

Ministério do Meio Ambiente (MMA)

Secretaria de Articulação Institucional e Cidadania Ambiental (SAIC)

Departamento de Desenvolvimento, Produção e Consumo Sustentáveis

(DPCS)

TINNA EVANGELISTA DE OLIVEIRA

**PROJETO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA PRODUÇÃO E
CONSUMO SUSTENTÁVEIS**

Brasília
2017

TINNA EVANGELISTA DE OLIVEIRA

**PROJETO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA PRODUÇÃO E
CONSUMO SUSTENTÁVEIS**

3º PRODUTO

Projeto de Cooperação Técnica
Programa das Nações Unidas para o
Meio Ambiente (PNUMA) nº 61-P7 (Brazil
Project): “Produção e Consumo
Sustentáveis”.

Brasília
2017

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	04
OBJETIVOS DO 3º PRODUTO	05
METODOLOGIA	06
1. Texto 1	08
2. Texto 2	11
3. Texto 3	16
4. Texto 4	20
CONCLUSÃO	24

INTRODUÇÃO

Uma das missões do governo federal é disseminar conteúdo de qualidade sobre temas de relevância para a sociedade brasileira. O tema Produção e Consumo Sustentáveis (PCS) ganha cada vez mais importância no mundo e precisa chegar ao lar de cada cidadão. É necessário compreender a urgência que existe em modificar esses padrões de produção e consumo que estão desgastando os recursos naturais do Planeta.

Para que essas informações sejam acessíveis, uma estratégia importante é a produção de textos explicativos, de fácil compreensão, que aborde questões atuais e mostre a realidade brasileira em um contexto global. Por isso, o terceiro produto do Projeto de Cooperação Técnica “Produção e Consumo Sustentáveis” visa a produção de textos que abordem temas urgentes e tragam informação de qualidade.

Alinhado aos 10 eixos prioritários do 2º Ciclo do Plano de Ação para Produção e Consumo Sustentáveis (PPCS), os textos buscam empoderar todos os atores envolvidos a avançarem na execução dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030. O acesso à informação é um passo estratégico que deve ser estimulado para que o mundo encontre um caminho sustentável e resiliente.

OBJETIVOS DO 3º PRODUTO

O terceiro produto do Projeto de Cooperação Técnica “Produção e Consumo Sustentáveis” foi repactuado, a fim de atender melhor a necessidade da estratégia de comunicação e de produção de conteúdo para implantação das diretrizes do 2º Ciclo do Plano de Ação para Produção e Consumo Sustentáveis (PPCS).

Foram definidos, em conjunto, os seguintes temas: i) reportagem especial sobre perdas e desperdícios de alimentos, com foco na portaria interministerial que trata da instituição da última semana de outubro para conscientização do tema e/ou cobertura/material de evento previsto para a semana; ii) matérias com donos de restaurantes dos três níveis sociais para tratar de perdas e desperdícios e/ou entrevista com proprietários de restaurantes que fazem reaproveitamento de alimentos; iii) matéria sobre a Agenda 2030 focada nos ODS 12 – a evolução da agenda e perspectivas de implementação; e iv) matéria sobre agricultura urbana.

Portanto, o terceiro produto traz quatro textos informativos com dados sobre os assuntos abordados e entrevistas com personagens que conferem autenticidade aos temas.

METODOLOGIA

Para a produção dos quatro textos, foram pesquisados desde os conceitos dos temas até as ações que exemplificam cada assunto abordado. Esses textos podem ser enquadrados em duas classificações: matéria jornalística que deve conter informações precisas, escritas de maneira impessoal e com uso de uma linguagem direta. O processo de construção de uma matéria passa pela escolha da pauta (definição do tema); apuração (verificação de informações e entrevistas); redação (organização das ideias em um texto) e edição (correção e revisão).

Em regra, uma matéria jornalística apresenta um “factual” (gênero jornalístico que garante o imediatismo de um fato). Os textos deste produto não possuem, necessariamente, esse fator, mas consistem em textos cuja principal característica é a abordagem de um tema atual que necessita de uma contextualização e de informações precisas em linguagem acessível. Portanto, também podem ser classificados como textos informativos.

