



O FUTURO DA ALIMENTAÇÃO AMBIENTE, SAÚDE E ECONOMIA

**9 DE MARÇO A 13 DE DEZEMBRO DE 2012
FUNDAÇÃO CALOUSTE GULBENKIAN**



FUNDAÇÃO
CALOUSTE
GULBENKIAN

O ciclo de conferências O Futuro da Alimentação, que a Fundação Calouste Gulbenkian e o Jornal Público promoveram entre Março e Dezembro deste ano, permitiu reunir alguns dos mais reputados pensadores contemporâneos para debater uma das questões fundamentais da nossa sociedade: a alimentação, e a forma como a sua produção e consumo se interligam com outros saberes.

Nesta iniciativa inédita, uniram-se dois Programas Gulbenkian – Desenvolvimento Humano e Ajuda ao Desenvolvimento – e o jornal Público, cujo trabalho de qualidade foi determinante para um maior conhecimento sobre estes temas. Esta parceria teve o propósito comum de promover a reflexão e o debate sobre uma problemática central da atualidade e a reflexão alargada que daqui resultou veio sublinhar a necessidade de repensar as soluções atuais e num futuro próximo. Soluções que devem prever, de forma integrada, as questões da saúde das populações, da protecção do ambiente, da economia, da geração de emprego, da equidade no acesso aos alimentos e também da preservação das identidades culturais locais.

Em cada uma das sessões, foram analisadas opções e escolhas possíveis, a partir das quais se produziram as conclusões e recomendações que aqui se apresentam para as diversas áreas: ciência e tecnologia, economia e mercados, políticas públicas, consumidores, agricultores e indústria.

A integração deste tipo de conhecimentos e a criação de soluções para uma alimentação mais saudável, respeitadora do ambiente e acessível para todos, exige compromissos no momento da escolha por parte dos cidadãos mas também por parte de quem produz, distribui, vende, promove ou regula, abrindo espaço para um debate verdadeiramente intersectorial e raramente promovido entre nós.

Esperamos que os documentos e recomendações produzidos conduzam a melhores decisões por parte dos cidadãos, permitam melhores soluções pelas diferentes instituições envolvidas, mas fundamentalmente que incentivem e sustentem o diálogo agora iniciado.

Fica um agradecimento especial à comissão organizadora do ciclo, comissariado por José Lima Santos com a colaboração de Pedro Graça, Isabel do Carmo e Isabel Ribeiro pela inspiração, conceção e acompanhamento do trabalho.

Isabel Mota

Administradora da Fundação Calouste Gulbenkian



Quando surgiu a ideia de participarmos na construção de um ciclo de conferências na Gulbenkian sobre o futuro da alimentação, não hesitámos. É um desafio estratégico global, envolto de muitas perguntas e algumas respostas.

Gulbenkian e Público, duas instituições de referência, deram por isso as mãos para aprofundar e alargar a reflexão sobre um dos temas mais complexos do nosso tempo. Assente na complementaridade, sentimos que criámos uma aliança perfeita.

O objectivo foi tratar o tema de forma transversal – incluindo ambiente, saúde, economia e ética –, e fazer uma espécie de “estudos gerais”. Pela primeira vez em Portugal, a alimentação foi discutida de forma multidisciplinar e holística. Se é possível identificar uma ideia forte deste ciclo é a de que não há uma receita única, mas que é urgente implementar abordagens integradas para uma alimentação ambientalmente sustentável.

