

Em ação



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

Julho 2022

Numa palavra

2

Envolvido

3

A WUWM foi convidada a juntar-se ao Grupo de Resposta Global a Crises das Nações Unidas sobre a Rede de Trabalho Alimentar.

Em factos

4

Em foco

5

WUWM Abu Dhabi 2022: «Segurança alimentar global no século XXI: riscos, desafios e soluções para assegurar cadeias de abastecimento de alimentos frescos resistentes e sustentáveis».

Em destaque

8

A WUWM foi convidada como oradora principal durante as «Conversas sobre Saúde» organizadas pela Organização Mundial de Saúde em celebração do Dia Mundial da Segurança Alimentar

Entrevista

10

com Caroline DeWaal

Entrevista

12

com Delia Grace

Em boas práticas

14

Italmercato, a rede italiana de mercados grossistas, organizou um evento para apresentar os resultados de uma pesquisa recente com o objetivo de abordar os principais desafios dos sistemas alimentares que Itália está a enfrentar.

Entrevista

16

com Carlo Petrini, Fundador do Slow Food Movimento, como garantir a segurança alimentar, a sustentabilidade e a resiliência do sistema alimentar?

Informação

20

Um estudo de Oxford quebra o mito: nos países de alto e médio rendimento a alimentação sustentável é mais barata e mais saudável!

Inovação

21

Como podem os mercados abastecedores ajudar na produção de fertilizantes? Partilhamos o caso de uma empresa que opera no mercado abastecedor de Maryland

Em eventos

23

A WUWM participou no Fórum Urbano Mundial 11 na Polónia nos dias 26-30 de junho

No mundo da WUWM

24





Numa palavra:

Caros Leitores,

O mundo enfrenta atualmente sérias ameaças que estão a afetar fortemente os sistemas alimentares mundiais. As organizações internacionais alertam-nos para a possibilidade de estarmos no início de uma grave crise alimentar. Por conseguinte, é crucial que os intervenientes e peritos do sector assumam a liderança e encontrem soluções ousadas para evitar que a crise alimentar aconteça. É nossa responsabilidade mitigar os efeitos destes choques atuais enquanto construímos um caminho sustentável para o futuro, utilizando todos os meios disponíveis.

A WUWM, como a maior rede mundial de mercados grossistas e atores dos mercados, os maiores fornecedores de alimentos frescos do mundo, está totalmente empenhada em aproveitar todo o potencial do sistema de mercado e promover a colaboração de múltiplos intervenientes para soluções inovadoras para a situação atual. O sector grossista já demonstrou grande resiliência e robustez quando confrontado com a pandemia da Covid-19, demonstrando o seu papel estratégico na segurança alimentar a nível mundial. Estamos confiantes de que estes esforços conjuntos com todos os atores relevantes irão mitigar as emergências alimentares e conduzir a uma via sustentável que assegure a disponibilidade global e a acessibilidade de alimentos saudáveis.

Nesta edição da newsletter, quisemos sublinhar ainda mais o compromisso da WUWM em promover a segurança alimentar, partilhando com os nossos leitores que a nossa próxima Conferência se centrará neste tópico, sob o tema «Segurança alimentar global no século XXI: riscos, desafios e soluções



para assegurar um fornecimento de alimentos frescos resistentes e sustentáveis». Esta será uma oportunidade única de reunir todos os principais interessados do sector. Juntos discutiremos e planearemos os instrumentos e mecanismos necessários para garantir o fornecimento global de alimentos. Quero alargar este convite a todos os intervenientes do sector para completar esta abordagem de sistemas alimentares multistakeholder.

Partilhamos também na nossa edição de julho, projetos em que participámos durante o mês de junho, bem como entrevistas com peritos que estão a apresentar novas ideias para assegurar melhores sistemas alimentares... Tenho também orgulho em anunciar que a WUWM foi recentemente convidada a juntar-se à Rede de Trabalho Mundial de Resposta a Crises da ONU e ao Grupo de Peritos da Comissão Europeia sobre o Mecanismo Europeu de Preparação e Resposta a Crises de Segurança Alimentar na qualidade de observador.

Gostaria de agradecer a todos os nossos membros e a todos os atores e organizações que colaboram connosco pela sua força e grande apoio, assim como de dar as boas-vindas a todos os que se juntarão a nós para reconfigurar os nossos sistemas alimentares!

Atenciosamente,

Stéphane Layani
Presidente da WUWM

Envolvido:

A WUWM foi convidada a juntar-se ao Grupo de Resposta Global a Crises das Nações Unidas sobre a Rede de Trabalho Alimentar

Temos o prazer de anunciar que a WUWM foi convidada a juntar-se à Rede de Trabalho Alimentar do Mecanismo do Grupo Global de Resposta a Crises. Criado pelo Secretário-Geral das Nações Unidas, António Guterres, em março de 2022, o Grupo Global de Resposta a Crises das Nações Unidas (GCRG) é constituído por três grupos de trabalho sobre Alimentação, Energia e Finanças que recolhem dados e produzem análises, recomendações políticas e soluções para ajudar os decisores a enfrentar as crises interligadas de Alimentação, Energia e Finanças.

3

A nossa organização participa semanalmente em reuniões com um painel de intervenientes globais chave para trocar informações de campo sobre assuntos críticos identificados pelo Grupo de Trabalho Alimentar, incluindo situações específicas de cada país, disponibilidade de alimentos, riscos, volatilidade de preços, e políticas especiais tomadas pelos governos. A rede dá aos participantes a oportunidade de partilhar informações sobre temas importantes, incluindo expectativas e alertas. Explorar opções de intervenções e parcerias e estabelecer contactos com as partes interessadas na procura de soluções inovadoras.

“O momento para agir é agora se quisermos mitigar o efeito da atual crise.”

A 15 de junho de 2022, o GCRG da ONU publicou um resumo sobre o «Impacto Global da guerra na Ucrânia nos sistemas alimentar, energético e financeiro». O relatório analisa as causas e implicações da atual crise mundial, destacando a maior crise do custo de vida do século XXI até à data. Faz também recomendações políticas, salientando que a crise alimentar é de natureza sistémica. A atual crise energética e financeira está interligada e requer uma forte vontade política para a resolver.

O relatório afirma que, a nível mundial, mais pessoas têm enfrentado condições semelhantes às da fome, e mais pessoas têm enfrentado emergências de fome graves. Os efeitos persistentes da pandemia, juntamente com a guerra na Ucrânia e os impactos das alterações climáticas, são suscetíveis de aumentar ainda mais as fileiras dos pobres. Concluindo que ainda há esperança de evitar a maior parte dos danos desta crise e a necessidade de apoiar os países duramente atingidos antes que seja demasiado tarde para tomar medidas. O custo de o fazer mais tarde será muito mais elevado do que é agora.

A WUWM está empenhada em ajudar a combater a insegurança alimentar e a prevenir crises alimentares. Os mercados grossistas podem desempenhar um grande papel neste contexto. Mas antes de qualquer ação, é da maior importância compreender e identificar os riscos e ameaças precisos associados à situação atual e antecipar a rutura no abastecimento alimentar. Todos os nossos membros são chamados a partilhar conosco a mais recente evolução da situação alimentar nos seus países e eventuais fatores de risco que possam antecipar com os seus mercados como a volatilidade dos preços e problemas de abastecimento. A partilha desta informação será fundamental para desenvolver rapidamente soluções adequadas.

O momento para agir é agora se quisermos mitigar os efeitos da atual crise. Todos os atores da cadeia de valor alimentar têm um papel a desempenhar. A WUWM continuará a ser o centro do sector dos alimentos frescos, permitindo e organizando esta mudança em conjunto com os nossos parceiros.



Em factos:

- A segurança alimentar é uma situação que existe quando todas as pessoas, em qualquer momento, têm acesso físico, social e económico a alimentos suficientes, seguros e nutritivos que satisfaçam as suas necessidades alimentares e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável.
- A insegurança alimentar pode ocorrer se a dieta não for nutritiva, incluindo quando há consumo de um excesso de calorias, ou se os alimentos não forem seguros, ou seja, livres de substâncias nocivas.
- O principal impacto da insegurança alimentar é a desnutrição, que conduz à subnutrição, que se refere a deficiências, excessos ou desequilíbrios na ingestão de energia e/ou nutrientes por parte de uma pessoa.
- Mais de metade da população mundial está abaixo ou acima do peso: isto será mais comprometido sob os impactos das alterações climáticas ao alterar a disponibilidade, acesso, utilização, e estabilidade de dietas de qualidade nutricional suficiente.
- A segurança alimentar é um resultado do sistema alimentar.
- Os sistemas alimentares têm um enorme potencial para apoiar dietas saudáveis e nutrição, mas este potencial é muitas vezes deixado em grande parte inexplorado.
- O sistema alimentar engloba todas as atividades e intervenientes na produção, transporte, fabrico, venda a retalho, consumo e desperdício de alimentos, e os seus impactos na nutrição, saúde e bem-estar e no ambiente.
- A transformação dos sistemas alimentares para os tornar mais nutritivos, sustentáveis e equitativos envolve uma vasta gama de políticas e ações relacionadas. Algumas políticas com efeitos sobre os sistemas alimentares são explicitamente sobre os alimentos: Políticas agrícolas e políticas de segurança alimentar. Outras áreas políticas - tais como transportes, planeamento urbano, energia, ou redução da pobreza - não se referem explicitamente à alimentação, mas no entanto moldam elementos do sistema alimentar. As políticas de transporte, por exemplo, influenciam a capacidade de levar os alimentos até ao mercado.



