



SEM DESPERDÍCIO: DIÁLOGOS SOBRE CONSUMO SUSTENTÁVEL



Título do Projeto/Ação:
SEM DESPERDÍCIO: JUVENTUDE, CONSUMO SUSTENTÁVEL E
CONTRIBUIÇÃO PARA O COMBATE ÀS MUDANÇAS CLIMÁTICAS

Código do Projeto/Ação:
MMAA0132

Diálogo:
Dimensão Ambiental do Desenvolvimento Sustentável

Instituições responsáveis:
Direção-Geral para o Ambiente
Embrapa
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Parceiro:
WWF-Brasil

Designação do Relatório:
Relatório Final

Autores:
Gustavo Porpino (Embrapa)
Virginia Antonioli (WWF-Brasil)

Data do Relatório:
Maio de 2020

As opiniões emitidas nesta publicação são de exclusiva e inteira responsabilidade dos autores, não representam, necessariamente, o ponto de vista do Governo Brasileiro e da Comissão Europeia.

GOVERNO FEDERAL

Presidente da República

Jair Messias Bolsonaro

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Ministra de Estado

Tereza Cristina Corrêa da Costa Dias

Secretário executivo

Marcos Montes Cordeiro

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Ministro da Economia

Paulo Guedes

Secretário de Gestão

Cristiano Rocha Heckert

Diretor Nacional da Iniciativa

Ganesh Inocalla

MINISTÉRIO DAS RELAÇÕES EXTERIORES

Ministro de Estado das Relações Exteriores

Ernesto Araujo

Chefe do Departamento da Europa

Carlos Luís Dantas Coutinho Perez

Chefe da Divisão Europa III

Marcela Pompeu de Sousa Campos

Chefe da Divisão de Cidadania

Durval Luiz de Oliveira Pereira

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA

Presidente

Celso Luiz Moretti

Diretor de Pesquisa e Desenvolvimento

Guy de Capdeville

Diretor de Gestão Institucional

Tiago Toledo Ferreira

Diretora de Inovação e Tecnologia

Adriana Regina Martin

Gestor responsável pelo projeto

Cleber Oliveira Soares

DELEGAÇÃO DA UNIÃO EUROPEIA NO BRASIL

Embaixador

Ignacio Ybáñez

Primeira Secretária - Chefa do Sector FPI - Regional Team Americas

Maria Rosa Sabbatelli

Coordenador do Projeto Apoio aos Diálogos Setoriais UE-Brasil

Costanzo Fisogni

Consórcio Executor

CESO Development Consultants/WYG/ Camões, I.P.

COORDENADORES DO PROJETO

Gustavo Porpino de Araújo (Embrapa)

Rui Ludovino (Delegação da União Europeia no Brasil)

COLABORADORES ESPECIAIS

Maria Fernanda Lino Maia (WWF-Brasil); Virginia Antonioli (WWF-Brasil);

Fernanda Muniz Junqueira Ottoni (Embrapa); Henrique Gianvecchio Carvalho (Embrapa Hortaliças);

Noelia Barriuso (Diálogos UE-Brasil); Priscila Viudes (Embrapa Acre); Rose Lane César (Embrapa);

Saulo Coelho (Embrapa Tabuleiros Costeiros).

Agradecemos também aos diversos colaboradores da Embrapa Acre, Embrapa Tabuleiros Costeiros, Embrapa Hortaliças, Secretaria de Inovação e Negócios (Embrapa), Secretaria de Inteligência e Relações Estratégicas (Embrapa), Secretaria Geral (Embrapa) e WWF-Brasil que auxiliaram na condução das atividades.

CONTATOS

Direção Nacional da Iniciativa

dialogos.setoriais@planejamento.gov.br

www.sectordialogues.org

USO E DIVULGAÇÃO DOS DADOS

Os dados do presente relatório podem ser divulgados desde que citada a fonte.

As opiniões emitidas nesta publicação são de exclusiva e inteira responsabilidade dos autores, não representam, necessariamente, o ponto de vista do Governo Brasileiro e da União Europeia.

Como citar este relatório:

Porpino, G.; Antonioli, V. (2020). Sem Desperdício: diálogos sobre consumo sustentável. Relatório de projeto de cooperação. Brasília: Diálogos Setoriais União Europeia – Brasil.

Disponível em: www.sectordialogues.org

EDUCAR PARA UM FUTURO MAIS SUSTENTÁVEL

A iniciativa **Sem Desperdício**, lançada pela Embrapa, WWF Brasil e FAO em outubro de 2016, despertou o interesse da Delegação da União Europeia no Brasil em apoiar projetos alinhados com a meta 12.3 dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas, que visa reduzir pela metade as perdas e o desperdício de alimentos global até 2030.

