que marcaram presença foram Abaetetuba, Alto Paraíso de Goiás, Alvarães, Anchieta, Araraquara, Barcarena, Belém, Bragança, Contagem, Jundiá, Maracanaú, Maricá, Niterói, Nova Lima, Palmas, Pindamonhangaba, Porto Alegre, Rio Branco, Santarém, Sobral e Vitória do Mearim, além das cidades mentoras, Curitiba, Osasco, Recife, Salvador e São Paulo - a qual também sediou o evento. Estiveram também presentes 30 convidados, entre especialistas no tema das políticas alimentares, governantes,

parceiros e apoiadores do LUPPA, tais como representantes da Prefeitura de São Paulo - cidade sede do evento - do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social e do Ministério das Relações Exteriores. A equipe LUPPA, responsável pela realização do evento, reuniu aproximadamente 40 pessoas. Nesta segunda edição do LUPPA LAB, foram um total de 25 horas de imersão em palestras, atividades práticas, trabalhos em grupo e ivisitas técnicas, além de diversas "pílulas de inspiração", por meio de vídeos curtos gravados especialmente para esta segunda edição do LUPPA LAB.

### Conquistas, desafios e oportunidades

Ao longo das atividades da segunda edição do LUPPA, foi possível compreender os principais interesses, avanços de agenda, gargalos e pontos de atenção das políticas alimentares, especialmente dos municípios que participaram deste ciclo. Dentre os **interesses e avanços** ressalta-se a pauta da agroecologia e da soberania alimentar como ferramentas de chamada das juventudes para as agriculturas. O mesmo pode se dizer em relação à introdução de recorte de gênero no desenho das políticas alimentares, evidenciando-se a elaboração de programas e ações municipais em tema de sistemas alimentares que valorizem, priorizem e evidenciem o papel da mulher.

A preocupação com a preservação da agrobiodiversidade e o despertar para a pauta da bioeconomia e da "floresta em pé" ficaram bastante evidentes nesta edição, especialmente por meio de cardápios sócio-biodiversos da alimentação escolar, bancos de sementes e valorização das culturas locais/regionais. Não se podia deixar de mencionar o interesse pelas ações municipais de combate à fome e à insegurança alimentar e nutricional. Muitos municípios passaram a criar medidas garantidoras de resiliência,

sendo notório o crescimento do interesse em investir em programas como os de cozinhas comunitárias e restaurantes populares, assim como em bancos de alimentos, e até mesmo em programas municipais de aquisição de

alimentos, no modelo do PAA federal. Paralelamente houve também um grande esforço em incentivar iniciativas de fomento e apoio à comercialização e distribuição da produção local, assim como em agregar valor à produção local. A mudança de governo federal em 2023 e a anunciada reestruturação do SISAN nacional e das estratégias nacionais para segurança alimentar e nutricional tiveram evidente efeito em cascata nos municípios. Mesmo naqueles em que o SISAN municipal está ativo, com Conselho, CAISAN e Conferência já programada, é visível que a oportunidade da agenda retomar destaque no âmbito federal impulsionou as atividades dos SISANs municipais. Na 2ª edição do LUPPA percebeu-se um nítido salto de interesse em ativação das estruturas de governança participativa municipais e mesmo na adesão e/ou renovação de adesão ao SISAN nacional.

No que concerne aos **pontos de atenção e oportunidades de ação**, o acesso da agricultura familiar, especialmente a agricultura urbana, aos programas de compras públicas de alimentos, a emissão de Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) - e seu substituto Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) - é um desafio histórico que ainda não foi endereçado.

Já um tema que pode parecer menos relevante mas que representa um gargalo e ao mesmo tempo um grande potencial transformador, seja pelo aspecto da saúde, pelo aspecto social, e pelo ambiental, é o do desafio de inclusão do pescado artesanal local na alimentação escolar. Ainda no tema da produção local de alimentos, o acesso à terra para agriculturas no território urbano continua sendo apontado como um grande desafio municipal, ante as investidas da especulação imobiliária e a dificuldade de geração de renda com a agricultura urbana. Não só quanto à agricultura urbana, mas igualmente no tocante aos conflitos agrários, aos assentamentos da reforma agrária, e às comunidades tradicionais, verifica-se que sobre os governos municipais recai uma enorme parcela da necessidade de fomentar e apoiar essas agriculturas. E no entanto, ainda se mostra tímido o amadurecimento da compreensão de que o



investimento em agricultura urbana e periurbana, para além das pautas do abastecimento alimentar e da geração de renda, pode e deve ser visto pelos governos municipais como um importante serviço ecossistêmico, especialmente se adotados os modelos de agrofloresta e outros modelos agroecológicos.

Outro ponto carente de maior atenção diz respeito à interação entre governos municipais e governo estadual e aos espaços de apoio, suporte e coordenação que os governos estaduais podem ocupar nessa agenda, especialmente no tocante à produção e abastecimento de alimentos.

Por fim, vale destacar que a estrutura da CAISAN municipal é ainda uma grande promessa à espera de efetivação em muitas cidades LUPPA. Sabe-se que as administrações municipais variam muito em formas de organização e organogramas, o que é absolutamente razoável, tendo em vista a diversidade de interesses e demandas prioritárias de cada território. No entanto, as cidades relatam dificuldade em criar, implementar e manter ativas as CAISANs municipais, o que indica que o componente político (centralidade política da agenda de sistemas alimentares) ainda precisa evoluir.

Para fechar as oportunidades de temas que foram ventilados nesta 2ª edição e que certamente merecerão destaque na próxima edição, verifica-se que o tema das parcerias com entidades públicas estatais, entidades do Sistema S, universidades e parceiros do setor privado ainda é um grande ponto a ser explorado e verdadeiro potencial de ampliar os investimentos na agenda.

Se você ficou curioso para conhecer ainda mais o LUPPA, como foi sua a segunda edição, além dos casos inspiradores das cidades participantes e os trabalhos das mentorias, não deixe de acessar os [Cadernos LUPPA - Aprendizados do 2º Lab](#) e o [Cadernos LUPPA - Aprendizados do 2º LAB - Amazônia](#), versão do caderno focado nas cidades localizadas na Amazônia Legal, ambos disponíveis na biblioteca site LUPPA. E veja como foi a LIVE de encerramento da segunda edição e do

lançamento da terceira edição, no Youtube do Comida do Amanhã.

O LUPPA é um projeto do Instituto Comida do Amanhã, em correalização com o ICLEI América do Sul com o apoio pleno do Instituto birapitangae do [ICS - Instituto Clima e Sociedade](#), apoio especial da [Delegação da União Europeia no Brasil](#), [Embrapa](#) e do [WWE Brasile](#) apoio institucional da [ACT Promoção da Saúde](#), [Alimentação Consciente Brasil](#), [Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura - FAO Brasil](#) e [Humane Society International](#) e parceria metodológica da [Reos Partners](#).

Nossa segunda edição conta com a mentoria das cidades de [Curitiba](#), [Osasco](#), [Recife](#), [Salvador](#) e [São Paulo](#) e das organizações: [Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis da USP - Universidade de São Paulo](#), do [CECANE - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da UFAM - Universidade Federal do Amazonas](#), do [GEPPAAS - Grupo de Estudos, Pesquisas e Práticas em Ambiente Alimentar e Saúde da Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG](#), do [GEPAD - Grupo de Estudos em Agricultura, Alimentação e Desenvolvimento da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS](#), do [IDEC - Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor](#), do [Instituto Kairós Ética e Atuação Responsável](#) e do [Instituto Regenera](#).

# Missão técnica à Europa fomenta sistemas alimentares circulares

18 de Agosto de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Para trocar experiências sobre sistemas alimentares circulares com cidades europeias, representantes de Curitiba (PR), Maricá (RJ), Recife (PE), Rio Branco (AC) e Santarém (PA), cidades participantes da comunidade LUPPA, participaram de missão técnica, em junho deste ano, por meio do projeto “Cidades e Alimentação: Governança e Boas Práticas para alavancar os Sistemas Alimentares Urbanos Circulares”. A agenda contemplou não só visitas técnicas como também discussões com equipes locais das cidades de Valência, Barcelona, Milão, Turim e Gante. Em Bruxelas, sede da Comissão Europeia, a comitiva brasileira teve reuniões técnicas com a Direção geral de pesquisa e inovação (DG RTD), e com a Direção geral de saúde e segurança dos alimentos (DG Sante).

Sistemas alimentares circulares são aqueles que se baseiam na economia circular e buscam regenerar os sistemas naturais, fazendo com que os resíduos passem a ser insumos em

novos ciclos, provocando melhorias ambientais e socioeconômicas. O avanço na temática de sistemas alimentares circulares nas cidades brasileiras é uma alternativa para ampliar a oferta de alimentos saudáveis aos cidadãos, gerando impactos positivos para a segurança alimentar e nutricional e reduzindo os impactos ambientais dos processos de produção e consumo de alimentos.

O projeto Cidades e Alimentação é uma iniciativa desenvolvida pela Delegação da União Europeia no Brasil em parceria com a Embrapa Alimentos e Territórios (Maceió - AL), com apoio do Instituto Comida do Amanhã, ICLEI América do Sul, e visa incentivar a troca de experiências sobre agendas alimentares urbanas entre cidades brasileiras e europeias e engajar mais cidades brasileiras na implementação de sistemas alimentares circulares que abordam a mitigação do desperdício de alimentos para alcançar benefícios ambientais e econômicos.



### **Cidades selecionadas**

A seleção das cidades para participar do projeto levou em conta a diversidade regional dos municípios e engajamento no Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares (LUPPA). Foi realizada chamada para cidades acima de 150 mil habitantes, dentre as mais de 30 cidades participantes do LUPPA, se candidatarem a uma das cinco vagas do projeto. A escolha das cinco cidades, realizada por representantes da Embrapa, União Europeia no Brasil, Instituto Comida do Amanhã e ICLEI América do Sul, levou em conta a análise das informações enviadas e também teve como critério garantir a participação de três municípios das regiões Norte e/ou Nordeste.

Pelo lado europeu, a seleção das cidades considerou o engajamento em iniciativas tais como o Pacto de Milão para Política de Alimentação Urbana e projeto [Food Trails](#), além do envolvimento das cidades em programas que dialogam com as ações brasileiras, tais como hortas escolares, fazenda urbana, bancos de alimentos, iniciativas para conectar produtores rurais locais com consumidores, e outras ações alinhadas à economia circular dos alimentos.

Após a etapa de seleção das cidades, foi organizado cronograma de visitas às cidades brasileiras para coleta de dados sobre as ações de fomento a sistemas alimentares urbanos sustentáveis desenvolvidas ou fomentadas pelas respectivas prefeituras. O estudo de caso envolveu entrevistas em profundidade com gestores(as) municipais, a partir de roteiro semiestruturado, e observações in loco nas visitas de campo. Além dos dados sobre programas e políticas alimentares urbanas, o projeto executou gravimetria de resíduos orgânicos em feiras livres de Curitiba, Recife e Rio Branco. Estas cidades foram selecionadas a partir do grupo de cinco cidades do estudo de caso, por terem ao menos 4 (quatro) feiras semanais, ou seja, feiras de alimentos frescos acontecendo em quatro territórios diferentes, no período de até três dias consecutivos.

A gravimetria, a partir de metodologia validada no Brasil pela Agência de Proteção Ambiental

da Suécia (SEPA), foi coordenada pela Associação Brasileira de Empresas de Limpeza Pública e Resíduos Especiais (Abrelpe), instituição com experiência em análises de resíduos e participação na cooperação Brasil - Suécia em gestão sustentável de resíduos sólidos.

### **Como foi a missão técnica?**

A missão se iniciou na Espanha, com visitas às cidades de Valência e Barcelona. Na primeira cidade, foram dois dias de visita a iniciativas como Las Naves, um centro de inovação social e urbana, que atua com temas como alimentação e mudanças climáticas. Um ponto relevante deste município é que a agricultura urbana é tema central, com técnicos permanentes responsáveis pelas ações nos territórios. Neste contexto, foi realizada uma visita guiada à L' Horta, sistema agrícola tradicional reconhecido pela FAO.

Outras experiências em Valência incluíram diálogo com a secretária de agricultura da comunidade Valenciana, que compreende 542 municípios; visita ao Conselho Alimentar Municipal de Valência (*Consell Alimentari Municipal de Valencia*), debate sobre a [Estratégia Urbana 2030 de Valência](#) (*Valencia 2030 Urban Strategy*). além de uma visita a uma horta escolar.

Grande destaque, ainda em Valência, foi a visita ao [Centro Mundial de Alimentação Urbana Sustentável - CEMAS](#), único centro de referência para sistemas alimentares urbanos no mundo, uma iniciativa conjunta da Prefeitura de Valência e da FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação) para a identificação, classificação, disseminação e conscientização dos principais desafios enfrentados pelas cidades e pela população em geral em questões de alimentação e nutrição. Foi também o CEMAS que proporcionou visitas muito relevantes durante a missão técnica, dando a oportunidade dos participantes conhecerem mais profundamente diferentes aspectos da cidade de Valência, os desafios e as conquistas de iniciativas conduzidas pelo CEMAS.



Já em Barcelona foi realizada uma visita ao Mercado Santo Antônio e sua cozinha comunitária, além de uma horta em suas proximidades. O programa “Comércio Verde” o qual tem como intuito dar visibilidade aos produtos locais nos mercados públicos estimulando os circuitos curtos de comercialização foi apresentado para todos os participantes. Também foi possível conhecer um pouco mais sobre o Espaço de Consumo Responsável (Espacio Consumo Responsable), um equipamento público especializado na promoção do consumo responsável e tem como objetivo disseminar uma cultura de consumo mais consciente e comprometida, a fim de causar um impacto positivo nas pessoas e no meio ambiente.

Depois da Espanha, os participantes brasileiros da missão técnica rumaram para Itália. A primeira cidade visitada foi Milão, onde ocorreu uma importante reunião com representantes do Pacto de Milão para Política de Alimentação Urbana. Dentre os destaques cabe citar a apresentação dos hubs de enfrentamento ao desperdício de alimentos, os quais coletam excedentes de redes varejistas, atacadistas e indústrias e encaminham os alimentos para bancos de alimentos e entidades de assistência social. Em Milão também foi possível conhecer o Mercato Agroalimentare Milano, uma sociedade anônima que, em nome da Prefeitura de Milão, administra todos os mercados atacadistas de alimentos da cidade, assegurando o bem-estar dos usuários, garantindo qualidade, segurança e opções de produtos a preços competitivos.

Outra cidade italiana por onde a missão passou foi Turim, local em que a comitiva brasileira foi recebida pela vice-prefeita Michela Favaro no Palazzo Cívico. Nesta ocasião, a vice-prefeita deu atenção para as ações do município focadas na economia circular dos alimentos, no fortalecimento dos circuitos curtos de produção e consumo, e também nas iniciativas de gastronomia social. Salientou a importância de que as políticas alimentares urbanas estejam alinhadas com iniciativas de baixo carbono. Além desta importante reunião, a comitiva conheceu o mercado aberto Porta Palazzo e também o

Mercado Central de Turim, onde foi possível acompanhar uma ação direta do projeto Repop, iniciativa de combate ao desperdício de alimentos neste mercado.

O último país a ser visitado foi a Bélgica, onde a comitiva visitou Gante e Bruxelas. Na primeira cidade, foi possível conversar com responsáveis pela implementação da estratégia Gent en Garde, política alimentar que foca em três principais eixos: i) cadeias de abastecimento curtas e sustentáveis; ii) acesso a alimentos sustentáveis para todos; e iii) combate ao desperdício de alimentos. Em Gante também foi possível conhecer o projeto Food Savers e um banco de alimentos coordenado por voluntários. Finalmente, foi em Bruxelas que ocorreram reuniões técnicas bastante importantes com a Comissão Europeia. Os representantes dos municípios puderam dialogar com duas Direções-gerais da Comissão Europeia: DG Saúde e Segurança dos Alimentos (DG SANTE) e DG Pesquisa e Inovação (DG RTD), com a presença de assessores de relações internacionais e líderes das áreas de sistemas alimentares, desperdício de alimentos e pontos focais do programa Horizon Europe e da Estratégia Farm to Fork.

### **Destaques e Sinergias**

Com tantas visitas, conversas e debates, foi possível identificar alguns destaques, sinergias e considerações. Vale contar que os aprendizados por parte da comitiva brasileira foram enormes, mas os municípios representados nesta missão conseguiram ao longo dos dias compartilhar sobre suas ações para alcançar sistemas alimentares circulares. Além disso, estas cidades ao passo que os dias iam passando puderam reconhecer suas próprias conquistas aqui no Brasil. Outro ponto importante é a integração entre as cinco cidades brasileiras participantes desta missão técnica que fizeram muitas trocas, identificaram sinergias, além de desdobramentos de cooperação técnicas entre elas.

“Os representantes da Comissão Europeia mostraram grande interesse em fortalecer cooperações que envolvam gestões

municipais na temática de sistemas alimentares, uma das linhas prioritárias de ação da estratégia Food2030 da União Europeia. Também percebemos que, embora as cidades brasileiras e europeias tenham diferenças culturais e socioeconômicas, os desafios de gestão para fomentar a agenda de alimentação urbana são similares e algumas iniciativas são replicáveis”, comenta Gustavo Porpino, pesquisador da Embrapa e líder do projeto.

O representante do município de Recife, Alexandre Ramos, confirma que a missão foi “Intensa, muita informação, muitas possibilidades e trocas” mas que também foi interessante “Contribuir apresentando nossas experiências e vemos que existem muitas experiências positivas que estamos levando e que muitas coisas que estamos fazendo estamos no caminho!”. Já Ana Letícia Rocha, que representou Rio Branco, destacou a importância de reconhecer “sistemas alimentares de forma circular”. A possibilidade de adaptar inovações conhecidas ao longo da missão técnica pode ser evidenciada quando Júlio Carolino, representante de Maricá comenta que a cidade está “inaugurando em breve um mercado em Maricá e vamos trazer experiências das cidades da Europa para nosso mercado aqui em Maricá”; e, quando Virgínia Gasparini de Curitiba fala que “foram vistas muitas experiências que poderão ser adaptadas ao dia a dia”. A felicidade e a gratidão por tudo que foi vivido ao longo destes dias é claramente expressa na fala de Vanda Maia, representante de Santarém “Gratidão por ter trazido a experiência de Santarém, conhecer pessoas que lutam pelas mesmas causas que no Brasil e comprometidas pelas causas de SAN”.,

Nossa diretora Juliana Tângari que esteve presente durante esta missão encerra este texto com a seguinte mensagem: "As cidades LUPPA envolvidas nessa missão puderam conferir diferentes modelos de arranjos administrativos que contemplam a alimentação na centralidade da agenda política municipal e do planejamentos dos serviços e das políticas públicas. Puderam, sobretudo, reconhecer suas próprias conquistas e experiências acumuladas. A troca é sempre muito enriquecedora, não só pelo que apresenta de novo mas também pelo que realça naquilo que já é conhecido."



# Cidades, feiras agroecológicas e papel das políticas municipais: ideias a partir do debate no Recife

24 de Agosto de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

A cidade do Recife está imersa num processo de construção democrática e participativa de sua política de fomento a feiras agroecológicas no município. O Recife é uma cidade que não conta com área rural, ou seja, é 100% urbana, no entanto, apesar de possuir um [Programa de Agricultura Urbana](#) já iniciado, seu abastecimento depende em grande parte da produção de alimentos na região metropolitana. Em especial o abastecimento das feiras agroecológicas com alimentos provenientes da agricultura periurbana.

No recente [Plano de Agroecologia Urbana do Recife](#), dentro do eixo de economia solidária, foi definido como objetivo incentivar as feiras agroecológicas da cidade, com metas estabelecidas de fazer um diagnóstico ou levantamento das iniciativas existentes, estimular a autonomia digital e a partir desses dados articular iniciativas e apoiar a comercialização da produção agroecológica.

Dando continuidade a esse processo de co-construção e troca de experiências e de inspirações para a política de feiras agroecológicas do Recife, a Secretaria Executiva de Agricultura Urbana realizou um seminário em 31 de julho de 2023, onde

foram expostos os programas e ações das cidades de São Paulo, Curitiba, Porto Alegre, Rio de Janeiro e Belo Horizonte. A Diretora do Instituto Comida do Amanhã, Juliana Tângari, foi convidada a debater e refletir sobre as experiências apresentadas, bem como os próprios objetivos e metas já traçados pela prefeitura do Recife. A partir de sua participação, apresentamos a sistematização de 5 reflexões sobre o papel de uma política municipal para feiras agroecológicas - uma política alimentar típica por excelência - e 12 ensinamentos práticos coletados desse debate.

Reflexões sobre as funções das Feiras Agroecológicas nas cidades:

- Garantir acesso à alimentação saudável e de qualidade, de forma democrática, para residentes de centros urbanos, combatendo desertos e pântanos alimentares;
- Apoiar produtoras e produtores agroecológicos, familiares, de pequena escala, como um meio de oportunizar acesso a mercados ou canais de comercialização para além do instrumento das compras públicas de alimentos;



- Incentivar a produção sustentável de alimentos, ecológica e de baixo carbono;
- Fomentar o encurtamento de cadeias e a venda direta de produtoras e produtores a consumidoras e consumidores urbanos;
- Criar espaços de trocas de saberes e partilha de informações sobre alimentação saudável e sustentável, funcionando como um veículo muito oportuno de educação alimentar e nutricional em sentido amplo. Quanto às lições contidas nas experiências apresentadas no Seminário, especificamente no que diz respeito ao teor de um programa municipal de fomento a feiras agroecológicas, podemos destacar as seguintes:
- O objetivo dessas feiras deve ser priorizar a venda direta. A feira agroecológica deve ser pensada para ser uma feira de produtoras e produtores, e portanto, é preciso indagar e debater sobre quais incentivos precisam e podem ser dados pelo poder público para garantir que essas e esses produtores consigam de fato estar numa feira na cidade. Esses incentivos podem ir desde a facilitação de custos, como isenção de cobrança de taxas, fornecimento de barracas ou bancas, até a própria garantia do transporte ao local da feira.
- Qual infraestrutura ou quais itens de infraestrutura precisam ser garantidos pelo poder público para o bom funcionamento das feiras agroecológicas? Banheiros públicos, higienização das ruas, coleta de resíduos, água limpa, barracas ou bancas, segurança pública, etc devem estar dentro desse pacote.
- As feiras agroecológicas atendem melhor seus objetivos quando são organizadas de forma separada das feiras convencionais, ou seja, de produtos não ecológicos. O poder público precisa mediar a disputa de espaços e de interesses, garantindo a ampliação contínua das feiras agroecológicas. Além disso, é preciso garantir uma identificação visual que ajude claramente a diferenciar, para consumidoras e consumidores, quando se trata de feira agroecológica.
- A importância da institucionalização desses programas e políticas também é um ponto comum. Quais marcos legais precisam existir para garantir perenidade e orçamento público para o programa de feiras agroecológicas? Quase todos os municípios estão ancorados em leis municipais para regulamentar e consolidar seus programas de feiras agroecológicas.
- Quando se fala em regulação, surge um outro debate importante para construção dessa política de feiras agroecológicas: qual é exatamente o papel do poder público municipal? Regulador, financiador, fiscalizador e gestor? Ou apenas parte desses papéis? Quanto à gestão, um consenso aparece: é preciso pensar um programa de feiras agroecológicas a partir do ideal da autogestão ou co-gestão pelas organizações ou coletivos dos produtores e produtores feirantes.
- No que concerne à regulamentação ou o papel regulador do poder público, é importante definir qual o modelo jurídico de regulação dos direitos e obrigações das e dos feirantes: a permissão de uso deve ser concedida por um edital com regras claras quanto ao processo seletivo e aos modelos de sucessão e extinção da permissão, além da definição sobre a rotatividade dos e das feirantes e as prioridades, caso haja, de concessão (por exemplo: o produtor urbano local pode ter prioridade sobre o produtor da região metropolitana; ou ainda, mulheres podem ter prioridade sobre produtores homens; ou ao invés de um esquema de prioridades, possa haver quotas de espaços para os públicos selecionados).
- Outro ponto que parece salutar para um bom programa de feiras agroecológicas é o incentivo ou estímulo que o poder público pode dar para o arranjo das associações e cooperativas de produtores agroecológicos e orgânicos.

- Nesse sentido, chama atenção o apoio que a prefeitura pode dar para fomentar e facilitar a certificação orgânica no modelo SPG (Sistema Participativo por Garantia), como uma forma de agregar valor aos produtos comercializados.
- Outro importante ponto de atenção é a comunicação e divulgação das feiras, cujas informações sobre dias, horários e locais precisam ser de fácil acesso para a publicação em geral.
- Ainda no tocante ao papel do poder público, especificamente nas feiras agroecológicas, é o debate sobre como se fazer o controle da origem ou da certificação (nos casos das feiras orgânicas com obrigatoriedade de certificação), e além disso, o controle de higiene e segurança dos alimentos colocados à venda. Um modelo de checklist regular com uma frequência adequada chamou bastante atenção como opção.
- A possibilidade de oferecer feiras noturnas, em horários que ampliem a possibilidade de acesso das trabalhadoras e trabalhadores de tempo integral, também pode ser considerado essencial para democratizar o acesso a feiras agroecológicas.
- Por fim, e não menos importante, um tema que não pode fugir da apreciação do poder público ao regular e fomentar feiras agroecológicas na cidade é garantir ou objetivar garantir o preço justo pago à produtora e produtor agroecológico.

A mensagem final é a importante reflexão de que, como muito bem está fazendo o Recife, boas políticas para agricultoras e agricultores agroecológicos demandam a participação desses atores em seu processo de construção e/ou revisão . Partindo sempre da premissa de uma governança inclusiva e democrática, que vai afinal garantir legitimidade e eficácia da política em questão, é preciso que a política de feiras agroecológicas seja construída com as e os feirantes e produtores agroecológicos da região.



# Diversidade na produção agrícola para uma alimentação saudável e sustentável

01 de Setembro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

## Resumo

Os desafios enfrentados pelos padrões de produção e consumo contemporâneos se exprimem mais claramente no sistema agroalimentar, que é responsável por um terço das emissões de gases de efeito estufa. Os avanços tecnológicos levaram a paisagens agrícolas homogêneas e à padronização de raças de animais, o que coloca em risco a expansão da agricultura. Essa homogeneidade é a base para a oferta de alimentos ultraprocessados, que dependem de alguns poucos produtos agrícolas, transformados por ingredientes químicos, tornando-os atraentes para o consumidor. A literatura científica contemporânea também corrobora a ligação entre os alimentos ultraprocessados e a pandemia global de obesidade. A cooperação multilateral impulsionada pelas iniciativas do G20 pode ajudar a reduzir os resultados

adversos do atual sistema agroalimentar e melhorar a produção local, saudável e diversificada. Isso requer uma reorientação drástica dos subsídios para a agricultura e a pecuária em nível global, bem como políticas que incentivem a diversificação da produção e das dietas para promover a saúde humana.

## 1. O Desafio

A Plataforma Intergovernamental sobre Biodiversidade e Serviços Ecossistêmicos (IPBES) reconhece o crescimento agrícola contemporâneo[1] como o principal fator global de destruição da biodiversidade. De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), as emissões do sistema agroalimentar mundial foram de 16,5 mil milhões de toneladas de gases de efeito de estufa em 2019 - um



*Este é um texto produzido e publicado no contexto do G20 /T20 da Índia em 2023, e que foi publicado inicialmente [aqui](#).*

aumento de 9% desde o início do milênio.[2] Os padrões de produção subjacentes às inovações tecnológicas que dominam o fornecimento de alimentos desde o final da década de 1970 não se encaixam mais nos limites planetários.

A característica central desses padrões de produção, consagrados nas tecnologias da Revolução Verde, é a monotonia das paisagens agrícolas e sua consequente dependência de produtos químicos. Juntas, essas características levam ao esgotamento do solo e, muitas vezes, à contaminação de rios e ecossistemas, o que traz consequências prejudiciais à saúde humana e contribui para a perda progressiva de habitats e da biodiversidade.[3] A atual padronização da criação animal e o uso rotineiro de antibióticos também contribuem para o avanço global da resistência antimicrobiana[4] e a perda do potencial de produção e consumo da agrobiodiversidade.

Essa padronização produtiva é a base do consumo de alimentos cuja monotonia crescente é uma das ameaças mais críticas à saúde.[5] A dependência da alimentação humana do comércio global de poucos produtos distribuídos por algumas poucas empresas representa uma ameaça que a cooperação multilateral deve enfrentar.[6] É um desafio que envolve o fortalecimento das capacidades produtivas, a promoção da diversidade alimentar e das culturas culinárias locais no âmbito de uma economia do conhecimento baseada na natureza.[7],[8] A agricultura moderna tem como objetivo oferecer diversidade de alimentos e regenerar os serviços ecossistêmicos que foram sistematicamente destruídos pela expansão das culturas e da criação de animais. Essa regeneração também envolve uma redução drástica na perda e no desperdício de alimentos, estimados em quase um terço de tudo o que se produz no mundo.[9]

Globalmente, 7.039 espécies de plantas foram catalogadas como comestíveis, das quais 417 são cultiváveis. Há cada vez mais descobertas de novas plantas e fungos. Apesar disso, o Brasil, um dos países mais sociobiodiversos do

mundo, vem sofrendo com a degradação de sua biodiversidade.[10]

O contraste entre esses potenciais e os padrões agroalimentares atuais é gritante: 90% do que os seres humanos comem provêm de, no máximo, 15 culturas, com 66% delas concentradas em apenas nove produtos; trigo, milho e soja respondem por 50% do suprimento.[11] A perda da diversidade genética também é uma característica dos produtos provenientes das criações animais e tem consequências desastrosas para a biodiversidade.

As consequências geopolíticas do atual sistema agroalimentar também são preocupantes. Mais de 60% do suprimento agrícola global está concentrado em cinco países,[12] representando um risco sistêmico que se tornou ainda mais evidente com a guerra na Ucrânia. Secas como as que atingiram a Índia, a França e o Rio Colorado nos EUA em 2022 e causaram imensas perdas agrícolas no Cerrado e no sul do Brasil estão se tornando cada vez mais um fenômeno global. Os custos dessa destruição não são expressos no sistema de preços; em 2021, os custos das externalidades ambientais do atual sistema agroalimentar global chegaram a US\$ 7 trilhões.[13]

Essa monotonia na produção e nas dietas reforça a urgência de priorizar a transformação dos métodos de produção de alimentos para incluir práticas que permitam que a agricultura e a pecuária respeitem os limites ecossistêmicos do planeta. É fundamental e possível abordar o problema sob a perspectiva do consumo e da demanda de alimentos. De acordo com o Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas (IPCC), entre as opções de resposta para mitigar, adaptar-se e combater a desertificação e fortalecer a segurança alimentar, as respostas baseadas na demanda/consumo de alimentos - especialmente aquelas relacionadas a mudanças na dieta - têm a maior probabilidade de impacto, o menor custo e a maior confiança de produzir os resultados esperados. Estima-se que, até 2050, 80% do consumo de alimentos ocorrerá nas cidades,[



14] onde a necessidade de diversificar as dietas se torna mais urgente.

Os circuitos locais, em comparação com as longas cadeias de suprimentos, tendem a preservar a agrobiodiversidade[15] enquanto reduzem as perdas e o desperdício de alimentos e mantêm um caráter pedagógico que educa os consumidores sobre a necessária mudança nos hábitos alimentares. Garantir o acesso a alimentos saudáveis e sustentáveis envolve repensar os ambientes alimentares, a forma como as cidades são abastecidas e os incentivos para a transição para um sistema que valorize as iniciativas e os circuitos de proximidade[16] a partir de uma abordagem de economia circular.

Fundamental para isso é a reorientação do setor agrícola, bem como das indústrias responsáveis por uma parte cada vez maior do suprimento de alimentos. Um estudo recente (2022) mostra que 71% dos produtos alimentícios expostos nas prateleiras dos supermercados norte-americanos são ultraprocessados.[17] Esse é um padrão global, e a monotonia no fornecimento agrícola e suas consequências desastrosas para a biodiversidade não podem ser separadas da monotonia no fornecimento de alimentos industrializados e suas consequências destrutivas para a saúde humana.

Não se trata de se opor ao processamento industrial e sim de defender a transformação de um setor que transforma a monotonia agrícola em monotonia alimentar[18] e que o faz por meio da introdução de componentes químicos que hoje são os principais responsáveis pelas doenças que mais matam no mundo contemporâneo.

O G20 é responsável por estimular uma abordagem integrada das políticas agrícolas e alimentares que responda à orientação global contida no conceito de "One Health" ou "Saúde Única", na qual as dietas saudáveis, a regeneração dos serviços ecossistêmicos e o bem-estar animal sejam vistos de forma organicamente articulada e não como compartimentos distintos separados por diretrizes e órgãos administrativos que têm pouca conexão entre si.[19]

O Secretário-Geral da ONU, Antonio Guterres, em sua Declaração de Ação sobre a Cúpula de Sistemas Alimentares da ONU [20] enfatizou a urgência de uma abordagem sistêmica para os alimentos, alinhada com a Agenda 2030, abrangendo a complexidade do nosso mundo para realizar as transições de que precisamos. A crescente conscientização sobre as ameaças impostas por essa monotonia é expressa por meio de dois componentes fundamentais, que são o foco deste texto: a necessidade de enfrentar a crescente onipresença de produtos ultraprocessados nos padrões alimentares atuais e a urgência de fortalecer as áreas protegidas e promover formas de agricultura que regenerem a biodiversidade, reduzam as emissões de gases de efeito estufa e a erosão da biodiversidade.

## **2. Papel do G20**

### **Reverter a onipresença dos alimentos ultraprocessados**

Após a Segunda Guerra Mundial, a prioridade era aumentar a produção de alimentos, o prazo de validade dos produtos alimentícios e sua segurança higiênico-sanitária. Esses requisitos, no entanto, não puderam evitar que os alimentos fossem vetores de uma ampla gama de doenças não transmissíveis que são de grande preocupação para a medicina do século XXI.[21]

Os índices de obesidade triplicaram globalmente entre 1975 e 2016, e a população de 5 a 19 anos afetada pela obesidade quadruplicou no mesmo período. A maior parte da população mundial está concentrada em países onde a obesidade é uma causa de morte mais frequente do que a fome.[22]

Esse ganho de peso está na raiz das doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) mais incapacitantes e mortais: são 17 milhões de mortes prematuras por ano - uma a cada dois segundos.[23] De acordo com a OMS, 86% dessas mortes ocorrem em países de baixa ou média renda.[24] Essas doenças são responsáveis pela maior parte dos gastos

do sistema de saúde. Os custos decorrentes de problemas de saúde ligados ao sistema agroalimentar são estimados em US\$ 11 trilhões.[25]

Uma das hipóteses que explicam a explosão da obesidade vai muito além do que as ciências da nutrição do século XX ensinavam: não basta dizer que a obesidade resulta do consumo de mais calorias do que as gastas nas atividades diárias. A "hipótese obesogênica" propõe que os produtos químicos "influenciam a suscetibilidade individual à obesidade interferindo nos sistemas metabólicos que regulam o apetite, o ganho de peso e o desenvolvimento e a distribuição da gordura, contribuindo assim para o aumento da obesidade."[26]

Nas últimas duas décadas, um novo paradigma vem se desenvolvendo na ciência da nutrição. Mais importante do que examinar o conteúdo calórico, de macro e micronutrientes dos alimentos é conhecer a composição e a quantidade de substâncias industriais, originalmente ausentes da natureza e da culinária cotidiana, que estão se tornando cada vez mais parte da dieta das pessoas.