“A segurança alimentar é uma situação que existe quando todas as pessoas, em qualquer momento, têm acesso físico, social e económico a alimentos suficientes, seguros e nutritivos que satisfaçam as suas necessidades alimentares e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável.”

- Uma abordagem dos sistemas alimentares à formulação de políticas pode ser definida como o processo de formulação de políticas para deslocar e alinhar todo o sistema alimentar para um objetivo político declarado (ou objetivos), ao mesmo tempo que alavanca os benefícios e gere os riscos para múltiplos objetivos do sistema alimentar.
- Aumentar a resiliência do sistema alimentar através da agroecologia e diversificação é uma forma eficaz de alcançar a adaptação às alterações climáticas e reduzir os riscos.
- A redução da perda e desperdício de alimentos reduz as emissões de GEE agrícolas e a necessidade de expansão agrícola para a produção de alimentos em excesso.
- Os sistemas e práticas agrícolas integrados podem aumentar a resiliência do sistema alimentar às alterações climáticas e reduzir as emissões de GEE, ao mesmo tempo que ajudam a alcançar a sustentabilidade.

Em foco:

WUWM Abu Dhabi 2022: «Segurança alimentar global no século XXI: riscos, desafios e soluções para assegurar cadeias de abastecimento de alimentos frescos resistentes e sustentáveis»

5 Temos o prazer de anunciar que a Conferência da WUWM em 2022 terá lugar em Abu Dhabi, Emirados Árabes Unidos (EAU) no próximo dia 19 de outubro de 2022. Organizada pelo Grupo Abu Dhabi (AD) Ports, sob o tema «Segurança alimentar global no século XXI»: riscos, desafios e soluções para assegurar cadeias de abastecimento de alimentos frescos resilientes e sustentáveis» a Conferência reunirá os principais atores do sistema de alimentos frescos para discutir formas inovadoras e eficazes de assegurar cadeias de abastecimento de alimentos frescos mais resilientes e sustentáveis.

Na segunda-feira, dia 27 de junho, o Grupo AD Ports e a WUWM organizaram uma conferência de imprensa a fim de assinar o acordo de acolhimento e apresentar oficialmente o evento à imprensa. A Conferência contou com a presença de S.E. Saeed Al-Bahri Salem Al-Ameri, Diretor Geral da Autoridade de Abu Dhabi para a Agricultura e Segurança Alimentar; do Capitão Mohamed Juma Al Shamisi, CEO da AD Ports; de Abdullah Humaid Al Hameli, Chefe das Cidades Industriais e Zona Franca (AD Ports); de Mohamed Al Khadar Al Ahmed, CEO da Khalifa Industrial Zone (KIZAD); e de Eugenia Carrara, Secretária-Geral da WUWM.

Queremos partilhar com os nossos leitores algumas das questões e destaques desta conferência de imprensa frutuosa.



A Conferência da WUWM terá lugar pela primeira vez no Médio Oriente: qual a relevância que deste local?

Esta escolha é significativa por uma série de razões: o Médio Oriente tem lutado contra a insegurança alimentar e depende fortemente das importações. Hoje em dia, a região importa 80% dos alimentos consumidos. Por conseguinte, a Conferência da WUWM oferecerá uma importante oportunidade de encontrar vias para reforçar a resiliência regional e a ligação em rede com os principais fornecedores. Os EAU estão a trabalhar arduamente para ter um impacto positivo na região, proporcionando um fornecimento de alimentos frescos seguros e acessíveis a todos. Saeed Al Bahri Salem Al Ameri, Diretor-Geral da Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority (ADAFSA), afirmou que o objetivo dos EAU é tornar-se uma das nações líderes mundiais no Índice Global de Segurança Alimentar até 2051.

O Grupo AD Ports é o principal facilitador da região em logística, indústria e comércio, assim como uma ponte que liga Abu Dhabi ao mundo. A abordagem empresarial verticalmente integrada do Grupo AD Ports provou ser fundamental para impulsionar o desenvolvimento económico dos Emirados durante a última década. O capitão Mohamed Juma Al Shamisi salientou o duplo benefício que a Conferência da WUWM significa para os EAU: é uma oportunidade de mostrar o empenho dos EAU em garantir a segurança alimentar, ao mesmo tempo que aprende sobre outras práticas dos principais intervenientes do sector. A Secretária-Geral da WUWM, Eugenia Carrara, sublinhou a importância de acolher uma conferência internacional neste lugar globalmente estratégico para o comércio, num país onde a ação de múltiplos intervenientes entre os setores público e privado para remodelar os sistemas alimentares a nível local já está a funcionar eficazmente. Mostrar este exemplo concreto será uma inspiração para outros.





6

A Conferência da WUWM em 2022 reunirá os principais atores do sistema alimentar fresco para discutir formas inovadoras e eficazes de assegurar cadeias de abastecimento de alimentos frescos mais resistentes e sustentáveis.”

Como estão os EAU a trabalhar para alcançar o objetivo da segurança alimentar no país e na região em geral?

Saeed Al Bahri Salem Al Ameri sublinhou a prioridade máxima da segurança alimentar na sua estratégia nacional: «Representa uma agenda de trabalho para assegurar a eficiência na produção alimentar e alcançar cadeias de abastecimento alimentar ágeis e facilitar o comércio alimentar». Em paralelo, o capitão Mohamed Juma Al Shamisi explicou o trabalho do Grupo AD Ports para desenvolver sistemas e infraestruturas de abastecimento alimentar sustentáveis que garantam o acesso a medidas avançadas de controlo de qualidade e segurança, juntamente com soluções sustentáveis não só para a produção e distribuição local mas também regional e internacional.

Esta é uma das primeiras vezes depois da covid-19 que uma conferência tão importante para a indústria alimentar será presencial: qual a importância de acolher um evento físico após a pandemia?

A Covid-19 demonstrou a fragilidade do nosso sistema alimentar global, uma questão que muitos países pensavam já não ser um problema, afirmou Eugenia Carrara, agora que o mundo parece estar quase a ser aliviado pela carga pandémica, outros choques, tais como os efeitos das alterações climáticas na produção, a atual situação geopolítica e os preços do petróleo estão novamente a pôr em risco a segurança alimentar: é, por isso, fundamental ter uma reunião global onde possamos discutir com todos os atores que moldam os instrumentos do sector dos sistemas alimentares frescos para mitigar a crise alimentar e encontrar soluções a longo prazo para garantir o acesso a dietas alimentares saudáveis em todo o mundo. Esta conferência irá propor uma nova abordagem sistémica, reunindo atores que antes não trabalhavam em conjunto. Neste sentido, penso que novas ideias e soluções podem ocorrer em primeiro lugar quando as pessoas se encontram em tempo real!

Quais são algumas das principais formas práticas em que os intervenientes do sector podem colaborar para atenuar os problemas experimentados na cadeia de abastecimento de alimentos frescos?

Segundo Eugenia Carrara, melhorar a comunicação, flexibilidade e fluidez entre os atores e desenvolver redes e processos conjuntos, é uma forma bastante eficaz de atenuar novos problemas. «Vimo-lo durante a crise da Covid-19: os países que contavam com plataformas multistakeholder, coordenadas pelas autoridades nacionais, onde eram capazes de dar soluções mais rápidas aos problemas encontrados ao longo da cadeia de abastecimento. Em caso de futuros choques ou emergências, este tipo de mecanismo pode ajudar os países a reagir e a adaptar-se a novos cenários. A longo prazo, a criação de redes nacionais eficazes de ação cooperativa multistakeholder para a transição dos sistemas alimentares dará a possibilidade de monitorizar em tempo real situações locais, ajudando a prevenir problemas e a acompanhar as progressões» declarou Carrara.

A este respeito, Abdullah Humaid Al Hameli levantou o tema do desperdício alimentar. Segundo ele, este grande problema deveria ser uma das principais prioridades a abordar através de ações coletivas concretas, tais como o prolongamento do prazo de validade dos produtos. O objetivo é reduzir os desperdícios alimentares em todas as fases, desde a exploração agrícola até ao consumidor. O Sr. Al Hameli expressou a sua confiança na Conferência da WUWM como uma ocasião para discutir e encontrar soluções para este importante tópico.

Vê um papel maior da tecnologia (inteligência artificial, grandes dados, aprendizagem de máquinas e outras formas de tecnologias avançadas) na cadeia de abastecimento de alimentos frescos? O tema da modernização será abordado durante a Conferência da WUWM?

A pandemia foi uma grande professora em termos de tecnologias, comentou o Capitão Mohamed Juma Al Shamisi, procedendo que antes do surto da Covid-19, as tecnologias eram vistas por muitas empresas como características distantes e não acessíveis, mas na realidade estão facilmente disponíveis e são muito úteis no domínio do sistema alimentar: por exemplo,

as tecnologias podem ser utilizadas para medir e rastrear o abastecimento alimentar, aumentar a duração de vida dos produtos mantendo os mesmos nutrientes, ou para assegurar e rastrear os padrões de higiene. A Conferência da WUWM será a plataforma perfeita para discutir com todos os atores soluções inovadoras para garantir a segurança alimentar para todos: estamos ansiosos por partilhar as nossas experiências, aprender com outras iniciativas e assim crescer em conjunto.

