



CENÁRIO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NO MUNDO E NA AMÉRICA LATINA

Alan Bojanic Ph.D.

Representante FAO Brasil

Rio de Janeiro, março de 2016



2016
ANO INTERNACIONAL
DAS LEGUMINOSAS



GARANTIR UMA PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL

- Mudar paradigma – Preservar o Meio Ambiente.
- Combate ao desperdício de alimentos.



24603_a11_0045 ©FAO/Giuseppe Bizzarri



13817 J. Isaac

**1,3 bilhão de toneladas
são desperdiçadas ou
perdidas todos os anos
no mundo**

**Isso representa 1/3 de
toda a produção**



PERDA E DESPERDÍCIO



**Perda: Infraestrutura,
armazenagem ou
transporte inadequado.**



**Desperdício: hábitos
equivocados dos
consumidores.**



AS PERDAS E OS DEPERDÍCIOS GLOBAIS

630 milhões de toneladas em países industrializados – desperdício.

670 milhões de toneladas em países em desenvolvimento – perdas.

As **222 mil** toneladas desperdiçadas pelos consumidores de países industrializados é quase = as **230 mil** toneladas de alimentos produzidos na África Subsaariana.





AS PERDAS E OS DEPERDÍCIOS GLOBAIS

Alimentos desperdiçados em países industrializados = alimentar **200 milhões** de pessoas.

Recuperação das perdas na África = alimentar **300 milhões** de pessoas.

Diminuir as perdas e desperdícios no mundo = reduzir a necessidade de produção de alimentos em **60% até 2050**.





PERDA E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS DEMANDAM RECURSOS

Food loss and waste also amount to a major squandering of resources, including:



water



land



energy



labour and
capital

and needlessly produce
GREENHOUSE GAS EMISSIONS, contributing to
GLOBAL WARMING and **CLIMATE CHANGE**.



IMPLICAÇÕES GERAIS

- Impactam a sustentabilidade dos sistemas alimentares;
- Reduzem a disponibilidade local e mundial de alimentos;
- Geram perdas de receitas para os produtores;
- Aumentam os preços para os consumidores;
- Impactam de maneira negativa na nutrição e saúde e;
- Afetam o meio ambiente devido a utilização não sustentável dos recursos naturais.





IMPLICAÇÕES AMBIENTAIS



30% das terras agricultáveis do mundo são utilizadas na produção de alimentos não consumidos.

Emissoes de gases de efeito estufa.

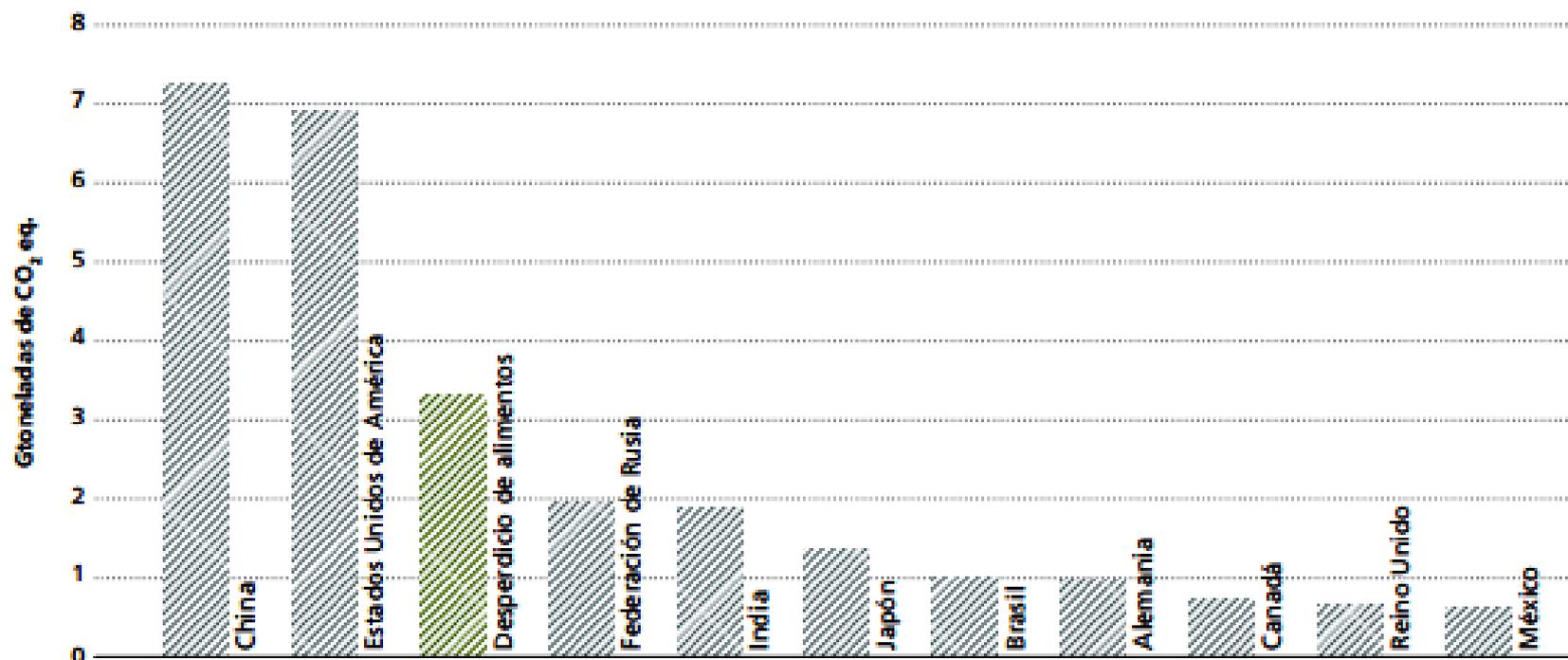
Desperdícios e perdas impactam nos recursos naturais e nas mudanças climáticas.