A classificação NOVA está sendo cada vez mais usada nas pesquisas científicas atuais. A NOVA classifica todos os alimentos em quatro grupos, de acordo com a extensão e a finalidade de seu processamento industrial: alimentos in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários processados, alimentos processados e produtos alimentícios ultraprocessados. Esse último grupo inclui formulações de substâncias alimentícias frequentemente modificadas por processos químicos e, em seguida, combinadas em alimentos e bebidas hiperpalatáveis com substâncias exclusivamente industriais e aditivos alimentares cosméticos. O ultraprocessamento os torna altamente lucrativos, intensamente atraentes e intrinsecamente prejudiciais à saúde.[27]

A classificação NOVA é uma referência incontornável na literatura científica sobre os desafios da alimentação contemporânea, bem como para os Guias Alimentares adotados por

global de obesidade é crucial. Essa um número crescente de países, que hoje são mais de 100. Conseqüentemente, os danos dos alimentos ultraprocessados à saúde, à sociedade, ao meio ambiente e às finanças públicas já estão entrando no radar das organizações empresariais mais importantes do mundo, como o Fórum Econômico Mundial.[28]

Devido à importância das empresas originárias do G20 no sistema agroalimentar (especialmente na indústria de alimentos), sua contribuição para combater o avanço dos alimentos ultraprocessados e a pandemia contribuição deve ter pelo menos quatro componentes, que são propostos no final deste Policy Brief.

### **Fortalecer a biodiversidade em áreas protegidas e na agricultura e pecuária**

A luta contra o crescimento global da oferta de alimentos ultraprocessados só tem chance de sucesso se essa transformação industrial estiver correlacionada com o surgimento de práticas agrícolas regenerativas. Essas práticas pressupõem a proteção das florestas, sobretudo das florestas tropicais.[29]

O Pacto de Proteção Florestal assinado pelo Brasil, Indonésia e Congo é fundamental nesse sentido. A contribuição do G20 no apoio financeiro e no diálogo sobre a governança desse acordo é essencial para deter o avanço da destruição e promover a regeneração da sociobiodiversidade das florestas tropicais. O uso sustentável da sociobiodiversidade florestal deve estar sujeito às exigências do Protocolo de Nagoya em relação aos direitos dos povos e comunidades cujo conhecimento contribui decisivamente para a pesquisa contemporânea.

É evidente que as florestas e outras áreas protegidas (incluindo rios e mares) sempre terão uma biodiversidade muito maior do que as áreas com grande produção agroalimentar convencional. No entanto, é fundamental que essas áreas sejam gerenciadas de forma a reduzir drasticamente a dependência de fertilizantes nitrogenados e, acima de tudo, de

agroquímicos. Da mesma forma, a criação de animais deve ser gerenciada usando métodos e técnicas que eliminem a aplicação 'preventiva' de antibióticos.[30] O esgotamento do solo, as perdas de safra e o aumento das temperaturas nas principais áreas de produção são fatores que levam a pesquisa contemporânea a buscar alternativas aos métodos convencionais para aumentar a oferta agrícola. A recuperação da biodiversidade do solo é uma das premissas mais essenciais para evitar o colapso da oferta agrícola. Pesquisas sobre sistemas agroflorestais indicam que eles são uma solução para a perda de biodiversidade e podem capturar mais carbono do que o reflorestamento comum.[31]

O fornecimento de alimentos com base em uma economia de proximidade tem nos espaços urbanos um de seus caminhos mais promissores. A agricultura urbana pode atender às necessidades e aumentar a diversidade de vegetais na dieta. Ademais, além da função de fornecimento de alimentos, a produção de alimentos dentro e perto das cidades estimula mudanças nos padrões de consumo, tem efeitos pedagógicos ambientais e alimentares, gera renda e desenvolvimento local e tem efeitos ecossistêmicos, como a recuperação de áreas degradadas, o aumento da biodiversidade de insetos e polinizadores no ambiente urbano, a redução da perda de alimentos e o sequestro de carbono nas cidades.[32]

Em suma, o G20 pode desempenhar um papel importante na construção de um sistema agroalimentar totalmente desvinculado da destruição das florestas, menos dependente de insumos químicos prejudiciais aos serviços ecossistêmicos dos quais todos nós dependemos e que fortaleça a segurança global por meio do aumento das economias de proximidade na agricultura, na pecuária e nas dietas.

### **3. Recomendações ao G20**

Reconhecendo que a atual monotonia da agricultura e a influência de produtos ultraprocessados comprometeram os padrões

alimentares ao reduzir a diversidade de alimentos disponíveis, o G20 deve se comprometer a financiar e oferecer incentivos adequados a práticas e abordagens favoráveis à biodiversidade, como as reconhecidas pela FAO:[33] agricultura orgânica, manejo sustentável do solo, agroecologia, manejo florestal sustentável, agrofloresta e práticas de diversificação em aquicultura e pesca.

Considerando que a grande indústria agroalimentar (como, por exemplo: Archi-Daniels Food, Bunge, Cargill e Dreyfus - conhecida como "ABCD", Danone, General Mills, Kellogg, Kraft, Mondelēz, Mars, Nestlé, Pepsico, Unilever) tem origem nos países do G20,[34],[35] é necessário que o G20 e essas indústrias assumam o compromisso de reduzir significativamente o fornecimento de alimentos ultraprocessados, contribuindo assim para a saúde humana. Isso seria possível por meio da criação de uma força-tarefa global de múltiplas partes interessadas especialmente voltada para esse fim.

O G20 deve reforçar a orientação que prevalece atualmente nos Guias Alimentares locais (liderada pelo exemplo brasileiro e reforçada pelas recomendações da FAO) para favorecer o consumo de produtos frescos ou minimamente processados, de preferência os de origem local, e para reduzir a tendência crescente de produtos ultraprocessados. Além disso, a adoção do modelo de perfil nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde para as regulamentações de rotulagem nutricional frontal das embalagens e as restrições de comercialização de alimentos ultraprocessados são as soluções mais eficazes baseadas em evidências para desestimular o consumo desses produtos nocivos.[36]

O G20 deve se comprometer com a tributação de produtos ultraprocessados (cujos preços baixos geralmente ocultam custos sociais e ambientais substanciais), conforme recomendado pelo Banco Mundial, para alavancar as ferramentas de financiamento da saúde a fim de mitigar os ônus das DCNTs. Isso pode ocorrer por meio de uma tributação mais alta (por exemplo, a recomendação da OMS de aumentar os preços das bebidas ultraprocessadas em 20%)

ou da redução do uso de subsídios, em relação às categorias de alimentos frescos ou minimamente processados.

O G20 deve fortalecer a decisão europeia de proibir a comercialização de produtos agrícolas provenientes de áreas recentemente desmatadas. Esse sinal positivo incentiva a dissociação total entre o fornecimento de alimentos e a destruição das florestas.

O G20 deve promover uma coordenação ativa, multilateral e multissetorial para uma redução global dos insumos químicos que comprometem a vida no solo, a saúde humana, o bem-estar animal e a qualidade da água. Não se trata de eliminar repentinamente o uso desses insumos, mas sim de reconhecer que sua redução é um desafio global que exige cooperação técnica internacional. É crucial que o G20 apoie e estabeleça mecanismos para atingir os objetivos mais importantes da Convenção sobre Diversidade Biológica (COP15) sobre a proteção de 30% das áreas terrestres, oceanos, áreas costeiras e rios e a restauração de pelo menos 30% do que já foi degradado.

Governos ao redor de todo o mundo estão patrocinando a destruição dos serviços ecossistêmicos por meio de subsídios agrícolas. O G20 deve apoiar a redução desses subsídios, seguindo o exemplo dos documentos da COP15 (que propõem a redução dos subsídios em US\$ 500 bilhões anuais). Os subsídios devem ser direcionados para o cumprimento de metas sociais e ambientais que permitam a regeneração das perdas que o crescimento agrícola e a monotonia das colheitas impuseram às sociedades atuais.

Os países do G20 devem se comprometer a desenvolver estratégias de políticas voltadas a sistemas alimentares urbanos com base no conceito de economia circular para abordar a produção local de alimentos (diversidade), bem como combater a perda e o desperdício de alimentos e garantir ambientes alimentares urbanos saudáveis, conforme orientação da Ellen MacArthur Foundation e da Urban Food Systems Coalition[37] que emergiu da Cúpula de Sistemas Alimentares da ONU de 2021.

## Referências

- [1] Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services, "Summary for Policymakers of the Global Assessment Report on Biodiversity and Ecosystem Services." (Bonn, Germany: IPBES Secretariat 2019).
- [2] Food and Agriculture Organization of the United Nations, "FAOSTAT Analytical Brief No. 50. Greenhouse Gas Emissions from Agri-Food Systems – Global, Regional and Country Trends, 2000–2020." (Rome, Italy: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022).
- [3] Carolyn Beans, "Can Countries Expand Agriculture without Losing Biodiversity? Weighing the Options for Feeding a Growing World," *BioScience* 72, no. 6 (June 2022):501-07, <https://doi.org/10.1093/biosci/biac030>
- [4] "Stop using antibiotics in healthy animals to prevent the spread of antibiotic resistance," World Health Organization, last modified November 7, 2017, <http://bit.ly/3nsQV7c>.
- [5] Andrew Jones and John G. Searle, "Diversifying agriculture for healthy diets," *Global Nutrition Report*, last modified February 1, 2018, <http://bit.ly/40CfxZZ>.
- [6] World Health Organization, "Invisible numbers: the true extent of noncommunicable diseases and what to do about them." (Geneva: World Health Organization, 2022): 33.
- [7] Ministry of Health of Brazil, "Dietary Guidelines for the Brazilian Population." (Brasília: Ministry of Health of Brazil, 2014): 156.
- [8] Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization, "Sustainable Healthy Diets – Guiding Principles." (Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization, 2019).
- [9] "Food Loss and Food Waste" Food and Agriculture Organization of the United Nations, accessed May 15, 2023. <https://bit.ly/454ZMxe>
- [10] Andre V. Ramalho, Raquel L. Bonelli, and Luan Santos, "Business and Biodiversity in Brazil: Why Private Restoration Is an Important Issue against the Reality of Climate Change and Environmental Pressure," in *Estoring Life on Earth: Private-sector Experiences in Land Reclamation and Ecosystem Recovery*, ed. Melissa J. Mulongoy, and John Fry (Montreal: Secretariat of the Convention on Biological Diversity, 2016), 59-67.
- [11] Alexandre Antonelli et al., "State of the World's Plants and Fungi 2020," *Royal Botanic Gardens, Kew, 2020*. <https://doi.org/10.34885/172>.
- [12] Jonathan Woetzel et al., "Climate Risk and Response: Physical Hazards and Socioeconomic Impacts. Will the World's Breadbaskets Become Less Reliable?" *McKinsey Global Institute (2021)*.
- [13] Sheryl Hendriks et al., "The True Cost and True Price of Food," *Science and Innovations (June 2021)*: 42.
- [14] Ellen MacArthur Foundation, "Cities and Circular Economy for Food." *Ellen MacArthur Found 1 (2019)*: 71.
- [15] Yuna Chiffolleau and Tara Dourian, "Sustainable Food Supply Chains: Is Shortening the Answer? A Literature Review for a Research and Innovation Agenda," *Sustainability* 12, no. 23 (November 2020): 9831.



[16] Ellen MacArthur Foundation. "Cities and Circular Economy for Food" 71.

[17] Frédéric Leroy et al., "Animal Board Invited Review: Animal Source Foods in Healthy, Sustainable, and Ethical Diets – an Argument against Drastic Limitation of Livestock in the Food System," *Animal* 16, no. 3 (March 2022):100

[18] Benjamin L. Bodirsky et al., "The Ongoing Nutrition Transition Thwarts Long-Term Targets for Food Security, Public Health and Environmental Protection," *Scientific Reports* 10, no. 1 (November 2020):

[19] Serge Morand, Jean-François Guégan and Yann Laurans, "From One Health to Ecohealth, mapping the incomplete integration of human, animal and environmental health," *Iddri*, Issue Brief, no. 4 (May 2020).

[20] "Secretary-General's Chair Summary and Statement of Action on the UN Food Systems Summit," United Nations Food Systems Summit 2021, United Nations, last modified September 23, 2021, <https://www.un.org/en/food-systems-summit/news/making-food-systems-work-people-planet-and-prosperity>.

[21] Timothy S. Harlan et al., "The Metabolic Matrix: Re-engineering ultraprocessed foods to feed the gut, protect the liver, and support the brain," *Frontiers in Nutrition* 10, (March 2023).

[22] "Obesity and Overweight," World Health Organization (2021), accessed March 27, 2023, <http://bit.ly/3zmKx49>.

[23] "Noncommunicable diseases," World Health Organization, last modified September 16, 2022, <https://bit.ly/2EPCnq8>

[24] World Health Organization, "Invisible numbers," 33.

[25] Hendriks et al., "The True Cost," 42.

[26] Lisa Lefferts, "Obesogens: Assessing the Evidence Linking Chemicals in Food to Obesity." *Center for Science in the Public Interest* 43 (2023).

[27] Carlos A. Monteiro et al., "Ultra-Processed Foods: What They Are and How to Identify Them," *Public Health Nutrition* 22, no. 5 (2019): 936-41.

[28] Richard Hoffman, "What are ultra-processed foods and are they bad for our health?" *World Economic Forum* (2022), accessed March 27, 2023. <http://bit.ly/42WHIJZ>.

[29] Science Panel for the Amazon, Amazon Assessment Report 2021. PART II. (New York: United Nations Sustainable Development Solutions Network, 2021).

[30] Sara Reardon, "Antibiotic use in farming set to soar despite drug-resistance fears: Analysis finds antimicrobial drug use in agriculture is much higher than reported," *Nature* 614, no. 397 (February 2023).

[31] Food and Agriculture Organization of the United Nations, *The State of the World's Forests 2022. "Forest Pathways for Green Recovery and Building Inclusive, Resilient and Sustainable Economies."* (Rome, Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022).

[32] Ellen MacArthur Foundation. "Cities and Circular Economy for Food" 71.

[33] "The biodiversity that is crucial for our food and agriculture is disappearing by the day." *Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO*, last modified February 22, 2019, <https://www.fao.org/news/story/en/item/1180463/icode/>.

[34] Carlos A. Monteiro and Geoffrey Cannon, "The Impact of Transnational "Big Food" Companies on the South: A View from Brazil." *PLoS Medicine* 9, Issue 7, e1001252 (2012). <https://doi.org/10.1371/journal.pmed.1001252>

[35] Jennifer Clapp and Gyorgy Scrinis, "Big Food, Nutritionism, and Corporate Power," *Globalizations* 14, no. 4 (2017): 578-95. <https://doi.org/10.1080/14747731.2016.1239806>

[36] Organização Pan-Americana de Saúde, "Relatório do workshop regional sobre regulação do marketing de produtos alimentícios não saudáveis. Washington, D.C., 15 a 17 de outubro de 2019." (Washington, D.C., Organização Pan-Americana de Saúde, 2020).

[37] "Urban food systems are critical in building a sustainable and inclusive future that leaves no one behind: Local and national governments have a key role in leading the way," *Urban Food Systems Coalition*, accessed May 5, 2023. <https://ufs-coalition.org/about/>

#### AUTORES:

- Ricardo Abramovay, Professor Titular da Cátedra Josué de Castro e do Programa de Ciências Ambientais, Universidade de São Paulo (USP)
- Ana Paula Bortoletto Martins, Professora Doutora, Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública; Pesquisadora, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS); Pesquisadora Colaboradora, Cátedra Josué de Castro, USP
- Nadine Marques Nunes-Galbes, Doutoranda, Programa de Saúde Pública, USP; Pesquisadora Assistente, Cátedra Josué de Castro, USP
- Estela Catunda Sanseverino, Mestranda, Programa de Ciências Ambientais, USP; Pesquisadora, Cátedra Josué de Castro, USP
- Luisa Gazola Lage, Doutoranda, Programa de Nutrição em Saúde Pública, USP; Pesquisadora, NUPENS, USP
- Juliana Tangari, Diretora, Instituto Comida do Amanhã; ex-membra, UN Food System Summit Champions Network



# A inserção dos sistemas alimentares na pauta do G20

08 de Setembro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Nos dias 9 e 10 de setembro, acontecem as reuniões da Cúpula de Líderes do G20, um dos principais fóruns de cooperação econômica internacional que desempenha papel importante na formação e no fortalecimento da arquitetura e da governança globais em todas as principais questões econômicas internacionais. Atualmente a Índia ocupa a presidência do G20, e por isso o encontro ocorrerá neste país, com o objetivo de avançar sobre as políticas governamentais a favor do meio ambiente. Trata-se de um momento oportuno para questionar o papel do G20 na construção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. Mais especificamente, de que forma a economia mundial deve caminhar para fomentar um arcabouço de transformação dos sistemas alimentares.

Vale lembrar que o contexto internacional no que concerne aos sistemas alimentares também é influenciado pelos encaminhamentos do UN Food Systems Summit +2 Stocktaking Moment, ocorrido em Julho de 2023, um encontro de monitoramento da Cúpula da ONU sobre Sistemas Alimentares, para apresentação do progresso dos países em relação aos objetivos e compromissos então traçados. Neste evento, em seu discurso final a Secretária-Geral Adjunta da ONU, Amina Mohammed fez

um Chamado à ação para acelerar a transformação dos sistemas alimentares, no qual dentre as áreas mais relevantes para fomentar esta transformação está a importância de garantir o acesso a financiamentos de curto e longo prazo, investimentos, apoio orçamentário e reestruturação da dívida, especialmente por meio da atuação de todo o Sistema ONU para coordenação e desenvolvimento de parcerias, inclusive com instituições financeiras, bancos públicos nacionais e bancos multilaterais de desenvolvimento, para tornar a transformação dos sistemas alimentares uma realidade para todas as pessoas nos 150 países que já assumiram seus compromissos e demais partes interessadas. Em sua fala, Amina ressaltou que somente com trabalho coletivo e solidário é possível fazer esta transição. Foi também neste momento que o encontro do G20 na Índia foi citado como um dos espaços de decisão internacional que deve considerar em sua pauta o tema dos sistemas alimentares.

Há portanto uma expectativa de que o G20 enquanto um fórum de debate internacional, que congrega os países com maior consumo alimentar global e também os países sede de diversas empresas do setor agroalimentar, passe a endereçar a pauta da transformação dos sistemas alimentares e que possa

delinear os passos para uma revisão da arquitetura internacional do sistema econômico que influencia diretamente os sistemas alimentares. Para apoiar nas discussões e levar a pauta de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis para este encontro, os pesquisadores da [Cátedra Josué de Castro](#), da Faculdade de Saúde Pública da USP, e do [Instituto Comida do Amanhã](#) produziram um [policy brief](#) (recomendações de política pública) sobre a falta de diversidade nos sistemas agroalimentares, relacionando a monotonia dos hábitos alimentares à monotonia da produção de alimentos, e os efeitos danosos tanto à saúde humana quanto à saúde planetária que esse modelo de sistema alimentar impõe. As recomendações ao G20 foram encaminhadas ao T20 - o grupo oficial de engajamento do G20, que recolhe ideias, propostas e orientações de pesquisadores de alto nível do mundo inteiro para informar os trabalhos de orientação de política pública do G20, e o [artigo em inglês](#) foi publicado em maio de 2023.

De acordo com [policy brief](#) o papel do G20 se foca na construção de sistemas agroalimentares mais saudáveis e sustentáveis notadamente por meio de sua contribuição para combater o avanço dos alimentos ultraprocessados e a pandemia global de obesidade, estimular a redução dos insumos químicos e antibióticos nas produções agropecuárias, fortalecer a agrobiodiversidade global reduzindo a monotonia alimentar e; aumentar as economias de proximidade na agricultura, na pecuária e nas dietas. Diversas foram as recomendações e orientações para atuação do G20 na pauta do sistemas alimentares, sendo elas: i) financiamento e oferecimento de incentivos adequados a práticas e abordagens favoráveis à biodiversidade na agropecuária; ii) compromisso dos países membros do grupo em reduzir significativamente o fornecimento de alimentos ultraprocessados; iii) reconhecimento da orientação que prevalece atualmente nos Guias Alimentares locais com o intuito de favorecer o consumo de produtos frescos ou minimamente processados, de preferência os de origem local; iv) sugestão da implementação da rotulagem nutricional; v) comprometimento com a tributação de

produtos ultraprocessados; vi) adesão à decisão europeia de proibir a comercialização de produtos agrícolas provenientes de áreas recentemente desmatadas; vi) promoção de uma coordenação ativa, multilateral e multissetorial para redução global dos insumos químicos na agropecuária; vii) apoio e estabelecimento de mecanismos para atingir os objetivos mais importantes da [Convenção sobre Diversidade Biológica \(COP15\)](#); viii) apoio à redução de subsídios agrícolas, sugerindo que estes sejam direcionados para o cumprimento de metas sociais e ambientais; e finalmente iv) comprometimento a desenvolver estratégias de políticas voltadas a sistemas alimentares urbanos com base no conceito de economia circular para abordar a produção local de alimentos (diversidade), bem como combater a perda e o desperdício de alimentos e garantir ambientes alimentares urbanos saudáveis.

Esta é uma grande oportunidade de pautar o tema da transformação dos sistemas alimentares em uma discussão ampla internacional, com potencial de repercussão e ação, particularmente vindo de especialistas brasileiros. Juliana Tângari, diretora do Comida do Amanhã e uma das autoras do [policy brief](#) comenta: “Já passou da hora da comunidade internacional, especialmente os fóruns econômicos, abordarem os desafios da segurança alimentar mundial por uma perspectiva sistêmica, tratando de saúde pública, produção de alimentos, combate à fome, redução de emissões e preservação da biodiversidade de forma conjunta e coerente. O G20, como principal fórum econômico mundial atualmente, precisa assumir o compromisso de enfrentar os desafios e garantir meios de implementar a transformação do nosso sistema alimentar global, de forma a promover saúde para as pessoas e o planeta. Ano que vem o Brasil assume a presidência do G20 e esta agenda, com o devido olhar sistêmico, precisa ocupar centralidade nos debates”.

Ficou curioso(a) para saber os encaminhamentos do encontro do G20? Siga-nos nas redes para ficar de olho no que vai rolar nos próximos dias.

# Programas de Alimentação Escolar: Um pilar em falta na reforma dos sistemas alimentares.

Kevin Waters

14 de Setembro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

No último mês de julho foi lançado o documento "Programas de refeições escolares: Um pilar em falta na reforma dos sistemas alimentares", encomendado pela Sustainable Financing Initiative (SFI) for School Health and Nutrition e escrito por **Kevin Watkins**, focado em debater como os Programas de Alimentação Escolar - atualmente um dos maiores sistemas de segurança social do mundo - podem combater a fome, criar oportunidades de aprendizagem e fortalecer a saúde pública. A publicação contou com a colaboração de especialistas de diversos locais do mundo e nossa diretora Juliana Tângari, contribuiu com a experiência do Brasil nesse tema a partir do PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Compartilhamos a seguir a tradução do sumário executivo e o link para o documento na íntegra (em inglês):

<https://www.edc.org/sites/default/files/School-meals-Food-Systems.pdf>

## Sumário executivo

"O que comemos diz muito sobre o mundo que queremos - e sobre o mundo que temos."

### Instituto Comida do Amanhã, Brasil

"Os sistemas alimentares atuais insustentáveis não estão proporcionando empregos e oportunidades decentes... e são importantes impulsionadores de mudanças climáticas, poluição, perda de biodiversidade e outros desafios ambientais".

### Amina J Mohammed, Secretária-Geral Adjunta da ONU

"A alimentação escolar gratuita é essencial. Se quiséssemos mudar a nossa dieta nacional, era fundamental que isso começasse nas escolas".

### Peka Puska, arquiteto do programa de refeições escolares da Finlândia

"Chegou o momento de África se alimentar a si própria e libertar todo o seu potencial agrícola"

### Declaração final da Cúpula Alimentar África: Soberania e Resiliência Alimentar, Senegal, 2023





O nosso sistema alimentar global está em crise. Cultivamos alimentos suficientes para alimentar toda a gente no planeta, mas milhões de pessoas passam fome. A forma como produzimos, consumimos, distribuimos e comercializamos os alimentos está prejudicando a natureza, provocando crises de saúde pública e conduzindo-nos a uma catástrofe climática. Se quisermos progredir em direção ao mundo previsto nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e no Acordo de Paris sobre o clima, temos de reiniciar o sistema alimentar mundial.

O Momento de Avaliação da Cúpula das Nações Unidas sobre Sistemas Alimentares (UNFSS+2), que aconteceu em Roma no final de julho de 2023, marca um momento crucial nos esforços internacionais para forjar um sistema alimentar adequado ao século XXI. Dois anos após a Cúpula das Nações Unidas sobre Sistemas Alimentares, a ONU fez um convite à apresentação de propostas práticas e inovadoras para definir uma nova direção. Este documento defende o reforço dos Programas de Alimentação Escolar como uma contribuição eficaz, acessível e prática para uma reforma mais ampla do sistema alimentar.

Os Programas de Alimentação Escolar - atualmente um dos maiores sistemas de segurança social do mundo - podem combater a fome, criar oportunidades de aprendizagem e fortalecer a saúde pública. Iniciativas ambiciosas em curso em muitos países estão demonstrando que a expansão dos Programas de Alimentação Escolar pode reforçar os contratos sociais entre os estados e os cidadãos, ultrapassar a complexidade política e atrair o apoio generalizado do público. À medida que as falhas dos atuais sistemas alimentares se tornam cada vez mais visíveis e prejudiciais, os argumentos a favor de um maior enfoque na alimentação escolar tornam-se mais convincentes. Os fracassos dos sistemas alimentares andam de mãos dadas com realizações extraordinárias. A produção de alimentos ultrapassou o crescimento da população, refutando preocupações que remontam a Thomas Malthus. Os ganhos de produtividade colocaram dietas acessíveis ao alcance de milhões de pessoas, melhorando a nutrição, reduzindo a pobreza e aumentando a

longevidade. No primeiro trimestre do século XXI, assistiu-se a uma continuação das tendências do passado. Em termos de rendimento por hectare, a produtividade agrícola continuou a crescer. O comércio internacional de alimentos continuou a expandir-se, gerando empregos, apoiando os meios de subsistência e melhorando a segurança alimentar de parte da população. No entanto, no centro das conquistas estão os custos ocultos - e não tão ocultos - que acompanham os sistemas agrícolas intensivos e a convergência para "dietas ocidentais" ultra processadas, ricas em gordura e açúcar, fornecidas através de longas cadeias de abastecimento. Expressos em termos monetários, os danos sociais e ambientais causados pelo sistema alimentar global - estimados em 12 bilhões de dólares por ano - ultrapassam atualmente o seu valor de mercado. Os custos humanos dos fatores destacados no presente documento são ainda mais graves:

- **A desnutrição e a insegurança alimentar estão aumentando, com 3 bilhões de pessoas incapazes de ter uma dieta saudável.**

Os progressos no sentido da erradicação da fome estagnaram na última década. Com base nas tendências atuais, a prevalência da desnutrição em 2030 será a mesma que em 2015. Calculamos que 284 milhões de crianças em idade escolar primária e secundária estão sentadas em salas de aula com o fardo da fome ou estão fora da escola e vivem com desnutrição, com consequências devastadoras para a educação

- **As dietas inadequadas são uma das principais causas de morte prematura e de deficiência, constituindo uma grande pressão para os sistemas de saúde.**

Em todo o mundo, 13% dos adultos são obesos. Este número está aumentando drasticamente, juntamente com a percentagem de obesidade das regiões em desenvolvimento. Uma em cada quatro crianças na América Latina tem excesso de peso ou é obesa. A Organização Mundial de Saúde descreveu o aumento da obesidade infantil como um dos mais sérios desafios de saúde pública do século XXI - e por boas

razões. A obesidade na infância não só cria riscos para a saúde e reforça a desvantagem educacional, mas também tende a levar à obesidade adulta.

- **A agricultura extrativista e os sistemas de utilização dos solos estão criando dívidas ambientais impagáveis**

Os sistemas alimentares são responsáveis por cerca de um terço das emissões de gases com efeito de estufa (GEE), ou seja, o equivalente a 18 toneladas de dióxido de carbono (GtCO<sub>2</sub>e) por ano. A produção de carne é responsável por metade do total, principalmente sob a forma de metano, que é um gás com efeito estufa 80 vezes mais potente do que o dióxido de carbono. Os sistemas alimentares estão também na origem da maior parte da perda de biodiversidade e da pressão sobre os sistemas hídricos e são uma das principais causas da poluição.

- **Pobreza e desigualdade**

Muitas das pessoas mais pobres do mundo vivem e trabalham em zonas rurais caracterizadas por elevados níveis de insegurança alimentar. A grande dependência da África Subsariana em relação aos alimentos importados é uma fonte de insegurança alimentar e, simultaneamente, causa e efeito da pobreza rural ligada aos baixos rendimentos. As importações de cereais representam quase 40% do abastecimento registrado, desviando mais de 40 bilhões de dólares em divisas. Os governos africanos identificaram a autonomia alimentar como a chave para a segurança alimentar futura. Estamos gastando o dobro do dinheiro por falhas no sistema alimentar. Para além dos danos que essas falhas infligiram à saúde pública, ao ambiente e ao clima, os consumidores e os contribuintes estão pagando do seu bolso para subsidiar os danos. Os subsídios agrícolas em 54 grandes economias monitoradas pela OCDE atingiram 817 bilhões de dólares anuais entre 2019 e 2021 - mais de 2 bilhões de dólares por dia. Estes subsídios são predominantemente direcionados para a agricultura intensiva e de grande escala - e para os setores responsáveis pelos maiores danos ambientais e pelas dietas menos saudáveis, como a produção de carne bovina e de laticínios.

- **Os Programas de Alimentação Escolar não são uma estratégia independente para a reforma dos sistemas alimentares - mas estão entre as mais poderosas, práticas e comprovadas alavancas disponíveis para os governos.**

Quase todos os países têm um Programa de Alimentação Escolar. Estes programas abrangem mais de 418 milhões de crianças, muitas das quais pertencem a famílias que lutam contra a desnutrição. Infelizmente, as redes de segurança são mais fracas onde são mais necessárias - nos países mais pobres do mundo. As taxas de cobertura das crianças em idade escolar primária variam entre uma média de 18% nos países de baixo rendimento e 39% nos países de rendimento médio-baixo (PRMB). Os critérios de elegibilidade nos países mais ricos, como os Estados Unidos e o Reino Unido, deixam muitas crianças vulneráveis sem acesso a refeições escolares. Uma nova dinâmica por detrás dos Programas de Alimentação Escolar, que vinha se desenvolvendo antes da pandemia da COVID-19, está ganhando ritmo à medida que cresce a preocupação com a desnutrição e a inflação dos preços dos alimentos. Os governos do Bangladesh, do Benim, do Quênia, do Nepal, de Ruanda, do Senegal e de muitos outros países têm como objetivo fornecer refeições escolares a todas as crianças. Durante a Cúpula das Nações Unidas sobre Sistemas Alimentares de 2021, os governos criaram a Coligação para Alimentação Escolar, uma aliança conduzida por países que conta com a participação política de alto nível de 82 países. A coligação é apoiada por mais de 90 organizações, incluindo agências da ONU, institutos de pesquisa, ONGs e organizações comunitárias. Em todo o mundo, as campanhas de alimentação escolar estão se fundindo à justiça alimentar, justiça social e justiça climática nos esforços de sensibilização para impulsionar a mudança. Programas de Alimentação Escolar bem elaborados e devidamente financiados podem proteger as crianças dos impactos das falhas do sistema alimentar, ao mesmo tempo que contribuem para uma transformação mais ampla na forma como produzimos, consumimos e comercializamos os alimentos. Os benefícios dos Programas de Alimentação Escolar têm sido amplamente documentados.

Neste documento, destacamos o seu potencial demonstrado em áreas-chave para impulsionar a reforma do sistema alimentar, incluindo:

- **Melhorar a nutrição das crianças e adolescentes em idade escolar.**

O fornecimento de refeições escolares nutritivas pode ajudar a resolver o problema global da desnutrição entre as crianças em idade escolar. Uma mistura equilibrada de carboidratos, frutas frescas, legumes e proteínas pode ajudar as crianças a crescerem, se desenvolverem e realizarem o seu potencial. As avaliações do "Programa de Refeição ao Meio-Dia da Índia", o maior Programa de Alimentação Escolar do mundo, documentaram não só melhorias na nutrição das crianças alimentadas, mas também dos filhos das mulheres que se beneficiaram da alimentação escolar durante os seus anos de escolaridade. Estes efeitos intergeracionais podem ter contribuído para cerca de um terço do progresso da Índia na redução da parcela de crianças com raquitismo ou com baixa estatura para a idade.

- **Desbloquear as oportunidades de educação.**

As crianças com fome aprendem menos. Uma avaliação rigorosa mostra que os Programas de Alimentação Escolar tendem a melhorar a assiduidade e os resultados escolares, reduzindo também as taxas de abandono escolar. Uma avaliação exaustiva dos programas do Gana revelou que as crianças mais pobres e as meninas obtiveram os maiores ganhos. Para os governos que levam a sério o compromisso de "não deixar ninguém para trás" na educação, as refeições escolares representam uma opção política prática.

- **Combater a obesidade através de dietas saudáveis.**

Os atuais sistemas de comercialização de alimentos são orientados para viciar as crianças em alimentos com alto teor de gordura, açúcar e ultraprocessados, que podem levar à obesidade. O fornecimento de refeições nutritivas e saudáveis nas cantinas escolares pode quebrar hábitos alimentares pouco saudáveis durante os anos escolares. Para isso, no entanto, é necessário que sejam apoiadas por esforços de regulação mais

abrangentes para proteger as crianças do marketing da indústria alimentar e reorientar os mercados para dietas mais saudáveis, por exemplo, através de impostos sobre o açúcar.