Eugenia Carrara salientou que a indústria alimentar está provavelmente no meio das indústrias menos penetradas pela tecnologia. A este respeito, grandes dados e ferramentas semelhantes podem ajudar a ter uma imagem clara de toda a cadeia, proporcionando também oportunidades para propor soluções para discrepâncias ou estrangulamentos. Mas para além da tecnologia, em muitos casos em todo o mundo é crucial investir na modernização de infraestruturas para assegurar funcionalidades simples - mas cruciais - tais como uma melhor cadeia de frio ou soluções eficazes de armazenamento e embalagem. A Conferência da WUWM será fundamental para estabelecer ligações e construir redes para que todos os atores da cadeia de valor dos alimentos frescos possam beneficiar de tecnologias e inovações.

7



Em destaque:

A WUWM foi convidada como oradora principal durante as «Conversas sobre Saúde» organizadas pela Organização Mundial de Saúde em celebração do Dia Mundial da Segurança Alimentar

8 A Organização Mundial de Saúde (OMS) organizou uma série de «Palestras de Saúde sobre Segurança Alimentar» para celebrar o Dia Mundial da Segurança Alimentar (7 de junho). O evento em linha, que teve lugar de 7 a 9 de junho, teve como objetivo aumentar a sensibilização para a segurança alimentar através da discussão dos principais desafios para garantir a segurança alimentar com os atores do sector. Durante três dias, peritos internacionais debateram questões atuais e emergentes com enfoque na segurança alimentar, explorando diferentes caminhos para fomentar a segurança alimentar.

A segurança alimentar refere-se a um conjunto de práticas, regras e regulamentos destinados a garantir que os alimentos sejam sempre manuseados e consumidos de forma saudável, higiénica e sem riscos. Quando os alimentos não são seguros, os vírus, parasitas, bactérias ou resíduos de pesticidas podem causar mais de 200 doenças diferentes, de acordo com a Organização Mundial de Saúde, alimentando assim um ciclo vicioso de desnutrição e doenças. A fim de garantir a segurança alimentar e uma nutrição saudável, é necessária uma ação conjunta entre produtores, consumidores e decisores políticos. Temos os instrumentos necessários para erradicar todas as consequências negativas relacionadas com a alimentação insegura.



No âmbito desta conferência em linha, a WUWM foi convidada a participar no painel principal durante o webinar «Permitindo uma alimentação mais segura nos mercados tradicionais», juntamente com Delia Grace, Professora de Sistemas de Segurança Alimentar e cientista no ILRI (International Livestock Research Institute); Augustine Okoruwa, PhD FNIFST e Diretora dos Programas EatSafe; e Caroline Smith DeWaal, Diretora Adjunta de EatSafe (Evidence and Action Towards Safe, Nutritious Food) na Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN).

Os mercados alimentares tradicionais são ambientes únicos onde milhares de milhões de pessoas em todo o mundo têm acesso diário a produtos frescos, incluindo vegetais, frutas, carne, peixe, e diariamente. Representam a maior quota de distribuição de alimentos frescos nos países de baixo e médio rendimento (PBMR), áreas em que as vulnerabilidades do sistema alimentar têm o maior impacto. Estudos mostram que, em PBMR, as pessoas dependem principalmente dos mercados tradicionais para o acesso aos alimentos. Um estudo da FAO mostrou que mais de 90% das frutas e legumes produzidos em países de baixo rendimento são vendidos por mercados tradicionais e pequenos retalhistas.

“A segurança alimentar refere-se a um conjunto de práticas, regras e regulamentos destinados a garantir que os alimentos são sempre manuseados e consumidos de forma saudável, higiénica e sem riscos.”

A pandemia de Covid-19 provocou perturbações na cadeia de valor dos alimentos frescos, pondo em risco a nutrição de milhões de pessoas em todo o mundo. Estudos revelaram que os PRMI, em particular, têm encontrado muito mais obstáculos em comparação com áreas menos empobrecidas com infraestruturas modernizadas e desenvolvidas. Durante a Covid-19, o sistema de mercado reapareceu como um ator-chave para garantir a segurança alimentar. A pandemia lançou luz sobre a necessidade central de garantir a segurança alimentar e desenvolver infraestruturas melhores e mais seguras, tais como localização, instalações e equipamento adequados e de promover uma «cultura de segurança alimentar» entre os trabalhadores do mercado e os clientes. Mostrou a necessidade de melhorar a capacidade dos governos e das autoridades do mercado para garantir a segurança alimentar nos mercados. Em média, um em cada dez consumidores fica doente devido a alimentos inseguros, enquanto a Ásia e África sofrem 33% das doenças relacionadas com a alimentação e 75% de todas as mortes relacionadas com produtos inseguros. Uma compreensão mais profunda do funcionamento dos mercados tradicionais é essencial para garantir a segurança alimentar.

9

A WUWM, representada pela Secretária-Geral Eugenia Carrara, salientou o papel crucial que um sistema de mercado eficiente pode ter em termos de benefícios económicos, sociais e de saúde. Sólidas redes de mercado modernas têm o potencial de se tornarem aliados fundamentais dos governos. Elas oferecem uma resposta positiva aos grandes desafios que o sistema alimentar enfrenta atualmente. As redes modernas fornecem ferramentas estratégicas que melhoram o nível de segurança alimentar de toda a cadeia de valor, melhoram os controlos de qualidade, melhoram as técnicas de armazenamento e embalagem e facilitam a acessibilidade alimentar segura aos cidadãos locais. Os benefícios potenciais dos mercados grossistas são significativos. A modernização de infraestruturas, investimentos e sistemas dinâmicos de gestão de mercados grossistas e mercados de rua de alimentos frescos tornam-nos possíveis, afirmou Carrara.

“A chave para garantir a segurança alimentar reside num sistema de mercado resiliente e funcional!”

Todos os oradores na conferência concordaram sobre a importância de sistemas de mercado resilientes como infraestruturas estratégicas para assegurar a entrega segura de produtos alimentares frescos, juntamente com normas e regulamentos de segurança globalmente partilhados. Os peritos em segurança alimentar têm vindo a desenvolver um conjunto de normas para garantir alimentos seguros e sem riscos. Contudo, quando se trata de mercados tradicionais de alimentos frescos, não existem normas mínimas globais de segurança que garantam o acesso a alimentos seguros. Neste sentido, os participantes concordaram com a necessidade de desenvolver uma ação multistakeholder com a implementação proactiva de boas práticas. O primeiro negócio é educar as partes interessadas sobre a importância da segurança alimentar e os riscos que advêm dos alimentos não seguros e das doenças de origem alimentar.





Entrevista com Caroline DeWaal e Delia Grace

Como parte das Palestras de Saúde da OMS por ocasião do Dia Mundial da Segurança Alimentar de 2022, a WUWM participou como orador principal na mesa-redonda do webinar «Possibilitando uma alimentação mais segura nos mercados tradicionais». O objetivo deste webinar era discutir formas de criar um ambiente alimentar melhor e mais seguro. A discussão foi acompanhada por dois outros peritos: Delia Grace, Professora de Sistemas de Segurança Alimentar e cientista designada conjuntamente pelo ILRI (International Livestock Research Institute) e Caroline Smith DeWaal, Diretora Adjunta de EatSafe (Evidence and Action Towards Safe, Nutritious Food) na Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN). Temos o prazer de partilhar com os nossos leitores uma entrevista aprofundada, na qual partilham os seus conhecimentos sobre como assegurar melhores padrões, regulamentos, mas também como desenvolver uma cultura de «segurança alimentar» nos mercados de alimentos frescos.

Entrevista com Caroline DeWaal

Os alimentos inseguros representam um grande risco para a saúde humana, mas como afirmou no seu discurso principal durante as Palestras de Saúde da OMS, são evitáveis: quais são, na sua opinião, as melhores soluções a longo prazo para evitar alimentos inseguros?

A segurança não é algo que possa ser testado nos alimentos. Deve ser planeada durante todas as etapas da produção, processamento e distribuição da cadeia de abastecimento. Os peritos em segurança alimentar desenvolveram sistemas de controlo preventivo das empresas fornecedoras sobre os perigos a gerir e a forma de os gerir ao longo de toda a cadeia de abastecimento. Os governos adotaram estas abordagens, que são também amplamente apresentadas nas diretrizes de segurança alimentar do 'Codex de Diretrizes de Segurança Alimentar para os Governos.'

A fim de aumentar a segurança alimentar, é importante implementar normas de segurança e higiene: poderia dizer-nos algo mais sobre o projeto para desenvolver um «padrão mínimo» para a segurança alimentar? Que atores seriam incluídos?

Os mercados alimentares tradicionais existem em todo o mundo e fornecem alimentos frescos a preços acessíveis a muitos milhões de consumidores a nível mundial. Para os consumidores que vivem em países de baixo e médio rendimento, os mercados tradicionais são frequentemente a sua principal fonte de alimentos frescos, como carne, peixe, frutas e vegetais. Contudo, a estrutura e o funcionamento dos mercados alimentares tradicionais podem colocar muitos desafios em termos de segurança alimentar. Os mercados tradicionais têm frequentemente infraestruturas de mercado inadequadas, acesso limitado a água potável,

condições de higiene deficientes e práticas de armazenamento insuficientes, tornando-os especialmente arriscados para o crescimento e propagação de perigos de origem alimentar.

