

ALI MEN TAN DO

Atitudes públicas para
a sustentabilidade
alimentar **no Brasil**

O MUN DO

Anexo da pesquisa
Alimentação Sustentável: Comportamento e
Engajamento no Reino Unido, no Brasil e na Índia

ALIMEN TAN DO

Atitudes públicas para
a sustentabilidade
alimentar **no Brasil**

O MUNDO

PEOPLE'S PALACE PROJECTS

Coordenação Geral da Pesquisa

Thiago Jesus
Mayra Mota

Equipe de Pesquisa

Miriam Krenzinger
Natália Guindani
Giulia Luz
Lolita Beretta

Apoio Técnico

Gracyelle Costa

Design

Claudio Brandão

Tradução

Jan Onoszko
Gabriela Baptista

A People's Palace Projects (PPP) é um centro de arte e pesquisa para justiça social e climática que trabalha em colaboração com artistas, ativistas, acadêmicos e o público. Baseada no Departamento de Teatro da Universidade Queen Mary em Londres (QMUL), a PPP desenvolve projetos no Reino Unido, no Brasil e em outras partes do mundo.

Para mais informações, acesse: <https://peoplespalaceprojects.org.uk/>



Entendo que comida é uma importante fonte de energia e conexão com o todo. O que nos alimenta, nutre a vida em nós? O que me alimenta é produzido de forma digna e respeitosa para os envolvidos em todo processo, inclusive os micro-organismos da terra, as águas, as plantas, a vida da Terra? Esta produção está conectada de forma amorosa com os espaços e seres que participam da cadeia? Então é provavelmente boa e saborosa. ¹

¹ Resposta de um entrevistado no questionário online.

SUMÁRIO

PREFÁCIO	7
APRESENTAÇÃO	9
ALIMENTAÇÃO E SUSTENTABILIDADE HOJE	11
METODOLOGIA	15
ESCUTAS SOBRE ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL: MODOS DE VER E SE ENVOLVER	19
ENGAJAMENTO: O PAPEL DOS MUSEUS E ESPAÇOS CULTURAIS	41
COMPARTILHANDO INFORMAÇÕES	53



PREFÁCIO

PREFÁCIO, Museu do Amanhã

Segundo estudo recente divulgado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), a produção de alimentos precisa crescer 70% até 2050 para suprir as necessidades da população mundial. Isso nos apresenta um grande desafio: como aumentar esse ritmo de produção sem provocar ainda mais impactos ambientais e sociais?

De acordo com a primeira Cúpula Internacional de Sistemas Alimentares, que aconteceu em setembro do último ano, em Nova York, políticos e sociedade civil precisam assumir o compromisso de buscar alternativas mais sustentáveis para a produção de alimentos. É urgente pararmos de destruir nossas florestas e encontrar caminhos para a conciliação entre agricultura e proteção ambiental.

O primeiro passo para pavimentar esses caminhos é o conhecimento. A pesquisa **Alimentação Sustentável: Comportamento e Engajamento no Reino Unido, no Brasil e na Índia**, realizada pelo Science Museum Group em colaboração com o Museu do Amanhã, Conselho Nacional de Museus de Ciências da Índia, People's Palace Projects do Brasil e Flow Associates ouviu diversos segmentos da sociedade, nos três países acima, para descobrir suas opiniões sobre os desafios da sustentabilidade alimentar.

Na pesquisa, descobrimos que a maioria dos mais de 1.500 entrevistados compartilham um alto nível de interesse a respeito do tema, e têm interesse em saber mais sobre as mudanças necessárias para solucionar questões relacionadas à produção, distribuição e consumo de alimentos.

Mais do que interesse no tema e vontade de fazer parte das mudanças, o projeto destaca o papel das instituições museais nesta jornada de transformação. O público que visita os museus quer ser apoiado para criar mudanças sociais por meio de experiências práticas, e busca uma linguagem que alcance as comunidades e conecte as pessoas de maneira aberta sobre oportunidades de transformação.

Mais do que nunca, fica claro que o Museu do Amanhã tem um papel a cumprir na construção de uma sociedade mais sustentável e consciente. Nos orgulhamos em ser um terreno fértil para o debate de ideias, explorações e perguntas sobre os diferentes caminhos que se abrem para o nosso futuro. O momento de agir é agora, seguiremos ressaltando o valor da natureza e a importância de impulsionar a produção de alimentos positivos para o ambiente.

Boa leitura!

Bruna Baffa
Diretora Geral do Museu do Amanhã



APRESENTAÇÃO

APRESENTAÇÃO, People's Palace Projects

Alimentar bem uma população crescente enquanto danos aos ecossistemas e as mudanças climáticas ameaçam a disponibilidade de alimentos se tornou um dos principais desafios do nosso tempo. Hoje, nossos sistemas alimentares não são saudáveis para o planeta e nossas dietas não são saudáveis para as pessoas. Como abordar esse tema de forma eficaz para as pessoas em todo o mundo?

O anexo **Alimentando o Mundo: Atitudes públicas para a sustentabilidade alimentar no Brasil** é um aprofundamento dos resultados brasileiros da pesquisa internacional **Alimentação Sustentável: Comportamento e Engajamento no Reino Unido, no Brasil e na Índia**. Promovida pelo Science Museum Group e pela Lloyd's Register Foundation, a pesquisa foi realizada em Londres, no Rio de Janeiro e em Delhi pelas equipes da Flow Associates e da PPP do Brasil, para entender o que as pessoas nessas cidades pensam sobre o tema e apontar caminhos para comunicá-lo nos dias de hoje. No total, foram ouvidas 1.604 pessoas, 300 em profundidade (100 por país), que compartilharam as suas opiniões sobre alimentação, meio ambiente, e suas ideias sobre como é possível enfrentar a crise atual.

Partindo da compreensão de que existe uma relação íntima entre a crise climática e a cadeia produtiva de alimentos, buscamos ouvir o que as pessoas entendem como 'sustentabilidade alimentar'. Neste anexo, reunimos trechos e contribuições das diversas conversas que realizamos no Rio de Janeiro entre maio e julho de 2021, e mapeamos as sugestões dos entrevistados apontando para caminhos que possam levar à transformação das nossas relações com os alimentos e com o meio ambiente.

Reconhecemos o papel central da educação e da cultura, em especial o dos museus, como espaços de formação, reflexão crítica e transformação, e convidamos os participantes a refletir sobre como gostariam de engajar com essas questões em espaços culturais. Esperamos que esse material inspire educadores e gestores culturais de todo o país a ampliar os debates sobre segurança alimentar e a crise climática em suas programações, apontando para a urgência de mudanças estruturais no modo em que vivemos e nos alimentamos hoje.

Dentro de um cenário de grandes retrocessos sociais, políticos, sanitários e ambientais, construir alternativas de futuro se torna imperativo. Enquanto centro de pesquisa voltado para a garantia de direitos e transformação social, a People's Palace Projects apresenta os resultados desta pesquisa como forma de contribuir ao debate público sobre a temática ao fomentar projetos educacionais e culturais que semeiem alternativas coletivas integradas ao meio ambiente, baseadas no direito à vida, à educação, ao acesso à cultura e à alimentação saudável.

Agradecemos a todos que se sentaram à mesa com a gente ao longo deste projeto.

Thiago Jesus
Gerente Sênior de Projetos Indígenas e Ação Climática
People's Palace Projects

² Para ler o relatório 'Alimentação Sustentável: comportamento e engajamento do público no Reino Unido, no Brasil e na Índia', acesse: <https://peoplespalaceprojects.org.uk/en/publications/food-sustainability-feeding-tomorrow-survey/>



**ALIMENTAÇÃO
E SUSTENTABILIDADE
HOJE**



Foto de Lucia Barreiros Silva

ALIMENTAÇÃO E SUSTENTABILIDADE HOJE

Diante da previsão de que a população mundial deve ultrapassar 9 bilhões de habitantes até 2050³, nos perguntamos: como garantir segurança alimentar a todos e frear os danos do aquecimento global? Neste contexto, precisamos encarar desafios contraditórios, como o imenso desperdício de alimentos e os milhares de casos de doenças causadas pela fome e desnutrição em todo o mundo. Ao mesmo tempo, assistimos à degradação de solos e dos recursos hídricos, ao desmatamento, a secas e a perdas de lavouras resultantes de cultivos e manejos insustentáveis. A necessidade de pensarmos meios e de apoiarmos práticas que garantam alimentos nutritivos e sustentáveis para todos é cada vez mais urgente.

No caso do Brasil, estamos entre os países que mais desperdiçam comida no mundo: são mais de 12,5 milhões de toneladas de alimentos descartados anualmente, quantidade que poderia alimentar mais de 12 milhões de pessoas por ano⁴. Grande parte se perde devido às longas distâncias entre os centros de produção e de consumo e ao acondicionamento inadequado no transporte, realizado por estradas em um país de proporções continentais.

Os alimentos produzidos não consumidos trazem impactos sociais e ambientais significativos para nosso planeta. Segundo o relatório “Índice de Desperdício de Alimentos 2021”, do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) e da organização parceira WRAP, as estimativas sugerem que 8-10% das emissões globais de gases de efeito estufa globais estão associadas a alimentos que não são consumidos.

³ Relatório “Perspectivas Mundiais de População 2019: Destaques” (ONU). Para mais informações, acesse: <https://population.un.org/wpp/>.

⁴ Relatório “Índice de Desperdício de Alimentos 2021” do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) e da organização parceira WRAP. Para mais informações, acesse: <https://www.unep.org/pt-br/resources/relatorios/indice-de-desperdicio-de-alimentos-2021>.

No Brasil, os efeitos sociais do cenário de desperdício também são alarmantes: enquanto cerca de 19 milhões de brasileiros passam fome, a quantidade de comida desperdiçada no país poderia alimentar 12 milhões de pessoas por ano. Estes dados, de dois estudos publicados em 2021 pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN) e pelo Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente, demonstram que o desperdício de alimentos é um problema tanto ambiental quanto social e que precisa ser combatido com urgência.

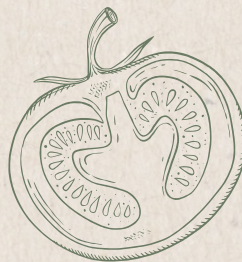
Os números do desperdício se tornam ainda mais preocupantes em um país cuja metade da população sofre com algum grau de insegurança alimentar⁵. Recentemente, em razão do aumento nos índices nacionais de fome durante a pandemia, o governo passou a autorizar que restaurantes (responsáveis por 15% do desperdício de alimentos no país⁶) e bares doem refeições que não tenham sido comercializadas, desde que dentro do prazo de validade e próprias para o consumo. Embora seja uma ação relevante para o enfrentamento à insegurança alimentar no contexto atual, ela não responde à urgência de mudanças estruturais nos sistemas alimentares locais e globais, que hoje reproduzem um modelo nocivo à natureza e à biodiversidade.

A produção de commodities agrícolas para exportação ocupa grandes áreas de cultivo do país e apresenta números impactantes de exportação. Contudo, essa produção não alimenta diretamente a população brasileira e encarece os produtos para o mercado interno, limitando o acesso da população a itens básicos de qualidade produzidos no país.

A agricultura familiar⁷ é o principal modelo responsável pela produção dos alimentos que chegam à mesa dos brasileiros. O modelo, que se diferencia em muitos pontos da realidade das grandes monoculturas, se dá em pequenas propriedades de terras administradas por um núcleo familiar, empregando como mão de obra os próprios membros da família. A produção, avaliada em pouco mais de R\$400 por mês, garante a subsistência dessas famílias, que vivem na pobreza ou abaixo dessa linha, ou seja, na miséria⁸.

Embora a atividade alimente o mercado interno e seja responsável por gerar renda para 70% dos brasileiros que vivem no campo⁹, os produtores de agricultura familiar não recebem a mesma atenção de políticas públicas que as grandes monoculturas de exportação e têm dificuldades para escoar a produção (em torno de 2 milhões de estabelecimentos rurais não comercializam a produção), tanto pela falta de acesso a tecnologias de produção e a meios digitais quanto pela falta de incentivos aos pequenos produtores.

Apesar de haver alguns programas governamentais de incentivo, esses produtores têm acesso a apenas 14% de todo financiamento disponível para a agricultura e sofrem atualmente com a paralisação de empréstimos em alguns programas. Segundo dados da II Vigisan (2022), 38% dos lares de agricultores(as) familiares e de pequenos produtores(as) rurais passam por algum grau de insegurança alimentar. Tal condição se agrava nas regiões Norte (54,6%) e Nordeste (43,6%).



⁵ Dados retirados do Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da pandemia da COVID-19 no Brasil. Para mais informações, acesse: <https://pesquisassan.net.br/olheparaafome/>. Conforme a definição da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), a insegurança alimentar ocorre quando um indivíduo não possui acesso físico, econômico e social a alimentos de forma a fazer todas as refeições necessárias. No Brasil, medidos pelo IBGE, os graus de insegurança alimentar são divididos entre leve, moderado e grave.

⁶ Dados retirados do "Manual de orientações para o setor de alimentos promover o consumo de refeições ricas em vegetais" do World Resources Institute Brasil, publicado em junho de 2021. Para mais informações, acesse: <https://wribrasil.org.br/pt>.

⁷ Dado retirado do relatório apresentado pelo Censo Agro (IBGE, 2017). Para mais informações, acesse: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017>.

⁸ Para a Organização das Nações Unidas (ONU) e o Banco Mundial, vive na miséria quem tem renda familiar per capita inferior a R\$ 155 por pessoa.

⁹ Censo Agropecuário (IBGE, 2017).

DESAFIOS BRASILEIROS À ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL: DESIGUALDADES ESTRUTURAIS, INSEGURANÇA ALIMENTAR E PANDEMIA

Para pensarmos a sustentabilidade alimentar de forma democrática e efetiva, precisamos olhar com atenção para a garantia da segurança alimentar e o acesso ao alimento nutritivo das populações. O Brasil é um dos países com maior desigualdade e concentração de renda do mundo. Enquanto 2,7% da população brasileira tem renda mensal per capita acima de 25 salários mínimos, 24% – ou seja, 16,5 milhões de famílias – possuem renda mensal de até 2 salários mínimos. Essa desigualdade afeta diretamente as condições de acesso ao alimento e de qualidade da alimentação da população¹⁰.