Peça chave: aproveitar melhor o que se produz.



IMPLICAÇÕES AMBIENTAIS

LOS 10 PAÍSES QUE MÁS GASES DE EFECTO INVERNADERO EMITEN EN RELACIÓN CON LAS PÉRDIDAS Y LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS, 2005



Fuente: Instituto de Recursos Mundiales. 2012. Climate Analysis Indicators Tool (disponible en <http://cait.wri.org>)



O PAPEL DA FAO



Food and Agriculture Organization of the United Nations

About FAO | In Action | Countries | Themes | Media | Publications | Statistics | Partnerships

English | Français | Español

SAVE FOOD: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction
Community of Practice on Food Loss Reduction

Forum | News | Events | Resources | About the CoP | Background | Register | Login

Launch of the Community of Practice on Food loss reduction at CFS side event

The Swiss Agency for Development and Cooperation, FAO, IFAD and WFP officially launched the Community of Practice...

- Campanha SAVE FOOD
- Dialogo constante com a sociedade civil, governos e o setor privado.
- Diretrizes Voluntárias para a Governança da Tenência da Terra.
 - Princípios para Investimentos Agrícolas Responsáveis.



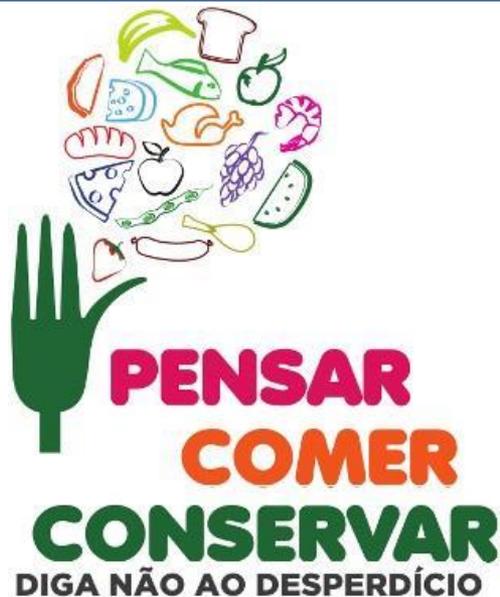
PILARES CENTRAIS DA CAMPANHA SAVE FOOD

- Aumento da conscientização;
- Colaboração;
- Políticas, estratégia e desenvolvimento do programa;
- Apoio ao investimento de programa e projetos.