A GAIN está a trabalhar em várias plataformas quando se trata de normas mínimas de segurança alimentar para os mercados alimentares tradicionais. O nosso projeto 'EatSafe', financiado pela USAID e 'Feed the Future' está a desenvolver diretrizes de segurança alimentar mínimas aceitáveis para os mercados alimentares tradicionais no noroeste da Nigéria. Este trabalho está a ser liderado pelo nosso parceiro ILRI.

Também investigámos as normas existentes no Codex relevantes para os alimentos de rua. Quatro regiões globais diferentes elaboraram tais normas, e estas contêm muitas disposições aplicáveis aos mercados alimentares. Vários países estão a trabalhar com a GAIN numa proposta de novo trabalho no Comité do Codex para a Higiene Alimentar, que será considerado na sua reunião em novembro.

Os programas governamentais podem fornecer uma base para gerir a segurança alimentar, estabelecendo e impondo normas mínimas de segurança e qualidade alimentar e estabelecendo normas uniformes para a conduta e desempenho das empresas alimentares. As normas seriam especialmente úteis nas áreas de registo de fornecedores, conceção e infraestrutura de mercados, manutenção e saneamento nos mercados e manuseamento de alimentos.

11

A segurança alimentar deve ser planeada durante todas as fases da produção, processamento e distribuição da cadeia de abastecimento."

A importância de fornecer aos governos nacionais orientações sobre a gestão dos alimentos vendidos através dos mercados tradicionais é bem reconhecida. Tanto a OMS como a FAO publicaram numerosos manuais sobre segurança alimentar nos mercados alimentares tradicionais para os governos nacionais. As quatro orientações regionais para alimentos de rua, consideradas como um grupo, têm informações significativas relevantes para a regulamentação dos mercados alimentares tradicionais. Contudo, existem lacunas nos documentos do Codex que mostram que uma orientação global seria apropriada.

Poderia explicar aos nossos leitores a diferença entre as normas CODEX e ISO? E porque é importante desenvolver um CODEX para a segurança alimentar?

As normas Codex e ISO podem ser complementares. O Codex fornece orientações, normas e códigos de prática relacionados com os alimentos, concebidos para ajudar os governos no seu trabalho estatutário e regulamentar com a dupla missão de proteger a saúde dos consumidores e as práticas justas no comércio. Especificamente, as normas do Codex são concebidas para proteger os cidadãos dos perigos para a saúde causados pelo consumo alimentar. A ISO desenvolve normas que são orientadas pelas necessidades da indústria e ajudam a definir produtos, serviços e métodos de teste para ajudar os intervenientes da indústria a cumprir os requisitos regulamentares e a satisfazer os requisitos de certificação privados.





“Os mercados grossistas desenvolveram as melhores práticas para garantir a segurança dos alimentos que vendem. Estas práticas podem ser altamente relevantes para partilhar.”

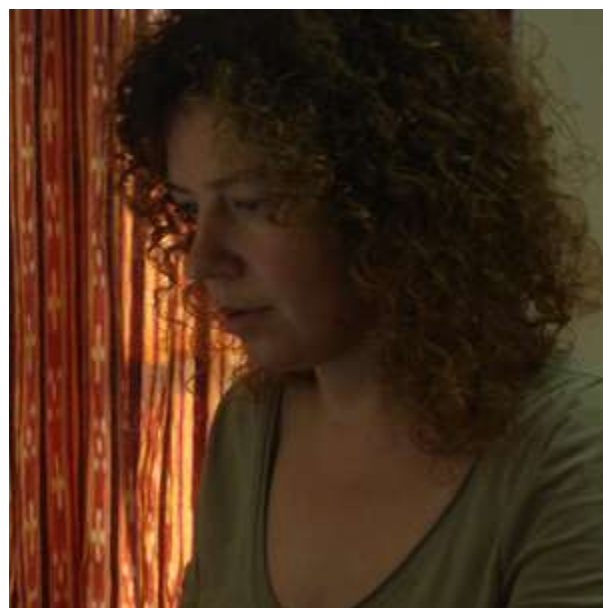
Como podem os mercados grossistas contribuir para este objetivo, de acordo com a sua experiência e ponto de vista?

12

Os mercados grossistas desenvolveram, sem dúvida, as melhores práticas para garantir a segurança dos alimentos que vendem. Estas práticas podem ser altamente relevantes para o tipo de mercados alimentares tradicionais que servem milhões de consumidores todos os dias, uma vez que estes procuram alimentos frescos como carne, peixe, frutas e vegetais. É também importante reconhecer que os mercados alimentares tradicionais proporcionam pontos de entrada para muitos trabalhadores nas comunidades locais. Ensinar os vendedores como obter produtos alimentares mais seguros e garantir a segurança desses produtos no mercado é um desafio e saudamos os contributos de todas as partes interessadas.

De que forma pensa que a WUWM pode colaborar consigo para promover medidas e diretrizes de segurança alimentar?

Ao trabalharmos no desenvolvimento de diretrizes de segurança alimentar para os mercados alimentares tradicionais, gostaríamos que os mercados grossistas partilhassem as suas melhores práticas e conselhos para melhorar as condições nos mercados locais que são tão vitais para as economias locais e para fornecer aos consumidores alimentos frescos.



Entrevista com Delia Grace

É uma investigadora reconhecida, que passou muitos anos a investigar a segurança alimentar no país. Poderia dizer aos nossos leitores um pouco mais sobre os seus projetos de investigação?

Desde 2006, o meu principal foco de investigação tem sido a segurança alimentar nos mercados domésticos dos países em desenvolvimento. Na primeira década, a minha investigação centrou-se principalmente na descrição e diagnóstico - quais são os problemas, se são grandes e importantes, o que pode ser feito a seu respeito. Na última década, concentrei-me mais no desenvolvimento e teste de soluções que pudessem ir até à escala. Cerca de metade do trabalho tem estado em África e o resto principalmente no sul e sudeste da Ásia. Nestes países, a maioria dos alimentos frescos são vendidos em mercados tradicionais, e a minha investigação concentra-se aí, embora olhemos ao longo do caminho «da quinta à mesa» ou «do barco à garganta» para ver onde o risco é introduzido e amplificado e onde pode ser melhor mitigado.

“Os atores do mercado precisam das competências e tecnologias para fornecer alimentos seguros.”

Os mercados tradicionais implicam tanto riscos como benefícios para a segurança alimentar global: poderia partilhar com os nossos leitores os seus conhecimentos sobre avaliação de riscos?

Fomos o primeiro grupo a aplicar amplamente a avaliação de risco ao contexto, por vezes desafiante, dos mercados tradicionais. Descobrimos que nem todos os mercados são iguais. Nos mercados mais tradicionais, pequenos e locais, o risco é muitas vezes bastante baixo. Mas à medida que os sistemas alimentares evoluem e as cadeias alimentares alongam e complexificam o risco aumenta frequentemente. Depois, quando a preocupação pública e a governação começam a recuperar o atraso, vemos frequentemente uma melhoria. Chamamos a isto o ciclo de vida da segurança alimentar.

Pode partilhar connosco os melhores procedimentos que viu para impedir a entrada de alimentos inseguros nos mercados alimentares?

A alimentação é muito importante para as pessoas e há um enorme interesse e os atores tradicionais do mercado mostram uma enorme inovação em tornar os alimentos atrativos para os clientes. Verificamos que muitas práticas realizadas por agricultores, transportadores e vendedores são bastante boas na redução do risco de segurança alimentar, embora estas práticas sejam muitas vezes feitas para aprovar a aparência e a validade, porque a segurança alimentar é invisível. A segurança alimentar começa na exploração agrícola com higiene, gestão de doenças e pragas e boas condições para o crescimento de plantas e animais. No mercado, a higiene é novamente fundamental e muitas tecnologias simples podem também ajudar a manter os alimentos seguros e atrativos. Por exemplo, na Nigéria alguns vendedores de carne utilizaram telas de malha para manter as moscas longe dos alimentos que vendiam. Muitas técnicas tradicionais de processamento alimentar, tais como a fermentação, podem também diminuir o risco.

Qual acha que seria a melhor solução a longo prazo, a fim de garantir a segurança alimentar desde a “exploração agrícola até ao garfo”?

Não creio que haja uma única solução. Pelo contrário, é uma combinação de diferentes ações de diferentes intervenientes. As autoridades deveriam compreender melhor os benefícios e riscos dos mercados tradicionais e garantir que a

regulamentação é facilitadora e positiva em vez de prejudicial e positiva. Os atores do mercado precisam das competências e tecnologias para fornecer alimentos seguros. Os consumidores são os principais motores da segurança alimentar e precisam de ser capazes de converter o seu forte desejo de alimentos seguros em incentivos que motivem as cadeias de valor a fornecê-los.

Como podem os mercados grossistas contribuir para este objetivo, de acordo com a sua experiência?

Os mercados grossistas têm um papel crucial, uma vez que são um passo importante, ou seja, onde os produtos de muitas pequenas quintas se juntam. Se não forem geridos, isto pode fomentar a contaminação cruzada e também a perda da rastreabilidade. Por outro lado, porque os mercados grossistas são um estrangulamento, ou estreitamento, do fluxo de alimentos da exploração agrícola para a mesa, são também um excelente ponto de intervenção, onde as melhorias podem beneficiar um grande número de agricultores a jusante e um grande número de consumidores a montante.