- **Utilizar o poder da compra pública para apoiar o desenvolvimento de um sistema alimentar sustentável e equitativo.**

Os orçamentos para aquisições de refeições escolares são uma poderosa alavanca para a reforma. O PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar do Brasil inclui uma disposição que prevê a aquisição de pelo menos 30% dos alimentos provenientes da agricultura familiar. Muitos municípios estão indo além dessa meta, ao mesmo tempo em que apoiam a agricultura sustentável. A legislação "Da horta para a escola" nos Estados Unidos, embora de âmbito mais limitado, caminha na mesma direção. O abastecimento local pode reduzir o desperdício alimentar e promover efeitos multiplicadores poderosos nas comunidades rurais, com cada 1 dólar gasto gerando outros 2 a 3 dólares através dos mercados locais. Os orçamentos para aquisição de alimentos apoiados por um financiamento previsível podem proporcionar aos pequenos agricultores oportunidades de investir na agricultura regenerativa e orgânica, com benefícios para o meio ambiente e para a equidade.

- **Apoiar a autossuficiência.**

Nos países que dependem demasiadamente das importações de produtos alimentares, principalmente os países mais pobres que não têm poder de mercado para garantir o abastecimento durante as subidas de preços, os Programas de Alimentação Escolar podem deslocar a procura para os produtores locais e para cadeias de abastecimento mais curtas. Os Programas de Alimentação Escolar desenvolvidos internamente em África demonstram o seu potencial. O programa da Nigéria alimenta diariamente mais de 4 milhões de crianças, quase exclusivamente a partir de fornecimentos nacionais. Os efeitos multiplicadores associados à aquisição de alimentos para as refeições escolares podem ajudar a reforçar os meios de subsistência e a reduzir a pobreza. Muitos dos ingredientes para um avanço global na alimentação escolar

já existem - mas o financiamento continua a ser um obstáculo para muitos dos países mais pobres. A maioria dos países de rendimento médio e todos os países de rendimento elevado têm os recursos e a capacidade para fornecer alimentação escolar universal até 2030. Os países em mais pobres estão demonstrando liderança e, em muitos casos, um nível de ambição que não existe nos países mais ricos. No entanto, estão limitados por um ambiente econômico adverso, marcado por um crescimento mais lento, receitas reduzidas, aumento das obrigações de dívida e inflação dos preços dos alimentos. A Coligação para Alimentação Escolar desenvolveu um plano de ação que poderia ampliar as refeições escolares para mais 73 milhões de crianças em 60 países, com um custo de 5,8 mil milhões de dólares anuais. A necessidade de pôr em prática esse plano é mais urgente do que nunca.

Este documento identifica uma série de abordagens para concretizar o potencial mais abrangente dos Programas de Alimentação Escolar como um motor para a reforma dos sistemas alimentares. As propostas de ação, incluem:

- **Enquadrar os Programas de Alimentação Escolar como um elo nas estratégias mais amplas de reforma dos sistemas alimentares.**

A reforma dos sistemas alimentares é muitas vezes prejudicada por uma falta de coordenação e por políticas contraditórias, com os ministérios trabalhando em diferentes direções. Os Programas de Alimentação Escolar devem ser enquadrados não apenas como uma intervenção educativa, mas como um elo na cadeia que une a segurança alimentar, a equidade e a sustentabilidade - e como um meio de conectar os sistemas alimentares, as pessoas e as nossas fronteiras planetárias.

- **Todos os países empenhados em fornecer Alimentação Escolar para todos até 2030.**

Quanto maior for o alcance do programa, maior será a possibilidade de gerar benefícios sociais, econômicos e ambientais que se reforcem mutuamente. Os governos devem

apoiar a ambição com metas claras, orçamentos plausíveis e estratégias de implementação que dêem prioridade aos menos favorecidos.

- **Orientar os orçamentos para aquisição de alimentação escolar para a agricultura local de pequenos produtores e práticas agrícolas sustentáveis.**

As compras para as escolas oferecem oportunidades para encurtar as cadeias de abastecimento, apoiar a agricultura regenerativa e outras práticas sustentáveis e construir modos de vida rurais mais resilientes. Isso ajuda a criar um mercado previsível para os agricultores que investem em sementes resistentes à seca, às pragas e biofortificadas e aproxima os agricultores das escolas, criando mecanismos que beneficiam as crianças e as comunidades locais.

- **Colocar os Programas de Alimentação Escolar no centro de estratégias mais abrangentes para as mudanças climáticas.**

Os orçamentos para aquisição de alimentação escolar podem ser utilizados para ajudar os pequenos agricultores a adaptar as suas práticas às mudanças climáticas e a reduzir os gases de efeito de estufa através de uma agricultura regenerativa e de baixa intensidade, de cadeias de abastecimento mais curtas e da redução do desperdício alimentar. Os custos propostos para a alimentação escolar devem constar dos documentos de Contribuição Nacionalmente Determinada apresentados no âmbito do processo do Acordo de Paris. Atualmente, estão ausentes. Também estão ausentes do financiamento climático fornecido por meio de mecanismos multilaterais, como o Fundo Verde para o Clima (GCF). A omissão deve ser abordada no âmbito da segunda reconstituição do GCF (GCF-2).

- **Apoiar os esforços de África para desenvolver a autossuficiência alimentar, com os agricultores da África alimentando os africanos.**

Os Programas de Alimentação Escolar locais, apoiados por investimentos mais abrangentes destinados a aumentar a produtividade da



agricultura, poderiam desempenhar um papel muito mais importante. A atual estratégia para os próximos cinco anos da Aliança para uma Revolução Verde em África (AGRA), o desenvolvimento de novas variedades de sementes através de agências afiliadas ao Grupo Consultivo para a Investigação Agrícola Internacional (CGIAR) e uma série de iniciativas de agricultura regenerativa constituem pontos focais prontos a serem utilizados.

- **Aumentar a ajuda e reforçar a cooperação internacional.**

A expansão dos Programas de Alimentação Escolar nos países em desenvolvimento tem sido liderada pelos governos nacionais e financiada majoritariamente com recursos nacionais. É fundamental manter essa liderança. No entanto, os esforços dos países em desenvolvimento mais pobres necessitarão de apoio de financiamento suplementar. Muitos destes países enfrentam o que o FMI descreveu como "um grande aperto de financiamento", com o espaço fiscal e as receitas fiscais diminuindo e as dívidas insustentáveis aumentando diante do aumento das obrigações do serviço da dívida, da redução das receitas fiscais e dos altos níveis de inflação. A ajuda ao desenvolvimento poderia aumentar a margem de manobra orçamental. Mas os atuais níveis de apoio dirigidos aos Programas de Alimentação Escolar - cerca de 214 milhões de dólares em 2021 - são insuficientes. Além disso, a eficácia da ajuda é limitada por uma abordagem fragmentada e orientada para projetos. Os doadores devem comprometer-se a fornecer 1,7 a 2 bilhões de dólares por ano até 2030. Para contextualizar, este valor representa menos do que um dia de subsídios agrícolas a nível mundial. O orçamento do governo nos países doadores é, em última análise, uma questão de escolha econômica e moral. Como o Presidente dos Estados Unidos Joe Biden afirmou num contexto diferente: "Não me digam o que valorizam. Mostrem-me o seu orçamento e eu digo o que vocês valorizam". Comparar o financiamento públicos canalizado pelos governos da OCDE para subsídios financeiros prejudiciais ao ambiente, orientados para os agricultores ricos, e a ajuda concedida a Programas de Alimentação

Escolar com potencial para alimentar milhões das crianças mais vulneráveis do mundo, desbloquear o potencial educativo e construir sistemas alimentares mais sustentáveis, é certamente uma projeção dos valores errados.

- **Converter dívidas insustentáveis em investimentos na alimentação escolar - incentivar a troca de "dívida por refeições escolares".**

Os esforços de redução da dívida têm sido dificultados pela ausência de um quadro que abranja todos os credores, incluindo os credores privados que representam uma parte grande e crescente dos reembolsos da dívida. A Iniciativa para a Sustentabilidade do Serviço da Dívida (DSSI) proporcionou um alívio temporário modesto, mas os progressos na implementação do Quadro Comum do G20 têm sido demasiadamente lentos. As operações de renegociação da dívida e as trocas de "dívida por refeições escolares" poderiam desbloquear novos recursos para a alimentação escolar. A experiência do Equador demonstra o seu potencial.

#### **Leio o documento na íntegra (em inglês):**

<https://www.edc.org/sites/default/files/School-meals-Food-Systems.pdf>

#### **Veja a repercussão em veículos internacionais:**

<https://elpais.com/planeta-futuro/red-de-expertos/2023-07-24/los-escolares-se-llevar-la-peor-parte-de-la-crisis-mundial-del-hambre-denles-de-comer.html>

<https://frompoverty.oxfam.org.uk/school-children-are-bearing-the-brunt-of-the-global-hunger-crisis-just-feed-them/>

<https://amp.theguardian.com/commentisfree/2023/jul/24/the-guardian-view-on-free-school-meals-mps-wont-support-a-more-equal-sustainable-future-when-others-will>

<https://amp.theguardian.com/business/2023/jul/23/it-wont-cost-much-to-make-free-school-meals-a-universal-right>



# As conferências de SAN enquanto possibilidade para re-pensar e re-construir o SISAN

15 de Setembro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Este texto tem como intuito relembrar o que é o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), sua origem e desafios, mas também refletir sobre ajustes necessários e os próximos passos na reconstrução deste sistema de políticas públicas. Além disso, vamos contar sobre o novo chamamento da 6ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CNSAN), a ser realizada em dezembro de 2023 e claro, fazer um convite para a [Conferência Nacional Livre de Alimentação nas Cidades - alimentação na cidade, comida de verdade](#). Vamos juntos?

## **O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), sua história e componentes**

Como contamos com detalhes em [texto anterior](#) do Comida do Amanhã, foi em 2006 que nasceu no Brasil um sistema multissetorial de construção e gestão de política pública, tanto no sentido horizontal, agregando diversos setores do governo federal e a participação da sociedade civil, quanto no sentido vertical, para alinhar as diversas competências constitucionais dos entes federativos no tocante à pauta da segurança

alimentar e nutricional (SAN). Este sistema é o SISAN, instituído pela [Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN](#), Lei nº 11.346, de 15 de Setembro de 2006 e composto pela Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional - CAISAN, o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA, a Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - Conferência de SAN, além dos respectivos órgãos e entidades de segurança alimentar e nutricional dos estados, distrito federal e municípios.

O SISAN, apesar de ser considerado uma inovação quando se fala em política pública de SAN em âmbito global e de ter sido parte importante para o avanço das políticas alimentares e de SAN nos estados e municípios brasileiros, ainda pode ser considerado como um sistema novo e com necessidades de aprimoramento. Diferentemente do [Sistema Único de Saúde \(SUS\)](#) e do [Sistema Único de Assistência Social \(Suas\)](#), o SISAN desde sua criação até o momento possui adesão voluntária por parte dos estados e municípios, não estipula um órgão gestor claro e definido nos estados e municípios como destinatário dos recursos,

não define recurso / orçamento obrigatório da União para os demais entes da federação, além de apresentar ainda divergências técnicas sobre o próprio conceito de políticas públicas de SAN. Também vale mencionar, que em 2019, a Medida Provisória 870, de 01 de Janeiro de 2019, que redesenhou a administração pública federal naquele ano - posteriormente convertida na Lei Federal nº 13.884 - extinguiu o CONSEA e rapidamente promoveu a desarticulação da CAISAN e dos entes estaduais e municipais o que acabou por minar o próprio SISAN, deixando-o esvaziado de sentido nos anos que se seguiram. Mesmo neste momento, quando o SISAN foi interrompido, consideramos que ele ainda estava em um processo de construção, de ajustes e alinhamentos. Em 2023, com o início do atual governo federal em janeiro de 2023 e o novo organograma da Esplanada dos Ministérios, definido pela Medida Provisória nº 1.154, de 1º de Janeiro de 2023, que dentre outras medidas revogou a Medida Provisória de 2019, a LOSAN voltou a ter seu texto original, com a previsão da existência do CONSEA. E é exatamente agora que devemos refletir e agir sobre o SISAN, levantando e respondendo perguntas como: para o que serve o SISAN? o que de fato gostaríamos de construir a partir deste sistema? Qual é a agenda e o papel do governo federal e dos estaduais e municipais?

### **Retomada do SISAN e a criação de novas possibilidades**

O Brasil vive atualmente um momento oportuno para o redesenho do SISAN, especialmente a partir do processo das Conferências de SAN que vem ocorrendo em todos os níveis de governo. É neste contexto que surge a oportunidade de avançarmos na pauta, apontando críticas, mas também proposições mais atualizadas ao SISAN. Na realidade, a realização das conferências em âmbito municipal e estadual se iniciam a partir da convocação do CONSEA para a 6ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CNSAN), que será realizada de 11 a 14 de dezembro, em Brasília. Dentre elementos relevantes para a construção de um SISAN mais robusto,

eficiente e moderno vale ressaltar que Eixo 2 da CNSAN de 2023 discute exatamente este tema: Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e Políticas Públicas Garantidoras do Direito Humano à Alimentação Adequada. Este eixo temático busca elaborar um diagnóstico da implementação do SISAN, propor diretrizes e prioridades para o 3º Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; promover compromisso dos Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário nas três esferas federativas para o fortalecimento e democratização do Sisan; e definir estratégias para formação permanente de gestores, trabalhadoras e trabalhadores e de integrantes do controle social em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional - SSAN e sobre o DHAA em processos dialógicos e participativos.

Além disso, neste ano, o processo de realização das conferências possui uma nova modalidade de atividade, as conferências livres nacionais. Estas surgem enquanto atividades autogestionadas, de caráter deliberativo, com o intuito de ampliar a participação social nos debates, formulação de propostas e para a eleição de delegados(as) da sociedade civil para estarem representados na Conferência Nacional. O Comida do Amanhã não poderia deixar de fazer parte deste processo e, por isso, está organizando em parceria com diversas instituições a Conferência Livre Nacional - Alimentação nas Cidades - alimentos na cidades, comida de verdade. Esta conferência é convocada e coordenada pelas seguintes organizações: Instituto Comida do Amanhã; Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição (OPSAN/UnB); Escola de Nutrição da UNIRIO; Grupo de Estudos e Pesquisas em Agricultura, Alimentação e Desenvolvimento da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (GEPAD/UFRGS); Grupo de Estudos, Pesquisas e Práticas em Ambiente Alimentar e Saúde da Universidade Federal de Minas Gerais (GEPPAAS/UFMG); ICLEI América do Sul; Instituto Regenera; Centro de Estudos da Metrópole (CEM/USP) e CEFET/MG, com o apoio do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome.

Trata-se de uma atividade de abrangência nacional que irá compor a etapa preparatória da CNSAN e ocorrerá de maneira remota no dia 4 de outubro de 2023 no horário de 09:00 às 18:00hrs. Você está convidado a participar desta atividade e colaborar na construção de um novo SISAN.

### **O que queremos do SISAN?**

Acreditamos em todo o potencial de impacto positivo que o SISAN pode ter no avanço das políticas alimentares e na redução da fome e insegurança alimentar no Brasil. Por isso, seguimos trabalhando pela (re)construção coletiva deste sistema. O Comida do Amanhã advoga para que o SISAN se torne um sistema obrigatório, com recursos definidos e transferências orçamentárias garantidas, com atuação intersetorial e definição clara das competências de cada nível de governo da federação, e portanto com uma agenda coordenada entre estados e municípios, e com a definição de um órgão gestor para a agenda alimentar em cada ente. O SISAN há de ser baseado no princípio da promoção universal da segurança alimentar e nutricional, ainda que com priorização do combate à insegurança alimentar a partir do financiamento e desenvolvimento de equipamentos de SAN de qualidade, centros de referência e treinamentos frequentes para as equipes técnicas. É preciso ainda reconhecer o papel central das desigualdades sociais e concentração de renda no agravamento da insegurança alimentar, e atuar para orientar as políticas alimentares à promoção da justiça social e equidade. Vamos trabalhar juntos nesta construção?

Obs: Este ano, foi lançado um documento com um passo a passo de como os municípios podem aderir ao SISAN. Confira [aqui](#) o documento.





# Estudo aponta caminhos para reduzir fome e desperdício de alimentos nas cidades

26 de Setembro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

O investimento em equipes técnicas capacitadas e multidisciplinares, a gestão da qualidade, participação de diferentes setores, visão sistêmica e governança democrática são fatores-chave para ampliar a capacidade de as cidades reduzirem a fome e o desperdício de alimentos por meio de sistemas sustentáveis. A conclusão está no estudo de caso feito pelo projeto “Cidades e Alimentação”, executado pela [Embrapa Alimentos e Territórios \(AL\)](#) em parceria com o [Instituto Comida do Amanhã](#) por meio do programa [Diálogos União Europeia-Brasil](#). “As cidades podem ser o epicentro das mudanças almejadas para acelerarmos a transformação dos sistemas alimentares por meio da implementação de programas e políticas alimentares urbanas intersetoriais”, destaca o analista da Embrapa, [Gustavo Porpino](#), líder do projeto cujos resultados estão em [relatório de pesquisa disponível na internet](#). O projeto selecionou cinco cidades: Curitiba (PR), Maricá (RJ), Recife (PE), Rio Branco (AC) e Santarém (PA), todas participantes do programa Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares ([Luppa](#)), para a realização de estudo de caso dos programas, ações e políticas públicas voltadas para o fortalecimento de sistemas alimentares circulares. Nesses locais, foram realizadas

entrevistas e coleta de dados com as respectivas prefeituras, e visitas técnicas aos equipamentos públicos e espaços de atuação de políticas alimentares. Além disso, em Curitiba, Recife e Rio Branco foi feita análise dos resíduos orgânicos de feiras livres das cidades, por meio de gravimetria, a fim de quantificar o desperdício de alimentos. Gravimetria é uma análise dos resíduos gerados pelas feiras livres com a categorização do que pode ser considerado desperdício de alimentos evitável. Para Juliana Tângari, diretora do Instituto Comida do Amanhã, “a porta de entrada [prioridade] da agenda de sistemas alimentares varia de cidade a cidade. Às vezes é o combate à fome, às vezes o combate ao desperdício de alimentos, ou a garantia do abastecimento, a sensibilização para a agroecologia ou o fortalecimento da agricultura familiar”. Tângari salienta que “o importante é perceber como cada temática prioritária pode ser catalisadora de uma transformação do sistema como um todo”.

## **Missão aproxima experiências brasileiras e europeias com sistemas alimentares urbanos**

O projeto também possibilitou que representantes das cinco cidades brasileiras

participassem de uma missão técnica para conhecer programas e políticas de alimentação urbana implementadas em cinco cidades da União Europeia: Valência e Barcelona (Espanha); Turim e Milão (Itália); e Gante (Bélgica). Em Bruxelas, a comitiva interagiu com representantes da Comissão Europeia.

“O projeto tem aproximado as cidades brasileiras e europeias mostrando a importância que elas e seus habitantes têm no desenho e implementação de agendas urbanas”, destaca Noelia Barriuso, do programa Diálogos União Europeia-Brasil. “Esperamos que os resultados alcançados nesse projeto possam encorajar a transformação das nossas cidades, dando continuidade ao combate ao desperdício de alimentos e garantindo a qualidade de vida dos cidadãos e das gerações futuras, seja no estilo de vida, seja nas estruturas das cidades”, complementa a representante da União Europeia.

Para Porpino, a implementação de programas e políticas públicas alimentares permanentes demanda gestores técnicos com capacidade de liderança e capacitação contínua. “O eixo o

‘pessoas’ é determinante para uma agenda alimentar robusta e eficiente”, destaca Porpino ao ressaltar que o relatório afirma que o passo inicial para o planejamento de políticas públicas é montar uma equipe técnica e mantê-la qualificada. O relatório também traz a necessidade de haver recursos orçamentários bem definidos, marcos legais e a institucionalização dos programas. “As políticas públicas consideradas exitosas são aquelas que se tornaram bem comum da sociedade”, afirma um trecho do documento.

Segundo Porpino, não menos importante, o eixo intersetorialidade é evidenciado pelo relatório como principal modelo de governança adotado nas cidades participantes do projeto. O envolvimento de diferentes secretarias municipais e arranjos com a participação da sociedade civil, diferentes níveis de governo, universidades e setor produtivo é visto como relevante para o sucesso da agenda alimentar urbana. Igualmente relevante é identificar e distinguir quais são as políticas de resiliência (combate à insegurança alimentar, por exemplo) e quais têm o potencial de transformar o sistema alimentar. Esse diagnóstico deve estar na fase de planejamento da agenda alimentar urbana, que também deve identificar quais são as vocações e oportunidades do território.





**Governança multinível e democrática**

Exemplo de como o poder público pode ser um facilitador do chamado “varejo social de alimentos”, tendência observada em vários países, são o Armazém e o Sacolão da Família, em Curitiba (PR), e o Caminhão do Peixe, em Maricá (RJ).

Nesses locais, a gestão é feita por parcerias público-privadas, cada qual com um modelo de gestão alinhado ao perfil e potencialidades do município. Mas o ideal, segundo o relatório, é a adoção de uma agenda tripartite de responsabilidade, ou seja, relação e coordenação com os níveis de governo estadual e federal e compartilhamento de dados, especialmente os do Sisan, SUS, Suas, Censo Escolar e outros. “O bom diálogo e a coordenação com os níveis estaduais e federal de governos garante agilidade e avanço nas ações locais. A gestão ou coordenação eficiente de dados que permitam tanto a boa elaboração quanto a eficaz avaliação das políticas alimentares locais é um aspecto muito relevante”, diz um trecho do relatório.

**Impactos gerados pelo projeto nas cidades brasileiras**

O diagnóstico realizado localmente e a troca de experiência entre as cidades brasileiras e europeias despertou o interesse de algumas prefeituras em criar novas iniciativas e ampliar programas já existentes.

Em Curitiba, a prefeitura está planejando novas ações para aproveitar os resíduos orgânicos da feira do Alto da Glória e para conectar varejistas locais com o banco de alimentos municipal. Já a prefeitura de Recife elaborou um novo projeto de incentivo à colheita urbana a partir da experiência vivenciada com a gravimetria nas feiras e mercados locais e anunciou, em 2023, a abertura do primeiro banco de alimentos municipal.

A conexão entre o varejo e os bancos de alimentos também está sendo pensada pela prefeitura de Rio Branco. Em Santarém, já está em fase de elaboração um diagnóstico da produção de indígenas e quilombolas para destinar mais alimentos da agricultura familiar à merenda escolar.



### Equipamentos de segurança alimentar

Implantar equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) deve envolver, segundo o estudo, uma multiplicidade de iniciativas para atuação conjunta do combate à fome, enfrentamento ao desperdício de alimentos e geração de renda para a população mais vulnerável.

Exemplos de iniciativas como essa são os bancos de alimentos, restaurantes populares, cozinhas solidárias e hortas comunitárias, observados nas cinco cidades estudadas.

Para Porpino, os restaurantes populares não podem ser vistos como mera política assistencialista. “Quando bem implementados, em espaços arejados e bem iluminados que transmitem bem-estar, esses locais conseguem ir além da missão de ofertar alimentos saudáveis à população mais vulnerável e transforma-se em locais de interação social para idosos e imigrantes, ou espaços para capacitação e treinamentos”, pontua. O estudo também afirma que as cidades precisam fortalecer a gestão da qualidade de seus equipamentos públicos de SAN, com enfoque na segurança dos alimentos ofertados em feiras livres e atenção da equipe do projeto as normativas

estabelecidas para a comercialização de proteína animal em feiras e mercados públicos exclusivamente em gôndolas refrigeradas, uma iniciativa que, segundo Porpino, precisa ser implementada por outras cidades.

### Compostagem e biogás

Outro ponto importante é a implantação de planos para reduzir a geração de resíduos, dando novo uso ao que sobra de feiras livres e mercados para, por exemplo, a compostagem e produção de biogás.

“As feiras livres de cidades como Curitiba e Recife geram, por ano, centenas de toneladas de resíduos orgânicos. Dado que parte dos resíduos pode ser considerada como desperdício de alimentos evitável, a implementação de ‘colheitas urbanas’ pode ser uma alternativa para evitar o descarte desnecessário de alimentos ainda seguros para consumo”, aponta o texto.

A conexão de associações de varejistas com bancos de alimentos é apontada como solução para o elevado desperdício de alimentos verificados em algumas regiões. “É uma forma de reduzir os custos do varejo com a destinação dos resíduos orgânicos e contribuir para o enfrentamento da fome e redução do desperdício”, afirma Porpino.





### **Visão sistêmica da alimentação**

Os autores do estudo ainda defendem uma visão sistêmica da alimentação em todas as ações e programas governamentais. Dessa forma, por exemplo, os resíduos gerados por um determinado programa, tais como circuito de feiras de produtores, podem ser transformados em insumo para o programa de hortas escolares. Adicionalmente, o banco de alimentos pode estar conectado com feiras, mercados e varejo tradicional por meio de “colheita urbana” e incentivo às doações de alimentos. “Até mesmo os resíduos dos bancos de alimentos, restaurantes populares e escolas podem ganhar algum tipo de uso por meio de soluções pensadas, por exemplo, em desafios de inovação”, sugere Porpino. Alcançar a circularidade demanda, segundo o estudo, essa visão sistêmica para avaliar as interações desde o campo até a mesa. “O fomento à produção local sustentável é o ponto inicial da cadeia produtiva de alimentos e pode, no âmbito das cidades, ser fortalecido pela compreensão do papel e do potencial das compras públicas de alimentos”, diz o estudo.

“Incentivar a produção agroecológica, como visto em Recife, é uma forma do poder público atuar em alinhamento aos anseios dos consumidores urbanos por alimentação mais saudável. A agroecologia aproxima produtores de consumidores, gera renda no entorno das cidades, e favorece a conexão da agricultura com saúde e nutrição”, diz o estudo, que traz uma última recomendação: definir indicadores de resultado para todos os programas e políticas implementadas. “O monitoramento de políticas alimentares é a peça-chave de seu sucesso”, conclui.

### **Os resíduos medidos em três capitais**

**Curitiba** - A gravimetria dos resíduos foi realizada em quatro feiras livres de Curitiba (Feira Livre de Bigorriho; Feira Livre de Ahú; Feira Livre do Jardim das Américas e Feira Livre do Alto da Glória). De acordo com o relatório, os resíduos inevitáveis são os mais presentes, principalmente o coco, que representa quase 35% do total de resíduos encontrados em todas as feiras. Quanto aos

resíduos evitáveis, registrou-se presença considerável de tomate e laranja, que foram os alimentos mais frequentes encontrados em todas as feiras. Considerando as 180 barracas das feiras contempladas no estudo, foram coletados em média 16,4 kg/barraca, sendo 2,9 kg/barraca de resíduos evitáveis e 9,7 kg/barraca de resíduos inevitáveis. A geração anual total de resíduos para feiras livres na cidade de Curitiba foi estimada em 869 toneladas. “Para Curitiba, há oportunidade de ampliar a compostagem dos resíduos das feiras para uso nas hortas urbanas”, diz o estudo.

**Recife** - As análises de resíduos foram feitas nas feiras livres dos Afogados; Santa Rita; Cordeiro e Encruzilhada. Os resíduos evitáveis são os mais presentes, principalmente tomate, que representou quase 12% do total de resíduos encontrados em todas as feiras, ou seja, 126 kg. Somente na feira de Santa Rita, e com a coleta de um dia, foram coletados 92 kg de tomate. Quanto aos resíduos inevitáveis, notou-se presença considerável de cascas em geral, com quase 254 kg. Considerando as 171 barracas das feiras objeto de estudo, foram coletados, em média, 6,13 kg/barraca, sendo 3,7 kg/barraca de resíduo evitável e 1,8 kg/barraca de resíduo inevitável.

São 17 feiras cadastradas em Recife, que ocorrem semanalmente, com um total de 2,9 mil barracas. Assumindo que todas as feiras funcionam durante as 52 semanas do ano, há um total de 884 feiras por ano, totalizando 150,8 mil barracas. A geração anual total de resíduos para feiras livres na cidade do Recife foi estimada em 924,4 toneladas.

“Para Recife, há oportunidade de implementar programa de colheita urbana, que deve envolver triagem dos alimentos seguros para consumo e direcionamento para, por exemplo, bancos de alimentos e/ou cozinhas solidárias”, orienta o estudo.

**Rio Branco** - As análises foram realizadas nos seguintes pontos de comercialização: Feira Santa Inês; Feira Rui Lino; Mercado Elias Mansour e Feira Estação Experimental. A gravimetria em Rio Branco foi realizada após o período das enchentes, em 2023, mas as

feiras ainda não haviam sido plenamente retomadas. Os resultados mostraram que os resíduos inevitáveis são os mais presentes, principalmente as cascas em geral. Quanto aos resíduos evitáveis, houve variação entre as feiras e nenhum alimento foi comum nas quatro feiras. Entretanto, considerando o Mercado Elias Mansour e a feira do Mercado da Estação Experimental, as frutas foram os alimentos mais encontrados. Considerando as 90 barracas das feiras objeto de estudo, foram coletados, em média, 3,21 kg/barraca, sendo 0,842 kg/barraca de resíduo evitável e 1,4 kg/barraca de resíduo inevitável. A geração anual total de resíduos para feiras livres na cidade de Rio Branco é estimada em 49 toneladas.

Rio Branco dispõe de amplo programa de compostagem, realizado na Unidade de Tratamento de Resíduos Sólidos (Utre). Nesse local, foi identificado elevado descarte de alimentos vencidos dos supermercados da região. Em 2022, em média, os supermercados descartaram 111 toneladas de alimentos por mês na Utre, sendo a maior parte arroz, feijão, massas e biscoitos. De janeiro a junho de 2023, os supermercados de Rio Branco despejaram 458 toneladas de alimentos secos na Utre. O montante descartado na Utre não inclui o desperdício da categoria FLV (Frutas, legumes e verduras).

“A maior parte dos resíduos gerados nas cidades brasileiras é formada por resíduos orgânicos, incluindo restos de alimentos e resíduos verdes. Os resultados da gravimetria mostraram que, nas cidades e feiras estudadas, parte desse desperdício poderia ser evitado, ou seja, alimentos que poderiam manter o seu fim nobre de alimentação, mas que acabam descartados”, comenta a cientista ambiental Fernanda Romero, coordenadora técnica da gravimetria realizada nas feiras livres de Curitiba, Recife e Rio Branco.

“Os resíduos inevitáveis, como por exemplo as cascas, acabam, majoritariamente, em aterros sanitários, dos quais poderiam ser desviados e reciclados a partir de compostagem. Curitiba e Rio Branco já possuem projetos como esse, e o composto gerado é utilizado em hortas. Isso contribui para a mitigação de emissões”, salienta Romero

Para ler uma síntese do relatório da pesquisa [clique aqui](#).



# Reforma tributária e sistemas alimentares: o que está em jogo

05 de Outubro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

NVocê deve ter ouvido falar que está em um curso uma reforma tributária no país, mas pode estar se perguntando o que isso tem a ver com o que comemos. O tema é complexo, mas vem com a gente que neste texto explicamos um pouquinho sobre esta reforma e a importância de falarmos de sistemas alimentares no contexto deste debate. Para isso, contamos com a ajuda do Valter Palmieri Jr., Prof. de economia e Doutor em Desenvolvimento Econômico pela UNICAMP e quem possui uma página pessoal sobre [Comida e Economia](#).

Antes de falar sobre a reforma em si, Valter nos alerta para um ponto: o código tributário nacional é de 1966, ou seja, foi criado durante um período em que o Brasil vivia sob o regime da ditadura. A Constituição Federal de 1988 recebeu e manteve o código tributário enquanto uma Lei Complementar, que segue válida até os dias atuais. Apesar da necessidade da reforma ser um consenso de diferentes setores e interesses, trata-se de um processo complexo e difícil já que produzirá as mudanças mais profundas e estruturais desde sua criação. Mas então quais os objetivos da reforma tributária? A [reforma tributária](#), contida na [Proposta de Emenda à Constituição \(PEC\) nº 45/2019](#), busca simplificar o sistema de cobrança de impostos, ou seja, o sistema tributário. Trata-se de uma

reforma dos tributos sobre bens e consumo e não sobre renda. Assim, a ideia é que cinco impostos atuais sejam reduzidos a apenas dois impostos sobre o valor adicionado (IVA). O primeiro é o Imposto sobre Bens e Serviços (IBS), que absorverá o Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Prestação de Serviços (ICMS) e o Imposto sobre Serviços (ISS), e será de responsabilidade dos estados e municípios. Já o segundo, pelo qual a União ficará encarregada, é a Contribuição sobre Bens e Serviços (CBS), que unificará os impostos do Programa de Integração Social (PIS), a Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (Cofins) e o Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI).

Como você pode ver, atualmente existem diferentes tipos de impostos e em alguns casos, cada um destes é submetido a uma legislação diferente em cada Estado. Por isso, esta proposta busca também reduzir a complexidade do sistema tributário brasileiro, facilitar o ambiente de negócios, atrair mais investimentos para o país, e facilitar o pagamento de impostos, o que reduz custos para empresas, empresários e consumidores. Todas estas alterações, se aprovadas, serão realizadas ao longo de um período de transição entre 2026 e 2033. Atualmente a reforma tributária já foi aprovada na Câmara dos Deputados e está sob análise no Senado.

## Sistemas alimentares na tributação

Ao pensar nas diferentes maneiras que a reforma tributária pode influenciar o que comemos, Valter afirma a importância desta reforma abordar não somente os tributos no alimento final, mas também os custos e incentivos em sua produção. Em [Nota de Posicionamento sobre a Reforma Tributária da ACT Promoção da Saúde](#), esta instituição confirma que é preciso uma política tributária que diferencie e sobretaxe produtos nocivos à saúde e ao meio ambiente. Vale lembrar também, que de acordo com o [Manifesto por uma reforma tributária que previna doenças promovendo a alimentação adequada e saudável](#), organizado pela ACT Promoção da Saúde e assinado por diversas redes, organizações não governamentais, institutos de pesquisa, associações médicas, cientistas e profissionais da alimentação e saúde, inclusive o Comida do Amanhã, o debate sobre a tributação de alimentos no Brasil possui divergências entre o interesse da saúde pública e interesses econômicos privados.

Destacamos a seguir três diferentes aspectos dos sistemas alimentares que podem sofrer alterações com a atual reforma.

