

# Em ação

Juntando forças para construir um sistema alimentar resiliente, sustentável, seguro e saudável!



Dezembro 2021

## **Numa palavra** 2

Stéphane Layani, Presidente da WUWM

## **Em foco** 3

A Comissão Europeia seleciona a WUWM para membro permanente da "Plataforma da União Europeia sobre Desperdício Alimentar"

## **Em destaque** 4

Descubra as principais conclusões da COP26 dos sistemas alimentares

## **Envolvido** 6

A WUWM assinou um Memorando de Entendimento com a Rede Global de Bancos Alimentares

## **Entrevista** 7

com Tara Shyam da Rede Global de Bancos Alimentares

## **Entrevista** 9

com Emily Broad Leib, Professora em Harvard

## **Em factos** 12

## **A melhor prática do mês** 13

Descubra como o Italmercati está a abrir novos caminhos para reduzir o desperdício alimentar e promover dietas mais saudáveis entre os mais pobres

## **Em eventos** 15

A WUWM participou na 2ª Cimeira da América Latina e Caraíbas sobre Desperdício Alimentar organizada pelo BID e pela FAO

## **No mundo da WUWM** 16

# Numa palavra

Caros leitores,

Um ano importante e desafiante para o nosso setor está a chegar ao fim. 2021 lançou luz sobre a fraqueza das cadeias globais de fornecimento de alimentos e a transição dos sistemas alimentares para a sustentabilidade e resiliência como um dos maiores desafios prementes para a humanidade nas próximas décadas. A nossa organização tem estado na vanguarda das principais discussões sobre este tópico (UNFSS, COP26, G20, Pacto de Milão) partilhando ativamente o conhecimento e construindo caminhos e ligações para a transição para sistemas alimentares sustentáveis e resistentes em termos de clima.

Depois de ter sido forçada a cancelar a edição de 2020, a WUWM pôde realizar a Conferência Global, bem-sucedida e de vanguarda, em Florença, Itália, sobre o futuro da alimentação no mundo pós-Covid que contou com um elevado número de importantes participantes. No final do ano, fomos convidados a participar na primeira Cimeira de Sistemas Alimentares da ONU em Nova Iorque, no 7º Fórum Global sobre Política Alimentar Urbana do Pacto de Milão em Barcelona, na conferência IFURL na China e lançámos com sucesso a campanha «Love Your Local Market». A WUWM esteve envolvida em todos estes importantes eventos, representando o papel central que os mercados grossistas modernos podem desempenhar para garantir dietas mais saudáveis para todos.

Durante o último mês, a WUWM esteve novamente muito ativa na missão de tornar o setor dos alimentos frescos mais verde e reduzir o desperdício alimentar global. Acreditamos que a redução do desperdício alimentar deve estar entre as principais prioridades do nosso setor. Hoje, quase um terço dos alimentos que produzimos é perdido ou desperdiçado, o que é social e ambientalmente inaceitável considerando



o número de pessoas em todo o mundo que sofre de fome e o efeito dos alimentos nas alterações climáticas. A WUWM está totalmente empenhada em ajudar os nossos membros a reduzir a quantidade de resíduos alimentares nos seus mercados e a participar em plataformas de alto nível para promover ações com vista a este objetivo. É por isso que queremos dedicar esta edição de «Em Ação» ao trabalho que a nossa organização e os nossos membros estão a fazer para reduzir o desperdício de alimentos, abrangendo ao mesmo tempo vários aspetos em torno da sustentabilidade, responsabilidade social e inovação.

Este mês temos o prazer de celebrar vários eventos importantes para a nossa organização relacionados com este tópico: a nossa organização foi selecionada pela Comissão Europeia como membro permanente da Plataforma da União Europeia sobre Desperdício Alimentar para os próximos cinco anos; apenas alguns dias depois, a WUWM assinou um Memorando de Entendimento (MoU) com a Rede Global de Bancos Alimentares. A WUWM foi também convidada a participar na 2ª Cimeira sobre Desperdício Alimentar para a América Latina e as Caraíbas, organizada pelo BID e pela FAO. Encontrará artigos detalhados sobre cada colaboração nas próximas páginas.

Gostaria de vos desejar as maiores felicidades para a celebração de final do ano!

Atenciosamente,

**Stephane Layani,**  
Presidente da WUWM

# Em foco:

## A Comissão Europeia seleciona a WUWM para membro permanente da “Plataforma da União Europeia sobre Desperdício Alimentar”

3 Temos o prazer de anunciar que a União Mundial de Mercados Grossistas foi escolhida pela Comissão Europeia para se tornar membro permanente da Plataforma da União Europeia (UE) sobre Desperdício Alimentar, a partir de 2022. A Plataforma surgiu do compromisso da UE e dos países membros em alcançar os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) das Nações Unidas, que incluem a redução para metade do desperdício alimentar per capita a nível retalhista e de consumo até 2030, ao mesmo tempo que reduz o desperdício alimentar ao longo das cadeias de produção e abastecimento.



De acordo com a Comissão Europeia (CE), combater o desperdício alimentar implica colaborar com todos os principais interessados dos setores público e privado para melhor identificar, monitorizar, compreender e criar soluções para reduzir o desperdício alimentar. Por conseguinte, a UE lançou e estabeleceu oficialmente esta plataforma em 2016. A «Plataforma da União Europeia sobre Desperdício Alimentar» facilita o envolvimento de múltiplos interessados que incluem instituições da UE e vários peritos de países da UE que foram escolhidos através de um convite aberto à apresentação de candidaturas. O objetivo da Plataforma é ajudar todas as partes interessadas a definir métodos de controlo de resíduos alimentares, partilhar as melhores práticas, e acompanhar os progressos ao longo do tempo.

A WUWM está extremamente entusiasmada em participar nesta plataforma, uma vez que a transição dos sistemas alimentares para a sustentabilidade, resiliência e inclusão só será possível através da colaboração de múltiplas partes interessadas e da ação integrada. Os mercados grossistas, «escondidos» ao longo da cadeia de abastecimento alimentar, estão ativamente envolvidos na diminuição do desperdício alimentar. Como centros alimentares eficazes, os mercados grossistas europeus permitem uma logística melhorada, uma garantia de conformidade da cadeia de frio, rastreabilidade adequada e medidas de embalagem. Estas são fases importantes ao longo da cadeia de abastecimento alimentar, sendo todas elas fases críticas que expandem a vida dos produtos frescos, reduzindo assim as perdas e desperdícios alimentares.

**“De acordo com a Comissão Europeia, combater os resíduos alimentares implica colaborar com todos os principais intervenientes dos setores público e privado.”**

Além disso, a combinação de todo o fornecimento de alimentos frescos num único local ajuda na expansão de iniciativas de economia circular para evitar desperdícios alimentares (muitos dos nossos mercados trabalham com bancos alimentares para doar produtos não vendidos que ainda são comestíveis ou para fazer biogás quando o produto já não pode ser utilizado como alimento).





