

Em ação

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

Setembro 2022



Numa palavra 2

Em destaque 3

A Conferência da WUWM 2022 em Abu Dhabi apresenta uma oportunidade única para reformular um compromisso multistakeholder com o Sistema Alimentar Mundial

Envolvido 5

Em factos 7

Em foco 8

Celebre connosco o Dia Internacional da Consciencialização sobre Perdas e Desperdício Alimentar!

Entrevista 10

com Rosário Oliveira, responsável pela Rede de Transição Alimentar para a Área Metropolitana de Lisboa um projeto inovador para obter êxito na reterritorialização dos sistemas alimentares em Lisboa até 2030

Entrevista 13

com Luis Ginocchio Balcázar, ex-Ministro da Agricultura do Peru, e especialista em alimentação sobre segurança alimentar e a necessidade urgente de transformar os sistemas alimentares na América Latina

Informação 16

Como podem as cidades e os mercados grossistas colaborar para assegurar a sustentabilidade e acessibilidade alimentar? Junte-se a nós no próximo workshop WUWM/Eurocities, a 26 de setembro

Em boas práticas 17

Os mercados grossistas de Roma atrevem-se a alterar velhos hábitos! Fabio Massimo Pallottini, CEO do mercado grossista de Roma, diz-nos porque decidiram alargar o horário de abertura do mercado

Em eventos 19

A WUWM participará na 50ª Sessão do Comité de Segurança Alimentar Mundial (CFS) que terá lugar de 10 a 13 de Outubro de 2022 em Roma

No mundo da WUWM 19



Numa palavra

Caros leitores,

Ao chegarmos ao fim do Verão no hemisfério norte, aproxima-se o mês de outubro e, assim, a nossa próxima Conferência, que terá lugar de 19 a 21 de outubro em Abu Dhabi, sob o tema «Segurança alimentar global no século XXI: riscos, desafios e soluções para assegurar um fornecimento resistente e sustentável de alimentos frescos».

Nos últimos meses assistimos a um aumento de catástrofes naturais (chuvas fortes e inundações em algumas partes do mundo e incêndios noutras) que tiveram um impacto direto na produção de alimentos frescos. Infelizmente, as previsões dos especialistas são de que os meses e os anos vindouros deverão ser um desafio em termos de produção alimentar.

2

Sabemos que atualmente os sistemas alimentares são responsáveis por até um terço das emissões globais de gases com efeito de estufa e estão a falhar 768 milhões de pessoas que vivem com fome. Face aos voláteis choques globais decorrentes de conflitos como a guerra na Ucrânia, a pandemia da Covid-19, e acontecimentos climáticos extremos, tornou-se mais urgente do que nunca fazer a transição dos sistemas alimentares para uma infraestrutura net-zero, positiva para a natureza, que nutre e alimenta toda a gente. Neste contexto, os governos de todo o mundo estão a tentar encontrar soluções para remodelar os sistemas alimentares de modo a torná-los mais resistentes a choques futuros e mais sustentáveis a longo prazo.

O ecossistema dos mercados grossistas demonstrou um elevado nível de adaptabilidade e resiliência durante a Covid-19, onde desenvolvemos e aplicámos em tempo recorde novas formas de fazer, prosseguindo para assegurar o abastecimento alimentar aos cidadãos de todo o mundo.

Estou convencido de que algumas das lições aprendidas durante a Covid e alguns dos projetos inovadores que foram desenvolvidos durante os tempos da pandemia poderiam ser aplicados nos próximos meses em países que estão a sofrer a volatilidade dos preços dos alimentos ou perturbações no fornecimento. Estou também certo de que juntos podemos desenvolver estratégias para prevenir e mitigar



ao máximo as crises alimentares, encontrando soluções arrojadas e inovadoras que permitam aos países assumir transições integradas entre alimentos, natureza e saúde. A transição dos nossos sistemas alimentares, baseada na busca da sustentabilidade e do respeito pelo ambiente, requer o desbloqueio de políticas, inovação e alavancas financeiras para soluções de escala.

A WUWM como o maior fornecedor mundial de alimentos frescos está empenhada em aproveitar todo o potencial do nosso ecossistema, da exploração agrícola à mesa, e apoia o sector como uma plataforma para fomentar a colaboração entre as várias partes interessadas.

Neste contexto, a edição da nossa newsletter centrar-se-á principalmente em alguns dos temas da nossa próxima Conferência da WUWM: transformação do sistema alimentar, segurança alimentar, reterritorialização, inovação, sustentabilidade, economia circular, desperdício zero, e digitalização.

Encaramos a Conferência como uma ocasião importante para reunir os peritos mais influentes sobre os sistemas alimentares frescos e para nos envolvermos num diálogo construtivo entre as várias partes interessadas para definir as medidas que podem ser tomadas para assegurar a transição dos sistemas alimentares para a sustentabilidade, evitando ao mesmo tempo uma grande crise alimentar.

Gostaria, portanto, de convidar todos os atores interessados a juntarem-se a nós em Abu Dhabi para a nossa Conferência da WUWM 2022.

Espero ver-vos a todos em Abu Dhabi!

Atenciosamente,

Stephane Layani,
Presidente da WUWM

Em destaque:

A Conferência da WUWM 2022 em Abu Dhabi apresenta uma oportunidade única para reformular um compromisso multistakeholder com o Sistema Alimentar Mundial

A acessibilidade alimentar é o núcleo da sociedade. Num mundo em que a crise alimentar parece estar a aumentar, a transformação urgente dos nossos sistemas alimentares é uma prioridade global. A reposição dos nossos sistemas alimentares é urgente. Os sistemas alimentares têm alimentado uma população crescente, mas o seu custo é insustentável. Os sistemas alimentares atuais invadem frequentemente os habitats naturais, poluem o planeta, agravam a pobreza rural e estão na base de doenças e saúde. As falhas do mercado e do governo impõem custos elevados à sociedade e ao ambiente.

3

A pobreza e a fome estão a aumentar na sequência da crise da Covid-19, enquanto a maioria (79%) dos pobres do mundo continua a viver em zonas rurais. Mais de 800 milhões de pessoas têm fome e 3 biliões de pessoas estão subnutridas.

Os sistemas alimentares produzem cerca de um terço das emissões globais de gases com efeito de estufa, enquanto a agricultura é o maior utilizador de terra e água, sendo responsável por 70 por cento da utilização de água. Reduzir as emissões de «custos ocultos» ambientais, de saúde, e de pobreza está estimado em quase 12 triliões de dólares por ano, em comparação com 10 triliões de dólares em valor de mercado.

Como a maior rede mundial de atores do mercado de alimentos frescos, reunindo a rede de mercados grossistas e atores do mercado de alimentos frescos, e como o maior fornecedor mundial de alimentos frescos, a nossa organização está totalmente empenhada em dialogar com todos os atores da cadeia de fornecimento de alimentos frescos, a fim de intensificar a ação para uma mudança transformadora.

O profundo envolvimento da WUWM na promoção da segurança alimentar refletiu-se na próxima Conferência da WUWM 2022 em Abu Dhabi, Emirados Árabes Unidos. A Conferência será organizada pelo Grupo AD Ports, um líder mundial no comércio, logística e facilitador industrial. O Grupo AD Ports Abu Dhabi desempenha também um papel essencial na construção de infraestruturas e no incentivo a novos participantes no mercado para aumentar a segurança alimentar.