O texto informativo “representa as produções textuais objetivas com linguagem clara e direta (linguagem denotativa), que tem como objetivo principal transmitir informação sobre algo, isento de duplas interpretações. Assim, o texto informativo, diferente dos poéticos ou literários (que utilizam da linguagem conotativa), é usado para conhecer de maneira breve informações sobre determinado tema. Esse tipo de texto apresenta dados e referências, sem interferência de subjetividade, desde sentimentos, sensações, apreciações do autor ou opiniões”¹.

Ao longo da apuração dos textos, algumas questões precisaram ser ajustadas e alguns pontos previstos inicialmente foram modificados. Alguns exemplos: eventos previstos para acontecerem que não puderam ser realizados; portarias interministeriais que não foram concluídas a tempo; entrevistas que conduziram o texto para outro caminho (ou que não puderam ser realizadas a

¹ Fonte: <https://www.todamateria.com.br/texto-informativo/>

tempo por diversos fatores); além da identificação de desafios em temas específicos que ainda precisam ser superados.

Assim, os textos foram adaptados, mas não perderam a essência, nem a qualidade. A proposta inicial é que os textos sejam utilizados no site do Departamento de Produção e Consumo Sustentáveis, como também pela Assessoria de Comunicação do Ministério do Meio Ambiente no portal do órgão. A disseminação dos textos é um elemento chave para garantir a mobilização necessária para assuntos tão primordiais para a sociedade brasileira.

TEMA 1: Perdas e desperdícios de alimentos

O tema para as duas primeiras matérias foi definido para tratar de perdas e desperdício de alimentos. O foco deste primeiro texto era uma portaria interministerial que iria instituir a Semana Nacional da Conscientização sobre Perdas e Desperdícios de Alimentos, prevista para o fim de outubro de 2017. A portaria, no entanto, não foi publicada a tempo para embasar essa matéria.

Sendo assim, optou-se por focar em temática vinculada à Agenda 2030. A entrevista que serviu de base para o texto foi realizada com o Gustavo Porpino, analista da Embrapa e doutor em administração pela FGV-EAESP. Porpino foi pesquisador visitante da Universidade Cornell, onde realizou pesquisas sobre comportamento de consumo de alimentos.

Outubro/2017

CONSCIENTIZAÇÃO

Perdas e desperdícios de alimentos gera preocupação global

1,3 bilhão de toneladas de alimentos são desperdiçados por ano no mundo

Jogar comida fora faz pesar sua consciência? Se esse é um assunto que ainda não mexeu com sua cabeça, quem sabe faça você pensar diferente ao descobrir que um terço dos alimentos produzidos para o consumo no mundo — 1,3 bilhão de toneladas — é perdido ou desperdiçado entre a lavoura e o prato das pessoas anualmente. Esse dado da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) é impactante ao apontar que o volume jogado fora seria suficiente para alimentar todas as pessoas que passam fome.

Produzir alimentos com o mínimo de perdas e diminuir o desperdício no consumo é uma preocupação global. A meta 12.3 dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) propõe reduzir, até 2030, pela metade o desperdício de alimentos per capita mundial, nos níveis de varejo e do

consumidor, e reduzir as perdas de alimentos ao longo das cadeias de produção e abastecimento, incluindo as perdas pós-colheita.

Para o analista da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Gustavo Porpino, poucos problemas globais têm motivado tantas discussões quanto o desperdício de alimento. “Tanto o Brasil quanto os Estados Unidos, provedores de alimento para o mundo, desperdiçam muito acima do eticamente aceitável, mas a crescente pressão social pela sustentabilidade pode ajudar a mudar esse cenário que desencadeia problemas sociais, econômicos e ambientais”, destaca.

Falando no Brasil, aqui desperdiça-se, a cada ano, 26,3 milhões de toneladas de alimentos, segundo a FAO. Porpino afirma que o Brasil é um caso peculiar. “Não podemos ser comparados com as nações da África subsaariana, que concentram grande parte das perdas na produção agrícola e pós-colheita, e também somos diferentes dos EUA, Austrália e países da Europa ocidental, nos quais o desperdício está bem mais concentrado na etapa de consumo”, informa.