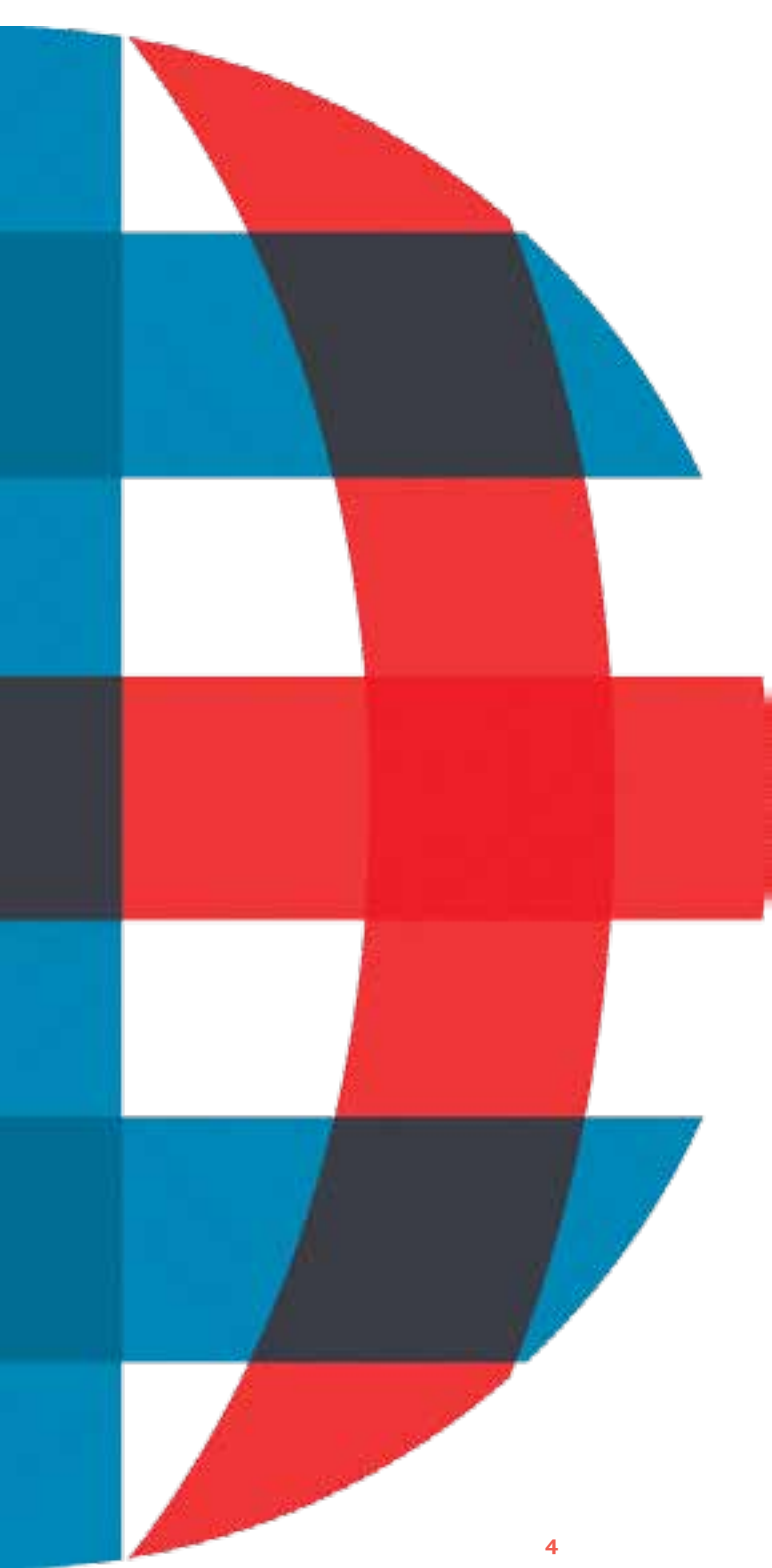
Porque os sistemas alimentares influenciam o desenvolvimento económico. Porque não queremos – nem podemos – simplesmente regressar ao passado. E porque precisamos da ajuda da tecnologia para inventar um sistema de intensificação sustentável.

Podemos começar por repensar os padrões de consumo e combater o desperdício alimentar. Mas não podemos ficar por aí. O Estado tem um papel importante neste processo de transformação, mas também cada um de nós.