A Conferência, que terá lugar de 19 a 21 de outubro, terá lugar no Centro Nacional de Exposições de Abu Dhabi (ADNEC).

Esta é a primeira vez que uma conferência da WUWM tem lugar no Médio Oriente, numa altura em que a ação coletiva urgente para mitigar o impacto das perturbações e garantir a segurança alimentar global é mais importante do que nunca.

A WUWM gostaria de convidar todos os peritos do nosso sector a discutirem em conjunto os principais tópicos, como por exemplo:

- Visão geral da situação da segurança alimentar em todo o mundo: produção de alimentos frescos, fluxos e riscos;
- Avaliar os desafios do abastecimento alimentar no mundo pós-Covid-19;
- Destacando as últimas medidas de segurança alimentar tomadas a nível internacional e regional;
- Aumentar a resiliência da cadeia de abastecimento alimentar;
- Transição dos sistemas alimentares para serem mais sustentáveis e resilientes;
- Desenvolver plataformas logísticas inclusivas para garantir a segurança alimentar local, regional e global;
- Avaliar o papel dos mercados grossistas e dos centros alimentares regionais na redução dos riscos de crise alimentar e na garantia de um fornecimento adequado de dietas mais saudáveis;
- Inovação na cadeia de abastecimento alimentar;
- Potencial de inovação e digitalização para sistemas de abastecimento alimentar mais eficientes e fiáveis.



“Num mundo em que a crise alimentar parece estar a aumentar, a transformação urgente dos nossos sistemas alimentares é uma prioridade global!”

Qualquer pessoa envolvida na resiliência da cadeia alimentar fresca e na segurança alimentar é particularmente incentivada a participar na Conferência. Os participantes deverão incluir os principais produtores e grossistas de alimentos frescos, retalhistas, empresas de logística, companhias aéreas e marítimas, representantes dos governos locais, nacionais e regionais, decisores políticos, e peritos em sistemas alimentares.

4 A WUWM tem o prazer de apoiar o trabalho inovador que os Emirados Árabes Unidos (EAU) estão a realizar para assegurar a transição do sistema alimentar dos EAU com base nos pilares da sustentabilidade, disponibilidade de alimentos frescos saudáveis e seguros e resiliência. Os EAU definiram uma ambiciosa estratégia de segurança alimentar, visando alcançar o mais alto nível de segurança alimentar até 2051, utilizando tecnologias modernas e uma produção local melhorada para assegurar uma produção alimentar sustentável. A este respeito, Abdullah Al Hameli, CEO, Economic Cities & Free Zones, Grupo AD Ports, afirmou: «acolher a Conferência da WUWM proporcionará aos EAU uma importante oportunidade para demonstrar os passos-chave que estamos a dar em apoio à segurança alimentar nacional, regional e, em última análise, global. Ao mesmo tempo, proporcionar-nos-á uma plataforma para trocar conhecimentos e aprender com alguns dos maiores e mais inovadores fornecedores de alimentos frescos do mundo».

Stephane Layani, Presidente da WUWM, comentou que na WUWM: «estamos muito orgulhosos de trazer o evento a Abu Dhabi, o nosso primeiro no Médio Oriente, em reconhecimento dos notáveis passos que os líderes e organizações desta região estão a dar para garantir a segurança alimentar. Emitimos um convite aberto a todos os atores da indústria em todo o mundo para participarem, para que possamos chegar a acordo sobre uma abordagem multistakeholder para fixar e melhorar os sistemas alimentares globais».

A WUWM está empenhada em combater a insegurança alimentar e prevenir crises alimentares em todo o mundo. Esta conferência oferecerá uma oportunidade vital para identificar riscos e antecipar futuros desafios na manutenção do abastecimento alimentar. A partilha de inovações, melhores práticas e novas abordagens permitir-nos-á mitigar o impacto da crise atual e evitar futuras perturbações nas cadeias de abastecimento alimentar.

Eugenia Carrara, Secretária-Geral da União Mundial dos Mercados Abastecedores e Municipais partilhou os mesmos compromissos: «No mundo pós-Covid-19 precisamos de reinventar a ‘arquitetura alimentar’ para ter sucesso na transição dos sistemas alimentares para a sustentabilidade e resiliência. Os nossos membros estão a trabalhar em conjunto para garantir a segurança, acessibilidade económica e acesso sustentável a alimentos frescos para todos, através de mercados grossistas modernos e cadeias de abastecimento alimentar mais eficientes. Estamos satisfeitos por trazer este evento à região do Médio Oriente pela primeira vez, reconhecendo os importantes passos que nações como os EAU estão a dar para impulsionar a inovação e construir redes de abastecimento resilientes. É mais importante do que nunca que todos trabalhemos em conjunto para garantir a segurança alimentar, para que todos tenham acesso aos alimentos».

A Conferência da WUWM 2022 desempenha um papel significativo para os peritos dos sectores público e privado que desejam empenhar-se num diálogo válido entre as várias partes interessadas para encontrar soluções eficazes e inovadoras para desenvolver uma maior resiliência nas cadeias de abastecimento alimentar, a fim de garantir a segurança alimentar em todo o mundo, não só para nós mas também para as gerações futuras.

As inscrições para a Conferência da WUWM 2022 estão abertas. Para obter mais detalhes e inscrever-se para a Conferência, pode visitar <http://www.wuwmabudhabi.com/>.

Esperamos vê-lo em Abu Dhabi!



Envolvido:

A WUWM participou no webinar «Gestão de Resíduos Alimentares e Economia Circular nas Cidades Mediterrânicas». Temos o prazer de partilhar os resultados do webinar com todos os nossos membros e leitores.

No dia 25 de maio, a WUWM teve o prazer de participar no webinar de alto nível sob o título «Gestão de Resíduos Alimentares e Economia Circular nas Cidades Mediterrânicas». Como um dos principais objetivos da nossa organização é promover estratégias de economia circular nos sectores alimentares, de modo a reduzir a quantidade de resíduos, temos o prazer de partilhar os resultados do webinar com os nossos membros e leitores. Esperando que esta informação lhe dê boas perspectivas e inspiração que possa aplicar no seu mercado!

O Webinar foi organizado conjuntamente pelo Centro Internacional de Estudos Agronómicos Avançados do Mediterrâneo (CIHEAM), a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), o Secretariado da União para o Mediterrâneo (UfMS), e a Parceria para a Investigação e Inovação na Área Mediterrânica (PRIMA) no âmbito da Plataforma SFS-MED, uma iniciativa multistakeholder para Sistemas Alimentares Sustentáveis no Mediterrâneo.