Quais são os projetos atuais/futuros sobre segurança alimentar na sua agenda?

Estou muito entusiasmada com uma carteira de uma dúzia de intervenções de segurança alimentar em mercados tradicionais que estão em curso ou recentemente concluídas. Estamos a realizar uma avaliação em toda a carteira para extrair provas fortes e convincentes sobre o que funciona para melhorar a segurança alimentar nos mercados tradicionais e porquê.

Durante o webinar da OMS ‘Health Talk’, sublinhou o conceito de estabelecer uma «cultura de segurança alimentar»: poderia falar um pouco mais sobre o assunto e como pensa que poderia ser facilitado?

Um dos melhores factos estabelecidos nas ciências sociais é que a informação por si só não irá mudar o comportamento. Atitudes e valores determinam a motivação das pessoas para pôr o conhecimento em ação, enquanto uma série de fatores ambientais podem funcionar como barreiras ou pontes para transformar a prática em hábito. A cultura da segurança alimentar consiste em construir a disposição positiva e a ânsia de garantir que os alimentos são seguros.

Em boas práticas:

Italmercati, a rede italiana de mercados grossistas, organizou um evento para apresentar os resultados de uma pesquisa recente com o objetivo de abordar os principais desafios dos sistemas alimentares que Itália está a enfrentar.

14

Italmercati e 'The European House Ambrosetti', um conhecido think-tank especializado no sector agroalimentar, organizaram um evento intitulado, «Itália enfrenta os atuais desafios do sistema alimentar: a resposta dos mercados grossistas». O evento teve lugar em Roma e acolheu importantes intervenientes do sector do mercado grossista, dos sectores agrícola e político.

O evento teve dois objetivos: o primeiro era apresentar os resultados de uma pesquisa recente conduzida pela casa de Ambrosetti sobre o papel dos mercados grossistas em Itália. O segundo objetivo era desenvolver uma plataforma multistakeholder para discutir sobre os efeitos dos múltiplos choques que afetam as cadeias alimentares e de produção.

ITALMERCATI
ITALIAN WHOLESALE MARKETS NETWORK

Fabio Massimo Pallottini, Presidente da Italmercati, salientou que a investigação realizada pela Casa Europeia Ambrosetti dá uma imagem precisa sobre o papel dos mercados grossistas, partilhando novos dados estatísticos e informações que anteriormente não existiam. O estudo examina tanto o papel como o valor dos mercados grossistas de alimentos na cadeia de abastecimento da indústria, tendo em consideração os 19 mercados ligados ao Italmercati, contando 2.500 empresas envolvidas com 22.000 trabalhadores.

O estudo afirma que em Itália os mercados demonstraram uma maior resiliência durante a COVID-19, em comparação com outros fornecedores. De acordo com a Casa de Ambrosetti, os mercados grossistas agroalimentares desempenharão um papel fundamental na abordagem dos principais desafios da cadeia de abastecimento agroalimentar italiana nos próximos anos. No entanto, o estudo mostra que os mercados grossistas agroalimentares ainda não são adequadamente considerados pelas autoridades como intervenientes-chave na revitalização e transição sustentável da cadeia de abastecimento agroalimentar italiana. Há primeiros sinais de reconhecimento do seu trabalho, por exemplo, o Plano Nacional de Recuperação e Resiliência (PNRR), que dedica 800 milhões de euros aos mercados grossistas agroalimentares durante o período 2021-2026, mas este esforço deve ser aumentado, segundo o estudo.

O estudo chama também a atenção para a importante função económica dos mercados: salientando que a rede dos 19 mercados grossistas membros do Italmercati gera um volume de negócios acumulado de 80 milhões de euros e ativa cadeias de abastecimento e subfornecimento de 107 milhões de euros, com uma contribuição global para o PIB nacional de 85 milhões de euros, apoiando um ecossistema de 2.500 empresas, que ativa um volume de negócios direto de 9 mil milhões de euros, que atinge 22 mil milhões de euros, incluindo indiretos e induzidos, com um valor acrescentado total de 12 mil milhões de euros e 260.000 postos de trabalho.

Uma das principais conclusões do estudo é salientar que para enfrentar com sucesso os desafios dos próximos anos, o sector necessita de consolidação de dimensão: a partir de hoje, o número de mercados italianos é 6 vezes superior ao de Espanha e França, em comparação com um volume de negócios acumulado 40% inferior ao de Espanha e 30% inferior ao de França. Neste sentido, e para fomentar o crescimento futuro, os mercados precisam de uma visão partilhada por todos os intervenientes do sector que sistematize os caminhos de digitalização seguidos pelos mercados individuais para criar um mercado digital nacional integrado.

Os resultados desta investigação são chaves para dar aos atores políticos dados concretos para propor um caminho de transição dos sistemas alimentares italianos para a sustentabilidade e a resiliência. O sector grossista italiano, nas palavras de Fabio Massimo Pallottini, está pronto a enfrentar novos desafios e a transformar ideias inovadoras em projetos concretos. O Sr. Pallottini salientou que os mercados grossistas, fazem parte das infraestruturas essenciais desta nova arquitetura do sistema alimentar: «precisamos de ser máquinas grandes e eficientes a fim de podermos fornecer alimentos saudáveis mesmo nos subúrbios e nos bairros mais remotos, a fim de garantir a segurança alimentar», afirmou.

“Os resultados desta investigação são essenciais para dar aos atores políticos dados concretos para propor um caminho de transição dos sistemas alimentares italianos para a sustentabilidade e a resiliência.”





Entrevista

com Carlo Petrini, Fundador do Slow Food Movement. Como garantir a segurança alimentar, a sustentabilidade e a resiliência do sistema alimentar?

16

Tivemos a honra de entrevistar Carlo Petrini, ativista, escritor e fundador da associação internacional sem fins lucrativos 'Slow Food', para discutir sobre segurança alimentar, sustentabilidade e todos os obstáculos que estão a impedir a comunidade internacional de alcançar o objetivo "fome zero".

É o Presidente e fundador da 'Slow Food', uma associação sem fins lucrativos renovada, empenhada em restaurar o valor da alimentação e o respeito pelos produtores, em harmonia com o ambiente. Poderia falar sobre esta realidade e a ideia que sustenta o projeto?

A 'Slow Food' é uma associação internacional que partilha os mesmos valores em todo o mundo. Partilhamos os valores de um sistema alimentar que é Bom, Limpo e Justo para todos. Com isso queremos dizer alimentos saborosos, culturalmente apropriados e saudáveis (bons), que provêm de uma produção que não prejudica o ambiente (limpa) e produzida em condições justas e remuneradas para os trabalhadores, assegurando ao mesmo tempo a acessibilidade económica aos cidadãos (justa).

A ideia em primeiro lugar não foi iniciada com o objetivo de criar uma associação internacional presente em 150 países do globo. Este foi um processo que se desenvolveu ao longo do tempo. Embora deva dizer que a alimentação, juntamente com uma alma política, sempre foi uma parte inerente da minha vida. Era então 1986, quando estes dois aspetos da minha vida se uniram. Nesse ano começámos a ARCI - Gola, e foi também nessa altura que o Mcdonald's abriu a sua loja na histórica Piazza di Spagna, em Roma. Nós, como uma associação recentemente fundada dedicada à alimentação, reagimos a esse evento. Fizemo-lo porque não podíamos aceitar que o símbolo da homogeneização do gosto e da cultura alimentar se abrisse num local de relevância histórica.

A partir daí, o movimento começou a crescer. E devo admitir que nos tempos em que éramos vistos como muito estranhos com as nossas ideias que eram completamente novas na altura. Não havia outra associação ou movimento que se concentrasse na preservação da cultura alimentar tradicional, alimentos genuínos e que colocassem muita ênfase na narração das histórias por detrás dos produtos e produtores.

Então, em dezembro de 1989, a 'Slow Food International' ganhou vida e a partir desse momento, lenta mas firmemente, começámos a alargar a nossa esfera de ação, adotando uma mentalidade ecológica e globalizada. É uma mudança que aconteceu naturalmente, pois a alimentação é uma das ligações mais íntimas que nós, enquanto seres humanos, temos universalmente com o planeta, e o nosso sistema alimentar tem repercussões globais interligadas.



Slow Food®

Foi nomeado embaixador do projeto «Fome Zero» da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) para a Europa. Quais são os objetivos deste programa e como planeia contribuir para a sua realização?

O papel foi-me atribuído em 2016 pelo Diretor-geral da FAO José Graziano da Silva que reconheceu a 'Slow Food' e a minha contribuição para aumentar a consciência pública sobre a necessidade de melhorar a agricultura na Europa e de assegurar cadeias de abastecimento alimentar sustentáveis. Manter esta responsabilidade para mim significa continuar o meu trabalho de sensibilização e capacitação das realidades que querem criar um sistema alimentar de acordo com os valores da 'Slow Food'.

É importante, por exemplo, continuar o trabalho de reintrodução das culturas locais que os pequenos agricultores e agricultores de subsistência podem produzir para consumo próprio e vender nos mercados como meio de alcançar a segurança alimentar. A vergonha da fome pode e deve ser derrotada dentro desta geração. O compromisso a este respeito deve ter uma prioridade política em todos os fóruns internacionais, juntamente com a sociedade nacional e civil.