Tal situação se agravou ainda mais desde o início da pandemia da Covid-19, em março de 2020. De acordo com recente pesquisa sobre a segurança alimentar dos brasileiros, no fim de 2020, 19,1 milhões de brasileiros e brasileiras conviviam com a fome. Em 2022, já são 33,1 milhões de pessoas sem ter o que comer (II VIGISAN, 2022)¹¹. As desigualdades de gênero, cor e raça também influenciam significativamente o mapa da fome no país¹²:

- De cada 10 lares comandados por mulheres no país, 6 convivem com a insegurança alimentar. Nestas casas, a fome passou de 11,2% para 19,3% no último ano. Entre outros fatores, a desigualdade salarial entre os gêneros influencia diretamente essa condição.
- Se a pessoa responsável for uma mulher de cor preta ou parda e de baixa escolaridade, os índices de insegurança se tornam ainda maiores.
- Os domicílios nos quais pelo menos um dos responsáveis se autodeclara de raça/cor branca apresentam maior frequência de segurança alimentar (53,2%) do que aqueles comandados por pessoas autodeclaradas pretas ou pardas (35%). Entre lares comandados por pessoas pretas e pardas, 65% declararam conviver com restrição de alimentos.

Valorizar a agricultura familiar no Brasil é também uma prática de sustentabilidade, de justiça social e de reconhecimento dos processos históricos de concentração de renda e de terra no país, que se interligam às estruturas persistentes do racismo e do patriarcado e aos grandes conglomerados alimentícios que se utilizam de agrotóxicos e destroem o meio ambiente e a vida como um todo.

Com o agravamento da crise da pandemia, no primeiro trimestre de 2021 a taxa de desocupação no Brasil ficou em 14,7% (14,8 milhões de pessoas), índice mais alto da série histórica iniciada em 2012¹³. Outro fator agravante, a inflação em 2022 alcançou o maior índice registrado desde 2016, e itens fundamentais da mesa brasileira tiveram aumento expressivo de preço¹⁴.

Em relação à qualidade dos alimentos consumidos, a crise trouxe uma significativa diminuição no consumo de alimentos saudáveis por questões financeiras: nos domicílios que declararam viver em situação de insegurança alimentar, a redução no consumo de alimentos saudáveis¹⁵ foi de mais de 85%. O grupo das carnes foi o que teve a maior frequência de redução (44%), seguido de frutas (40,8%), queijos (40,4%) e hortaliças e legumes (36,8%)¹⁶.

No contexto do Estado do Rio de Janeiro, os dados apresentados pelo Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 (2022)¹⁷ demonstram que mais da metade dos fluminenses apresentaram algum tipo de restrição alimentar durante a pandemia, com a fome atingindo 2,7 milhões de moradores do estado. No ano de 2018, a porcentagem da população fluminense que passou por insegurança alimentar grave era de 4,2%. Em 2022 o mesmo dado cresceu para 15,9%, o que significa dizer que a fome quadruplicou no Rio de Janeiro nos últimos quatro anos.

¹⁰ Um retrato do sistema alimentar brasileiro e suas contradições - Instituto Ibirapitanga, 2020. Para mais informações, acesse: <https://www.ibirapitanga.org.br/documentos/um-retrato-do-sistema-alimentar-brasileiro-e-suas-contradicoes/>

¹¹ Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil (II VIGISAN), 2022. acesse: <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>

¹² Dados apresentados pelo II Vigisan, 2022.

¹³ IBGE, 2021.

¹⁴ *ibid.*

¹⁵ As recomendações internacionais de promoção da alimentação saudável apontam a importância da variedade de alimentos como fonte de nutrientes, o equilíbrio na escolha do alimento, com base nas necessidades individuais e coletivas, a moderação do consumo de certos alimentos a partir de uma perspectiva de produção e consumo alimentares sustentáveis. Estas recomendações abrangem, ainda hoje, os diferentes significados sociais, culturais e biológicos da alimentação saudável. (FAO, 1996; OMS, 1990).

¹⁶ Dados retirados de Food for Justice. Para mais informações, acesse: <https://www.lai.fu-berlin.de/forschung/food-for-justice/>

¹⁷ Para mais informações, acesse: <https://olheparaafome.com.br/>.



METODOLOGIA



Foto de Meruyert Gonullu

METODOLOGIA

A estrutura metodológica da pesquisa se orientou pelo modelo de perspectivas em três lentes da Flow Associates¹⁸, cujo foco é abordar dimensões individuais (indivíduo e família), coletivas (sociedade e comunidade) e contextuais (ecossistema e clima), observando suas inter-relações. Primeiramente, desenvolvemos uma breve contextualização sobre o tema da sustentabilidade alimentar no Brasil, na Índia e no Reino Unido, especificando questões locais a partir de dados, desafios e inovações implementadas localmente¹⁹.

Em seguida, foi desenvolvida uma pesquisa ampla, aplicada online nos três países, com 22 perguntas abertas e fechadas pedindo aos entrevistados para indicarem seus interesses e preocupações em relação ao tema. No Brasil, o Museu do Amanhã enviou o questionário eletrônico para 142.139 contatos²⁰. Recebemos 467 respostas do questionário na primeira fase do estudo (os dados se encontram no relatório completo)²¹.

Na segunda etapa, realizamos entrevistas em profundidade com grupos focais com 100 representantes do público, divididos em cinco categorias: Adultos, Famílias, Alunos, Professores e Profissionais de Engajamento. A seleção dos participantes foi realizada com base nas respostas recebidas no levantamento online. Buscando garantir a representatividade de diferentes realidades no conjunto de entrevistados, selecionamos perfis de contextos socioeconômicos distintos e localidades diversas da cidade e da região metropolitana.

¹⁸ Ver o relatório 'Alimentação Sustentável: comportamento e engajamento do público no Reino Unido, no Brasil e na Índia', seção 2.4 Arcabouço Teórico. acesso: <https://peoplespalaceprojects.org.uk/en/publications/food-sustainability-feeding-tomorrow-survey/>

¹⁹ As equipes de cada país produziram uma pesquisa de contextualização a fim de informar internamente sobre o tema e garantir a representação das diversidades sociais, políticas e culturais existentes em cada localidade no que diz respeito às temáticas que envolvem alimentação e sustentabilidade. Para ler o resumo dessas contextualizações (disponível apenas em inglês), acesse: https://flowassociates.com/wp-content/uploads/2021/11/Sustainable-Food_Appendices-to-main-report-Nov-2021-Flow.pdf

²⁰ A pesquisa foi disponibilizada entre os dias 21 de abril e 14 de junho de 2021. O questionário foi disponibilizado para o mailing do Museu do Amanhã e da PPP do Brasil. Ao todo, o questionário recebeu 467 respostas, e em 190 delas havia a declaração do interesse em participar das entrevistas aprofundadas da segunda etapa e de pesquisa social qualitativa de pequena escala.

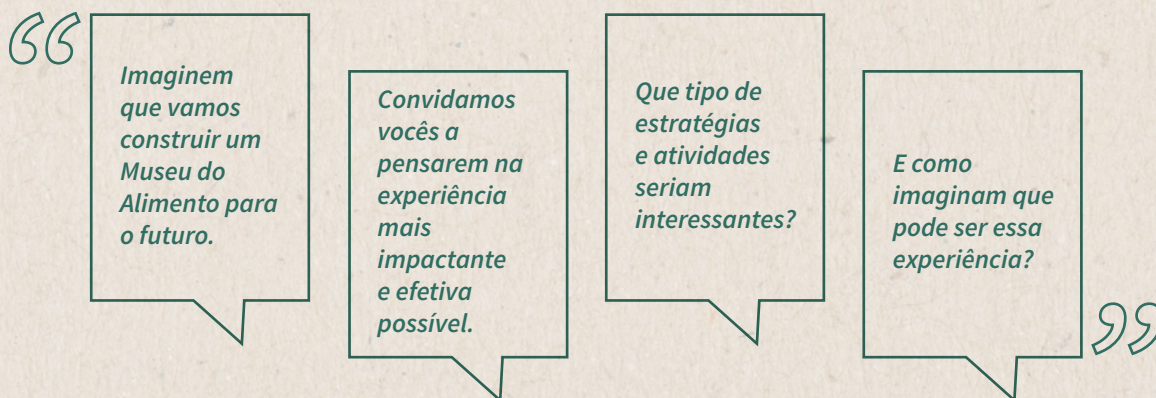
²¹ <https://peoplespalaceprojects.org.uk/en/publications/food-sustainability-feeding-tomorrow-survey/>

Quatro questões nortearam as perguntas das entrevistas em profundidade:

- 1. O que motiva e interessa às pessoas sobre os alimentos e o estado do planeta?**
- 2. O que as pessoas entendem sobre sustentabilidade alimentar e suas várias questões?**
- 3. Quais são as soluções eficazes? Em particular, quais soluções são relevantes para cada um, suas comunidades e países?**
- 4. Como gostariam de explorar e aprender sobre essas questões, seja em museus ou por meio de outras mídias? O que é eficaz para envolver o público?**

As perguntas propostas foram as mesmas para os três países, porém as equipes de pesquisa realizaram traduções culturalmente adequadas e adaptaram os materiais visuais levando em conta as diferenças de valores, de demografia e de indicadores sociais locais, permitindo uma gama de respostas mais qualificada.

Os roteiros para as entrevistas individuais e grupos focais foram estruturados de modo que pudéssemos abordar questões sobre os hábitos alimentares atuais, preocupações presentes e futuras, opiniões, e potenciais soluções inspiradoras e relevantes. Por fim, convidamos os participantes a imaginar como gostariam de engajar com o tema em espaços artísticos e culturais, como museus e demais instituições, a partir de um exercício criativo compartilhado entre todos os entrevistados:



PERFIL DE CADA CATEGORIA

Adultos

Entrevistas individuais: 19 adultos (10 mulheres e 9 homens), entre 18 e 66 anos, com formação desde o ensino médio incompleto à pós-graduação completa, moradores das Zonas Sul, Oeste e Norte da cidade do Rio de Janeiro, do Leste Metropolitano e da Baixada Fluminense

Grupos focais: Organizamos dois grupos criativos com 6 e 7 adultos cada. Em ambos, buscamos assegurar a diversidade geográfica e a equidade de gênero (7 homens e 6 mulheres), entre 18 e 64 anos.

Famílias

Entrevistamos 10 núcleos familiares, 9 deles formados por 3 indivíduos e 1 grupo por 2 indivíduos, todos com pelo menos 1 criança entre 7 e 12 anos.

Conversamos com famílias que moram em territórios de favelas, em bairros de classe média e alta, uma família que mora em uma ocupação urbana na Zona Norte, e uma família assentada da reforma agrária.

Alunos

Organizamos dois grupos focais criativos com jovens estudantes cursando ensino médio ou iniciando o ensino superior que participam em projetos ligados à temática da sustentabilidade alimentar.

- 1 grupo com 10 estudantes (5 homens e 5 mulheres), entre 18 e 21 anos, estudantes de uma escola de formação e inserção profissional no mundo dos espetáculos e da indústria criativa voltada a jovens moradores de bairros periféricos que estudam ou que já tenham se formado na rede pública de ensino.
- 1 grupo com 8 jovens (4 homens e 4 mulheres), entre 17 e 21 anos, que participam de um projeto de educação ambiental em favelas de Niterói, região metropolitana do Rio de Janeiro.

Educadores

Conversamos com 10 profissionais da educação (3 homens e 7 mulheres) que trabalham a temática da alimentação e/ou da sustentabilidade com crianças e jovens de formas diversas:

- 3 educadoras de escolas privadas de educação infantil e ensino fundamental, direcionadas à aproximação de crianças com alimentação orgânica e natural.
- 3 educadores de escolas públicas de ensino fundamental e médio que realizam projetos com hortas pedagógicas, plantas alimentícias não convencionais (PANCs), saúde na educação básica e gestão ambiental.
- 3 educadores do ensino superior público, atuantes nas áreas de Serviço Social, Nutrição e Engenharia Costeira. Um deles envolvido em um projeto de fazenda vertical e iluminação artificial; outra ligada ao movimento da via campesina e dos pequenos agricultores do Rio de Janeiro.
- 1 educadora que ensina permacultura e agroecologia em escolas públicas, desenvolvendo uma metodologia transversal às séries do ensino fundamental e médio, com práticas de plantio de hortas, compostagem e visão sistêmica do meio ambiente.

Profissionais de engajamento

Além dos perfis mencionados acima, convidamos 11 profissionais de engajamento, de campos de conhecimento diversos e relevantes à pesquisa, para conversas em profundidade.

Os profissionais teceram importantes comentários sobre sistemas alimentares e sustentabilidade, trouxeram exemplos de práticas pedagógicas, projetos sociais e iniciativas de educação ambiental e alimentar, e contribuíram com ideias criativas para estimular e ao engajamento do público geral em espaços culturais.

Participaram das entrevistas:

- **Alessandra Roque**, ativista local e coordenadora do projeto Providência Agroecológica-Horta Inteligente Naturalê no Morro da Providência
- **Bia Lessa**, diretora de teatro, cenógrafa e curadora
- **David Hertz**, fundador da Gastromotiva e cocriador do Movimento Gastronomia Social
- **Eduardo Carvalho**, curador e consultor de museus
- **Ernesto Neto**, artista visual
- **Gringo Cardia**, designer, arquiteto e especialista em museus
- **Ítalo Guedes**, agrônomo da Embrapa (Organização Brasileira de Pesquisa Agropecuária)
- **Lorena Portela**, pesquisadora da Fiocruz e coordenadora do projeto Providência Agroecológica-Horta Inteligente Naturalê no Morro da Providência
- **Marcelo Paz**, chef e ativista gastronômico da Padaria Caliel no Morro do Salgueiro
- **Mariana Aleixo**, chef e ativista gastronômica da Maré de Sabores no Complexo da Maré
- **Vera Saboya**, especialista em cultura e educação, fundadora do Ateliê Culinário



ESCUTAS SOBRE ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL:

modos de ver e se envolver



Foto de Jonathan Pham

ESCUTAS SOBRE ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL: Modos de ver e se envolver

Como forma de abordar a temática sobre alimentação e sistemas sustentáveis, buscamos ouvir como os entrevistados se relacionam com o alimento e com o ato de comer, suas percepções sobre a conexão entre o seu prato, a sociedade e o meio ambiente, as suas preocupações com os impactos em níveis locais e globais, além de perguntar caminhos possíveis para solucionar questões relacionadas à produção, distribuição e consumo de alimentos.

AFINAL, NÓS SABEMOS O QUE É SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR?

O termo 'sustentabilidade alimentar' é pouco conhecido ou debatido no ambiente doméstico, embora a preocupação com práticas do dia-a-dia, como a separação e reciclagem do lixo, apareçam como hábitos incorporados na rotina de muitas famílias e adultos entrevistados. Muitos adultos e jovens demonstram conhecimento sobre problemas ambientais, como as mudanças climáticas e seus efeitos, mesmo não associando essas questões à ideia de uma alimentação sustentável.

