

Em ação

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



Dezembro 2022

Numa palavra

2

Em destaque

3

Descubra as nossas considerações sobre os resultados da COP27

Envolvido

5

A WUWM lançou um documento político intitulado "Reforço dos mercados locais de alimentos frescos para sistemas alimentares resilientes" com o objetivo de levar aos decisores ferramentas claras para assegurar melhores ambientes alimentares

Em foco

7

A WUWM aderiu à Coligação de Sistemas Alimentares Urbanos

Em factos

8

Em eventos

9

A WUWM participou no Grupo de Peritos sobre fatores de segurança alimentar, do Mecanismo Europeu de Preparação e Resposta às Crises de Segurança Alimentar

Entrevista

10

com o Dr. Gunhild A. Stordalen, fundador e presidente executivo da Fundação EAT

Entrevista

14

com Charles Michel, um chefe de cozinha e defensor do clima

Em boas práticas

17

Saiba como 3 mercados grossistas chineses, a Cozinha Central e o município local estão a estabelecer parcerias com o objetivo de proporcionar melhores alimentos aos estudantes chineses!

No mundo da WUWM

19





Numa palavra

Caros leitores,

2 Ao aproximar-se o final do ano, quero enviar uma calorosa saudação a todos os nossos membros, e quero felicitar cada um de vós pelo vosso empenho em assegurar um funcionamento normal e um fornecimento contínuo de alimentos frescos a biliões de cidadãos em todo o mundo, apesar do estado de crise em que vivemos. O ano 2022 sublinhou a importância de reforçar as cadeias globais de abastecimento alimentar que foram expostas a fraquezas estruturais fundamentais, exacerbadas pela guerra na Ucrânia, pelo aumento dos preços da energia e dos produtos agrícolas, pelo agravamento dos acontecimentos climáticos globais, e pelas consequências económicas da pandemia da COVID-19. Se não forem tomadas medidas agora para enfrentar a debilidade estrutural que compromete as cadeias de abastecimento alimentar, milhões de pessoas correm o risco de sofrer com o aumento da fome, com 222 milhões de pessoas em 53 países a enfrentar uma insegurança alimentar aguda até ao final de 2022, de acordo com a ONU. Temos a responsabilidade de tomar medidas urgentes e encontrar soluções sistémicas para aumentar a eficácia da cadeia de valor dos alimentos frescos. A WUWM organizou uma conferência em Abu Dhabi a fim de reunir os principais atores que moldam o nosso sector e trocar experiências sobre caminhos concretos para redesenhar operações da cadeia de valor dos alimentos frescos de modo a alcançar a sustentabilidade, eficiência e resiliência. A WUWM também esteve presente na COP27, pois acreditamos verdadeiramente que para ter sucesso na transformação dos nossos sistemas alimentares precisamos de dispor das finanças



necessárias para construir infraestruturas básicas capazes de alimentar o mundo com alimentos saudáveis: precisaremos de financiar maciçamente inovações na agricultura - otimizar a irrigação, fomentar a agroecologia, o uso de energia alternativa nas explorações agrícolas, melhorar o armazenamento pós-colheita e a cadeia de frio, assegurar o transporte eficiente dos produtos, melhor embalagem e contar com mercados grossistas modernos e eficientes que possam assegurar a comercialização transparente e fluida e a expedição de grandes volumes de produtos frescos da exploração agrícola para a garfo.

Como Presidente da WUWM, estou empenhado em estar na vanguarda da transição dos sistemas alimentares para a sustentabilidade e trabalhar com todos os interessados dispostos a enveredar por este caminho connosco.

Desejo-vos a todos um final feliz de 2022!

Atenciosamente,

Stephane Layani,
WUWM Chairman

Em destaque:

Descubra as nossas considerações sobre os resultados da COP27

A 27ª Conferência das Partes da Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre Alterações Climáticas (COP27) realizou-se de 6 a 18 de novembro de 2022 em Sharm el-Sheikh (Egipto).

Mais de 92 chefes de Estado e cerca de 35.000 representantes, ou delegados, de 190 países participaram na Conferência.

A WUWM foi convidada como orador principal e participou pela primeira vez nesta importante reunião com o objetivo de criar compromissos concretos para mitigar o aquecimento global e reduzir drasticamente as emissões.

As agências e peritos da ONU avaliam que o sector alimentar é responsável por cerca de 30% das emissões globais. A transformação dos sistemas alimentares reais é, portanto, da maior importância se quisermos alcançar os objetivos do Acordo de Paris e mitigar os efeitos das alterações climáticas.

O sector alimentar tem hoje também o potencial de se tornar um ator-chave para assegurar o sequestro de carbono através de boas práticas agrícolas e o desafio de parar de ser uma das principais causas de desflorestação e perda de biodiversidade.

Mesmo que a ligação entre as alterações climáticas e a transformação dos sistemas alimentares pareça ser bastante clara, os alimentos nunca foram incluídos na agenda da COP ou nas negociações antes da reunião de Sharm el Sheik.

“Mesmo que a ligação entre as alterações climáticas e a transformação dos sistemas alimentares pareça ser bastante clara, os alimentos nunca foram incluídos na agenda da COP ou nas negociações antes da COP27”

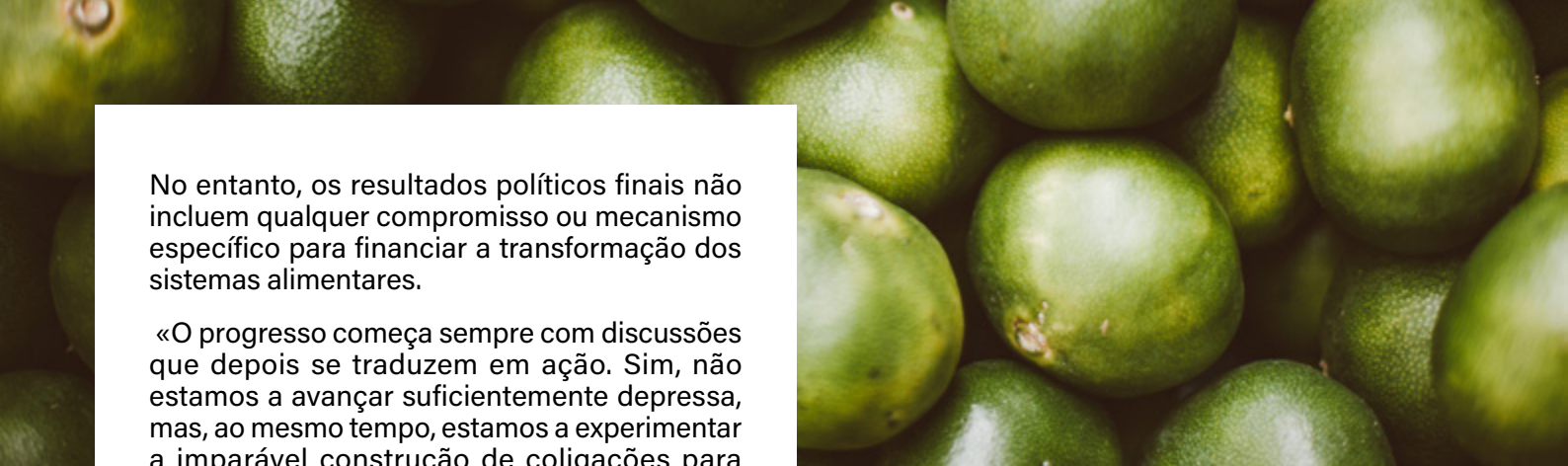
Neste sentido, podemos felicitar o facto de a COP27 ter permitido que os sistemas alimentares entrassem nas negociações climáticas internacionais pela primeira vez com um Dia dedicado à Agricultura e Sistemas Alimentares organizado pela COP e um pavilhão inteiramente dedicado aos sistemas alimentares.

