



# 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.

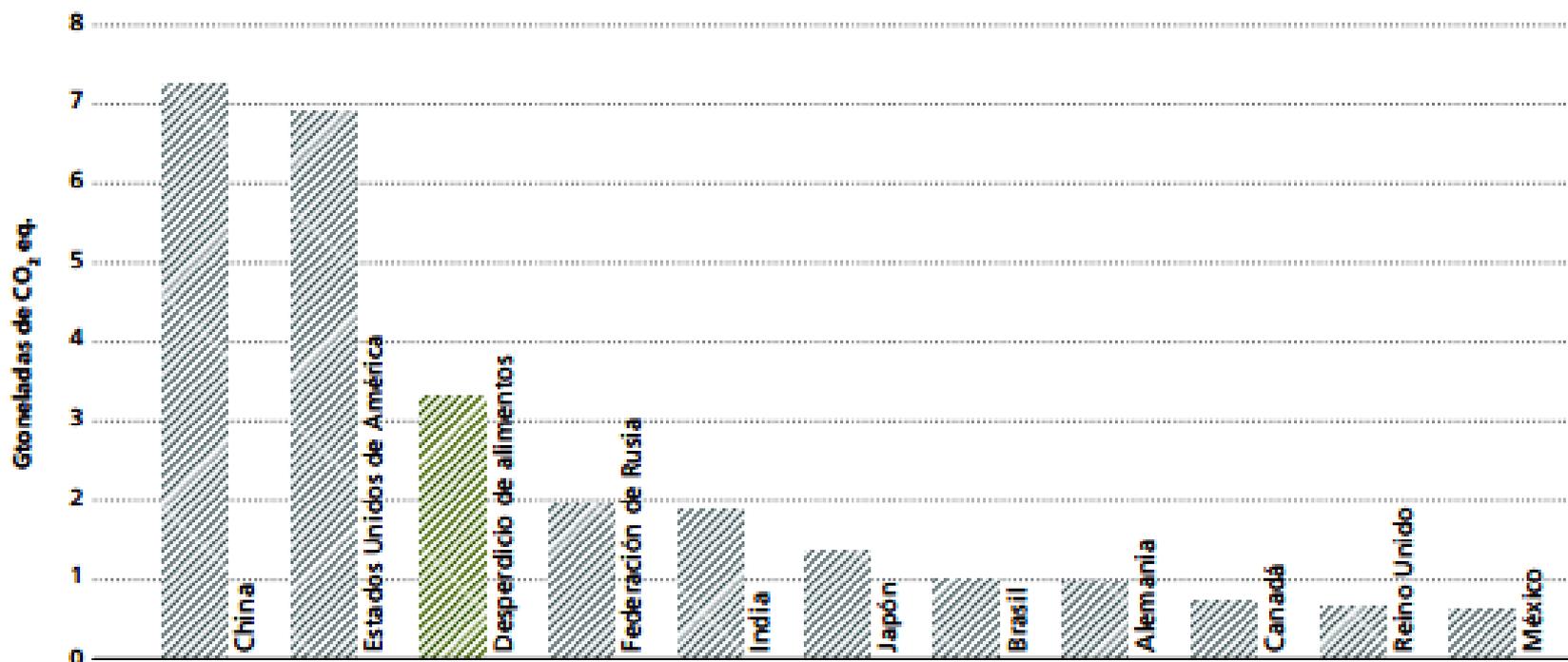
Desperdícios e perdas impactam nos recursos naturais e nas mudanças climáticas.

**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



- 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.



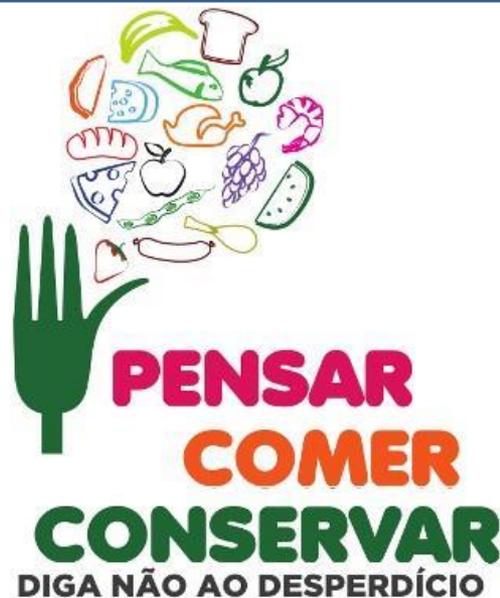
# PILARES CENTRAIS DA CAMPANHA SAVE FOOD

- 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.