## Zerando a taxa da Cesta Básica Nacional de Alimentos

Dentre os principais focos que estão em jogo nesta reforma está a **Cesta Básica Nacional de Alimentos** e seus itens. Já foi aprovada pela Câmara dos Deputados a criação da alíquota zero para a cesta básica. O objetivo é garantir uma desoneração daquilo que é essencial para garantir a segurança alimentar e nutricional da população. No entanto, Valter nos lembra que apesar desta definição ser positiva, o principal ponto aqui é o fato de que a regulação dos itens da cesta básica ainda está em aberto e que a composição desta pode definir, ou não, a isenção tributária para alimentos ultraprocessados, e que portanto fazem mal à saúde. A [Nota de Posicionamento sobre a Reforma Tributária da ACT Promoção da Saúde](#) sugere que a definição dos alimentos integrantes da cesta básica seja norteada pelas orientações do [Guia Alimentar](#)

[para a População Brasileira, do Ministério da Saúde](#), sendo composta exclusivamente por alimentos in natura, minimamente processados ou ingredientes culinários. O Comida do Amanhã advoga também para que a composição da cesta básica passe por uma revisão, já que a atual Cesta Básica Nacional de Alimentos foi regulamentada há mais de 85 anos e em muitos casos não reflete as reais necessidades da população, ou o que é uma alimentação saudável. A composição da cesta básica atual carece de diversidade nos grupos alimentares e uma notável falta de oferta de frutas e hortaliças. É preciso que se altere a [Proposta de Emenda à Constituição \(PEC\) nº 45/2019](#) para incluir conceitos como "qualidade nutricional", "alimentos saudáveis" e "diversidade regional" no artigo 8º da PEC, referente à isenção da cesta básica. A previsão destes conceitos na Constituição Federal é fundamental para garantir que o Direito Humano à Alimentação Adequada, que inclui aspectos sociais, econômicos, ambientais e culturais, e que está previsto no Artigo 6º da Constituição, oriente de fato a Lei Complementar que irá regular a Cesta Básica.

Neste contexto, o [Manifesto por uma reforma tributária que previna doenças promovendo a alimentação adequada e saudável](#) busca reafirmar a importância da distinção entre alimentos saudáveis - como arroz, feijão, frutas, legumes, verduras e grãos - dos **produtos ultraprocessados**, fabricados com muitos aditivos cosméticos, excesso de açúcar, sal e gordura, como é o caso de refrigerantes, salsichas, salgadinhos de pacote, guloseimas industrializadas, entre outros, tal qual preconiza o [Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde](#).

## Por uma sobretaxa nos ultraprocessados

São duas as principais fontes de preocupação quando falamos no consumo de ultraprocessados: prevalência da insegurança alimentar e da fome no Brasil com consequente aumento no consumo destes alimentos que em geral são mais baratos, exatamente por conta da menor tributação; e o crescimento alarmante da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, como a



obesidade, diabetes, doenças do coração e câncer - que são a principal causa de morte no Brasil e no mundo -, e tem como uma de suas principais alavancas a alimentação não saudável. A concessão de benefícios fiscais ou tratamento favorecido para ultraprocessados levaria ao aumento do consumo desses produtos, com a consequente queda no consumo de alimentos saudáveis, e o avanço dos índices de doenças crônicas não transmissíveis, com os respectivos custos humanos, sociais e econômicos para o Brasil. Por isso, os alimentos ultraprocessados devem receber uma tributação majorada, desestimulando seu consumo.

Apesar de ter sido previsto na Câmara a criação de um imposto seletivo sobre bens e serviços prejudiciais à saúde e ao meio ambiente, os itens chamados “alimentos para consumo humano” podem ficar de fora da lista de produtos sobre os quais incidirá o imposto seletivo, sendo possível que produtos ultraprocessados acabem por não ficar submetidos à sobretaxa. Assim, seguimos advogando para que o Senado reconheça e imponha a necessidade de sobretaxar alimentos ultraprocessados por meio do referido imposto seletivo.

### **Reorientando privilégios e incentivos fiscais**

A produção de alimentos também é alvo de debate na reforma tributária, que se aprovada desta maneira, irá tributar menos os chamados “produtos agropecuários” e “insumos agropecuários”. Está prevista uma alíquota zero para produtos hortícolas, frutas e ovos, o que é positivo. E tanto “alimentos para consumo humano” quanto “produtos agropecuários” e “insumos agropecuários”, podem receber um desconto, ficando submetidos a apenas 60% da alíquota padrão.

Portanto, os “produtos agropecuários” e “insumos agropecuários” seguem atualmente na mesma linha dos “alimentos para consumo humano”, não ficando submetidos ao imposto seletivo além de poderem gozar desse desconto de 40%. Para Valter, na prática é um incentivo para aqueles setores que já são privilegiados, especialmente o agronegócio

exportador, que tem como base para sua produção o uso de agrotóxicos e de fertilizantes químicos. Trata-se de uma brecha para que, assim como produtos ultraprocessados, os agrotóxicos fiquem isentos de uma sobretaxa, realçando um contrassenso diante da proposta de imposto seletivo para produtos nocivos ao meio ambiente. Importante lembrar aqui que o uso excessivo e desenfreado de agrotóxicos gera, comprovadamente, diversos impactos ambientais, tais como poluição e contaminação das águas e solos, degradação

da microbiota aquática e organismos de solo, além de atingir polinizadores e reduzir significativamente a biodiversidade, o que pode causar desequilíbrio ambiental e consequentemente problemas à saúde humana. Esse tipo de incentivo é incoerente com o Plano de Transformação Ecológica preconizado pelo atual governo federal que busca o desenvolvimento inclusivo e sustentável para lidar com a crise climática e o incentivo à redução do uso de agrotóxicos.

A alíquota reduzida de 60% para outros produtos alimentícios ou insumos agrícolas só será positiva para saúde e meio ambiente se impedir a inclusão de ultraprocessados ou agrotóxicos na posterior regulamentação.

### **Recomendações**

A partir destes pontos, o Comida do Amanhã segue alinhado com a Nota Técnica da ACT Promoção da Saúde - Por uma Reforma Tributária a favor da saúde, e com o posicionamento da ACT, sugerindo algumas recomendações para pensar uma reforma tributária da perspectiva da saúde e segurança alimentar:

- 1) Adoção de tributos específicos para produtos que causam danos à saúde e ao meio ambiente, como agrotóxicos, produtos ultraprocessados e bebidas adoçadas e alcoólicas, com vistas a desestimular o consumo destes produtos nocivos à saúde.

- 1) Adoção de tributos específicos para produtos que causam danos à saúde e ao

meio ambiente, como agrotóxicos, produtos ultraprocessados e bebidas adoçadas e alcoólicas, com vistas a desestimular o consumo destes produtos nocivos à saúde.

2) No mesmo sentido, eliminação de subsídios concedidos a esses produtos.

3) Inclusão dos termos "qualidade nutricional", "alimentos saudáveis" e "diversidade regional" na referência à Cesta Básica, para que a posterior definição dos itens da Cesta Básica leve em consideração estes aspectos.

4) Garantir a destinação obrigatória para o Sistema Único de Saúde dos recursos arrecadados com a tributação seletiva dos produtos que causam danos à saúde.

Reforçamos ainda, alinhados com o [Manifesto por uma reforma tributária que previna doenças promovendo a alimentação adequada e saudável](#), a importância de uma reforma tributária que previna doenças e promova a alimentação adequada e saudável, e que tenha o Guia Alimentar para População Brasileira como diretriz e não ofereça incentivos a ultraprocessados.

Por fim, encerramos este texto com considerações bastante importantes para pensarmos o que queremos desta reforma tributária, trazidas por Valter:

“Alimento de uma forma geral tem que ser "barateado", é muito importante para a população, principalmente porque a população mais pobre tende a gastar uma parcela maior do seu rendimento com alimentos. Então reduzindo de uma forma geral a tributação de alimentos, você traz um grande benefício para esta camada social. Porém, a gente tem que pensar na saúde pública, pensar nos sistemas alimentares, e usar a tributação para que seja incentivado produzir aquele alimento que é importante para o brasileiro, aquele alimento, aquele tipo de produção que é importante para o meio ambiente e incentivar alimentos in natura, minimamente processados e desincentivar o consumo do alimento ultraprocessado”.

ps: Agora é hora de pressionar o Senado, segue aqui o [Manifesto da Reforma Tributária 3S - Saudável, Solidária e Sustentável - para o Senado](#) caso você queira assinar.



# VII Relatório Luz da Sociedade Civil para Agenda 2030: a necessidade da mudança de paradigma

11 de Outubro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Você conhece o [Relatório Luz da Sociedade Civil para Agenda 2030](#) e seus objetivos? No final do mês de setembro a edição de 2023, que analisa o ano de 2022, foi lançada e neste texto gostaríamos de compartilhar o que é este documento e alguns dos seus principais destaques.

O Relatório Luz faz o acompanhamento da implementação dos [Objetivos de Desenvolvimento Sustentável \(ODS\)](#) no Brasil e orienta caminhos para que o país cumpra os compromissos assumidos junto à ONU de alcançar as metas globais até 2030. Este documento é resultado de um trabalho organizado por diversos atores sociais, elaborado anualmente pelo [Grupo de Trabalho da Sociedade Civil para a Agenda 2030 \(GT Agenda 2030/GTSC A2030\)](#), uma coalizão que reúne, desde 2015, organizações não governamentais, movimentos sociais, fóruns, redes, universidades, fundações e federações brasileiras.

Nesta sétima edição, o Relatório Luz segue o mesmo sistema metodológico de análise e classificação do alcance das metas e que vem sendo aprimorado ano a ano, com o intuito de criar uma série histórica confiável iniciada em

2017. No relatório são apresentados todos os indicadores de todos os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e analisado o seu avanço a partir de uma classificação que se organiza em cinco categorias:

(1) retrocesso - quando as políticas ou ações correspondentes foram interrompidas, alteradas negativamente ou sofreram esvaziamento orçamentário;

(2) ameaçada - quando, ainda que não haja retrocesso, a meta está em risco, por ações ou inações cujas repercussões comprometam seu alcance;

(3) estagnada - quando não houve indicação de avanço ou retrocesso estatisticamente significativa;

(4) progresso insuficiente - quando a meta apresenta desenvolvimento aquém do necessário para sua implementação efetiva; e

(5) progresso satisfatório - quando a meta está em implementação com chances de ser atingida ao final da Agenda 2030.

## Resultados de 2022

Os resultados deste ano revelam o desafio permanente de atingir as metas dos ODS no Brasil. A partir de uma avaliação de 169 metas - do total de 170 existentes, excluindo uma sem aplicabilidade ao contexto brasileiro - a avaliação indica que 102 metas (60,35%) estão em situação de retrocesso, 14 (8,28%) estão ameaçadas, 16 (9,46%) estagnadas em relação ao período anterior, 29 (17,1%) com progresso insuficiente, e apenas 3 (1,77%) com progresso satisfatório. 4 (2,36%) metas não são possíveis de monitorar pela insuficiência de dados necessários para a sua classificação.

No comparativo com o [VI Relatório Luz \(2022\)](#), as metas em retrocesso reduziram de 110 para 102 e as com progresso insuficiente passaram de 24 para 29, demonstrando uma melhoria tímida em relação aos dados anteriores. A edição 2023 do Relatório Luz é dedicada especialmente aos [povos Yanomami](#) e à líder quilombola [Mãe Bernadete](#). Os autores reafirmam que só será possível retomar o caminho do desenvolvimento sustentável se houver mudanças profundas de paradigmas, eliminando qualquer naturalização de problemas como privilégios, corrupções, heteronormatividade, sexismo e racismo estrutural. O relatório lança mão de 162 recomendações para que as metas dos ODS possam finalmente serem alcançadas, especialmente no atual contexto global de crises e incertezas políticas e impactos evidentes ainda da pandemia de Covid-19.

### **Os ODS que afetam diretamente nossos sistemas alimentares**

Sabemos que assim como a agenda global de desenvolvimento sustentável é interligada, interdependente e intersetorial, a agenda dos sistemas alimentares é igualmente conectada e por isso mesmo, desafiadora. Por isso, entendemos que não é possível segmentar cada um dos desafios que enfrentamos e por mais que cada ODS tenha influência direta nos demais, podemos considerar que alguns ODS afetam mais diretamente a transição para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. Vamos nos debruçar sobre o avanço dos indicadores e objetivos que afetam de forma

permanente e irrevogável os nossos sistemas alimentares no Brasil, para que possamos ter um panorama geral do estado de avanço da agenda no país.

### **1 e 2 - Pobreza e Fome**

Os ODS 1 e 2 intentam, respectivamente, erradicar a pobreza em todas as suas formas e em todos os lugares e acabar com fome, alcançando segurança alimentar e melhoria da nutrição e da promoção de agricultura sustentável.

O ODS 1 teve seis das sete metas avaliadas em retrocesso e uma ameaçada. Apesar de reconhecer que as tendências de perda de renda e de emprego no país são anteriores a 2020, os resultados apresentados no relatório são definidos como consequência do empobrecimento da população, da volta do país ao Mapa da Fome, além da restrição do acesso aos serviços públicos e a má gestão da pandemia. Um destaque do ODS 1 é que a desigualdade socioeconômica se manteve alta, sendo as mulheres e pessoas negras as mais afetadas. Para este ODS foram definidas 10 recomendações, entre elas avançar na superação do sistema de teto de gastos; recuperar o valor real do salário mínimo e assegurar a igualdade salarial entre homens e mulheres; além de uma [Reforma Tributária Progressiva](#), entre outras.

No que se refere ao ODS 2, fome zero, o cenário é desolador: todas as oito metas estão em retrocesso, o que ocorre pela primeira vez desde o primeiro Relatório Luz em 2017. Neste caso, são diversos os fatores que promoveram esta conjuntura, a começar pela alta inflacionária, o desmonte de programas sociais ao longo dos últimos anos, o retrocesso na legislação trabalhista, a alta do desemprego e as demandas de saúde nas famílias. Além disso, o relatório aponta também o aumento do consumo de ultraprocessados, especialmente entre a população de maior vulnerabilidade social.

Outro aspecto no tocante ao ODS 2 é a redução de áreas da pequena produção agrícola e a perda de territórios de povos



indígenas e comunidades tradicionais para o agronegócio e a mineração. Ainda é ressaltada a liberação de agrotóxicos, que atingiu seu recorde durante a gestão 2019-2022 no Governo Federal. Dentre as 11 recomendações feitas para o ODS 2, destacamos a importância do aumento dos investimentos em medidas de enfrentamento à pobreza e extrema pobreza. Atenção especial deve ser dada para o monitoramento da insegurança alimentar e políticas públicas para povos indígenas e populações tradicionais como comunidades quilombolas, ribeirinhas, caçaras, de pesca artesanal. O relatório também destaca a necessidade de retomada dos programas de Aquisição de Alimentos (PAA), que em parte tem sido retomado, e o programa de Cisternas. Assim como para o ODS 1, é feita uma recomendação para uma reforma no sistema tributário a fim facilitar a garantia do acesso a alimentos saudáveis.

### **Mudança do clima e uso sustentável de oceanos, mares e ecossistemas terrestres**

Para garantir a provisão de alimento saudável para todos, precisamos olhar aqueles objetivos que impactam diretamente na salvaguarda da biodiversidade e na agricultura. Por isso, é importante atentar aos ODS 13 - Ação contra a mudança global do clima, ODS 14 - Vida na Água e ODS 15 - Vida terrestre que olham para a mudança do clima, uso sustentável de oceanos, mares e ecossistemas terrestres.

Este é o segundo ano consecutivo em que todas as metas do ODS 13 permanecem em retrocesso: quatro metas deste ODS permaneceram em retrocesso em todo o quadriênio 2019-2022 e duas delas retrocederam nos últimos dois anos. Apesar do início da nova gestão do governo federal apontar para avanços na área ambiental e mudança do clima, o relatório reforça que para trilhar o caminho para a justiça climática no Brasil será necessário garantir orçamento suficiente e revogar (ou não aprovar) leis desfavoráveis, assim como aprovar as que garantam a mitigação e a adaptação climática, além de reconhecer e punir o genocídio dos povos indígenas, o racismo ambiental e o

assassinato de defensores e defensoras de direitos.

O progresso do ODS 14, apesar de ainda insuficiente e com metas categorizadas com retrocessos, teve alguns avanços. Neste ano de 2023 o Ministério da Pesca foi reativado e os investimentos do governo federal na área aumentaram 950%, com a construção do Plano Nacional de Pesca Artesanal em parceria com a sociedade civil e novas linhas de crédito para a pesca artesanal e industrial. Das sete recomendações propostas no Relatório Luz 2022, seis tiveram alguma evolução. No entanto, o Painel ODS Brasil só tem dados atualizados sobre três das 10 metas deste ODS. Esta ausência de dados não é uma novidade, alguns indicadores estão sem atualização desde 2019, o que gera ainda mais problemas para podermos compreender a realidade atual e agir de forma adequada e adaptada.

Como visto nos ODS anteriormente analisados, as consequências da última gestão do governo federal seguem presentes até os dias atuais. E não é diferente para o ODS 15, considerado como um dos mais afetados, já que de acordo com o relatório, o Estado brasileiro agiu nos últimos anos na contramão da conservação das florestas, montanhas, do Cerrado e demais biomas. É possível salientar o avanço do desmatamento e das queimadas, com recordes entre 2019 e 2022, além de ações coordenadas para flexibilizar o arcabouço legislativo que assegurava medidas de proteção à vida terrestre e impunha responsabilidades aos agentes econômicos. Das 12 metas analisadas, 9 estão em retrocesso, 2 com avanço insuficiente, e uma estagnada.

### **Água e saneamento**

A produção de comida está diretamente vinculada à provisão de água, tanto no que concerne à produção de alimentos quanto ao acesso e custos da água. Em debate na Conferência sobre a Água, que aconteceu em Nova Iorque, nos Estados Unidos, em março deste ano, o aumento da poluição das reservas de água doce, aliado ao avanço da

desertificação e ao desaparecimento de ecossistemas provedores de fontes potáveis, foram considerados como alguns dos impactos que a escassez hídrica provoca na produção de alimentos e na segurança alimentar.

Água é o tema do ODS 6, cujo objetivo é assegurar a disponibilidade e gestão sustentável da água e saneamento para todas as pessoas. Trata-se de um tema fundamental para a sobrevivência do planeta e impacta diretamente nove dos dezessete Objetivos da Agenda 2030 (1, 3, 5, 7, 10, 11, 13, 14 e 15), mas que, apesar disso, segue em constante retrocesso. Quatro de suas metas que estavam ameaçadas em 2020 passaram a situações de retrocesso e estagnação. No total, seis metas estão em retrocesso e duas ameaçadas. O documento aponta a lacuna de dados como um impeditivo para o avanço e reforça ser urgente identificar o patamar real de déficit dos serviços para poder planejar respostas integradas em todo o território nacional. Nesta linha, a maioria dos dados deste ODS no Painel ODS foram atualizados em 2019 e do Sistema Nacional de Informações sobre Saneamento datam de 2021.

### **Estudo de caso: Pacto Federativo, Emergência Climática e a Agenda 2030**

Além da análise do progresso dos ODS, o Relatório Luz anualmente traz um estudo de caso como forma de dar destaques a temas importantes no contexto brasileiro e como forma de complementar as análises dos indicadores. Nesta sétima edição do Relatório Luz, o estudo de caso apresentado se refere ao Pacto Federativo e a Emergência Climática e sua relação com a Agenda 2030. Vale lembrar que ao longo de todo o relatório e de suas 162 recomendações, os autores deixam claro os que os resultados da gestão do governo federal entre 2019 e 2022 e o consequente desmonte de políticas públicas de forma sistêmica, segue influenciando direta e negativamente o avanço das metas definidas pelos ODS.

Dentre as novas ações do atual governo federal que abrem caminho para a retomada

progressiva do desenvolvimento sustentável e dos compromissos assumidos no Acordo de Paris está a retomada dos planos de combate ao desmatamento e também alguns instrumentos de governança climática que foram restabelecidos. Dentre eles está o Comitê Interministerial sobre Mudança do Clima (CIM), o qual foi reconfigurado e terá a finalidade de acompanhar a implementação das ações e políticas públicas no âmbito do Executivo federal relativas à Política Nacional sobre Mudança do Clima (PNMC). O relatório deste ano reconhece a relevância destas ações já que compreende como sendo um esforço comum para combater uma crise que não é só ambiental, mas também social e econômica.

Finalmente, o relatório deste ano fala da importância da articulação entre os diferentes níveis de governo - federal, estadual e municipal, uma vez que esta falta de articulação acaba por não vincular ações globais e nacionais às ações regionais e locais, impedindo assim o progresso das metas. E, desta forma, identifica a importância dos governos locais, seja na mitigação ou na adaptação às mudanças climáticas, assim como preconizada tanto na Agenda 2030, como o Acordo de Paris e a Nova Agenda Urbana.

Convidamos a todos para ler o relatório completo aqui.



# Irrigar o hoje e colher o Amanhã

20 de Outubro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Nesta semana o Comida do Amanhã completa 7 anos, dedicados à missão de apoiar a transição para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. Quando o projeto começou, ele foi lançado propositalmente na véspera do dia mundial da alimentação, que se comemora, desde 1981, todos os anos no dia 16 de outubro.

Enquanto celebramos as conquistas do Comida do Amanhã, somos tomadas por um paradoxo - por um lado, é importante celebrar o que temos realizado, as parcerias construídas, a confiança conquistada, os impactos de nossas ações. Por outro lado, é imperativo que também façamos uma pausa para refletir. No Brasil e em todo o mundo, a insegurança alimentar e nutricional persiste, afetando milhões de vidas, e os nossos sistemas alimentares estão longe de pacificar a relação que temos construído de uma verdadeira batalha contra o planeta e os sistemas naturais. Devemos ainda responder ao convite que a FAO nos faz (a todos nós): cada ano o Dia Mundial da Alimentação é organizado em torno de um tema transversal aos sistemas alimentares e este ano, o tema definido pela FAO-ONU para este dia é a Água, com base no lema: “Água é vida, água é alimento. Não deixar ninguém para trás”. O dia torna-se assim uma efeméride para nos lembrar da importância da água para a existência da própria vida no planeta Terra e da sua força de conexão entre toda a Natureza. A água é responsável pela

manutenção dos ecossistemas e da biodiversidade, e também é comida, prosperidade, energia, vida. A conexão entre a água e a alimentação já é bastante evidenciada e abrange diferentes aspectos, de forma interrelacionada e com impactos nos dois sentidos - nossas águas afetam nossa comida e nossa comida afeta nossas águas.

Por um lado, e de acordo com a FAO, a agricultura é responsável por cerca de 72% das retiradas globais de água doce, também é preciso considerar que a forma como nossos atuais sistemas alimentares estão moldados, com uso intensivo de agrotóxicos e fertilizantes químicos, além de combustível fóssil para os grandes deslocamentos (aéreos, aquáticos e rodoviários), também tem contribuído diretamente para a poluição das águas no mundo. Assim, o impacto dos sistemas alimentares nos sistemas hídricos tem provocado poluição das reservas de água doce, o avanço da desertificação e o desaparecimento de ecossistemas provedores de fontes potáveis, conforme amplamente discutido durante a Conferência sobre a Água da ONU. Por outro lado, a escassez hídrica impacta diretamente a produção de alimentos, por conta da falta de água para irrigação. Mas vai além, a falta de acesso à água potável, especialmente nas áreas rurais, faz com que diversas famílias tenham que fazer a escolha entre comprar alimentos e comprar água para o consumo humano. No entanto, a escassez também avança fortemente sobre as



populações urbanas, gerando problemas que extrapolam os sistemas alimentares tais como falta de saneamento e questões relacionadas à saúde pública. Já o Relatório Síntese do Sexto Relatório de Avaliação do Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas - IPCC lançado este ano nos alerta para o fato de que em 2019, 22% dos GEE globais estavam relacionados com as atividades de agricultura, silvicultura e outros usos da terra. E o que isso tem a ver com a água e o que comemos? As mudanças climáticas têm impulsionado eventos climáticos extremos cada vez mais frequentes, por um lado as chuvas e enchentes no sul do Brasil, e por outro secas nunca antes vistas, como a que está em curso agora em diversos territórios amazônicos, afetando diretamente não só a forma como produzimos alimentos, mas como é feita a distribuição, o consumo e todas as políticas alimentares.

E é com esta fluidez que a água tanto nos ensina, que este tema perpassa pelos três eixos em que o Comida do Amanhã está ancorado: Comida e Cidades, Comida e Clima e, Comida e Cultura. Nos instiga pensar na soberania hídrica enquanto parte do caminho para garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada e a Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional. Temos alguns exemplos de como o tema das águas tem entrado no nosso trabalho, ainda que estejamos conscientes do quanto esse tema demanda maior destaque na agenda de transição para sistemas mais saudáveis e sustentáveis. Dentre eles gostaríamos de destacar a alimentação proveniente das águas e a importância da discussão sobre a água entre os municípios participantes do Laboratório Urbano de Políticas Alimentares (LUPPA).

Nesta semana reconhecemos como o acesso à alimentação e o acesso à água ainda não é um direito garantido para todos, e o quanto isso é uma mancha em nossa sociedade que não podemos ignorar. Isso nos leva a reforçar nosso compromisso com a missão que estabelecemos, a continuar fortalecendo as trocas e parcerias para juntos pensarmos em novos modelos e soluções que coloquem a comida no centro das discussões e, por

relação direta, que sejam capazes de cuidar de nossas águas.

Que o Amanhã possa ser um lugar onde Comida saudável é uma realidade para todas as pessoas, e que o acesso a uma cidadania plena esteja presente em uma sociedade onde água seja também um direito assegurado e universal. E que possamos continuar a contar com sua parceria e apoio enquanto avançamos nesta jornada.

Com esperança e firmeza no caminho,  
A equipe Comida do Amanhã.





# Política de alimentação escolar brasileira na vanguarda da transformação dos sistemas alimentares

10 de Novembro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Você sabia que o Brasil é considerado como um país que possui uma agenda avançada quando o tema é a alimentação escolar? Neste texto vamos contar um pouco sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os motivos pelos quais este programa é considerado uma referência global e seu contexto no cenário internacional da alimentação escolar.

## Histórico e avanços do PNAE

Primeiramente, queremos trazer um breve histórico do PNAE, que apesar de ter sido institucionalizado com este nome no ano de 1979, possui suas origens na década de 1940. Com a promulgação da Constituição Federal, em 1988, o direito à alimentação escolar a todos os alunos do ensino fundamental passou a ser assegurado por meio de

programa suplementar de alimentação escolar a ser oferecido pelos governos federal, estaduais e municipais. A partir de então, o PNAE foi evoluindo, se adequando e adaptando para que o direito à alimentação dos estudantes de escolas públicas fosse de fato garantido. Aqui é importante contar que a proposta do PNAE é o custeio por parte do governo federal com a alimentação escolar independentemente se as escolas são de gestão municipal, estadual ou federal. Entre os diferentes avanços e regulações que foram conformando o PNAE, gostaríamos de destacar alguns deles. O primeiro é a instituição do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) como órgão deliberativo, fiscalizador e de assessoramento para a execução do Programa em todos os municípios no ano de 2000. Também se destaca a Medida Provisória nº 2.178, de



2001 que passou a regular a obrigatoriedade de que 70% dos recursos transferidos pelo governo federal fossem aplicados exclusivamente em produtos básicos e com respeito aos hábitos alimentares regionais e à vocação agrícola do município. Já a sanção da Lei nº 11.947, em 2009, trouxe diversas melhorias, como a extensão do Programa para toda a rede pública de educação básica, e a garantia de que, no mínimo, 30% dos repasses do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) fossem investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar. Finalmente, apontamos a Resolução FNDE nº 6/2020 que incorporou diversas recomendações dos impactos do processamento de alimentos na saúde da população e, na prática, tem como intuito estimular que a alimentação escolar seja baseada em mais alimentos saudáveis, in natura ou minimamente processados, e menos processados e ultraprocessados.

### **Inovação e ineditismo do PNAE**

A alimentação escolar é uma possibilidade de atuação central para lidar com diversas partes dos sistemas alimentares, especialmente por meio de três principais linhas de atuação e estratégia, as quais foram sendo construídas ao longo dos anos e que configuram a inovação e ineditismo do Programa. A primeira é a estratégia de Segurança Alimentar, já que garante, enquanto direito, a alimentação gratuita universal para todo e qualquer estudante da rede pública da educação básica do país, o que representa mais de 80% dos estudantes brasileiros. A segunda estratégia é a de Segurança Nutricional, que se inicia a partir de 2009, com a já mencionada Lei nº 11.947, e que passa a incorporar na oferta dos alimentos uma alimentação escolar, nutricionalmente adequada, respeitando a soberania alimentar das populações e influenciando diretamente na comunidade de famílias envolvidas. A terceira e última se refere ao poder que a compra pública de alimentos pode ter na valorização da agricultura familiar e local. A regulação vigente define que a compra de alimentos para a alimentação escolar deve respeitar 30% do volume total, sendo proveniente da agricultura familiar, prioritariamente local. Ou seja, além

das estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional, o PNAE funciona também enquanto uma estratégia de abastecimento alimentar e desenvolvimento rural.

Este último ponto referido, o das compras públicas enquanto oportunidade de incidência para transformação dos sistemas alimentares é o foco do relatório publicado pela FAO intitulado Public food procurement for sustainable food systems and healthy diets, o qual apresenta as compras públicas sustentáveis enquanto ferramenta de desenvolvimento, especialmente no caso dos programas de alimentação escolar. Enquanto ferramenta, as compras públicas podem ser útil uma vez que tem a capacidade de estimular o desenvolvimento de mercados, fornecer uma fonte de renda regular e confiável para pequenos agricultores, além de ajudá-los a superar as barreiras que os impedem de aumentar sua produtividade; ademais, são também um meio de estimular e valorizar produções agrícolas tradicionais, locais e agroecológicas, com potenciais impactos positivos em toda a cadeia produtiva.

As cidades participantes do LUPPA - Laboratório Urbano de Políticas Alimentares nos apresentam diversos destes exemplos inspiradores, os quais podem ser encontrados com detalhes no Cadernos LUPPA 1ª Edição e no Cadernos LUPPA 2ª Edição. Santarém, localizada no Pará, por exemplo, faz parte da Comissão de Alimentos Tradicionais dos Povos no Amazonas (Catrapoa), criada e coordenada pelo Ministério Público Federal, com o intuito de promover a compra de alimentos produzidos localmente, por pequenas unidades familiares, produtivas ou extrativistas, e por coletivos indígenas, a fim de melhorar a qualidade da alimentação escolar na rede pública. Já Maricá, no Estado do Rio de Janeiro, tem praticamente 100% das compras públicas para a alimentação escolar proveniente da agricultura familiar, com incentivo direto à agricultura local e de base agroecológica.

### **PNAE enquanto inspiração internacional para programas de alimentação escolar**

A efetivação do tripé de estratégias - segurança alimentar, segurança nutricional e abastecimento alimentar e desenvolvimento rural - especialmente entre os anos 2009 e 2015, fez com que o PNAE passasse a ser inspiração de modelo de política pública de sucesso para outros países da América Latina e Caribe e também em países africanos. Ainda durante este período, em 2014, o Brasil lança uma nova edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, que inclui agora como base das recomendações a classificação NOVA, uma categorização de alimentos baseada em como e por que os produtos alimentícios são submetidos a processamentos industriais antes de ser adquiridos ou consumidos. Este documento passou não somente a ser a base para a Resolução FNDE nº 6/2020, já citada anteriormente, mas também uma referência de Guia Alimentar para todo o mundo. Apesar da conjuntura política-econômica do Brasil, em 2021, o país leva para a primeira Cúpula da ONU sobre Sistemas Alimentares a experiência do PNAE e permite que este Programa seja a base para se pensar em uma solução universal para a alimentação escolar, a partir da soma de suas três estratégias. Neste contexto, ainda durante a Cúpula, é criada a Coalizão para a Alimentação Escolar que congrega, atualmente, 94 Estados membros e mais de 109 parceiros, entre organizações da sociedade civil, instituições de pesquisa e fundações filantrópicas. Seus pilares centrais incluem o aperfeiçoamento dos programas de alimentação escolar, a promoção de uma dieta saudável e adequada a todas as crianças e adolescentes em idade escolar, bem como a valorização da agricultura familiar local.

Já neste ano de 2023, ocorreu em julho o UN Food Systems Summit +2 Stocktaking Moment (UNFSS+2), um encontro de monitoramento da Cúpula da ONU sobre Sistemas Alimentares, para apresentação do progresso dos países em relação aos objetivos e compromissos então traçados, e que também funcionou enquanto um convite à apresentação de propostas práticas e inovadoras para definir uma nova direção para a transformação dos sistemas alimentares. Foi neste âmbito que os Programas de Alimentação Escolar foram destacados e

apresentados enquanto contribuição eficaz, acessível e prática para tal transformação. Como consequência do UNFSS+2, foi lançado o documento “Programas de refeições escolares: Um pilar em falta na reforma dos sistemas alimentares”, encomendado pela Sustainable Financing Initiative (SFI) for School Health and Nutrition e escrito por Kevin Watkins em colaboração com especialistas de diversos locais do mundo, e participação da nossa diretora Juliana Tângari. A publicação é focada em debater como os Programas de Alimentação Escolar - atualmente um dos maiores sistemas de segurança social do mundo - podem combater a fome, criar oportunidades de aprendizagem e fortalecer a saúde pública.

Assim, apesar de reconhecermos os gargalos e desafios práticos na implementação do PNAE, tais como a dificuldade de operacionalização da compra da agricultura familiar local e a ampliação do incentivo à produção ecológica e de comunidades tradicionais, é preciso compreender sua potencialidade de influenciar a vida não somente dos estudantes que recebem a alimentação - e a educação alimentar que dela decorre - durante suas estadias escolares, mas também de seus familiares, de agricultoras e agricultores familiares, e toda uma cadeia.





# A celebração da alimentação afro

20 de Novembro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Nesta semana em que celebramos o dia da Consciência Negra, é importante refletirmos para nos lembrarmos da influência afro nos sistemas alimentares e principalmente na cultura alimentar do Brasil. Por isso, o Comida do Amanhã decidiu escrever este texto enquanto uma forma de celebrar e também de valorizar as tantas culturas de matriz africana que se fazem presentes até hoje no dia a dia de nosso país e na cultura afro-brasileira. Quem não se lembra do cheiro de um acarajé preparado por uma baiana de acarajé, ou do caruru e do vatapá espalhado pelas ruas de todo o Brasil...?