# Em destaque:

## Descubra as principais conclusões da COP26 dos sistemas alimentares

Atualmente, os mercados grossistas europeus são responsáveis por cerca de 12% da média de todos os desperdícios alimentares na UE; no entanto, esta percentagem varia entre mercados. Nos mercados grossistas modernos, que possuem infraestruturas e finanças para investir em soluções inovadoras, têm a capacidade de transformar e construir plataformas específicas para reabastecer produtos não vendidos e reduzir os resíduos alimentares em 1% (Mercabarna, Centro Agroalimentare de Roma, ou Mercado de Rungis, por exemplo). Isto mostra claramente que hoje em dia, as práticas sustentáveis podem ser partilhadas e aumentadas noutros mercados que teriam um efeito imediato na redução dos resíduos alimentares.

**“Os objetivos da Plataforma passam por ajudar todas as partes interessadas a definir métodos de controlo de desperdício alimentar, partilhar as melhores práticas e acompanhar o progresso na redução do desperdício.”**

Além disso, acreditamos que os mercados grossistas modernos podem ter um efeito de onda positivo em todos os atores da cadeia agroalimentar, facilitando os tempos de comércio de bens perecíveis, logística, cadeia de frio, e aumentando as normas que podem levar a uma maior duração de vida dos produtos frescos.

Neste sentido, a WUWM está empenhada em participar ativamente na plataforma da UE e partilhar com todos os intervenientes estratégias de vanguarda para reduzir o desperdício alimentar, trabalhando de mãos dadas com todos os intervenientes institucionais, ONG's, empresas e universidades que perseguem este objetivo. Estamos certos de que a participação da WUWM na Plataforma da UE sobre Desperdício Alimentar será de grande significado e estamos ansiosos por reforçar as forças com o setor alimentar da UE para alcançar o objetivo de desperdício zero em conjunto!

A Conferência das Nações Unidas sobre Alterações Climáticas, ou COP26, teve lugar em Glasgow de 31 de outubro a 12 de novembro de 2021. Encorajando um esforço coletivo em todo o mundo, as discussões e compromissos declaram um movimento para infraestruturas bem financiadas, sustentáveis e resilientes. A par de um enfoque na conversão para fontes de energia mais verdes em todo o mundo, a adaptação dos sistemas alimentares para enfrentar as alterações climáticas foi um tema de destaque entre as discussões e compromissos da Cimeira. Pela primeira vez, os governos de todo o mundo reconheceram a necessidade de promover sistemas alimentares sustentáveis que procurem garantir a segurança alimentar global e alcançar os objetivos climáticos.

Foram feitas declarações por várias organizações no início da COP26. O anúncio da Agenda de Ação Política para a Transição para a Agricultura Sustentável completou a primeira semana da Conferência. Previamente, uma declaração abordava a necessidade premente de acesso generalizado a alimentos nutritivos, ao mesmo tempo que explicava os efeitos da produção alimentar para o ambiente.

Dividida em quatro secções, a Agenda de Ação começa por definir «agricultura sustentável» como um sistema de produção alimentar que fornece o suficiente para apoiar produtores e consumidores de uma forma acessível, mantendo ao mesmo tempo a integridade ambiental para o futuro. Com base na definição, a agenda apela a uma ação específica e imediata por parte dos governos e partes interessadas. Os membros da WUWM estão diretamente envolvidos, uma vez que são atores importantes para assegurar o acesso a alimentos frescos nutritivos e, particularmente, preços acessíveis de dietas mais saudáveis para os mais pobres. Durante a Conferência COP26 deste ano, os atores partilharam a necessidade de racionalizar a cooperação direta e a comunicação durante

**“Os membros da WUWM são contribuintes fundamentais para alcançar os «objetivos alimentares» da COP26, uma vez que os mercados grossistas representam centros alimentares únicos para assegurar a disponibilidade diária de alimentos frescos nutritivos diversificados num mundo altamente urbanizado.”**

todas as fases do sistema alimentar. Assim, enfatizando o apoio infraestrutural necessário para reforçar as cadeias de abastecimento desde a exploração agrícola até ao garfo.

As duas últimas secções da ordem de trabalhos falam sobre as opções políticas e os canais de implementação. Utilizando estas opções e canais políticos eficazes, tanto os países como as empresas privadas anunciaram programas e financiamento para a investigação e incentivo na viagem para sistemas alimentares mais sustentáveis. Um dos maiores é o «Plano de Ação Global para a Inovação na Agricultura», apoiado por mais de 160 ONG's, OIG, e Estados-nação e que consiste em quatro compromissos-chave centrados no financiamento e investigação. O pioneirismo na inspiração e apoio ao plano de ação inclui a campanha #climateshot, com objetivos mais amplos:

- Aumentar o investimento em investigação e inovação agrícola para criar tecnologias e práticas mais resistentes ao clima e com baixas emissões;
- Assegurar que pelo menos um terço dos investimentos em investigação e inovação agrícola proporcionam soluções orientadas para a procura nos sistemas alimentares, para proteger a natureza e limitar as alterações climáticas;
- Apresentar modelos empresariais bem-sucedidos e promover parcerias público-privadas que implementem estas inovações à escala necessária para enfrentar o desafio do clima e da segurança alimentar;

- Forjar consenso sobre as provas do que funciona e facilitar o diálogo inclusivo entre os defensores do clima e dos alimentos em todo o mundo.

Os membros da WUWM são os principais contribuintes para alcançar estes objetivos. As nossas infraestruturas representam centros alimentares únicos para assegurar a disponibilidade diária de alimentos frescos e nutritivos diversificados num mundo altamente urbanizado.

Antes do anúncio do plano de ação e da agenda, várias organizações partilharam os seus compromissos de mudança a 2 de novembro de 2021. Estes incluem a Declaração de Glasgow, a Declaração de Propósito Empresarial das Empresas de Produtos de Base Agrícolas, e o Roteiro de Ação para as Florestas, Agricultura e Comércio de Produtos de Base. Todas estas declarações têm um compromisso retumbante com objetivos que encorajam o apoio ao desenvolvimento contínuo da produção e distribuição sustentáveis, sendo defensores de políticas que criam a oportunidade de facilitar as mudanças necessárias nos sistemas alimentares, e a provisão dos fundos necessários para aqueles que não se podem dar ao luxo de fazer essas mudanças por si próprios.

A WUWM apoia firmemente os resultados da COP26 e acredita que agora é tempo de começar a traduzir o conhecimento em ação: o que significa contar com investimentos na transformação dos sistemas alimentares.





# Envolvido:

## A WUWM assinou um Memorando de Entendimento com a Rede Global de Bancos Alimentares

A WUWM está satisfeita por anunciar que a nossa organização e a Rede Global de Bancos Alimentares assinaram um Memorando de Entendimento (MoU) no dia 18 de novembro de 2021 com o objetivo de reforçar e promover a colaboração e cooperação futuras para reduzir o desperdício alimentar.