Entre adultos mais familiarizados com o tema, percebe-se que o termo ‘sustentabilidade alimentar’ aparece articulado através da combinação de práticas dedicadas à redução de impactos ao meio ambiente e da garantia de alimentação de qualidade para todos. Mencionam também a importância da responsabilidade global frente ao problema, e a necessidade de repensarmos sistemas alimentares em relação a seus impactos na terra.



Acredito que a sustentabilidade alimentar é muito importante porque está interligada e retroalimenta diversas práticas mais justas de vida no planeta. A maneira mais segura de pensar no futuro é através da promoção de acesso à alimentação para mais pessoas de maneira contínua e integrada. Isso leva à soberania de si e do viver em coletivo, movendo as pessoas para a ação na sustentabilidade, com dignidade e através de princípios humanizados.

(R., homem, adulto)

Sustentabilidade alimentar é uma forma de garantir que todos mantenham um nível satisfatório de alimentação. Todos, sem distinção. Para isso é necessário que haja práticas de agricultura que pensem em todas as questões, que produzam alimentos para as próximas gerações – nisso entra a segurança alimentar. Criar uma responsabilidade global para que haja alimento para todos equitativamente, mantendo a capacidade ambiental do planeta.

(A., homem, adulto)

Entre os jovens estudantes, o conceito é ainda menos conhecido. Durante os grupos focais, a discussão abordou principalmente a relação entre o acesso a uma alimentação saudável e o custo de alimentos de qualidade. Muitos apontam que “um produto saudável é mais caro”, o que torna mais difícil o engajamento individual e coletivo com o tema. Outros alunos destacaram a falta de informação sobre o tema na grande mídia, e se mostraram surpresos com dados apresentados sobre desmatamento e insegurança alimentar no Brasil e no mundo.

Desmatamento e mudanças climáticas a gente está sempre vendo, os outros problemas de fome e transgênicos não são tão falados na TV e internet.

(A., estudante)



OPORTUNIDADES: RELAÇÕES POSITIVAS E MOBILIZADORAS COM O ALIMENTO

crédito: Arquivo Pessoal



Família entrevistada na pesquisa brasileira, localizada em assentamento rural do MST (RJ).



Entre os adultos e famílias que demonstram maior conhecimento sobre a temática, notamos um maior interesse e cuidado nas práticas de uma alimentação saudável, ligadas ao conhecimento nutritivo, à consciência de escolhas, e ao contato direto com o alimento. Esses indivíduos, quando participam ativamente de etapas anteriores ao preparo da comida – ou seja na compra, seleção, contato com produtor, plantio ou colheita –, demonstram um vínculo afetivo mais amplo com o alimento, não se restringindo ao ato de comer. O cultivo do próprio alimento fortalece ainda mais essa conexão.

Ao falarem sobre a própria alimentação, muitos relatos tratam de experiências de conexão com outras pessoas através do ato de compartilhar a comida. Os principais vínculos afetivos com o alimento e com o meio ambiente trazidos estão ligados às experiências vividas no núcleo familiar, muitas vezes ligados às lembranças da infância.

Moqueca é o prato de família que nos agrega valor, por minha mãe ser baiana, ela lembra com carinho de minha avó realizando esta receita.

(D., mulher, adulta)

Eu já trabalhei muito nisso [agricultura familiar], minha família era do Norte. Me lembrou até a minha infância. A gente plantava muito.

(S., mãe)

Cresci rodeado pelas ervas medicinais e temperos. A alimentação marcou a infância, através dos sabores e dos saberes, enquanto minha avó cozinhava, contava as histórias de seus ancestrais. Minha vó foi essa grande mestra que me iniciou através dos preparos dos pratos, dos xaropes que ela fazia com as ervas medicinais.

(Marcelo da Paz, engajador)

A conexão com a dimensão medicinal de alguns alimentos também parece ser um caminho que desperta maior envolvimento com a preservação do meio ambiente e com a valorização das fontes naturais necessárias à manutenção da vida na terra.

O primeiro remédio é o alimento. Muitas doenças são decorrentes da alimentação pouco nutritiva que temos.

(Ernesto Neto, engajador)

Praticamente não como açúcar e farinha. Geralmente germino sementes e faço o suco verde. Entendo o alimento como fonte de saúde. Aos 19 anos tive um diagnóstico positivo para o Vírus HIV. Em 2007 tive uma experiência de quase-morte. Me recordo de tudo o que se passou “do outro lado”: no meu “sonho”, enquanto estava em coma, eu ficava imersa em piscinas de suco verde e em cápsulas de ozônio. Então comecei uma pesquisa imensa sobre os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, Carta da Terra, Direitos Humanos, Diversidade de Saberes, Bem Comum, Bem Viver, etc.

(F., mulher, adulta)

Especificamente nas conversas com as famílias, a mobilização pelo tema da alimentação sustentável aparece mais vinculada à preocupação com a saúde e com a possibilidade de acesso a alimentos nutritivos. A alimentação é mais mencionada como cuidado com a saúde nos núcleos familiares que se envolvem diretamente com o preparo das refeições e demonstram mais consciência nas escolhas dos alimentos. Nota-se que nestes casos há também maior conhecimento e engajamento sobre causas ambientais. Estar em contato com a natureza e conhecer a origem dos alimentos são fatores importantes no envolvimento das famílias com o estado do planeta e com a prática de hábitos sustentáveis.

Eu sou responsável pelo cardápio. Tento fazer tudo, hoje em dia, até pão em casa eu faço, pois sabemos que esse é um investimento na saúde da família. Comemos frituras às vezes, mas temos esse foco de alimentação equilibrada, com saladas e legumes.

(P., mãe)

A gente se preocupa bastante com a alimentação. A gente tenta na medida do possível comer de forma mais saudável, sabendo a origem dos alimentos. Sempre buscando alimentos mais orgânicos.

(J., mãe)

Temos uma preocupação com a origem dos alimentos que onsumimos, ainda que não tenhamos controle da produção. Compramos produtos com menos embalagens, de marcas que respeitem a legislação ambiental. Diminuímos individualmente o nosso desperdício, pois sabemos dos impactos absurdos no planeta. O caso dos pescados é um bom exemplo desses impactos e da perda da biodiversidade. A soja, a carne, o açúcar, tudo.

(P., mãe)

É importante destacar que a condição social e econômica atravessa o envolvimento das famílias com hábitos mais saudáveis e sustentáveis. Embora o interesse em saber mais e ter acesso a informações tenha aparecido em todas as entrevistas, entre as famílias de baixa renda evidenciou-se a dificuldade de acesso a alimentos frescos e mais nutritivos, tanto em relação à disponibilidade territorial, quanto ao poder de compra devido ao custo dos produtos, o que caracteriza os chamados ‘desertos alimentares’²², citados por alguns engajadores e educadores com quem conversamos.

Neste contexto, nota-se, por exemplo, que a família que mora em assentamento rural e produz seus alimentos apresenta maior atenção com a qualidade do alimento em comparação com as famílias de baixa renda dos centros urbanos.

Além do plantio das sementes, tem também as iniciativas de plantio das ervas medicinais. Aqui tem uma hortelã, uma cidreira. Nós temos coletivos de saúde voltados só para esse trabalho. Todo agricultor sabe esse cuidado da saúde pela terra, tudo tem um chazinho.







(C., mãe)

Entre as crianças que participaram das conversas dos núcleos familiares, a conexão positiva com a alimentação está associada a experiências de bem-estar e prazer na ativação sensorial do paladar, do olfato e do tato.

Meu alimento preferido é tomate. A gente tem uma horta e a mamãe me deixa cuidar junto com ela. A gente planta hortelã, manjericão. Na minha escola também tem uma horta.

(I., criança, 8 anos)

Os principais pontos de contato com a alimentação sustentável se dão através de:

-  Memórias afetivas e reconexão com os hábitos saudáveis.
-  Vínculo afetivo com o alimento, autocuidado, saúde física e longevidade.
-  Respeito à diversidade cultural, sensibilidade ao tema da fome e do desperdício de alimentos, empatia junto àqueles que vivem em situação de pobreza.
-  Valorização das raízes familiares e ancestralidade.
-  Redução do alto consumo de carne vermelha, em geral relacionada com os impactos ambientais, mas também com a saúde pessoal e familiar.
-  Preocupação com o custo e a acessibilidade dos alimentos, em especial entre as classes mais vulneráveis.

²² *Deserto alimentar* é um conceito usado para descrever áreas em que o acesso a alimentos saudáveis, como frutas e verduras, é escasso. A conformação dos desertos alimentares está associada à desigualdade social e segregação espacial, aparecendo em regiões empobrecidas e periféricas. Esses locais costumam ser marcados por maior ausência de frutas e hortaliças e por grande oferta de itens ultraprocessados. Fonte: Deserto alimentar faz soar alarme no Brasil - Comunicação.



DESAFIOS: PERCEPÇÕES INDIVIDUAIS SOBRE PROBLEMAS ESTRUTURAIS

Os principais desafios para a garantia da sustentabilidade alimentar, em níveis local e global, de acordo com adultos, alunos e famílias foram: o desperdício de alimentos, a desinformação e a manutenção de hábitos nocivos, tais como o consumo de alimentos ultraprocessados e de baixo/nenhum teor nutritivo. O uso de agrotóxicos é entendido como um problema atual, e algumas famílias destacam a preocupação com seus danos na saúde dos filhos.

Não dá para pensar a sustentabilidade do sistema alimentar só do ponto de vista ecológico. O ponto de vista é sempre social e ecológico.

(Lorena Portela, engajadora)

Os temas da fome, da desigualdade social e do desperdício de alimentos foram os que mais mobilizaram os entrevistados em nossas conversas. Muitos participantes se mostraram incomodados e indignados com o alto desperdício e sua relação paradoxal com a quantidade de pessoas vivendo em situação de insegurança alimentar, sendo também essa relação entendida por eles como um desafio para a sustentabilidade alimentar.

Alguns entrevistados vinculam o desperdício estrutural a decisões de mercado e escolhas estratégicas do sistema alimentar. A redução de desigualdades e a garantia de segurança alimentar são trazidas como cruciais para pensar a sustentabilidade, entendimento que parece estar fortalecido pela percepção do aumento do número de pessoas em situação de insegurança alimentar no país.

A questão da fome me mobiliza muito. Como não estamos fazendo nada? Nós damos uma cesta básica. Se todo mundo fizesse o mínimo a situação seria diferente.

(F., pai)

O que chama mais atenção é o paradoxo alimentar, temos comida o suficiente para alimentar, mas ainda assim milhões de brasileiros passam fome, acredito que a grande questão seja como mudar isso.

(D., homem, estudante)

Para os profissionais de engajamento entrevistados, é fundamental encarar a desigualdade social como um dos principais desafios para sustentabilidade alimentar. Muitos destacam que as propostas de mudanças e práticas mais sustentáveis precisam ser acompanhadas do debate sobre a fome, a pobreza, a falta de estrutura básica e de acesso à educação e informação de qualidade. Falar, pensar, informar e ensinar sobre sustentabilidade alimentar sem olhar para tais questões é, segundo os profissionais, ineficaz. Precisa haver a conscientização sobre os problemas sociais juntamente com os ambientais em todos os esforços de engajamento público.

David Hertz lembra dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) propostos pela Organização das Nações Unidas (ONU)²³ para enfatizar que um sistema alimentar sustentável só será possível se olharmos com urgência para as desigualdades:

²³ Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) são um apelo global à ação para acabar com a pobreza, proteger o meio ambiente e o clima e garantir que as pessoas, em todos os lugares, possam desfrutar de paz e de prosperidade. Estes são os objetivos para os quais as Nações Unidas estão contribuindo a fim de que possamos atingir a Agenda 2030 no Brasil. Para mais informações, acesse: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>.

[...] 11 das 17 ODS estão ligadas a alguma relação com a comida, mas 6 delas, se não forem implementadas e solucionadas, não vão atingir as outras. E 2 delas, que são o combate à fome e à desigualdade social, estão no centro da questão. Está cada vez mais claro que os sistemas alimentares precisam levar em consideração não só o acesso ao alimento nutritivo, fresco, produção limpa, mas a parte do combate à pobreza e geração de renda, que é um ponto fundamental na mudança do sistema alimentar, até de um ponto de vista sustentável.

(Davi Hertz, engajador)

Ao serem perguntados sobre quem virá a ser afetado pelas questões globais associadas à sustentabilidade alimentar, muitos entrevistados reconhecem que já existem milhares de pessoas sendo afetadas pelas mudanças climáticas e pelos sistemas alimentares no mundo. As mais atingidas são pessoas de classes mais vulneráveis: afetadas pela relação com o preço do alimento, pela falta de acesso a alimentos sem agrotóxicos, pela moradia exposta a enchentes, pela redução da biodiversidade e pelas dificuldades de produção de alimentos. Entre todos os entrevistados, a percepção é de que essas mesmas pessoas serão também as mais atingidas no futuro, pela falta de acesso ao alimento e pela desinformação.

O fato é que centenas de milhares de pessoas em minha cidade já são afetadas por este cenário. Os mais afetados, pelo menos imediatamente, são sempre os mais pobres, sem acesso a terras produtivas, tanto a nível local quanto global. Populações que vivem em locais em vias de desertificação e à margem de águas muito poluídas são particularmente afetadas.

(J.V., homem, adulto)

Para famílias de renda média e alta, a preocupação com agrotóxicos e com origem limpa dos alimentos é mais presente, embora nem todas mantenham hábitos sustentáveis em suas casas. Algumas famílias encontram resistência à adoção de hábitos mais saudáveis por parte das crianças e dos jovens, que preferem comidas industrializadas, especialmente ultraprocessadas. Mesmo havendo consciência sobre o impacto negativo na qualidade da alimentação, expressam dificuldade de mudança dos hábitos pela realidade da escassez de tempo e renda.

crédito: Any Lane



O uso de agrotóxicos é uma preocupação constante entre os entrevistados

²⁴ A “fome oculta”, também referida como deficiência marginal, é uma carência não explícita de um ou mais micronutrientes no organismo, sendo atualmente identificada como o problema nutricional mais prevalente no mundo.

Em famílias de baixa renda, questões mais ligadas à poluição da água que se bebe e ao preço dos alimentos saudáveis aparecem como preocupações mais frequentes. Relatam o alto custo dos alimentos orgânicos e frescos e, nesse contexto, consomem alimentos ultraprocessados que causam obesidade e a fome oculta por serem mais disponíveis e acessíveis financeiramente.

É a primeira vez que estou pensando nisso. As pessoas não têm consciência. A gente já tenta educar a filha para ela cuidar como se alimenta, mas ela não tem essa consciência. A água é um caso urgente. Nossa água aqui não é boa. Temos dois filtros, pois não temos dinheiro para comprar água filtrada.