Um dos principais objetivos do pavilhão do sistema alimentar era identificar ações, estratégias e soluções através da cadeia de valor alimentar que pudessem conduzir a uma transformação no sentido de sistemas alimentares mais saudáveis, mais resistentes e mais equitativos.

Como atingimos recentemente 8 mil milhões de habitantes, as alterações climáticas estão a perturbar a produção alimentar, os meios de subsistência e a saúde humana. Estes desafios interligados exigem que pensemos em como podemos aumentar de forma sustentável a produção alimentar, adaptar-nos e construir resiliência às alterações climáticas, e descarbonizar os nossos sistemas alimentares.

Os membros da coligação no Pavilhão dos Sistemas Alimentares salientaram que a transformação dos sistemas alimentares globais poderia gerar 4,5 biliões de dólares em novas oportunidades económicas até 2030 e contribuir para alcançar o consumo zero, sector alimentar amigo da natureza, justiça social, e segurança alimentar.





No entanto, os resultados políticos finais não incluem qualquer compromisso ou mecanismo específico para financiar a transformação dos sistemas alimentares.

«O progresso começa sempre com discussões que depois se traduzem em ação. Sim, não estamos a avançar suficientemente depressa, mas, ao mesmo tempo, estamos a experimentar a imparável construção de coligações para realmente fazer avançar as coisas», afirmou o Dr. Gunhild Stordalen, fundador e presidente executivo da EAT, que tem sido uma das organizações fundamentais na aceleração da transformação dos sistemas alimentares ao longo dos últimos anos.

A Secretária-Geral da WUWM foi convidada para discursar na COP27 durante a mesa-redonda «Alimentar a Cidade para Pessoas Saudáveis, Paisagens e Clima» coorganizada pela FAO e pelo ICLEI.

O evento explorou a forma como as cidades e os governos locais podem ajudar a remodelar os sistemas alimentares, num quadro de governação a vários níveis, a fim de ter sucesso na transformação do sector em sustentabilidade, enquanto promove o acesso a uma melhor nutrição para as suas populações.

Carrara salientou que, num mundo altamente urbanizado, os mercados grossistas representam infraestruturas únicas para assegurar a disponibilidade diária em grandes volumes de alimentos diversos, nutritivos e frescos nas cidades. Atuando como umnexo virtuoso e eficiente entre zonas rurais (de produção) e zonas urbanas (de consumo). «Os mercados grossistas são a espinha dorsal para assegurar que as populações terão acesso a legumes e frutas. A sua contribuição para ambientes alimentares urbanos diversificados e saudáveis é clara, mas muitos países ainda carecem desta infraestrutura tão essencial para assegurar e coordenar os fluxos de alimentos frescos da exploração agrícola para a mesa» declarou Carrara.

“No que diz respeito aos mecanismos dos sistemas alimentares para mitigar as alterações climáticas, a COP27 foi uma oportunidade perdida.”

No que diz respeito aos mecanismos dos sistemas alimentares para mitigar as alterações climáticas COP27 foi uma oportunidade perdida, no entanto, houve algumas boas notícias, incluindo;

- Decisão de transferir o Trabalho Conjunto de Koronivia sobre Agricultura para uma fase de implementação;

- Foi criado um fundo de perdas e danos; contudo, o financiamento deste fundo ainda não foi determinado.

- Cinco pavilhões alimentares e agrícolas no programa auxiliar;

- O primeiro Dia da Agricultura e Adaptação que também incluiu o lançamento da iniciativa emblemática da Presidência «Agricultura Alimentar para a Transformação Sustentável (FAST)»,

- Lançamento da Iniciativa sobre Ação Climática e Nutrição (I-CAN).

A WUWM tem grandes esperanças que a próxima COP28, que terá lugar no Dubai em novembro de 2023, presidida por Mariam bint Mohammed Almheiri, Ministra das Alterações Climáticas e Ambiente dos Emirados Árabes Unidos (EAU), traga os sistemas alimentares ao centro das discussões e dê maior visibilidade à tão necessária inovação e financiamento do clima neste espaço.

Uma entrevista com Sua Excelência Mariam bint Mohammed Almheiri, Ministra das Alterações Climáticas e Ambiente dos Emirados Árabes Unidos, está disponível na newsletter de novembro.

Não perca a entrevista com o Dr. Gunhild Stordalen que publicámos nesta edição!

Continuaremos a fomentar a nossa voz nas negociações e discussões internacionais na próxima COP.

Envolvido:

A WUWM lançou um documento político intitulado “Reforço dos mercados locais de alimentos frescos para sistemas alimentares resilientes” com o objetivo de levar aos decisores ferramentas claras para assegurar melhores ambientes alimentares

Temos o prazer de partilhar com os nossos leitores que acabamos de lançar um documento político, em coautoria com a Aliança Global para a Melhoria da Nutrição (GAIN), a Organização para a Alimentação e Agricultura (FAO), a Health Bridge Foundation, a UN-Habitat, a Coligação do Mercado Mundial de Agricultores, a Cidades Unidas e Governos Locais (UCLG), a Governos Locais para a Sustentabilidade (ICLEI) e a Governos regionais para o desenvolvimento sustentável (Regions4).

5

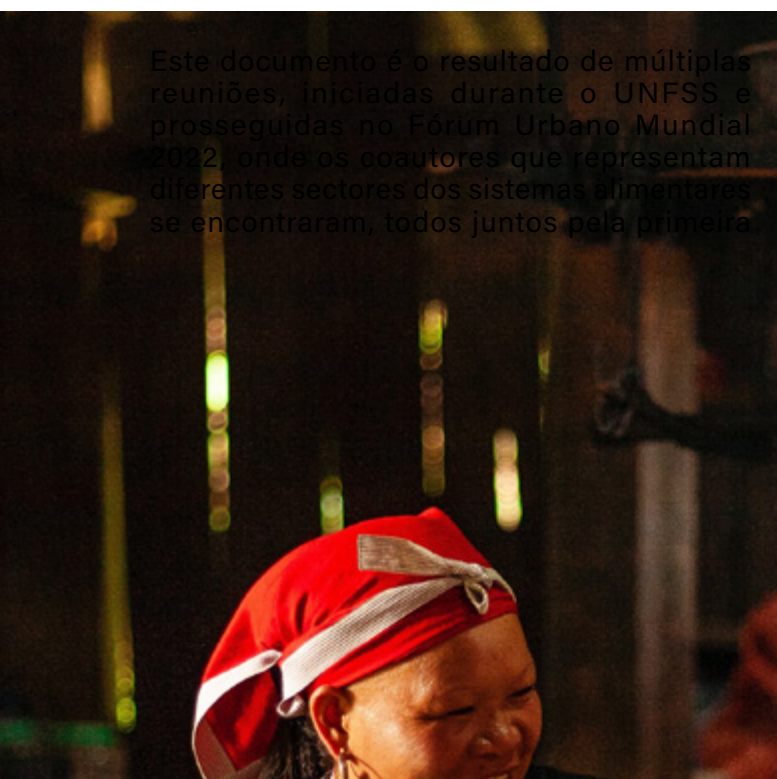
Sob o título « Reforço dos mercados locais de alimentos frescos para sistemas alimentares resilientes» este documento é escrito para decisores e profissionais do nosso sector e propõe ferramentas e soluções concretas para que os governos reforcem a resiliência dos sistemas alimentares locais e facilitem o acesso diário dos cidadãos a alimentos saudáveis.