O objetivo da Rede Global de Bancos Alimentares (GFN) é alimentar os famintos do mundo através do reforço dos bancos alimentares e das redes de bancos alimentares. A GFN atinge o seu objetivo global de alimentar as pessoas necessitadas através da formação de parcerias público-privadas eficazes, fornecendo alternativas ecológicas à perda e desperdício de alimentos, e promovendo as melhores práticas na distribuição humanitária de alimentos e desenvolvimento comunitário. A GFN é a única organização global sem fins lucrativos dedicada a estabelecer, sustentar e fortalecer bancos de alimentos e redes de bancos de alimentos a fim de aliviar a fome e assegurar a sustentabilidade ambiental. A GFN trabalha

6

**“A Rede Global de Bancos Alimentares trabalha com mais de 900 bancos alimentares e redes nacionais de bancos alimentares em mais de 40 países.”**

**“A GFN fornece assistência alimentar a cerca de 27,6 milhões de pessoas com insegurança alimentar e distribuiu mais de 1,1 mil milhões de quilos de alimentos entre janeiro e setembro de 2020.”**

com mais de 900 bancos alimentares e redes nacionais de bancos alimentares em mais de 40 países, prestando assistência alimentar a cerca de 27,6 milhões de pessoas em situação de insegurança alimentar e distribuiu mais de 1,1 mil milhões de quilos de alimentos entre janeiro e setembro de 2020.

O principal objetivo da parceria que a WUWM acaba de assinar com a GFN é reforçar as ações para reduzir o desperdício alimentar nos mercados grossistas, trocar boas práticas que possam ser replicadas ou aumentadas, estabelecer colaborações locais entre os nossos membros mútuos e a prossecução dos SDG - em particular SDG 2 - Fome Zero e SDG 12 - Consumo e Produção Responsável.

A WUWM tem o prazer de unir forças com a GFN para reduzir o desperdício alimentar. Este Memorando de Entendimento oferece uma grande oportunidade a todos os nossos membros para partilharem inovações e trocas com a maior rede global de bancos alimentares.





# Entrevista com Tara Shyam

## Da Rede Global de Bancos Alimentares sobre a sua importância, alterações climáticas, e a colaboração com mercados de alimentos frescos

No âmbito da assinatura de um memorando de entendimento com a Rede Global de Bancos Alimentares (GFN), estamos satisfeitos por termos realizado uma entrevista com Tara Shyam, Diretora da GFN nesta edição e de começar a trabalhar em estreita colaboração com esta importante organização.

### Poderia, brevemente, apresentar a sua organização?

7

A Rede Global de Bancos Alimentares apoia soluções orientadas para a comunidade para aliviar a fome em mais de 40 países. Enquanto milhões lutam para ter acesso a alimentos suficientemente seguros e nutritivos, quase um terço de todos os alimentos produzidos é perdido ou desperdiçado. Estamos a mudar isso. Acreditamos que os bancos alimentares dirigidos por líderes locais são a chave para alcançar a Fome Zero e construir sistemas alimentares resilientes.

### Porque pode ser importante que os mercados grossistas trabalhem em conjunto com a Rede Global de Bancos Alimentares?

Os mercados grossistas de todo o mundo são uma fonte inestimável de alimentos frescos e saudáveis. Invariavelmente, estes mercados são confrontados com mudanças nas tendências da procura e da oferta, resultando num excedente, uma questão mais recentemente destacada através dos múltiplos desafios das restrições pandémicas da COVID-19. Além disso, alguns alimentos seguros e comestíveis com meros defeitos cosméticos podem não ser selecionados para compra devido às preferências dos consumidores ou ser descartados pelos mercados locais. Por conseguinte, os mercados precisam de encontrar formas de redistribuir este excedente. Uma marca do modelo de banco alimentar

é a recuperação de alimentos saudáveis e comestíveis excedentes, ao mesmo tempo que os redireciona para aqueles que deles necessitam. Além disso, a banca alimentar fornece uma solução testada aos mercados grossistas que procuram um parceiro comercial para gerir os excedentes de produtos aptos para o consumo. Juntos, os mercados grossistas e os bancos alimentares podem apoiar o acesso a dietas saudáveis para todas as pessoas.

### Em consonância com a conferência COP26 sobre alterações climáticas, como é que os bancos alimentares combatem as alterações climáticas?

Um objectivo-chave do COP26 é o de emissões líquidas zero até 2050. Para chegar ao zero efetivo, uma das coisas que temos de fazer é reduzir as perdas e o desperdício alimentar. A perda e o desperdício de alimentos minam a sustentabilidade e a resiliência dos nossos sistemas alimentares. Quando os alimentos se perdem ou são desperdiçados, todos os recursos que foram utilizados para produzir estes alimentos - incluindo recursos como a água, terra, energia, mão-de-obra e capital - são desperdiçados. Além disso, a deposição de alimentos em aterros gera 8-10% das emissões de gases com efeito de estufa, contribuindo para as alterações climáticas.

## “A legislação e a política fiscal são normalmente identificadas como áreas de oportunidades perdidas.”

As perdas podem ter lugar ao longo de toda a cadeia de abastecimento. Os bancos alimentares fazem parcerias com agricultores, distribuidores, merceeiros, e a indústria de serviços alimentares para redirecionar alimentos saudáveis, seguros e excedentários que, de outra forma, ficariam sem comida para as pessoas que passam fome. A FAO informa que globalmente, cerca de 14% dos alimentos produzidos são perdidos entre a colheita e a venda a retalho. Outros 17% são desperdiçados a nível do consumidor, de acordo com o PNUA. Ao trabalhar com parceiros industriais, os membros da Rede Global de Bancos Alimentares redistribuíram mais de 882 milhões de quilos de produtos a mais de 40 milhões de pessoas em 2020.

## “Redirecionar alimentos seguros e excedentes para aqueles que mais necessitam tanto diminui as perdas e o desperdício alimentar como aumenta a segurança alimentar.”

Juntamente com os parceiros da Rede Global de Bancos Alimentares – Feeding America e European Food Banks Federation –, os nossos membros do banco alimentar recuperaram mais de 3,75 milhões de toneladas métricas de alimentos em 2019. Isto mitigou mais de 10,5 mil milhões de kgs de emissões de gases com efeito de estufa através do redireccionamento dos excedentes alimentares. Isto equivale a 2,2 milhões de veículos de passageiros a serem retirados da estrada, ou a abastecer 1,8 milhões de lares com eletricidade.

### Que influência tem a legislação governamental sobre o impacto das doações de alimentos aos bancos de alimentos?

- 8 Redirecionar alimentos seguros e excedentários para aqueles que mais necessitam tanto diminui o desperdício de alimentos como aumenta a segurança alimentar. Contudo, a escalada da doação de alimentos requer incentivos alinhados que motivem indivíduos e empresas a doar em vez de se desfazerem dos excedentes alimentares. Em todo o mundo, a legislação e a política fiscal são normalmente identificadas como áreas de oportunidades perdidas. Muitas estruturas fiscais não conseguem encorajar adequadamente os doadores ou, no mínimo, permitir-lhes recuperar os custos associados à doação de alimentos. Nos piores casos, a legislação fiscal dissuade ativamente a doação, colocando encargos fiscais adicionais sobre os doadores ou organizações de salvamento alimentar. Como resultado, a opção menos dispendiosa em muitos casos é deitar fora alimentos seguros e excedentários.