(F., mãe)

Entre as famílias participantes, fica evidente a centralidade da figura feminina (esposa/mãe da família), tanto nas respostas sobre a alimentação de todos os integrantes da família, quanto na responsabilidade e na expectativa que recai sobre as mulheres quanto à escolha dos alimentos e ao preparo das refeições da casa. Mesmo as que dizem não gostar de cozinhar, são as principais responsáveis pela manutenção das tarefas envolvendo a alimentação nas famílias.

Para algumas famílias, a falta de tempo, resultado de uma rotina acelerada e, muitas vezes sobrecarregada, é um fator decisivo na manutenção de hábitos menos saudáveis e na possibilidade de mudança. Muitas mulheres/mães relataram sentimento de culpa por conta da falta tempo para o preparo, para a seleção dos produtos, a organização das compras, ou ainda para pensar um cardápio mais variado.

A falta de informação sobre os danos de determinados tipos de produção alimentar, ao meio ambiente e à saúde física, aparece em muitas famílias que alegam ter a rotina muito acelerada, ou em famílias que vivem em situação de vulnerabilidade social. Para elas, importa antes ter o que comer e poder alimentar os filhos. Nesses casos, a temática da sustentabilidade aparece como uma preocupação distante e possível apenas para quem tem uma vida mais privilegiada, embora concordem que cuidar da saúde e do meio ambiente seja importante e necessário.

Aqui, a associação busca cestas básicas para as famílias. Mas não é sempre que a gente ganha. A última a gente ganhou há três, quatro meses. Fico às vezes sem graça de pedir ajuda nas instituições. As pessoas maltratam a gente. Eu preciso, mas também tenho dignidade. L. às vezes vai num centro espírita aqui do lado para pegar comida, mas não é sempre que tem.

(F., mãe)

Entre outros problemas apontados por entrevistados mais envolvidos com a temática, a forma de cultivo e os impactos da agropecuária e das monoculturas para exportação no país receberam críticas. Para eles, o sistema agro do país está associado à degradação dos recursos naturais (desmatamento, esgotamento do solo, poluição das águas, efeitos nas mudanças climáticas), à desigualdade social e à insegurança alimentar de muitos brasileiros.

Soberania alimentar: Esse é um problema nosso, brasileiro. O Brasil está se tornando um país que produz soja e milho. Parece que estamos só extraíndo algo e não produzindo. E mandamos tudo para os outros países. Ao mesmo tempo que se persegue produtor, mata ativistas da questão agrária. Vamos virar produtores de soja e milho e vamos passar fome depois.

(R., mulher, acima de 65)

O alto uso de agrotóxicos nesses sistemas também é entendido como um grave problema. Outra preocupação associada a esse contexto é a conservação de sementes crioulas. A agricultura familiar é vista como alternativa capaz de lidar de forma mais sustentável tanto com os problemas ligados ao uso da terra, quanto com a acessibilidade econômica ao alimento.

Acredito que já somos afetados e infelizmente muitas pessoas serão afetadas pela produção intensiva e por formas industriais de agricultura, além de mudanças climáticas. Somos afetados pela má distribuição de renda, pelo desemprego e pela fome causados pela distribuição injusta de alimentos, em que muito se produz e se exporta, mas não se tem consumo pela parte empobrecida da população. Os alimentos orgânicos são muitas vezes muito caros ou têm acessibilidade limitada. Na questão climática, períodos de seca mais severa são recorrentes, além de mudanças gerais nas temperaturas e regimes de chuva, afetando as produções. Acredito que cidades com problemas de saneamento serão afetadas por mudanças climáticas nos próximos anos, pois há problemas de enchentes ou desabamentos de terra em áreas menos preparadas para chuvas fortes ou enchentes de rios.

(R., homem, adulto)

O MST, por exemplo, é um movimento importantíssimo para o debate da reforma agrária no país. Infelizmente, acompanhando a política nacional, vejo que esses movimentos estão em um lugar vulnerável de perseguição. E não só esse movimento, mas todos os pequenos produtores. A gente precisa pensar a agricultura familiar como a grande solução para esses desafios do desperdício, do modelo de mercado interno no Brasil.

(J., mãe)

A manutenção do consumo regular de carne também foi expressa por alguns adultos mais engajados (muitos deles vegetarianos ou veganos) como um entrave para a sustentabilidade, pelo entendimento de que a produção agropecuária é uma das grandes ameaças ao meio ambiente.

Não como carne pela questão do impacto ambiental, como contaminação do solo e produção dos gases, mas também me preocupo pelo alto uso dos hormônios e antibióticos.

(F., mulher, adulto)

Os estudantes se mostraram muito conscientes sobre o desperdício de alimentos no Brasil durante os grupos focais, e destacaram as perdas associadas ao sistema de transporte inadequado e às longas distâncias entre os centros de produção e consumo.

Há muita perda dos varejos nas feiras, há muito desperdício. Os sistemas de transporte nas estradas também são veículos inapropriados e precários para o transporte dos alimentos, principalmente para os orgânicos que precisam de refrigeração e cuidado maior.

(T., estudante)



Nos supermercados os produtos são todos iguais, dentro de um padrão. E toda produção fora do padrão é descartada, sem aproveitamento. Muitas vezes é apenas jogada fora.







(R., mulher, acima de 65)

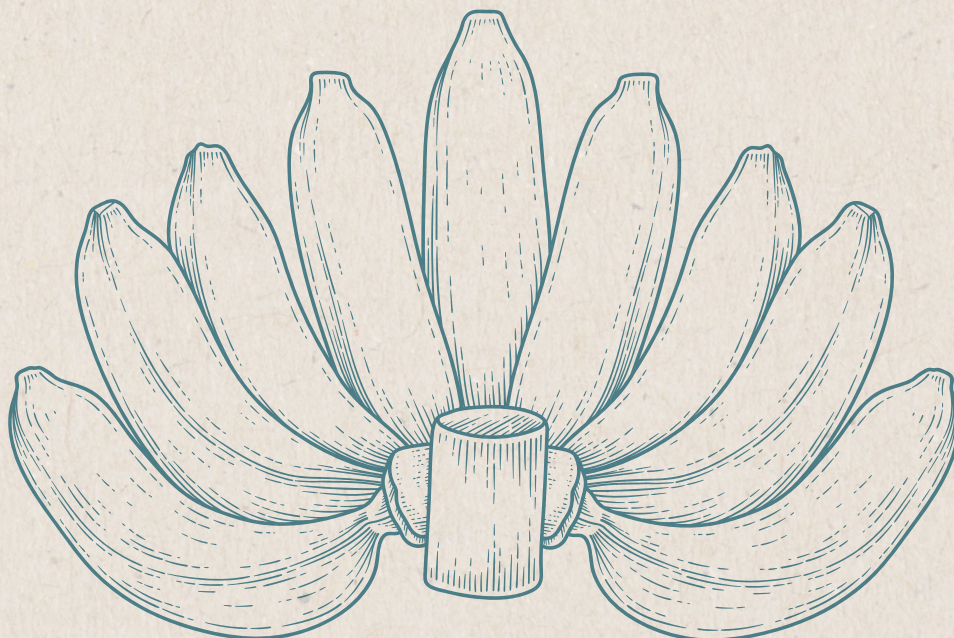
A maioria dos engajadores ressaltam que o problema está na falta de projetos e de incentivos que promovam o escoamento de alimentos saudáveis, evitando os altos índices de desperdício no país. Falam sobre a necessidade de apoio a soluções comunitárias e agroecológicas, com políticas de subsídios aos pequenos produtores de alimentos.

No caso do RJ, há iniciativa de hortas urbanas, mas falta planejamento de escoamento, falta transformação das leis de logística, há um problema enorme de desperdício de alimentos e de custo de comida, e uma grande parcela da população vivendo de forma precária.

(David Hertz, engajador)

Os principais desafios para a sustentabilidade alimentar mencionados são:

-  Fome e desigualdade social no acesso e distribuição dos alimentos.
-  Desperdício de alimentos.
-  Paradoxo alimentar: produção de alimentos x realidade de insegurança alimentar.
-  Sistemas alimentares vigentes no país: monocultura e commodities para exportação, mau uso da terra, desmatamento.
-  Distâncias e logística de centros urbanos.
-  Desinformação e manutenção de hábitos nocivos, a cultura do consumo de carne.



SOLUÇÕES: INICIATIVAS EM NÍVEIS INDIVIDUAL, COLETIVO E GLOBAL

crédito: Mônica Sayuri

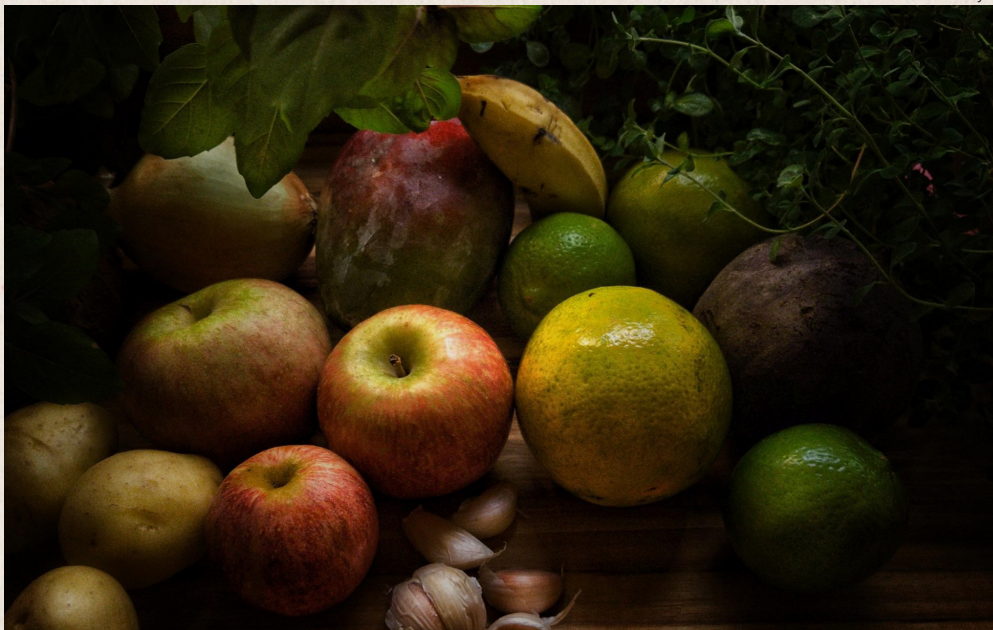


Foto autoral compartilhada por Mônica Sayuri, entrevistada pela pesquisa.

Como já mencionamos, entre as ações mais praticadas pelos grupos entrevistados estão a separação de lixo para reciclagem e o consumo de alimentos de produção local. Muitos acreditam que, embora sejam ações micro, são ações de impacto. A preocupação, no âmbito individual, com o destino dos resíduos atravessa todos os grupos entrevistados. O hábito da separação de lixo para reciclagem é entendido por muitos como sua principal colaboração para as questões de sustentabilidade sendo, em muitos casos, o único exemplo de ação sustentável mencionada no dia-a-dia.

Separo lixo pensando nestas questões, evitando assim a contaminação dos mares e solo.

(C., mulher, adulta)

Muitos demonstraram surpresa com o fato de que ainda há no país muitas pessoas que não têm atitudes conscientes em relação ao lixo e à manutenção dos espaços públicos (cidades que não realizam a separação de resíduos e presença de lixões em espaços desocupados).

Eu separo meu lixo e meu bairro faz coleta seletiva, mas me entristece saber que é feito em baixa escala na minha cidade. Tento reaproveitar ao máximo em casa e em breve devo ter uma composteira.

(R., homem, adulto)

O reaproveitamento é fundamental, inclusive através deste reaproveitamento podemos gerar empregos e diminuir em grande proporção a quantidade de descarte feito na natureza, sendo este descarte verdadeiro ouro para outras pessoas... coleta seletiva é fundamental.

(R, homem, adulto)



Acho que no Brasil seria importante criar divulgação sobre desperdício, porque é muito importante. As pessoas estão passando fome.

(J., mãe)

Consumir alimentos de produtores locais, apoiar feirantes, cooperativas e alternativas que estimulem cultivos regenerativos e a produção familiar são as alternativas mais bem avaliadas pelas famílias. Há grande entusiasmo com os projetos de hortas urbanas, embora nem todas conheçam essas experiências. Entre as famílias que já participam de projetos mais sustentáveis, destaca-se o envolvimento com o movimento da vizinhança e o incentivo comunitário para estímulo de adoção de práticas que melhorem o cenário de desperdício e desigualdade.

A gente precisa pensar a agricultura familiar como a grande solução para esses desafios do desperdício, do modelo de mercado interno no Brasil. Aqui em casa busco sempre que possível comprar com pequenos agricultores e alimentos orgânicos.

(J., mãe)

A questão da acessibilidade, especialmente no que tange à renda e à disponibilidade de tempo, é um ponto importante para a adesão ou não a diferentes soluções. Soluções mais tecnológicas, como carne de laboratório, são vistas com surpresa, variando entre o estranhamento e o entusiasmo. Crianças demonstram rejeição diante da ideia de se alimentar de insetos e, embora algumas famílias relatem terem comido insetos quando em condição de fome, de modo geral houve uma negação à solução.

Os entrevistados demonstraram pouco conhecimento sobre uso da tecnologia no cultivo de alimentos saudáveis e de baixo impacto ambiental, como aquacultura e hortas verticais. Apesar da pouca informação, essas técnicas foram em grande parte recebidas com abertura, diferentemente dos alimentos modificados geneticamente, aos quais a maioria demonstra algum grau de preocupação ou rejeição. Citam não confiar totalmente no processo e se mostram reticentes sobre a segurança para a saúde e os impactos na biodiversidade, afirmando não haver muito conhecimento de fácil acesso sobre o assunto.

Inovações em aquacultura, acho legal! As estufas de alta tecnologia eu não conhecia, acho muito bacana usarmos a tecnologia para nosso bem. Carne cultivada em laboratório já vi no mercado em forma de hambúrguer, mas ainda não experimentei. Sobre organismos modificados geneticamente: tenho muito medo desses alimentos.

(C., homem, adulto)

Sobre alimentos geneticamente modificados, acho péssimo. A Ana Primavesi, engenheira agrônoma, muito reconhecida e útil para o MST, defendia que um solo com pragas acontece para demonstrar um desequilíbrio no solo, e o ideal é tratar a causa e não a consequência. A monocultura está diretamente ligada a essas faltas de nutrientes, que geram problemas.

(K., mulher, adulta)

Entre engajadores e educadores, foram indicadas práticas como reciclagem, compostagem e hortas pedagógicas como ações individuais promotoras de mudanças de hábitos. De modo coletivo, foi sinalizado o estímulo à agricultura familiar como forma de fortalecer a confiança na qualidade dos alimentos orgânicos e apoio aos pequenos produtores.