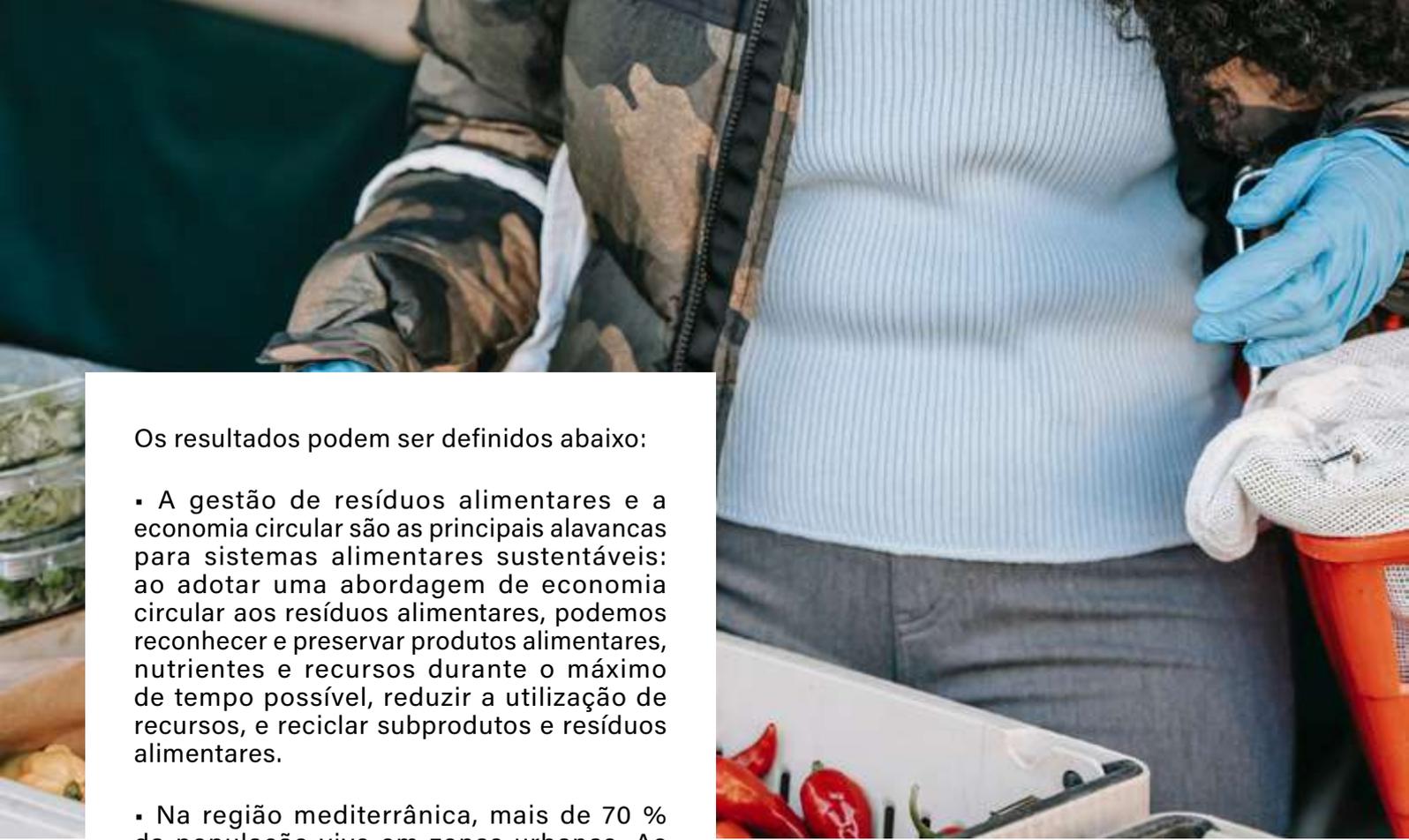
O objetivo do webinar era acelerar a transição da região mediterrânica para uma economia circular e reduzir as perdas alimentares.

Encontrará aqui a ligação completa para o documento final: [HYPERLINK «https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc1926en»](https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc1926en) Gestão de resíduos alimentares e economia circular em cidades mediterrânicas (fao.org)

A WUWM partilhou como o envolvimento de outras partes interessadas era primordial para o desenvolvimento e implementação de políticas e ações eficazes relacionadas com a gestão de resíduos alimentares.

Foi salientado na discussão do painel que desafios como a gestão de resíduos alimentares devem ser abordados a nível local. Um dos principais desafios para ser bem-sucedido é ser capaz de envolver múltiplos intervenientes para alcançar resultados positivos a longo prazo, quebrando silos e adotando uma abordagem sistémica. Como tal, assinalámos que os atores do sector dos alimentos frescos podem desempenhar um papel significativo na redução dos desperdícios alimentares, uma vez que os produtos alimentares frescos são os mais desperdiçados devido à sua perecibilidade. Assim, a nível mediterrânico, a WUWM fomenta parcerias com uma variedade de intervenientes, incluindo a Comissão Europeia, Eurocities, MUFPP, UN-Habitat, FAO, e outras entidades para reforçar as sinergias e ajudar a encontrar soluções inovadoras para problemas comuns. A nível local, os mercados desenvolvem redes e parcerias com Municípios, ONG's e comerciantes, mobilizando fundos locais, nacionais e regionais para apoiar a implementação destes projetos.





Os resultados podem ser definidos abaixo:

- A gestão de resíduos alimentares e a economia circular são as principais alavancas para sistemas alimentares sustentáveis: ao adotar uma abordagem de economia circular aos resíduos alimentares, podemos reconhecer e preservar produtos alimentares, nutrientes e recursos durante o máximo de tempo possível, reduzir a utilização de recursos, e reciclar subprodutos e resíduos alimentares.
- Na região mediterrânica, mais de 70 % da população vive em zonas urbanas. As tendências de urbanização em todo o Mediterrâneo têm um papel importante na formação da procura e consumo de alimentos; neste contexto, as cidades podem atuar como centros de inovação e conectividade, transformando os subprodutos alimentares em materiais mais valiosos. A gestão dos resíduos alimentares e a circularidade são pontos de entrada fundamentais para os governos locais integrarem os sistemas alimentares nos planos e ações locais.
- A promoção de abordagens multi-intervenientes é fundamental para juntar sinergias e estabelecer um ecossistema colaborativo entre uma multiplicidade de intervenientes locais. Para conseguir uma transição de uma economia «take-make-waste» para uma economia circular, governos, sociedade civil, centros de investigação, sector privado, organizações internacionais, e investidores devem colaborar eficazmente.
- A partilha de informação, conhecimento e educação a nível local facilita a formação, aumenta a sensibilização e muda as perspetivas dos intervenientes locais.
- Os investimentos em infraestruturas e a reciclagem de resíduos devem ser aproveitados, juntamente com a valorização dos métodos tradicionais de preservação.

“O objetivo do webinar foi acelerar a transição da região do Mediterrâneo para uma economia circular e reduzir as perdas de alimentos.”

Os nossos membros estão posicionados como campeões na partilha e disseminação de boas práticas, e queremos encorajá-los a continuar a partilhar os seus conhecimentos, ideias inovadoras, e serviços, bem como a trabalhar como federadores para ligar todos os atores da alimentação fresca. Procuramos colaborar com outros atores nas cidades mediterrânicas para fomentar estratégias de economia circular e trabalhar no sentido de alcançar o ODS 12.3 (até 2030, reduzir para metade o desperdício alimentar global per capita a nível retalhista e de consumidores e reduzir as perdas alimentares ao longo das cadeias de produção e abastecimento, incluindo as perdas pós-colheita).

Em factos:

- De acordo com as perspetivas de mercado de mercadorias do Banco Mundial de abril de 2022, a guerra na Ucrânia alterou os padrões globais de comércio, produção e consumo de mercadorias de forma a manter os preços a níveis historicamente elevados até ao final de 2024, exacerbando a insegurança alimentar e a inflação.
- Espera-se que o aumento da população global aumente em 35% a procura global de alimentos e que, até 2030, exija sistemas alimentares mais fortes.
- Os sistemas alimentares estão gradualmente a contribuir para as alterações climáticas, emitindo até um terço dos gases globais com efeito de estufa.
- Nos próximos 10 anos, investir na inovação poderia acabar com a fome, reduzir significativamente as emissões globais e gerar mais de 1 trilião de dólares em retornos económicos.
- A disponibilidade, acessibilidade, utilização e estabilidade são as quatro dimensões da segurança alimentar.
- Mesmo em contextos estáveis, as más condições de comunicação, transporte e armazenamento, mercados comerciais disfuncionais e desigualdades podem limitar a capacidade das pessoas de aceder a alimentos seguros e frescos.
- O Grupo do Banco Mundial e a Presidência do G7 coorganizaram a Aliança Global para a Segurança Alimentar, que visa catalisar uma resposta imediata e concertada ao desenrolar da crise mundial da fome.