Removendo tais barreiras fiscais e alavancando estrategicamente a legislação fiscal para motivar potenciais doadores a encorajar uma maior doação de alimentos e minimizar os miríades de custos associados ao desperdício de alimentos (FLW). No entanto, muitos países não conceberam, implementaram e aplicaram regimes fiscais que promovam estes objetivos e posicionem a doação como uma alternativa económica ao descarte de alimentos. Num ambiente legislativo, onde as

doações de produtos são promovidas dentro de um quadro social e ambiental, as empresas são encorajadas a reforçar as relações com os bancos de alimentos através da promoção de programas de doação eficientes em vez de se desfazerem dos seus alimentos. Fizemos um estudo aprofundado e uma publicação sobre este tópico para a «The Global Food Donation Policy Atlas project» em parceria com a Harvard Law School Food Law and Policy Clinic (FLPC). O título da publicação é « Breve resumo: Promover a Doação de Alimentos: Direito e Política Fiscal».

### Pode partilhar alguns exemplos de boas práticas, bem-sucedidas, em legislação para reduzir o desperdício alimentar até agora?

Pelo menos sete estados-membros da União Europeia permitem deduções fiscais para doações de alimentos, permitindo aos doadores deduzir pelo menos parte do valor da sua base tributária para reduzir a sua obrigação fiscal. No Canadá, as doações de caridade são elegíveis para uma dedução fiscal (ou crédito fiscal) limitada a 75% do rendimento líquido total do doador, geralmente variando entre 26% e 31% do valor justo de mercado destas doações, dependendo da província. Outros países, incluindo o Chile, Argentina, Costa Rica, República Dominicana, Guatemala, Peru, Estados Unidos e África do Sul, também concedem uma dedução beneficente para doações de alimentos em espécie feitas a bancos de alimentos e outras organizações de recuperação alimentar. A Colômbia oferece deduções fiscais e créditos equivalentes a 25% do valor das doações no ano tributável, sem limite.

### Está a trabalhar ou a promover quaisquer projetos internacionais que possam ser de interesse para os mercados grossistas?

A GFN estabeleceu parcerias com diferentes organizações e empresas internacionais para implementar não só alianças de doação de alimentos mas também para a análise e quantificação das perdas e desperdícios alimentares com organizações como o Banco Mundial, WWF, CGF, BID com a iniciativa «Sin Desperdicio» na América Latina e com o WRAP para a implementação de acordos voluntários que permitam o desenvolvimento de linhas de base e ações de prevenção e recuperação alimentar em países como o México, África do Sul e Indonésia.





## Entrevista com Emily Broad Leib,

Professora em Harvard.

9

**Como pode a doação de alimentos ser decisiva para reduzir o desperdício alimentar e o que podem os países e mercados fazer para a promover?**

A WUWM apresenta uma entrevista com Emily Broad Leib, professora de Harvard, membro da Harvard Law School Food Law and Policy Clinic (FLPC) a trabalhar no « O projeto do Atlas da Política Global de Doação de Alimentos». A Sra. Broad Leib falou-nos sobre a importância da doação de alimentos, bancos de alimentos, e como diferentes tipos de legislação podem melhorar a doação de alimentos, reduzindo assim o desperdício alimentar.

**Poderia apresentar brevemente os seus conhecimentos e o seu trabalho?**

A Harvard Law School Food Law and Policy Clinic (FLPC) é a primeira clínica de direito nos EUA dedicada ao avanço de soluções legais e políticas para enfrentar os desafios de saúde, económicos e ambientais dentro do sistema alimentar. A minha bolsa de estudo, ensino e prática centram-se em encontrar soluções para algumas das maiores questões de direito alimentar atuais, com o objetivo de aumentar o acesso a alimentos nutritivos, eliminar

desperdícios alimentares, apoiar a produção alimentar sustentável, e promover a mudança do sistema alimentar liderado pela comunidade. Na FLPC, atingimos a nossa missão ao servir organizações e comunidades parceiras nos Estados Unidos e em todo o mundo. Avançamos abordagens trans-setoriais, multidisciplinares e inclusivas ao nosso trabalho, construindo parcerias com instituições académicas, agências governamentais, organizações sem fins lucrativos, atores do sector privado, e sociedade civil com conhecimentos especializados em saúde pública, ambiente, e economia. Para os nossos clientes e parceiros, fornecemos investigação jurídica e política, assistência técnica, e formação e educação em questões de sistemas alimentares de ponta.

**Porque é que os bancos alimentares são uma parte importante da solução para as alterações climáticas?**

Os resíduos alimentares são um contribuinte significativo para as alterações climáticas. Todos os anos, cerca de 1,3 mil milhões de toneladas<sup>[1]</sup> de alimentos em todo o mundo ficam por consumir ou por vender - cerca de um terço do abastecimento alimentar mundial. Para além dos recursos desperdiçados na produção destes alimentos, a maior parte deles é transportada para aterros onde apodrece e produz metano, um gás com efeito de estufa.

Ao mesmo tempo, 820 milhões de pessoas sofrem de fome, e previa-se que a fome aguda afetasse 270 milhões<sup>[2]</sup> de pessoas em todo o mundo em 2020 - um aumento de 82% desde que a pandemia começou. Embora a pandemia tenha exacerbado a fome, é uma preocupação permanente - a insegurança alimentar aumentou 70% nos quatro anos que

**“Em muitos casos, a incerteza em torno das leis e políticas de doação de alimentos impede a expansão dos bancos de alimentos e das organizações de recuperação de alimentos.”**

antecederam à pandemia. Garantir que os excedentes alimentares seguros e saudáveis não vão para o aterro sanitário, mas sim permanecer no abastecimento alimentar e encontrar o seu caminho para os necessitados pode ajudar as pessoas que passam fome e pode ajudar a mitigar as alterações climáticas.

### **Em que países é que os bancos alimentares funcionam melhor e será que isso está relacionado com a legislação governamental?**

O nosso Atlas da Política Global de Doação de Alimentos debruça-se sobre esta questão. O projeto Atlas, que a FLPC realiza em parceria com a Rede Global de Bancos Alimentares, analisa e compara as leis e políticas de doação de alimentos em países de todo o mundo e identifica as melhores práticas para políticas que apoiam os bancos de alimentos, incentivando a doação de alimentos. Em muitos casos, a incerteza em torno das leis e políticas de doação de alimentos impede a expansão dos bancos de alimentos e das organizações de recuperação de alimentos. As nossas conclusões destacam várias leis e políticas que apoiam as operações dos bancos de alimentos.