Mas, antes de adentrarmos neste âmbito cultural, gostaríamos de lembrar que as questões de raça têm cada vez mais sido foco de pesquisas relacionadas à alimentação e segurança alimentar e nutricional (SAN) no Brasil. Os dados mais recentes de análise da

SAN com os recortes de raça e também de gênero, como o Suplemento II Insegurança Alimentar e desigualdades de raça/cor da pele e gênero do 2º Inquérito Nacional sobre insegurança alimentar no contexto da COVID-19 no Brasil - II VIGISAN, e a publicação Prato do Dia: Desigualdades. Raça, Gênero e Classe Social nos Sistemas Alimentares da FIAN Brasil, nos alertam para uma realidade bastante desigual: as famílias chefiadas por pessoas negras (pessoas autodeclaradas de cor parda ou preta) - independentemente do gênero, e por mulheres - independentemente da cor, são aquelas que mais convivem com a insegurança alimentar no Brasil, incluindo sua forma mais grave, a fome. Apesar de todos os desafios e desigualdades que a população negra encontra quando o tema é alimentação, é também na resistência que se fortalecem, perpetuam e valorizam a cultura alimentar de matriz africana. A agricultura urbana tem sido





uma aliada nesta jornada: em Salvador, cidade mentora da 2ª Edição do Laboratório Urbano de Políticas Alimentares (LUPPA), desde 2019 estão sendo implantadas as chamadas Hortas Sagradas. Tratam-se de hortas localizadas dentro de terreiros com o intuito de atender às comunidades e povos de terreiro com plantas e ervas comumente utilizadas nos cultos e rituais das religiões de matriz africana. As hortas são desenvolvidas pela Prefeitura de Salvador, fruto da parceria entre as secretarias municipais de Sustentabilidade e Resiliência (Secis) e da Reparação (Semur). São também os povos e comunidades de terreiro que celebram sua cultura e religião por meio dos alimentos consumidos durante os rituais religiosos. Nestes casos, os alimentos e as formas de consumi-los desempenham um papel central nas religiões afro-brasileiras, com dimensões sagradas e profanas nos terreiros de candomblé, ou Ilês. Desde o rezar, até o comer de forma compartilhada, tudo é considerado sagrado e a alimentação tem caráter não só de alimentar o corpo, ela é pura simbologia e cria as relações entre as pessoas, os objetos e os Orixás.

A "comida de Santo" ou "Comida de Orixá", é o resultado de rituais de preparação que transforma o ordinário em sagrado, unindo o cotidiano à espiritualidade. Os Orixás africanos ensinam que a comida não apenas sacia a fome imediata, mas também estabelece comunicação com as divindades, nutrindo o sagrado. Nos terreiros, a cozinha é considerada um lugar especial, repleto de afetos e saberes, representando a resistência contra as violências históricas e coloniais, e onde nenhum alimento é desperdiçado. Solange Borges, chef à frente do projeto 'Culinária de Terreiro' que busca preservar a cultura de terreiro, explica, em entrevista concedida ao Brasil de Fato que "No candomblé a cozinha é o útero do terreiro". Quando uma pessoa ou família inteira se alimenta, a ancestralidade é honrada. A prática alimentar, expressa pela palavra iorubá "Ajeun" ("comer junto"), conecta alimentos às forças naturais e sociais. A comida, ervas e a fala têm centralidade nas tradições africanas no Brasil e simbolizam uma troca significativa entre o humano e o divino. Por isso, os terreiros desempenham um papel importantíssimo na

preservação e manutenção de valores culturais das tradições africanas e são espaço de resistência contra os desafios ainda intrínsecos na sociedade brasileira.

A cultura afro também pode ser encontrada dentro dos quilombos espalhados por todos os 147 Territórios Quilombolas oficialmente delimitados titulados no Brasil. O Comida do Amanhã publicará em breve um estudo desenvolvido em parceria com a FAO e a prefeitura do Rio de Janeiro. Este estudo surge no momento em que a FAO, juntamente com parceiros, está implementando vários projetos para apoiar as cidades e os governos locais na integração dos sistemas alimentares nas políticas, planejamento e ações locais. No contexto do Brasil, a FAO, em parceria com o Comida do Amanhã, desenvolveu um estudo sobre governança e planejamento dos sistemas alimentares urbanos na cidade do Rio de Janeiro, aproveitando a oportunidade que o Município do Rio de Janeiro estava no processo de desenvolver a sua primeira estratégia alimentar urbana (Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Plano de SAN). A partir de uma consulta feita junto à Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional do município do Rio de Janeiro (CAISAN), foi decidido que o estudo focaria nos desafios em segurança alimentar e nutricional enfrentados pelas comunidades tradicionais de matriz africana, com foco nas comunidades quilombolas do município.

A fim de fortalecer a capacidade do município de promover um sistema alimentar urbano mais sustentável e inclusivo, o "Estudo e Avaliação da Governança do Sistema Alimentar Local do Rio de Janeiro e do estado da Estratégia de Política Alimentar Municipal ("Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional"), é assim complementado com o Estudo específico sobre Comunidades Tradicionais Quilombolas do Rio de Janeiro, que busca contribuir para a avaliação da governança dos sistemas alimentares urbanos no município, avaliar as principais lacunas e desafios e identificar os principais pontos de entrada e estratégias para enfrentá-los, a partir de uma perspectiva de sistemas alimentares urbanos inclusivos. Encerramos este texto de forma saborosa - falando, não



surpreendentemente, de comida: no livro “Isto Não é (apenas) um Livro de Receitas: é um Jeito de Mudar o Mundo” produzido pelo Comida do Amanhã em parceria com a Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) e a Fundação Heinrich Böll - Brasil, no capítulo que tem como tema “Os Camponeses e Camponesas do Brasil fazem muito com pouco”, apresentamos **a receita de Frango com Ora Pro-nobis**, generosamente compartilhada pela Casa Quilombê.

#### Receita:

rendimento 6 porções  
tempo de preparo 1 hora  
nível de dificuldade fácil  
sugestões de acompanhamento sirva com angu, de preferência feito com fubá de moinho d’água, arroz branco e feijão

#### INGREDIENTES

- 2 kg de frango
- 10 dentes de alho
- sal a gosto
- óleo
- prato cheio de ora-pro-nóbis
- outros temperos a gosto

#### MODO DE PREPARO

Dourar com um fio de óleo o frango em pedaços. Assim que começar a chiar, acrescentar o alho com sal. Adicionar água e deixar ferver quando o frango estiver dourado. Verificar com um garfo se o frango já está cozido e acrescentar ora-pro nobis picado em pedaços largos. Caso tenha pouco caldo, acrescentar mais um pouco de água e deixar cozinhar por mais alguns minutos.





# COP e sistemas alimentares: tudo que você precisa saber sobre a 28ª edição da Conferência do Clima

30 de Novembro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Entre os dias 30 de novembro e 12 de dezembro, será realizada a 28ª edição da Conferência do Clima das Nações Unidas, a COP 28, em Dubai, nos Emirados Árabes Unidos, onde os países que são parte da Convenção Quadro das Nações Unidas sobre Mudanças do Clima (UNFCCC) se reunirão para debater e repensar a agenda climática.

Essa Conferência do Clima é considerada a edição mais importante desde o Acordo de Paris, um dos motivos é que esse ano teremos o momento do Global Stocktake (GST) que é um balanço global da ONU para acompanhar e analisar a implementação das metas do Acordo de Paris à longo prazo. Isso é relevante porque o pontapé do GST foi na COP 26, a primeira discussão aconteceu no ano passado, na Semana do Clima Mena, e o próximo passo, é a conclusão do balanço na COP 28. Para entender como as políticas e iniciativas dos sistemas alimentares podem ajudar a alcançar ações climáticas como previstas no Global Stocktake, assista [aqui](#) o webinar “Food in the Global Stocktake” com moderação pela Juliana Tângari, diretora do Comida do Amanhã. Neste ano, o Instituto Comida do Amanhã estará participando presencialmente da COP 28, acompanhando

os debates sobre políticas públicas para o desenvolvimento de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis e entendendo os efeitos das mudanças do clima na alimentação em todo o mundo.

## O que é a COP?

COP é a sigla para Conferência das Partes, um encontro, promovido pela Organização das Nações Unidas (ONU), que é realizado desde 1995 e reúne os líderes de praticamente todos os países. Nesses encontros anuais, as autoridades governamentais, especialistas e representantes da sociedade civil debatem sobre causas e efeitos das mudanças climáticas e definem metas e negociações nacionais e globais para solucionar problemas socioambientais que prejudicam o planeta. A presença e o nível de representação podem variar de acordo com a importância que cada país atribui à conferência e às questões das mudanças climáticas. O Brasil, por exemplo, esse ano bateu o recorde de 2.400 inscritos, sendo que 400 são autoridades e funcionários do governo. Além disso, as atividades na COP ocorrem em duas zonas diversas: a Zona Verde (Green Zone) e Zona Azul (Blue Zone). A zona verde é aberta ao público, sem

necessidade de possuir credenciais e é majoritariamente liderada por empresas, mas ainda abarca ONGS e instituições acadêmicas. É também onde ocorre uma variedade de eventos, como workshops, exposições, demonstrações de tecnologia desenvolvidas pelas empresas participantes e apresentações musicais. Essa zona não está na programação oficial do COP, mas é um espaço que atrai muitas pessoas. Já a zona azul, é onde acontecem as negociações propriamente ditas, sendo uma área mais restrita, apenas para quem tem a credencial, como Ministros, funcionários governamentais, representantes da sociedade civil, imprensa e demais credenciados. Além disso, nessa área existem pavilhões paralelos, onde os países e organizações não governamentais compartilham e debatem sobre suas ações de combate às mudanças climáticas em seus territórios.

### **A COP e a pauta dos sistemas alimentares**

Esse ano, uma das pautas com maior destaque é a dos sistemas alimentares, que são responsáveis por cerca de um terço das emissões globais de gases de efeito estufa. Ao mesmo tempo, as mudanças climáticas têm efeitos direto nos sistemas alimentares, afetando a produção de alimentos, com impactos em cadeia nos meios de subsistência, na segurança alimentar e na qualidade dos alimentos que chegam na mesa da população.

Foi pensando nisso, que a presidência da COP resolveu dedicar um dia inteiro, o dia 10 de dezembro, para falar sobre alimentação, agricultura e água. Esse dia terá na sua agenda 4 eixos, envolvendo lideranças nacionais, atores não estatais, aumento da inovação e financiamento. O objetivo é que os governos assinem uma Declaração dos Líderes sobre Agricultura Sustentável, Sistemas Alimentares Resilientes e Ação Climática, e integrem os sistemas alimentares e a agricultura sustentável nas agendas climáticas de seus países. Importante destacar, que em 2017, na COP 23, foi criado o Grupo de Koronívia com o objetivo de discutir e direcionar ações relacionadas à agricultura e sistemas alimentares em resposta às mudanças climáticas. O nome do grupo foi

uma homenagem às instalações do governo de Fiji, que esteve na presidência da COP naquele ano.

Em 2022, o Koronívia foi encerrado e reconhecido pelo seu legado e a partir daí, instituiu um novo Grupo de Trabalho Conjunto Sharm el-Sheikh, com uma mandato até 2026, que discutirá sobre a implementação da ação climática na agricultura e segurança alimentar. Instituir um novo grupo para falar sobre agricultura e sistemas alimentares de forma mais sistêmica destaca a necessidade dos países em desenvolverem políticas públicas mais intensivas dentro dessas pautas com um olhar atento para a adaptação e mitigação dos impactos climáticos.

### **Comida do Amanhã na COP 28**

A nossa diretora, Juliana Tângari, estará representando o Comida do Amanhã na COP 28 entre os dias 06 e 12 de dezembro, e até o momento, esses são os eventos confirmados que iremos participar como palestrante ou entrevistada:

- 06/12 às 9h (Horário do Dubai) no Pavilhão Brasil (dentro da Blue Zone) acontece o debate sobre “a transição dos sistemas alimentares e suas implicações para o meio ambiente, consumo e saúde pública” e que será transmitido pelo site: [brasilcop.com](http://brasilcop.com)
- Ainda no dia 06/12 às 14h (Horário de Dubai) no Pavilhão Food4Climate também participaremos do evento sobre “Como as mudanças na compra pública de alimentos podem ajudar a atingir os objetivos de sustentabilidade (How food procurement shifts can help meet sustainability goals)” que será transmitido pelo zoom: [https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN\\_Fzsrms0aQ9SVxs0yrkH2vg#/registration](https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_Fzsrms0aQ9SVxs0yrkH2vg#/registration)

Ao longo dos próximos dias, estaremos trazendo algumas reflexões, informações e entrevistas sobre o que vai está sendo debatido na pauta de sistemas alimentares na COP 28 em nossas redes sociais. Acompanhe a cobertura exclusiva do Comida do Amanhã!





# Agroecologia e a transição para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis

15 de Dezembro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Você sabe o que é a agroecologia e porque esta tem sido considerada uma importante ferramenta para a transição dos sistemas alimentares? A agroecologia em geral é compreendida como um tipo de agricultura, no [Glossário LUPPA](#) desenvolvido pelo Comida do Amanhã, consideramos a agricultura agroecológica como um tipo sustentável de agricultura que correlaciona as questões sociais, culturais, ambientais, políticas e éticas, constituindo não somente um tipo de produção de alimentos, mas um modo de vida onde são levados em conta os processos que ocorrem na natureza, mantendo o equilíbrio de seus ecossistemas naturais. Esta prática, que afasta a necessidade de uso de insumos químicos, sejam fertilizantes ou pesticidas, remonta ao período anterior à denominada Revolução Verde.

A agroecologia possui como parte intrínseca a agricultura agroecológica, no entanto, é mais ampla e completa, sendo compreendida enquanto uma forma de organização dos sistemas alimentares, que vai além de uma forma de produção sustentável de alimentos. O conceito da agroecologia nos revela uma infinidade de sentidos e significados, [alguns](#)

[autores defendem sua polissemia](#) já que pode ser entendida enquanto ciência, prática e movimento social, mas também enquanto políticas públicas, educação e profissão. A [agroecologia se materializa na prática](#), não podendo ser descolada de questões fundiárias, das questões do campo, da desconstrução do patriarcado e da quebra do colonialismo. Assim, agroecologia é em última instância um modo de vida, uma ideologia e a construção de uma utopia. Desta forma é possível compreender que a agroecologia tem como base os valores e técnicas agronômicas, mas é também constituída de pilares ecológicos, sociais, econômicos e culturais. Cabe ressaltar que esta prática possui em sua [transversalidade um caráter político](#) e tem em seu cerne a busca pela Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e a Justiça Social, Ambiental e Alimentar baseadas na economia solidária, no feminismo, na saúde coletiva, no direito à cidade e na comunicação e cultura.

O ativista e pensador quilombola Antônio Bispo dos Santos, a quem reconhecemos seu legado em sua proposta contra colonialista, nos relembra e reforça a relevância das perspectivas dos povos originários e sua contribuição para a transição para sistemas

alimentares. Em seu livro a terra dá, a terra quer comenta:

“Nós inventamos a roça de quilombo, mas mudaram o nome e agora querem nos vender nossos saberes, nos oferecendo cursos de agroecologia e cursos de casa de taipa. Comemos raízes de macambira e raízes de umbu, entre muitas outras, e diziam que éramos selvagens porque comíamos raízes. Hoje, mudaram o nome das nossas raízes: chamam de “plantas alimentícias não convencionais”. O que chamam de tomate cereja, era um tomatinho azedinho muito gostoso que nascia em qualquer lugar por onde caminhávamos. Fazíamos arroz com vinagreira cuxá, que hoje chamam de hibisco. Inventaram o “alimento orgânico”. Ora, isso que se compra no supermercado com o selo de “orgânico” é um produto, às vezes sem veneno, mas não é algo orgânico. Não é produzido pelo saber orgânico, não é voltado para a vida. Se um quilo de carne orgânica é muito caro, o pobre não pode comprar; e se o pobre não pode comer, não é orgânico. Orgânico é aquilo que todas as vidas podem acessar. O que as vidas não podem acessar não é orgânico, é mercadoria – com ou sem veneno.”

No episódio Agroecologia não é mercadoria, do podcast Prato Cheio, Paulo Petersen comenta a importância de honrar o diálogo da agroecologia com a ancestralidade e com os conhecimentos tradicionais, mas também de reconhecer o debate com a ciência super avançada. Isso é importante para seguir na linha de que já se sabe que diversas populações tradicionais realizam práticas em confluência com a natureza há muito tempo, e que o movimento agroecológico precisa estar alinhado com esta perspectiva, para que os aspectos culturais e as tradições não sejam apagadas e para que a agroecologia não se torne mais um nicho de mercado.

### **Mas o que isso tudo tem a ver com a transição para sistemas alimentares mais sustentáveis, saudáveis e justos?**

No contexto internacional, a FAO, assim como outros organismos e instituições tratam a

agroecologia enquanto abordagem essencial para a transformação dos sistemas alimentares, evidenciada fortemente pela sua atuação e criação de um Hub em Agroecologia com a intenção de compartilhar e dar escala às práticas agroecológicas nos países membros da ONU. Uma publicação de destaque e base para atuação da FAO é a The 10 elements of agroecology guiding the transition to sustainable food and agricultural systems (“Os 10 elementos da agroecologia que orientam a transição para alimentos e sistemas agrícolas sustentáveis sistemas agrícolas sustentáveis”).

Foi durante a Cúpula da ONU sobre Sistemas Alimentares, ocorrida em 2021, que a Coalizão para a Agroecologia foi criada. Atualmente, os membros da coalizão distribuem-se por cerca de 50 países e comissões regionais, e mais de 110 organizações, incluindo organizações de agricultores, instituições de investigação, organizações de apoio a povos indígenas, agências da ONU, fundações filantrópicas e outras organizações da sociedade civil. A Coligação busca acelerar a transição dos sistemas alimentares por meio da agroecologia, especialmente no contexto das mudanças climáticas, por meio de três formas de atuação: i) Facilitação da cocriação e intercâmbio de conhecimentos; ii) Promoção do aumento dos investimentos em agroecologia; Busca por engajamento político e maior compromisso com a transformação agroecológica.

É também no contexto internacional e de crítica severa à maneira como os sistemas alimentares seguem sendo conduzidos mundialmente que o think tank IPES Food, um Painel Internacional de Especialistas em Sistemas Alimentares Sustentáveis, traz a agroecologia enquanto um de seus temas de abordagem para sua atuação orientada por novas formas de pensar sobre pesquisa, sustentabilidade e sistemas alimentares. Esta instituição tem em seu cerne a publicação de conteúdos profundos e de referência para se pensar sistemas alimentares, e assim como a FAO, apresenta um quadro/framework com princípios norteadores da agroecologia.

É também no contexto internacional e de crítica severa à maneira como os sistemas alimentares seguem sendo conduzidos mundialmente que o think tank [IPES Food](#), um Painel Internacional de Especialistas em Sistemas Alimentares Sustentáveis, traz a [agroecologia enquanto um de seus temas](#) de abordagem para sua atuação orientada por novas formas de pensar sobre pesquisa, sustentabilidade e sistemas alimentares. Esta instituição tem em seu cerne a publicação de conteúdos profundos e de referência para se pensar sistemas alimentares, e assim como a FAO, apresenta um quadro/framework com [princípios norteadores da agroecologia](#).

Já no Brasil, as experiências agroecológicas seguem sendo base para se pensar alternativas saudáveis, sustentáveis, inclusivas e culturalmente integradas para as políticas alimentares locais. O ano de 2023 tem sido um momento crucial para a retomada das instâncias políticas da agroecologia - Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO) e Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica - Planapo - com chamada [ampla para participação da sociedade civil](#). É neste contexto que foi realizado, entre os dias 20 e 23 de novembro de 2023 na cidade do Rio de Janeiro, o [120 Congresso Brasileiro de Agroecologia](#), com o mote “Agroecologia na Boca do Povo”. O evento contou com a presença de mais de 5 mil participantes, com pessoas vindas de todo o Brasil e de mais 20 países, com diversidade e representatividade de grupos como populações tradicionais, negras, indígenas, quilombolas, ribeirinhos, agricultores, população LGBTQIA+ e muito mais. Ao longo dos quatro dias de congresso foram debatidos mais de 3000 trabalhos acadêmicos e relatos de experiências, realizadas palestras e mesas de debate, além de apresentações culturais. O Comida do Amanhã esteve presente em diversos debates ocorridos e também celebrando a potência dos encontros.

Finalmente, gostaríamos de destacar que as cidades participantes do [LUPPA - Laboratório Urbano de Políticas Alimentares](#) nos apresentam diversos exemplos inspiradores no que concerne à temática da agroecologia, os quais podem ser encontrados com detalhes no

Cadernos LUPPA 1ª Edição e no Cadernos LUPPA 2ª Edição. Em Contagem, por exemplo, cidade localizada na Região Metropolitana de Belo Horizonte, a agroecologia é elemento essencial para o planejamento de suas políticas alimentares, evidenciado pela assinatura da Prefeitura de uma carta de compromisso com a agroecologia. Já no município de Anchieta, um município pequeno do interior de Santa Catarina, a agroecologia se materializa em diversas políticas e ações, a cidade é conhecida por ser a Capital Nacional da Produção de Sementes Crioulas e Capital Estadual do Milho Crioulo, com incentivo da produção da agricultura familiar de base agroecológica e ao uso e conservação das sementes crioulas. E, em Maricá, no Estado do Rio de Janeiro, a agroecologia também faz parte da agenda municipal, com foco nas ruas arborizadas com frutíferas, os jardins comestíveis, praças agroecológicas, a fazenda pública e ações de desenvolvimento circular.

A agroecologia é, portanto, importante vetor de mudança dos sistemas alimentares porque se propõe a mudar as relações econômicas, sociais, ambientais e culturais dos sistemas alimentares hegemônicos vigentes. Somente será possível uma transformação real, efetiva e sistêmica quando a ciência estiver atrelada aos saberes tradicionais, quando as populações tradicionais tiverem suas práticas, culturas e conhecimentos reconhecidos e levados em consideração nas tomadas de decisões, e com uma economia de base circular e solidária. E este caminho, provavelmente não ocorrerá sem uma agroecologização das relações e dos sistemas.





## este é um conteúdo BoCA - Boas Conversas Alimentam

Para ouvir todos os conteúdos do BoCA em versão podcast entre na nossa [playlist no Spotify](#).

# Cem Mil Margaridas: a luta pelo bem viver é uma luta pela segurança e soberania alimentar

07 de Setembro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Onde tem comida, tem gente. Onde tem comida tem Bocas, bocas diferentes, bocas que comem, bocas que conversam, que partilham histórias, que trazem ideias valiosas. Este é um conteúdo do BoCA - Boas Conversas Alimentam, um projeto que o Instituto Comida do Amanhã conduz, com a parceria do NOZ da Nutrição, que convida você à escuta das diversas vozes que fazem nosso sistema alimentar se repensar, se transformar, se tornar mais resiliente, justo, biodiverso, todos os dias. Trazemos até você vozes múltiplas para nos ajudarem a contar aquelas histórias que a gente não seria capaz de contar sozinha. Porque a mesma BoCA que traz o alimento para dentro de si, é a que compartilha histórias de si para o mundo. Porque comida e conversa, quando boas, costumam chegar junto. Pode puxar uma cadeira. Sente na mesa com a gente. E Saboreie. De BoCA cheia.

Este conteúdo está disponível no Spotify e você também pode ouvi-lo [aqui](#)

Neste texto contamos um pouco sobre a história da Marcha das Margaridas, suas principais motivações e é claro, sua relação com os sistemas alimentares. Para isso, conversamos com Renata Motta que juntamente com Eryka Silva Galindo e Marco Antonio Teixeira pesquisam o tema da Marcha das Margaridas no Grupo de Pesquisa Food for Justice e também trazemos a experiência da nossa colaboradora, Tárzia Medeiros, que esteve presente na edição realizada em 2023, mas também nas edições de 2000, 2003, 2011 e 2019. Apresentar um movimento de mais de 20 anos de existência que permeia diversas lutas não é tarefa fácil, ao mesmo tempo em que há tanto para contar, parece que as palavras fogem. Mas ao ler e pesquisar sobre o tema, não há como não voltar no





tempo quando Margarida Maria Alves ainda proclamava as palavras “É melhor morrer na luta do que morrer de fome”.

A Marcha das Margaridas carrega consigo o nome de Margarida Maria Alves, paraibana que nasceu em 1933 no município de Alagoa Grande. Neste ano de 2023, ela deveria estar completando 90 anos de vida, se não tivesse sido covardemente assassinada em frente à sua casa, na comunidade rural onde morava em 1983. Ela foi uma das pioneiras como dirigente sindical no país, num período em que ainda era incomum ver mulheres ocupando espaços de representação nos movimentos sociais. Foi presidenta do sindicato dos trabalhadores rurais de Alagoa Grande durante 12 anos, sempre lutando pela reforma agrária, contra a violência no campo e contra a exploração desmedida do trabalho camponês. Margarida destacou-se por sua luta a favor dos direitos humanos e dos direitos das trabalhadoras e trabalhadores rurais. Sua atuação confrontou os interesses de latifundiários da região, que foram os responsáveis pelo seu assassinato na tentativa de frear a conquista dos direitos defendidos por ela.

Foi no ano 2000 que as mulheres trabalhadoras rurais organizadas na Confederação Nacional dos Trabalhadores na Agricultura (CONTAG), criaram a Marcha das Margaridas, em diálogo com outros movimentos de mulheres, feministas e camponeses. A primeira edição da Marcha das Margaridas assumiu como lema “2000 mil Razões para Marchar Contra a Fome, a Pobreza e a Violência Sexista” e integrou as mobilizações internacionais realizadas pela Marcha Mundial de Mulheres. Os objetivos naquele momento eram de visibilizar e denunciar as desigualdades vividas pelas agricultoras em seus territórios, discutir suas demandas por direitos e políticas públicas e organizar as mulheres para reivindicarem ao Estado, o que incluía pressionar por justiça diante do assassinato de Margarida Alves.

Realizada a cada quatro anos, a Marcha das Margaridas é, atualmente, a maior ação de mulheres organizadas na América Latina. Nesta caminhada de 23 anos, já colheu várias

conquistas para as trabalhadoras rurais, como a criação do Programa Nacional de Documentação da Trabalhadora Rural, acesso à terra, políticas específicas de produção agroecológica, enfrentamento à violência, criação da Coordenadoria de Educação do Campo junto ao Ministério da Educação, políticas de saúde, trabalho e previdência social, entre outras.

A Renata Motta nos explica que a Marcha das Margaridas tem sido tema de pesquisa do Grupo Food for Justice pela possibilidade que traz de aprofundamento na compreensão das coalizões, alianças e na construção de uma rede entre vários movimentos sociais que têm o tema da alimentação e da soberania alimentar como importante. Além disso, também permite olhar para a alimentação e os alimentos enquanto um tema que “consegue congrega não só vários movimentos sociais mas também várias pautas de justiça. Através dos alimentos muitos tipos de injustiça podem ser denunciadas e muitas demandas por justiça podem ser articuladas”.

### **O QUE QUEREM AS MARGARIDAS: demandas para o bem viver.**

Um evento com a dimensão da marcha, juntando dezenas de milhares de mulheres em Brasília, exige um trabalho comprometido de preparação e planejamento. Tárzia nos conta que em 2023, as Margaridas retornaram a Brasília, com o lema “Pela Reconstrução do Brasil e pelo Bem Viver”, levando consigo o resultado de mais de um ano de preparação construída com muitos debates e levantamento de dados, com muita organização para definir e formular sobre os eixos programáticos e demandas, com muita solidariedade para conseguir a estrutura necessária para deslocar as mulheres até Brasília e recebê-las com alojamento, alimentação e muito acolhimento. Este ano, nos dias 15 e 16 de agosto, a CONTAG e as 27 federações estaduais de trabalhadores rurais, juntamente com 17 organizações parceiras, vindas de movimentos feministas e sociais dos mais diversos, chegaram para ocupar a capital política do país com **mais de cem mil mulheres**. “A Marcha

das Margaridas é a culminação de todo um processo de formação política de mulheres do campo, da floresta e das águas”, de acordo com Renata Motta que afirma que esta é uma forma importante de dar legitimidade para a pauta alimentar no Brasil.

Ao lembrar de sua presença ao longo dos dias em Brasília, Tárzia comenta que as mulheres presentes trouxeram sua diversidade, alegria e coragem para reivindicar os 13 eixos construídos para esta edição: democracia participativa e soberania popular; poder e participação política das mulheres; vida livre de todas as formas de violência, sem racismo e sem sexismo; autonomia e liberdade das mulheres sobre o seu corpo e a sua sexualidade; proteção da natureza com justiça ambiental e climática; autodeterminação dos povos com soberania alimentar, hídrica e energética; democratização do acesso à terra e garantia dos direitos territoriais e dos maretórios; direito de acesso e uso social da biodiversidade e defesa dos bens comuns; vida saudável com agroecologia e segurança alimentar e nutricional; autonomia econômica, inclusão produtiva, trabalho e renda; saúde, previdência e assistência social pública,

universal e solidária; educação pública não-sexista e antirracista, e direito à educação do e no campo; universalização do acesso à internet e inclusão digital. Estes eixos foram construídos por estas corajosas mulheres nos mais longínquos rincões do Brasil, representando a construção do bem viver, e foram apresentados aos poderes executivo e legislativo federal durante reuniões, audiências e visitas técnicas. A partir dos eixos da Marcha é possível ver a grande variedade de temas que dialogam e se mesclam dentro das demandas das mulheres. E de fato, a Marcha das Margaridas desde o início teve em seu cerne um aspecto interseccional, como apresenta Renata.

“A marcha sempre foi uma mobilização que pode ser situada dentro do campo dos feminismos populares que articula as pautas da classe trabalhadora com as pautas de gênero. Como exemplo: acesso à terra para as mulheres trabalhadoras rurais, acesso à crédito rural, acesso a políticas de assistência técnica rural para as mulheres [...] Políticas públicas que apoiem a produção de alimento para as mulheres”. Mas adiciona também que a constituição dos sujeitos políticos da Marcha engloba ainda outros eixos, tais como ruralidade, raça e etnia. Isso se expressa, por exemplo, nas alianças construídas com a Coordenação Nacional de Articulação de





Quilombos –CONAQ, uma das organizações parceiras da Marcha, e, mais recentemente, no fortalecimento do diálogo com as organizações e demandas das mulheres indígenas. Ou seja, a interseccionalidade fica também evidenciada na formação de redes entre os movimentos participantes.

O Comida do Amanhã sempre busca compreender de que maneira a pauta de sistemas alimentares é tratada dentro de diferentes setores e demandas da sociedade. Por isso, é tão importante explicar que a Marcha das Margaridas se constitui enquanto uma forma de ativismo alimentar, que ao partir da tragédia da fome, vai se desdobrando em diversas agendas reivindicatórias correlacionadas :

"O ativismo da Marcha também é interseccional porque ele começa com a denúncia da fome, que é uma denúncia de classe, mas a fome tem raça, tem gênero, é intergeracional, tem um eixo das famílias com crianças pequenas, a fome afeta mulheres que são mães responsáveis do lar, sobretudo mulheres pretas, pessoas rurais, então a fome é um tema interseccional e o ativismo alimentar articula demandas também de valorização dos sujeitos situados para a produção alimentar, os acesso da alimentação deste sujeitos, a valorização dos saberes e do trabalho de cuidado das mulheres trabalhadoras rurais" Renata Motta.

"O ativismo da Marcha também é interseccional porque ele começa com a denúncia da fome, que é uma denúncia de classe, mas a fome tem raça, tem gênero, é intergeracional, tem um eixo das famílias com crianças pequenas, a fome afeta mulheres que são mães responsáveis do lar, sobretudo mulheres pretas, pessoas rurais, então a fome é um tema interseccional e o ativismo alimentar articula demandas também de valorização dos sujeitos situados para a produção alimentar, os acesso da alimentação deste sujeitos, a valorização dos saberes e do trabalho de cuidado das mulheres trabalhadoras rurais" Renata Motta.

### Incidência nas Políticas Alimentares

Segundo dados oficiais do IBGE, através do censo agropecuário mais recente, é a agricultura familiar e camponesa que produz mais de 2/3 de todos os alimentos consumidos pela população brasileira, e as

mulheres assumem um papel central na garantia da segurança e soberania alimentar. São elas que garantem as condições materiais e da produção do viver nas comunidades rurais, viabilizando o modo de vida camponês e o trabalho do cuidado. Suas reivindicações são de interesse nacional, das populações urbanas e rurais, pois impactam positivamente a vida das agricultoras, dos biomas e de quem se beneficia com a melhoria do acesso aos alimentos saudáveis e de baixo custo produzidos por elas.

Cabe lembrar que neste ano de 2023 o tema da alimentação tem sido muito pautado no Brasil, não somente pelo aumento expressivo da fome, mas também pelo processo de retomada do SISAN, tanto com a reconstituição do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA como também com a convocação das conferências municipais, estaduais e nacional de SAN.

Apesar da Marcha das Margaridas não ter sido propositalmente planejada para ocorrer neste contexto, já que ocorre independentemente a cada quatro anos, Renata Motta afirma que:

***"Uma mobilização do tamanho da Marcha, que tem esta pauta (alimentar) há anos, paralelamente ao processo das conferências e do CONSEA é muito potente, eles se fortalecem".***

Entre os 13 eixos políticos trazidos pelas Margaridas, cinco deles estão diretamente ligados à obtenção de políticas e programas de Estado para a viabilização de sistemas alimentares e produção voltada ao combate à fome. Como bem disse a agricultora Maria Nice na sua fala durante a cerimônia de abertura da Marcha, as mulheres são as responsáveis por produzir alimentos, preservar a natureza e perseverar nos territórios, o que muitas vezes se converte nos motivos que levam à sua perseguição e assassinato, como aconteceu com Margarida Alves e com a liderança quilombola Bernadete Pacífico, assassinada no quilombo Pitanga dos Palmares na Bahia, no dia seguinte à finalização da Marcha das Margaridas. Por isso, não dá para negligenciar o debate sobre o direito à alimentação e o papel das mulheres para a sustentabilidade da vida, as questões relacionadas ao enfrentamento a todas as formas de violência e superação das desigualdades socioeconômicas.

Ou seja, a incidência nas políticas alimentares precisam estar articuladas às lutas feministas antirracistas, como pauta a Marcha das Margaridas:

“A Marcha é protagonizada pela organização das mulheres e das organizações das mulheres dentro do movimento sindical rural que tem uma trajetória de formação política, de trabalho de interpelação ao estado, de pressão por políticas públicas” Renata Motta.

### **Resultados da marcha - e na marcha**

Neste ano de 2023, a Marcha das Margaridas foi encerrada com um grande ato no dia 16 de agosto. A solenidade de encerramento contou com a participação de várias lideranças dos movimentos sociais e de representantes do poder legislativo (deputadas e deputados, senadoras e senadores) e poder executivo (ministras, ministros e o presidente da República), onde foram anunciados os resultados das negociações feitas entre estes entes federativos e as representantes das Margaridas. Alguns decretos foram anunciados e assinados pelo presidente Lula durante a própria solenidade de encerramento, com destaque para o decreto que criou a Comissão Nacional de Enfrentamento à Violência no Campo. Outros decretos importantes assinados como resultado das reivindicações da Marcha criaram o Programa Nacional de Cidadania e Bem-viver para Mulheres Rurais, o Programa Quintais Produtivos para Mulheres Rurais com a criação de infraestrutura, assistência técnica e insumos para 90 mil quintais produtivos. Também foram assinados importantes decretos direcionados à juventude e sucessão rural e à educação do e no campo.