“Nos próximos 10 anos, investir na inovação poderia acabar com a fome, reduzir significativamente as emissões globais e gerar mais de 1 trilião de dólares em retornos económicos.”





Em foco:

Celebre connosco o Dia Internacional da Consciencialização sobre Perdas e Desperdício Alimentar!

8

Coorganizada pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) e pelo Programa das Nações Unidas para o Ambiente (PNUA), a 3ª edição do Dia Internacional da Consciencialização sobre Perdas e Desperdício Alimentar será celebrada no dia 29 de setembro. A WUMW foi convidada a participar nesta iniciativa e gostaria de convidar todos os seus membros e as principais partes interessadas do nosso sector a promover este evento e ações especiais para os seus objetivos.

O desperdício alimentar ocorre em todas as fases da cadeia de abastecimento alimentar, desde a produção e processamento até à distribuição, venda a retalho e consumo do consumidor. A nível mundial, um terço dos alimentos é deitado fora. Este é um dos principais fatores de insegurança alimentar a nível mundial. A perda de alimentos e o desperdício de alimentos são também grandes contribuintes para as alterações climáticas (3,3 mil milhões de toneladas de CO₂ por ano), bem como outras questões ambientais como o uso da terra, o uso da água e a perda de biodiversidade.



“Globalmente, um terço dos alimentos é deitado fora. Este é um dos principais fatores de insegurança alimentar a nível mundial!”

Especificamente, o processamento e embalagem de alimentos, juntamente com o transporte e resíduos alimentares, estão entre as principais fontes de emissões de gases com efeito de estufa a nível mundial. A cadeia de fornecimento agroalimentar gera gases com efeito de estufa em todas as fases - desde a produção ao manuseamento, transporte ao armazenamento e distribuição - independentemente de os alimentos serem consumidos ou não. Em particular, os resíduos alimentares - nas fases de consumo e retalho da cadeia de abastecimento - que apodrecem nos aterros libertam metano, um potente gás com efeito de estufa com 84 vezes o poder de aquecimento do dióxido de carbono durante um período de 20 anos. A FAO estima que 14% de todos os alimentos produzidos no mundo são perdidos após a colheita. As secas e inundações que ocorrem naturalmente devido às alterações climáticas afetam negativamente os rendimentos das culturas, a qualidade nutricional é reduzida, as cadeias de abastecimento são perturbadas, e a segurança alimentar é ameaçada. Cerca de 3,1 mil milhões de pessoas não têm acesso a uma dieta saudável, enquanto 828 milhões passam fome. Em relação à insegurança alimentar e às alterações climáticas, a prevenção da perda e desperdício de alimentos é a maior prioridade.

A este respeito, a Agenda para o Desenvolvimento Sustentável de 2030 - especificamente o ODS 12, objetivo 12.3 - apela à redução para metade do desperdício alimentar global per capita a nível do retalho e dos consumidores e à redução das perdas alimentares ao longo das cadeias de produção e abastecimento. Para além de

“Cerca de 3,1 mil milhões de pessoas não têm acesso a uma dieta saudável, enquanto 828 milhões passam fome.”

aumentar a importância de reduzir as perdas e desperdícios alimentares, a Assembleia Geral das Nações Unidas adotou a resolução 74/209 em 19 de Dezembro de 2019, proclamando um Dia Internacional da Consciencialização sobre Perdas e Desperdício Alimentar. Ao adotar esta resolução, a ONU pretende sensibilizar e promover uma ação coletiva para reduzir as perdas e desperdícios alimentares através deste dia. Tanto a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) como o Programa das Nações Unidas para o Ambiente (PNUA) coorganizaram este dia, e ambas as organizações estão a liderar os eventos do dia, uma vez que ambas estão profundamente empenhadas em erradicar a fome alimentar, trabalhando em estreita ligação com agentes nacionais e internacionais.

A WUWM tem o prazer de se juntar ao Dia Internacional da Consciencialização sobre Perdas e Desperdício Alimentar, pois ajudar a reduzir as perdas e desperdícios alimentares é um dos principais objetivos na nossa organização.

A WUWM acredita que a modernização e estruturação da cadeia de abastecimento de alimentos frescos pode levar a uma redução drástica da perda de alimentos no inbound e outbound: melhores embalagens, cadeia de frio, inovações, tecnologias e infraestruturas inteligentes do ponto de vista climático demonstraram ser uma mudança de jogo para reduzir a perda de alimentos e o desperdício, assim como as boas práticas, a capacitação do capital humano, e a colaboração e parcerias, são cruciais para maximizar os resultados. Fiquem atentos! Em breve partilharemos boas práticas e diretrizes para organizar ações a nível local e promover os objetivos do Dia Internacional da Consciencialização sobre Perdas e Desperdício Alimentar.

A WUWM está interessada em colaborar com todas as partes interessadas, a todos os níveis, com o objetivo de evitar desperdícios e perdas alimentares, uma vez que é uma responsabilidade partilhada assegurar que os sistemas agroalimentares sejam eficientes, inclusivos, sustentáveis e resilientes, para uma melhor produção, melhor nutrição, melhor ambiente e uma vida melhor.





Entrevista

**com Rosário Oliveira
responsável pela Rede para a
Transição Alimentar da Área
Metropolitana de Lisboa um
projeto inovador para o sucesso
da reterritorialização dos sistemas
alimentares em Lisboa até 2030.**

10

Para esta edição da newsletter, tivemos o prazer de entrevistar Rosário Oliveira, responsável por um projeto inovador que reúne 30 atores importantes do sistema alimentar fresco na zona de Lisboa (governos nacionais e regionais, universidades, mercados grossistas, agricultores, comerciantes, logísticos, ONG's e União Europeia), a fim de ter sucesso na reterritorialização dos sistemas alimentares da cidade e apoiar a produção e distribuição de alimentos periurbanos. Esperamos que este exemplo concreto possa inspirar alguns dos nossos membros e as suas autoridades nacionais e regionais!

FoodLink

Pode dizer-nos brevemente como e sob que enquadramento foi criado o FoodLink?

Num contexto de profunda instabilidade global, a alimentação é uma das questões mais importantes no século XXI para assegurar a sustentabilidade. Assegurar uma alimentação responsável e sustentável para todos implica planejar os sistemas alimentares como um aspeto central das estratégias territoriais e de desenvolvimento para responder às necessidades da sociedade. Consciente deste desafio, um conjunto de partes interessadas decidiu pôr as mãos na transição alimentar na Área Metropolitana de Lisboa (AML), entre 2019 e 2021. Em primeiro lugar, um grupo de trabalho estabeleceu o âmbito de ação e uma visão estratégica para a próxima década sob a liderança do Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa (ICS-ULisboa), convidado pela Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional de Lisboa e Vale do Tejo (CCDR-LVT), como coordenador do Laboratório Vivo do projeto H2020 ROBUST – Desbloquear sinergias urbano-rurais.