A principal solução a ser pensada junto à reforma agrária é a agroecologia, que envolve práticas de cultivo mas também um movimento social engajado.
(Lorena Portela, engajadora)

Foi mencionado também o uso de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) como alternativa ligada à soberania alimentar, bem como o incentivo ao Sistema Agroflorestal como prática de redução de danos ao solo e de manutenção da diversidade. Em particular os educadores reforçaram o papel da Agricultura Regenerativa como alternativa ao monocultivo e ao uso de agrotóxicos. A maior regularização e transparência para selos e certificações foi apontada como mecanismo eficaz de maior controle na produção de alimentos.

Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) é uma forma de catalogar e divulgar. Uma forma de matar a fome de muitas pessoas, de garantir a segurança alimentar de muitas pessoas. Muito nutritivas e saborosas. as possibilidades são infinitas, o que falta é interesse público, interesse político. Falta articular essas cabeças pensantes no Brasil e levar esse tema para as escolas e instituições. Começar a promover mudanças a curto e a longo prazo.
(Marcelo Paz, engajador)

Entre os participantes mais envolvidos com o tema, muitos relatam comprar alimentos diretamente de produtores de agricultura familiar, através de cestas e cooperativas. O envolvimento direto com os produtores e o conhecimento das práticas de associações fortalecem a confiança na qualidade do alimento, especialmente se são orgânicos. Embora a produção da agricultura familiar no país não seja sempre livre de agrotóxicos, a menção aos pequenos produtores familiares está quase sempre associada à compra de alimentos orgânicos.

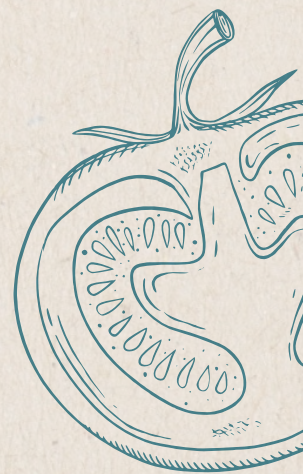
Faço compra de alimentos do MST de cestas agroecológicas. Confio, pela excelência dos alimentos e pela questão latifundiária. Priorizo, dentro do possível, o consumo de agroecológicos e orgânicos.
(M., educador)

Busco comprar alimentos de cooperativas familiares.
(C., mulher, adulta)

Total adesão. Além de garantir o desenvolvimento, proporciona o alimento na mesa de todos. Comida fresca, muito barata, sem desperdício e retornável.
(F., homem, adulto)

As hortas comunitárias em espaços urbanos também são percebidas como uma importante ação para a garantia de segurança alimentar e para a geração de renda em comunidades vulneráveis de centros urbanos. Muitos trazem o conhecimento ou a própria vivência de experiências práticas bem-sucedidas, inclusive durante a pandemia.

Apesar do impacto “restrito”, seus benefícios são considerados de grande relevância para as comunidades envolvidas: além do acesso ao alimento nutritivo para muitas pessoas vulneráveis, traz a prática educativa da aproximação ao alimento, a consciência sobre o ciclo da produção, efeitos no envolvimento comunitário, no bem-estar e na autoestima de todos os envolvidos com a manutenção do espaço.





Hortas comunitárias em espaços urbanos

Uma excelente alternativa, pois já é constatado que hortas urbanas alimentaram muitos que não tinham nada durante a pandemia. É preciso que os governos, sejam eles federal, estadual ou mesmo municipal, se conscientizem disso e ajudem a implementar estruturas como essa.

(R., homem, adulto)

É uma atividade que, a meu ver, não traz grande impacto na cadeia do problema, mas pode gerar uma mudança de hábito da comunidade. Ou seja, mais empatia com a causa, mais consciência sobre a temática.

(A.P., mulher, adulta)

Os jovens moradores de comunidades periféricas participantes de projeto social ecológico mostraram-se altamente mobilizados e sensibilizados pela experiência prática, tanto no compartilhamento de soluções e técnicas de plantio quanto no sentido de ampliar o alcance para outras comunidades.

Aqui onde eu moro, tem muita gente necessitada que não trabalha. E se essas pessoas tivessem sempre uma horta comunitária para comer? E se elas trabalhassem nessa horta?

(M., estudante)

Como prática no âmbito individual para o combate ao desperdício, o aproveitamento total dos alimentos foi trazido com frequência por pessoas mais envolvidas com a alimentação. Muitos relatam a falta de conhecimento, mas demonstram interesse em aprender sobre práticas de redução de desperdício.

Seria legal ter conteúdos na internet sobre aproveitamento dos alimentos e com explicação de como plantar seus próprios alimentos. A gente dentro do assentamento já fez vários cursos sobre aproveitamento dos alimentos, ensinando doces e receitas que fazemos aqui.

(C., pai)



O custo do desperdício de alimentos todos nós pagamos, há uma falta de política pública que cuide do escoamento dos alimentos.

(David Hertz, engajador)

Por fim, para os participantes mais engajados e familiarizados com o tema, entende-se que há a necessidade de políticas públicas em diferentes âmbitos envolvendo alimentação e sustentabilidade. O papel do Estado frente às desigualdades é citado como parte fundamental, sendo necessária uma visão sistêmica sobre as causas e as implicações do modelo alimentar vigente na vida dos brasileiros.

Acredito que cada vez mais tenha que ter políticas públicas que subsidiam a agricultura familiar. (...) Precisamos de lideranças que estejam focadas com essa linguagem e com uma mentalidade de resolução, de cooperação, e não de oposição ou pulsão de morte.

(F., mulher, adulta)

Sem sombras de dúvidas aqueles que já são afetados pela falta de comida e outros recursos serão os mais afetados pelas mudanças climáticas e ambientais. Assim, políticas públicas e ações voluntárias são ainda mais importantes nesse cenário próximo.

(J., homem, adulto)

Entre as políticas citadas como mais relevantes, estão: subsídios a pequenos agricultores; educação; investimento em pesquisa para tecnologias sustentáveis que não estejam associadas ao agronegócio; controle de desmatamento; controle do uso de agrotóxicos e de OGMs (transgênicos); transparência de certificações.

Temos um governo que privilegia o agronegócio, a liberação dos usos dos agrotóxicos, grandes produtores de commodities impactam o meio ambiente e produzem meios de trabalhos precarizados, gerando a expulsão dos pequenos agricultores de suas terras. Importante pensar como o meio rural está cada vez mais consumindo alimentos ultraprocessados e migrando para meios urbanos em busca de melhor qualidade de vida. Faltam meios de subsidiar os pequenos produtores (e estimular) acesso aos produtos in natura. O Governo não cria meios para que o pequeno produtor rural se mantenha produzindo.

(Mariana Aleixo, engajadora)

É preciso pensar políticas públicas de ampla escala para incentivo de atividades dentro das escolas que ampliem o conhecimento sobre alimentação e sustentabilidade, especialmente para as regiões periféricas da cidade. Possibilitar cursos de formação e trocas entre famílias, pois essa galera também tem muito conhecimento sobre aproveitamento do alimento, os saberes ancestrais que vêm do conhecimento oral familiar.

(L., educadora)









Numa sociedade, para que haja sustentabilidade, para que o produtor possa inclusive produzir alimentos de qualidade, ele precisa ser remunerado pelo seu trabalho. Não nos esqueçamos que a maior parte da pobreza do mundo hoje, inclusive da fome no mundo, ocorre principalmente em regiões rurais. E não é por acaso.

(Ítalo Guedes, engajador)





As principais iniciativas vistas como soluções eficazes na busca pela sustentabilidade alimentar:

-  Diminuição de resíduos inorgânicos e práticas de compostagem com resíduos orgânicos.
-  Compra de alimentos com produtores de agricultura familiar, por confiança na qualidade do alimento e pelo apoio aos pequenos agricultores.
-  Incentivo às hortas comunitárias em espaços urbanos como ação para garantia de segurança alimentar e geração de renda em comunidades vulneráveis.
-  Iniciativas de redução do desperdício de alimentos.
-  Políticas públicas: subsídios a pequenos agricultores, programas educacionais e controle do desmatamento.
-  Investimento em pesquisa para tecnologias sustentáveis que estejam alinhadas à redução do uso de agrotóxicos e de OGMs (transgênicos) na produção alimentar.
-  Maior regularização e transparência de selos e certificações.
-  Incentivo aos métodos de plantio direto e a práticas de agricultura de baixo carbono.

COVID-19: IMPACTOS DA PANDEMIA

A pandemia trouxe uma noção da urgência de não ter o que comer, voltamos a falar sobre a fome no Brasil... E mostrou as relações de solidariedade que podem ser estabelecidas a partir da necessidade de comida, que é o básico para a gente viver.

(Lorena Portela, engajadora)

Neste item listamos os principais achados relacionados ao impacto da pandemia na rotina alimentar dos entrevistados. Nos relatos, ressaltamos o entrelaçamento da crise sanitária às desigualdades de gênero, raça e classe em nosso país, atingindo de modo especial grupos historicamente mais afetados social e economicamente.

Muitos adultos sinalizaram uma piora na qualidade da alimentação durante a pandemia, com o consumo excessivo de serviços de entrega e maior ingestão de alimentos ultraprocessados devido à sobrecarga de tarefas domésticas e profissionais, restringindo o tempo para organização e preparo de refeições.

Durante a pandemia a alimentação piorou um pouco, pela ansiedade. Antes comprava algumas besteiras na rua, no horário do almoço do trabalho. Agora tenho trazido esses docinhos para casa. Percebo que as pessoas estão comendo mais comidas industrializadas, pedindo mais comida também.

(C., mulher, adulta)

Em contrapartida, outros relataram aumento na qualidade na alimentação com o trabalho home office, possibilitando mais tempo para cuidado e preparo da própria refeição.

Antes a gente trabalhava com carteira, a alimentação era pior. Comíamos muita coisa industrializada. Agora em casa, fazendo a própria comida, a alimentação está mais saudável.

(F., mãe)

Relataram também que fatores psicológicos associados ao momento da pandemia influenciaram negativamente a qualidade da alimentação. O agravamento da sobrecarga das tarefas domésticas, especialmente entre mulheres, preocupadas em assegurar a qualidade da alimentação de seus filhos, foi amplamente mencionado em todas as categorias.



Projeto da engajadora Alessandra Roque no Morro da Providência (RJ durante a pandemia da COVID-19).

Durante a pandemia a alimentação piorou um pouco, pela ansiedade. Com a correria do dia a dia, é difícil ter muito cuidado com a alimentação. Mas busco estar atenta, até porque sou mãe.

(C., mãe)

Foram citados os impactos econômicos da pandemia na alimentação, como a necessidade de redução do consumo de alguns itens de maior custo, especialmente a carne vermelha. O apoio de projetos, associações, ONGs locais e a solidariedade comunitária são considerados essenciais para combater os níveis crescentes de insegurança alimentar no país.

Durante a pandemia, a grande solidariedade no combate à fome foi a própria comunidade se auto-organizando.

(David Hertz, engajador)

FONTES DE INFORMAÇÃO E CONSCIENTIZAÇÃO

O acesso à informação de qualidade foi mencionado como uma das principais demandas em todas as categorias de entrevistados. Professores relatam a utilização da internet como fonte de informação e das redes sociais como ferramenta de aproximação entre seus alunos e a sala de aula. Eles destacam o papel da internet como um espaço de conexão com os jovens, que acessam principalmente plataformas de vídeos e perfis de influenciadores, ativistas digitais, especialistas, ONGs e movimentos para aprender, e usam as redes sociais para debates e trocas de experiências.

Acho a internet um grande espaço de troca com a juventude. Sinto nas escolas, quando chego para conversar, uma palestra, eles já têm várias referências de influenciadores e perfis de ONGs. Eles têm um imediatismo da informação e esse é um espaço deles, precisamos explorá-la. A juventude está mais focada na ação, na transformação dos cenários e na mudança de hábito. O mesmo acontece com a alimentação. Eles levam depois o que debatemos em sala de aula para as redes sociais, é incrível. O debate continua na internet.

(L., educadora)

Os professores também relatam experiências bem-sucedidas com o uso de recursos audiovisuais, principalmente filmes e documentários, em sala de aula para engajar os alunos em debates sobre mudança de hábitos e na conscientização social e ambiental, bem como atividades culturais fora da escola, como idas ao cinema, visitas a museus e peças de teatro.

O que mais funciona são filmes, produções audiovisuais tem mais efetividade para informar e envolver estudantes dessa faixa etária.

(E., educadora)

Existe um documentário chamado 'A carne é fraca', que tenho usado como professor de história para fazer um panorama sobre desmatamento. Uso só a primeira parte, porque a segunda parte do filme é mais pesada. São estratégias para discutir esses dados em sala de aula, debater essa questão ambiental.

(M., educador)

Cortei o consumo de carne vermelha depois que vi o documentário Cownsspiracy, todo o gasto de recurso hídrico para cultivo do gado, o desgaste do solo, o desmatamento, mas sinto que essa mudança aconteceu também porque eu queria melhorar o ambiente interior do meu corpo.

(E., homem, adulto)

Leituras de livros, jornais e revistas, além de produções acadêmicas e podcasts, são bastante mencionadas por educadores e adultos que apresentam maior engajamento com o tema.

Vou muito na linha dos trabalhos acadêmicos, as bases de dados e uso muito informações onde acho que tem dados interessantes. Buscadores de internet, publicações e canais de podcasts, perfis de instagram voltados para essa área.

(R., mulher, acima de 65 anos)

Hoje uso muito jornais voltados para crianças, como o CHC (Ciência para Crianças), além de artigos científicos e sites do governo federal com dados e projetos.

(C., educadora)



Minha fonte de informação vem muito da literatura científica e acadêmica ligada à permacultura e à agroecologia, como Ana Primavesi, Altieri, Artur Nani, e da troca de experiências entre coletivos agroecológicos.

(J., educadora)

PROMOVENDO A SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR PELA EDUCAÇÃO

Em todos os grupos, os participantes falam da importância de uma educação permanente nas escolas com foco na alimentação e no meio ambiente, visando reforçar práticas alimentares benéficas à saúde individual e coletiva. Os educadores acreditam que há pouca informação no currículo escolar sobre alimentos, nutrição e diversidade de cultivo, e falam da importância de uma educação voltada para a formação de sujeitos envolvidos com a temática desde a educação infantil até o ensino superior. Segundo eles, os desafios enfrentados estão relacionados à falta de apoio do poder público e à ausência de verbas e incentivos a atividades educativas na área. Cabe destacar que o Brasil conta com a Lei No. 9.795 (1999) que regulamenta a Política Nacional de Educação Ambiental ²⁵.