Por meio dos Diálogos Setoriais União Europeia - Brasil, atividades de pesquisa e de apoio a políticas públicas têm sido promovidas desde 2017 pela Embrapa e parceiros. Para nós, da União Europeia (UE), contribuir com estas ações reforça nosso compromisso com a Agenda 2030 do desenvolvimento sustentável.

O primeiro projeto “Top-down”, executado entre julho de 2017 e fevereiro de 2019, promoveu o intercâmbio entre especialistas brasileiros e europeus e executou uma pesquisa nacional sobre desperdício de alimentos em famílias. A pesquisa, executada pela prestigiosa Fundação Getúlio Vargas e Embrapa, aponta que a família brasileira desperdiça, em média, 128 kg de alimentos por ano. Os pesquisadores concluíram que reduzir o desperdício no final da cadeia agroalimentar é um processo de mudança cultural que demanda ações contínuas de educação. O desperdício nas famílias é um hábito enraizado na cultura de consumo latina. Para conseguir impactos positivos, é necessário educar os jovens e capacitar os professores, que são importantes agentes no processo de mudança cultural.

A nova etapa das ações apoiadas pelos Diálogos UE-Brasil focou-se exatamente neste público tão importante para o desenvolvimento das nações: estudantes e professores. É por meio da educação, e do desenvolvimento de atividades extra

Reduzir o desperdício no final da cadeia agroalimentar é um processo de mudança cultural que demanda ações contínuas de educação.

curriculares que incentivem os jovens a compreender mais sobre como o alimento é produzido, que iremos formar uma nova geração mais consciente sobre o impacto dos hábitos alimentares no meio ambiente e ainda bem informada sobre a importância da pesquisa agropecuária em nossas vidas.

É uma grande satisfação termos contribuído para a existência de instrumentos de ensino importantes como a revista da Turma da Mônica “Comer sem desperdiçar” para o público mais jovem, em cooperação com o Instituto Mauricio de Sousa, e o Manual do Educador #SemDesperdício para os professores, em cooperação com o WWF Brasil. Estou seguro que irão ajudar em muito na transformação para uma sociedade mais consciente em relação à necessidade e aos ganhos que todos teremos em reduzir o desperdício de alimentos.

Esta iniciativa atende à necessidade de ampliar a conscientização sobre o desperdício de alimentos entre os consumidores jovens no Brasil e tem alinhamento com o novo plano de ação de Economia Circular da Comissão Europeia, recentemente lançado (março de 2020) a ser intensificado no âmbito do novo Pacto Verde Europeu (European Green Deal), no contexto do uso sustentável dos recursos naturais e da luta contra as mudanças climáticas. Em 2019, a iniciativa da UE “Semanas de Diplomacia Climática” se concentrou em atividades para jovens, público fundamental a ser educado para construirmos um futuro mais sustentável, seu futuro.

Todos os anos, um terço de todos os alimentos que produzimos em todo o mundo é perdido ou desperdiçado. Não é uma pena desperdiçar comida quando muitas pessoas ao nosso redor não conseguem satisfazer suas necessidades diárias de comida? Então, quando desperdiçamos comida? Entre a produção na fazenda e até chegar aos nossos pratos, os alimentos passam por várias etapas, formando o que chamamos de cadeia agroalimentar.

Infelizmente, a comida é desperdiçada em toda a cadeia agroalimentar. E isso não é tudo! Quando desperdiçamos alimentos, também estamos descartando todos os recursos

que foram utilizados em sua produção, como solo, fertilizantes, água, energia e trabalho humano.

Basta pensar no pão, alimento consumido em todo mundo, e o longo caminho desde o cultivo do trigo na fazenda até o produto final chegar à nossa mesa. Você sabia que para fazer um pão francês são necessários centenas de litros de água? Além disso, o apodrecimento de alimentos nos aterros produz um gás muito forte e prejudicial, chamado metano. Isso significa que o desperdício de alimentos também prejudica o meio ambiente, inclusive levando às mudanças climáticas.

Mas aí vem as boas notícias! Seguindo algumas dicas simples, todos podemos ajudar a reduzir o desperdício de comida em nossas casas, economizar dinheiro, ajudar o meio ambiente e também apoiar as pessoas mais necessitadas. Comece anotando os alimentos que a sua família joga fora e tentem entender o porquê. Descubra o que deu errado e pense em como você pode mudar hábitos e reduzir o desperdício de alimentos em casa. Compre de forma inteligente e envolva todos seus familiares.

Planejando melhor as compras, armazenando os alimentos adequadamente na despensa ou geladeira, e principalmente, servindo-se com porções menores para evitar as sobras e reaproveitando o que sobrou das refeições em casa, estaremos fazendo nossa parte para a redução do desperdício. É fácil envolver-se na economia de alimentos, inclusive oferecendo-os às pessoas mais necessitadas. Sigamos juntos, Brasil e União Europeia, por um mundo sem desperdício!