Naturalmente que pensar no futuro da alimentação é um trabalho dos especialistas. O nosso é o de levar essa reflexão ao maior número de pessoas possível. Um jornal exigente tem que ir para além do “obrigatório” e expectável, para além das agendas previsíveis e da rotina. Tem que dar pistas de leitura, explicar e enquadrar, contribuir para uma cada vez maior conhecimento dos cidadãos e, desse modo, dar força e músculo à democracia.

Bárbara Reis

Directora do Público



Uma alimentação com futuro: saudável, sustentável e acessível para todos

Síntese das principais conclusões do ciclo de conferências

“O futuro da alimentação: ambiente, saúde e economia”

Ao longo do presente ciclo de conferências, foi possível discutir múltiplos problemas relacionados com o futuro da alimentação humana nas suas diversas vertentes: ambiente, saúde, equidade, bem-estar, economia e cultura. Ficou claro para todos que muitas das soluções do passado para estes problemas da alimentação ficaram aquém dos objetivos pretendidos e tiveram, além disso, custos laterais que hoje consideramos inaceitáveis em matéria de saúde pública, ambiente e desenvolvimento humano. Novos desafios, como o de alimentar mais dois mil milhões de pessoas num mundo em mudança climática e com recursos naturais cada vez mais escassos, reforçam este desajustamento das soluções do passado e levam-nos a olhar para novas soluções nos domínios da ciência e da tecnologia, da economia e das políticas públicas para a agricultura, a alimentação, o ambiente e a saúde.

O presente ciclo pretendia precisamente promover este debate sobre o futuro da alimentação, com base em conferências proferidas por numerosos especialistas em diversas áreas relevantes, que conosco aceitaram partilhar os seus conhecimentos e visão dos problemas em causa. **O debate foi alargado e integrador**, conforme se pretendia, **e resultou num rico diálogo interdisciplinar, que a natureza dos problemas da alimentação há muito requeria**. Neste diálogo, cruzaram-se visões parciais existentes e emergiram novas visões. As diversas sessões percorreram, sucessivamente, áreas como o “enquadramento global da alimentação”, a “alimentação e saúde”, a “alimentação e desenvolvimento”, a “economia da alimentação”, a “alimentação, pescas e ambiente”, a “agricultura e ambiente”, e, finalmente, a “alimentação, cultura e ética”. Ao longo destas sessões, foram-se identificando e discutindo **possíveis opções para os diversos atores e intervenientes na área da alimentação: ciência e tecnologia, economia e mercados, políticas públicas, consumidores, agricultores e indústria**.

Chegado o fim do ciclo, é tempo de apresentar, de modo resumido, algumas das principais conclusões:

O **As soluções para o futuro da alimentação devem garantir simultaneamente a saúde e o bem-estar das pessoas, a sustentabilidade ambiental e a equidade no acesso à alimentação, devendo também potenciar o desenvolvimento económico através da criação de valor acrescentado e de emprego.** Deste modo, as propostas de atuação, sobretudo no que diz respeito às políticas públicas, devem ser avaliadas, com base nos conhecimentos científicos disponíveis, quanto ao seu efeito nestes diversos objetivos. Para isto, é necessária uma **abordagem integradora de diversos saberes disciplinares, focada nos problemas da alimentação.** Em diversos países, esta abordagem tem-se desenvolvido na forma de comissões interdisciplinares para a alimentação, com a participação das diversas partes interessadas (consumidores, agricultura, indústria, ONG de ambiente e desenvolvimento, entre outros) e de especialistas nas diversas áreas disciplinares. Estas comissões apoiam a tomada das decisões políticas que afetam a alimentação. Esta abordagem de políticas integradas para a alimentação não é ainda uma prática consistente em Portugal apesar de existirem diversos projetos integrados como é o caso do Regime da Fruta Escolar. Trabalhando em conjunto, os ministérios da saúde, agricultura e educação, em colaboração com as autarquias aderentes, conseguiram disponibilizar fruta de qualidade, em parte produzida localmente e em modos de produção protetores do ambiente, a milhares de crianças do 1.º ciclo. O que importa agora é passar do projeto integrado à política integrada, que requer consensos alargados que permitam manter a consistência da estratégia a médio-longo prazo. No nosso país, estas diversas áreas e especialistas (investigação nutricional, investigação e aplicação clínica, produção agroalimentar, ecologia, desenvolvimento económico) têm vivido em mundos separados e trabalham ainda de forma pouco integrada, sendo tempo de começar a explorar as possibilidades efetivas para a introdução de abordagens integradas de apoio à decisão política, com vista a tomar decisões melhores e mais consistentes no médio-longo prazo. Neste sentido, o novo Programa Nacional de Promoção da Alimentação Saudável, lançado no ano de 2012, poderá ser um espaço de cruzamento de diferentes olhares e saberes para a definição de uma política alimentar e nutricional a médio prazo, em Portugal.