Os resultados e conquistas colhidos por este importante movimento vão além das respostas apresentadas pelo governo, dizem respeito também ao fortalecimento da lutas das mulheres, da sua auto organização e empoderamento, dimensões que ainda irão reverberar fortemente nos próximos anos, impactando positivamente no cenário nacional e local, no campo e na cidade. A Marcha das Margaridas é uma demonstração inequívoca

de que, quando transformamos a vida das mulheres e quando lutamos pelo fim da fome e pela soberania alimentar, estamos lutando e transformando o mundo em um lugar melhor para todos nós.

Esse episódio contou os textos de Mónica Guerra, Roberta Curan e Tárzia Medeiros, edição, mixagem e masterização de áudio de Pablo Couto e a comunicação e redes sociais do podcast pela Emile Gomes e Thaiana Lindemann.





## este é um conteúdo BoCA - Boas Conversas Alimentam

Para ouvir todos os conteúdos do BoCA em versão podcast entre na nossa [playlist no Spotify](#).

# Comida das águas - duas histórias de barra de Mamanguape

27 de Setembro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Onde tem comida, tem gente. Onde tem comida tem Bocas, bocas diferentes, bocas que comem, bocas que conversam, que partilham histórias, que trazem ideias valiosas. Este é um conteúdo do BoCA - Boas Conversas Alimentam, um projeto que o Instituto Comida do Amanhã conduz, com a parceria do NOZ da Nutrição, que convida você à escuta das diversas vozes que fazem nosso sistema alimentar se repensar, se transformar, se tornar mais resiliente, justo, biodiverso, todos os dias.

Trazemos até você vozes múltiplas para nos ajudarem a contar aquelas histórias que a gente não seria capaz de contar sozinha. Porque a mesma BoCA que traz o alimento para dentro de si, é a que compartilha histórias de si para o mundo. Porque comida e conversa, quando boas, costumam chegar junto. Pode puxar uma cadeira. Sente na mesa com a gente. E Saboreie. De BoCA cheia. Hoje convidamos você a mergulhar, a colocar

o ouvido dentro da água e escutar os mariscos, os peixes, e as histórias que eles movimentam em terra. Vamos até a Barra de Mamanguape, e de lá trazemos uma mão cheia de reflexões sobre essa comida das águas. Neste episódio teremos luas, conchas, risadas, resistência e muito amor.

**Este conteúdo está disponível no Spotify e você também pode ouvi-lo [aqui](#)**

Neste texto, apresentamos o contexto da discussão sobre Alimentos Provenientes das Águas (em inglês *Blue Food*) com base em duas entrevistas realizadas na Barra de Mamanguape na Paraíba em junho de 2023, com Marinalva: marisqueira, pescadora e tapioqueira, de 50 anos, nascida e criada em Barra de Mamanguape; e, [Tatá](#), mulher lésbica, chef de cozinha do [Restaurante Taperebá](#), pernambucana de Recife, 37 anos e vivendo em Barra de Mamanguape há dois anos.



Ylana Elias Rodrigues é a responsável pela curadoria das entrevistas aqui apresentadas, você vai conhecer um pouquinho mais da trajetória dela logo ali abaixo.

Para o Comida do Amanhã, já está mais do que na hora de produzir conteúdos sobre alimentação proveniente das águas, um debate que vem ganhando cada vez mais destaque internacional, e que no entanto ainda carece de um mergulho maior da nossa parte; é também uma oportunidade de ouvir outras vozes, outras tradições, origens e conhecimentos. Então o que são estes alimentos provenientes das águas, ou na tradução literal os *alimentos azuis*? São aqueles alimentos obtidos (cultivados ou selvagens) em ambientes aquáticos - água doce ou marinhos - incluindo animais, plantas e algas. Trata-se de alimentos considerados importantes para a economia, enquanto meio de subsistência para diversas comunidades, relevantes para a segurança alimentar e nutricional dessas populações, além de apresentarem importância cultural e nutricional.

De acordo com artigo da [Nature](#), existem quatro principais funções dos alimentos provenientes das águas: i) Fontes de nutrientes essenciais; ii) Alternativas saudáveis aos alimentos de origem animal terrestre; iii) Fontes de nutrientes com pegadas ambientais relativamente baixas; e iv) Fundamentos de culturas, dietas, economias e meios de subsistência. Além destas funções, um relatório completo e realizado por pesquisadores especialistas no tema, intitulado [Blue Food Assessment](#), revela que os potenciais destes alimentos no combate à desnutrição, às doenças cardiovasculares e aos riscos climáticos ainda é subutilizado. Por outro lado, ressaltamos também que a atual situação da [pesca industrial e desenfreada](#) é responsável pela redução na disponibilidade de estoques pesqueiros, com consequências diretas nas condições de vida e [alimentação](#) das comunidades dependentes desses alimentos. É a partir desta conjuntura que Ylana nos conta a seguir como foi sua jornada pela Barra de Mamanguape, onde ela conversou com mulheres que têm os alimentos provenientes das águas como

base de suas vidas. A Barra de Mamanguape é uma comunidade situada ao norte do Estado da Paraíba, pertencente ao município de Rio Tinto, região metropolitana da capital João Pessoa. Trata-se de território que sofre com um processo recente de especulação imobiliária. A propriedade das terras viu o seu custo aumentar muito e as famílias nativas já não podem comprar terras, o que tem causado uma migração dos moradores para outras regiões. O turismo tem sido uma atividade crescente, e os moradores acreditam que o turismo predatório pode aumentar mais ainda nos próximos anos, e já existe um movimento atentando para as consequências, como o risco à preservação da cultura e biodiversidade local. A Barra de Mamanguape ainda não é reconhecida como um território tradicional, e devido ao avanço desenfreado do turismo, os moradores estão trabalhando para serem oficialmente reconhecidos como comunidade marisqueira.

### **Olá, meu nome é Ylana!**

Nutricionista, uma boa curiosa e fascinada com a diversidade de culturas no Brasil. Em outubro de 2021, entreguei meu apartamento em Porto Alegre, no Rio Grande do Sul, para viver pelo Brasil, trabalhando online. Passei alguns meses em Santa Catarina, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Pernambuco, Paraíba e Rio Grande do Norte. Me encontrei com a Barra de Mamanguape em Fevereiro de 2023, guiada pela promessa de um lugar calmo para viver um tempo, após passar vários meses morando em Recife, uma cidade grande cheia de movimentos. Hoje eu brinco que a Barra é meu lugar no mundo, onde encontrei conexões profundas com a natureza, minha ancestralidade e as pessoas mais generosas e acolhedoras que já conheci.

### **Contexto do território - Barra arrudiada d'água**

Em junho desse ano, eu voltei à Barra especialmente para entrevistar a Tatá e a Marinalva para o BOCA. Barra de Mamanguape é uma comunidade de 300 habitantes no litoral da Paraíba arrudiada pelo canal, o rio e o mar, onde eu fui acolhida

por dois meses em meio às minhas andanças pelo nordeste. Protegida pelas águas, na minha memória, a Barra é também feita de três ou quatro ruas de terra, com o sol brilhando forte, e as pessoas circulando em torno da vida rural, marisqueira e pesqueira. Uma cena comum era ver três ou quatro pessoas em torno de uma mesa separando concha e carne do marisco com uma habilidade ancestral. Algumas pessoas faziam com apenas uma mão enquanto conversavam. A montanha em cima da mesa ia se desfazendo, se transformando em parte em cobertura para o chão de terra e a outra parte em comida.

Naquele final de semana, os 30 km das únicas estradas para chegar à comunidade se converteram em lama em função das chuvas diárias que haviam iniciado. Chovia quase o suficiente para encher a Lagoa de Praia, que só vira lagoa nessa época do ano. Eu dei sorte, fui bem recebida pelo pôr do sol no rio. O barqueiro Joelso, sua esposa Navegantes e seu filho, me buscaram para atravessar essas águas que separam a Barra do território indígena Potiguara da Baía da Traição. Me senti em casa ao colocar o pé nesse chão que me transformou profundamente.

### Tatá e a sardinha azul

Tatá conversou comigo de pé na cozinha enquanto adiantava a sardinha azul para abrir

o Taperebá, restaurante tocado por ela e por Carla, que funciona nos dias de mais movimento.

[...] Coisa [maionese de guajiru] que é o acompanhamento desse peixinho aqui que a gente tá tirando uma espinha tal e que tipo, é a base da alimentação do povo de Barra, né? Esse peixe eu acho que na realidade, é um dos pratos que mais representa assim pra mim a Barra, sabe? Porque a sardinha azul eles comem o ano todo e eles, tipo, têm um processo de conservar, de vários tipos. Eles congelam, ou eles colocam pra secar, né? Eles cozinham e armazenam tipo sardinha enlatada. Enfim, várias coisas... salgam. [...]

Aprender a tirar uma espinha de um peixe tão pequeno como a sardinha azul foi resultado do encontro de uma cozinheira de Recife com os saberes tradicionais da comunidade, que domina técnicas como o moqueamento, feito em estruturas chamadas moquéns, baseado em salga e defumação para conservação de peixes. A mãe de Tatá teve restaurante e cozinhou na casa de outras pessoas. Já a sua avó era de uma comunidade ribeirinha em Itapissuma, no litoral norte de Pernambuco, onde a alimentação era baseada em peixes e ostras. Essas mulheres foram fonte de inspiração para que Tatá se desenvolvesse como cozinheira. A graduação em gastronomia veio depois. De acordo com dados do IBGE (PNAD contínua, 2019), aproximadamente 96% das mulheres se ocupam de atividades ligadas à cozinha (preparo, serviço e limpeza da cozinha), ao passo





que apenas 62% dos homens cumprem com essas mesmas atividades. Por outro lado, quando cozinhar se torna lugar de destaque e de poder, dados da Chef's Pencil nos contam que apenas 7% das cozinhas profissionais dos restaurantes mais famosos do país são chefiadas por mulheres. Tatá me conta porque decidiu se tornar chef de cozinha: Nas memórias afetivas dela, do litoral norte de Pernambuco, vive um peixe muito parecido com a amada sardinha azul lá da Barra.

[...] a gente lá chama de manjubinha e tinha 1000 maneiras de preparar. Esse prato mesmo que eu tô preparando agora, ele é uma versão, na realidade, de tudo que eu já vi desde criança até chegar aqui. É você tipo, comer algo na infância, depois parar de comer e depois voltar a comer e, tipo, tomar aquele choque de “nossa, tem um pouco, né, da minha infância aqui”. [...]

O Taperebá não é apenas um restaurante, é um projeto que acontece dentro e fora da cozinha e envolve uma série de atores do sistema alimentar local. Requer constante observação da biodiversidade e seus ciclos, através de andanças pelas restingas, pesquisando PANCs, e conversando com produtores, pescadores e marisqueiros. É ainda um espaço de orgulho ancestral, de passar a mensagem adiante - como afirma a Tatá. Tive a oportunidade de acompanhar alguns deslocamentos da Tatá, que sai conversando com toda a gente na região em busca dos ingredientes para sua cozinha, desenhando um cardápio vivo que mais se parece com um livro de histórias da alimentação na Barra e que valoriza a biodiversidade local, saberes e afetos.

[...] eu acho que a gente tem muito mais a ganhar... Se a gente focasse nos nossos ancestrais, na nossa cozinha de base, sabe, principalmente para formar cozinheiros brasileiros. Sabe, não adianta ser brasileiro, tá aqui e tal. E tipo dominar 3, 4, 5 técnicas francesas, sabe? E não fazer uma boa moqueca. [...]

[...] O cardápio é sazonal, né? Existe um fixo, mas a gente sempre vai trazendo essa consciência para os clientes que às vezes não

vai ter, por exemplo, a sardinha azul, porque as águas estão turvas, elas precisam de sol. É preciso que as águas estejam limpas para [a sardinha] poder vir para cá. [...]

O Siri também vem dos pescadores da Barra, e o Aratu, geralmente vem do outro lado do rio, que ostenta os manguezais mais lindos e diversos que eu já vi. Tem o aratu da pedra e o aratu do mangue. O da pedra costuma ser mais saboroso. As ostras geralmente vêm da Mari-inha das ostras, que tem uma fazenda delas, e que as produz com o mínimo de impacto. De noite, voltamos para comer a sardinha azul com a maionese de guajirú e celebramos os encontros, como o de Tatá com Marinalva, que doou as primeiras frigideiras do Taperebá.

### Marinalva e os mariscos

No outro dia, encontrei Marinalva, que aceitou falar comigo enquanto resolvia a goteira da sua recém reformada cozinha, onde funciona a tapiocaria. Entre os recheios mais famosos está o de camarão com queijo e o de marisco.





Quando nos conhecemos, eu só sabia do seu trabalho com as tapiocas. Levei algum tempo para descobrir que ela não só cata o marisco para preparar os recheios, como tem mais de 40 anos se entendendo como marisqueira. Aos seis, ela já catava com seus pais. E hoje, aos 50, a relação com os mariscos simboliza o que ela nomeia como tradição, amor e sustento.

[...] E assim, eu criei os meus quatro filhos sobrevivendo da pesca, né? Eu pescava de rede de arrasto, de sauneiro, tanheira, catava marisco [...] As pessoas que não sabem: tanheira é uma armadilha que se pega tainha. Sauneiro é uma rede que pega saúna, tamatarana, sardinha, e rede de arrasto é uma armadilha também, uma rede que pega sardinha. Aliás, não só sardinha, todos tipos de peixe que tiver no meio onde ela passar, entrar dentro, já é pega [...]

O universo da pesca e mariscagem tem uma riqueza de saberes tradicionais sobre os animais, seus hábitos, os ciclos da natureza, o movimento das marés, técnicas e tecnologias, uma infinidade de coisas. Numa dessas, Marinalva lembrou de contar sobre o Jereré (ou Jererê), uma tecnologia que só passou a ser desenvolvida depois de muita catação com os dedos.

[...] Tem gente que cata na mão, tem gente que cata no jereré. Eu mesma cato na mão, sempre catei na mão. [...] Tem mulher que puxa né, eu mesmo, eu não, sou mais na mão [...] porque bota aquela corda na cintura e começa a puxar aquela rede com aqueles... [...] cheio de dedinho, só que é de ferro, né, entendeu? Aí você vai puxando aquilo ali, aí vem a Terra com marisco, aí você vai ter que balançar pra tirar aquela terra todinha pra ficar só o marisco [...] É bem pesado, é dentro d'água fazendo isso [...]

Para acertar no momento de lançar a mão dentro da areia e encontrar o marisco, Marinalva conta com a ajuda do céu. O ritmo de vida e trabalho dos pescadores e marisqueiros, como Marinalva, é totalmente baseado na lua, que determina as marés. O momento de catar marisco depende disso, quando a maré seca expõe os bancos de areia,

é o momento de ir pro rio. Tem marés que secam na madrugada, tem outras que secam no início da manhã, lá pelas 7-8h. Marinalva faz um café da manhã reforçado e parte para as muitas horas dentro do rio na companhia dos mariscos. Até aos domingos, quando vai passear na praia, o seu lazer é... Adivinhe?

[...] Eu fui, é, caminhar na praia, aí eu vi um monte de marisco, aí o velho estava indo tirar água da canoa e ele tava com um balde, eu falei assim "Ô velho me dá esse balde aí", daí eu fiquei catando marisco sozinha, né. [...] Aí, lá vem as menina, né? A Verônica com as amigas dela e com uma mulher, viu eu catando marisco e a mulher endoidou, e a alegria? Parecia um menino ganhando bombom. Aí ela entrou na água comigo e começou a catar marisco e daí ela pegou amizade comigo, veio ontem aqui se despedir e foi embora hoje. [...]

Todos sabem que ela vai sozinha no seu barco, e fica horas no processo. São nesses momentos que ela vivencia solidão e conexão com a natureza. Volta e meia tem alguém (como eu) que fica pedindo para acompanhá-la. Só para sentir um pedacinho desse amor que ela sente.

[...] Assim, às vezes, quando eu vou, eu vou só. Eu fico só, assim. Falando sozinha assim com os mariscos, né? Com a natureza mesmo, né? [...] Ai meu Deus, mostre um canto que tenha bastante marisco pra eu encher meu balde pra ir-me embora [risos]. É, como eu não tô encontrando assim, bastante num canto aí eu fico pedindo a Deus, aí, Deus, me amostra um canto que tenha bastante [marisco] pra eu encher meu balde [...]

Mesmo com mais gente retirando os mariscos, ela vê mais abundância do que antigamente, o que me faz pensar se isso fala das suas habilidades ou da disponibilidade de mariscos. Marinalva é conhecida na região por pegar os maiores mariscos, e conta que o segredo é descartar os pequenos, que irá encontrar novamente quando estiverem grandes, e pegar somente os maiores que encontrar. Respeitando o tempo da natureza, ela chega a pegar de 2-3 kg para consumo próprio e para a tapiocaria.

[...] Antigamente eu tirava o marisco que eu vendia para comprar o alimento para os meus filho, não é? E hoje em dia eu consigo tirar assim se eu tiver 4-5 kg na geladeira, chega uma pessoa assim "tu tem marisco?", porque eu não vou negar dizer assim que não tenho, né? [...]

Sem dúvida, existe uma rede de solidariedade que nutre a comunidade. E as mulheres assumem o protagonismo dessas redes. Na Paraíba tem essa expressão "mulher-macho", que geralmente é aplicada de forma machista e patriarcal à força que elas carregam de fato.

[...] Porque a gente que cata marisco, né? A gente nasceu e se criou, é, aqui, a gente cresceu catando marisco, pescando. Tem mulher que fica com dor no pé da barriga, com cólica. Eu mesmo perdi meu útero, meu ovário, minhas trompas, por que? catando marisco em água suja, né? Aquilo ali foi o que? Criando um, é, mioma, policistos... Aí eu tive que fazer essa cirurgia de emergência, fiz outra também para tirar a vesícula, viu? [...]

Esta fala me leva a pensar que são diversas as crenças, possibilidades e caminhos a serem trilhados a partir da história de vida destas mulheres. E, apesar das dificuldades inerentes ao trabalho e tudo que enfrentou ao longo desses 40 anos como marisqueira, Marinalva tem muito carinho e respeito pelos mariscos.

[...] Eles se alimentam do, assim, é, assim, a natureza, assim, mesmo assim, ele se alimenta do lodinho, da lama, né? Essas coisas... Ele não é sujo porque ele se alimenta só das coisas do mar [...] É, é. E quem disser, assim: Ah, o marisco é isso aqui, não. O marisco é muito importante, né? Porque a maioria das pessoas aqui sobrevive do marisco, né? Não é porque, assim, eu arrumei um trabalhinho, agora eu vou dizer assim "ah, não, não sobrevivo do marisco, não, não dependo do marisco, sim" [...]

Fechamos essa conversa com tapioca de camarão, mas esse bichinho é uma boa conversa para nos alimentar outra hora. Até logo.

### Conhecer, respeitar e seguir ouvindo as diferentes formas de conhecimento

A história que Ylana nos conta, a partir da vida de Tatá e Marinalva, reflete o que o debate internacional sobre alimentos provenientes das águas vem apontando e discutindo. Não é nosso intuito aqui aprofundar cada um dos aspectos da história de vida destas mulheres, mas gostaríamos de destacar alguns deles. O primeiro é a forte presença das questões de gênero na fala de ambas as mulheres e como o trabalho do cuidado anda lado a lado com o pensar, coletar e preparar a comida. É também nesse âmbito que as dificuldades por serem mulheres se destacam, tanto no que concerne à criação filhos e à violência doméstica, como no pensar os negócios, estudar e se aprofundar em assuntos de interesse. De forma completamente relacionada estão as relações/tradições familiares e a ancestralidade na alimentação, com relevância para a presença da comida e da cozinha na constituição da vida das famílias. Não é também possível deixar de comentar sobre a valorização da alimentação e do respeito à cultura brasileira.

Outros temas relevantes são o respeito à sazonalidade, ao alimento local e à biodiversidade aquática. Todos estes temas são impactados pela qualidade e poluição das águas, afetando diretamente a disponibilidade e qualidade de alimentos provenientes das águas. Além da já citada, pesca industrial e desenfreada e suas consequências nos estoques pesqueiros e nas condições de vida e alimentação de distintas comunidades. Assim, encerramos este texto, com a certeza de que há muito para debater e aprofundar sobre os alimentos provenientes das águas, e da importância de olhar para estes alimentos como parte das estratégias para a transformação dos sistemas alimentares, estimulando, como chamada pela FAO, a Transformação Azul, reconhecendo e valorizando as histórias de vida absolutamente entrelaçadas com as águas e a vida que nelas acontece.

Esse episódio contou os textos de Ylana Rodrigues, Mónica Guerra e Roberta Curan, edição, mixagem e masterização de áudio de Pablo Couto e a comunicação e redes sociais do podcast pela Emile Gomes e Thaianá Lindemann.



## este é um conteúdo BoCA - Boas Conversas Alimentam

Para ouvir todos os conteúdos do BoCA em  
versão podcast entre na nossa [playlist no Spotify](#).

# A Teia dos Povos – três mil anos de jornada para acalmar o espírito das pessoas apressadas

29 de Novembro de 2023

[acesse aqui o texto no site do comida do amanhã](#)

Existe um certo fascínio hipnotizante de ver uma aranha em ação. A agilidade, a competência e a genialidade de produzirem, a partir do seu próprio corpo, o lugar mais resistente e elástico do mundo. Imagine você ser capaz de fabricar um material cinco vezes mais resistente que o aço e que se estica até 30% do total do seu tamanho, a partir do poder de glândulas que ficam no seu abdômen. Silenciosa, pacientemente, a aranha produz esse emaranhado de fios onde se protege, onde caça, onde se transforma, onde se reproduz. todas as aranhas produzem a seda, e ela é costurada e usada de formas distintas – têm teia que segura as aranhas que pulam, teia jogada como armadilha para segurar a presa. teia em forma de copo ou em forma de tubo - para morar, para copular. É a teia que conecta a presa com a predadora, a morte e a vida, a aranha e a parede, sujeito e o mundo.

A palavra teia tem origem no latim TELAM, de tela mesmo, tecido formado por vários fios, entrelaçados. Com a evolução da língua, a teia passou a ser também sinônimo de sequência de situações, uma teia de acontecimentos - um enredo, em rede - ou uma intriga, costurada. A teia permite que a presa seja capturada sem que o impacto a prejudique, absorvendo a energia cinética. Somos feitos de teias e teares.

E são nossas teias que absorvem também a energia do impacto do mundo ou a possibilidade de acolher o que chega da forma como é, e em relação, coexistir.



Porém, ao contrário da aranha (ou das milhares de espécies de aranhas) que em 30 minutos tece, suas teias, o tear das relações humanas demanda mais tempo. É um trabalho contínuo de fazer o ninho, abandonar, estender a rede, costurar, e revisitar tudo de novo. É necessário habitar o lugar e se fazer pertencente, um nó na teia não compõe uma rede e o encontro com o outro é do que é feito esse fio. Construir, consolidar, compartilhar, ter a experiência como possibilidade de fazer dos lugares, teares. Hoje trazemos a história de uma teia. Cheia de gente, de histórias, de comida também. Eu sou a Mónica Guerra. Este é o BoCA, boas conversas alimentam, um projeto do instituto Comida do Amanhã, realizado em parceria com o Noz da nutrição, onde trazemos outras bocas para nos ajudarem a contar aquelas histórias que você quer muito ouvir, que a gente não saberia como contar. Puxe uma cadeira, deixe-se conduzir nesse tear, e pegue uma linha também. Porque comida e conversa, quando boas, costumam chegar juntas.

### **ONDE ATERRAR?**

Nos últimos anos de sua carreira, Bruno Latour, que se dedicou sobretudo à filosofia da ciência, voltou sua atenção quase exclusivamente para o problema da emergência climática – ou do antropoceno, que é o nome dado pelos cientistas ao aumento da temperatura do planeta causado pelas atividades humanas. Com a pergunta "Onde aterrar?" ele buscava dar conta da angústia causada pela sensação, experimentada por algumas pessoas, de que, com a instabilidade do clima, com a multiplicação das catástrofes climáticas, estamos, por assim dizer, perdendo o chão. Durante muito tempo – desde o início da modernidade, para ser mais preciso –, esse medo de ficar de repente sem chão estava longe de ser uma preocupação para uma parcela significativa dos seres humanos que povoam, ou colonizam, o nosso planeta.

O sonho moderno, desde o princípio, sempre se apoiou, explícita ou implicitamente, na possibilidade de um horizonte infinito, na expansão da fronteira, na conquista de novos

territórios, fossem eles d'além mar, fossem d'além mundo, como atestam os delírios de exploração espacial que hoje, diante de desafios tão urgentes, parecem só fazer sentido nos clássicos da ficção científica ou na mente de dois ou três bilionários. Para uma parcela não menos significativa da população terrana, no entanto, esse sonho de expansão se traduziu no pesadelo da invasão. Como bem colocou Latour:

"Até pouco tempo atrás, a questão da aterrissagem não se colocava aos povos que haviam decidido 'modernizar' o planeta. Ela só se impunha, e de modo muito doloroso, àqueles que, quatro séculos atrás, sofreram o impacto das 'grandes descobertas', dos impérios, da modernização, do desenvolvimento e, finalmente, da globalização. Eles sim sabem perfeitamente o que quer dizer estar privado de sua terra. Mais que isso, eles sabem muito bem o que significa ser expulso de sua terra. Com o tempo, não tiveram outra escolha a não ser se tornarem especialistas na tarefa de sobreviver à conquista, à exterminação, ao roubo de seu solo".

O que muda nesse cenário, com a emergência climática, é que de repente, a questão da aterrissagem se coloca para todo mundo – por mais que muita gente, por motivos de ordem psicológica ou interesses escusos, se negue a encará-la. Para Bruno Latour,

"(...) a impressão de vertigem, quase de pânico, que atravessa a política contemporânea deve-se ao fato de que o solo desaba sob os pés de todo mundo ao mesmo tempo, como se nos sentíssemos atacados por todo lado em nossos hábitos e bens".

A primeira vez que ouvi falar dos Maxakali, a primeira vez que vi, conversei com alguns deles e tive oportunidade de compartilhar algumas refeições, foi no Assentamento Terra Vista, do MST, que fica no município de Arataca, no sul da Bahia. Acompanhei a cerimônia de despedida dos Maxakali, que estavam lá para um curso, depois de um dia corrido, que tinha tudo para ser cansativo, mas foi revigorante. Ao longo do dia, eu tinha percorrido o assentamento para conhecer



áreas reflorestadas, plantações de cacau e uma fábrica de chocolate que aponta para um futuro muito mais doce do que a maioria das pessoas que se preocupa com a questão da emergência climática é capaz de imaginar. Bom, deixa eu me apresentar. Eu me chamo Maikel e, apesar de não trabalhar propriamente nisso hoje em dia, ainda me considero jornalista. Trabalho, atualmente, na Editora Machado, onde tive a oportunidade de editar, recentemente, a coletânea Os Mil Nomes de Gaia, que inclui textos de vários estudiosos e pensadores sobre a questão do antropoceno, entre eles, o Bruno Latour. Paralelamente, estou concluindo um doutorado em filosofia política pela PUC-Rio. Na tese, estudo as relações entre o conceito moderno de nação e a ideia de comunidade. Questões como soberania, identidade, organização política, revolução e formação de laços comunitários e intercomunitários atravessam toda minha pesquisa. Não por acaso, desde que tomei conhecimento do trabalho da Teia dos Povos, fiquei bem interessado. Esses temas, como vocês vão ver, também atravessam a Teia.

Antes disso, bem... antes disso eu trabalhei numa empresa de petróleo que talvez vocês conheçam. No auge da pandemia do Covid-19, decidi abrir mão da estabilidade que esse emprego me oferecia pra fugir pras montanhas, como o pessoal fala. Na época, eu tava em busca de uma estabilidade de outro tipo – ou de uma instabilidade que me fizesse mais feliz. Como muita gente privilegiada o suficiente pra fazer esse tipo de escolha, eu e minha parceira compramos um pedacinho de terra no sul de Minas. Na maior parte do ano, a terrinha é perfeita para fugir do caos de São Paulo, para receber amigos e para escrever roteiros como este, ao som de pássaros em vez de britadeiras. Às vezes, no entanto, o córrego que passa por ali transborda. E, nos últimos anos, tem transbordado cada vez mais. Por que será, né?

Enfim... se falo dessa experiência pessoal, é para dizer de como ela me ajudou a entender melhor, na prática, a diferença entre terra e território, que é tão central na visão de mundo na Teia dos Povos. E que também pode marcar a diferença entre procurar respostas

individuais e coletivas para a pergunta sobre “onde aterrar”. A proposta de visita à Terra Vista partiu de um dos pesquisadores afiliados do Instituto Alameda, Erahsto Felício. Ao lado de Joelson Ferreira, liderança importante da Teia, Erashto é coautor do livro *Por Terra e Território: caminhos para a revolução dos povos no Brasil*. Publicado de forma independente, o livro é, até o momento, o melhor caminho para entender a experiência e a visão de mundo da Teia dos Povos. Além das questões relacionadas à minha pesquisa de doutorado, que já comentei, meu interesse pelo trabalho e pela visão de mundo da Teia dos Povos passa sobretudo pela pergunta colocada por Bruno Latour, no começo do texto. Passa por essa angústia que a gente experimenta ao se perceber, de repente, meio “sem chão”. E por uma série de tentativas, uma mais, outras menos frustradas, de *aterrissar*.

## A TEIA DOS POVOS

A Teia dos Povos não se vê como um movimento social, mas como uma *articulação* entre movimentos, comunidades e territórios. A proposta da Teia é criar e fortalecer laços de solidariedade entre grupos diversos, tendo a agroecologia como um de seus fundamentos e a soberania dos grupos articulados como horizonte. Dando centralidade à luta pela terra (um solo para plantar e produzir o sustento) e pelo território (um lugar para habitar e pertencer), a Teia propõe uma aliança “Indígena, Preta e Popular” capaz de garantir soberania – hídrica, alimentar, energética e pedagógica – para os diversos povos ligados a ela.

Criada em 2012, durante a 1º Jornada de Agroecologia da Bahia, realizada no Assentamento Terra Vista, a Teia é formada hoje por representantes indígenas, quilombolas e camponeses de diversas origens e localidades. Justamente aqueles que, como afirmava Bruno Latour, sabem “*muito bem o que significa ser expulso de sua terra*” e se tornaram especialistas “*na tarefa de sobreviver à conquista, à exterminação, ao roubo de seu solo*”. A Teia dos Povos é configurada a partir de uma perspectiva onde a diferença entre

terra e território é um elemento central. Como escreveram Joelson Ferreira e Erahsto Felício em *Por Terra e Território*, no trecho que vocês vão escutar agora, na voz do próprio Erashto:

“Quando estamos falando em território, não estamos falando de um quadrado de terra (...). Estamos falando de um lugar cheio de símbolos de pertencimento alicerçados na abundância da vida. O princípio é, portanto, a terra, a luta para se manter nela ou retornar para ela”.

Mais do que resistir e sobreviver, a Teia dos Povos aproxima indígenas, pretos e camponeses para construir e viver com abundância. Em meio ao pessimismo, à frustração e ao desespero em relação ao futuro, que tomam conta de tanta gente quando o assunto é a emergência climática, a visão de mundo que emerge da Teia é de um otimismo desconcertante. Falando assim, parece que falta pé no chão, né? Que é preciso “aterrissar”. Mas é justamente o oposto. É o solo firme do território que torna possível não sonhar com um futuro diferente, mas construir coletivamente esse futuro. Reparem: não é sonho, é projeto. Vou até repetir, porque isso é papo muito sério - não é sonho - é projeto. É coisa para “três mil anos”, como gosta de afirmar o Mestre Joelson.

"Não seja identidade, seja entidade. Porque identidade anda sozinho e anda desprotegido, entidade só anda junto. Aqui nada foi feito pela mão de Joelson. Aqui é uma construção coletiva e é também para acalmar o espírito das pessoas apressadas. Três mil anos é por isso. Chega muita gente sofrida, chorando, essa coisa toda, mas quer fazer o bem, quer construir alguma coisa, mas tá sem tempo. Nós precisamos revitalizar o tempo. Minha mãe perguntou: que que cê vai fazer, meu filho. Eu digo: vou trabalhar como a cigarra e a formiga, cantando e trabalhando pra ganhar o pão".

### **TERRA VISTA**

Sede do evento que culminou na fundação da Teia dos Povos, em 2012, o assentamento



Terra Vista é hoje uma espécie de farol para os diversos grupos ligados a ela. É ao mesmo tempo referência, inspiração e espaço de aprendizado e acolhimento. Me deixem contar um pouco da história desse lugar. Resultado direto da luta dos militantes do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) na Bahia, que no dia 8 de março de 1992 ocuparam a Fazenda Bela Vista, de 913 hectares, o assentamento Terra Vista só fincou raízes definitivamente em 1994, depois de resistir a cinco ações de despejo.

Se a imagem que surge na sua cabeça quando você escuta a palavra fazenda remete de alguma forma às propagandas do “agro é pop” que volta e meia pipocam nos intervalos dos programas da TV é possível que você demore um pouco a se situar na paisagem do assentamento Terra Vista. Para começo de conversa, quando você chega lá, não vê nem pasto nem boi, tampouco lavoura de soja, ou outra monocultura dessas que o mercado internacional de commodities adora. O que você vê é, sobretudo, *mato*. Talvez você demore a compreender a riqueza que existe ali, a princípio. Talvez precise repensar, primeiro, a diferença entre explorar e gerar riqueza. E é possível que você precise de um guia para conduzi-lo mata adentro, apontando para as árvores e nomeando

espécies que você nem sabia que existiam, ou das quais só ouviu falar nos livros de história. Jequitibá, mogno, embaúba e pau-brasil, por exemplo. Árvores grandes, imponentes ou, como se diz no mercado, madeira nobre, dessas que fazem a alegria dos madeireiros ilegais na Amazônia.

Nas matas da Terra Vista, no entanto, essas espécies não são encontradas como sobreviventes, não estão sob ameaça. Elas estão ali porque alguém, há mais ou menos vinte anos, plantou. Para compreender a importância disso, no entanto, é preciso ter olhos de ver ou ouvidos de ouvir. E se engana quem acha que a gente já vem com olhos e ouvidos preparados para ver e ouvir essas coisas. No meu caso, por exemplo, foi preciso um passeio em meio à primeira área reflorestada pelo Mestre Joelson na Terra Vista para que eu começasse a ver um pouco melhor. Joelson, pelo contrário, parece ter olhos que veem além das coisas e do tempo. Nesse passeio de poucas palavras, marcado pelo canto dos pássaros pelo barulho dos passos na mata, escutei de Joelson que quando ele começou a plantar árvores no assentamento, utilizando as técnicas da agroecologia, na virada do milênio, muitos companheiros olharam para ele com desconfiança. Quando a gente tomou essa decisão, chamaram nós de maluco, de doido. (...) Todo mundo tinha ódio da gente, todo mundo chamava nós de preguiçoso, de vagabundo.