Para ele, o país possui tanto as deficiências logísticas que levam às perdas quanto os hábitos de consumo que geram desperdício. “Temos um longo caminho a percorrer para reduzir o desperdício, mas a mudança deve começar em cada um de nós. Se agirmos assim, mudando nossos hábitos dentro de casa, teremos mais propriedade para cobrar leis de incentivo à doação de alimentos, fortalecimento da rede nacional de bancos de alimentos e investimentos em logística para reduzir as perdas no escoamento da produção de alimentos, por exemplo”, enfatiza.

IMPACTOS

Gustavo Porpino aponta os problemas que se desencadeiam com o desperdício de alimentos. Do ponto de vista social, prejudica os esforços de enfrentamento da fome. De acordo com [um relatório da FAO](#), divulgado em fevereiro deste ano, a meta de acabar com a fome até 2030 pode não ser cumprida se não houver esforço extra. É possível que o planeta tenha 10 bilhões de habitantes até 2050 e, com isso, a demanda global por produtos agrícolas

subirá 50%. E dentre os desafios está o desperdício de alimentos. “Podemos ampliar a oferta de alimentos por meio da redução do desperdício, o que representa a vantagem de reduzirmos o uso de terra agricultável e diversos insumos necessários para produzir alimentos”, reforça Porpino.

Em termos econômicos, há prejuízo tanto na etapa de consumo, quanto na produção. No consumo, o desperdício impacta negativamente no orçamento familiar, ou seja, jogar comida fora é também desperdiçar dinheiro. Um exemplo é quando o consumidor de classe média buscar comprar o alimento com preço relativo menor, preferindo, por exemplo, o arroz em sacos de 5 kg do que em embalagens menores. Mas, se não tiver o cuidado de planejar a porção ao preparar e reaproveitar a sobra, a economia pretendida na hora da compra será anulada pelo desperdício.

Já as perdas que ocorrem mais no início da cadeia alimentar - derivadas por exemplo da infraestrutura deficiente para escoar a produção - são um prejuízo econômico considerável para quem produz.

SOLUÇÕES

Porpino foi pesquisador visitante da Universidade Cornell, onde realizou pesquisas sobre comportamento de consumo de alimentos, e concluiu que o desperdício de alimentos pode ser elevado mesmo no contexto da classe média baixa. “Famílias brasileiras tendem a gostar de ir ao supermercado fazer compras fartas, estocar alimentos em grandes quantidades e cozinhar porções generosas mesmo em tempos de crise”, relata.

As dicas para evitar os desperdícios incluem preparar uma lista de compras, organizar bem os alimentos colocando nas partes mais visíveis da despensa e geladeira o que está mais próximo de vencer e substituir a mania do “é melhor sobrar do que faltar” por um estilo mais moderado. Uma sugestão para quem quer dicas de conservação de alimentos é baixar o aplicativo FoodKeeper, que a Embrapa participou da atualização e tradução.

TEMA 2: Desperdício de alimentos nos restaurantes

O foco deste segundo texto é tratar dos desperdícios de alimentos do segmento da gastronomia, com destaque também para os consumidores, os clientes. Além do levantamento de dados que embasam o texto, também foram coletadas informações com a secretaria responsável pelos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal.

Foram entrevistados mais dois proprietários de restaurantes: Gabriela Vilar de Carvalho, do Quintana Gastronomia, em Curitiba (PR), e Pedro Hoffmann, proprietário de dois restaurantes em Porto Alegre (RS) e representante da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel).

Outubro/2017

BONS EXEMPLOS

Restaurantes buscam receita sustentável para lidar com desperdício

Mudanças desde o preparo das refeições até a conscientização dos clientes são medidas importantes para reduzir perdas de alimentos

A conta não bate. Mas não é a conta do restaurante. É a conta da comida. Enquanto são produzidos 4 bilhões de toneladas de alimentos por ano, estima-se que 30 a 50% de todo o alimento nem sequer chegue ao prato das pessoas. Os motivos vão desde práticas precárias de coleta, armazenamento e transporte, até o desperdício dos mercados e dos consumidores.