10

A Argentina constitui um bom exemplo de uma forte política de proteção de responsabilidade civil em matéria de doação de alimentos. A lei nacional prevê uma proteção de responsabilidade abrangente tanto para doadores de alimentos como para organizações de recuperação de alimentos, tais como bancos de alimentos. Proporcionar proteção de responsabilidade civil aos doadores de alimentos e às organizações sem fins lucrativos que distribuem os excedentes alimentares pode encorajar esta prática social benéfica, assegurando que os doadores de alimentos que seguem todas as regras de segurança alimentar não tenham de se preocupar em ser responsabilizados se um recetor de alimentos doados inadvertidamente adoecer.

Vários países têm também utilizado a lei e a política fiscal para incentivar a doação de alimentos, para tornar mais acessível a doação de alimentos excedentários a bancos de alimentos e organizações de recuperação de alimentos do que o seu envio para o aterro sanitário. Por exemplo, os contribuintes dos Estados Unidos são elegíveis para reclamar tanto uma dedução fiscal geral do valor básico dos alimentos, que está disponível para quaisquer contribuições de caridade em espécie (limitada a

10% do rendimento para a maioria dos doadores corporativos), como uma «dedução fiscal reforçada» para doações de alimentos que avalia os alimentos em quase o dobro do montante da dedução geral (limitada a 15% do rendimento para a maioria dos doadores corporativos).

## **“Os bancos alimentares têm registado aumentos maciços na procura durante a pandemia, enquanto as ruturas históricas da cadeia de abastecimento continuam a conduzir a ineficiências do sistema alimentar.”**

### **Qual a dimensão do impacto que a legislação governamental pode ter? Pode dar alguns exemplos de legislação inovadora para um sistema de redução de resíduos alimentares bem-sucedido?**

As leis e políticas governamentais podem ter um impacto significativo no desperdício alimentar. Por exemplo, os rótulos de datas de alimentos, tais como «vender até» e «utilizar até» são frequentemente confusos para os consumidores e podem levá-los a deitar fora alimentos saudáveis e comestíveis; também podem levar as empresas a desperdiçar em vez de doar alimentos que ainda são seguros e comestíveis para além da data, uma vez que a maioria das datas se destinam a indicar frescura e não segurança.

Um modelo de política é o Reino Unido. O Reino Unido tem uma política nacional obrigatória que uniformiza os rótulos de datas, exigindo que os alimentos utilizem apenas um de dois rótulos: uma data de «utilização até», que indica os alimentos que aumentam em segurança, e uma data de «melhor antes», que indica os alimentos que são rotulados puramente como um indicador de qualidade. Esta política permite expressamente a venda ou doação de alimentos após a sua data de «consumir de preferência antes de». O Reino Unido e os seus países descentralizados também lançaram campanhas de educação do consumidor para melhorar a compreensão geral das estratégias de recuperação alimentar, incluindo o significado dos rótulos de datas. Este esforço contribuiu para uma diminuição de 11% no desperdício de alimentos domésticos em três anos. [3]





Em termos de políticas inovadoras, muitos governos nacionais, bem como governos locais, estão a começar a experimentar formas criativas de galvanizar mais empresas para doar alimentos seguros excedentários, ou para assegurar que os alimentos não acabem num aterro sanitário, penalizando o desperdício de alimentos. O Peru aprovou recentemente uma nova legislação para exigir a certas empresas que doem os excedentes alimentares. Embora a lei não tenha entrado em vigor (uma vez que aguarda regulamentos de implementação), este é um exemplo do tipo de pensamento inovador que alguns governos estão a utilizar para assegurar que os alimentos sejam utilizados da melhor forma possível.

**“Assegurar que os excedentes alimentares seguros e saudáveis não vão para o aterro sanitário, mas que, em vez disso, permanecem no abastecimento alimentar e encontram o seu caminho para os necessitados pode ajudar as pessoas que passam fome e pode ajudar a mitigar as alterações climáticas.”**

11



**FOOD LAW  
and POLICY CLINIC**  
HARVARD LAW SCHOOL

### **Tem visto mudanças na doação de alimentos durante a crise do Covid-19?**

Os bancos alimentares têm registado aumentos maciços da procura durante a pandemia, enquanto as ruturas históricas da cadeia de abastecimento continuam a conduzir a ineficiências do sistema alimentar. Em 2020, publicámos um breve artigo que descrevia os desafios identificados pelos bancos alimentares em 39 países e destacava soluções governamentais para reforçar as operações de doação de alimentos em resposta à crise da COVID-19. A nossa investigação demonstrou que os bancos alimentares e as organizações de recuperação alimentar emergiram como a sua própria classe de primeiros socorros durante a pandemia, mas que o nível de apoio governamental variou muito entre países.

Reconhecendo que o panorama da doação de alimentos evoluiu rapidamente ao longo do último ano, publicámos recentemente uma edição de 2021 que reflete sobre o impacto da pandemia nos sistemas alimentares, acesso aos alimentos e recuperação de alimentos, e identifica as medidas positivas tomadas pelos governos para enfrentar os desafios.

Uma questão que destacamos na nossa investigação é que os bancos alimentares e as organizações de recuperação alimentar estão a deparar-se com uma série de novas barreiras na recuperação e entrega de alimentos. Alguns países têm enfrentado este desafio criando exceções a medidas de resposta de emergência para assegurar que a doação e distribuição de alimentos continue ininterruptamente. O Banco Alimentar de Singapura, por exemplo, foi elevado a um parceiro primordial essencial no meio da pandemia, permitindo-lhe participar significativamente na resposta governamental à crise.

### **Porque podem os mercados grossistas ser atores importantes no trabalho conjunto com os bancos alimentares?**

Os mercados grossistas são centros de distribuição de alimentos frescos e de alta qualidade. Os produtos que passam pelos mercados grossistas são um alimento nutritivo valioso que pode apoiar dietas saudáveis entre as comunidades. No entanto, porque os mercados grossistas lidam geralmente com produtos perecíveis, estes alimentos vão muitas vezes para o lixo. No Peru, por exemplo, cerca de 120 milhões de toneladas de resíduos orgânicos sólidos são geradas diariamente no mercado grossista de Lima. De facto, em muitos países da América Latina, os produtos frescos são uma das principais categorias de perda e desperdício de alimentos.

Os mercados grossistas podem servir como um parceiro importante e fiável para os bancos alimentares através da doação de alimentos seguros e excedentários. O Banco de Alimentos del Perú (BAP), um banco alimentar no Peru, lançou um programa para promover a recuperação dos excedentes de frutas e legumes no mercado grossista de produtos em Lima. Sem estes esforços de salvamento, os excedentes alimentares são atirados para o lixo e enviados para aterros sanitários para dar lugar às ofertas do dia seguinte.