Para além dessa reinvenção do tempo e desse projeto coletivo tão desconcertante para alguém que vive há anos a dinâmica da cidade grande, uma das coisas que mais me chamou atenção na visita à Terra Vista foi a profusão de iniciativas já em curso.

Uma delas é a área de pesquisa sobre cacau, que busca identificar as melhores espécies para o cultivo na região. Outra é a Universidade dos Povos, que busca aliar a prática e a teoria para a formação de especialistas em agroecologia plantar árvores, garantir soberania alimentar e gerar renda nos diversos territórios ligados à Teia. E, principalmente, já que o tema deste podcast é comida, o Chocolate Rebelde da Teia dos Povos, produzido na Fábrica Escola do Chocolate Litoral Sul. Mas vamos por partes, e primeiro vamos entender um pouco sobre o papel da agroecologia nesse processo.

### **TRANSIÇÃO AGROECOLÓGICA - UMA CAMINHADA NA JORNADA**

A agroecologia não estava no horizonte da Terra Vista no começo. Nos primeiros anos, eles decidiram cultivar cacau e café conilon, do jeitinho que manda o pacote de assistência técnica dos órgãos públicos. Isso incluía, claro, agrotóxicos e outras técnicas que fazem parte da cartilha do agronegócio. Não deu certo. Como contou o Mestre Joelson, em entrevista ao podcast Prato Cheio:

*"Em 1999, a gente tava quebrado, a fazenda não passava de 12, 13 arrobas por hectare, isso não dava condição pra gente viver. Foi aí que em 2000, nós começamos a transição agroecológica (...) E fomos plantando hortaliças, cuidando e plantando frutas, legumes e um bocadinho de coisa pra fortalecer e ir trabalhando essa questão dos princípios de organizar e fortalecer o solo. Aí organizamos 18 plantas de cacau, ou seja, 18 espécies de cacau. E aí pulamos de 18, 13 arrobas por hectares, fomos para 83, 93 arrobas por hectares."*

Na visão do Joelson, a luta pela terra – absolutamente necessária num país como o Brasil, que nunca levou adiante uma reforma



agrária – não era o bastante. Era preciso lutar por territórios, e por isso mesmo a transição agroecológica era estratégica.

A obra de Ana Primavesi foi um guia e a sabedoria chinesa uma inspiração para o Mestre Joelson insistir.

“Em 2000, começamos a transição agroecológica. Dona Ana Primavesi, falou pra nós: solo sadio, planta sadia e gente sadia. Foi aí que nós acordou para a transição agroecológica. Um outro sábio chinês, ele disse: faça uma boa ideia para os olhos do mundo e para os ouvidos do mundo e ela por si só se transforma em milhões. (...) Então aí começamos com uma pequena horta, porque tava todo mundo com fome e reclamando da terra, que a terra não dava nada, que a terra era ruim e aquele desespero total. Então nós chegamos e fomos fazer uma horta, e fizemos uma horta. A partir dessa horta, nós fizemos a nossa soberania alimentar. Quando nós começamos, com dois anos, nós garantiu a soberania alimentar nossa, nós não “passava” mais fome, com dois anos de transição de agroecologia.”

Em *Por terra e território*, o livro onde a visão de mundo da Teia aparece de forma mais organizada, encontramos uma distinção conceitual entre passo, caminhada e jornada, que é descrita assim:

“O que chamamos de jornada é o objetivo mais amplo, o grande projeto o objetivo (...). A caminhada é uma das etapas necessárias para percorrer essa jornada. Há ainda os passos, que são as tarefas necessárias para lograr êxito em cada jornada.”

Na visita ao Terra Vista, deu para ver que essa distinção conceitual está profundamente enraizada na prática. Lá na virada do milênio, a criação da horta, visando a soberania alimentar, era um passo essencial. Hoje, 20 anos depois, já dá para ter uma ideia mais clara da caminhada que teve início ali e como ela se relaciona com a jornada da Teia.

Um dos momentos mais bacanas da visita ao Terra Vista foi quando o Mestre Joelson nos levou para conhecer a área de plantio

experimental de cacau, que eles mantêm lá para estudar, dentre as diversas variedades, aquelas que mais se adaptam às características do solo – sem o estímulo de fertilizantes químicos – e as mais capazes de resistir às pragas – sem recorrer a agrotóxicos. Por cerca de duas horas, caminhando a maior parte do tempo em silêncio, fomos conduzidos pela floresta. As poucas palavras que Joelson nos dirigia eram principalmente para nomear as espécies nativas e nos dar diferentes frutos de cacau para experimentarmos. Uns eram mais doces, encorpados, bons de comer e fazer suco. Outros mais ácidos, com mais amêndoa que polpa, perfeitos para fazer chocolate. Todos cresciam no meio da mata, na cabruca, que é como o povo da região chama à técnica de plantar em clareiras, nas quais o cacau cresce à sombra das grandes árvores.

O cacau, reparem, é uma cultura que não depende do extermínio de outras espécies para se desenvolver, mas da solidariedade delas. Da mesma forma como o palmito juçara, que também é cultivado por lá já faz algum tempo. Ou o café arábica, que está começando a ser. O fruto do cacau, que tivemos a oportunidade de experimentar, é resultado de uma longa caminhada, cujos primeiros passos foram dados lá atrás, e incluíam a recuperação da floresta. O café é futuro sendo plantado. O presente, no entanto, já é resultado do cacau plantado lá atrás e, hoje, tem gosto de chocolate – do chocolate rebelde que a Teia produz para gerar renda para os assentados da Terra Vista.





**TRÊS MIL ANOS**

Um dos maiores desafios encontrados hoje por quem tenta chamar a atenção da opinião pública e dos governos para o problema da emergência climática é lidar com o pessimismo que o assunto costuma produzir. Os prognósticos, não raro, são os piores, e nem todo mundo consegue lidar com eles sem cair no desespero. Um desespero que leva, muitas vezes, à impotência e, no pior dos casos, à negação. O problema parece grande demais. A solução, distante demais.

A Teia dos Povos, nesse sentido, parece mostrar - ou melhor - demonstrar que existem outros caminhos. Em vez de esperar por uma solução futura para a emergência - e se desesperar quando ela não vem -, o pessoal da Teia está empenhado em construir, em plantar um futuro melhor.

Em vez de sonhar com uma solução tecnológica, quase mágica, para o problema que enfrentamos, a Teia se apoia no saber acumulado há gerações por povos que sobreviveram a muitos “fins de mundo” para produzir outros mundos.

Mundos que não dependem de uma “monocultura” para garantir a sobrevivência da nossa espécie, mas que encontram precisamente na diversidade de culturas o segredo da “boa vida”.

Obrigada por ler até o final!

Utilizamos na preparação deste texto dois vídeos que você pode encontrar no canal da Teia dos Povos do Youtube: O Canto da Cigarra, o Trabalho da Formiga e o Caminho do Mestre e Trocas de Saberes e Sementes. Vale a pena conhecer. Procura lá no Youtube.

Também utilizamos trechos de entrevistas do Prato Cheio, o podcast de O Joio e o Trigo, que fez um episódio especial sobre a história do chocolate. Procura lá depois o Episódio 2 da Quinta temporada: [Os últimos dias do chocolate](#). Para quem se interessou pela Teia dos Povos e ficou com vontade de saber mais ou, melhor ainda, quer conhecer o território, uma possibilidade é participar dos cursos e oficinas promovidos pela articulação. No nosso site, colocamos algumas informações sobre o Curso de Construtores e Defensores do Território, que acontece em janeiro. [Clica aqui e dá uma olhada lá no site da Teia pra saber mais](#).

Esse episódio contou os textos de Maikel da Silveira e Mónica Guerra, revisão de Roberta Curan, edição, mixagem e masterização de áudio de Pablo Couto, apoio na coordenação e produção do episódio de Thais Barreto e a comunicação e redes sociais do podcast pela Emile Gomes e Thaiana Lindemann.



# RELATÓRIOS

---

Publicações nacionais e internacionais que orientam a compreensão sobre o que foi a agenda alimentar ao longo do ano. Todos os relatórios aqui apresentados foram divulgados nas newsletters do Instituto Comida do Amanhã, publicadas mensalmente. Para assinar a newsletter clique aqui.



COLHEITA 2023

## COMIDA E CIDADES

### Janeiro: Panorama Regional da Segurança Alimentar e Nutricional – FAO

O novo relatório das Nações Unidas "Panorama Regional da Segurança Alimentar e Nutricional" constata que 22,5% da população da América Latina e do Caribe não consegue arcar com o alto custo de uma dieta saudável. No Caribe, este número atinge 52%; na Mesoamérica, 27,8%; e na América do Sul, 18,4%.

Isso representa um total de 131,3 milhões de pessoas na região sem condições de arcar com os custos de uma dieta saudável em 2020, um aumento de 8 milhões em comparação com 2019. A região tem e se deve o custo médio diário mais alto de dietas saudáveis quando feita uma comparação com o resto das regiões do mundo- uma média de USD 3,89 por pessoa, por dia. O custo médio na América do Norte e Europa é de USD 3,19.

A falta de acessibilidade a uma dieta saudável observada em toda a região está associada a diferentes indicadores socioeconômicos e nutricionais. O relatório apresenta uma evidente relação entre a incapacidade de arcar com uma dieta saudável e variáveis como o nível de renda de um país, a incidência da pobreza e o nível de desigualdade.

[Acesse o estudo completo aqui, disponível em espanhol.](#)





## Fevereiro: School health and nutrition around the world; highlights

O novo relatório, Pronto para aprender e prosperar (Ready to learn and thrive), desenvolvido pela UNESCO em conjunto com UNICEF, World Food Programme, FAO, GPE e World Health Organization – e, colaboração com o World Bank, o Consórcio para Pesquisa em Saúde e Nutrição Escolar e o Secretariado para Nutrição da ONU, faz um balanço global das políticas e programas em torno da saúde e nutrição, e ressalta a saúde e nutrição escolar como uma forma eficaz e acessível de garantir que os alunos aprendam e prosperem ao longo de sua trajetória educacional e além dela.

Dentre os resultados ressalta-se que 9 em 10 países investem em programas escolares de saúde e nutrição; uma em cada duas crianças em idade escolar recebem merenda escolar; e

quase todos os países incluem em seu currículo a educação para a saúde e o bem-estar. No entanto, o relatório indica que 73 milhões de crianças marginalizadas não são alcançadas pela alimentação escolar; e 1 em cada 3 escolas não tem água potável básica e saneamento adequado.

Com esta nova publicação a UNESCO busca incentivar e auxiliar governos e parceiros de desenvolvimento a colocar a saúde e o bem-estar dos alunos no centro da agenda educacional e a melhorar a qualidade e o alcance dos programas escolares de saúde e nutrição.

[Para ler o conteúdo completo clique aqui. \(disponível em inglês\).](#)

## Março: FIVE PATHWAYS FOR TRANSFORMATION



O programa TMG em Futuros Alimentares Urbanos acaba de publicar o relatório “*Pathways to Transform Urban Food Systems*”. O relatório é resultado de um ano e meio de colaboração intensiva entre atores na Cidade do Cabo, em Nairóbi e Ouagadougou, produzido no auge da pandemia de COVID-19 e com o objetivo de responder à pergunta central: Como as comunidades de baixa renda nas três cidades responderam ao impacto da pandemia na sua segurança alimentar? E, por consequência, o que podemos aprender a partir das respostas comunitárias imediatas para desenhar caminhos de transformação dos nossos sistemas alimentares?

O trabalho de pesquisa focou no papel do setor informal e o seu potencial inovador, em como a partir do seu capital econômico e social ele é capaz de trazer soluções para as múltiplas crises que afetam a segurança alimentar e nutricional das cidades localizadas no continente africano.



Desmobilizando a perspectiva que coloca o setor informal em narrativas de criminalidade e ilegalidade, o relatório vem mostrar como é esse setor que, precisamente, muitas vezes garante a segurança alimentar e nutricional dos que se encontram em vulnerabilidade social. O relatório traz os resultados da primeira fase do programa Urban Food Futures, que planeja para a sua segunda fase

o desenvolvimento de Hubs de Nutrição Urbana, espaços de aprendizado, de diálogo e de desenvolvimento de pilotos de inovação, onde ações municipais e iniciativas locais poderão cocriar soluções em formato de laboratório vivo.

[Para ler o conteúdo completo clique aqui. \(disponível em inglês\).](#)

## **Abril:** Agendas municipais de agricultura urbana e periurbana

*Agendas municipais de agricultura urbana e periurbana: um guia para inserir a agricultura nos processos de planejamento urbano* é resultado de um trabalho conduzido pelo Centro de Estudos em Sustentabilidade da FGV (FGVces), o TEEB Agricultura e Alimentos/PNUMA e a Coordenação-Geral de Apoio à agricultura Urbana e Periurbana - AUP, vinculada ao Ministério da Cidadania.

traz com um checklist para a gestão pública municipal, que conta com uma lista de ações desejáveis em cada um dos instrumentos propostos para o fortalecimento da agricultura urbana e periurbana nos municípios.

[Acesse aqui o documento.](#)

A metodologia de construção do guia envolveu quatro etapas - Formação de um Comitê Técnico e Diretivo e realização de discussões temáticas; Revisão de literatura; Entrevistas semiestruturadas com gestores municipais, e Realização de uma consulta pública em setembro de 2022 - de forma articulada durante os meses de maio e novembro de 2022.

O documento é dividido em uma apresentação inicial sobre o tema, e mais três capítulos, a saber: i) Benefícios da agricultura urbana e periurbana; ii) Elementos para caracterizar os diferentes tipos de agricultura; e iii) Instrumentos para fortalecer a agenda de agricultura urbana e periurbana. Além disso, traz com um checklist para a gestão pública caracterizar os diferentes tipos de agricultura; e iii) Instrumentos para fortalecer a agenda de agricultura urbana e periurbana. Além disso,



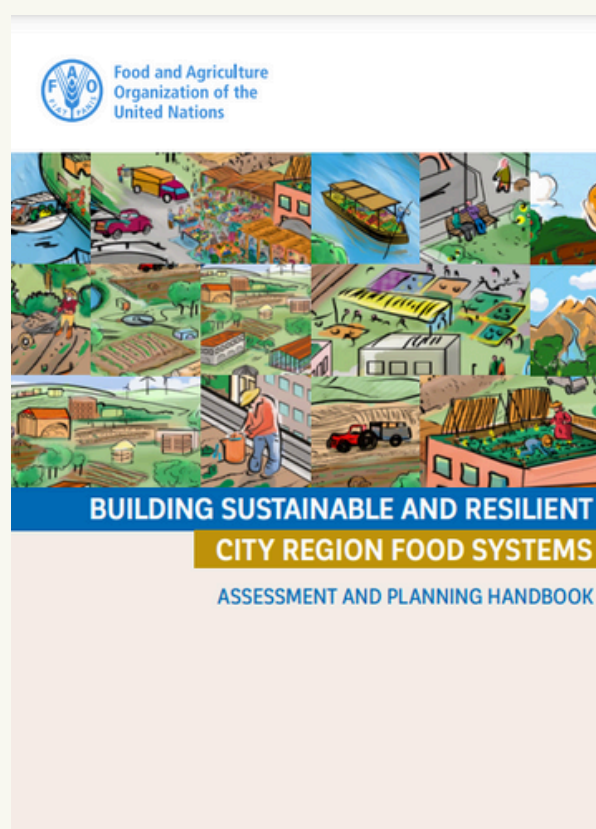
## Maio: Manual de Avaliação e Planejamento de Sistemas Alimentares de Regiões Urbanas (CRFS)

Foi lançado em maio de 2023 o *Manual de Avaliação e Planejamento de Sistemas Alimentares de Regiões Urbanas* (CRFS) e o kit de ferramentas on-line que o acompanha de forma atualizada. Estes documentos são resultados do programa CRFS, co-gerido pela RUAFA e pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) desde 2014 e conta com duas fases: a primeira fase (2014-2018) buscou fortalecer a sustentabilidade dos sistemas alimentares das regiões urbanas, enquanto a segunda fase (2019-2023) concentrou-se no desenvolvimento da resiliência a vários choques e estresses, incluindo climáticos e pandemias.

O novo material inclui, portanto, resultados, discussões e propostas tanto da primeira quanto da segunda fase do programa e apresenta o processo revisado de avaliação e planejamento do CRFS que leva em conta as experiências de aprendizado de todas as cidades-piloto, em ambas as fases. O manual é acompanhado por um kit de ferramentas on-line que contém exemplos técnicos que mostram como as cidades implementaram várias atividades, além de ferramentas, modelos, recursos para workshops e materiais de treinamento. Trata-se de uma ótima ferramenta para auxiliar as partes interessadas nas cidades de todo o mundo a entender a

sustentabilidade e a resiliência de seu sistema alimentar, em um momento em que os sistemas alimentares enfrentam riscos sem precedentes de vários choques e estresses.

[Acesse aqui os materiais](#)



## Junho: Políticas alimentares integradas e a construção de sistemas alimentares saudáveis, sustentáveis

*Políticas alimentares integradas e a construção de sistemas alimentares saudáveis, sustentáveis e justos* é parte da série intitulada *Futuros Alimentares Saudáveis* produzida pelo Grupo de Pesquisa em Sociologia das Práticas Alimentares

(Sopas) com apoio do Instituto Ibirapitanga. O texto tem como foco tratar das mudanças necessárias e inovações para a construção, o redesenho e a integração das políticas alimentares vigentes no país. Entre os pontos relevantes discutidos neste documento está a



## COMIDA E CIDADES

necessidade de produzir políticas integradas em razão da natureza sistêmica e sindêmica das crises alimentares contemporâneas; um breve resgate dos debates recentes no campo das políticas alimentares brasileiras; e a importância da construção de um referencial comum como eixo articulador de políticas integradas. A partir deste embasamento o texto ainda sugere uma mudança na lógica institucional das políticas com o intuito de valorizar uma gestão estratégica de práticas sociais. Finalmente o texto é concluído com um debate acerca da institucionalidade para a construção de uma nova geração de políticas alimentares.

Os sistemas alimentares territorializados, o papel das cidades e das políticas alimentares urbanas nesta nova geração de políticas alimentares é destacado ao longo do texto. Dentre as possibilidades sugeridas para a chamada nova geração de políticas alimentares são apresentados como exemplos programas de mobilidade urbana que podem alterar o tempo que as pessoas possuem para preparar e realizar suas refeições; adequação dos planos diretores das cidades visando destinar áreas para agricultura urbana; além das cozinhas solidárias, sistemas

descentralizados de abastecimento, moedas sociais, armazéns do campo e hortas urbanas.

[Acesse o documento aqui.](#)



## Julho: The State of Food Security and Nutrition in the World 2023

Todo ano a FAO, Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO/ONU), em conjunto com o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), o Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF), o Programa Mundial de Alimentos (PMA) e a Organização Mundial da Saúde (OMS), lançam o relatório “Estado da Segurança Alimentar e a Nutrição no Mundo” - o SOFI. O SOFI é o principal relatório global que mapeia o estado da segurança alimentar no mundo e busca informar sobre os progressos no sentido de erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar e melhorar a nutrição e fornecer uma análise aprofundada sobre os principais desafios para alcançar o

ODS 2 no contexto da Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Em 2023, o relatório tem como tema central “Urbanização, transformação dos sistemas agroalimentares e das dietas saudáveis no eixo urbano-rural”. A relação entre comida e cidades fica muito clara neste relatório, com destaque para o seguinte ponto: para compreender as mudanças que o aumento da urbanização causa nos sistemas agroalimentares é importante refletir e agir a partir da crescente conectividade entre as áreas urbanas, periurbanas e rurais. A urbanização gera para os sistemas alimentares desafios como o aumento da disponibilidade de alimentos ultraprocessados a preços acessíveis, importando em aumento de taxas e



COLHEITA 2023

## COMIDA E CIDADES

sobrepeso e obesidade; redução na disponibilidade de legumes e frutas; a exclusão de pequenos agricultores das cadeias de valor formais; e expansão urbana e consequente redução das terras agricultáveis.

No entanto gera também oportunidades, tais como expansão de atividades geradoras de renda ao longo das cadeias de valor, aumento da variedade de alimentos nutritivos e maior acesso por parte dos agricultores a insumos e serviços agrícolas à medida que as áreas urbanas se aproximam das áreas rurais.

Ficou curioso para conhecer mais dos dados sobre insegurança alimentar e sua relação com as áreas urbanas?

[Acesse o documento aqui.](#)



## Agosto: A digitalização dos mercados na agricultura familiar

A digitalização dos mercados na agricultura familiar é parte da série intitulada Futuros Alimentares Saudáveis produzida pelo Grupo de Pesquisa em Sociologia das Práticas Alimentares (Sopas) com apoio do Instituto Ibirapitanga.

O texto explora que apesar da digitalização em diversos segmentos do sistema agroalimentar já ser bastante conhecida, o acesso às tecnologias está mais presente nos processos de produção do que na comercialização, além do fato de serem mais restritas, em geral, a determinados grupos de agricultores mais capitalizados. Definem também que mercados alimentares digitais “são compostos por plataformas virtuais nas quais são ofertados e/ou demandados alimentos, mesmo que a finalização da transação (entrega/pagamento) ocorra por outros meios, virtuais ou físicos.”



Este documento busca compreender a incorporação da digitalização nos mercados de venda direta e nos mercados de compras públicas, explicitando o papel destes mercados digitais como potencial de diversificar os canais de comercialização e diminuir a dependência dos agricultores em relação à oscilação dos preços e da demanda. Um dos destaques é que foi, justamente, durante a pandemia que as organizações da agricultura familiar se viram forçadas a construir mercados digitais para ofertar

alimentos diretamente aos consumidores, especialmente aqueles localizados nas áreas urbanas, aproximando agricultores de consumidores e reduzindo a necessidade de intermediários. O recado final do autor é que quando se trata da agricultura familiar, o papel de associações e cooperativas é central para que estes novos formatos de comercialização contribuam para a diminuição da desigualdade social e econômica.

[Confira o documento aqui.](#)

## Setembro: Urban Agriculture Magazine no. 36 – Food Policy Councils

A nova edição da Revista de Agricultura Urbana, realizada por RUAF e parceiros, se aprofunda no tema da multifuncionalidade da agricultura urbana e periurbana (AUP), que vai além da produção de alimentos. Esta edição reconhece a importância da agricultura urbana e periurbana como estratégia para enfrentamento à crise climática e aos diversos desafios socioeconômicos, e na transição para sistemas alimentares sustentáveis e resilientes. Por isso, reúne experiências e percepções que buscam promover o desenvolvimento de sistemas alimentares mais sustentáveis e inclusivos.

Esta edição está dividida em duas seções distintas, porém complementares. A primeira seção inclui contribuições de parceiros envolvidos no Fórum Europeu de Agricultura Urbana (EFUA), um projeto de quatro anos financiado pelo Programa de Pesquisa e Inovação Horizon 2020 da União Europeia. Ao examinar diferentes geografias e contextos sociopolíticos, esta primeira seção facilita uma compreensão mais profunda dos diversos





desafios e oportunidades na implementação da AUP em toda a Europa e fornece alguns exemplos inspiradores de políticas e estratégias de AUP em cidades fora da Europa, como Nova York, Roma e Baranquilla. Já a segunda seção da revista fornece atualizações e percepções de projetos que envolvem a RUAF e seus parceiros. Esses projetos se concentram em experiências de políticas com AUP e governança de sistemas alimentares na África, América Latina e Ásia.

Já publicamos na Revista de Agricultura Urbana n° 36 um artigo sobre a experiência do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Município do Rio de Janeiro ("CONSEA-Rio") que buscava garantir que a agricultura urbana do município pudesse acessar o fomento das compras públicas para alimentação escolar.

Se quiser conhecer mais, acesse a edição de n° 36 aqui. A nova edição pode ser acessada aqui.



## Outubro: Os municípios brasileiros estão prontos para cumprir com as metas de redução de compra de alimentos processados e ultraprocessados para a alimentação escolar?

"Os municípios brasileiros estão prontos para cumprir com as metas de redução de compra de alimentos processados e ultraprocessados para a alimentação escolar?" é o primeiro de uma série de policy briefs que o Observatório da Alimentação Escolar (ÓAE) está lançando em colaboração com diversos parceiros. O principal intuito desta série é ampliar a divulgação de estudos e pesquisas, para qualificar o debate e a incidência política sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O documento busca discutir em que medida os municípios brasileiros atendiam às diretrizes de restrição de compra com recursos federais do PNAE, e identificar com quais alimentos os

municípios brasileiros gastaram mais recursos federais recebidos do governo federal, entre 2015 e 2019. Ou seja, a análise se dá em





período anterior à publicação da Resolução do Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação (FNDE) nº 06/2020, que propôs alterações tanto na aquisição dos alimentos para os estudantes como também na oferta dos alimentos, com a proposta de estar em concordância com o Guia Alimentar da População Brasileira e com o Guia Alimentar para Crianças menores de dois anos, além de restringir a compra de alimentos processados e ultraprocessados a 20% do valor repassado pelo FNDE. Os resultados da pesquisa, coordenada pelas Profas. Ana Clara Duran e Paula Pereda, pesquisadoras associadas ao NUPENS-USP,

identificaram que na maioria das macrorregiões do país houve diminuição na proporção de gastos com alimentos processados e ultraprocessados no decorrer dos anos, com exceção da região Sul, em que a proporção média de gastos com processados e ultraprocessados manteve-se acima de 20%. Além disso, entre os alimentos com maiores gastos nos municípios brasileiros estão no topo da lista a carne bovina, o frango e o leite fluido. Outros itens como polpa de frutas, biscoitos, bananas, pão, leite em pó e arroz compuseram o restante do ranking.

[Acesse o documento aqui.](#)

## Novembro: From plate to planet: How local governments are driving action on climate change through food

Neste mês de novembro, o Ipes-Food, painel internacional de especialistas sobre transição para sistemas alimentares sustentáveis, lançou o relatório *From plate to planet: How local governments are driving action on climate change through food*, com o objetivo de destacar a importância dos governos locais e suas inovações em políticas sobre alimentos e mudanças climáticas. O relatório apresenta exemplos inspiradores na prática, incluindo a promoção de dietas saudáveis e sustentáveis, a redução do desperdício de alimentos, o encurtamento das cadeias alimentares, o treinamento de agricultores orgânicos e a garantia de que todos os residentes tenham acesso a alimentos saudáveis e sustentáveis. Dentre as recomendações do relatório frente às mudanças climáticas e a conjuntura internacional da COP28, estão: revisão dos compromissos climáticos nacionais para incluir sistematicamente os sistemas alimentares e as ações locais; uso pelos governos nacionais dos exemplos das cidades e dos governos regionais como um modelo para a ação climática e alimentar - para inspirar as políticas climáticas e alimentares nacionais; e ação dos governos nacionais em coordenação com os governos municipais e regionais e fornecimento de mais

financiamento para que eles tomem medidas em relação à alimentação e às mudanças climáticas. Para o Comida do Amanhã, este relatório reforça a importância e impacto da nossa atuação por meio do LUPPA, o Laboratório Urbano de Políticas Alimentares, o qual é reconhecido neste documento como única experiência do Sul Global em redes de suporte para as cidades nessa área e também como estratégia potente para fomentar a transformação dos sistemas alimentares locais. [Acesse o relatório aqui.](#)





## COMIDA E CLIMA

## Janeiro: Climate finance report

Há uma batalha de ideias sobre o futuro dos sistemas alimentares.

NA segunda nota informativa lançado pelo IPES-Food sobre governança de sistemas alimentares, foram analisados três conceitos que disputam espaço discursivo no debate sobre soluções para a transformação dos sistemas alimentares globalmente: **'agroecologia'**, **"soluções baseadas na natureza"** e **'agricultura regenerativa'**. Na publicação é demonstrado que embora muitas vezes os termos sejam agrupados, eles podem implicar em coisas muito diferentes...

**"Soluções baseadas na natureza"** estão ganhando força rapidamente em cúpulas internacionais. Mas o conceito carece de uma definição consensual e de uma visão transformadora. E muitas vezes é associado a esquemas arriscados e não comprovados de compensação de carbono, mas o resultado pode ser diluição do debate da transformação do sistema alimentar.

A **"agricultura regenerativa"** é menos proeminente nos espaços políticos. Os atores do sistema alimentar sustentável o usam para enfatizar a regeneração dos recursos naturais.

No entanto, grandes empresas agroalimentares estão, em alguns casos, invocando a "agricultura regenerativa" em seus esquemas de sustentabilidade corporativa, muitas vezes em conjunto com esquemas de compensação de carbono, desprovidos de dimensões de justiça social.

Já a **'Agroecologia'**, um caminho mais abrangente para a sustentabilidade do sistema alimentar, foi claramente definida por meio de processos de governança inclusivos. Mas, apesar de sua maturidade conceitual, é marginalizado nas cúpulas de sistemas alimentares, clima e biodiversidade.

[Acesse o estudo e o resumo aqui. \(disponível em inglês\)](#)



## Fevereiro: 45 actions to orient food systems towards environmental sustainability

O relatório 45 actions to orient food systems towards environmental sustainability: co-benefits and trade-offs publicado pelo Centre for Food Policy da City University of London apresenta 45 ações que podem ser realizadas no contexto dos sistemas alimentares para apoiar a sustentabilidade ambiental.

As ações incluem aquelas com potencial para reduzir o impacto ambiental negativo dos sistemas alimentares, melhorar o impacto positivo, ou ambos, e estão divididas em cinco dimensões: emissão de gases de efeito estufa, poluição química, recursos de água doce, biodiversidade, e saúde do solo. Cada ação é acompanhada por uma avaliação de possíveis impactos negativos resultantes da ação e de potenciais co-benefícios para a nutrição junto com os resultados ambientais. As ações também estão organizadas em cinco grupos: ações para reorientar o uso da terra na agricultura, ações para melhorar o impacto

ambiental da agricultura, ações para melhorar a sustentabilidade da natureza, pesca e aquicultura, ações para reduzir perdas e desperdício de alimentos, ações para reorientar as dietas e a demanda geral de alimentos.

Os autores buscam mostrar que o potencial de ação nos sistemas alimentares se estendem por vários setores, desde o uso da terra até o consumo - podendo impactar o meio ambiente em diferentes pontos ao meio ambiente em diferentes pontos ao longo do sistema. Atentam também para o fato de que as ações podem ser de amplo alcance e podem operar em diferentes escalas. Não deixam, no entanto, de apresentar desafios e limitações na implementação destas ações.

**[Para ler o relatório completo clique aqui.](#)**  
**(disponível em inglês)**

## Março: Climate Change 2023 Synthesis Report

### Climate Change 2023 Synthesis Report

These Sections should be cited as:  
IPCC, 2023: Sections 1a, Climate Change 2023: Synthesis Report, Contribution of Working Groups I, II and III to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change [Core Writing Team, H. Lee and J. Romero (eds)], IPCC, Geneva, Switzerland, pp. 25-115, doi:10.59327/IPCC/AR6-01/02/291011447

Esta semana foi lançado pelo Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas - IPCC o Relatório Síntese do Sexto Relatório de Avaliação durante a 58ª Sessão do Painel realizada na Suíça entre 13 e 19 de março de 2023. O Relatório Síntese não é exatamente um conteúdo novo, mas como o próprio nome já diz, uma síntese que se baseia no conteúdo de relatórios prévios, sendo os três Relatórios de Avaliação dos Grupos de Trabalho: WGI - A Base das Ciências Físicas, WGII - Impactos, Adaptação e Vulnerabilidade, e WGIII - Mitigação das Mudanças Climáticas, além dos três Relatórios Especiais: Aquecimento Global de 1,5°C, Mudanças Climáticas e Terra, O Oceano e a Criosfera em um Clima em Mudança. Os Sistemas Alimentares são apontados como parte do caminho tanto para mitigar quanto



## COMIDA E CLIMA

para adaptar às mudanças climáticas. Pelo âmbito da mitigação, destacam-se a redução na conversão dos ecossistemas naturais; a restauração dos ecossistemas, reflorestamento e arborização; somada à mudança para dietas saudáveis e sustentáveis; e finalmente a redução de metano e N2O na agricultura. Já

no quesito adaptação, o principal destaque é a adaptação de base florestal.

[Confira o relatório na íntegra aqui. \(disponível em inglês\).](#)

## **Abril:** Global Food Policy Report: Rethinking Food Crisis Responses – 2023

O relatório *Global Food Policy Report: Rethinking Food Crisis Responses - 2023* desenvolvido pelo International Food Policy Research Institute (IFPRI) destaca os impactos nos sistemas alimentares decorrentes das múltiplas crises simultâneas dos últimos anos. A prolongada pandemia de COVID-19, grandes desastres naturais, distúrbios civis, instabilidade política, impactos crescentes das mudanças climáticas, além da guerra entre Rússia e Ucrânia, e aumento da inflação exacerbam uma crise global de alimentos, aumento da insegurança alimentar e da fome e uma crise na produção de fertilizantes. De acordo com o relatório, este contexto estimula os apelos para repensar as respostas às crises alimentares, criando uma oportunidade real de mudança. Para lidar com o "novo normal" de crises possivelmente mais frequentes e agravadas, é necessário repensar as respostas às crises alimentares para impulsionar esforços renovados e mais amplos de prevenção, mitigação e recuperação de crises de forma a criar resiliência de longo prazo. É exatamente sobre estas respostas às crises e suas relações com os sistemas alimentares que o relatório aprofunda-se.

[Accesse aqui o relatório](#)



## **Maior:** Panorama Regional da Segurança Alimentar e Nutricional – FAO

Dando continuidade ao tema da circularidade dos sistemas alimentares, neste mês apresentamos o relatório *Bioeconomia sustentável e circular na agenda da*

*e restaurar a biodiversidade em sistemas agroalimentares por meio de práticas de bioeconomia*, desenvolvido pela FAO. O documento ressalta a importância da gestão

## COMIDA E CLIMA

sustentável da biodiversidade para a segurança alimentar e nutricional das populações, além de aumentar a resiliência e proporcionar meios de subsistência às comunidades locais e indígenas que podem diversificar suas atividades e gerar renda.

Ao longo do relatório é possível encontrar exemplos de práticas de bioeconomia, bioprodutos e estudos de caso bem-sucedidos que possam apoiar a conservação da biodiversidade e a restauração de ecossistemas, levando em conta as compensações envolvidas no desenvolvimento de uma bioeconomia. Dentre os destaques estão as estratégias nacionais e regionais de bioeconomia de países em todos os continentes. Além disso, o documento também tem como intuito aumentar a conscientização geral sobre o papel que a bioeconomia pode desempenhar no apoio à biodiversidade nos diferentes setores dos sistemas alimentares e da indústria de base biológica, de acordo com as discussões da Estrutura Global de Biodiversidade pós-2020, bem como as estratégias da FAO sobre biodiversidade, mudanças climáticas e ciência e inovação.