Esses dados do relatório do *Institution of Mechanical Engineers*, de 2013, apontam para um desafio que o mundo enfrenta para atender as demandas de alimentos no futuro. Acrescente os seguintes dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) à conta: cerca de 28% das terras agricultáveis do mundo abrigam colheitas que são desperdiçadas; além disso, a água perdida no cultivo dessas lavouras corresponde a uma quantidade que poderia cobrir a necessidade de água de todas as residências do planeta, sem

contar que a emissão de carbono dos alimentos desperdiçados equivale a 3,3 bilhões de toneladas de dióxido de carbono por ano.

Essa conta negativa precisa ser revertida. A parte que cabe aos consumidores e aos proprietários de estabelecimentos de gênero alimentícios precisa ser feita o quanto antes: evitar o desperdício. Em estudo divulgado pelo Programa da ONU para o Meio Ambiente (Pnuma) e pelo *World Resources Institute* relata-se que, em média, os norte-americanos não terminam 17% da comida consumida em restaurantes e 55% das sobras não são levadas para casa.

BOM EXEMPLO

No restaurante da Gabriela Vilar de Carvalho, Quitana Gastronomia, localizado em Curitiba (PR), essa preocupação com a sustentabilidade vem desde a origem do estabelecimento, em 2008, a partir de uma feira de orgânicos. “Eu me considero uma especialista em alimentação no intuito de olhar a curto, médio e longo prazo e me questionar se isso vai beneficiar a sobrevivência humana e a integridade da terra”, reflete a proprietária sobre a missão de ter um restaurante com o princípio de “ecogastronomia”.

A base da alimentação no restaurante é de orgânicos. “O uso de produtos orgânicos me permite fazer uma utilização melhor dos meus ingredientes”, destaca. O que geralmente não seria utilizado, como as cascas de laranja e maracujá (que compõem o suco carro-chefe do estabelecimento), são transformadas em compota e utilizada em outras receitas. E para adoçar, o melado adquirido também é orgânico, feito em processo artesanal. Um diferencial é que o restaurante possui nove colmeias de abelhas nativas brasileiras sem ferrão, espécie que já esteve em extinção. “O principal intuito é o de fomentar as abelhas e não necessariamente só os produtos que elas geram”, frisa.

RESÍDUOS

Na hora do preparo das refeições, não pode faltar a separação dos resíduos. Gabriela Vilar de Carvalho explica que o material é separado em “limpo orgânico”, que vai ser transformado em compostagem no próprio restaurante,

em “limpo reciclável” e “sujo”, que é o que vai ser encaminhado para o aterro sanitário. Por dia, em média, são gerados de 100 a 200 kg de resíduos. Uma quantidade, que segundo a proprietária, já foi possível reduzir em 90% o resíduo de aterro através da compostagem. A compostagem promove a reciclagem dos resíduos orgânicos, gerando adubo e devolvendo à matéria orgânica o papel natural de fertilizar os solos.

Para o presidente do Conselho de Administração Nacional da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), Pedro Hoffmann, cada estabelecimento pode avaliar uma alternativa sustentável para o destino das sobras, de acordo com suas peculiaridades. Uma iniciativa da Abrasel refere-se à coleta responsável do óleo residual de fritura, um dos maiores poluentes de bares e restaurantes. O projeto chamado Papa Óleo visa a estimular a preservação do meio ambiente, de forma sustentável, pelo reaproveitamento do óleo de fritura residual. Hoffmann, que é proprietário de dois restaurantes em Porto Alegre (RS), recolhe o óleo por galão para que possa dar um destino ambientalmente correto. “O resíduo de óleo não dá para colocar simplesmente no esgoto, pois demora muito tempo para poder dissolver e agride o meio ambiente”, enfatiza.