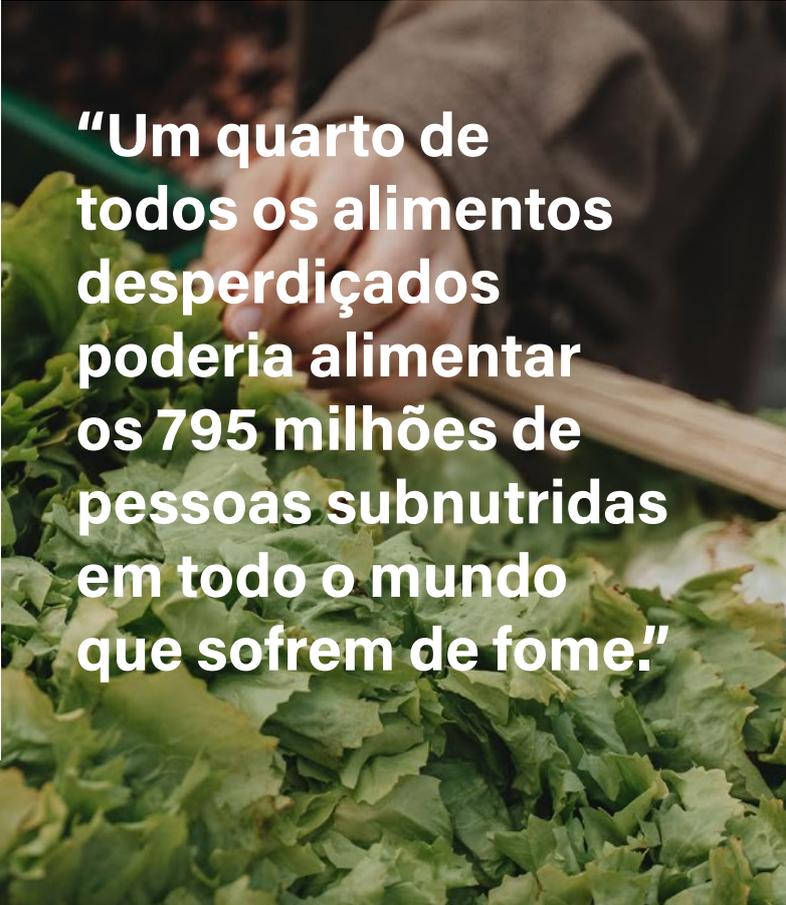
### **Qual poderia ser a configuração ideal para uma colaboração entre bancos alimentares e mercados grossistas de alimentos frescos?**

Os mercados grossistas podem ajudar a desenvolver relações diretas com bancos de alimentos e organizações de recuperação de alimentos para centralizar as práticas de doação. Isto pode significar ou uma parceria com o banco alimentar para desenvolver a recolha centralizada de produtos doados, fornecendo educação aos vendedores do mercado sobre as razões pelas quais devem doar e informação sobre quaisquer incentivos (tais como incentivos fiscais ou proteções de responsabilidade civil) que possam utilizar, ou apoiar a contratação entre os vendedores do mercado e os bancos alimentares para ajudar a facilitar a venda de produtos excedentários a um preço reduzido em benefício das comunidades que enfrentam a fome.

Em alguns casos, os mercados grossistas estabeleceram parcerias mais estreitas com os bancos alimentares, criando espaço no mercado grossista para o banco alimentar desenvolver mais educação, encaixotamento e triagem ou processamento ligeiro no mercado. Uma política sólida é também fundamental no apoio à colaboração entre os bancos alimentares e os mercados grossistas de alimentos frescos. No Peru, os vendedores no mercado grossista de Lima são apoiantes entusiásticos dos esforços de recuperação alimentar do BAP, muitas vezes esforçando-se para garantir que o BAP viesse buscar os restos de comida. Apesar da forte colaboração, um maior apoio operacional e financeiro poderia ajudar a aumentar a escala para melhor abordar toda a gama de produtos disponíveis no mercado. Desenvolvendo relações com bancos alimentares e trabalhando com governos em propostas políticas, os mercados grossistas podem apoiar os bancos alimentares permitindo-lhes expandir as suas fontes, poupar dinheiro, diversificar os seus menus, incorporar mais alimentos frescos e construir um sistema alimentar local mais resiliente.

# Em factos:

- Um quarto de todos os alimentos desperdiçados poderia alimentar os 795 milhões de pessoas subnutridas em todo o mundo que sofrem de fome.
- O desperdício alimentar gera 3,3 mil milhões de toneladas de dióxido de carbono, o que acelera as alterações climáticas globais.
- Embora a pandemia tenha exacerbado a fome, é uma preocupação permanente - a insegurança alimentar aumentou 70% nos quatro anos que antecederam à pandemia.
- O desperdício alimentar nos países ricos (222 milhões de toneladas) é aproximadamente equivalente a todos os alimentos produzidos na África Subsaariana (230 milhões de toneladas).
- Um consumidor europeu ou norte-americano desperdiça 15 vezes mais alimentos do que um consumidor africano típico.
- A falta de tecnologia e infraestruturas é a principal causa de desperdício alimentar em África, na Ásia e América Latina, em oposição ao desperdício alimentar doméstico no mundo desenvolvido.



**“Um quarto de todos os alimentos desperdiçados poderia alimentar os 795 milhões de pessoas subnutridas em todo o mundo que sofrem de fome.”**



13

## A melhor prática do mês:

### Descubra como o Italmercati está a abrir novos caminhos para reduzir o desperdício alimentar e promover dietas mais saudáveis entre os mais pobres.

**Pode dizer-nos como nasceu o projecto «Frutta Che Frutta non Spreca» (Fruta que não será desperdiçada) e quais são os principais objetivos do projeto?**

O projeto começou com um convite público à apresentação de propostas publicado pelo Ministério da Agricultura e Florestas italiano que concedeu uma contribuição máxima de 50% do montante total necessário para o projeto. O convite do Governo visava financiar projetos inovadores relacionados com a investigação e desenvolvimento tecnológico no domínio do prazo de validade, destinados a limitar os resíduos alimentares. Foram apresentados mais de 350 projetos, o nosso foi um dos vencedores e foi classificado entre os 10 primeiros, ganhando a 3ª posição!

A participação do Italmercati foi oficialmente lançada em julho de 2017, quando a direção votou por unanimidade para apresentar no concurso este projeto para promover a recuperação de excedentes alimentares com um programa de processamento de fruta em espaços interiores. Os principais objetivos do projeto são recuperar o máximo possível de excedentes de forma inovadora, prolongar o prazo de validade dos produtos «excedentários» e assim aumentar as possibilidades de utilização, melhorar a recuperação para fins sociais tanto de produtos frescos como transformados, experimentar um novo modelo de transformação que utiliza excedentes como matérias-primas e envolve e aumenta as competências do terceiro setor.

**Pode explicar porque é que a iniciativa é uma mudança de paradigma na redução do desperdício alimentar nos mercados grossistas?**

Em suma, os produtos excedentes disponíveis são controlados através de um sistema digitalizado, selecionados e enviados para organizações sem fins lucrativos que os transformam em compotas, purés e marmeladas no mercado. Este processo é feito no mercado grossista de Roma através de um laboratório recentemente concebido. As matérias-primas (fruta não vendida) utilizadas para o processamento são doadas pelos operadores do mercado e selecionadas pelo pessoal da organização sem fins lucrativos que está encarregue do laboratório.