vez, com a ambição de desenvolver uma abordagem multistakeholder que pudesse trazer à mesa novas ideias ousadas para aumentar com sucesso a sustentabilidade e a resiliência dos sistemas alimentares locais. Durante estas reuniões, os coautores deste documento, peritos reconhecidos da nossa área, concluíram que os sistemas de mercado e em particular os mercados locais de alimentos frescos, são atores-chave para assegurar ambientes alimentares adequados a nível local e facilitar a realização dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e necessitam, por conseguinte, de ser reforçados.

“Estudos recentes mostraram que os mercados locais de alimentos frescos desempenham também um papel crucial para garantir a segurança alimentar e o acesso a dietas saudáveis e sustentáveis em todo o mundo.”

Sob o facto de os sistemas territoriais de mercado de alimentos frescos terem demonstrado um maior grau de resistência em comparação com outros mercados alimentares durante a pandemia de Covid-19 para apoiar o acesso a dietas saudáveis, estudos recentes mostraram que os mercados locais de alimentos frescos desempenham também um papel crucial para garantir a segurança alimentar e o acesso a dietas saudáveis e sustentáveis em todo o mundo, fornecendo em muitos países 80% dos alimentos frescos consumidos. Além disso, estas estruturas de mercado contribuem para uma gestão sustentável dos produtos locais, para meios de subsistência mais sustentáveis a nível territorial e proporcionam o acesso à comercialização aos pequenos agricultores.

Este documento é o resultado de múltiplas reuniões, iniciadas durante o UNFSS e prosseguidas no Fórum Urbano Mundial 2022, onde os coautores que representam diferentes sectores dos sistemas alimentares se encontraram, todos juntos pela primeira





6

No entanto, muitas vezes o papel destes mercados em garantir a segurança alimentar e uma melhor nutrição é negligenciado pelas autoridades em todo o mundo. Foi por isso que os coautores decidiram trazer para a mesa uma ferramenta eficiente que pudesse explicar o seu papel e ajudar os governos a aproveitar todo o potencial dos mercados locais de alimentos frescos no desenvolvimento de políticas.

“Este documento propõe ferramentas e soluções concretas para os decisores para reforçar a resiliência dos sistemas alimentares locais e facilitar o acesso diário dos cidadãos a dietas saudáveis”

O documento mostra também que em muitos países o papel dos mercados de alimentos frescos poderia ser melhorado se fossem tomadas medidas coordenadas pelos governos nacionais e locais, pelo sector privado e pela sociedade civil. Estas alianças são vitais para modernizar a infraestrutura e a sua gestão e beneficiar plenamente do potencial que esta infraestrutura - tanto formal como informal - tem para promover a segurança alimentar e uma melhor nutrição a nível local.

O documento apresenta uma seleção de experiências concretas de diferentes regiões e propõe um conjunto de ações recomendadas para os decisores. Estas ações coordenadas são dirigidas aos governos locais, atores do mercado, governos nacionais e organizações internacionais, incluindo agências relevantes da ONU. Os objetivos abrangentes são apresentados no documento:

- Objetivos transversais a todos os atores
- Medidas operacionais para reforçar os sistemas de mercado inclusivos
- Para além das cadeias de valor: uma abordagem sistémica aos mercados alimentares
- Aprender com os impactos da COVID-19
- Colaboração de múltiplas partes interessadas para sistemas de mercado resilientes
- Experiências de mercado das cidades
- Sistemas de mercado territorial
- Desafios e oportunidades
- Ações recomendadas para diferentes níveis de governação

A WUWM gostaria de expressar a sua sincera gratidão e apreço a todos os coautores Kristie Daniel (HealthBridge), Remy Sietchiping (UN-Habitat), Thomas Forster (UN-Habitat), Florence Egal (UN-Habitat), Ann Trevenen Jones (GAIN), Cecilia Marocchino (FAO), Marcello Vicovaro (FAO), Carmelo Troccoli (WorldFMC) e Richard McCarthy (WorldFMC) e a nossa SG, Eugenia Carrara, pela sua implicação na escrita desta importante publicação de dados. Esperamos que esta publicação e as ferramentas concretas partilhadas concedam poder aos decisores e facilitem uma abordagem sistémica à transformação dos sistemas alimentares.

Para ler a publicação completa visite o nosso website.

Em foco:

A WUWM aderiu à Coligação de Sistemas Alimentares Urbanos

Espera-se que as populações urbanas cresçam dos 4,4 mil milhões atuais para 6,7 mil milhões em 2050, de acordo com as Nações Unidas, pelo que é urgente criar sistemas alimentares urbanos sustentáveis capazes de fornecer alimentos acessíveis e nutritivos a todos. Para alcançar este objetivo, os atores urbanos precisam de se envolver com os governos nacionais e subnacionais e outras partes interessadas, para formular e implementar políticas alimentares eficazes para promover sistemas alimentares urbanos sustentáveis.

A Coligação de Sistemas Alimentares Urbanos (UFSC) é uma das coligações que emergiram da Cimeira dos Sistemas Alimentares das Nações Unidas de 2021 em reconhecimento da importância da agenda alimentar urbana a nível local, nacional e internacional. Com 70% do consumo alimentar a ocorrer em áreas urbanas e espera-se que esta percentagem aumente como resultado da rápida urbanização, existe um consenso crescente de que fazer progressos na agenda da transformação dos sistemas alimentares requer o desenvolvimento de estratégias de sistemas alimentares urbanos sustentáveis.

A Coligação dos Sistemas Alimentares Urbanos oferece uma plataforma para melhor ligar as pequenas, médias e grandes cidades metropolitanas e os governos nacionais e ajudá-los a promover uma política alimentar coerente e uma ação coordenada. Além disso, esta Coligação impulsiona o diálogo e a inclusão para melhor compreender barreiras e oportunidades para a transformação dos sistemas alimentares urbanos, e para partilhar



“Espera-se que as populações urbanas cresçam dos 4,4 mil milhões atuais para 6,7 mil milhões em 2050, pelo que é urgente criar sistemas alimentares urbanos sustentáveis capazes de fornecer alimentos acessíveis e nutritivos a todos.”

experiências, e melhores práticas. A Coligação promoverá também a tomada de decisões baseada em provas através da facilitação do intercâmbio de conhecimentos e experiências entre os principais interessados e a produção, gestão e distribuição de dados apropriados.