Da mesma forma que o segmento gastronômico realiza um trabalho de logística para evitar o desperdício, o consumidor deve ter a consciência de colocar no prato só o que vai comer. Quando mesmo assim há sobras, da mesma forma que as pessoas reaproveitam as comidas em suas casas, os estabelecimentos também podem usar para criar novos pratos a partir de sobras em boas condições: uma sobra de arroz vira um bolinho de arroz ou uma carne que sobrou vira um croquete. “Algumas coisas podem ser aproveitadas de forma sadia e boa, desde que não comprometa a qualidade e a saúde”, esclarece Hoffmann.

DOAÇÃO

Mas e a comida que sobra e ainda está com boas condições de consumo não poderia ser doada? Esse questionamento esbarra na questão da responsabilização jurídica de quem doa o alimento. Essa responsabilização,

prevista nos Códigos Civil (Lei 3.071/1916) e Penal (Decreto-Lei 2.848/1940), dificulta as doações e contribui para o desperdício de alimentos.

Existem projetos de lei que pretendem mudar essa situação. Um deles é o de número 4.747, que tramita há 19 anos na Câmara dos Deputados e é conhecido como Lei do Bom Samaritano. Pelo projeto, quem doar alimentos industrializados ou preparados ficam isentos de responsabilidade civil ou penal.

Já o PL 6898/17 propõe a criação da Política Nacional de Combate ao Desperdício de Alimentos. A proposta permitirá a doação de alimentos conforme regras a serem regulamentadas e isenta o doador de responsabilidade jurídica. O projeto não considera a doação como relação de consumo entre o doador e o beneficiado.

PERFIL POPULAR

Nos Restaurantes Comunitários (RCs) do Distrito Federal, o objetivo é garantir aos trabalhadores de baixa renda e à população em situação de vulnerabilidade social o acesso a alimentação adequada; da mesma forma, o preparo da comida é pensado de forma a reduzir o excedente. “A produção dos alimentos é feita com base nas médias históricas, avaliando o dia da semana, o prato principal do cardápio e a média de usuários”, informa a Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional/Secretaria de Estado do Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulheres, Igualdade Racial e Direitos Humanos (SEDESTMIDH) do Governo do Distrito Federal.

São 13 RCs que oferecem refeições ao custo de R\$ 1,00 para usuários inscritos no CadÚnico e R\$ 2,00 para o público em geral. São servidas em média 338 mil refeições por mês – mais de 4 milhões por ano. Os alimentos não utilizados pelo usuário são separados e vendidos para alimentação de animais. Segundo a SEDESTMIDH, são desenvolvidas atividades de Educação Alimentar e Nutricional nos RCs, em que o aproveitamento integral dos alimentos é o lema principal.

O Sebrae dá dicas de gestão do desperdício em restaurantes. No quesito alimentos, sugere que seja estabelecido um sistema de controle de sobras de alimentos, pesando e registrando o que sobrou de comida a cada dia. Dessa

forma, é possível utilizar esses dados para investigar o motivo das sobras e rever as quantidades das porções oferecidas.

Outra sugestão é padronizar as receitas utilizando Fichas Técnicas de Preparação para controlar o processo de preparação. Partes importantes do alimento podem ser perdidas pelo preparo incorreto. Uma limpeza mal feita de uma picanha, por exemplo, pode gerar até 30% de desperdício da carne. Além disso, identifica formas de aproveitar partes de alimentos que seriam descartados: aparas de carne e pedaços próximos aos ossos podem virar um caldo de carne natural, e a casca do abacaxi um gostoso chá para servir de cortesia aos clientes.

TEMA 3: Objetivos do Desenvolvimento Sustentável

Para a produção desta matéria, o processo iniciou-se com uma ampla pesquisa sobre a Agenda 2030 e seus desdobramentos. Foram utilizados dados do primeiro Relatório Nacional Voluntário sobre os ODS, lançado neste ano, que traz uma consolidação do caso brasileiro.

A base principal da matéria, no entanto, foi a entrevista realizada com a diretora Raquel Breda, a qual trouxe uma visão estratégica do tema. Decidiu-se que o foco do texto seria chamar a atenção sobre a responsabilidade compartilhada exigida pelos ODS. A intenção é tratar de um assunto complexo e a nível internacional de forma clara e objetiva. Afinal, ouve-se a respeito dos ODS, mas, na maior parte das vezes, não se sabe do que se trata nem há senso de responsabilidade por esse assunto.