Foto: Raul Vasconcelos



Ignacio Ybáñez
Embaixador da União Europeia no Brasil

A CIÊNCIA COMO ALIADA NO COMBATE AO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

A agricultura brasileira é movida a ciência. As tecnologias aplicadas no campo começam a ser desenvolvidas bem antes do plantio, em laboratórios de pesquisa, experimentos, e por meio de muitas parcerias para avançarmos mais rapidamente na geração de valor para produtores rurais, agroindústria, empreendedores e outros atores da cadeia agroalimentar. A Embrapa também contribui fortemente para o delineamento de políticas públicas e atua em diversas frentes alinhadas à Agenda 2030 do desenvolvimento sustentável.

Contribuir com a redução das perdas e do desperdício de alimentos, seja por meio da pesquisa e do desenvolvimento, seja por meio da transferência de tecnologias ou via ações para mudança comportamental, faz parte de nossa história. É um tema que reforça nosso comprometimento em ampliar a oferta de alimentos para o mundo de modo sustentável.

A Embrapa tem uma longa e profícua trajetória no desenvolvimento de soluções para a redução de perdas pós-colheita e do desperdício de alimentos. Nossa atuação nesta frente envolve o desenvolvimento de ativos tecnológicos, tais como embalagens inteligentes e revestimentos comestíveis que ampliam a vida útil de frutas e hortaliças, e também novos produtos alimentícios alinhados com o conceito de economia circular. O hambúrguer de fibra de caju, desenvolvido em parceria com o setor privado, é um exemplo disso.

As oportunidades de engajamento com parceiros, tais como a Delegação da União Europeia no Brasil, também favorecem o fortalecimento de atividades educacionais para avançarmos na redução do desperdício de alimentos nas cidades. O programa Embrapa & Escola, presente nos centros

Educar crianças e jovens é uma condição para construirmos um futuro com mais desenvolvimento no campo e nas cidades.

de pesquisa da Embrapa em todas as regiões brasileiras, incrementa nossa conexão com o público urbano e contribui para mostrar às futuras gerações o quanto é importante valorizarmos a pesquisa agropecuária.

A oportunidade de levarmos informação de qualidade sobre hábitos de consumo sustentáveis a crianças, jovens e educadores deve ser valorizada. Os personagens da Turma da Mônica fazem parte da história de vida de várias gerações e também podem contribuir para diversificarmos as formas de comunicação com os jovens pautadas em mensagens positivas e educativas. Educar crianças e jovens é uma condição para construirmos um futuro com mais desenvolvimento no campo e nas cidades. Nos próximos dez anos os desafios serão diversos e complexos. Em 2030 teremos 8,5 bilhões de pessoas. A demanda por alimentos aumentará 35%, enquanto a de energia e água crescerão 40 e 50%, respectivamente. Precisaremos de mais conhecimento, mais ciência e tecnologia. Reduzir perdas no campo, na armazenagem, no escoamento da produção e contribuir também com a mitigação do desperdício de comida nas cidades também nos ajudará a ampliar a oferta de alimentos.

Edição genômica, gestão de riscos, agricultura digital, intensificação sustentável, bioinsumos e o estudo dos microbiomas são temas que estarão no centro da agenda da ciência agrícola da próxima década. A sustentabilidade, em suas diferentes dimensões, é transversal a todas as agendas portadoras de futuro e continuará no centro das atenções da Embrapa. Com uma agricultura movida a ciência, e atuante do campo à mesa, garantiremos o futuro e a segurança alimentar da população brasileira e mundial.

Celso Luiz Moretti
Presidente da Embrapa

Foto: Raul Vasconcelos



INTRODUÇÃO



Brasil e União Europeia caminham juntos nas iniciativas para enfrentamento do desperdício de alimentos, tema escolhido como prioritário pelos Diálogos UE-Brasil em 2017 e, desde então, trabalhado em conjunto pela Embrapa e parceiros por meio de dois projetos de cooperação. O primeiro deles, encerrado em fevereiro de 2020, possibilitou intercâmbio de saberes entre Brasil, Dinamarca, Holanda, França e Inglaterra. Além da missão e dos seminários internacionais realizados, foi executada ampla pesquisa sobre desperdício de alimentos nas famílias brasileiras, em parceria da Embrapa com a Fundação Getúlio Vargas. Os dados do estudo estão disponíveis no relatório final do projeto que deu origem a este desdobramento.

Para acessar o relatório
**“Intercâmbio Brasil –
União Europeia sobre
desperdício de alimentos”**
leia o QR code:



Os achados do estudo, notadamente as evidências de que alguns segmentos de consumidores brasileiros não têm hábito de planejar as compras de alimentos, valorizam a fartura na mesa e não costumam reaproveitar as sobras das refeições, serviram de base para a criação da estratégia de comunicação voltada à conscientização de alunos de ensino fundamental e médio de escolas públicas brasileiras sobre desperdício de alimentos e consumo sustentável. A continuação do projeto, por meio desta iniciativa voltada a envolver estudantes e educadores em debates sobre consumo sustentável, possibilitou a produção e impressão do Manual do educador #SemDesperdício para professores com sugestões de atividades educativas lúdicas sobre consumo sustentável e os impactos do desperdício de comida no meio ambiente, e uma revistinha em quadrinhos da Turma da Mônica.