17

Isto é especialmente importante agora, nestes tempos incrivelmente tristes de guerra e crises em que precisamos de enviar um sinal forte à comunidade internacional de que podemos criar um mundo onde ninguém tenha fome e vivamos em paz.

A este respeito, gostaria de salientar quão absurdo é o problema da fome num sistema alimentar global onde 33% de todos os alimentos produzidos vão para o lixo e 1,9 mil milhões de pessoas têm excesso de peso, muitas delas sofrendo de condições diretamente causadas pela sua alimentação em excesso. Por outro lado, temos quase 800 milhões de seres humanos que sofrem de fome. Isto não pode continuar assim e precisamos de reavaliar as cadeias de valor da produção que provocam o desperdício e redistribuem a riqueza e os recursos alimentares.

“Os mercados de alimentos frescos são incrivelmente importantes para a transição para sistemas alimentares mais sustentáveis.”

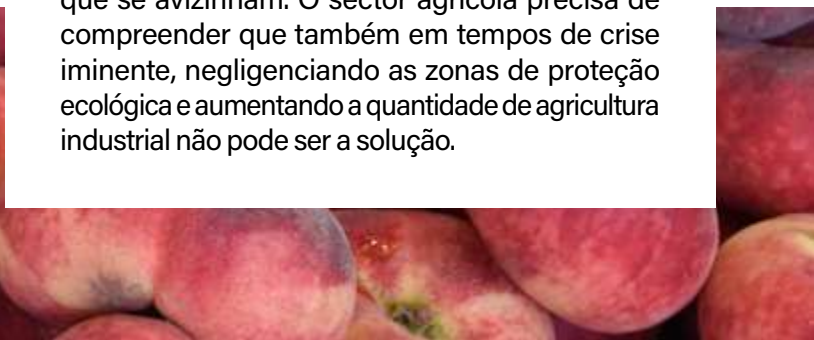
Junho é o mês do Dia Mundial do Ambiente e do Dia Mundial da Nutrição, celebrações internacionais para nos recordar da nossa responsabilidade para com as comunidades mundiais e o planeta terra. Como afirmou num artigo recente, esta situação de dupla emergência (saúde e guerra) está a «distrair» a Europa de um caminho de transição ecológica: poderia desenvolver este pensamento?

Em abril passado tive a oportunidade de falar com alguns representantes da Comissão Europeia em Bruxelas sobre este tema. Não se trata apenas de estas questões estarem a atrair a nossa atenção nos meios de comunicação social, uma vez que as notícias estão principalmente cheias de sensações sobre a guerra e a pandemia. Não, infelizmente esta «distracção» e a crise atual estão a ser instrumentalizadas por diferentes lobbies para impulsionar as suas agendas.

Parece-me inacreditável que, devido à guerra, o lobby agrícola esteja a tentar impulsionar a sua habitual agenda de agricultura industrial alimentada por combustíveis fósseis, pesticidas e fertilizantes para garantir a segurança alimentar. E alguns políticos estão a cair na mesma.

Esta forma de pensar ameaça fortemente os objetivos da União Europeia para o desenvolvimento sustentável, tal como indicado pelo 'New Green Deal' e mais especificamente no sector alimentar, pela estratégia 'Farm to Fork'. Nestes tempos, não podemos continuar a procurar soluções para as próximas crises em estratégias de curto prazo que alimentem as emissões de gases com efeito de estufa e apoiem as estruturas capitalistas internacionais que procuram obter lucros.

A crise climática continua presente e precisa de ser considerada em todas as ações políticas que se avizinham. O sector agrícola precisa de compreender que também em tempos de crise iminente, negligenciando as zonas de proteção ecológica e aumentando a quantidade de agricultura industrial não pode ser a solução.





Quais são, na sua opinião, os principais desafios para o sucesso na transição dos nossos sistemas alimentares? / Quais são, na sua opinião, as soluções que devem ser implementadas a fim de restaurar a saúde planetária e humana? Tanto numa perspectiva de curto prazo como em soluções de longo prazo.

Os atuais desafios no que diz respeito ao nosso sistema alimentar prendem-se com alguns absurdos, tais como a pandemia da obesidade e desnutrição, o esgotamento do ambiente relacionado com a forma como produzimos os nossos alimentos e com desigualdades sociais estruturais que determinam o que podemos comer e tem como resultado o quão saudáveis somos.

Neste processo, as associações, ativistas e empresas precisam de reconhecer a posição, o poder e as oportunidades que detêm e de as expressar da forma mais eficaz.

18

O que precisamos para restabelecer o equilíbrio na nossa sociedade e a nossa relação com o mundo natural é uma profunda mudança de paradigma ao nível da base. Precisamos de mudar os nossos valores nas empresas da lei do lucro para o valor central do serviço comunitário, de uma cultura de concorrência para uma cultura de cooperação e da idealização do consumo para a cura do bem estar.

Esta mudança de paradigma é trazida à vida quando nos concentramos em relações de confiança, cooperação e reciprocidade, com o objetivo de colocar no centro o bem comum. Todos estes são valores que sempre fizeram parte integrante da filosofia da 'Slow Food', e se forem postos em prática em maior escala, podem garantir um futuro para as próximas gerações. Gostaria também de salientar que esta mudança deve ser acompanhada de ações decisivas daqueles que reconhecem que o mundo de amanhã depende de cuidar da Terra, de todos os seus seres vivos e das relações que nós seres humanos somos capazes de criar uns com os outros. Só esta visão de solidariedade e respeito humano e ecológico, juntamente com uma forte motivação e paixão, garantirá verdadeiramente uma restauração da saúde planetária e humana.

Finalmente, o próximo passo fundamental para a nossa sociedade é a transição eficaz para que as jovens gerações possam começar a trabalhar com o nosso total apoio. O futuro pertence-lhes, mas eles não devem ser deixados sozinhos na sua criação. Especialmente porque muitas das ameaças que eles enfrentam são da nossa responsabilidade.

O que pensa da crise de insegurança alimentar causada pela guerra na Ucrânia?

A guerra ucraniana tem e vai ter impactos significativos no sistema alimentar a nível mundial. Estar consciente de um facto triste: os conflitos e a fome são fenómenos intimamente ligados, na ocorrência de um, o outro segue-se quase naturalmente.

Isto é confirmado por informações do Programa Alimentar Mundial provenientes da Ucrânia, onde milhões de pessoas estão atualmente a receber ajuda alimentar. E isto é também demonstrado pelas declarações preocupadas de numerosos países africanos, do Médio Oriente e da própria Europa que, embora por razões diferentes, temem as repercussões diretas e indiretas que o conflito terá sobre os preços e o fornecimento de alimentos.

Por exemplo, o Líbano importa 90% dos seus alimentos, dos quais 50% dos seus cereais da Rússia e da Ucrânia. Para um país onde mais de metade da população (15 milhões de indivíduos) já vive em condições de insegurança alimentar, a guerra representa o agravamento de uma situação já de si trágica. O Egipto, outrora um grande produtor de trigo graças à fertilidade do Nilo, devido à urbanização e desertificação, compra 80% deste produto à Ucrânia.

E numa área onde o pão sempre foi uma mercadoria politicamente controversa (bem como subsidiada), há receios de que o aumento dos preços das matérias-primas crie instabilidade económica e insurreições por parte da população.

Isto é mais uma confirmação da necessidade de transição para sistemas alimentares sustentáveis que devolvam a energia às mãos dos agricultores e produzam utilizando fatores de produção locais e renováveis. Vindo agora à Europa, há que reconhecer que mesmo os nossos sistemas alimentares não ficarão isentos das consequências negativas decorrentes do conflito. A Ucrânia é de facto o quarto maior fornecedor de alimentos à União, enquanto a Rússia nos fornece 40% do gás utilizado para o aquecimento das estufas onde cultivamos mais de metade dos vegetais que consumimos. Um aumento dos preços do gás pode levar não só a um aumento do preço dos alimentos, mas também ao fracasso de algumas explorações agrícolas e, portanto, a uma diminuição da oferta.

É assim que, imediatamente após a pandemia, este conflito nos faz voltar a tocar na vulnerabilidade e injustiça de um sistema alimentar globalizado, que responde apenas à lei do lucro. Neste cenário, mudar o sistema atual colocando a soberania alimentar no centro é um dever moral que todos nós temos de enfrentar. Porque a alimentação não pode em momento algum tornar-se uma arma que amplifique os danos de um conflito. A alimentação deve ser sempre e apenas um instrumento de disseminação da paz.

19

Qual é o papel, na sua opinião, que os grossistas, mercados de alimentos frescos, poderiam desempenhar a fim de promover a transição dos nossos sistemas alimentares?

Os mercados de alimentos frescos, ligados a agricultores que vendem diretamente, são incrivelmente importantes para a transição para sistemas alimentares mais sustentáveis. Os mercados de alimentos frescos não são apenas uma grande expressão do que é uma cadeia alimentar curta, mas também fornecem um terreno fértil para o relançamento da cultura, a ligação a processos e recursos naturais e a relação entre consumidores e produtores.