Depois, em 2022, a rede alargou o seu âmbito de ação, e a FoodLink – Rede para a Transição Alimentar na AML foi formalmente anunciada pelo governo nacional, com trinta entidades nacionais, regionais e locais até agora, representando os vários componentes do sistema alimentar metropolitano. O Plano de ação da FoodLink está agora a ser utilizado como base para a angariação de fundos até 2027. Entretanto, está agora a ser criado um novo projeto H2020 - FoodClic: Políticas Alimentares Urbanas Integradas e Estruturas de Planeamento - Como as cidades-regiões se conectam, ligam e incluem para transformar os sistemas alimentares para co-benefícios, através dos quais a estratégia alimentar metropolitana de Lisboa será cientificamente apoiada e implementada até 2025, em colaboração com outras 7 regiões urbanas da Europa.

A FoodLink tem certamente um objetivo ambicioso a atingir até 2030: garantir 15% da produção de alimentos na área metropolitana de Lisboa até 2030. Qual é a estratégia que a FoodLink tenciona adotar?

Tal como muitas outras regiões urbanas em todo o mundo, a AML está cada vez mais empenhada em encontrar respostas rápidas e eficientes para alimentar os seus quase 3 milhões de habitantes, de acordo com princípios de eficiência ambiental, económica, climática e energética. Para que isto aconteça, é essencial repensar o sistema alimentar metropolitano, definindo uma estratégia alimentar ambiciosa numa base social-territorial e de colaboração, alinhada com a estratégia «From Farm to Fork» no âmbito do Pacto Ecológico Europeu para a próxima década.

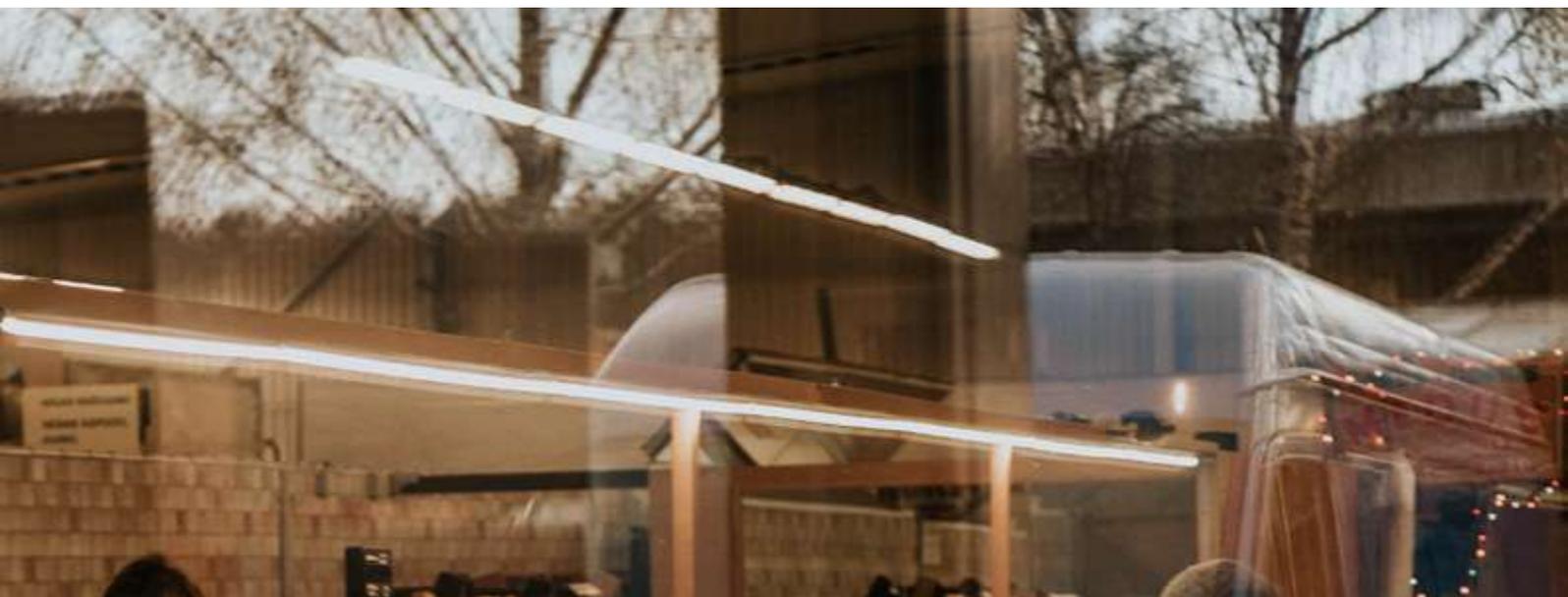
O território da AMLLMA tem quase 40% da área produtiva onde cerca de 10% dos alimentos nacionais são produzidos e distribuídos em todo o país. Ao considerar o objetivo de fornecer 15% dos alimentos metropolitanos de acordo com cadeias curtas de abastecimento alimentar, significa que as áreas produtivas mais prováveis precisam de ser reafectadas, que devem ser adotados meios de produção e distribuição mais eficientes e que os consumidores devem ser informados e conscientes das vantagens de consumir produtos locais. Se tudo isto for devidamente coordenado e transferido para instrumentos políticos regionais e locais, se a decisão for tomada em favor do cruzamento de conhecimentos com ações, então estaremos no caminho certo para atingir o objetivo da transição alimentar na AML.

A FoodLink irá trabalhar em profunda ligação com a área metropolitana de Lisboa e outros parceiros para conseguir a produção de alimentos, sendo ao mesmo tempo sustentável, como planeia utilizar a sua experiência para o conseguir?

O sucesso da Estratégia Alimentar Metropolitana de Lisboa dependerá da capacidade de integrar pelo menos quatro dimensões: conhecimento - política - prática - tomada de decisões.

Isto é de considerável exigência e risco. A perícia que o ICS Food Hub pode fornecer às iniciativas do FoodLink está na introdução de conceitos e métodos inovadores para a definição e implementação de estratégias, bem como no fornecimento de orientações para uma governação colaborativa eficaz. Além disso, o ICS Food Hub deve intervir como um parceiro independente e neutro para assumir um papel de monitorização e avaliação de todo o processo, a fim de o melhorar cada vez mais.

“Assegurar uma alimentação responsável e sustentável para todos implica planear os sistemas alimentares como um aspeto central das estratégias territoriais e de desenvolvimento para responder às necessidades da sociedade!”





“O sucesso da Estratégia Alimentar Metropolitana de Lisboa dependerá da capacidade de integrar pelo menos quatro dimensões: conhecimento - política - prática - tomada de decisões.”

12

Quais são os 3 principais objetivos do projeto e pode, por favor, descrevê-los?

Este é um projeto muito ambicioso. Muito brevemente, podemos referir o seguinte

Objetivos:

- Sustentabilidade em relação ao solo, água, biodiversidade e nexos energético, visando um sistema alimentar metropolitano saudável, sustentável, inclusivo e responsável;
- Preparar uma estratégia orientada para uma economia circular, resiliente e local, prestando atenção à adaptação climática, criação de emprego, promoção da saúde física e mental e bem-estar e respeito pela equidade social e justiça;
- Salvar a dieta mediterrânica e reforçar a identidade cultural, enquanto se incentiva a inovação científica e tecnológica nas várias componentes do sistema alimentar, contribuindo para a formação, capacitação e sensibilização dos agentes ativos do sistema alimentar e comprometendo-se a aumentar a literacia alimentar e a transição para a digitalização.