A WUWM aderiu à Coligação de Sistemas Alimentares Urbanos este mês. Outros parceiros-chave da WUWM também fazem parte da coligação, tais como a fundação EAT, GAIN, ICLEI, FAO e UN-Habitat. Juntos, a Coligação representa um núcleo diversificado de especialização, reunindo redes de cidades, organizações não-governamentais, academia e instituições-chave da ONU.



Em factos:

8

- Mais de 92 chefes de Estado e cerca de 35.000 representantes, ou delegados, de 190 países participaram na COP27.

- Os sistemas alimentares são responsáveis por 1/3 das emissões globais de GEE

- As cidades consomem quase 80% da energia total produzida no mundo, produzindo 70% dos resíduos globais

- 95% dos nossos alimentos provêm dos solos. A produção alimentar ocupa quase 40% da terra global.

- Um terço dos solos do planeta está severamente degradado e os solos férteis estão a perder-se ao ritmo de 24 mil milhões de toneladas por ano, de acordo com um novo estudo das Nações Unidas que apela a um afastamento da agricultura intensiva tradicional.

- Os sistemas alimentares globais são o principal motor da perda de biodiversidade, sendo a agricultura por si só a ameaça identificada para 24.000 das 28.000 (86%) espécies em risco de extinção.

- A transformação dos sistemas alimentares globais poderia gerar 4,5 biliões de dólares em novas oportunidades económicas até 2030 e contribuir para alcançar o consumo zero, sector alimentar amigo da natureza, justiça social, e segurança alimentar.

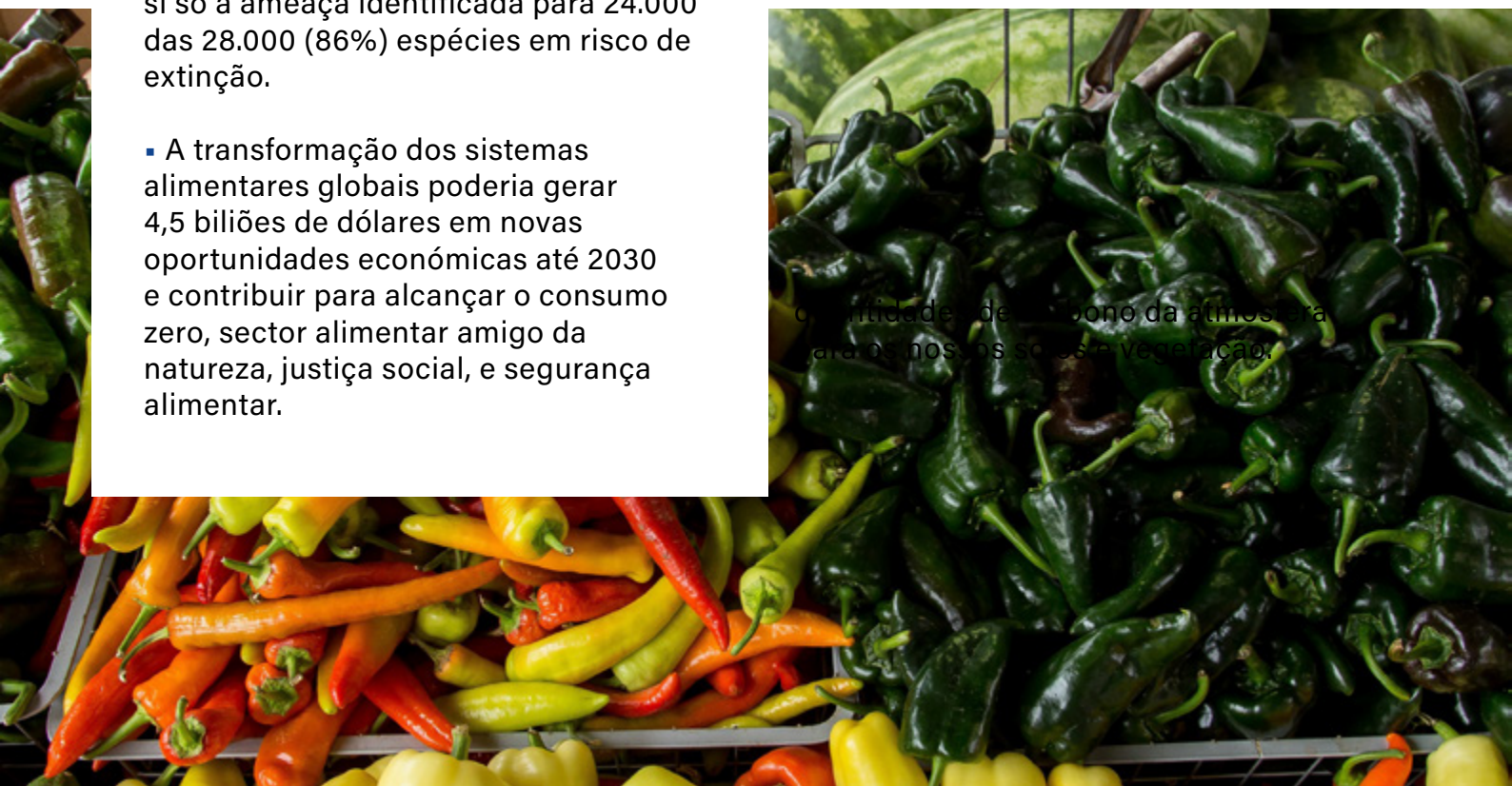
- Espera-se que a fatura global de importação agrícola salte quase 50% para 424 biliões de dólares em 2022, o que é 112% superior a 2020, em grande parte devido a custos mais elevados de energia importada e fertilizantes.

- O relatório EAT-Lancet demonstra que uma mudança dos nossos sistemas alimentares atuais para a dieta alimentar planetária pode evitar mais de 11 milhões de mortes prematuras de adultos por ano.

- A mudança para práticas de produção regenerativa pode ajudar-nos a enfrentar 1/3 das emissões globais e permitir-nos retirar enormes

“Os sistemas alimentares globais são o principal motor da perda de biodiversidade, sendo a agricultura por si só a ameaça identificada para 24.000 das 28.000 (86%) espécies em risco de extinção.”

quantidade de carbono da atmosfera para os nossos solos e vegetação.





Em eventos:

A WUWM participou no Grupo de Peritos sobre fatores de segurança alimentar, do Mecanismo Europeu de Preparação e Resposta às Crises de Segurança Alimentar

A WUWM participou, como membro, na reunião do «Grupo de Peritos sobre fatores de segurança alimentar, do Mecanismo Europeu de Preparação e Resposta às Crises de Segurança Alimentar», organizada no dia 14 de novembro, na qual foram discutidos os principais motores da segurança alimentar na União Europeia (UE) e a segurança alimentar global, a curto e médio-longo prazo.

9

Se atualmente a disponibilidade de alimentos ainda não está em questão na UE, os preços elevados dos alimentos estão a pôr em risco a sua acessibilidade. A este respeito, a Estratégia Farm to Fork anunciou várias iniciativas importantes, incluindo o plano de contingência para garantir o abastecimento alimentar e a segurança alimentar em tempos de crise, e a adoção até ao final de 2023 de uma legislação-quadro para sistemas alimentares sustentáveis, para acelerar ainda mais a transição para um sistema alimentar sustentável.