Foto: Katia Marsicano



Publicações voltadas a estudantes e professores abordam consumo sustentável.

Foto: Gustavo Porpino



Maurício de Sousa destacou importância de envolver crianças no debate sobre alimentação saudável e sustentável.

O gibi “Comer sem desperdiçar”, editado pelo Instituto Maurício de Sousa, obteve ampla repercussão. As revistinhas ainda estão em fase de distribuição para os centros de pesquisa da Embrapa que desenvolvem atividades no programa Embrapa & Escola, voltado a apresentar a jovens estudantes os impactos positivos da pesquisa agropecuária na vida dos cidadãos e refletir sobre as interfaces da ciência e da tecnologia com o setor agrícola e o meio ambiente.

O guia didático traz contribuições para educação de jovens (de 11 a 17 anos), e pode ser utilizado em sala de aula, pelo educador, ou em espaços apropriados para realização das atividades. O conteúdo busca conscientizar os estudantes sobre toda a problemática em torno das questões ligadas aos resíduos que geramos, com ênfase no desperdício de alimentos. Vivências e jogos interativos são propostos como ferramentas pedagógicas para que os estudantes possam concretizar e trazer para suas próprias realidades problemas aparentemente distantes e hipotéticos.

A revistinha “Comer sem desperdiçar” pode ser acessada por meio do QR code:



Confira também o guia didático **Sem Desperdício**, produzido pela Comida & Cultura com supervisão da Embrapa e WWF-Brasil:



Foto: Victor Diniz



Diálogos: influenciadoras digitais participaram de dia de campo no DF

Para aumentar os impactos do projeto, foram desenvolvidas atividades presenciais com estudantes e professores na Embrapa Acre (Rio Branco – AC), Embrapa Tabuleiros Costeiros (Aracaju - SE) e na sede da Embrapa (Brasília – DF). Além disso, por meio do WWF-Brasil, parceiro da iniciativa Sem Desperdício (www.semdesperdicio.org), foi organizado um dia de campo para influenciadores digitais no núcleo rural Pípiripau (DF) para debater a produção e o consumo sustentável de alimentos.

Além disso, o WWF-Brasil, parceiro da União dos Escoteiros do Brasil, esteve presente no evento JamCam 2020 – 16º Jamboree Escoteiro Interamericano e 3º Camporee Escoteiro Interamericano – e foi responsável por, dentre outras atividades, ministrar uma oficina sobre desperdício de alimentos cuja dinâmica contava com a realização de uma das atividades do guia para educadores produzido no âmbito do projeto, a elaboração de uma receita com aproveitamento integral dos alimentos e a distribuição e discussão do conteúdo dos gibis ‘Comer sem Desperdiçar’. A oficina aconteceu dezesseis vezes ao longo do evento, que durou uma semana, e teve a presença de 480 jovens.

Os materiais produzidos permanecem sendo utilizados após a conclusão do projeto. Há potencial de disseminá-los em iniciativas correlatas, tais como os Diálogos Nórdicos, iniciativa das embaixadas da Dinamarca, Finlândia, Noruega e Suécia para debater sustentabilidade com estudantes de escolas públicas do Distrito Federal; programa Escolas na Ceasa, além do uso nas visitas do programa Embrapa & Escola.

Alguns segmentos de consumidores brasileiros não têm hábito de planejar as compras de alimentos, valorizam a fartura na mesa e não costumam reaproveitar as sobras das refeições.



PROGRAMA EMBRAPA & ESCOLA DEBATE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NO ACRE

Estudantes do sétimo ano da Escola de Ensino Fundamental São Camilo tiveram um dia diferente de aprendizado, em novembro de 2019, ao participarem de atividades lúdicas sobre consumo sustentável de alimentos na Embrapa Acre (Rio Branco – AC). Realizada como atividade do Programa Embrapa & Escola, a iniciativa organizada pelo WWF Brasil e Embrapa, incluiu o preparo de receitas com aproveitamento integral de alimentos, incluindo receitas com alimentos típicos da região norte do país, como o jambu. A atividade foi coordenada por nutricionistas formados na Universidade Federal do Acre (UAC).

Além disso, com a condução dos representantes da Embrapa e WWF-Brasil, os estudantes e professores puderam vivenciar alguns dos jogos educativos do Guia para Educadores sobre a cadeia de produção de alimentos, ajudando-os a identificar e compreender motivos e pontos críticos para o desperdício de alimentos, e discutir oportunidades de contribuir para a redução desse desperdício. Também houve a

distribuição da revista em “Comer sem Desperdiçar”, produzida em parceria com o Instituto Maurício de Sousa.