Por estas razões, a 'Slow Food' sempre apoiou os mercados e criou os Mercados da Terra, que são mercados de agricultores onde os protagonistas são os pequenos produtores e artesãos alimentares. Nas bancas de um Mercado da Terra podem encontrar-se alimentos bons, limpos e justos: os produtos são locais,

“Os mercados de alimentos frescos têm uma grande expressão numa cadeia alimentar curta e proporcionam um terreno fértil para a revitalização da cultura, a ligação a processos e recursos naturais e a relação entre consumidores e produtores.”

frescos e sazonais, respeitam o ambiente e o trabalho dos produtores e são comercializados a preços justos, para aqueles que compram e para aqueles que vendem.

Os Mercados da Terra são locais para comprar produtos de alta qualidade, mas também espaços para construir comunidades, criar intercâmbio e educar.

E penso que é agora o momento para os mercados de alimentos frescos incorporarem estes valores nos seus esquemas. Devemos evitar que os grandes retalhistas e corporações alimentares internacionais façam uso de tais espaços para impulsionar as suas agendas e vejam isso como outra forma de obter lucro e «lavagem verde».

Acha que a 'Slow Food' poderia unir forças com a WUWM / membros da WUWM para alcançar este objetivo?

Creio que, neste momento histórico, o espírito de colaboração é o que precisamos de fomentar. A 'Slow Food' sempre apoiou iniciativas alimentares virtuosas e continuará a fazê-lo. Nesse sentido, estamos abertos a explorar possíveis sinergias no futuro.





Informação:

Um estudo de Oxford quebra o mito: nos países de alto e médio rendimento a alimentação sustentável é mais barata e mais saudável!

20

As dietas sustentáveis poderiam ter um impacto decisivo na saúde planetária e humana, contribuindo para salvaguardar os recursos naturais, minimizar o impacto ambiental dos sistemas alimentares e reduzir as doenças relacionadas com a dieta. No entanto, a maioria das pessoas não se envolve em práticas alimentares sustentáveis e saudáveis porque são caras e inacessíveis. Mas será esse realmente o caso? A Universidade de Oxford investigou para verificar se esta suposição generalizada é realmente verdadeira.

O estudo, publicado no 'The Lancet Planetary Health', comparou os custos de sete dietas sustentáveis com a dieta típica atual em 150 países, utilizando os preços dos alimentos do Programa de Comparação Internacional do Banco Mundial. A investigação revelou que, em países de alto e médio rendimento como o Reino Unido, EUA, Austrália e Europa Ocidental, a adoção de uma dieta mais baseada em plantas poderia reduzir as despesas alimentares em um terço, sendo ao mesmo tempo saudável e amiga do ambiente. O estudo revelou ainda que em países com rendimentos mais baixos, como o subcontinente indiano e a África subsaariana, uma dieta saudável e sustentável seria até um quarto mais barata do que uma dieta ocidental típica, contudo seria pelo menos um terço mais cara do que as dietas atuais. Mais especificamente, se comparado com o custo das dietas atuais, os padrões dietéticos saudáveis e sustentáveis eram (dependendo da dieta) até 22-34% mais baratos nos países de rendimento médio-alto a países de rendimento alto em média, enquanto nas regiões de rendimento médio-baixo os preços eram pelo menos 18-29% mais altos.

Os investigadores de Oxford tentaram ainda analisar que tipo de opções poderiam melhorar a acessibilidade da dieta e reduzir os seus custos, analisando diferentes opções políticas. De acordo com as suas estimativas e previsões, dietas saudáveis e sustentáveis poderiam tornar-se acessíveis em todo o mundo nos próximos 10 anos, mas apenas quando o desenvolvimento económico - particularmente em países com rendimentos mais baixos - estiver do lado da redução dos resíduos alimentares e de um preço dos alimentos favorável ao clima e à saúde. Quando estas medidas foram ligadas, as dietas saudáveis e sustentáveis eram até 25-29% mais baratas em países de baixo rendimento para países de rendimento médio-baixo, e até 37% mais baratas em média, para o ano 2050.

Nas áreas de rendimento alto e médio, as mudanças nos hábitos alimentares que estimulam dietas saudáveis e sustentáveis podem ajudar os consumidores a reduzir as suas despesas alimentares, contribuindo ao mesmo tempo para combater os efeitos das alterações climáticas e reduzir os problemas de saúde relacionados com a obesidade.

De acordo com o Dr. Marco Springmann, um dos colaboradores do estudo de Oxford, a vontade política é o principal motor para tornar as dietas saudáveis e sustentáveis disponíveis e acessíveis em todo o mundo. As dietas atuais nos países com rendimentos mais baixos são amiláceas e pouco saudáveis, nem são dietas «de estilo ocidental», que são adicionalmente vastamente insustentáveis e inacessíveis em regiões pobres do mundo. Os padrões alimentares examinados no estudo são uma melhor opção para a saúde, o ambiente, e financeiramente, mas são necessários apoio ao desenvolvimento e políticas alimentares progressivas para os tornar acessíveis e desejáveis em todo o mundo.

“A vontade política é o principal motor para tornar as dietas saudáveis e sustentáveis disponíveis e acessíveis em todo o mundo.”



Inovação:

Como podem os mercados abastecedores ajudar na produção de fertilizantes? Partilhamos o caso de uma empresa que opera no mercado abastecedor de Maryland

«Bioenergy Devco» é o nome desta empresa inovadora que mostra novamente o importante papel que os mercados grossistas podem desempenhar na redução dos resíduos alimentares e, ao fazê-lo, criar um importante valor acrescentado, tal como os fertilizantes orgânicos! Utilizando uma instalação de digestores anaeróbicos, esta empresa líder mundial conduz a reciclagem sustentável de resíduos orgânicos e reduz as emissões de gases com efeito de estufa, transformando a matéria orgânica em energia e fertilizantes sustentáveis.

Esta solução inovadora permite às estruturas grossistas diminuir os custos de eliminação de resíduos orgânicos, criar a sua própria fonte de energia renovável, melhorar as despesas operacionais e racionalizar os processos de gestão de resíduos orgânicos, enfrentando os desafios dos produtores e grossistas em matéria de resíduos alimentares. Tivemos o prazer de falar com a equipa da 'Bioenergy Devco' e descobrimos ideias interessantes sobre os valores e o empenho por detrás desta tecnologia.

Poderia apresentar aos nossos leitores a sua empresa e o trabalho que está a realizar?

'Bioenergy Devco', em parceria com a nossa empresa irmã com sede na UE, 'BTS Biogas', é líder mundial na conceção, engenharia, construção, financiamento e operação de sistemas avançados de digestores anaeróbicos. A digestão anaeróbia é o processo natural de decomposição de material orgânico dentro de tanques fechados em energia renovável e produtos de solo saudável. A nossa tecnologia comprovada utiliza um processo biológico natural e proporciona uma opção escalável para ajudar as comunidades e empresas a transformar os seus resíduos orgânicos e sectores energéticos.

Nos nossos mais de 24 anos de experiência, construímos mais de 250 sistemas de digestão anaeróbica em todo o mundo, operando mais de 140 deles. Este Verão, vamos abrir as nossas primeiras instalações nos Estados Unidos, adjacentes ao mercado grossista de Maryland. Uma vez plenamente operacional, será o maior digestor de resíduos alimentares dos Estados Unidos, com uma capacidade anual de 110.000 toneladas de resíduos alimentares. Nas nossas novas instalações fora de Baltimore, estamos a processar de forma sustentável os resíduos alimentares de numerosos grossistas da região, oferecendo soluções personalizadas para os seus problemas de eliminação de resíduos e desviando os seus restos e produtos estragados de aterros e incineradores.

A sua oferta inovadora e sustentável poderia ter um impacto significativo tanto para a transição dos sistemas alimentares como para a saúde do nosso planeta: poderia falar sobre os principais benefícios da utilização de gás natural renovável?

O gás produzido a partir da digestão anaeróbica é referido como «biogás». Em vez de combustíveis fósseis, como o gás fracionado, criamos energia renovável proveniente de resíduos alimentares que podem funcionar na nossa infraestrutura energética existente. Somos versáteis e podemos criar saídas adicionais de energia para além do gás natural renovável (GNR). Muitas das nossas instalações na Europa atualizam o biogás para eletricidade, e também podemos gerar hidrogénio a partir do processo de digestão anaeróbica. Nas nossas novas instalações em Maryland, iremos atualizar o biogás para GNR e introduzir diretamente na infraestrutura de gás dos serviços públicos locais. O gás que criamos pode ajudar a alimentar o equivalente a mais de 7.700 lares nos EUA.

Mais importante ainda, podemos diminuir o impacto do carbono dos resíduos alimentares, desviando-os dos aterros e incineradores. As nossas novas instalações desviarão anualmente 64.000 toneladas de dióxido de carbono para a atmosfera, com o mesmo impacto ambiental que uma área florestal de 69.000 acres ou cerca de 82 vezes o tamanho do Central Park.

Para além das energias renováveis, as suas instalações de Digestão Anaeróbica geram outro subproduto útil: «digestor», um biofertilizante. Poderia partilhar mais em detalhe sobre esta interessante criação?

O nosso sector agrícola utiliza frequentemente fertilizantes químicos, enquanto a digestão anaeróbia cria produtos naturais do solo que ajudam a aumentar os rendimentos e a devolver nutrientes valiosos ao solo. Referimo-nos a este produto como «digestores» - os restos físicos que permanecem depois dos digestores anaeróbios terem digerido os resíduos alimentares. Os lodos de digestores são muito semelhantes em composição química ao composto e misturamos frequentemente os lodos de digestores em pilhas de composto. Uma diferença significativa entre a digestão anaeróbia e as operações de compostagem em grande escala é que podemos criar os nossos produtos de solo com uma pegada física muito menor do que uma operação de compostagem.