Pode dizer-nos brevemente o que pensa que podem ser 3 obstáculos e 3 facilidades que o projeto pode encontrar durante estes próximos anos?

É para isso que temos de estar preparados.

Obstáculos

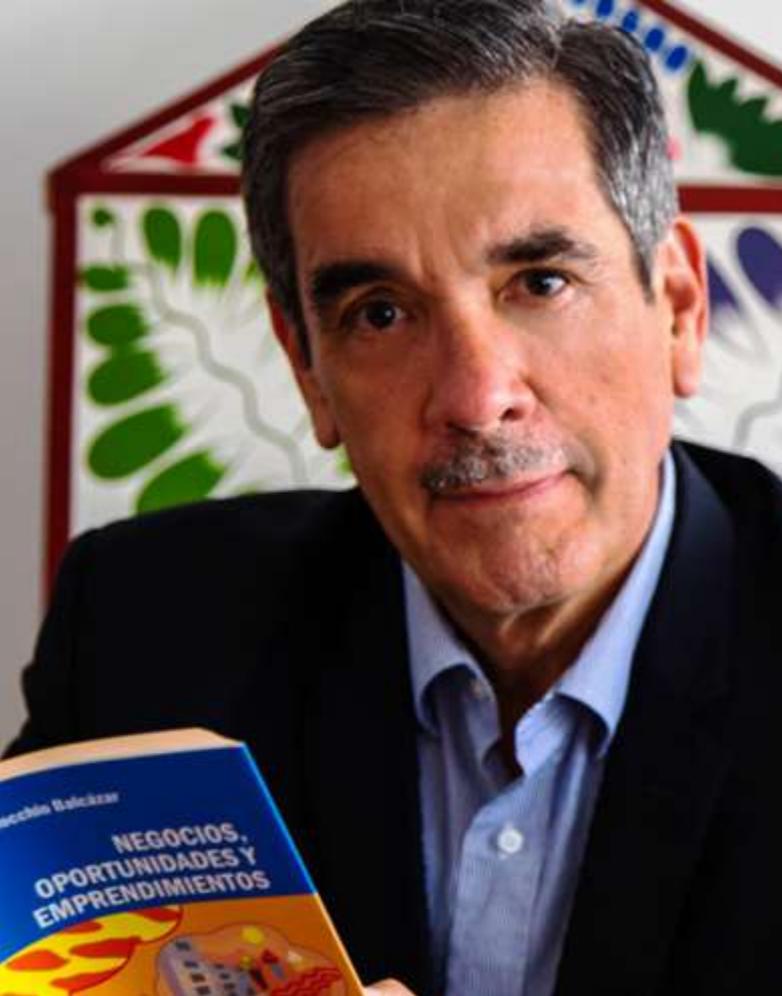
- Alta exigência de coordenação institucional;
- Alta exigência de uma governação colaborativa eficiente;
- Baixos hábitos de estabelecer um compromisso para converter boas intenções em ações.

Facilidades

- A existência de uma rede já estabelecida de 30 entidades, empenhadas com um plano de ação, que será expandido progressivamente;
- Interesse geral no planeamento alimentar como alavanca da sustentabilidade regional uma vez que a região tem muito boas condições biofísicas para a produção de alimentos;
- A integração de uma rede europeia através de vários projetos e respetivas oportunidades de partilha de conhecimentos e experiências.

Como pensa que a WUWM ou o papel dos mercados locais a podem ajudar ativamente a alcançar o objetivo principal?

A FoodLink trabalha em bases sistémicas e os mercados locais são extraordinariamente relevantes para entrelaçar a produção e o consumo no âmbito do sistema alimentar regional. Os mercados locais e os mercados grossistas da AML poderiam fazer a mediação certa para que as pessoas tivessem locais fiáveis para comercializar alimentos locais, juntamente com beneficiar de eventos culturais alimentares que possam promover a identidade local. São também importantes promotores da mão-de-obra da FoodLink que certificará os produtos seguindo critérios de sustentabilidade económica, social e ambiental estabelecidos pela rede.



13

Entrevista

com Luis Ginocchio Balcázar, ex-Ministro da Agricultura do Peru, e especialista em alimentação sobre a segurança alimentar e a necessidade urgente de transformar os sistemas alimentares na América Latina

Como o mundo está a enfrentar um momento desafiante, dominado pela inflação dos preços dos alimentos e pelo risco de crise alimentar em todo o mundo, temos o prazer de partilhar com os nossos leitores um ponto de vista especializado sobre segurança alimentar e sistemas alimentares. Ginocchio Balcázar, ex-ministro da Agricultura do Peru, e perito alimentar partilha connosco a sua visão sobre a necessidade urgente de transformar os sistemas alimentares na América Latina.

O mundo encontra-se numa situação delicada no que diz respeito à segurança alimentar. O conflito entre a Ucrânia e a Rússia, o preço dos combustíveis e as alterações climáticas no mundo têm afetado o sector alimentar com aumentos significativos dos preços a nível mundial. Pode dizer-nos qual é a situação atual na América Latina?

Embora os sistemas alimentares na América Latina estejam a ficar para trás em diferentes graus em termos da sua sustentabilidade, estamos a viver tempos de grande preocupação com emergências alimentares que podem ameaçar a luta contra a pobreza e a exclusão. Os efeitos dolorosos da pandemia em termos de morte e desemprego agravaram a situação nos países com os mais altos níveis de informalidade. Já antes de março de 2020, início do isolamento, se fazia sentir na América Latina um arrefecimento económico que reduziu a taxa de crescimento e afetou outros indicadores.

Com a chegada das medidas anti-inflação, desencadeadas pelos consumidores ansiosos por recuperar o ritmo de vida perdido durante os «picos» da Covid-19, foram implementadas medidas contra o sobreaquecimento económico, o que deprimiu a recuperação. O infortúnio continua e a guerra Rússia-Ucrânia desencadeia os preços dos combustíveis e interrompe as exportações de alimentos produzidos pelos dois países.

Esta cadeia de acontecimentos é agravada pela escassez global e pela escassez de fertilizantes sintéticos, o que leva outros países produtores a restringir as exportações destes produtos químicos. Como resultado, o preço da ureia triplica, ameaçando uma queda global das colheitas e dos rendimentos. E se acrescentarmos as perturbações meteorológicas, a situação agrava-se.

“O contexto real coloca em risco, acima de tudo, a alimentação das pessoas nos países em desenvolvimento, onde o consumo alimentar constitui a maior parte das despesas domésticas.”

Atualmente, milhões de lares lutam para sobreviver, e embora os consumidores em diversos países, como o Peru e outros, tenham mais opções para modificar as suas dietas (embora perdendo qualidade nutricional), isto não elimina o risco de fome das mesas da população. A alimentação saudável está a tornar-se mais distante.

Na sua opinião, quais são os principais desafios para reduzir os riscos de uma crise alimentar nos próximos meses?

Nunca a necessidade de partilhar com todos os intervenientes do sector sobre estratégias para assegurar a resiliência se tornou tão urgente. O contexto real coloca em risco, acima de tudo, a alimentação das pessoas nos países em desenvolvimento, onde o consumo alimentar constitui a maior parte das despesas domésticas. Com a adição do aumento dos custos de combustível para cozinhar e de transporte, comer atualmente está de novo a tornar-se um épico diário para milhões.