Outubro/2017

ODS

Responsabilidade compartilhada é a chave para avanço da Agenda 2030

Diretora Raquel Breda defende o engajamento de todos os setores para a implantação dos ODS no país

Os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) precisam de um esforço conjunto para serem alcançados e tornarem-se realidade. Essa é a reflexão que a diretora do Departamento de Desenvolvimento, Produção e Consumo Sustentável (DPCS) do Ministério do Meio Ambiente (MMA), Raquel Breda, propõe ao Brasil. À frente desta agenda no órgão, a diretora reforça a necessidade da contribuição individual de cada cidadão na agenda internacional 2030. “Produção e Consumo Sustentáveis é o novo ambientalismo, pois vai para além do ambientalismo de comando e controle – que é o papel de governo de regular e fiscalizar - e traz a conscientização da sociedade de que ela é corresponsável”, enfatiza.

A Agenda 2030 foi adotada quando 193 Estados-Membros da Organização das Nações Unidas (ONU) acordaram tomar medidas transformadoras para colocar o mundo em um caminho sustentável. Consiste em um plano de ação que propõe estratégias globais de desenvolvimento sustentável pelo período de 15 anos, com 17 objetivos e 169 metas que contemplam as dimensões social, ambiental e econômica de forma integrada e indivisível.

Os ODS foram construídos sobre o legado dos Objetivos do Milênio (ODM) que previam metas para o período de 2000 a 2015. “Com os ODM o Brasil demonstrou uma maturidade que eu acredito que vai ser ainda maior nos ODS”, destaca a diretora. Um dos ODS que integram a dimensão ambiental é o de número 12, o qual prevê *assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis*. Para que isso seja possível, é preciso ampliar a conscientização de que a responsabilidade é de todos.

Nesse aspecto, Raquel Breda informa que existe uma determinação vinda do governo em fazer avançar a agenda no país e, lembra, que só a participação de todos garantirá a implantação dos ODS. “Quando se trata de consumo sustentável, estamos falando principalmente do cidadão, não só do governo, das empresas ou das instituições”, defende.

“É um processo de transição que eu acredito que já está acontecendo, mas é um processo. Podemos destacar que já estão surgindo autonomamente muitos movimentos em prol da revitalização das áreas urbanas, com a ressignificação da participação da sociedade, da responsabilização das pessoas, da ampliação da participação nos processos, inclusive, de definição de políticas públicas”, destaca.

MODELO PARTICIPATIVO

Conforme o primeiro Relatório Nacional Voluntário sobre os ODS, lançado em 2017, para converter a Agenda 2030 em realidade, o governo brasileiro adotou um modelo participativo. Nesse sentido, foi criada, em outubro de 2016, a Comissão Nacional para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, cuja

responsabilidade é conduzir o processo de articulação, mobilização e diálogo com os governos e com a sociedade civil. Houve a preocupação de se escolher instituições que tivessem capilaridade e representatividade para alcançar a sociedade como um todo.

Também foi instituída, no âmbito da Comissão, um Grupo de Trabalho que está desenvolvendo várias iniciativas. “Estamos com dois editais e um estudo em andamento, além de encontros e eventos que já estão sendo realizados”, explica a diretora Raquel, que faz parte tanto da Comissão quanto do GT. O primeiro edital irá avaliar as competências relativas aos ODS, mapeando os instrumentos de implementação, avaliação e indicadores; e o segundo irá identificar oportunidades de cooperação a partir da avaliação de como outros países estão trabalhando a questão da institucionalidade dos Objetivos.

Já o estudo prevê uma avaliação dos instrumentos de financiamento para os objetivos ambientais dos ODS. Também existe a proposta de se criar uma plataforma digital que permita montar uma biblioteca de boas práticas e um mapeamento das ações que estão ocorrendo pelo país.