02

A alimentação do futuro não será um regresso ao passado. O regresso ao passado não é possível nem desejável. O passado não é frequentemente senão uma idealização de formas de vida às quais não desejaríamos realmente regressar. A globalização, a mudança nos modos de vida e a dinâmica tecnológica deram origem a novos problemas e requerem novas soluções. As soluções para o futuro têm de ser reinventadas, no contexto global, regional e local, com realismo e com o apoio da moderna ciência e tecnologia. A cultura, a tradição e os modos de alimentação e de produção de alimentos do passado e do presente constituem, no entanto, recursos cuja reinterpretação pode ajudar-nos a desenhar as soluções do futuro. Um exemplo disto é o padrão alimentar característico do espaço mediterrânico (hoje conhecido como Dieta Mediterrânica), que se desenvolveu de forma adaptativa, conseguindo assegurar uma oferta nutricional de qualidade num contexto geográfico e socioeconómico de poucos recursos. Outro exemplo é o de alguns sistemas de agricultura tradicionais que procuravam produzir localmente em contextos de solos particularmente difíceis, utilizando variedades de plantas e práticas produtivas adaptadas por séculos de seleção, ao contrário da moderna agricultura químico-mecânica, que procura transformar o meio agronómico para introduzir variedades de plantas mais produtivas mas também mais exigentes. Em muitos destes sistemas tradicionais, adaptados ao contexto local, podemos encontrar (ainda) mananciais de práticas culturais, variedades e genes localmente adaptados, que, reinterpretados pela ciência moderna, poderão ser usados como “peças” das novas tecnologias do futuro. Um fecundo **diálogo entre o conhecimento científico e os saberes locais, em que o primeiro contribua para reinterpretar os segundos, poderá ajudar-nos a reinventar soluções para o futuro.**

03

A dificuldade dos desafios a vencer aconselha a não rejeitar *a priori* nenhuma das vias de atuação possíveis. É necessário explorar a respetiva complementaridade, mais do que cair em dicotomias estéreis, como aquela que opõe as novas biotecnologias, que procuram atuar ao nível das peças do sistema produtivo (genes), à agroecologia ou à agricultura biológica, que olham holisticamente para o sistema produtivo agrícola no seu conjunto (agroecossistema).

Quando a guerra a travar é grande não se deitam fora armas. Face à necessidade de alimentar mais dois mil milhões num mundo em mudança climática e com recursos naturais insuficientes, será mais inteligente utilizar, de modo coordenado, todas as opções ao nosso dispor, sem deixar de avaliar cada solução tecnológica de modo transparente e aberto ao escrutínio público, com base na evidência científica disponível e no princípio da precaução. Neste contexto, compatibilizar a necessidade de aumentar a produção e a produtividade com uma pegada ecológica comportável pelo planeta pressupõe **produzir mais com menos** recursos naturais, adotando um novo modelo tecnológico que alguns têm vindo a designar como “intensificação sustentável”. Será necessário reconhecer também que **a tecnologia, por si só, não basta.** Teremos ainda necessidade de **repensar padrões de consumo e combater o desperdício alimentar.**