Os professores também reforçam a necessidade de a merenda escolar da educação pública ser planejada em conexão com a agricultura familiar, com alimentos advindos de pequenos produtores da região, garantindo à comunidade escolar o acesso a um alimento justo, sustentável e com qualidade nutricional.

Para os profissionais de engajamento, experiências educativas e projetos sociais fortalecem o desenvolvimento de uma consciência coletiva. Deve haver incentivos a projetos nas escolas para engajar crianças e adolescentes em experiências educativas que apresentem aos alunos a prática do cultivo e do preparo de alimentos, fortalecendo a relação com a natureza, com os ciclos da vida, e com a noção de tempo. Além disso, campanhas públicas de conscientização são vistas como formas de democratizar o acesso à informação e ampliar o debate público. Elas foram especialmente mencionadas como uma estratégia contra o desperdício de alimentos, ampliando o debate público sobre o consumo consciente e integral dos alimentos.



crédito: Arquivo Pessoal



Projeto de reciclagem de óleo de cozinha idealizado pelo educador Mário Sérgio (RJ).

²⁵ Para mais informações, acesse: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm.

Educadores e engajadores também concordam que o incentivo à educação ambiental e alimentar nas escolas cumpre um papel social de informar e conscientizar sobre práticas que produzam conhecimentos e garantam a segurança alimentar, principalmente em comunidades periféricas, e de transformar valores culturais.

É preciso pensar políticas públicas de ampla escala para incentivo de atividades dentro das escolas que ampliem o conhecimento sobre alimentação e sustentabilidade, especialmente para as regiões periféricas da cidade. Há pouca informação nos processos educacionais sobre alimento, nutrição e diversidade no cultivo. Essas práticas acabam ficando apenas entre jovens e famílias em situações socioeconômicas privilegiadas. Informação que não chega nas periferias, nas favelas, onde ela transformaria muito a relação com o alimento.

(L., educadora)

Sobre os benefícios da inserção da educação ambiental nos programas pedagógicos das escolas, educadores destacam a transversalidade dos conteúdos na abordagem dos temas, articulando saúde, alimentação, natureza, sustentabilidade, igualdade de direitos, ciências, dentro dos currículos escolares e em práticas conjuntas envolvendo professores de diferentes disciplinas.

Eu e a professora de química da escola fizemos há três anos um trabalho sobre sustentabilidade alimentar muito bacana. Discutimos a questão química dos alimentos, os nutrientes. Os alunos fizeram tudo com material reciclado.

(G., educadora)

Nas nossas oficinas, a gente tenta sempre fazer lanches saudáveis para as crianças, com o intuito de ir educando o paladar dessas crianças. É nisso que eu acredito, na educação.

(A., educadora)

Sob uma perspectiva transdisciplinar, os educadores apontam para os ganhos pedagógicos do contato direto com o alimento e a natureza. Crianças e jovens desenvolvem conexões positivas através de atividades como brincar ao ar livre, cozinhar coletivamente, plantar sementes, entre outras. Tais atividades são, na opinião dos entrevistados, fundamentais para a transformação de consciência e de hábitos de consumo.

Na educação infantil, brincar na natureza, os elementos naturais, as estações do ano, tudo isso faz parte do processo de ensino que estabelece nas crianças um outro olhar para alimentação, porque não dissocia vida e natureza.

(L., educadora)

O que funciona é integrar as crianças no processo. Traz todo mundo para cozinhar junto, botar a mão na massa. Ver como as frutas são, como são as sementes, de onde vem o suco que elas tomam. Atividades de culinária e permacultura para plantar e germinar, incentivar a participação na produção do alimento.

(T., educadora)



Estas atividades também foram mencionadas nos grupos focais com alunos. Muitos afirmaram nunca ter pensado sobre o possível desaparecimento de determinados alimentos, enquanto outros citaram algumas espécies já em processo de extinção ou com pouca disponibilidade, como as frutas carambola e jenipapo, destacando também a extinção de animais como as abelhas, essenciais para a polinização de várias plantas. As atividades de cozinhar em conjunto e de se conectar com o alimento e a natureza estimulam, deste modo, a visão crítica sobre esses processos.

[O ensino da permacultura] traz muito a perspectiva do olhar integrado das questões. Nunca trabalhamos isoladamente a questão do plantio de alimentos. Trabalhamos isso, mas falamos dos modos de produção, do modo de economia que temos, do lixo...a abordagem que fazemos é pegar essas áreas de conhecimentos, que são a agroecologia e a permacultura, trazer elas para a realidade local dos estudantes e trabalhar a disciplina como forma de pensar as soluções para questões dessas realidades (...) A grande sacada da disciplina é ensinar os jovens a se emanciparem, para terem uma postura ativa e poderem desenvolver essas soluções.

(J., educadora)

crédito: Karolina Grabowska



Atividades de contato direto com o alimento e natureza geram conexões positivas entre crianças e jovens

Como intervenções e caminhos para sensibilizar pessoas influenciando positivamente suas práticas alimentares, emergem:



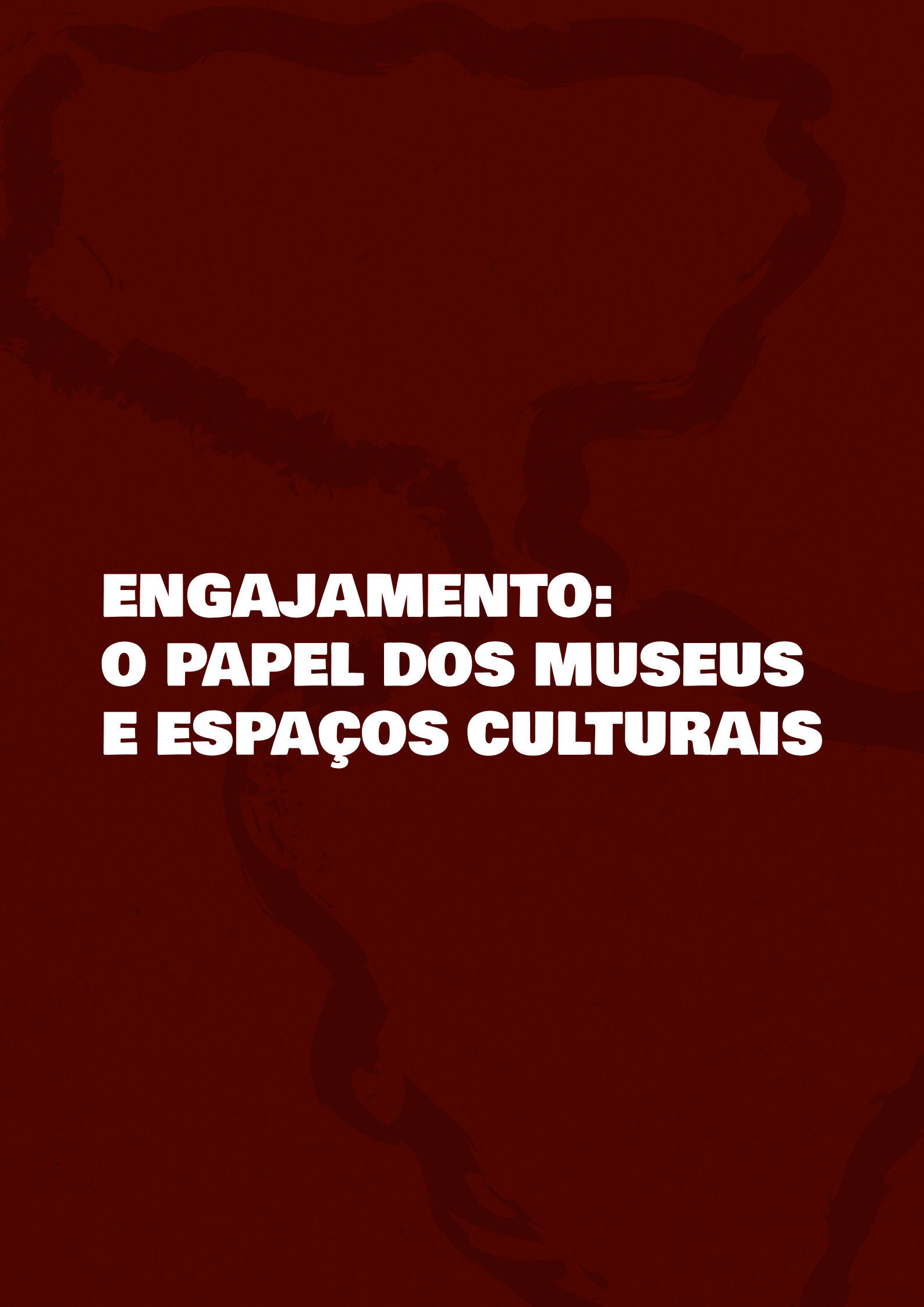
Educação ambiental e alimentar nas escolas e em projetos sociais.



Ativismo social para despertar o sentido coletivo e articulação comunitária.



Campanhas educativas e conscientizadoras.



**ENGAJAMENTO:
O PAPEL DOS MUSEUS
E ESPAÇOS CULTURAIS**



Foto de Joey Kyber

ENGAJAMENTO: O PAPEL DOS MUSEUS E ESPAÇOS CULTURAIS

Compreender como as questões da sustentabilidade alimentar são percebidas foi fundamental para mapearmos ideias, desafios e sugestões que sensibilizem e inspirem o maior número de pessoas a realizar mudanças de atitudes pessoais e coletivas. Acreditando na potência da arte e dos espaços culturais na educação e transformação social, propomos aos entrevistados o exercício de imaginarem como seria um 'Museu do Alimento'. Incentivamos os participantes a pensarem o que não poderia faltar neste 'museu', e a indicarem sugestões de como abordar questões sociais e ambientais de forma mais efetiva para engajar o público geral.

IDEIAS PARA UM 'MUSEU DO ALIMENTO'

Ao serem convidados a imaginar um museu que explorasse os temas alimentação e sustentabilidade, os entrevistados trouxeram diversas contribuições, tanto em relação ao conteúdo, quanto à forma. As propostas de experiências sugeridas visam a construção de redes de informação, empatia e solidariedade relacionadas às práticas alimentares, bem como a criação e concepção de espaços educacionais e culturais capazes de promover trocas mais humanitárias, fortalecendo a premissa de que o acesso à alimentação sustentável é um direito de toda a sociedade.

(É preciso ver) o alimento como o centro do mundo, nada existe que não se alimente. O corpo é o alimento do fogo, o carvão é alimento do fogo. Um museu do alimento tem que ser físico para poder sensibilizar.

(Bia Lessa, engajadora)

Como ponto de partida, observamos entre os entrevistados o entendimento de que a interação com a natureza e com o ambiente ao redor é um fator fundamental para a transformação de hábitos e sensibilização. Segundo as falas, o contato com a natureza e com o alimento deve ser o ponto de partida para o desenvolvimento de estratégias educacionais e culturais para a mudança de perspectivas.

As expressões artísticas associadas à educação também foram trazidas como experiências relevantes para a sensibilização e o engajamento. Nesse aspecto, a ludicidade e o convite à participação, ao resgate de histórias e valorização do encantamento da vida são ideias que surgem quando um museu do alimento é pensado, principalmente, para as crianças e jovens.

O museu da comida tem que ser das crianças. Todo museu, sempre penso nisso, tem que ser acessível para os jovens. Apresentar os valores adquiridos para a humanidade para as crianças saírem dali para a frente e não voltar para trás.

(Gringo Cardia, engajador)

IMPACTO, URGÊNCIA E VISIBILIDADE

Muitos entrevistados falaram da importância de se criar experiências impactantes – para sensibilizar e mobilizar – que apresentem a dimensão dos impactos gerados pela produção de alimentos e as consequências desse processo.

Tem que chocar em alguns momentos, com dados e informações urgentes a serem tratadas. Trazer a reflexão sobre o seu papel no mundo.

(M.S., educador)

Acredito que a realidade precisa ser mostrada da forma mais incisiva possível, muita gente não tem noção do tamanho do problema e que o que causa, em grande parte, é a manutenção de padrões que não são sustentáveis mais. Essa experiência seria muito importante para a construção de um futuro possível, além de sustentável.

(J.P., homem, adulto)

A fome e a desigualdade no acesso ao alimento emergem como temas mais urgentes e impactantes com potencial para conscientizar e transformar hábitos em níveis individuais e coletivos, como por exemplo, em relação ao desperdício de alimentos. Entre famílias em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar, surge a ideia de criar uma experiência da realidade da fome, da diferença na alimentação entre as classes sociais, para que possa haver uma conexão real com as causas e os efeitos da desigualdade estrutural brasileira.

Colocar o que o pobre tem e o que o rico tem. Experimentar de algum jeito a sensação de fome.

(L., mãe)

Entre os adultos, a temática da sustentabilidade alimentar aparece atrelada à abordagem de temas sociais e seu viés histórico, conectando a alimentação e lutas por



equidade e garantia de direitos, e o papel das mulheres na produção de alimentos. Alguns entrevistados acreditam que muitas pessoas não conhecem a dimensão dos problemas associados aos sistemas alimentares e que essas informações precisam ser articuladas de forma incisiva para a mudança de hábitos.

Acredito que deve haver uma parte de recuperar a história das lutas por igualdade e justiça no campo, incluindo lembrar da luta de pessoas como Chico Mendes e irmã Dorothy. Essa experiência seria incrível e poderia reconectar as pessoas com a luta por alimentação digna.

(R., homem, adulto)

Pensar o papel das mulheres como mantenedoras das culturas. Abordar formas econômicas circulares, diversas. Mulheres de origem popular sempre ocuparam o lugar da cozinha. Pensar a desigualdade de gênero, pois quando é um meio de ganho financeiro são os homens que ocupam mais esse lugar da cozinha. Pautar a questão da periferia, das mulheres de favela e a busca pela autonomia.

(Mariana Aleixo, engajadora)

RECURSOS AUDIOVISUAIS

Quando questionados sobre como gerar esse impacto, muitos sugerem o uso de dados como indicadores sociais e também de outras informações alarmantes sobre os efeitos dos sistemas alimentares no meio ambiente, aliados a ferramentas visuais e tecnológicas. Recursos audiovisuais são citados como a forma mais eficaz de expor e mobilizar através de diversos formatos. Foram mencionados: “pequenos vídeos”, “animação”, “telas grandes, cinematográficas”, “aparição de figuras públicas”.

Vídeos pílulas com animações sobre sustentabilidade alimentar e que a informação chegue mais rápido e mais facilmente para as pessoas.

(Gringo Cardia, engajador)

Depoimentos de pessoas, vídeos curtos com situações no mundo de precariedade. Somos muito impactados pela imagem.