A Embrapa Acre, um dos centros de pesquisa da Embrapa que mais recebem estudantes de ensino fundamental e médio, recebeu também os guias educativos a serem distribuídos para educadores. A atividade contou com participação de representantes dos Diálogos Setoriais, Embrapa, e WWF-Brasil. Juntos, os parceiros interagiram com a equipe de comunicação da Embrapa Acre e debateram a problemática do desperdício de alimentos nas famílias com os estudantes. Por fim, o evento também gerou repercussão na mídia, já que foi coberto pela TV Gazeta em um programa local e pela rádio CBN, aumentando a visibilidade da iniciativa como um todo.

Com informações da jornalista Priscila Viudes, Embrapa Acre.

Fotos: Fabiano Estanislau



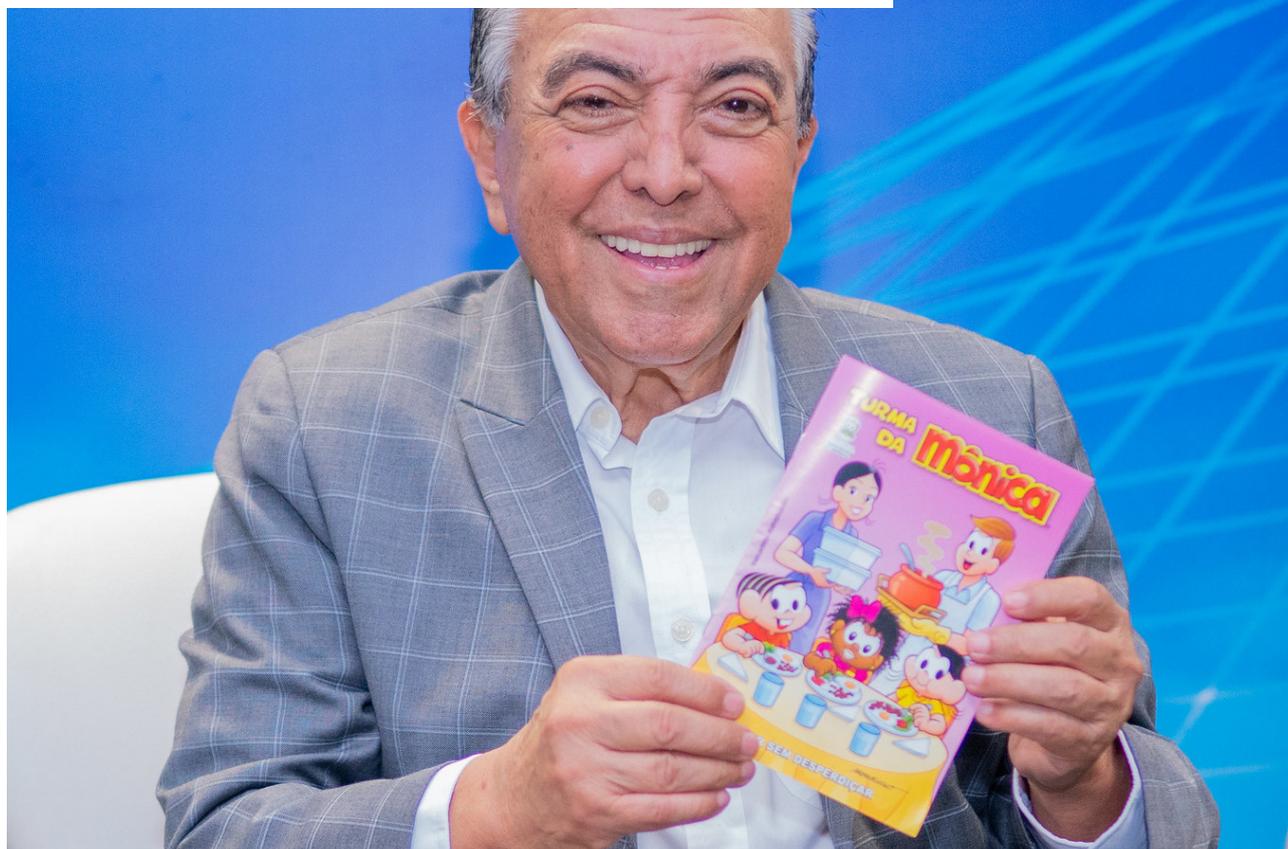
Aula prática envolveu estudantes em atividades sobre gastronomia criativa.



Interação: colaboradores da Embrapa, WWF e UE trocaram ideias com estudantes e professores.