REALIDADE BRASILEIRA

Ainda de acordo com o primeiro Relatório Nacional, a Agenda 2030 representa uma oportunidade para que o governo brasileiro reforce suas prioridades e potencialize suas estratégias na direção de ações e políticas públicas, a fim de promover um modelo de desenvolvimento inclusivo e sustentável. O primeiro passo nessa direção foi o de verificar a correspondência das metas dos ODS aos atributos estabelecidos pelo Plano Plurianual (PPA) 2016-2019. Foi observado, no primeiro levantamento, que 86% das metas e 78% dos indicadores dos ODS possuem convergência de propósito com os atributos do atual PPA.

Breda explica que os ODS são objetivos aspiracionais, ou seja, são pensados para um conjunto de países. “A partir dessa aspiração global que trazemos para o nível nacional e depois para os níveis locais. Tem algumas

metas que não fazem reflexo no nosso dia a dia, na nossa governança, mas existem outras que tem e que podem inclusive ser reforçadas”, diz.

Para ela, o desafio está em “enxergar quais são as nossas metas, como é que elas se refletem em nível nacional, nível estadual, nível municipal, nível de cada instituição, de cada empresa e até mesmo do cidadão”.

TEMA 4: Agricultura Urbana

Para o quarto texto foi definido o tema agricultura urbana e impacto no consumo. O foco da matéria foi abordar os benefícios da prática e respectivos impactos diretos e indiretos no desenvolvimento do país. Para mostrar a realidade, foram citados casos de sucesso, além de constar uma entrevista com a coordenadora do Grupo de Trabalho de Agricultura Urbana do Movimento Nossa Brasília, Layse Ennes.

Havia uma expectativa de publicação das diretrizes da agricultura urbana por parte do Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), mas até o fechamento deste produto não havia sido concluída. Isso garantiria um factual ao texto. A assessoria do MDS também foi contatada para dar mais informações sobre essa medida e passar dados atualizados (já que a parte de agricultura urbana do site deles encontra-se fora do ar), mas não remeteu resposta em tempo viável.

Outubro/2017

NAS CIDADES

Agricultura urbana promove sustentabilidade local

Estimativa é de que 800 milhões de pessoas em todo o mundo se dedicam a plantar alimentos no perímetro das cidades

O cultivo de alimentos em cidades pode ser considerado um elemento para o desenvolvimento sustentável dos centros urbanos. A agricultura urbana além de gerar crescimento econômico local, ainda possui outras vantagens: proximidade dos mercados, ampla oferta de alimentos orgânicos, baixo custo do transporte, reduz perdas pós colheita, promove segurança alimentar e nutricional. Algumas dessas constatações estão publicadas no estudo [Estado do Mundo - Inovações que Nutrem o Planeta](#), da *Worldwatch Institute* (WWI), instituto de pesquisa sobre questões ambientais, publicado em 2011.

Estima-se que 800 milhões de pessoas em todo o mundo se dedicam à agricultura urbana, produzindo de 15% a 20% de todo o alimento, de acordo com

o estudo. Desses agricultores urbanos, 200 milhões produzem alimentos para vender nos mercados e empregam 150 milhões de pessoas.

A agricultura urbana cada vez mais ganha adeptos. Na capital do país, por exemplo, um grupo da sociedade civil chamado de Movimento Nossa Brasília tem engajado moradores a investirem em hortas urbanas comunitárias. “As hortas urbanas têm o potencial não só de promover a interação social, um processo de consciência e de educação ambiental, mas também possui um requisito ambiental muito importante que é o de ajudar na infiltração das águas das chuvas, contribuindo na melhoria do solo e no surgimento de agentes polinizadores”, explica Layse Ennes, coordenadora do Grupo de Trabalho de Agricultura Urbana do Movimento Nossa Brasília.

De acordo com a engenheira florestal, o Movimento apoia as pessoas que plantam alimentos por meio de orientação técnica, mutirões e encontros para esclarecerem as vantagens da prática, já que as hortas ainda sofrem resistência por parte de alguns moradores. “É um processo de transição das cidades enxergarem o potencial, a necessidade e os benefícios que temos com a agricultura urbana”, reforça. Não existe, ainda, um mapeamento da quantidade de hortas espalhadas pela região de Brasília e entorno, mas o Movimento Nossa Brasília já se mobilizou em uma iniciativa colaborativa para garantir esses dados. Eles articularam com um aplicativo gratuito chamado Resposta, de consumo responsável, para que fosse criado um ícone de agricultura urbana. Agora qualquer pessoa pode baixar o aplicativo e marcar o local que tem uma horta.