(Mario Sergio, educador)

A realidade virtual também aparece como sugestão. Para alguns entrevistados, esse formato oferece uma maior possibilidade de trabalhar questões de escala e dimensionamento, proporcionando ao público experimentar relações complexas, como por exemplo, vivenciar experiências de outros seres/organismos da natureza.

Aproveitar a realidade virtual para proporcionar esse tipo de contato. Desenhar a experiência de entrar numa floresta, numa agrofloresta, numa plantação de soja transgênica, numa plantação de milho no sertão do Brasil. Uma experiência radical, que não precisa ser só fofinha: experimentar o olhar do peixe para a rede de pescar. É uma experiência ontológica, de repente ser peixe, ser planta. É uma experiência estética e sensorial que pode ser mais revolucionária do que a legenda da foto.

(Vera Saboya, engajadora)



Usar realidade virtual para fazer uma comparação do corpo humano com o sistema ambiental, pensando o micro e o macro.

(F., mulher, adulto)

GAMES, LINGUAGEM LÚDICA E INTERATIVIDADE

Outras sugestões recorrentes nas conversas, principalmente nos grupos de famílias e alunos, foram “jogos” e “atividades” – a chamada ‘gamificação’, com o uso de técnicas comuns aos games em situações de não jogo, como forma de envolver o público infanto-juvenil e estimular a curiosidade e o aprendizado sobre o tema. É evidente a vontade de interagir e participar, desde que sejam as atividades práticas sejam “divertidas”, conforme disseram. Nas conversas, surgiram ideias como gincanas e confraternizações por meio de atividades coletivas. Segundo os educadores, a linguagem lúdica, é uma ferramenta importante de engajamento.

Os jogos enlouquecem os jovens e adolescentes. Isso funcionaria muito bem no museu do alimento.

(M.S., educador)

Se não for interativo e bem dinâmico ninguém entra e participa. Sempre levei meus alunos para museus. Percebo que tudo que é interativo trabalha com as emoções das pessoas, mobiliza mais.

(M.S., educador)

Adultos do grupo focal também sugerem a criação de jogos colaborativos que integrem e mobilizem as pessoas a pensar juntas em soluções para problemas reais de sustentabilidade alimentar, como a fome e o acesso a alimentos de baixo impacto ambiental, e trouxeram a ideia de abordá-las através de experimentos científicos. Essas sugestões foram reiteradas por profissionais de engajamento que trabalham criando exposições:

Os jogos ajudam a transmitir a dinâmica de forma lúdica e crítica com conteúdo.
(Eduardo Carvalho, engajador)

As pessoas gostam de quiz game. Fazer um jogo que faça a pessoa propor coisas, como por exemplo: ‘como você vai alimentar as pessoas sem comida na rua? o que faria de cardápio para eles? por quê?’. Trazer a pessoa para um papel ativo no debate. Acho que essa seria uma forma lúdica de fazer. E hoje em dia é tudo gameficado. Fazer as pessoas pensarem um pouco, dando o papel crítico e criativo na resolução. Trazer para os participantes um lugar de criador, pensando sobre a temática. Eu faço muitos museus pelo mundo e vejo que cada vez mais tem que ser algo interativo, que tenha prazer e que seja leve, com entretenimento e educação. Sair divertido, brincando a pessoa vai refletindo sobre o valor das coisas que nem se escuta. É isso que funciona!”

(Gringo Cardia)



PERCURSOS, CICLOS DA PRODUÇÃO E SENSORIALIDADE

Poder visualizar de forma imersiva a cadeia de produção dos alimentos, o percurso “da terra até o garfo”, e o movimento de retorno à terra. A compreensão do ciclo do alimento foi mencionada como forma de compreender o impacto ambiental, as dimensões temporais e cíclicas da natureza, suas fases e estações, e as relações entre o corpo, saúde e culturas. As ideias trazidas sugerem envolvimento, experiências de contato real, estimulando os sentidos enquanto se conta o ciclo do alimento na terra.

Mostrar o ciclo do alimento: o ciclo biológico, como germinam as sementes, como guardam as sementes. A relação do solo com as árvores, com a chuva, sol, clima. Plantas mais simbólicas, ervas para manipular, para serem conhecidas. Teria que ter uma horta real, um museu laboratório, que permitisse que jovens e crianças pudessem ter essa experiência de cultivo interativo, onde pudessem plantar, ver germinar. Informações sobre culturas tradicionais e ancestrais, origem dos principais produtos, dos alimentos tradicionais, como a mandioca, e sua presença nos hábitos alimentares dos povos originários e povos ribeirinhos.

(E., educadora)

Eu faria um percurso, tipo uma instalação. Em um ambiente nós seríamos coletores, colhendo frutas e coisas assim. Depois seríamos caçadores, poderíamos caçar animais de mentira, coisas assim. Depois viraríamos agricultores e no espaço a gente plantaria coisas, algo assim. Aí chegaríamos no presente com muito lixo e plástico, um espaço sujo, com pessoas e animais morrendo. A tartaruga cheia de plástico na barriga. Aí a gente colocaria duas portas. Uma num breu, onde ficaríamos no escuro meditando por um tempo. E no outro uma porta sobre alimentação sustentável com soluções e propostas de transformação.

(J., mãe)

Mostrar o quanto se gasta de água para produzir cada alimento, os recursos em geral.

(J., mãe)

Enquanto uma família que produz seus alimentos ressaltou a importância de mostrar “como se produz um pé de aipim, o feijão”, outra família, que mora no centro da cidade, disse que sua filha desconhece a origem dos alimentos. Nesse sentido, educadores e famílias enfatizaram a necessidade da sensorialidade e a experiência do toque para estimular e despertar interesse de crianças e jovens.

Para crianças tem que ser tudo concreto, precisa tocar para entender. Mostrar o desmatamento da Amazônia, onde elas pudessem tocar numa árvore, se conectar.

(G., educadora)

Como atividades, traria experiências de produção de alimentos, fora do que é feito da indústria. Colocaria uma sala enorme com muita terra e semente, onde jovens e escolas poderiam plantar e acompanhar o crescimento do que foi plantado.

(L., educadora)



Experiência de plantar. E criar uma horta dentro do museu. Se tivesse uma cozinha, a gente colhia e levava direto para cozinhar.

(C., mãe)

RESGATE DE SABERES E MEMÓRIAS AFETIVAS

Ao imaginarem um ambiente onde o alimento se torna protagonista, muitos entrevistados mencionam a importância de se reconectar com práticas ancestrais e de reconhecer a diversidade cultural, “o que se come em cada região”, “como se prepara o alimento em determinada cultura”. Os estudantes se mostram interessados em resgatar culturas e práticas alimentares que sejam atravessadas por histórias, por questões identitárias, descobrir “como era antigamente” a relação da sociedade com os alimentos, e como se deram os avanços tecnológicos.

Para mim, é um museu do futuro que vai refletir sobre o passado. Buscaria referências principalmente do continente africano, de como cuidavam da terra e o que desse conhecimento e saber foi para o mundo. Esse reconhecimento da África como berço do mundo, um resgate decolonial fundamental de como nascemos no mundo e de como a nossa relação com a terra é forte. Traria os povos originários com a reflexão de como eles se relacionam com o mundo. Depois iriam para outra sala com cozinheiros e especialistas, aprendendo a cozinhar, experimentar novas comidas e temperos, cortar, aproveitar todo o alimento, cozinhar. Depois outra sala só sobre descarte, com uma composteira gigante e ao final retornar para a primeira sala. Não é uma ideia de futuro, é algo muito básico. Mas muito estrutural. Respeito aos valores ancestrais, respeito ao uso da terra e como usar. A minha ideia de exposição seria circular, começa numa base e termina no mesmo lugar.

(L., educadora)

É importante ter essa decodificação histórica de desconexão com a terra, fruto das colonizações e fazer o resgate das tradições dos povos originários, dos ciclos de plantação, o cultivo sazonal. O museu tem que mostrar outras tecnologias e saberes de plantio. Destacaria três processos: plantar, colher e comer. tem que dar destaque para o fogo, que é a base do preparo. O sol é o grande alimento da terra. Nós também nos alimentamos disso. Tem que mostrar todo o universo de nutrientes que vem do solo. depois vai para o momento da culinária, (encontro da água com o fogo) do preparo dos alimentos. num terceiro momento teria que falar da biodiversidade da terra, esse organismo vivo que também se alimenta do sol.

(Ernesto Neto, engajador)

Ao relatarem o interesse em saber mais sobre práticas alimentares e de cultivo de saberes afro-ameríndios, os entrevistados refletiram também sobre as conexões entre os elementos da natureza: a água, o sol, o solo fértil. As relações com diferentes culturas e povos promove a empatia e a valorização das relações identitárias com o alimento e da memória afetiva dos territórios, principalmente no Brasil, por sua amplitude e diversidade.

Quando você pensa nos povos ancestrais, todos eles fazem homenagens, meditações, que trazem o respeito do ciclo de convivência, onde alguns morrem para outros viverem. É preciso resgatar a visão sagrada do alimento.

(Gringo Cardia, engajador).



A importância das sementes, da vida que brota dos alimentos; a importância do fogo que reúne as pessoas. Dos rios. Importância da natureza, o elogio às raízes, às árvores.

(Bia Lessa, engajadora)

Na última exposição fizemos um encontro ritual onde os convidados traziam um prato. Uma das convidadas falou sobre a história e o uso do dendê e deu destaque para a relação dos alimentos com a espiritualidade, foi fantástico. Lembro também da história de um pajé indígena que ao ser perguntado o que seria Deus, respondeu: “Deus é a Macaxeira”. Isso é lindo, o alimento é o que nos mantém vivo!

(Ernesto Neto, engajador)

Pensei em construir objetos que só fizessem sentido no vento, como grandes instalações, ou obras em que a chuva fosse fundamental para elas existirem. Uma forma de lembrar que os alimentos dependem totalmente dos fenômenos naturais.

(Bia Lessa, engajadora)

DIVERSIDADE ALIMENTAR, OFICINAS E VIVÊNCIAS

Os grupos demonstram interesse em conhecer mais a variedade de alimentos, incluindo as PANCS, bancos de sementes crioulas, alimentos esquecidos, entre outros. Também sugerem a presença de alimentos “gostosos” e de plantas para degustação como forma de aprendizado.

Tentar mostrar a variedade das coisas que existem, a variedade dos legumes. Quantas cores e possibilidades tem um milho!

(C., educadora)

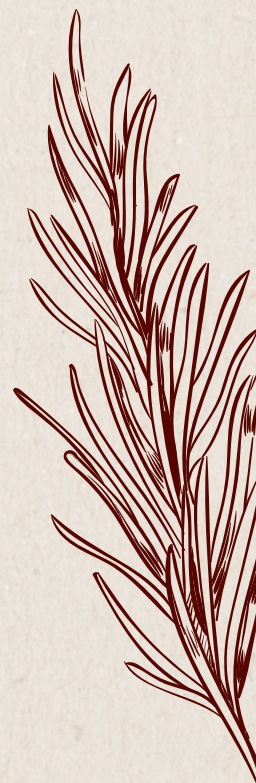
As variedades de alimentos, mostrar plantas alimentícias não convencionais (PANCS), plantas regionais e como se interagem alimento e cultura.

(M., mulher, 25-34 anos)

Os adultos entrevistados se mostram animados com a possibilidade de experimentar alimentos diversificados e outras formas de cozinhar, inclusive aqueles alimentos esquecidos. Apontam também para a importância de promover uma aproximação entre ciência e cotidiano, abordando os processos e consequências do consumo de industrializados e ultraprocessados.

Mostrar as fontes dos alimentos, minha filha não tem noção das fontes dos alimentos saudáveis.

(F., mãe)



[O alimento] é a maior riqueza que a gente tem no planeta, cada comida que a gente tem hoje, os povos foram cultivando. São 13 mil anos de agricultura, do ser humano cultivando as espécies, selecionando, então quando a gente come a gente está entrando em contato com isso tudo. Por isso é tão bonito a gente continuar nessa diversidade e valorizar ela.

(Lorena, engajadora)

Os jovens também relataram o desejo por experiências práticas e participação, e sugerem a realização de oficinas e vivências nos espaços culturais que envolvam alimentos e práticas de sustentabilidade, como compostagem, pigmentação de alimentos e arte sustentável. Entre as crianças, nota-se a vontade de compartilhar experiências ecológicas e de vivenciar o contato com a terra.

SAÚDE, NUTRIÇÃO E EDUCAÇÃO

Os impactos positivos e negativos dos diferentes tipos de alimentos na saúde são considerados temas importantes de serem abordados. Entre os adultos, reforça-se a necessidade de conscientização sobre os problemas relacionados às dietas e a nutrição.

Trazar coisas de comida do cotidiano das pessoas. O que está por trás de alguns alimentos. As pessoas podem ficar chocadas.

(M.S., educador)

Eu pensaria o museu em três pontos: produção do ciclo da comida até chegar no prato, a degustação de opções e texturas de comidas diversificadas, PANCs, e a abordagem nutricional. O que cada alimento traz de benefício para a saúde humana em contraposição aos alimentos industrializados.

(M., educador)

Também foi sugerido destacar a dimensão medicinal das plantas que nos alimentam, ressaltando as propriedades curativas a partir do contato sensorial, por meio de cheiros e manuseio.

Eu pensaria o museu em três pontos: produção do ciclo da comida até chegar no prato, a degustação de opções e texturas de comidas diversificadas, PANCs, e a abordagem nutricional. O que cada alimento traz de benefício para a saúde humana em contraposição aos alimentos industrializados.

(M., educador)

INTEGRAÇÃO, ACESSIBILIDADE E COERÊNCIA

Os entrevistados falam sobre a importância de uma integração profunda entre o museu e seu território. Entre os adultos mais engajados, há a expectativa de que um Museu do Alimento se conecte com a sociedade civil e com ações territoriais já existentes. Acreditam que, para reforçar a participação das pessoas e da comunidade, é essencial realizar atividades fora do museu, ocupando espaços públicos, praças, realizando “intervenções urbanas”, desenvolvendo “trocas e colaborações com agentes locais”, promovendo “debates nas comunidades do entorno e além”, “organizando feiras” e “bancos de semente”.

Museus e espaços culturais não devem ser bolhas isoladas pela cidade. Devem integrar a sociedade, promovendo encontros entre ativistas de sustentabilidade alimentar, pequenos produtores, chefs de cozinha, lideranças comunitárias e grupos que buscam desenvolver ações de combate à fome e de desperdício de alimento.

(Marcelo da Paz, engajador)

Tem que estar tudo dentro do museu? Pode ser um espaço aberto?