MAURICIO DE SOUSA PRESTIGIA LANÇAMENTO DA REVISTINHA NA EMBRAPA

Foto: Raul Vasconcelos



Inovação e sustentabilidade deram a tônica das atividades planejadas pela equipe do projeto, em parceria com a Embrapa Hortaliças (Brasília – DF) e assistência técnica dos Diálogos Setoriais, em novembro de 2019 na sede da Embrapa. Ao longo de uma semana, aproximadamente 4 mil estudantes visitaram a feira de ciências “Pesquisadores do Futuro”, organizada na sede da Embrapa pela equipe da Embrapa Hortaliças, e conheceram na prática e de forma interativa tecnologias agropecuárias diversas. O evento de lançamento da revistinha da Turma da Mônica contou com a presença do desenhista e idealizador da Turma da Mônica, Maurício de Sousa, embaixador da União Europeia Ignacio Ybáñez, presidente da Embrapa Celso Moretti, diretor do WWF-Brasil Edegar Rosa, e diversos representantes de embaixadas, ministérios e organismos internacionais.

Acesse o vídeo sobre o lançamento do **gibi Turma da Mônica** e feira “**Pesquisadores do Futuro**” por meio do QR code:





Foto: Gustavo Porpino

DIÁLOGOS SETORIAIS APOIAM CONCURSO DE INOVAÇÃO HORTA & ESCOLA

O lançamento dos materiais educativos sobre desperdício de alimentos ocorreu no mesmo dia da fase final do concurso de inovação Horta & Escola, que teve entre os jurados das propostas enviadas por estudantes conselheiros das Embaixadas da França e Suécia. A integração das atividades do projeto apoiado pelos Diálogos Setoriais com o concurso de inovação Horta & Escola, iniciativa liderada pela Embrapa Hortaliças, possibilitou ampliar o público nos eventos e despertar nos jovens estudantes o interesse pelo tema desperdício de alimentos.

O concurso de inovação envolveu estudantes do ensino fundamental, médio e técnico, de escolas do Distrito Federal e Entorno, estimulando-os no trabalho em equipe para fomentar a criação de negócios e soluções inovadoras que fortaleçam a sustentabilidade na produção de hortaliças. Os alunos do Centro Educacional do PAD-DF, vencedores da categoria ensino fundamental, apresentaram a proposta "Semeando Horta e Colhendo Agrofloresta". O trabalho "Horta

Hidropônica e Terra Tex”, apresentado por estudantes do CEMI Cruzeiro, venceu na categoria ensino médio. Também se destacaram os projetos “Reúso de águas cinzas provenientes de bebedouros para irrigação de horta no contexto escolar”, apresentado por alunos do ensino médio da Escola Bilíngue Libras e Português Escrito de Taguatinga (DF), e “ Horta Escolar: Educação Ambiental e Sustentabilidade”, dos estudantes de ensino fundamental do CEF Sargento Lima (Santa Maria – DF).

Foto: Raul Vasconcelos



Inovação: estudantes apresentaram ideias para incrementar sustentabilidade na cadeia produtiva de hortaliças.



Foto: Gustavo Porpino

INFLUENCIADORES DIGITAIS DEBATEM SOBRE DESPERDÍCIO COM WWF-BRASIL E EMBRAPA

Considerando que uma das estratégias prioritárias para a redução do desperdício de alimentos é aumentar a conscientização do público em geral, é importante fortalecer o relacionamento com influenciadores digitais que têm um grande alcance para seu conteúdo, tanto para públicos adultos quanto infanto-juvenis, e apoiá-los na qualificação de seu discurso sobre questões de sustentabilidade e consumo consciente de alimentos.

Com isso em mente, o WWF-Brasil, com a participação da Embrapa e da União Europeia, reuniu 12 influenciadores digitais que juntos somam mais de 1,6 milhão de seguidores em um dia de campo, levando-os a conhecer a sede da APROSPERA, cooperativa de produtores agroecológicos do Pípiripau, no DF, e fornecendo informações qualificadas e científicas por meio de palestras sobre desperdício de alimentos,

plantas alimentícias não convencionais – PANCs e sobre a cadeia de valor dos alimentos e seus impactos. Tudo isso para proporcionar uma vivência prática, com visita à produção e conversa com os produtores, e para apoiá-los a fornecer informações com base científica para seus seguidores, de maneira acessível.

Durante o encontro, os influenciadores, vindos em sua maioria do Rio de Janeiro (RJ) e São Paulo (SP), conheceram também sobre o aproveitamento das espécies nativas do Cerrado para alimentação. Sanduíche com pesto de baru e hortaliças; folhado de buriti com castanha do Brasil, bolo de jatobá e biscoito de buriti foram alguns dos alimentos degustados.

