FAO CLAMA PELA SEGURANÇA ALIMENTAR MUNDIAL

RAFAEL ZAVALA

Representante da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO, na sigla em inglês) no Brasil

Da Redação

O MEXICANO Rafael Zavala assumiu o posto de representante da FAO no Brasil em dezembro de 2018. Possui formação em Zootecnia pela Universidade Autônoma Metropolitana (no México), Mestrado em agricultura sustentável pela Universidade de Londres e Doutorado em políticas de desenvolvimento rural pelas Universidade de East Anglia, também na Inglaterra. Desde 2012, na Colômbia, participou de projetos de desenvolvimento sustentável do campo. Lá, atuou na área de segurança alimentar nutricional, focada em reduzir a pobreza rural, dentro do lema para a construção e a consolidação da paz no país. Nesses poucos anos de moradia no Brasil, convivendo, agora, com a pandemia do novo coronavírus, Zavala apresenta a sua visão sobre a complexa conjuntura atual.



AGROANALYSIS: O DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO SEGUE ATUAL?

RAFAEL ZAVALA: Logo após a Segunda Guerra Mundial, em 1945, a ONU e a FAO surgiram quase ao mesmo tempo. Havia a necessidade premente no mundo de produzir alimentos, na luta contra a fome e a falta de comida devido aos efeitos deixados por aquele grande conflito. Ao longo desse tempo, a situação política dos países mudou, mas a FAO persiste na missão de debelar a fome. Atualmente, existem cerca de 811 milhões de pessoas no mundo em insegurança alimentar grave ou moderada, sendo que cerca de 2 bilhões de pessoas não acessam uma alimentação saudável.

Esse quadro foi agravado pela pandemia de COVID-19, que expôs as fragilidades dos sistemas de saúde e alimentar no mundo. Urge repensar a maneira de produzir, consumir e descartar os alimentos. Como parte de um sistema agroalimentar integrado, o papel de cada pessoa é essencial para reverter essa realidade. Por isso, o Dia Mundial da Alimentação, comemorado pela FAO

em 16 de outubro desde 1981, mostra a necessidade de disponibilizarmos a quantidade de alimentos necessária para uma vida saudável e balanceada nutricionalmente.

O MUNDO VIVE, HOJE, UMA REALIDADE HUMILHANTE QUANTO AO PROGRESSO DA META DE FOME ZERO.

COMO ENCARAR AS PERDAS E O DESPERDÍCIO DOS ALIMENTOS?

RZ: Essa situação dramática afeta o mundo dos pontos de vista social, econômico e ambiental. De início, cabe separar a diferença de conceitos. Perdas acontecem nas fases entre a colheita e antes do varejo, enquanto o desperdício ocorre entre o varejo e o consumo. Em nível global, 14% dos alimentos produzidos desde a colheita até antes do varejo são perdidos. Isso corresponde a 931 milhões de toneladas de alimentos, o equivalente ao peso de 23 milhões de caminhões com 40 toneladas cada um.

É contraditório ter de olhar para esse dado diante da fome existente no mundo. A pegada de carbono com perdas e desperdício de alimentos é de 3,3 gigatoneladas de dióxido de carbono, o correspondente a 7% das emissões de gases do efeito estufa (GEE). Existem medidas para evitar isso, como a promoção do consumo local, o apoio aos pequenos produtores e a adoção de hábitos de consumo mais sustentáveis. No caso do Brasil, que já dispõe de uma cadeia com infraestrutura institucional robusta, o caminho consiste em aproveitar esse potencial para intensificar as iniciativas.

A PANDEMIA DE COVID-19 TROUXE UM IMPACTO NEGATIVO?

RZ: Sem dúvida, a pandemia acarretou um aumento expressivo e abrupto na insegurança alimentar. Muitas famílias foram obrigadas a reduzir a quantidade e a qualidade dos alimentos consumidos. Isso instalou o estado grave de penúria da fome. O relatório "Estado da Segurança Alimentar e Nutrição no Mundo" (SOFI), da ONU, aponta que, em 2020, mais de 12,0 milhões de brasileiros passaram a viver com insegurança alimentar, num total de 49,6 milhões de pessoas.

Na verdade, o impacto da pandemia de COVID-19 sobre a economia mundial causou uma crise sem precedentes. Milhares de pessoas perderam suas fontes de renda, sendo levadas à situação de extrema pobreza. A perda do poder de compra impactou o acesso a alimentos não só em quantidade, mas também em qualidade. A pandemia também expõe as fraquezas dos sistemas alimentares, que ameaçam as vidas e os meios de subsistência ao redor do mundo, especialmente onde as situações são mais vulneráveis.

FICAMOS MAIS LONGE DA META DE FOME ZERO?

RZ: O diretor-geral da FAO, Qu Dongyu, manifesta frustração sobre o fato de o mundo passar por uma realidade humilhante quanto ao progresso da meta de fome zero. Os números da FAO detectam um aumento na subalimentação da população, com aumento significativo da má nutrição. Para os países da região da América Latina e do Caribe, acendeu o alerta sobre o risco de não alcançar o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) referente à fome zero da Agenda 2030.

O aumento dos índices está ligado às desigualdades, em especial quando se tocam e abordam "os três Cs da fome": **c**onflito, **c**lima (do inglês *climate change*, "mudança do clima") e **C**OVID-19. Temos de considerar que mais de um fator impulsiona a produção, o processamento, o transporte, o consumo e o descarte de alimentos. Por isso, precisamos olhar para políticas e investimentos integrados, que permitam potencializar a transformação dos sistemas alimentares, explorando soluções sustentáveis e resilientes.

HÁ UM ESTADO DE MUTAÇÃO NO SISTEMA ALIMENTAR?