O produto acabado é vendido a um preço realmente baixo a organizações sem fins lucrativos e bancos alimentares da área que estejam interessados em utilizá-lo e colocado em «mercados sociais» tradicionais (lojas onde os mais pobres podem ir às compras com preços especiais com desconto).

Vender o produto - mesmo a um preço realmente baixo - permite-nos sustentar, em parte, o custo do laboratório e dos seus empregados.

Neste sentido, o projeto é uma solução que está completamente de acordo com os objetivos dos SDG's. Foi criado não só para reduzir o desperdício mas também para ajudar os mais pobres a ter acesso aos alimentos e assegurar dietas mais saudáveis e adequadas.

#### **Quanto custou esta iniciativa e quantos alimentos poupou desde que a lançou?**

O custo total para o Italmercati foi de cem mil euros, e o governo italiano financiou metade dele. Em 2020, o «Centro Agroalimentare di Roma» recuperou cerca de 9000 toneladas de produto que teria sido desperdiçado. A quantidade de produto transformado em compotas, purés, marmeladas, etc., provém apenas do produto recuperado e é igual a cerca de 3%.

#### **Quais são os próximos passos?**

Os nossos próximos passos são conseguir que os nossos produtos «recuperados» entrem no mercado regular! Graças a uma medida recente do governo italiano que permite a venda do produto transformado proveniente do material recuperado como produtos de «comércio justo». Queremos aumentar o nível de produção, subtraindo do circuito de resíduos uma quantidade cada vez mais importante de material recuperado e processado. Enquanto as frutas têm um prazo de validade de 1 dia, as transformadas têm um prazo de validade de 12 meses! É possível compreender todo o potencial do projeto: podemos atingir uma grande parte da população, e particularmente os pobres, permitindo-lhes comprar um excelente produto a um custo muito baixo.

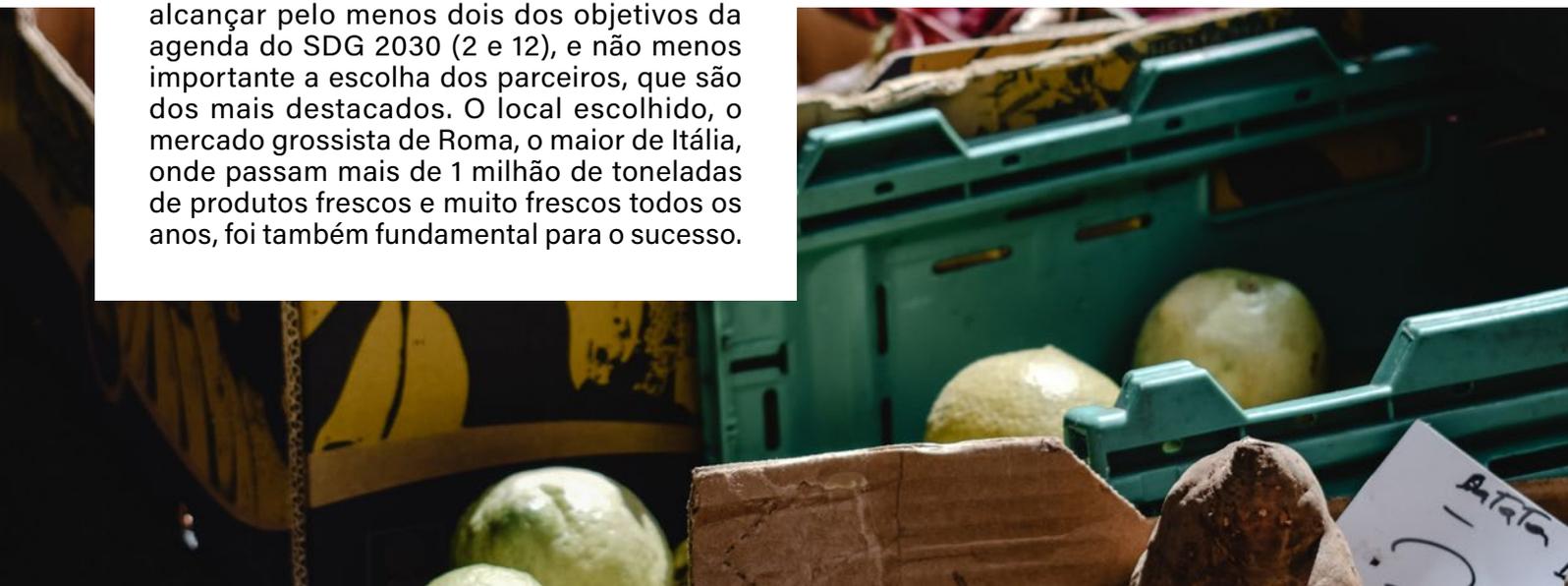
#### **Quais são os ingredientes-chave que ajudaram ao sucesso deste projeto? Tiveram o apoio do governo?**

O apoio do Governo italiano foi certamente fundamental, mas também o desejo de alcançar pelo menos dois dos objetivos da agenda do SDG 2030 (2 e 12), e não menos importante a escolha dos parceiros, que são dos mais destacados. O local escolhido, o mercado grossista de Roma, o maior de Itália, onde passam mais de 1 milhão de toneladas de produtos frescos e muito frescos todos os anos, foi também fundamental para o sucesso.

**“O projeto oferece uma solução inovadora que se encaixa perfeitamente com os SDGs. Ela foi criada não apenas para reduzir o desperdício de alimentos, mas também para ajudar as famílias mais pobres a ter acesso a frutas e garantir uma dieta mais saudável.”**

#### **Pensa que este projeto pode ser reproduzido noutros mercados grossistas? Vai fazê-lo noutros locais em Itália?**

Tivemos uma reunião com a Federação Europeia de Bancos Alimentares (FEBA) durante a celebração do ano internacional das frutas e legumes, o que nos permitiu verificar que o nosso projeto é exemplo único de transformação interior de frutas não vendidas não só em Itália mas na Europa! É por isso que queremos instar os governos, e não apenas o italiano, a identificar recursos - urgentemente - para garantir que cada grande mercado na Europa possa ser equipado com um laboratório para a transformação de produtos excedentários, de modo a poder implementar este tipo de iniciativas! Vamos apresentar este projeto durante o fórum anual da FEBA sobre ajuda alimentar e inclusão social, juntamente com a WUWM. Acreditamos que as ações destinadas a reduzir o desperdício de frutas e vegetais que são as mais suscetíveis de aproveitar as oportunidades das novas políticas sustentáveis em toda a Europa e que são capazes de conseguir reduzir em 50% o desperdício de alimentos, tal como foi visado pelos SDG.



# Em eventos:

## A WUWM participou na 2ª Cimeira da América Latina e Caraíbas sobre Desperdício Alimentar organizada pelo BID e pela FAO.