(Isis, criança, 11 anos)

Acessibilidade foi uma palavra bastante citada por educadores e engajadores, não somente para pessoas com deficiência, mas para todas as camadas da população que relatam não ter acesso a museus e espaços culturais pela questão financeira. As famílias em contexto de maior vulnerabilidade socioeconômica apontam o problema e reforçam a importância da gratuidade para que possam frequentar espaços culturais. Torná-los cada vez mais acessíveis para todos é possibilitar a ampliação da reflexão crítica e do debate público sobre alimentação e sustentabilidade.

Para a gente ir nesse museu, ele tem que ser de graça, né? Se não, para a gente não dá.

(A., mulher, adulta)

Os entrevistados falam também sobre a importância da coerência do Museu do Alimento com práticas sustentáveis, que devem ser exemplares em todos os aspectos, desde a “relação com o espaço” até a “utilização de recursos”.

Importante a arquitetura do local ser totalmente sustentável, coerente.

(Vera Saboya)

Um museu que provoque esse debate e pense na biodiversidade, na sustentabilidade ambiental, fazendo com que os integrantes se sintam parte de todo o processo da cadeia alimentar. Uso da tecnologia que não agrida o meio ambiente, energia limpa para o consumo desse espaço, por exemplo, usar a presença, do caminho dos próprios visitantes, como estímulo para geração de energia, placas solares, captação da água da chuva.

(Marcelo da Paz, engajador)

Um museu coletivo, que coloque em prática projetos e soluções como as que vimos aqui. Mostrando a responsabilidade de cada um. Penso em atividades sobre energia eólica, solar, outras sobre a água. Maquetes mostrando como funcionam os mananciais de água.

(G., educadora)

Os adultos demonstram desejo de participar do processo de compartilhamento de soluções, e sugerem criar um grande mural onde todos possam escrever uma dica de algo que já realizem em seu cotidiano. O vínculo com instituições de educação, para troca de conhecimento e incentivo à pesquisa, também é mencionado.



Um museu desse deveria estar acompanhado de um consórcio de universidades que já estão estudando a questão dos alimentos nessas quatro dimensões: produção, distribuição, consumo e preparo.

(C., educador)

MESA E COZINHA: EXPERIÊNCIA DE TROCA E EMPATIA

Os entrevistados refletem sobre a criação de “experiências mais humanistas” que envolvam os atos de preparar e de experimentar alimentos nos museus e em espaços culturais. Muitos trouxeram a ideia de montar “cozinhas”, “mesas” e “hortas” como espaço para trocas e vivências, que fomentariam a reflexão sobre o desperdício e estimulariam a doação de alimentos.

Uma cozinha enorme onde as pessoas cozinham e debatem temas importantes sobre alimentação.

(L., educadora)

Ao se imaginar a presença de espaços desse tipo em museus, emerge a dimensão social da interatividade, como experiência de compartilhamento e empatia.

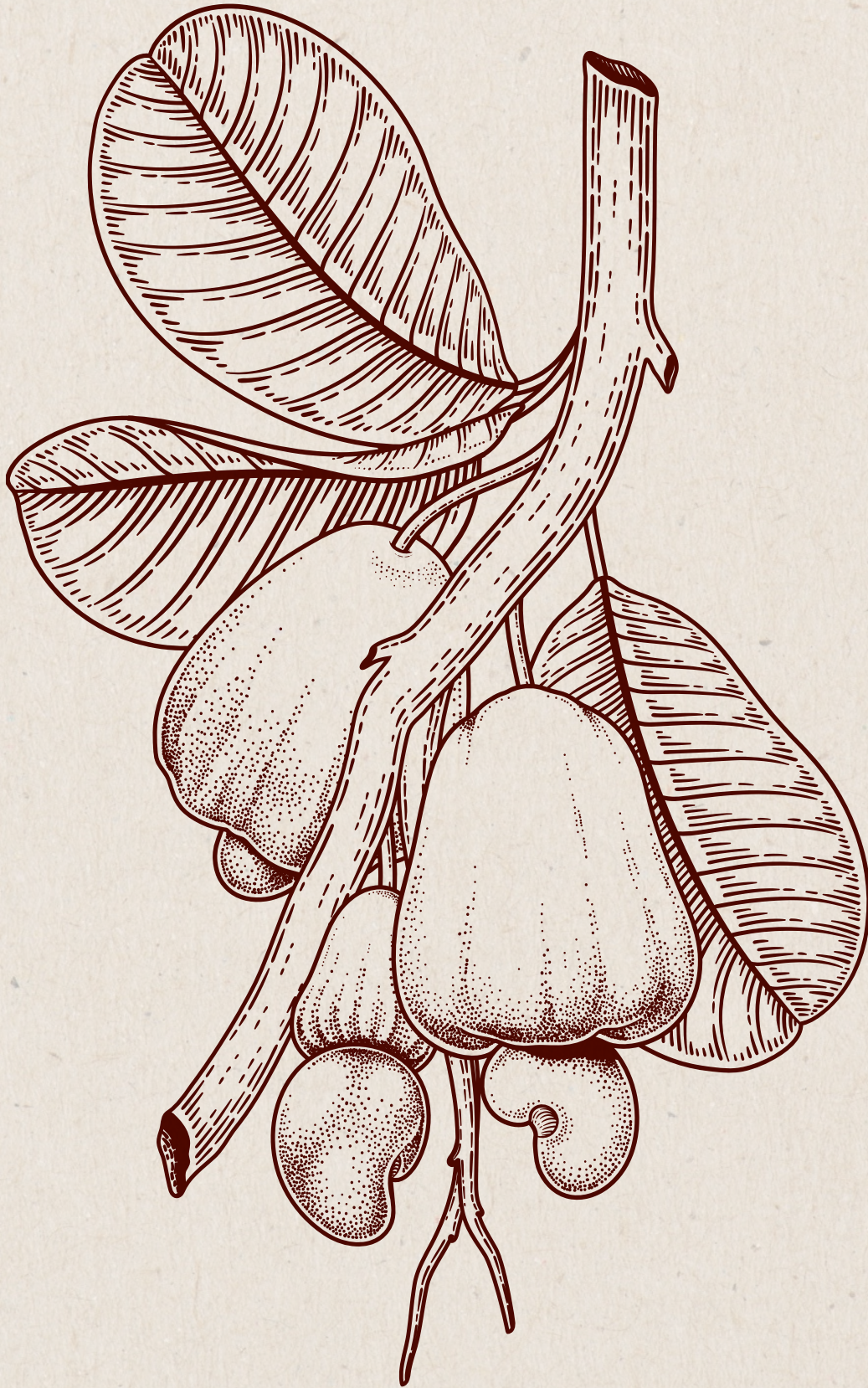
A palavra-chave desse museu é interatividade. Um espaço onde fosse possível discutir as diferenças nas dietas alimentares e a fome. Desejaria um museu que cumprisse seu papel social, talvez com restaurantes populares que incentivassem uma alimentação sustentável, saudável. Conectando pessoas e bons projetos nesse campo em interação, troca e compartilhando seus conhecimentos. Exposições que conscientizem, tirando essa ideia de que economia é coisa de pobre.

(G., educadora)

Pensar como a gente pode fazer, através da tecnologia, uma experiência humana de empatia e solidariedade. Talvez seja isso que eu queria ver dentro de um museu. O meu sonho é que todos se sentem na mesma mesa, independente de classe social, de raça. Então, qual seria essa mesa onde todos pudessem sentar e ter acesso a uma comida com dignidade? Se conseguirmos colocar essa mesa ali como uma forma para que as pessoas saiam de lá e entendam que comida boa é só quando ela puder alimentar todo mundo na terra, aí acho que vai valer a pena.

(Davi Hertz, engajador)







**COMPARTILHANDO
INFORMAÇÕES**



Foto de Livier Garcia

COMPARTILHANDO INFORMAÇÕES

Durante a pesquisa mapeamos diversos projetos, estudos e iniciativas comunitárias. Com o intuito de dar visibilidade e servir como espaço de divulgação de iniciativas exitosas, compartilhamos abaixo os links de acesso de algumas dessas ações. Cabe ressaltar que o resultado do levantamento realizado ao longo da pesquisa não dá conta da pluralidade de ações realizadas no Brasil de modo detalhado, o que demandaria um novo recorte de pesquisa. No entanto, propomos compartilhar esses exemplos para contribuir com o debate público sobre alimentação sustentável em nosso país.

A seguir, listamos inicialmente a relação de projetos que participaram da pesquisa por meio das entrevistas, trazendo uma breve apresentação de cada um deles. Na sequência, são relacionados alguns dos estudos e projetos com os quais tivemos contato por meio de materiais acadêmicos e de pesquisa via internet e mídias sociais, como Facebook, Instagram e YouTube.



PROJETOS PARTICIPANTES DA PESQUISA

Ao imaginarem um ambiente onde o alimento se torna protagonista, muitos entrevistados mencionam a importância de se reconectar com práticas ancestrais e de reconhecer a diversidade cultural, “o que se come em cada região”, “como se prepara o alimento em determinada cultura”. Os estudantes se mostram interessados em resgatar culturas e práticas alimentares que sejam atravessadas por histórias, por questões identitárias, descobrir “como era antigamente” a relação da sociedade com os alimentos, e como se deram os avanços tecnológicos.

GASTROMOTIVA

Fundada em 2006 pelo chef e empreendedor social David Hertz, a Gastromotiva é uma organização que oferece formações profissionais para que seus alunos se tornem empreendedores, auxiliares e chefs de cozinha, replicadores da sua metodologia, despertando em muitos deles a vontade de se tornar mobilizadores comunitários que gerem oportunidades locais e ações de combate à fome em seus territórios. São múltiplos impactos utilizando a gastronomia como ferramenta de transformação social e combate ao desperdício.
<https://gastromotiva.org>

PROVIDÊNCIA AGROECOLÓGICA

Iniciativa de mulheres que atuam no Morro da Providência (a primeira favela da cidade do Rio de Janeiro) com atividades diárias para crianças e adolescentes a partir da agroecologia. Cultivam alimentos e plantas medicinais em sistema agroflorestal junto a ações voltadas ao direito à cidade, saneamento básico, acesso à água, emancipação e conhecimentos ancestrais.
https://www.instagram.com/providencia_agroecologica

PADARIA CALIEL

Criada em 2013, a padaria Caliel está localizada no Morro do Salgueiro, na zona norte da cidade do Rio de Janeiro. O espaço funciona como padaria e restaurante, mas também como espaço cultural da região. É especializada em receitas com PANCs e resgate de saberes ancestrais.
<https://www.instagram.com/calielculinariaartesanal/>



MARÉ DE SABORES

A criação do projeto Maré de Sabores, com oficinas de formação em Gastronomia para moradores da Maré em 2010, deu início a um projeto maior da Redes da Maré para atrelar desenvolvimento territorial a iniciativas ligadas à Gastronomia. A partir da formação, o Maré de Sabores abriu outra frente de trabalho: o buffet, uma iniciativa para geração de renda na qual trabalham mulheres da Maré formadas nas oficinas, oferecendo serviço de catering para instituições, demandas privadas e serviço de entrega e kits corporativos para presentear.

<https://www.redesdamare.org.br/br/info/16/mare-de-sabores>

ATELIÊ CULINÁRIO

Criado por Vera Saboya, o Ateliê Culinário é especializado em alimentação saudável e novas tendências de comportamento relacionados à cultura. Desenvolvem marcas, cardápios, conceitos e estilo para os ambientes, planos de negócios, planilhas de custos e investimentos necessários para o negócio, sugerindo modelos administrativos e modelos de franquia para crescimento em rede.

<http://www.verasaboya.com.br/atelie-culinario>

PERMA LAB

Educação ambiental, agroecologia e permacultura. Desenvolvem projetos como o Escola Permacultural, que consiste na implementação dos conteúdos da permacultura no currículo escolar, e o Compostagem na escola: soluções para o lixo, curso teórico prático sobre gestão do lixo e educação ambiental em escolas públicas do RJ.

https://www.instagram.com/permalab_/

PROGRAMA NITERÓI JOVEM ECOSOCIAL:

Programa municipal realizado em parceria com a Firjan, promove inclusão social de forma qualificada e desenvolve competências profissionais por meio de ensino técnico profissionalizante. Em contrapartida, os alunos atuam em ações da Prefeitura, em áreas como reflorestamento, manutenção de recursos hídricos, ações preventivas de queimadas, de Defesa Civil e atividades visando à manutenção e à sinalização de trilhas da cidade. Durante o projeto, os jovens recebem uma bolsa de R\$ 750.

<https://www.instagram.com/jovemecosocialholofote/>

MAPEAMENTO DE INICIATIVAS BRASILEIRAS

- **Armazém do Campo MST (RJ)**
<https://www.instagram.com/armazemdocampo.rio/>
- **Articulação Nacional de Agroecologia (ANA)**
www.agroecologia.org.br
- **Agroecologia em Rede**
www.agroecologiaemrede.org.br
- **Movimento dos pequenos produtores MPA**
<https://mpabrasil.org.br/>
- **Rede Favela Sustentável**
<https://www.instagram.com/favelasustentavel/>
- **Comida do Amanhã**
<https://www.comidadoamanha.org/>
- **Brota no Clima (Engajamundo)**
<https://engajamundo.org/como-fazemos/#campanhas-e-projetos>
- **Aliança pela Alimentação**
<https://www.instagram.com/aliancaalimentacao/>
- **Favela Orgânica**
<https://favelaorganica.com.br>
- **Escola Livre de Comida**
<https://www.comidaetc.com>
- **Organicidade**
<https://www.organicidade.com.br/>
- **Stop Food Waste Day**
<https://stopfoodwasteday.com.br/>



PUBLICAÇÕES E PESQUISAS TEMÁTICAS

- **Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil (2022)**
II VIGISAN Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil
- **Relatório sobre Índice de Desperdício de Alimentos 2021 (PNUMA/ONU)**
2021 UNEP Food Waste Index Report.pdf
- **Relatório de Recursos Mundiais: Criando um Futuro Alimentar Sustentável (ONU)**
Creating a Sustainable Food Future | World Resources Report
- **Relatório Sumário da Comissão EAT- Lancet, Alimento Planeta Saúde**
Dietas Saudáveis A Partir De Sistemas Alimentares Sustentáveis
- **Artigo de Cátedra Josué de Castro do Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis da Faculdade de Saúde Pública da USP (org.)**
Que brasileiro, que fornalha: a crise socioambiental e alimentar - Geografia da Fome
- **Entrevista com a filósofa, física, ativista ambiental e ecofeminista Vandana Shiva (IHU/Unisinos)**
<https://www.ihuonline.unisinos.br/media/pdf/IHUOnlineEdicao377.pdf>



ALI MEN TAN DO

Atitudes públicas para
a sustentabilidade
alimentar **no Brasil**

O MUN DO