Confira, por meio do QR Code abaixo, o vídeo da campanha #SemDesperdício, gravado durante o dia de campo:



Foto: Gustavo Porpino



Pequenos produtores abordaram desafios e novos modelos de comercialização

Foto: Victor Diniz



Diálogos: influenciadores aprenderam mais sobre produção de alimentos e sustentabilidade

ARACAJU (SE) RECEBE DEBATE SOBRE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS



Foto: Saulo Coelho

A Embrapa Tabuleiros Costeiros (Aracaju – SE) recebeu, em novembro de 2019, evento para apresentar os materiais educativos sobre desperdício de alimentos para professores, coordenadores pedagógicos, estudantes e nutricionistas. O público convidado interagiu com pesquisadores da Embrapa e debateu o tema com a equipe do projeto.

Durante o debate, o público teve a oportunidade de apresentar questionamentos, dúvidas e sugestões sobre soluções que fortaleçam a conscientização da sociedade sobre a redução do desperdício de comida.

Para apresentar na prática as muitas possibilidades do aproveitamento integral dos alimentos, durante o lanche sustentável sem uso de plástico descartável, foram degustados bolinho de casca de abóbora com coco; docinho de banana, coco e amendoim; esfirras de carne com a folhosa alternativa manjongomes; pãezinhos de batata doce e outros alimentos e sucos de frutas locais

Joezio dos Anjos, pesquisador da Embrapa, apresentou reaproveitamento de resíduos (acima).

Tecnologias

Ao final do debate, o pesquisador especialista em ciências do solo da Embrapa Tabuleiros Costeiros Jozio dos Anjos apresentou alternativas de aproveitamento de resíduos alimentares simples e fáceis de serem adotadas em casa pelas famílias.

A compostagem doméstica feita com resíduos de comida usando o trabalho de minhocas é uma dessas soluções. Elas atuam como um “moinho biológico”, e, por meio da transformação da matéria orgânica, ajudam a transformar restos que normalmente vão parar nos lixões em adubo orgânico extremamente rico para as plantas e hortaliças.

Para o coordenador do Projeto de Educação Ambiental e Sustentabilidade (PEAS) do Colégio e Faculdade Amadeus, José Bezerra, o evento foi uma excelente oportunidade para debater o consumo sustentável e discutir alternativas pedagógicas eficazes para aplicação nas aulas. “Temos a Embrapa como uma grande parceira nas ações do nosso programa, e esses novos materiais irão enriquecer ainda mais as atividades e promover uma maior conscientização”, ressaltou.

Lázaro de Jesus, do coletivo Aracaju Lixo Zero, afirmou que iniciativas como a publicação da revistinha e do manual são fundamentais para provocar mudança de hábitos culturais e reduzir o desperdício entre as famílias brasileiras. “A prevenção de geração está prevista na Política Nacional de Resíduos Sólidos, e essa ação foca muito bem nesse ponto”, destacou.

A merendeira Fernanda Sanane, do colégio estadual Francisco Rosa, de Aracaju, as discussões foram muito ricas e motivam uma importante reflexão sobre o desperdício na merenda escolar. “No nosso trabalho temos de lidar com o desperdício desde o transporte e a chegada do alimento à escola, no preparo pelas merendeiras e no serviço aos estudantes. Essa cadeia

Confira, via o QR code abaixo, reportagem da filiada da TV Globo, em Aracaju, sobre as atividades realizadas na Embrapa Tabuleiros Costeiros:



sofre com diversos fatores que levam ao desperdício – excesso de estoque, falta de espaço para armazenagem, maus hábitos alimentares dos estudantes, entres outros”, explicou.

Texto: adaptado de reportagem do jornalista Saulo Coelho, Embrapa Tabuleiros Costeiros.