A atual crise provocada pela guerra ucraniana está a afetar fortemente o sistema alimentar mundial, não só em termos de escassez de alimentos, mas também de insumos agrícolas, tais como o fornecimento de fertilizantes. Como relaciona estes factos com o trabalho da 'Bioenergy Devco'? Qual é a sua perspetiva sobre este quadro de emergência?

Uma coisa em que acreditamos firmemente é na independência energética e agrícola. Na sequência da proibição das importações de petróleo russo pela Administração Biden, emitimos uma declaração a saudar essa decisão. Quando se trata de insumos agrícolas, devemos sempre dar prioridade às alterações do solo que devolvem à terra os nutrientes procurados, ao mesmo tempo que abordamos as questões locais de saúde do solo. Com a AD, podemos processar resíduos agrícolas perto das explorações agrícolas, criando energia e fertilizantes valiosos para os agricultores, ao mesmo tempo que minimizamos os custos de transporte deste material.

Pensa que o seu trabalho poderia ser escalado para outro mercado grossista e tornar-se uma alternativa válida para outros tipos de fertilizantes?

Absolutamente! A nossa pequena pegada vegetal permite-nos localizar a nossa fábrica dentro ou perto dos mercados grossistas. Também podemos ajudar a reduzir a eliminação de resíduos e os custos energéticos dos mercados grossistas, encurtando as viagens dos camiões e gerando energia para o aquecimento ou arrefecimento do mercado. O encanto da nossa tecnologia de digestão anaeróbica é que podemos assumir várias formas diferentes de resíduos ao mesmo tempo. Somos cientistas microbianos, descobrindo a melhor mistura possível de resíduos alimentares para tanques de digestão anaeróbia. Ao longo dos nossos 24 anos de experiência, aperfeiçoámos inúmeras receitas de tanques de digestão anaeróbia para enfrentar os desafios de resíduos alimentares dos produtores, distribuidores e grossistas em todo o mundo.

“Utilizando uma instalação de digestor anaeróbio, esta empresa promove a reciclagem sustentável de resíduos orgânicos e reduz as emissões de gases com efeito de estufa.”

22





Em eventos:

A WUWM participou no Fórum Urbano Mundial 11 na Polónia nos dias 26-30 de junho

23

A União Mundial dos Mercados Abastecedores e Municipais (WUWM) participou pela primeira vez no Fórum Urbano Mundial (WUF) que teve lugar em Katowice (Polónia) de 26 a 30 de Junho.

O WUF é a principal conferência global sobre urbanização convocada pelo Programa das Nações Unidas para os Aglomerados Humanos (UN-Habitat). Reúne uma vasta gama de participantes de todo o mundo para discutir os principais desafios urbanos que o mundo enfrenta atualmente. A WUF foi criada em 2001 para examinar uma das questões mais prementes do nosso tempo: urbanização rápida e o seu impacto nas comunidades, cidades, economias, alterações climáticas e políticas.

Desde o seu primeiro congresso em Nairobi (Quénia) em 2002, o Fórum Urbano Mundial expandiu-se tanto em dimensão como em alcance, tornando-se uma plataforma globalmente apreciada para partilhar as melhores práticas e inovação. Realizado de dois em dois anos em diferentes cidades do mundo, esta edição marcou a Décima Primeira Sessão do Fórum Urbano Mundial (WUF11) sob o tema «Transformar as cidades para um melhor futuro urbano», centrando-se em intercâmbios sobre como aumentar a resiliência urbana e como tornar as paisagens urbanas mais habitáveis e sustentáveis. Esta questão é particularmente relevante quando reconhecemos que três quartos da população mundial deverão viver em cidades até meados do século e que a população global deverá crescer 2 mil milhões até 2050.

A segurança alimentar é parte integrante da resiliência da cidade: não pode haver sustentabilidade urbana plena, igualdade e desenvolvimento se não garantirmos a acessibilidade a dietas saudáveis aos cidadãos.

Conseguir a transição dos sistemas alimentares deve, portanto, estar no meio das prioridades das cidades sustentáveis. Por exemplo, concentrar esforços nesta transição para um sistema alimentar circular poderia reduzir as emissões alimentares urbanas em até 65%. Este esforço, contudo, requer um grande envolvimento por parte dos governos. As cidades podem aproveitar o seu poder institucional para impulsionar a inovação nos sistemas alimentares, trabalhando com organismos municipais e atores urbanos envolvidos em todas as fases do sistema alimentar através de legislação pública, planeamento urbano e políticas apropriadas.

A pandemia Covid-19 demonstrou quão frágeis são os nossos sistemas alimentares, apelando a uma ação rápida e coordenação no sector a fim de reduzir o risco de perturbações no abastecimento alimentar, volatilidade dos preços dos alimentos e crises alimentares no futuro. Hoje em dia há um reconhecimento geral de que os sistemas alimentares reais devem ser transformados.

A WUWM tem contribuído para aumentar e integrar esta discussão durante a WUF 11, participando em dois eventos: Participámos como orador principal no Evento de Trabalho em Rede «Aumento da resiliência urbana em países de baixo e médio rendimento (PRMI) utilizando abordagens transdisciplinares», organizado pela UN-Habitat e pela Rede GDAR (Global Diet and Activity Research). Ao envolver-se numa rica discussão entre peritos de diferentes sectores e partes do mundo, o objetivo deste painel era mostrar e incentivar abordagens sensíveis ao contexto, integradas e inclusivas, a fim de ajudar os interessados locais a planear futuros urbanos resilientes.

A WUWM foi também coorganizadora e membro do painel de outro Evento de Trabalho em Rede: «Construir Sistemas Alimentares Sustentáveis e Resilientes»: Sistemas de Mercado no Centro de Ligações Urbano-Rurais». Esta sessão foi o seguimento da consulta técnica homónima realizada em abril de 2022 com a World Farmers Markets

**WORLD
URBAN
FORUM**
ELEVENTH SESSION



KATOWICE, POLAND | 26-30 JUNE 2022

Coalition (WFMC), a Market Cities Initiative (MCI), com o apoio da UN-Habitat, FAO, e três associações de governos locais e regionais, United Cities and Local Governments (UCLG), Local Governments for Sustainability (ICLEI), e Regions4. Este evento foi o segundo passo para a construção de uma nova plataforma e alianças capazes de criar uma narrativa holística e um plano de ação para os sistemas de mercados, com o objetivo de garantir que possamos construir sistemas alimentares sustentáveis.

Os sistemas de mercados têm um papel fundamental para conseguir a transição dos sistemas alimentares para a sustentabilidade e resiliência. Os mercados alimentares, desde pequenos mercados informais a grandes mercados grossistas, são os atores da cadeia alimentar que podem ligar eficazmente consumidores urbanos e alimentos frescos, menos processados, seguros e de origem sustentável. Os mercados podem influenciar as escolhas dos consumidores, oferecendo alimentos mais saudáveis, frescos e produzidos localmente, tornando-os mais disponíveis, variados e acessíveis, encurtando as cadeias de abastecimento, facilitando o acesso aos mercados aos pequenos agricultores, assegurando a rastreabilidade dos produtos, promovendo a transparência dos preços, gerindo o desperdício alimentar de forma circular e, como tal, criando um ambiente alimentar saudável para as cidades.

O Fórum Urbano Mundial foi uma oportunidade para trocar ideias, partilhar conhecimentos, experiências e aumentar a sensibilização para a importância dos sistemas de mercado para alcançar os objetivos dos ODS. Com estes eventos em rede, pretendemos reforçar parcerias e construir comunidades de melhores práticas para promover o desenvolvimento urbano sustentável e inclusivo.

24

No mundo da WUWM

1 junho — A WUWM participou no sub-grupo da Comissão Europeia sobre frutos com sementes

8 junho — A WUWM participou como orador principal na Palestra sobre a Saúde para permitir uma alimentação mais segura nos mercados tradicionais no Dia Mundial da Segurança Alimentar

13 junho — A WUWM participou como orador na primeira reunião do Grupo de Controlo de Perdas e Resíduos Alimentares da Comissão Europeia

17 junho — A WUWM realizou a reunião da Direção

23 junho — A WUWM participou na reunião da Rede de Trabalho Alimentar do Grupo de Resposta Global a Crises.

26-30 junho — A WUWM participou na Conferência do Fórum Urbano Mundial 11 em Katowice, Polónia.

24 junho — A WUWM participou no grupo consultivo multistakeholder da OCDE-FAO sobre cadeias de abastecimento agrícola responsáveis

27 junho — Conferência de Imprensa da WUWM e do Grupo AD Ports para anunciar oficialmente a Conferência da WUWM 2022 em Abu Dhabi.

29 junho — A WUWM foi convidada como oradora no Evento de Trabalho em Rede na Rede GDAR: Aumentar a Saúde Urbana e a Resiliência em LMIC's utilizando abordagens transdisciplinares, na Conferência WUF 11

30 junho — A WUWM organizou um evento de trabalho em rede sobre a Construção de um Sistema Alimentar Sustentável e Resiliente: Sistemas de Mercado no Centro de Ligações Urbanas-Rurais, na Conferência WUF 11



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.