O PAPEL DA FAO

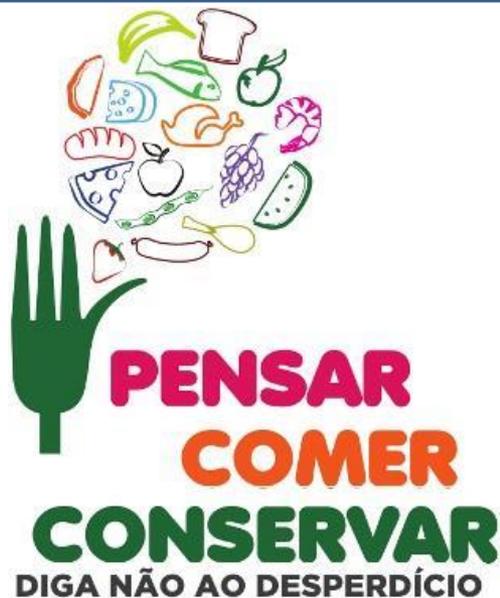


PO_MLW_20180305_0046 ©FAO/Bennie Khanyizira

- A campanha **Pensar. Comer. Conservar** da Iniciativa *Save Food*, é uma parceria do PNUMA, da FAO e da Messe Düsseldorf. A campanha está sendo promovida em suporte ao desafio para Zerar a Fome do Secretário Geral da ONU. A ideia é investir esforços com o objetivo de estimular ações difundidas global, regional e nacionalmente; bem como catalisar mais setores da sociedade para se tornarem conscientes e partirem para a ação a partir da troca de ideias inspiradoras e estudos de caso entre partes já envolvidas e potenciais parceiros.



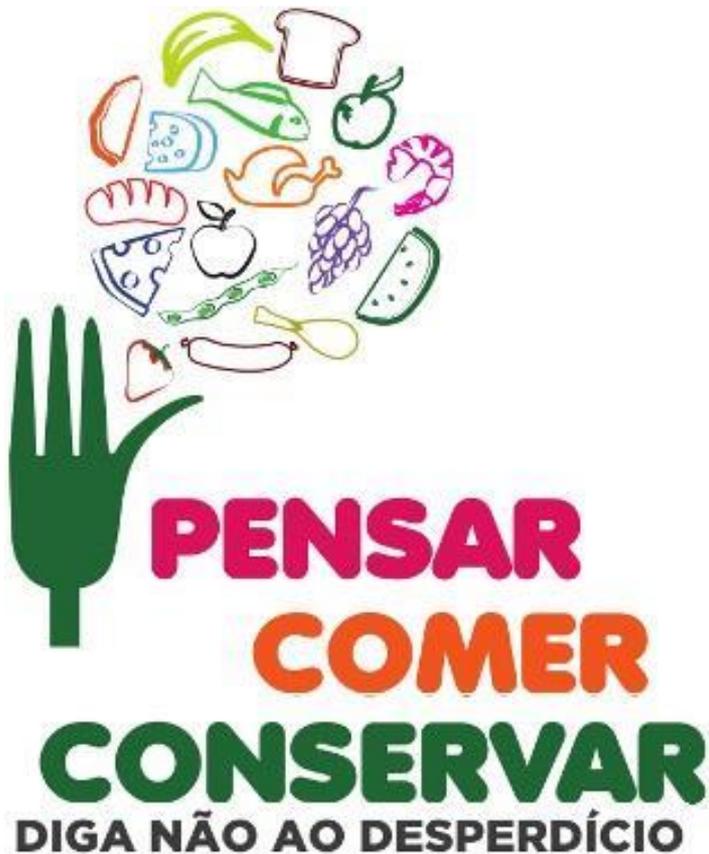
O PAPEL DA FAO



- Melhorar coleta, partilhar conhecimentos, estratégias eficazes, políticas públicas de estímulo.
- Apoiar desenvolvimento de protocolos e metodologias.
- Identificar atores em níveis nacionais e regionais.
- Índice Global de Desperdício Alimentar.
- Tema prioritário na Reunião de Ministros da Agricultura do G20.