O plano promove a colaboração entre todas as partes envolvidas na cadeia de abastecimento alimentar, tanto públicas como privadas. Agricultores, pescadores, produtores de aquicultura, processadores de alimentos, comerciantes, retalhistas, logísticos e transportadores estão entre os participantes do sector privado. Este plano envolverá também autoridades nacionais, regionais e da UE.

Para acompanhar a implementação deste plano, a Comissão estabeleceu em 2020 o Mecanismo Europeu de Preparação e Resposta à Crise de Segurança Alimentar (EFSCM), uma plataforma permanente coordenada pela Comissão, que inclui as autoridades públicas dos Estados-Membros e conta com um grupo dedicado de peritos.

“Se hoje em dia a disponibilidade de alimentos ainda não está em questão na UE, os preços elevados dos alimentos estão a pôr em risco a sua acessibilidade.”

O grupo dedicado de peritos combina representantes dos Estados-Membros e de alguns países terceiros, e atores de todas as fases da cadeia alimentar, e um conjunto de regras de procedimentos que regem o seu funcionamento.

A EFSCM concentra-se em atividades específicas e num conjunto de ações a serem concluídas entre meados de 2022 e 2024:

- Melhorar o grau de preparação utilizando os dados disponíveis (por exemplo, meteorologia, clima, mercados) e avaliando as vulnerabilidades e infraestruturas críticas da cadeia de abastecimento alimentar;
- coordenação, cooperação e comunicação: partilha de informação, melhores práticas, planos nacionais de contingência; desenvolvimento de recomendações para enfrentar crises; coordenação e cooperação com a comunidade internacional.

Como força motriz do abastecimento de alimentos frescos na União Europeia, fornecendo 50% de todos os produtos frescos consumidos na UE, a WUWM está totalmente mobilizada para garantir o abastecimento aos cidadãos da UE e para trabalhar no sentido de reforçar a sustentabilidade e a resiliência. Os nossos mercados são atores-chave quando se trata de informação sobre logística de saída e de saída, volumes de produtos comercializados e formação de preços.



Entrevista

com o Dr. Gunhild A. Stordalen,
fundador e president executive
da Fundação EAT

10

Temos o prazer de partilhar com os nossos leitores uma entrevista exclusiva com o Dr. Gunhild A. Stordalen, fundador e presidente executivo da Fundação EAT. O Dr. Stordalen tem estado envolvido em debates públicos sobre questões como as alterações climáticas e a saúde pública e é uma das principais vozes que se comprometem a transformar os sistemas alimentares globais em sustentabilidade. A EAT trabalha para alcançar uma visão de um sistema alimentar global justo e sustentável para pessoas e planeta saudáveis - não deixando ninguém para trás, para ser alcançado através da ciência, da perturbação impaciente, e de novas parcerias. Para assegurar o sucesso, a EAT estabelece ligações e parcerias com membros da comunidade científica, política e empresarial, seguindo um quadro de mudança centrado numa interação dinâmica de três vias através do conhecimento, envolvimento e ação.

A Comissão EAT-Lancet sobre Alimentação, Planeta e Saúde é um relatório que reuniu 37 cientistas líderes de todo o mundo para responder à pergunta: «podemos alimentar uma população futura de 10 mil milhões de pessoas com uma «alimentação saudável» dentro das fronteiras planetárias? Quais são as principais conclusões do relatório?

Felizmente, o relatório conclui que é de facto possível, o que não era um dado adquirido quando o encomendámos. Com a agricultura a



ocupar quase 40% da terra global e a produção alimentar a ser responsável por até 30% das emissões globais de gases com efeito de estufa num mundo onde mais de 800 milhões de pessoas vão para a cama com fome, como vai ser quando mais 2 mil milhões de pessoas habitarem a Terra? É evidente que deve ser bastante diferente de hoje e a Comissão EAT-Lancet fornece-nos o projeto, ou mais especificamente os objetivos de base científica que precisamos de atingir. Para que possamos alimentar o planeta de forma equitativa e saudável, para que possamos alcançar os nossos objetivos em matéria de alterações climáticas, e para que possamos reduzir ao mínimo a perda de biodiversidade, temos de fazer uma mudança na nossa dieta alimentar. Isto exigirá um esforço coletivo tanto do sector privado como do público em todo o mundo, mas felizmente é exequível mesmo permanecendo fiel às ricas e diversas culturas alimentares que temos hoje.

No seu relatório, afirma que uma alimentação saudável são «win-win» no sentido de que são boas tanto para as pessoas como para o planeta. O que significa para a Comissão EAT-Lancet «alimentação saudável»? e quais são hoje as consequências de uma alimentação «pouco saudável»?

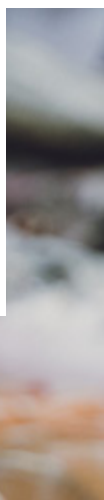
Uma alimentação pouco saudável conduz a doenças, mortes prematuras, desperdício de recursos, e danos ambientais. Em abundância. De facto, as doenças relacionadas com a alimentação são agora a razão número um para doenças e mortes prematuras no mundo. Ainda mais do que o álcool, o tabaco, as drogas ilegais, e o sexo sem segurança combinados. Durante a pandemia de Covid-19, foi ainda mais salientado pelo facto de as condições relacionadas com a alimentação, tais como a obesidade e a diabetes, levarem a uma taxa de mortalidade muito mais elevada. Isto aumenta a pressão sobre os prestadores de cuidados de saúde já sobrecarregados, agravando ainda mais a crise. Estima-se que mais de 2 mil milhões de pessoas têm excesso de peso ou são obesas. No outro extremo da escala, o número de pessoas com fome crónica também está a aumentar, ascendendo a 828 milhões de pessoas no ano passado. Trata-se de uma quantidade quase insondável de pura tragédia humana.

Para o nosso planeta, as consequências são igualmente terríveis. O consumo excessivo de carne, especialmente de instalações de produção industrializadas, e de calorias vazias, causa grandes danos ao nosso clima e aos nossos ecossistemas. Quando falamos de alimentação saudável, estamos a falar de alimentos deliciosos e nutritivos. Estamos a falar de alimentação flexível, rica em plantas, que as pessoas da maioria das culturas alimentares tradicionais em todo o mundo têm comido. E acontece que isto é também o que é bom para o nosso planeta. Uma alimentação saudável é vantajosa tanto para as pessoas como para o planeta.

“A ciência diz-nos claramente que os nossos sistemas alimentares atuais são insustentáveis para as pessoas e o planeta.”

Em resumo, o que nos diz a ciência sobre o impacto dos nossos sistemas alimentares atuais? E que medidas devem ser tomadas a fim de o tornar sustentável?