14

As limitações dos sistemas alimentares que não previram um choque de abastecimento de tal magnitude estão a chegar à superfície. A fragilidade de parte do comércio agroalimentar em vários países, a desconexão entre produção e procura, as perdas e desperdícios incontrolados, a falta de transparência na formação de alguns preços, a negligência da nutrição e a fraca governação, são «alarmes» a tratar como uma prioridade. E para estar mais alerta a partir de agora.

“Nunca a necessidade de partilhar com todos os intervenientes do sector sobre estratégias para assegurar a resiliência se tornou tão urgente.”

Na sua opinião, que estratégias poderiam adotar os atores do sector alimentar (governos nacionais, governos regionais, comerciantes, etc.) para assegurar uma melhor eficácia dos sistemas alimentares? Qual poderia ser o papel dos mercados de abastecimento?

Das chamadas «forças de mudança» que influenciam as atividades dos sistemas alimentares dos nossos países, emergem agendas de trabalho baseadas nos principais «estrangulamentos» que impedem que estes sistemas se regenerem a si próprios. A questão agroalimentar deve ser devolvida a prioridade que não deveria ter perdido nas políticas públicas: desde o planeamento urbano e o investimento em instalações de mercado, até à nutrição, cultura e suas manifestações como a gastronomia, aliada da diversidade biológica, turismo e desenvolvimento.

Os motores mais importantes são as políticas dos governos centrais e regionais em relação à sustentabilidade das cadeias agroalimentares, a promoção do investimento em infraestruturas e gestão empresarial, os recursos naturais e o ambiente como aliados das empresas, e a inovação tecnológica e comercial agroalimentar (os fatores desencadadores da inovação alimentar: qualidade, saúde, conveniência e experiência).

Os mercados de abastecimento são vitais para ganhar sustentabilidade nos sistemas alimentares. À luz das lições que todos estamos a aprender com esta emergência alimentar global, é previsível que haja uma evolução nos objetivos estratégicos destes estabelecimentos grossistas e novos modelos de negócio para ganhar resiliência, olhando para a agricultura a partir dos centros urbanos de consumo. Desta forma, a diversidade biológica e cultural será reavaliada como oportunidades para novas empresas com maior complexidade económica e prosperidade entre aqueles que a conservam e estimulam. Melhores ligações rural-urbano auguram soluções para todos.





A opinião pública destacou e reconheceu o papel desempenhado pelos mercados grossistas durante a pandemia e muitos governos e entidades irão procurar aconselhamento sobre a modernização da gestão dos mercados grossistas e o 'aggiornamento' das redes que ligam retalhistas e grossistas. Por exemplo, TIC especializadas no comércio alimentar, competências para a gestão do mercado retalhista e grossista, entre outras áreas de conhecimento coletivo chave para tornar o negócio sustentável e rentável.

15 Poderia partilhar conosco a sua opinião para gerar mais sustentabilidade nos sistemas alimentares na América Latina?

As principais áreas de desafio, no caso do Peru, são as capacidades de gestão de empresários e empresárias ao longo de todas as cadeias de valor que compõem as atividades do sistema alimentar nacional. Com melhores capacidades empresariais virá o desejo de associar para alcançar escala, investimentos para aumentar a produtividade, proximidade à ciência, tecnologia e inovação, a organização da oferta, mais agronegócios com alto valor acrescentado e o reforço da carreira pública agrícola.

“À questão agroalimentar deve ser devolvida a prioridade que não deveria ter perdido nas políticas públicas: do planeamento urbano e do investimento em instalações de mercado.”

Como pensa que a próxima conferência da WUWM pode ajudar a reforçar alianças e estratégias para reduzir o risco de crise alimentar e gerar diretrizes para acelerar a transição dos nossos sistemas alimentares?

A União Mundial dos Mercados Abastecedores e Municipais tem um papel importante a desempenhar nas mudanças e tendências que virão com a era pós-Covid. Precisamente, e como já foi mencionado, a organização dos «mercados de fornecimento de alimentos frescos» (mercados grossistas), através da presença dos seus associados nos países, liderará alianças e estratégias de crescimento que reconhecem a heterogeneidade como uma força do mercado mundial de alimentos e trabalharão em medidas práticas e simples que trarão maior sustentabilidade aos alimentos mundiais.

A WUWM, pelo seu elevado objetivo de assegurar um abastecimento alimentar eficiente, atempado e sustentável, reúne-se pela primeira vez no Médio Oriente, na cidade de Abu Dhabi, Emirados Árabes Unidos, com o tema «Segurança Alimentar Global no século XXI: riscos, desafios e soluções para assegurar cadeias de abastecimento de alimentos frescos resilientes e sustentáveis». Como foi dito, construir a visão da heterogeneidade como uma força, mesmo no meio da turbulência destes tempos de crise e de oportunidade.

Informação:

Como podem as cidades e os mercados grossistas colaborar para assegurar a sustentabilidade e acessibilidade alimentar? Junte-se a nós no próximo workshop WUWM/Eurocities, a 26 de setembro.

Eurocities, o Pacto de Política Alimentar Urbana de Milão, o projeto Food Trails, e a WUWM estão a unir forças para organizar um workshop especializado para partilhar parcerias concretas e bem-sucedidas entre cidades e mercados grossistas para assegurar a sustentabilidade e acessibilidade alimentar. Representantes de diferentes cidades europeias e mercados grossistas serão convidados a iniciar a partilha sobre este tópico, partilhando casos de estudo de cidades, seguidos de mesas redondas de subgrupos.

A colaboração entre as cidades e os mercados grossistas pode trazer benefícios:

- Desenvolver ambientes alimentares sustentáveis e fomentar a disponibilidade de produtos frescos diversificados (frutas, legumes, carne, peixe)

“Eurocities, o Pacto de Política Alimentar Urbana de Milão, o projeto Food Trails, e a WUWM estão a unir forças para organizar um workshop especializado para partilhar parcerias concretas e bem-sucedidas entre cidades e mercados grossistas para assegurar a sustentabilidade e acessibilidade alimentar!”

- Fomentar a produção local e relocalizar as cadeias de abastecimento
- Reforçar a cadeia de abastecimento em caso de crise (covid, guerras, ruturas alimentares...)
- Reduzir o desperdício alimentar
- Aplicar estratégias de economia circular para o sector dos alimentos frescos
- Melhorar a logística alimentar/ logística last-mile
- Políticas alimentares urbanas

Se quiser assistir ao evento não hesite em contactar: e.carrara@wuwm.org



Em boas práticas:

Os mercados grossistas de Roma atrevem-se a alterar velhos hábitos! Fabio Massimo Pallottini, CEO do mercado grossista de Roma, diz-nos porque decidiram prolongar o horário de abertura do mercado.

17

Tivemos o prazer de entrevistar Fabio Massimo Pallottini sobre o novo horário de funcionamento do Centro de Agronegócios de Roma. É Diretor-Geral da CAR, mercado grossista de Roma e o primeiro Centro Agroalimentar em Itália, e presidente do grupo de trabalho europeu da WUWM.

O mercado grossista de Roma está agora aberto durante o dia. Poderia explicar-nos como é que isto aconteceu?

O Centro de Agronegócios de Roma, em 2006, liderou o caminho. Na verdade, é o primeiro mercado grossista em Itália a abrir à luz do dia. Até à data, dados em mãos, a escolha só pode ser considerada bem-sucedida.