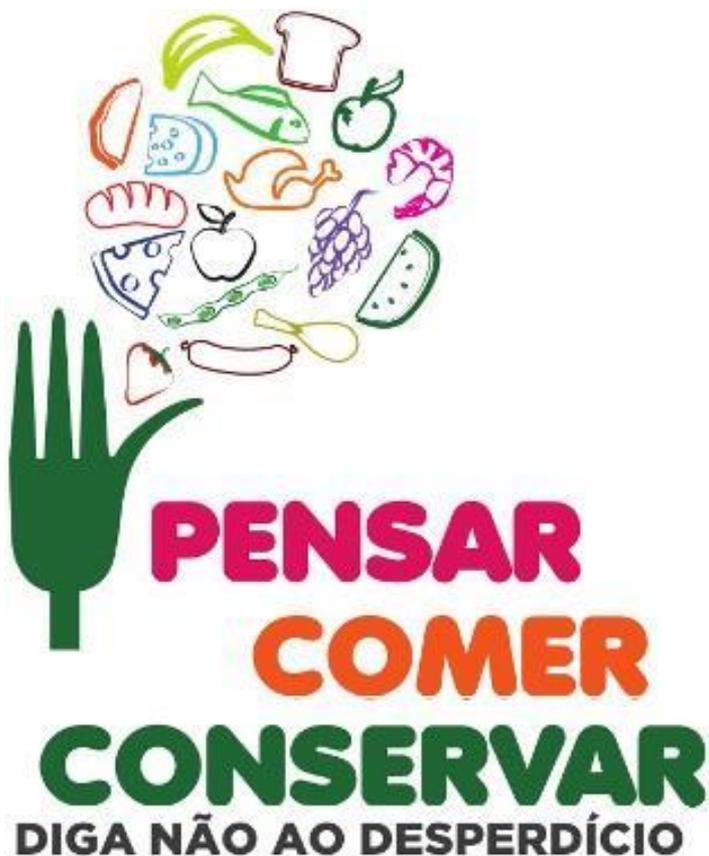
PEQUENAS AÇÕES



- Faça compras de maneira inteligente — planeje suas refeições, faça listas de compras, evite fazer compras por impulso.
- Compre “frutas esquisitas” — Comprando essas frutas que, na verdade, estão em perfeitas condições para consumo, você está utilizando comida que poderia estar sendo perdida.
- Entenda as datas de vencimento — nos Estados Unidos, as datas indicadas para venda do produto não indicam a qualidade do mesmo, com exceção de certos alimentos para bebês. Em muitos casos, tratam-se de sugestões do produtor para a qualidade máxima do produto.



PEQUENAS AÇÕES



- Zere a sua geladeira — coma alimentos que já estão na sua geladeira antes de comprar mais ou preparar algo novo. Alguns websites como www.lovefoodhatewaste.com (em inglês) podem te ajudar a criar receitas criativas para aproveitar comida que poderiam estragar em breve.
- Peça porções menores — frequentemente, restaurantes oferecem meias-porções por preços menores.
- Faça compostagem — você pode reduzir o impacto sobre o clima fazendo a compostagem de restos de comida. Compostagem também recicla nutrientes, que são aproveitados pela terra.



PEQUENAS AÇÕES



- Tenha regras na sua cozinha: o primeiro produto que for aberto deverá ser consumido até o fim antes de abrir um novo. Tenha controle sobre a sua dispensa.
- Aprecie as sobras das refeições — o bife de frango que sobrou do jantar de hoje pode ser aproveitado no sanduíche de amanhã. Seja criativo!
- Faça doações — alimentos não-perecíveis e alimentos perecíveis que ainda apresentam boas condições de consumo podem ser doados para refeitórios locais.



AS PERDAS E OS DESPERDÍCIOS NA AMÉRICA LATINA E CARIBE



Só os alimentos desperdiçados no varejo daria para alimentar a mais de 30 milhões latinos.

Por ano **15%** dos alimentos são desperdiçados na região = 6% das perdas mundiais.

28% no consumo;

28% na produção;

22% no manejo;

17% no mercado e distribuição;

6% no processamento



AS PERDAS E OS DESPERDÍCIOS NA AMÉRICA LATINA E CARIBE

AÇÕES

- “Código Internacional para a Redução de Perdas e Desperdícios de Alimentos”
- Comitês Nacionais , redes
- Aproximação entre produtor e consumidor
- Campanhas: Pense, Coma e Conserve (FAO e PNUMA)
- Fortalecimento de Bancos de Alimentos (220 no Brasil)
- Fortalecimento das Centrais de Abastecimento para o tema



AS PERDAS E OS DESPERDÍCIOS NA AMÉRICA LATINA E CARIBE

AÇÕES

- Incentivo ao consumo de frutas, hortaliças e verduras feias ou amassadas;
- Pesquisas sobre técnicas de manejo e pós-colheita, aumento da validade dos produtos, embalagens inteligentes, desenvolvimento de alimentos funcionais;
- Educação alimentar, Ex: consumo de cascas de banana e folhas de couve flor;



INICIATIVAS NA AMÉRICA LATINA

CHILE



O Disco Sopa é uma iniciativa internacional que visa estimular ações contra o desperdício de alimentos. O lema da campanha é “encher barrigas e não lixeiras”.

A primeira Disco Sopa foi realizada no Chile no final de 2014 em diversos lugares, entre eles na estação central da região metropolitana de Santiago. Na ocasião foram recuperados e aproveitados 200 quilos de frutas e hortaliças.