Fotos: Saulo Coelho

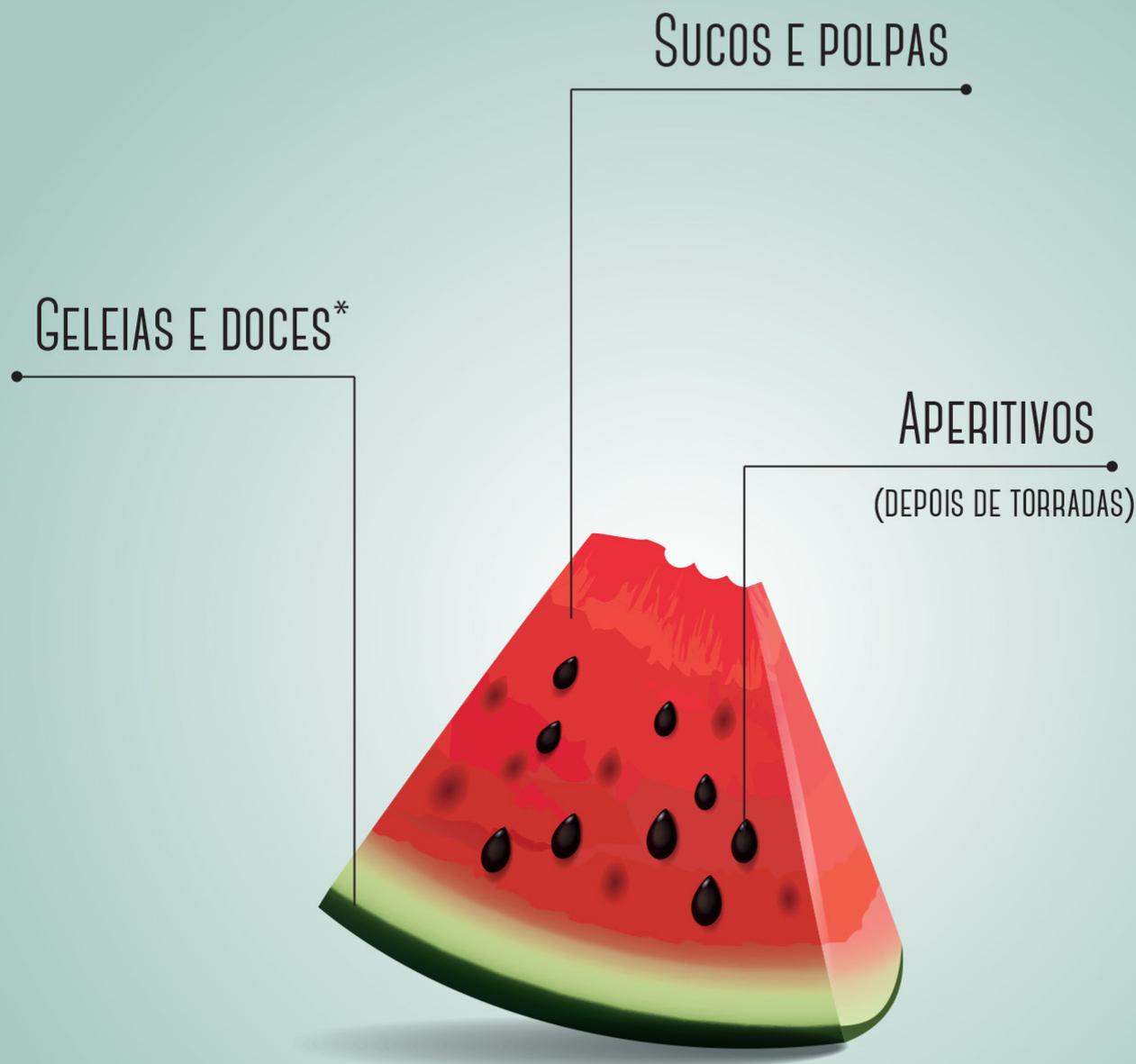


Gustavo Porpino (Embrapa) apresentou as publicações à imprensa sergipana.



Embrapa Tabuleiros Costeiros recebeu representantes da UE, WWF e Embrapa sede.

Que tal comer a melancia **toda**?



Encontre nas nossas redes sociais informações, dicas, receitas e boas ideias para reduzir o seu desperdício de alimentos e ter um estilo de vida mais sustentável.

*Opte por alimentos orgânicos.

f @SemDesperdicioBrasil

o @semdesperdiciobr



semdesperdicio.org

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Embrapa e a Delegação da União Europeia no Brasil tem permissão para reimprimir os materiais educativos lançados pelo projeto apoiado pelos Diálogos Setoriais. Há oportunidades para ampliar o alcance da iniciativa por meio de parcerias com instituições públicas ou grupos varejistas.

Comunicação e educação devem ser consideradas como eixos relevantes para as políticas de mitigação do desperdício de alimentos.

Durante a execução deste projeto, o Thunen Institute (Alemanha) e a Agência Sueca de proteção ao meio ambiente demonstraram interesse em estabelecer parcerias com a Embrapa alinhadas à temática perdas e desperdício de alimentos. O grande interesse de organismos internacionais pela Agenda 2030 das Nações Unidas, e mais precisamente em ações que contribuam com o fortalecimento da sustentabilidade ao longo de toda cadeia agroalimentar, evidencia que as cooperações internacionais são uma oportunidade para aprendizado mútuo e ampliação do impacto positivo gerado por atividades de pesquisa e fomento a políticas públicas desenvolvidas no Brasil.

As ações para redução das perdas e do desperdício de alimentos no Brasil podem estar alinhadas com iniciativas globais e comporem uma ampla agenda nacional voltada ao fortalecimento da segurança alimentar e nutricional. Comunicação e educação devem ser consideradas como eixos relevantes para as políticas de mitigação do desperdício de alimentos. As estratégias nacionais, já implementadas em países europeus, demonstram que apenas ações de longo prazo com envolvimento dos consumidores urbanos e setor produtivo geram impactos positivos na redução do desperdício de alimentos. O Brasil tem potencial para colocar em prática uma estratégia robusta que contemple interesses de diferentes atores da cadeia agroalimentar.



MINISTÉRIO DA
ECONOMIA

MINISTÉRIO DAS
RELAÇÕES EXTERIORES

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