A necessidade de alterar o horário decorreu principalmente de dois requisitos: por um lado, dar resposta à procura proveniente do sector da restauração e catering, que prefere o horário diurno; por outro lado, conter os custos operacionais das empresas internas e, sobretudo, dar às mesmas empresas uma maior atratividade a uma procura de mão-de-obra mais jovem e mais dinâmica, relutante em trabalhar em turnos noturnos.



A mudança de horário não tem sido uma transição sem dificuldades, admitindo inegavelmente que é quase um «trauma» para lidar com uma estrutura de mercado que tradicionalmente era aberta durante a noite. Uma linha comum deve ser adotada a fim de quebrar este legado cultural. De facto, o primeiro obstáculo a ultrapassar foi um hábito, que tem o seu próprio peso organizacional. Temos de nos concentrar não só na mudança do nosso funcionamento, mas também na remodelação da relação oferta-procura. A mudança tem sido complexa e tem envolvido diálogos com todo o sistema composto por logística, fornecimento, produção e vendas, mas no final, graças em parte ao entendimento com os nossos operadores, chegámos à fase atual.

Poderia explicar aos nossos leitores quais as medidas que tomou para fazer estas alterações?

Particularmente, na estrutura de Roma, as dúvidas e resistências sobre a mudança do tempo vinham principalmente dos retalhistas e vendedores de fruta e legumes, devido ao medo de não conseguir gerir os pontos de venda e especialmente o risco de comprometer a frescura da mercadoria. Todos, desde o grossista até ao retalhista, devem contribuir para a cadeia de frio, pelo que os retalhistas devem também equipar-se com equipamento refrigerado. Os operadores internos têm atuado

como a «cola» entre os operadores de produção e distribuição (fabricantes, retalhistas, pequena e média distribuição, circuito ho.re.ca, etc.) e graças a eles também tem sido possível avançar. Tem havido uma mudança interna envolvendo vendedores e compradores. Os volumes e a qualidade dos produtos oferecidos aumentaram devido à possibilidade de oferecer mais serviços dentro dos stands, tais como a possibilidade de ter bens armazenados dentro das instalações e serviços logísticos mais eficientes.

Quais são na sua opinião as vantagens de abrir durante o dia? De que forma pensa que a abertura durante o dia pode ajudar a melhorar a logística?

- As horas diurnas podem provocar um melhor abastecimento e pode haver mais ênfase no controlo da mercadoria garantindo uma melhor qualidade do produto vendido, embora muitos receiem perder clientes regulares, o risco existe, sejamos realistas, mas podem ser abertos novos espaços comerciais equipados.
- Criar uma tabela com diferentes atores na cadeia de abastecimento para criar eficiências, o que ajudará todos a melhorar o trabalho.
- Fazer investimentos para equipar as empresas para regular as temperaturas internas e melhorar a cadeia de frio.
- A abertura pela manhã pode dividir o dia em diferentes fases: descarga de mercadorias, controlo de qualidade, preparação de encomendas e vendas aos clientes. As horas noturnas alinham estas fases num único espaço.
- Além disso, um horário diurno permite um maior acesso e colaboração com a distribuição moderna, facilitando as relações com os compradores.
- O novo plano de horários, especialmente no Verão, facilita aos produtores a colheita na madrugada, pelo que os produtos chegam aos mercados e aos consumidores; após algumas horas - os melhores produtos hortofrutícolas transitam dos mercados; precisamos de modernizar e proteger estas instalações para o bem de toda a cadeia de abastecimento.

Já tem alguns números para mostrar o impacto desta mudança? Em caso afirmativo, poderia partilhá-lo com os nossos leitores?

Desde 2006, todas as bancas de fruta e legumes dentro do nosso Mercado têm estado sempre ocupadas. De facto, a taxa de aluguer de bancas é sempre de 100%. Este é o melhor indicador de sucesso para o mercado grossista de Roma. O horário diurno também atraiu novas porções do sector do agronegócio que anteriormente não estavam presentes na cidade de Roma, tais como o circuito HORECA (hotéis, catering e restaurantes). Outro indicador é a entrada no Mercado de Frutas e Vegetais de empresas nacionais líderes que anteriormente não operavam todas na zona romana. Atualmente, todos os grandes operadores do sector estão presentes dentro do Centro do Agronegócio, e este é sem dúvida outro indicador de sucesso.

“Precisamos de nos concentrar não só na mudança do nosso funcionamento, mas também na remodelação da relação oferta-procura.”

18



Em eventos:

A WUWM participará na 50ª Sessão do Comité de Segurança Alimentar Mundial (CSA) que terá lugar de 10 a 13 de outubro de 2022 em Roma

O Comité de Segurança Alimentar Mundial (CSA) foi criado em 1974. O CSA realiza uma sessão plenária todos os anos em outubro na FAO em Roma. Durante cada sessão, é utilizada uma abordagem inclusiva para desenvolver e endossar recomendações e orientações políticas sobre uma variedade de tópicos de segurança alimentar e nutrição.

As recomendações são relatórios científicos e baseados em provas desenvolvidos pelo Painel de Peritos de Alto Nível sobre Segurança Alimentar e Nutrição (HLPE) e/ou através de trabalhos apoiados tecnicamente pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), o Fundo Internacional para o Desenvolvimento Agrícola (FIDA), o Programa Alimentar Mundial (PAM) e representantes do Grupo Consultivo do CSA.

Na 46ª sessão, o CSA desenvolveu e aprovou um vasto programa de trabalho estratégico plurianual (2020-2023) centrado na igualdade de género e no empoderamento das mulheres, no envolvimento e emprego dos jovens na agricultura e nos sistemas alimentares, instrumentos de recolha e análise de dados, e na redução das desigualdades em matéria de segurança alimentar e nutrição. Este plano é uma ferramenta fundamental para ajudar a orientar o caminho para a realização do ODS2 (Fome Zero) e da Agenda 2030.

O CSA 50 irá rever o relatório do Estado da Segurança Alimentar e Nutrição para 2022, rever os progressos feitos pelo CSA e o seu HLPE para 2030, e dar início ao trabalho de recolha e análise de dados para a segurança alimentar e nutrição. Como o nível de fome, insegurança alimentar e desnutrição continua a aumentar, totalmente exacerbado pela pandemia de Covid-19 e pelas alterações climáticas, a próxima sessão será um passo crucial para que a WUWM e todas as partes interessadas envolvidas no sector alimentar, trabalhem em conjunto e encontrem um caminho comum para acabar com as desigualdades, garantindo ao mesmo tempo a segurança alimentar e a sustentabilidade.

A WUWM espera contribuir para o CSA, partilhando conhecimentos e experiências, e sensibilizando para a importância dos sistemas de mercado na realização dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável.

No mundo da WUWM

6 de julho, participou no workshop sobre «Indicadores para monitorizar o progresso e o impacto das ações no Sistema alimentar» organizado pela Food Trails.

24 de agosto, a WUWM participou no Webinar «Análise das discussões relacionadas com a agricultura na COP27», organizado pelo Centro de Conhecimento sobre Alterações Climáticas da FAO e YOUNGO em colaboração com o Fórum Mundial da Alimentação, YPARD e IAAS, UNFCCC e COP.

26 de agosto, a WUWM participou no processo de consulta específica sobre o futuro da Iniciativa da União Europeia sobre o Sistema Alimentar Sustentável liderada pela DG SANTE e co-liderada pelas DG AGRI, MARE e ENV



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.