RZ: As ações para transformar os sistemas agroalimentares dos países envolvem, também, os hábitos alimentares. Devemos levar em consideração as particularidades de cada um deles. Existem diferenças geográficas, em relação a relevo, clima e solo, além dos hábitos e dos costumes dos cidadãos com relação ao consumo de determinados produtos locais. Essa transição incentiva as pessoas a consumirem produtos regionais, com baixa pegada de carbono e ciclos curtos de produção e consumo.

A Colômbia e o Brasil, por exemplo, possuem desafios diferentes, mas, em ambas as nações, há espaço para fortalecer as políticas públicas em dois lados. Primeiro, com esforços adicionais ligados à conservação dos recursos naturais, à manutenção da biodiversidade e a ganhos de produtividade com tecnologia. Segundo, proporcionando uma alimentação saudável e adequada ao estimular ações para cooperações Sul-Sul entre os países da América do Sul.

ESTAMOS ALINHADOS PARA COMBATER AS PERDAS E O DESPERDÍCIO?

RZ: Na Cúpula de Sistemas Alimentares das Nações Unidas, a ministra Tereza Cristina, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), assumiu o compromisso de reduzir perdas e desperdício. Isso envolve,

em geral, as cadeias de produção e abastecimento. Na distribuição de alimentos aos alunos e suas famílias, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do Brasil oferece uma infraestrutura sólida: as Centrais de Abastecimento (Ceasas), os mercados e as feiras locais possuem condições para valorizar a compra de produtos da agricultura familiar.

A FAO acredita e aposta nas inovações tecnológicas para a gestão pós-colheita e de embalagem adequada dos alimentos. A flexibilidade das regulamentações e dos padrões de requisitos estéticos favorecem o comércio de frutas, legumes e verduras. Há uma melhoria em relação aos hábitos de consumo, às políticas de bancos de alimentos e à construção de alianças dentro e fora do setor de alimentos. Esse contexto cria caminhos na direção certa para reduzir perdas e desperdício.

É IMPORTANTE CONHECER A ORIGEM E OS PROCESSOS DE PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS?

RZ: Os sistemas agroalimentares brasileiros possuem capacidade para enfrentar a crise derivada da pandemia de COVID-19 e fazer o País voltar ao alcance dos ODS para 2030. O grande desafio está na diversificação dos alimentos no Planeta, pois a produção está concentrada em menos de dez produtos. No Brasil, a soja e o milho possuem importância como insumos básicos para produzir proteína animal, mas cabe repensar a distribuição dos alimentos para abastecer tanto o mercado externo, como o interno.

A população mundial residente nas cidades aumentará de atuais 55% para 68% em 2050, com uma maior demanda na produção de alimentos. Além de evitar o êxodo rural, valorizar a produção dos pequenos produtores fortalece os sistemas agroalimentares. A proximidade entre a produção da fazenda e o prato do consumidor reduz a pegada de carbono. A nova cultura de conhecimento e aprendizado alimentares passa por informações sobre as origens e os processos de produção dos alimentos. Como não existem produtos anônimos, isso serve de predicado para influenciar a escolha dos produtos colocados na mesa.

A FAO TOMA INICIATIVAS ALÉM DA SEGURANÇA ALIMENTAR?

RZ: A presença da FAO no Brasil e em outros países reforça a importância das políticas públicas na melhoria dos sistemas agroalimentares e na continuidade pela busca da segurança alimentar. A estratégia da entidade para 2022 busca alavancar as suas áreas de conhecimento, premiando as práticas que alcançam o padrão Quatro Melhores (Four Best) em termos de nutrição, produção, ambiente e qualidade de vida.

No contexto da segurança alimentar nacional, o Comitê de Segurança Alimentar Mundial (CSA) opera as Diretrizes Voluntárias sobre a Governança Responsável da Terra, dos Recursos Pesqueiros e Florestais. Uma série de Fs são levados em consideração: (i) ***f****ood* – no combate à fome; (ii) ***f****orests* – na luta contra o desmatamento em áreas protegidas; (iii) ***f****isheries* – na promoção da aquicultura e da pesca sustentáveis; (iv) ***f****ire* – na missão contra incêndios em áreas florestais; e (v) já em português, **f**undiários – na abordagem aos temas da segurança do direito de posse e do acesso equitativo a terra, pesca e florestas.

> **“A NOVA CULTURA DE CONHECIMENTO E APRENDIZADO ALIMENTARES PASSA POR INFORMAÇÕES SOBRE AS ORIGENS E OS PROCESSOS DE PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS.”**

> **“É PRECISO PRODUZIR MAIS SEM AMPLIAR A ÁREA PRODUTIVA E PRESERVANDO OS RECURSOS NATURAIS.”**

A PRESERVAÇÃO AMBIENTAL AJUDA A COMBATER A FOME?

RZ: É claro. Inclusive, entre os Quatro Melhores, está o do ambiente. Neste ano, com a liderança do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) e da FAO, começou oficialmente a Década das Nações Unidas da Restauração de Ecossistemas 2021-2030. O foco está em proteger e deter a degradação, com a restauração e a revitalização dos ecossistemas para alcançar os ODS. É preciso produzir mais sem ampliar a área produtiva e preservando os recursos naturais. Deve-se acabar com a ideia de que conservar, sustentar e reduzir emissões de GEE afeta o desenvolvimento produtivo.

A mudança climática impacta a agricultura e a produção de alimentos. Sem precedentes, os sistemas agroalimentares são confrontados com novas ameaças de megaincêndios de florestas, eventos climáticos extremos, enxames de gafanhotos e ameaças emergentes como a pandemia atual. Conservar a biodiversidade e reduzir a pressão sobre os recursos naturais e os ecossistemas nunca foi tão importante para a nossa alimentação, saúde e sobrevivência. ■