A 2ª Cumbre sobre Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en América Latina y el Caribe – 2ª Cimeira sobre Perdas Alimentares e Redução de Resíduos para a América Latina e as Caraíbas –, organizada pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e o Programa das Nações Unidas para o Ambiente (PNUA), teve lugar nos dias 17 e 18 de novembro, em formato online.

Ao longo destes dois dias, numerosos atores, peritos e intervenientes da cadeia de abastecimento alimentar foram reunidos com o objetivo de partilhar boas práticas, políticas públicas bem-sucedidas e soluções inovadoras entre todas as etapas da cadeia de abastecimento alimentar para reduzir a perda e o desperdício de alimentos na América Latina. No total, foram realizadas onze sessões, em que participaram funcionários governamentais, representantes de organizações internacionais, consultores, investigadores, administradores urbanos e outros atores-chave da cadeia de valor alimentar.

Vários membros da WUWM foram convidados a participar na Cimeira durante uma sessão intitulada: «Redução das perdas e desperdícios alimentares nos mercados grossistas». Durante a sua intervenção, a Secretária-Geral da WUWM, Eugenia Carrara, partilhou que o Centro de Investimento da FAO está a realizar, em colaboração com a WUWM, um caso de estudo sem precedentes a nível mundial sobre mercados grossistas. Este será o primeiro estudo sério e aprofundado sobre o papel fundamental dos mercados grossistas de alimentos para garantir o abastecimento global de alimentos frescos e a segurança alimentar em todos os níveis da cadeia de abastecimento alimentar, o estudo demonstra empiricamente que os mercados são o pilar da transição dos sistemas alimentares.

A Sra. Eugenia salientou que os mercados grossistas foram durante muito tempo invisíveis para muitos atores, uma vez que atuavam «escondidos». No entanto, a pandemia deixou claro a todos os principais intervenientes e governos o seu papel em assegurar o fornecimento de alimentos frescos, com cadeias de valor mais curtas, com muito mais produtos locais e mais pequenos e médios produtores.

No que diz respeito aos resíduos alimentares, os mercados grossistas são a melhor infraestrutura para apoiar o comércio eficiente de produtos perecíveis, uma vez que participam no bom manuseamento dos produtos agrícolas, apoiando um elevado volume de negócios de quantidades.

Carrara salientou que, embora a média de alimentos desperdiçados seja relativamente baixa, os investimentos estratégicos dos mercados grossistas para melhorar a redução dos resíduos alimentares, são necessários. Se em média os mercados grossistas desperdiçarem 12%, este número pode diminuir drasticamente em mercados com infraestruturas modernas (como Rungis ou Marcabana, que representam menos de 2% dos resíduos alimentares). Neste sentido, o investimento é hoje o componente que falta para aumentar as práticas eficientes que demonstraram ter um efeito imediato na redução das quantidades de resíduos alimentares (cadeia de frio, melhores instalações de armazenamento,).

Carrara salientou também que os mercados grossistas também podem ter um efeito de ondulação em toda a cadeia de valor para evitar perdas e desperdícios alimentares, uma vez que têm o poder de estruturar o setor. Por exemplo, os grossistas conhecem muito bem as exigências dos calendários, e sabem as tendências dos clientes em tempo real em matéria de compras de mercearia. No México, alguns grossistas trabalham com produtores para prever a plantação e diversificar a produção de acordo com as exigências dos clientes. O investimento em inovações (como a IA e grandes soluções de dados) poderia ser uma verdadeira ferramenta para antecipar a evolução dos preços/demanda dos produtos e ter uma melhor coordenação dos fluxos de alimentos para reduzir o desperdício alimentar.



Arturo Fernandez, Presidente da FLAMA (Federação Latino-americana de Mercados Grossistas) e Diretor da WUWM, destacou o carácter multidimensional do desafio do desperdício alimentar, que tem efeitos não só na cadeia de abastecimento alimentar, mas também nas alterações climáticas e nas desigualdades sociais. Afirmou também que é necessário envolver os mercados grossistas com os responsáveis pela política alimentar «de modo a empreender novas perspetivas sobre o consumo responsável e a alimentação», o que constitui um dos principais desafios dos governos da América Latina.

Em conclusão, a participação da WUWM na Cimeira foi uma grande oportunidade para discutir um dos principais desafios que dizem respeito aos sistemas alimentares da América Latina, para reconhecer o potencial do continente e para abordar o futuro a partir de uma perspetiva multinível e integrada.

16

**“Globalmente, os mercados atacadistas são responsáveis por 12% do total de resíduos alimentares no mundo inteiro; este número é drasticamente reduzido em mercados com infra-estruturas modernas, que atingiram menos de 2% dos resíduos alimentares! Neste sentido, o investimento é hoje o componente que falta para ter sucesso na luta pelo desperdício zero.”**

## No mundo da WUWM

**28 outubro** — A WUWM organizou uma reunião com os Diretores.

**31 outubro - 12 novembro** — A WUWM participou em vários webinars relevantes sobre o papel dos sistemas alimentares em reduzir as emissões globais na COP26.

**8 - 12 novembro** — A WUWM participou numa série de webinars realizados pela OCDE à luz da COP26 sobre sistemas alimentares urbanos e a sua ligação à redução das emissões de GEE.

**3 novembro** — A WUWM assistiu ao webinar ‘Cidades resistentes na prática’ organizado pela Nourish Scotland, Rikolto e RUAF sobre como os sistemas alimentares das cidades podem tornar-se mais resistentes a choques externos.

**15 novembro** — A Comissão Europeia declara a WUWM como membro permanente da Plataforma da UE sobre Desperdício Alimentar.

**17 & 18 novembro** — A WUWM participa na 2ª Cimeira sobre Desperdício Alimentar.

**18 novembro** — A WUWM assinou um Memorando de Entendimento com a Rede Global de Bancos Alimentares.

**24 novembro** — A Secretária-Geral da WUWM, Eugenia Carrara, realizou uma reunião com representantes do Banco Mundial sobre uma colaboração futura e atividades conjuntas de benefício mútuo.

**24 novembro** — A WUWM participou num webinar sobre «Governos locais urbanos e transformação dos sistemas alimentares para realizar dietas sustentáveis, resilientes e saudáveis para todos: Informação e considerações práticas», realizado pelo Grupo Food for Cities, GAIN e o LSE.

**25 novembro** — A WUWM e a UN-Habitat reuniram-se para uma nova reunião sobre o Plano de Ação comum das duas organizações ao abrigo do seu Memorando de Entendimento.

**30 novembro** — A WUWM entrega o prémio ‘Gourmand Awards - Best of the Best’ à cozinheira e escritora mundialmente reconhecida Claudia Rodin, durante a ‘Semana da Cozinha Mundial’ em Paris.



### About WUWM:

We aim to facilitate access to healthy diets for everyone in the world by delivering more sustainable, inclusive, and high-quality fresh food supply systems. We exchange ideas, share best practices and cooperate with our partners in international organizations, governments, businesses, and the public.