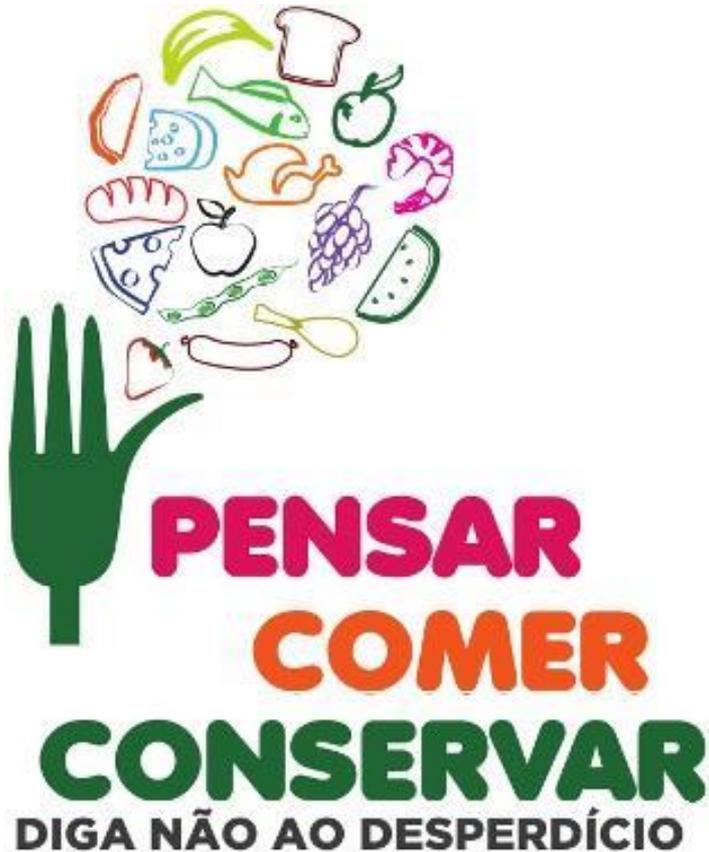
# O PAPEL DA FAO



- 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.



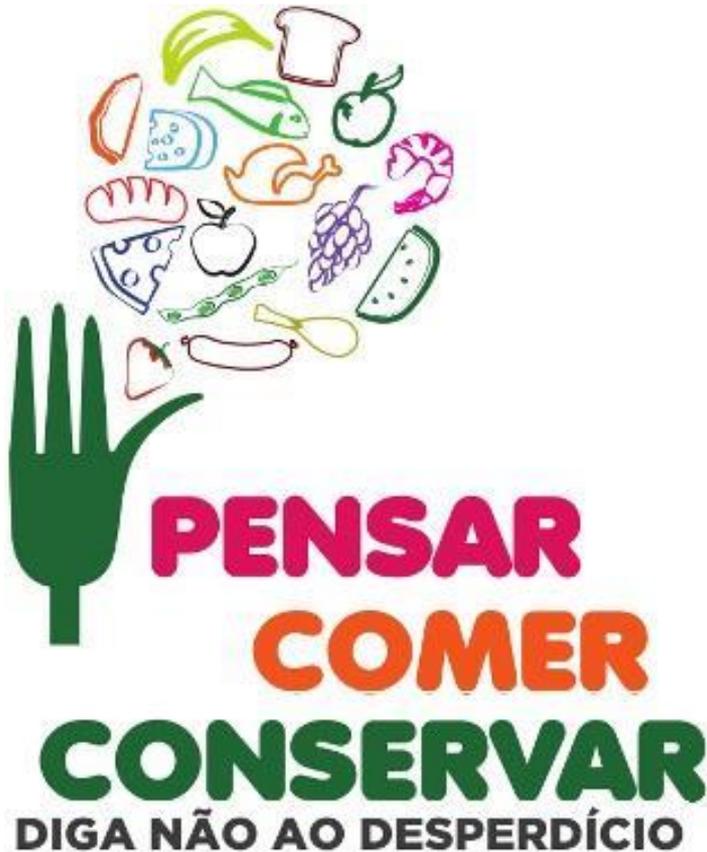
# PEQUENAS AÇÕES



- 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](http://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**  **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!**