Em resumo, a ciência está claramente a dizer-nos que os nossos sistemas alimentares atuais são insustentáveis para as pessoas e para o planeta. O relatório EAT-Lancet demonstra que uma mudança dos nossos sistemas alimentares atuais para a Alimentação Sanitária Planetária pode evitar mais de 11 milhões de mortes prematuras de adultos por ano. E a mudança para práticas de produção regenerativa pode ajudar-nos a enfrentar 1/3 das emissões globais e permitir-nos retirar enormes quantidades de carbono da atmosfera para os nossos solos e vegetação. Também nos ajudará a restaurar ecossistemas e biodiversidade e a poupar enormes quantidades de água doce. No entanto, cada país e cada região é diferente. Não há uma cura milagrosa que possa ser prescrita a todas as partes do mundo, nem queremos erradicar as incríveis tradições alimentares que fazem parte das nossas culturas e património. Por conseguinte, acreditamos que a melhor forma de alcançar a sustentabilidade é fornecer guarda-corpos baseados na ciência para que os países possam criar o seu próprio caminho nacional adaptado às suas necessidades e culturas. Exemplos de medidas eficazes incluem a renovação dos atuais incentivos e desincentivos económicos, tornando mais rentável a criação de alimentos sustentáveis e saudáveis, assegurando que os alimentos fornecidos no sector público estão em conformidade com a Alimentação Sanitária Planetária, e deixando simplesmente de converter as áreas naturais remanescentes em produção alimentar. Precisamos que o sector privado faça uma mudança gigantesca, mas para que isso aconteça, precisamos de assegurar que a mudança seja lucrativa, e precisamos de melhorar a consciencialização dos consumidores para ajudar a impulsionar a procura.





De acordo com estudos da EAT, que tipo de transformação dos padrões dietéticos deverá acontecer para alcançar a Alimentação Sanitária Planetária até 2050?

A transformação parecerá diferente de um lugar para outro, mas em geral precisamos de ver uma mudança para uma alimentação mais rica em plantas. Não estamos a falar de abolir a carne e os lacticínios, mas, particularmente para os países e grupos populacionais com rendimentos mais elevados, precisamos de reduzir significativamente a produção e o consumo destes. Felizmente, existe uma variedade tão grande de vegetais saborosos, legumes, nozes, cereais integrais, algas marinhas, batatas, cogumelos e frutas para os substituir.

Como podem estas transformações ser implantadas eficazmente? Que parcerias são necessárias para apoiar estas transformações?

12

Antes de mais, precisamos que os governos mudem as políticas ao longo de toda a cadeia de valor dos alimentos. Devem redistribuir os subsídios agrícolas e da pesca, devem reformar os concursos públicos de alimentos, a necessidade de utilizar políticas e regulamentos fiscais para facilitar o acesso e o preço dos alimentos saudáveis. Precisamos de ver a indústria alimentar assumir uma responsabilidade muito maior, e isso inclui tanto as grandes como as pequenas empresas, desde a produção até ao retalho. Precisamos que o mundo das finanças acorde e desempenhe um papel semelhante na condução da mudança ao que cada vez mais vemos com o financiamento energético: os fluxos de capital para os nossos sistemas alimentares precisam de impulsionar a transformação no sentido de resultados saudáveis, sustentáveis e equitativos. Precisamos também de sensibilizar os consumidores para gerar o tipo certo de procura e reduzir o desperdício alimentar. Na EAT tivemos sucesso na parceria com várias grandes cidades de todo o mundo, e tivemos conversações produtivas com produtores, consumidores e conselhos municipais para ajudar a alcançar uma mudança baseada nas circunstâncias, culturas e necessidades únicas da área local. Com mais de 56 por cento da população mundial a viver em cidades e uma urbanização global continuada, acreditamos que é fundamental conseguir que as cidades subam a bordo.

Durante a COP27 em Sharm el Sheik, os sistemas alimentares foram pela primeira vez incluídos na agenda, que propostas concretas apoiou/recomendou a EAT aos países a adotar para tomarem medidas climáticas eficazes para proteger e transformar os sistemas agroalimentares? Pode partilhar com os nossos leitores as suas ideias sobre os resultados das negociações relativas aos sistemas alimentares e à mitigação das alterações climáticas?

Foi encorajador assistir a um COP que, pela primeira vez, apresentou os sistemas alimentares como um tema principal. Nós, no EAT, trabalhamos arduamente para desempenhar um papel importante na realização deste progresso tangível. Contudo, não se enganem, não obtivemos os resultados do COP27 que o mundo precisa desesperadamente. Não existe simplesmente um caminho para um futuro seguro para a humanidade dentro do limite de 1,5 graus, a menos que consigamos transformar a produção e o consumo alimentar - e este facto ainda não se manifestou em decisões reais ou resultados reais. Sabíamos antecipadamente que apenas o progresso limitado estava ao nosso alcance na COP27, por isso há já

“A mudança para práticas de produção regenerativa pode ajudar-nos a enfrentar 1/3 das emissões globais e permitir-nos extrair carbono da atmosfera para os nossos solos e vegetação.”

algum tempo que temos vindo a trabalhar sistematicamente com os nossos parceiros para mobilizar resultados realmente significativos até à COP do próximo ano nos Emirados Árabes Unidos. Lá, queremos ver um grande avanço político sob a forma de um grupo de países e cidades de alta ambição a anunciar mudanças reais e significativas nas políticas do sistema alimentar alinhadas com o limite de 1,5 graus. E queremos ver um grande avanço financeiro sob a forma de lançamento de uma Plataforma de Coinvestimento para a transformação dos sistemas alimentares através de uma massa crítica de financiamento privado, público, multilateral e filantrópico. Estes avanços não são «agradáveis de se ter», são «obrigatórios» se quisermos ter alguma hipótese de evitar uma catástrofe climática.

“A WUWM tem um papel importante e importante a desempenhar na condução da transformação dos nossos sistemas alimentares. Está numa posição de pólo para influenciar tanto a oferta como a procura.”



Quais são os próximos passos para a fundação EAT após as discussões da COP27?

Para a EAT trata-se agora de trabalhar com os nossos muitos parceiros para realizar estes avanços até COP28 no próximo ano.

Que tipos de colaboração poderia a EAT estabelecer com a WUWM para apoiar a transição do sistema alimentar?

A WUWM tem um papel importante e importante a desempenhar na condução da transformação dos nossos sistemas alimentares. Precisamos de muito mais ação do que a que vemos neste momento no comércio grossista de alimentos. O senhor e os seus membros estão numa posição privilegiada para influenciar tanto a oferta como a procura. Nós, no EAT, teríamos todo o prazer em explorar formas de colaborar com a WUWM para acelerar as mudanças de que necessitamos à medida que olhamos para a COP28 no próximo ano e mais além. Uma oportunidade concreta seria a de nos envolvermos com as cidades na condução da mudança do lado da procura. Juntamente com uma série de parceiros globais, estamos a construir um programa robusto de apoio a um grande número de cidades para nos tornarmos líderes na transformação do sistema alimentar. A WUWM poderia potencialmente desempenhar aqui um papel importante.





Entrevista

com Charles Michel, chefe de cozinha e defensor do clima

No mês pós COP27 estamos entusiasmados por partilhar com os nossos leitores uma entrevista com o chef de cozinha e o defensor do clima Charles Michel. O Sr. Michel é orador público e conselheiro sobre temas como o futuro dos alimentos e a mudança dos padrões alimentares para outros mais sustentáveis. Na intersecção da ciência, arte, comunidade e empreendedorismo, ele pretende inspirar soluções que possam conduzir a humanidade a uma melhor relação com a natureza pensada da forma como comemos.

Poderia apresentar brevemente o seu trabalho aos nossos leitores?