INICIATIVAS NA AMÉRICA LATINA

Programa Nacional de Redução de Perdas e Desperdício de alimentos

- Pesquisar e coordenar iniciativas, atividades e projetos entre diferentes atores do sistema agroalimentar.
- Facilitar a transferência de tecnologias apropriadas para os diferentes elos das cadeias de produtos básicos.
- Desenvolver manuais de boas práticas e recomendações sobre perda e desperdício de alimentos e fortalecer as já existentes.
- Fortalecer a infraestrutura de armazenamento e transporte e propor medidas para minimizar a perda de alimentos em estágios pós-colheita e distribuição.

ARGENTINA

Ministerio de
Agricultura
Ganadería y Pesca



Pérdidas y desperdicio de alimentos,
nutrición y consumo en Argentina



Estrategia
"Más alimento,
menos desperdicio"





INICIATIVAS NA AMÉRICA LATINA

COLÔMBIA

PROGRAMA *BUEN PROVECHO*

O programa surgiu da parceria entre a Alpina S.A., empresa de produção alimentos e produtos lácteos, e a Associação dos Bancos Alimentares na Colômbia (ABACO).

Estratégias:

- Fazer melhorias internas para reduzir as perdas operacionais.
- Trabalhar com parceiros como fornecedores, hipermercados, distribuidores e outros para reduzir as perdas e os resíduos em toda a cadeia de valor.
- Compartilhar a experiência com os concorrentes, outras indústrias, instituições acadêmicas, o cooperativas e o público, a fim de gerar um maior impacto na segurança alimentar, na Colômbia.

buen*
PROVECHO
comida para llevar





INICIATIVAS NA AMÉRICA LATINA

Rede de Redução de Perdas e desperdício de alimentos da Costa Rica

13 instituições públicas e autônomas voluntariamente concordaram em formar a Rede da Costa Rica para a Redução de Perdas e Desperdício de Alimentos após contato com o escritório da FAO na Costa Rica em novembro de 2014.

A partir de 2015 o Ministério de Agricultura do país passou a apoiar a iniciativa.

Entre as ações está a criação de um plano nacional a partir de três linhas: inovação e conhecimento, governança e alianças; e comunicação e sensibilização.

COSTA RICA





OS OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL (ODS)

- 200 Países aderiram em 2015 aos ODS.
- Objetivos:
 - Sustentabilidade: produzir e consumir melhor.
 - Conservação dos recursos naturais.

**META DUPLA: NÃO
SÓ REDUZIR, MAS
ERRADICAR A FOME**



NOVA AGENDA PÓS-2015

 **OBJETIVOS**  **S** DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

1 ERRADICAÇÃO DA POBREZA



2 FOME ZERO



3 BOA SAÚDE E BEM-ESTAR



4 EDUCAÇÃO DE QUALIDADE



5 IGUALDADE DE GÊNERO



6 ÁGUA LIMPA E SANEAMENTO



7 ENERGIA ACESSÍVEL E LIMPA



8 EMPREGO DIGNO E CRESCIMENTO ECONÓMICO



9 INDÚSTRIA, INOVAÇÃO E INFRAESTRUTURA



10 REDUÇÃO DAS DESIGUALDADES



11 CIDADES E COMUNIDADES SUSTENTÁVEIS



12 CONSUMO E PRODUÇÃO RESPONSÁVEIS



13 COMBATE ÀS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS



14 VIDA DE BAIXO D'ÁGUA



15 VIDA SOBRE A TERRA



16 PAZ, JUSTIÇA E INSTITUIÇÕES FORTES



17 PARCERIAS EM PROL DAS METAS



 **OBJETIVOS**  **S** DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

FAO SINALIZA UM CAMINHO A SER SEGUIDO

A FAO visa fortalecer o interesse do setor privado, governos e outras instituições para conjuntamente combater a perda e o desperdício de alimentos, e fortalecer as parcerias para a redução.

EL RETO DEL HAMBRE CERO

- CERO**
Cero retraso en el crecimiento en niños y niñas menores de dos años
- 100%**
Que el 100% de las personas tengan acceso a una alimentación adecuada, durante todo el año
- TODOS**
Que todos los sistemas alimentarios sean sostenibles
- 100%**
Aumentar un 100% la productividad y el ingreso de los pequeños productores
- CERO**
Cero desperdicio de alimentos y pérdidas post-cosecha

ERRADICAR EL HAMBRE EN EL TRANSURSO DE NUESTRAS VIDAS ES POSIBLE



2016
ANO INTERNACIONAL
DAS LEGUMINOSAS



OBRIGADO!