[Acesse aqui o relatório](#)



## Junho: Global Food Policy Report: Rethinking Food Crisis Responses - 2023

Novo artigo publicado na revista Nature e intitulado *Safe and just Earth System Boundaries* (Limites Planetários Seguros e Justos) busca tratar a estabilidade e a resiliência do sistema terrestre e o bem-estar humano de forma integrada e interdependente, por meio da modelagem e avaliação para quantificar limites do sistema terrestre seguros e justos. Os limites avaliados neste artigo são: clima, biosfera, ciclos de água, nutrientes; e poluição do ar em escala global e subglobal. De maneira ampla, a proposta do artigo é fornecer dados quantitativos para proteger os bens comuns para todas as pessoas agora e no futuro com uma abordagem que integra as ciências sociais e naturais ao framework dos chamados

Limites Planetários proposto em 2009. O artigo busca apresentar todos os limites avaliados de forma interconectada, e por meio dos sistemas alimentares é possível compreender esta interconexão ao longo do texto. Para os limites: biosfera, água, nutrientes e poluição do ar, o tema da produção agrícola e da segurança alimentar e nutricional é tratado de forma clara. O único limite em que este tema aparece de forma indireta é o de clima, o qual tem como enfoque a minimização das probabilidades de desencadeamento de crises e eventos climáticos extremos, a manutenção das funções da biosfera e da criosfera; e a variabilidade climática entre diferentes eras.

[Acesse o artigo na íntegra aqui.](#)



## COMIDA E CLIMA

## Julho: Risks of synchronized low yields are underestimated in climate and crop model projections

Novo artigo da Nature intitulado *Risks of synchronized low yields are underestimated in climate and crop model projections*, que pode ser traduzido por Riscos simultâneos da baixa produtividade agrícola são subestimados nas projeções de modelos climáticos e de culturas alimentares, destaca que as perdas simultâneas das safras nas principais regiões produtoras de alimentos devido à crise climática são uma ameaça à segurança alimentar global. O artigo enfatiza que a capacidade dos modelos, climáticos e de culturas alimentares,

de simular e reproduzir adequadamente os eventos climáticos extremos de alto impacto é um fator crucial para estimar os riscos à segurança alimentar global. O texto explora especialmente os impactos na produção agrícola quando as correntes de ar ficam impedidas de circular, padrões gerados devido a condições climáticas extremas. O risco sistêmico de uma crise climática é altamente correlacionado com uma possível crise alimentar.

[Acesse o artigo aqui](#)

## Agosto: Manifesto Sustentarea - 2ª edição



Qual a importância da biodiversidade para os sistemas alimentares? Qual a contribuição das abelhas para nossa alimentação? Este ebook é resultado de uma parceria entre o Projeto de Extensão Sustentarea e o Projeto Horta Comunitária da Faculdade de Saúde Pública da USP (FSP-USP) e traz um panorama sobre temáticas que norteiam a discussão sobre as abelhas sem ferrão, alimentação, biodiversidade e sustentabilidade. Dividido em cinco capítulos, o principal foco do livro é contar de forma clara e didática sobre a importância da polinização e dos polinizadores (especialmente as abelhas); além das ameaças e oportunidades de conservação destes face às mudanças climáticas.

Dentre os aspectos mais relevantes apresentados está o que pode ser chamado de serviço ecossistêmico da polinização, o qual pode ser referente à regulação (mantém a variabilidade genética das populações de plantas nativas que sustentam a biodiversidade), de provisão (garante o



## COMIDA E CLIMA

abastecimento confiável e diversificado de frutas, sementes, mel, entre outros) ou cultural (promove valores culturais relacionados ao conhecimento tradicional). Todas estas dimensões são diretamente conectadas com os sistemas alimentares, haja vista que ¾ das espécies cultivadas das quais nos alimentamos dependem ou se beneficiam da presença de polinizadores. Infelizmente os polinizadores estão sendo impactados negativamente pela insustentabilidade dos sistemas agroalimentares atuais, especialmente por conta do uso intensivo de agrotóxicos, da degradação ambiental e

habitats, da perda de biodiversidade, e de todas as consequências em decorrência do aquecimento global. O texto reforça o contexto global marcado pela existência sistêmica de múltiplas crises que interagem entre si e se retroalimentam, como a crise de insegurança alimentar, a emergência climática e a perda de biodiversidade, com repercussões diretas sobre as abelhas. E por isso, a importância de uma discussão integrada entre temas de alimentação, biodiversidade e sustentabilidade.

[Acesse o ebook aqui.](#)

## Setembro: Tracking progress on food and agriculture-related SDG indicators 2023

A FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, acaba de lançar o relatório intitulado *Tracking progress on food and agriculture-related SDG indicators* (Acompanhando o progresso dos indicadores dos ODSs relacionados à alimentação e à agricultura), que oferece análises e tendências sobre os indicadores de oito Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODSs) - em particular, os ODSs 1, 2, 5, 6, 10, 12, 14 e 15 - destacando as áreas de progresso e as que são necessários mais esforços.

Vale lembrar que este relatório é lançado no momento em que já trilhamos metade do caminho para o alcance dos objetivos propostos pela Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável, e, por isso, há uma necessidade urgente de entender em que ponto o mundo está na erradicação da fome e da insegurança alimentar, bem como na garantia de uma agricultura sustentável. Neste relatório, a FAO também discute indicadores selecionados para os quais a FAO é uma agência contribuinte e/ou que têm implicações importantes para a alimentação e a agricultura. Esses indicadores adicionais fornecem informações valiosas sobre as perdas agrícolas resultantes de desastres, a distribuição dos direitos de posse da terra, a prevalência de atraso no crescimento e desnutrição, o impacto das políticas e

regulamentações do comércio internacional sobre o comércio agrícola, especialmente nos países em desenvolvimento e menos desenvolvidos, e a proporção da degradação da terra. Além disso, é possível verificar uma avaliação geral do progresso estatístico para o ODS 2, que sintetiza informações de todos os indicadores voltados para o alcance do objetivo. [Relatório disponível aqui.](#)



## COMIDA E CLIMA

## Outubro: Estimativa de emissões de gases de efeito estufa dos sistemas alimentares no Brasil

Novo estudo do Observatório do Clima, Estimativa de Emissões de Gases de Efeito Estufa dos Sistemas Alimentares no Brasil, integra o Sistema de Estimativas de Emissões de Gases de Efeito Estufa (SEEG) do Observatório do Clima, e buscou apresentar as estimativas de emissão dos sistemas alimentares no Brasil. Para isso, se debruçou sobre as emissões e remoções da produção, da distribuição e do consumo de comida no Brasil.

O estudo mostra que, em 2021, as emissões pelos sistemas alimentares do Brasil corresponderam a 1,8 bilhão de toneladas de dióxido carbônico equivalente (GtCO<sub>2</sub> e), ou seja, 73,7% das emissões brutas totais do país para o mesmo ano. A maior parcela das emissões é proveniente do setor de Mudança de Uso da Terra e Florestas, que contabiliza o desmatamento, respondendo por 56,3% das emissões nacionais por sistemas alimentares. Logo em seguida, com 33,7% de participação, o setor de Agropecuária aparece como o segundo maior emissor.

Quando se aplica um recorte por cadeia produtiva, em função da dimensão do rebanho bovino nacional e das áreas de pastagem, tem-se que a produção de carne bovina é a que mais contribuiu para as emissões alocadas nos sistemas alimentares em 2021, com um total de 1,4 GtCO<sub>2</sub> e o que corresponde a 78% das emissões estimadas. O desmatamento também é apontado como

responsável por elevar em grande parte as emissões. O estudo sugere a urgência da implementação efetiva das ações públicas e privadas para eliminação do desmatamento em todos os biomas e cadeias produtivas brasileiros.

[Acesse o estudo aqui.](#)



## Novembro: The Impact of Disasters on Agriculture and Food Security 2023

O recente relatório *The impact of disasters on agriculture and food security: avoiding and reducing losses through investment in resilience* (O impacto dos desastres na agricultura e na segurança alimentar: evitar e reduzir perdas

por meio de investimentos em resiliência), publicado pela FAO, reafirma que o aumento da intensidade e frequência dos desastres, definidos como graves interrupções no funcionamento de uma comunidade ou



## COMIDA E CLIMA

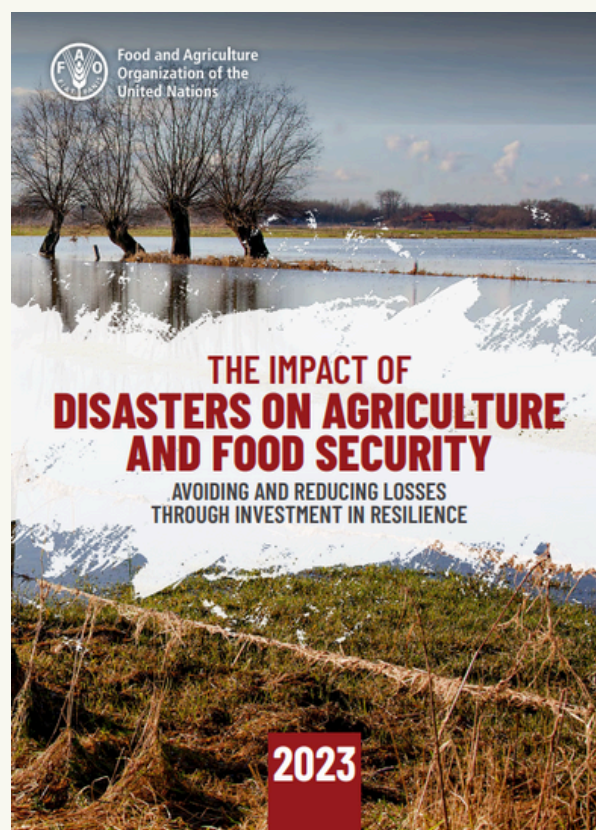
sociedade, estão provocando danos e perdas sem precedentes na agricultura ao redor do globo.

Dentre as mensagens principais do relatório, destacamos a necessidade de dados e pesquisas mais consistentes e atuais sobre os sistemas alimentares. Este relatório vem exatamente nesta linha de buscar contribuir para dados de melhor qualidade e apresenta a primeira estimativa em nível global do impacto dos desastres na agricultura. Estima-se que as perdas agropecuárias médias por conta dos desastres seja de US\$ 3,8 trilhões por ano, nos últimos 30 anos. Os países mais afetados por estas perdas, são de acordo com o relatório, os países de renda baixa e média baixa, além dos Pequenos Estados insulares em desenvolvimento, grupos de pequenos países insulares que enfrentam desafios semelhantes no que concerne ao desenvolvimento sustentável e às mudanças climáticas.

Outro ponto de relevância do documento é a importância de uma análise sistêmica dos fatores de risco dos desastres para a construção de sistemas agroalimentares resilientes. O documento nos lembra também que pesquisas já apontam para as consequências das mudanças climáticas na agricultura, incluindo não só diminuição na produção agrícola, mas também aumento na frequência de desvio de rendimento.

E finalmente aponta que alguns caminhos práticos já estão sendo implementados em diversos locais do mundo, indicando os benefícios quantificáveis em investir em boas práticas de redução de desastres.

[Acesse o relatório aqui.](#)





## COMIDA E CULTURA

## Janeiro: A Systems Approach to Improving Children's Diets

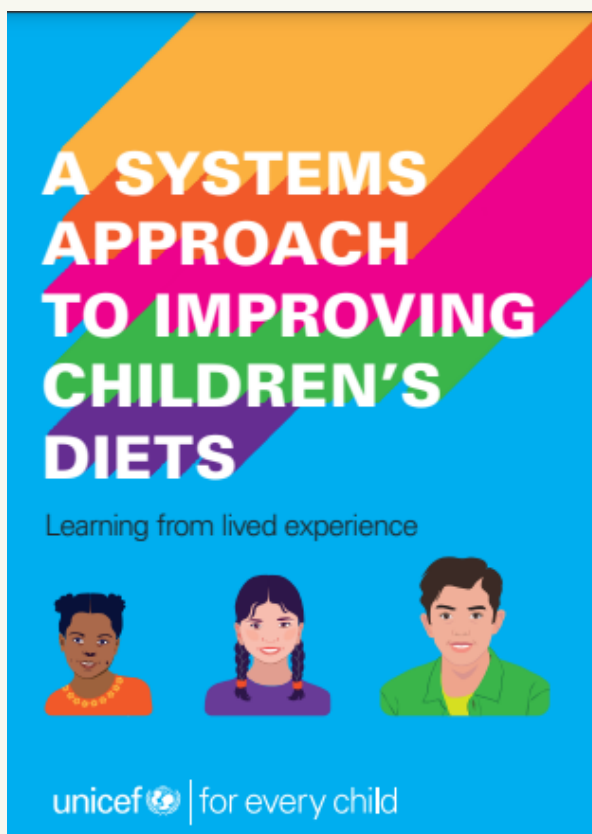
Você sabia que dois terços dos adolescentes americanos usam o TikTok e o tempo de visualização médio chega a 80 minutos por dia? Talvez você já até tenha feito uma dancinha viral no app conhecido pela velocidade dos seus conteúdos.

No entanto, a maioria das pessoas entende muito pouco sobre como o TikTok funciona ou os perigos potenciais da plataforma. Nesse estudo, os pesquisadores do Center for Countering Digital Hate (centro de contra-ataque ao ódio digital) criaram contas no app nos Estados Unidos, Reino Unido, Canadá e Austrália, se fazendo passar por adolescentes na idade mínima permitida pelo TikTok, 13 anos. O objetivo era analisar como o algoritmo iria responder a algumas visualizações breves de vídeos sobre imagem corporal e saúde mental, e gostou deles. Os resultados foram perturbadores...

Em apenas 2,6 minutos, o TikTok recomendou conteúdo suicida. Em 8 minutos, o TikTok exibiu conteúdo relacionado a distúrbios alimentares. Cada 39 segundos, o TikTok recomendou vídeos sobre imagem corporal e saúde mental para esses perfis de adolescentes que foram criados. O TikTok opera por meio de um algoritmo de recomendação que constrói um feed de rolagem infinita "Para você", ostensivamente baseado em curtidas, seguidores, tempo de exibição e interesses de um usuário. Pesquisadores do CCDH criaram contas "padrão" e "vulneráveis" nas geografias

abordadas. O TikTok identifica a vulnerabilidade do usuário e capitaliza sobre ele. O estudo concluiu que as perfis mais "vulneráveis" emocionalmente receberam 12 vezes mais recomendações para vídeos de automutilação e suicídio do que as contas padrão.

[Confira o relatório completo aqui \(disponível em inglês\).](#)



## COMIDA E CULTURA

## Fevereiro: Ultra-processed food consumption, cancer risk and cancer mortality: a large-scale prospective analysis within the UK Biobank

O artigo científico *Ultra-processed food consumption, cancer risk and cancer mortality: a large-scale prospective analysis within the UK Biobank* publicado pela revista *EClinicalMedicine*, apresentado e discutido em português pela reportagem de o Joio e o Trigo, intitulada *Consumo de ultraprocessados aumenta risco de câncer de ovário em 30%* afirma que o consumo de alimentos ultraprocessados contribui diretamente para o aumento do risco de incidência e morte por diversos tipos de câncer. Esta é a primeira pesquisa a fazer uma ligação direta entre diversos tipos de câncer e o consumo de ultraprocessados. O estudo avaliou o aumento de incidência e mortes causadas por 34 tipos de câncer em pessoas com idade entre 40 e 69 anos.

A reportagem de o Joio e o Trigo lembra que no Brasil o aumento no consumo de ultraprocessados pode ser evidenciado pela Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) do IBGE, na qual entre 2002 e 2003 a participação de ultraprocessados na mesa do brasileiro era de 12,6%, subindo para 19,7% entre 2017 e 2018, data de realização da última pesquisa. Uma das autoras do estudo, que é brasileira, afirma que apesar das condições ambientais e fatores genéticos serem diferentes no Reino Unido e no Brasil, é muito provável que estes resultados sejam similares entre os países do globo.

[Para ler o estudo completo clique aqui.](#)  
(disponível em inglês)

## Março: Agroecologias do Brasil – Estudo 1



A publicação *Agroecologias do Brasil: Potenciais brasileiros para uma agricultura regenerativa a partir da transição para a agroecologia*, produzida pelo WTT - World-Transforming Technologies, com apoio do Instituto Ibirapitanga e Porticus, e publicada em janeiro de 2023, traz de forma resumida os desafios e oportunidades para o fortalecimento e dinamização da transição agroecológica no Brasil, dando visibilidade e clareza aos tipos de desafios que podem ser solucionados com base em pesquisa e ciência aplicada.

O relatório foca inicialmente em apresentar a agroecologia, seus fundamentos e bases teóricas, além das inovações agroecológicas no contexto das transições da agropecuária convencional para processos agroecológicos. Posteriormente, define um mapeamento, não extensivo, de 33 territórios em processo de



## COMIDA E CULTURA

transição para a agroecologia no Brasil, identificados a partir de identificadores previamente selecionados. Entre os 33 territórios, 10 foram selecionados para uma análise mais aprofundada, levando em conta a diversidade de ecossistemas, regiões, tipos de agroecologia e biomas e representando regiões onde vêm sendo construídas concretamente experiências de transição para a agroecologia e onde organizações de diversos tipos vêm colaborando para criar e implementar estratégias de transição. Foram identificados três tipos de trajetórias de transição e o relatório conclui que "a transição

agroecológica representa uma importante missão para o desenvolvimento sustentável do Brasil. A política científica do país deve acompanhar e se integrar a agricultores e agricultoras, suas organizações, instituições de pesquisa nos territórios e seus sistemas de incentivo e financiamento, para acelerar e apoiar a difusão deste modelo de agricultura que, para além do sustentável, se propõe a regenerar ecossistemas e relações sociais".

Se interessou? [Acesse o conteúdo completo aqui.](#)

## **Abril:** Do quilombo à floresta: guia de plantas da Mata Atlântica no Vale do Ribeira.

A publicação *Do quilombo à floresta: guia de plantas da Mata Atlântica no Vale do Ribeira* é fruto do trabalho da Rede de Sementes do Vale do Ribeira, com apoio do Instituto Socioambiental, da Good Energies e da União Europeia. O livro conta com uma primeira parte que traz um olhar etnográfico e socioambiental da relação estabelecida entre quilombolas e sementes e como se configurou a presença dessas populações ao longo do Rio Ribeira de Iguape, no Vale do Ribeira, no Estado de São Paulo. Além disso conta mais sobre a Rede de Sementes do Vale do Ribeira, e as dinâmicas de funcionamento do grupo de coletores quilombolas, incluindo as vivências e o planejamento necessário para a produção de sementes florestais, desde a coleta até o plantio, passando pelos instrumentos necessários para auxiliar e como armazenar as sementes. Já a segunda parte é um guia com 52 espécies de plantas da Mata Atlântica no Vale do Ribeira, organizadas por família botânica com informações que contemplam desde aspectos morfológicos até usos tradicionais para cada um dos indivíduos. Vale destacar que a relevância da transmissão de saberes tradicionais está presente, principalmente, na descrição de usos associados das espécies, tais como alimentação, usos medicinais,

construção, artesanato, agricultura ou indústria em geral.

[Acesse o livro aqui.](#)





## COMIDA E CULTURA

### Maio: Sabores e Lembranças, Memórias afetivas direto da cozinha de chefs refugiados

O livro *Sabores e Lembranças, Memórias afetivas direto da cozinha de chefs refugiados* é resultado de um workshop realizado em novembro de 2022, com refugiados da República Democrática do Congo, Venezuela, Síria e Afeganistão juntamente com as chefs brasileiras Bel Coelho, Bela Gil, Ieda de Matos e Helena Rizzo para apresentarem receitas típicas de seus países.

O livro relembra a importância da comida para as pessoas que são forçadas a sair de seus países e enfrentar um novo contexto em países e cidades muitas vezes nunca antes

A maneira de se reconectar com a terra natal, visitados. E a comida como forma de expressão cultural de suas sociedades é uma forma de matar a saudade de tudo que tiveram que abandonar e de poder gerar renda nas terras estrangeiras.

Este é um livro de receitas, as quais levam os imigrantes a voltarem para casa mesmo habitando terra estrangeira, mas é também um livro que conta histórias de recomeços destas pessoas.

[Acesse aqui o livro e saboreie!](#)

### Junho: Agroecologias na alimentação escolar

*Agroecologia na alimentação escolar: A produção agroecológica contribuindo com a construção dos saberes* é uma obra desenvolvida pelo Grupo de Pesquisa em Gestão e Formação Profissional (GEFORP) do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG) – Ribeirão das Neves em colaboração com a Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável – Núcleo Minas Gerais, a Universidade Federal de Ouro Preto, e o Grupo de Estudos, Pesquisa e Práticas em Ambiente Alimentar e Saúde - GEPAAS da Universidade Federal de Minas Gerais. O material conta com inúmeras ilustrações e informações apresentadas por meio de pequenos diálogos ao longo do texto. Destaque para o item “Agroecologia e Cultura Alimentar” que define cultura alimentar como “o saber fazer, o falar, o ritual, a ancestralidade, a espiritualidade, as técnicas artesanais, como a pesca artesanal e a arquitetura tradicional” e apresenta a agroecologia como um dos caminhos para a manutenção da cultura alimentar. O documento ainda apresenta o Programa Nacional de Educação Alimentar (PNAE) e como em seus princípios está a busca pela

garantia e manutenção da cultura alimentar nos diferentes territórios.

[Acesse o documento na íntegra aqui.](#)



## Julho: Agrobiodiversidade alimentar: comer bem para viver melhor

*Agrobiodiversidade alimentar: comer bem para viver melhor* é uma cartilha desenvolvida pelos integrantes do Programa de Educação Tutorial, PET-Ecologia, situado na Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, campus da Universidade de São Paulo localizado em Piracicaba, com o objetivo de abordar de uma forma simples e objetiva o tema Agrobiodiversidade e a relação com uma alimentação saudável.

O documento busca apresentar uma contextualização sobre as raízes culinárias do Brasil, as relações entre a culinária e o consumo, com uma abordagem sobre a produção, comercialização e o abastecimento de alimentos, a agricultura familiar e os circuitos curtos de comercialização, bem como a preferência por produtos orgânicos.

A monotonia alimentar e a influência na cultura alimentar também é destacada, ressaltando o fato de que o consumo alimentar acaba se concentrando em poucas espécies de alimentos, com ampla participação de produtos processados e industrializados, e relativamente poucos produtos frescos devido a fatores como uma desconexão entre a alimentação e as condições ecológicas da região, o aumento do consumo de industrializados, a globalização e

a desvalorização da cultura local em favor da ocidentalização.

[Acesse o documento aqui.](#)



## Agosto: Alimento tradicional da cultura amazônica, açaí entra na rota das commodities e preço dispara.

A reportagem do O Joio e o Trigo intitulada *Alimento tradicional da cultura amazônica, açaí entra na rota das commodities e preço dispara* é essencial para pensar sobre a manutenção da cultura alimentar amazônica, especialmente em um momento em que a Amazônia volta a ser destaque na agenda ambiental global. O açaí é considerado uma comida histórica de povos originários e tradicionais pelo seu valor

nutricional e alta disponibilidade para as comunidades amazônicas. O principal dado apresentado no texto é que devido à demanda internacional pelo fruto, o acesso a este alimento pela população local fica prejudicado, intensificando um alerta sobre a biodiversidade da floresta e a cultura alimentar. A produção do açaí, apesar de ainda muito realizada por ribeirinhos, tem



## COMIDA E CULTURA

incorporado em sua cadeia produtiva padrões de outros alimentos que hoje são considerados commodity, gerando resultados como utilização de agrotóxicos, empobrecimento da população e insegurança alimentar e nutricional. De acordo com entrevistados (as) para a reportagem, este açaí que vem sendo comercializado mundo afora não faz parte da cultura alimentar paraense e sua ascensão no mercado internacional acaba por forçar os extrativistas a comercializarem o açaí produzido, não tendo mais acesso a este alimento nutritivo e deixando as famílias mais predispostas ao consumo de alimentos ultraprocessados e não condizentes com sua cultura alimentar.

[Acesse a reportagem aqui.](#)



## Setembro: Racismo e sistemas agroalimentares



A publicação Racismo e Sistemas Alimentares foi elaborada pela CESE – Coordenadoria Ecumênica de Serviço Racismo e Sistemas Agroalimentares com apoio do Instituto Ibirapitanga e busca sistematizar reflexões e aprendizados compartilhados durante a vivência dos encontros, diálogos e trocas com organizações, movimentos e povos do Cerrado do Brasil. Estas atividades foram realizadas durante dois anos, através da iniciativa de Enfrentamento ao Racismo e Defesa dos Sistemas Agroalimentares.

O aspecto cultural é trazido de forma transversal ao longo de toda a publicação. O texto reforça que uma faceta do racismo não reconhece os modos de vida e valores socioculturais e ecológicos dos territórios negros e indígenas. Além disso, é apresentado o processo de erosão da agrobiodiversidade e consequências diretas para a alimentação culturalmente adequada das comunidades; e como as práticas tradicionais e ecológicas de agricultura e produção de alimentos são uma estratégia de resistência, aliada à proteção e conservação ambiental do território.



## COMIDA E CULTURA

O texto está dividido em pequenos capítulos, a saber: Racismo e Desigualdades Sociais no Campo; No Brasil algumas vidas valem menos; Lutas por Território e Alimento; Sistemas Agroalimentares Sustentáveis e Saudáveis; Mulheres e Juventudes; A vida das mulheres passa pela garantia de territórios livres e saudáveis; Processos Coletivos de

Resistências; Diante de um cenário de agravamento da violência contra povos indígenas e negros no Brasil, como podemos alinhar a luta ambiental com a luta antirracista?

[Acesse a publicação aqui.](#)

## Outubro: Monitoramento do uso dos conhecimentos tradicionais

Conhecimentos tradicionais são aqueles construídos, transmitidos e preservados coletivamente por gerações e que além de serem considerados patrimônio cultural imaterial, tem relação direta com a conservação da biodiversidade, com o patrimônio genético e em última instância com nossa alimentação. *Monitoramento do uso dos conhecimentos tradicionais: como o Brasil pode avançar nessa agenda?* é o novo estudo publicado pelo Instituto Escolhas que analisa como a repartição dos benefícios advindos da exploração econômica dos recursos genéticos e conhecimentos tradicionais associados tem se dado no Brasil nos últimos anos e endereça os principais desafios e caminhos. As análises usam como marco a Lei 13.123/2015, instrumento jurídico que regula o acesso ao patrimônio genético e conhecimentos tradicionais seguindo as orientações dos acordos internacionais. Dentre os principais desafios para a efetivação desta lei, está a identificação dos detentores dos conhecimentos tradicionais associados. Na prática, muitas informações e dados a respeito deste tema estão dispersas, além da falta de ferramentas adequadas por parte dos órgãos responsáveis pela rastreabilidade e monitoramento dos usos dos conhecimentos tradicionais associados. O relatório traz um conjunto de medidas e recomendações a serem endereçadas para a promoção da bioeconomia no Brasil. Dentre as medidas, é sugerida a criação de banco de dados com informações sobre conhecimentos tradicionais associados já identificados,

ampliando a capacidade dos órgãos públicos responsáveis pelo monitoramento do uso do patrimônio genético e dos conhecimentos tradicionais associados. Além da proposta do banco de dados, o Instituto Escolhas propõe medidas concretas para melhorar a relação ainda desigual entre os povos e comunidades tradicionais e os usuários dos conhecimentos tradicionais associados, tais como: (i) oferta de capacitação dos povos e comunidades tradicionais em relação ao marco legal; (ii) oferta de assistência técnica jurídica aos povos e comunidades tradicionais; e (iii) promoção da transparência das informações comerciais nos acordos de repartição de benefícios.

[Acesse o estudo aqui.](#)



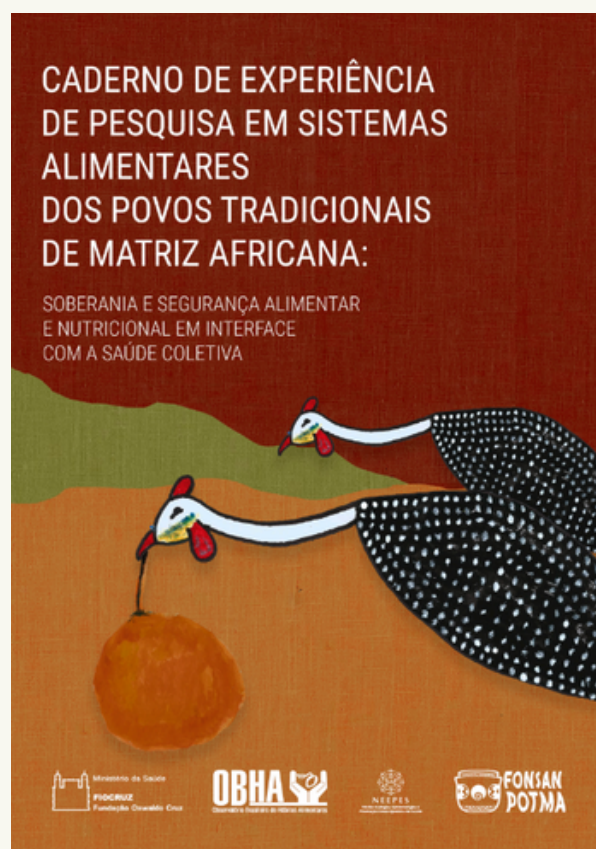
## Novembro: Sistemas alimentares dos povos tradicionais de matriz africana

O Caderno de Experiências em Pesquisa "Sistemas Alimentares dos Povos Tradicionais de Matriz Africana: soberania e segurança alimentar e nutricional em interface com a saúde coletiva" é fruto da cooperação entre a Fiocruz e o Fórum Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional dos Povos Tradicionais de Matriz Africana (FONSANPOTMA). Este tema faz parte da Agenda de Saúde e Agroecologia da Fiocruz e traz o reconhecimento da vulnerabilização histórica da população negra no Brasil em consequência ao racismo estruturado em nossa sociedade. Um dos objetivos deste documento foi produzir conhecimentos a partir da colaboração entre uma instituição de pesquisa e movimentos sociais, ampliando e fortalecendo diálogo teórico, conceitual e epistemológico que permita o avanço na proposição de soluções de problemas no campo da saúde coletiva e da segurança alimentar e nutricional.

O documento traz uma breve introdução que nos lembra da diáspora africana forçada e realça a importância da alimentação para sua reterritorialização, mas também levanta a ausência de dados mais robustos e atuais sobre os povos tradicionais de matriz africana (POTMA) e as unidades territoriais tradicionais de matriz africana no Brasil. Além da introdução a publicação conta com mais 4 capítulos e uma ampla base de referências bibliográficas acerca do tema. Os resultados são apresentados organizados da seguinte maneira: 1. Caracterização dos territórios e sujeitos: apresentando os aspectos que

potencializam ou impedem a soberania alimentar dos povos tradicionais de matriz africana a partir dos territórios e, os sujeitos da pesquisa; 2. Sistemas alimentares de povos tradicionais de matriz africana: dividido na análise por etapa do sistema alimentar e na análise por temas transversais (soberania alimentar, segurança alimentar e nutricional, agroecologia, saúde e racismo).

[Acesse o caderno aqui.](#)



# Créditos

## FOTOS:

### CAPAS:

CAPA E CONTRACAPA: ACERVO/ PREFEITURA DE BREJO DA MADRE DE DEUS  
CAPA DA SEÇÃO DE ARTIGO - ACERVO/PREFEITURA DE CONTAGEM  
CAPA SEÇÃO DE RELATÓRIO - ACERVO/PREFEITURA DE MARACANAÚ

### PÁGINAS:

ACERVO/PREFEITURA DE ANCHIETA - PÁGINA 116  
ACERVO/PREFEITURA DE ARARAQUARA - PÁGINA 20  
ACERVO/PREFEITURA DE BELÉM - PÁGINAS 38 E 113  
ACERVO/PREFEITURA DE BREJO DA MADRE DE DEUS - PÁGINA 35  
ACERVO/PREFEITURA DE CONTAGEM - PÁGINAS 60, 104 E 122  
ACERVO/PREFEITURA DE CURITIBA - PÁGINAS 66, 98, 100 E 112  
ACERVO/PREFEITURA DE NATAL - PÁGINAS 63 E 79  
ACERVO/PREFEITURA DE NOVA LIMA - PÁGINAS 54 E 114  
ACERVO/ PREFEITURA DE PETROLINA - PÁGINA 57,  
ACERVO/PREFEITURA DE PORTO ALEGRE - PÁGINAS 52 E 53  
ACERVO/PREFEITURA DE RECIFE - PÁGINAS 77 E 99  
ACERVO/PREFEITURA DE RIO BRANCO - PÁGINA 68  
FLY OF SWALLOW STUDIO / SHUTTERSTOCK - PÁGINA 87  
GUSTAVO PORPINO - PÁGINAS 18, 44, 51 E 101  
JOÃO CLÁUDIO/FUNAI - PÁGINA 26  
JULIANA ROSSI - PÁGINAS 8, 11, 12, 13, 15, 17, 22, 33, 34, 42, 59 E 69  
RICARDO STUCKERT/PR - PÁGINA 127,  
TÁRZIA MEDEIROS/ARQUIVO PESSOAL - PÁGINA 125

## IDENTIDADE VISUAL E DIAGRAMAÇÃO

Mónica Guerra Rocha  
Emile Gomes  
Gustavo Tavares

## DIRETORIA INSTITUTO COMIDA DO AMANHÃ

Francine Xavier  
Juliana Tângari  
Mónica Guerra Rocha

## COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO DE CONHECIMENTO INSTITUTO COMIDA DO AMANHÃ

Roberta Curan  
Lucas Sousa

## EQUIPE DE COMUNICAÇÃO INSTITUTO COMIDA DO AMANHÃ

Emile Gomes  
Gustavo Tavares  
Andressa Algave

## INSTITUTO COMIDA DO AMANHÃ

Francine Xavier  
Juliana Tângari  
Mónica Guerra Rocha  
Thais Barreto  
Andrea Polistchuck  
Roberta Curan  
Emile Gomes  
Flávia Brito  
Tárzia Medeiros  
Maria Eduarda Lemos  
Thalita Viana  
Lucas Mignot  
Andressa Algave  
Gustavo Tavares  
Lucas Sousa  
João Pedro Leôncio





# COLHEITA

*uma pitada dos sistemas  
alimentares em 2023*

---

**Instituto Comida do Amanhã**  
comidadoamanha.org  
info@comidadoamanha.org