Comecei como chefe de cozinha em restaurantes com estrela Michelin após a formação no Institut Paul Bocuse. Explorei os alimentos como arte em experiências imersivas e estética multissensorial no departamento de psicologia experimental da Universidade de Oxford, onde publiquei mais de uma dúzia de artigos sobre percepção multissensorial de sabores. Tornei-me um orador público sobre o Futuro da Alimentação. Podem ver a síntese na minha participação na The Final Table da Netflix. Hoje, trabalho na inovação alimentar, como educador em alguns dos principais institutos culinários do mundo, criador de conteúdos de educação alimentar em Patreon, e influenciador defensor da utilização dos alimentos como instrumento de mudança positiva nas nossas relações com a natureza, a sociedade e o eu.

Qual é o papel de um educador alimentar?

Honestamente, atribuo o nosso sistema alimentar danificado ao desconhecimento do público em geral sobre os princípios básicos da alimentação. Afeta toda a gente na cadeia alimentar. A educação alimentar básica deveria ser, na minha opinião, acessível a todos desde tenra idade, tal como a leitura e a escrita.

O papel de um educador alimentar é ensinar sobre como a alimentação é uma parte central da nossa sociedade, relação com o nosso planeta, e corpos. Ao compreender a alimentação, podemos ser habilitados a ter relações mais saudáveis. Acredito que, ao ligar diferentes disciplinas e campos relacionados com a alimentação, podemos prever sistemas alimentares mais sustentáveis para todos nas próximas décadas.

“O papel de um educador alimentar é ensinar sobre como a alimentação é uma parte central da nossa sociedade, relação com o nosso planeta, e corpos.”

Como pode a «alfabetização alimentar» mudar o comportamento de consumo? e como pensa que os chefes de cozinha podem ajudar as populações a mudar para padrões alimentares sustentáveis?

A maior parte do comportamento humano é automático, atraído por estímulos ambientais, cultura e crenças. A facilidade de acesso desempenha um papel dominante nas nossas escolhas - delegando assim a probabilidade de acesso a alimentos saudáveis às forças do mercado e aos poderes que se encontram no sistema alimentar moderno. Quanto mais somos educados sobre as nossas perceções, preconceitos e crenças em torno dos alimentos, mais podemos desempenhar um papel ativo na formação de um sistema alimentar melhor para todos, e mais pessoas na indústria serão capazes de produzir melhores produtos para os mercados. Isto inclui a mudança de comportamentos de desperdício, encorajando o consumo de alimentos sazonais, e escolhas mais éticas, para citar alguns.

Os chefs e todos os designers de experiência alimentar desempenham um papel importante na educação através dos produtos que criam e vendem. O prazer e o desejo de alimentos mais éticos devem ser concebidos tendo em mente um design multissensorial, bem como narrativas artesanais que sejam atrativas. Tentar convencer as pessoas a comer melhor para a saúde ou para o ambiente é muitas vezes ineficiente. Em vez disso, concentrar-se em criar tendências e educar pode ter um impacto muito mais profundo.

No seu manifesto, «Guia para Comer Conscientemente», afirma que comer é um ato político. Pode explicar aos nossos leitores porque é que comer é um ato político e económico?

Cada dólar que gastamos em alimentos é um voto para uma forma particular de prover sustento da terra. Cada prato de comida tem um impacto ambiental e social.

Os alimentos são uma ligação direta que estabelecemos diariamente com a natureza e as pessoas que trabalham a terra e os sistemas que nos alimentam. Nas últimas décadas, distanciámo-nos cada vez mais destas realidades, e isso fez com que a maioria de nós desconhecesse o que é realmente necessário para que os alimentos sejam produzidos.

“Cada dólar que gastamos em alimentos é um voto para uma forma particular de fornecer sustento a partir da terra. Cada prato de comida tem um impacto ambiental e social.”



Segundo o Project Drawdown, o principal recurso mundial para soluções climáticas, as três soluções mais potentes para inverter as alterações climáticas são: reduzir o desperdício de alimentos, melhorar o planeamento familiar e a educação, e encorajar dietas ricas em plantas. Estas medidas resultariam numa absorção prevista de carbono de 235,73 giga toneladas de CO₂ sequestradas até 2050 - muito mais do que poderia ser alcançado apenas pela conservação e reflorestação, ou mesmo pela mudança dos combustíveis fósseis para as energias renováveis. É essencial compreender que o sistema alimentar é responsável por cerca de um terço das emissões globais de carbono, e só os resíduos alimentares representam cerca de 8% de todas as emissões. Em comparação, a aviação representa cerca de 2,5% de todas as emissões.

Também acredito que o acesso a alimentos nutritivos deve ser um direito fundamental para todos os seres humanos, porque atualmente produzimos alimentos suficientes para o fazer. Os hábitos que moldamos ao estarmos envolvidos na alimentação são fundamentais para um futuro pacífico na Terra e reduzem o sofrimento; as escolhas alimentares têm implicações éticas diretas; por conseguinte, a alimentação é inerentemente política.

Que tipo de colaborações poderia estabelecer entre mercados de alimentos frescos, ou com a WUWM para promover a alimentação consciente?

Juntamente com os meus patronos e ativistas alimentares de todo o mundo, criámos um «Guia de Alimentação Consciente» com 10 pontos que qualquer pessoa pode descarregar gratuitamente em 22 línguas. Estas são 10 formas de colaboração entre diferentes atores. Convido-vos a darem uma vista de olhos!

Creio que podemos reduzir substancialmente o desperdício alimentar, ensinando novas formas de processamento e preservação de frutas e legumes, por exemplo. Envolver mais pessoas a desempenhar um papel no sistema alimentar, para além de apenas consumir, pode ser tão simples como gerir sabiamente o desperdício ou a compostagem em casa. As grandes mudanças começam com os consumidores, e os mercados poderiam desempenhar um papel mais ativo na sua educação.

Parece também que em grande parte desconhecemos o verdadeiro custo dos alimentos. Certas práticas que hoje predominam dão prioridade ao rendimento em detrimento da ética, aumentando as possibilidades de criar danos para os consumidores e ecossistemas que irão provocar custos crescentes para a sociedade em termos de cuidados de saúde e restauração ecológica. Temos de falar mais sobre isto, e cooperar em soluções sistémicas.

“A educação alimentar básica deve ser, na minha opinião, acessível a todos desde tenra idade, tal como a leitura e a escrita.”

Numa outra frente, a vantagem da inovação para melhores produtos para as pessoas e para o planeta muitas vezes não consegue satisfazer as cadeias de abastecimento e a procura... retardando o processo de transformação dos sistemas alimentares. As soluções tecnológicas estão aqui, precisamos de acelerar a inovação e o acesso à informação.



Em boas práticas:

Saiba como 3 mercados grossistas chineses, a Cozinha Central e o município local estão a estabelecer parcerias com o objetivo de proporcionar melhores alimentos aos estudantes chineses!

17

Este mês, gostaríamos de partilhar com os nossos leitores um interessante projeto que três mercados grossistas chineses de Huzhou (província de Zhejiang), Anji (província de Zhejiang), e Binhai, (província de Jiangsu), desenvolveram a fim de proporcionar uma melhor nutrição aos estudantes chineses através do desenvolvimento de cozinhas coletivas. O «Projeto «Nong Guan Central Kitchen and Distribution Center» começou em setembro último com a entrega diária de alimentos a 20.000 estudantes. Atualmente, a comida fresca é preparada na cozinha da escola. O objetivo do projeto é entregar 200.000 refeições saudáveis e frescas e 10.000 refeições quentes por dia até 2023.