LEGISLAÇÃO

Apesar de existirem apoios financeiros para projetos que envolvam agricultura urbana, a Política Nacional de Agricultura Urbana ainda está sendo encaminhada no país. O Projeto de Lei nº 906/15 prevê a criação de políticas públicas específicas para a produção agrícola e pecuária exercida nos limites da cidade, com o fim de produzir alimentos e fomentar o comércio nessa localidade. A pauta aguarda andamento na Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania (CCJC) da Câmara dos Deputados.

O tema também está presente em outras ações do governo federal como, por exemplo, no Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Planapo), de 2016 a 2019, que consta o reconhecimento da agricultura urbana e periurbana e, nos eixos do Plano Safra 2017/2020, há o incentivo à prática e previsão de uma chamada pública nessa temática.

CASOS DE SUCESSO

Experiências nacionais em agricultura urbana têm sido documentadas por organismos internacionais como a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), além de o tema estar relacionado a pelo menos 3 dos 17 Objetivos do Desenvolvimento Sustentável: ODS 2 "Fome Zero e Agricultura Sustentável"; ODS 11 "Cidades e Comunidades Sustentáveis" e ODS 13 "Ação Contra a Mudança Global do Clima".

Um exemplo nacional foi o caso da região metropolitana de Belo Horizonte (MG) citado no [Relatório Cidades Mais Verdes](#), da FAO, como uma das 10 capitais mais verdes da América Latina e Caribe. A pesquisa, conduzida em 23 países com dados de 110 municípios, indicou um aumento da agricultura urbana e periurbana na região. Segundo o documento, um dos meios mais eficazes para promover a agricultura urbana na cidade foram as hortas escolares, que passaram de 60 para 126 entre 2008 e 2012.

O projeto "Revolução dos Baldinhos" também é outro exemplo. Consiste na gestão comunitária de resíduos orgânicos aliada à prática de Agricultura Urbana, realizada pelo Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo (Cepagro) em comunidades do Bairro Monte Cristo, em Florianópolis. Criado em 2008, o projeto vem suprir a falta de um sistema estruturado de coleta de resíduos orgânicos na região, que gerava excesso de lixo na rua, expondo a população a doenças.

A solução encontrada foi a de acondicionar os resíduos orgânicos em "baldinhos" com tampa - evitando, assim, o acesso de animais - e realizar a reciclagem na própria comunidade. Esse material vira adubo orgânico por meio da compostagem e retorna para as famílias participantes, estimulando

diretamente a agricultura urbana. Todos os meses cerca de 12 toneladas de resíduos orgânicos transformam-se em adubo. O projeto desenvolve, ainda, ações de educação ambiental com crianças e adolescentes da comunidade.

CONCLUSÃO

Todos os assuntos abordados nos quatro textos se entrelaçam e trazem a reflexão da corresponsabilidade. A disseminação dessas informações faz parte dos mecanismos de implantação do 2º Ciclo do PPCS.

A linguagem utilizada nos textos visa a trazer os temas ao cotidiano dos cidadãos, das empresas, dos governos e da sociedade civil, garantindo uma reflexão necessária para a mudança nos padrões de produção e de consumo. Por isso, foram citados dados oficiais e pesquisas que dimensionam desafios que o mundo enfrenta na área socioambiental. Por meio de entrevistas, citamos personagens que humanizaram as matérias, mostrando como é a realidade prática. As entrevistas com especialistas dão autoridade de quem lida com o assunto diariamente.

Sendo assim, ao disseminar tais textos para divulgar temas tão complexos e urgentes, espera-se que, cada vez mais, haja adesão ao movimento da Agenda 2030, preenchida de desafios a serem superados. Se necessário, os textos podem sofrer alterações no ato da publicação, desde que não haja mudança na essência do conteúdo da matéria e no estilo de texto adotado.