Pode, por favor, apresentar aos nossos leitores o projeto «Cozinha Central NG e Centro de Distribuição» na China?

O projeto Nong Guan Central Kitchen and Distribution Center é um projeto chave provincial de Jiangsu em 2022, que cobre uma área de 2,67 hectares com uma área de construção de 35.000 metros quadrados e um investimento total de cerca de 35 milhões de USD.

Construímos uma cozinha central para a entrega de cantinas escolares com base numa alimentação saudável: nesta cozinha cozinhamos com legumes crus e pratos quentes que são dez pratos prontos

“Construímos uma cozinha central para a entrega nas cantinas escolares com dietas saudáveis: nesta cozinha cozinhamos com legumes crus e pratos quentes que são prontas a comer!”

a comer, prontos a aquecer, prontos a cozer e prontos a servir. O Centro de cozinha central tem três andares, o primeiro andar é a linha de produção de pratos quentes para cozinhar. O segundo andar é o centro de processamento e embalagem de alimentos pré-fabricados; o terceiro andar é o centro de investigação e desenvolvimento. O projeto utiliza o sistema ERP (Enterprise Resource Planning) e o sistema de informação de rastreabilidade de segurança alimentar «Sunshine Lunch» para criar um centro de distribuição centralizado, padronizado e regulamentado de cozinha central. O projeto «Cozinha Central NG» esforça-se por promover a integração das indústrias locais e construir uma referência industrial inteligente e baseada na informação, desde a quinta até à mesa.

Quando foi lançado este projeto e qual é o seu objetivo? Quantas refeições por dia estão a ser distribuídas desde o início?

Começámos a construção da Cozinha Central a 16 de janeiro de 2022, e esperamos estar concluídos e totalmente operacionais até ao final deste ano. Após a conclusão do projeto, pode suportar a capacidade diária de processamento de 200.000 legumes limpos, e 10.000 refeições quentes, e a oficina de produção de 10.000 metros quadrados de refeições pré-fabricadas! Entretanto, irá fornecer refeições a cerca de 200.000 pessoas, incluindo estudantes nas escolas locais e pessoal de trabalho nos parques das cantinas industriais, e concentrar-se-á também no processamento de alimentos pré-fabricados.

“A Cozinha Central fornecerá refeições saudáveis a quase 200.000 pessoas, incluindo estudantes nas escolas locais e cantinas de pessoal de trabalho.”

Ao centralizar o processamento de ingredientes e a produção de alimentos pré-fabricados na cozinha central, reduziremos o custo de transporte dos ingredientes em 5% e reduziremos a perda de ingredientes em mais de 15%! O projeto utiliza software profissional de gestão do sistema para fazer corresponder com precisão a quantidade de alimentos adquiridos e processados todos os dias com a quantidade de alimentos consumidos, reduzindo o desperdício alimentar numa média de cerca de 10% anualmente.

Como é que este projeto contribui para ajudar a garantir melhores dietas para os estudantes?

A fim de assegurar que os estudantes tenham melhores refeições, o projeto NG Cozinha Central utiliza principalmente refeições cruas de vegetais, complementadas por refeições quentes e nutritivas, e pode preparar cerca de 200 000 refeições prontas a comer todos os dias. O projeto também tem em conta todo o sistema de produção e gestão do sistema de informação, fazendo pleno uso de tecnologia como a Internet e a «tecnologia das clouds» para digitalizar a produção e operação. Por exemplo, o projeto adota uma gestão inteligente e visual de monitorização da operação, um sistema digital completo de rastreio e monitorização em circuito fechado, e o apoio a instituições e instalações de inspeção de segurança alimentar com forte inspeção para garantir a segurança dos alimentos.

Que organizações estão envolvidas no desenvolvimento deste projeto? Como é que estas cozinhas estão ligadas a um mercado grossista? Qual é o papel do mercado grossista?

Com o forte apoio da província de Jiangsu e do governo do condado de Sheyang, Shanghai Hengzhixian Catering Distribution Group Co., Ltd., (uma subsidiária da Shanghai Guanheng Industrial Group Co., Ltd.) e Sheyang County Agricultural Water Group (empresa estatal) investiram conjuntamente na construção do projeto, e estabeleceram uma empresa conjunta (Nongguan Central Kitchen Catering Management (Jiangsu) Co., LTD.) para operar o projeto. Três mercados grossistas em cidades próximas, nomeadamente Huzhou, Província de Zhejiang, Anji, Província de Zhejiang, e Binhai, Província de Jiangsu, estão envolvidos na operação do projeto. Os três mercados grossistas cobrem uma área total de 1 milhão de metros quadrados, com um volume comercial diário de mais de 4,7 milhões de USD, servindo cerca de 8 milhões de pessoas.

A indústria de vegetais pré-fabricados picados será um sector importante para promover o desenvolvimento de alta qualidade da agricultura moderna, os clusters da indústria alimentar e promover o desenvolvimento dos mercados grossistas. É também uma ferramenta poderosa para atualizar o «cesto de legumes». Irá impulsionar a eficiência e o rendimento de toda a cadeia de abastecimento de alimentos frescos, desde a exploração agrícola até aos mercados grossistas, promovendo ao mesmo tempo melhores dietas.

Quais são as próximas etapas do projeto?

- Após a conclusão do projeto, como empresa agrícola líder na província de Jiangsu, participará na construção do sistema padrão provincial e industrial e promoverá a reforma das refeições escolares.
- Construirá um sistema de cadeia de abastecimento para cobrir todas as cozinhas centrais e realizar a aquisição e distribuição unificada.
- Construir um sistema logístico de cadeia de frio.



No mundo da WUWM

• De **2 a 8 de novembro 2022**, a Secretária-Geral da WUWM, Eugénia Carrara, visitou a Tailândia, convidada pelo nosso membro Talaad Thai market, para desenvolver relações mais fortes com os membros da Ásia-Pacífico

• De **2 a 4 de novembro**, a Secretária-Geral da WUWM esteve na feira Asia Fruit Logística 2022

• **8 de novembro**, A WUWM participou no subgrupo sobre «Doação de Alimentos» da Plataforma da UE sobre Desperdício e Resíduos Alimentares,

• De **6 a 18 de novembro**, a WUWM participou na COP 27 no Egito

• **12 de novembro**, A WUWM foi membro do painel na mesa-redonda «Alimentar a Cidade para Pessoas Saudáveis, Paisagens e Clima» coorganizada pela FAO e ICLEI na COP27

• **14 de novembro**, A WUWM participou na reunião do Grupo de Peritos sobre fatores de segurança alimentar, do Mecanismo Europeu de Preparação e Resposta às Crises de Segurança Alimentar

• De **24 a 25 de novembro**, A WUWM participou na 20ª edição do Coldiretti International Agriculture and Food Forum, que teve lugar em Roma.

• **29 de novembro**, A WUWM participou no subgrupo de citrinos do observatório do mercado

• **29 de novembro**, A WUWM participou na reunião sobre o Código de Conduta da União Europeia