04

A utilização do solo não serve apenas a função de produção de alimentos. Muitos sistemas agrícolas asseguram a produção de múltiplos bens públicos ambientais, tais como a redução do risco de incêndio, a conservação da biodiversidade e da paisagem, a conservação da água e a preservação do património genético e cultural, o qual constitui acervo relevante para a produção das tecnologias do futuro. Estes bens públicos e este acervo estão hoje ameaçados com a perda de rentabilidade de muitos sistemas agrícolas tradicionais. Para além disto, em muitos dos solos do país, não é possível realizar uma agricultura rentável. Estes solos poderão gerar mais valor acrescentado e emprego através de outros usos como a floresta, ou poderão suportar, com apoio público, a produção de bens públicos ambientais no interesse de todos.

05

Existem dois grandes vetores de intervenção pública em matéria de sustentabilidade ambiental da produção agrícola: a inovação tecnológica e os incentivos à produção de bens públicos. A tecnologia, decorrente da investigação e melhor conhecimento do funcionamento dos agroecossistemas é facilmente difundível e por isso dificilmente patenteável. Justifica-se, por isso, a intervenção do Estado no desenvolvimento e produção deste tipo de tecnologia, sob pena de o setor privado não a “produzir”. O mercado falha, além disso, na remuneração dos bens públicos “produzidos” pela atividade agrícola. Por exemplo, um agricultor que optar por utilizar uma tecnologia de produção com menor pegada ecológica (redução de emissões de gases com efeito de estufa, por exemplo) não é necessariamente remunerado pelo mercado, já que a sua decisão beneficia todos nós e ninguém pode ser excluído dos benefícios que daí vierem (menor aquecimento da atmosfera e menores riscos de eventos meteorológicos extremos). Como ninguém estaria disposto a pagar por um serviço do qual não pode ser excluído, é justificável e necessária a intervenção do Estado para que estes bens ou serviços públicos sejam produzidos. **A intervenção do Estado – através da política agrícola, da regulamentação ambiental ou da política de investigação e desenvolvimento tecnológico – é imprescindível para sairmos do impasse em que se encontra o atual modelo químico-mecânico de produção agrícola.**

06

Nos anos mais recentes, a investigação científica relacionada com a agricultura em Portugal afastou-se das necessidades da produção e gestão do espaço rural local, de modo a produzir resultados de alcance mais generalizado (publicáveis) e, desse modo, mais reconhecidos internacionalmente. **Na reforma da PAC, parte dos fundos destinados à investigação com importância agrícola deveria voltar às mãos da esfera de decisão pública relacionada com a agricultura, de modo a dirigir, com o apoio dos agricultores e dos interessados na gestão ambiental do espaço rural, essa investigação para a resolução de necessidades/problemas prioritários a nível local e nacional.**

07

O cenário atual das águas portuguesas e dos seus recursos vivos é portador de grandes potencialidades, mas o seu aproveitamento requer uma grande versatilidade das intervenções face a um recurso particularmente diversificado. Há dificuldades no enquadramento legal

(UE e nacional), houve uma redução significativa dos agentes do sector, há fragmentação de competências, défice de formação profissional e indefinição no apoio técnico-científico às pescas. A evolução tecnológica não compensou a profunda redução humana e material. Houve décadas de poluição do meio marinho, más práticas e questões de controlo higio-sanitário e manuseamento do pescado, bem como necessidades de aproveitamento mais integral do pescado que se têm de encarar e resolver.

08

Portugal é um dos países com mais elevados níveis de consumo de peixe *per capita* à escala mundial. **Este consumo deverá ser conjugado com uma gestão e utilização racionais dos recursos marinhos incluindo a aquacultura, protegendo os ecossistemas marinho e aquático em**

geral e explorando todo o potencial do sector das pescas. Este sector apresenta um défice acentuado na sua balança comercial. As espécies mais consumidas pelo consumidor português são bacalhau, pescada, atuns, dourada, salmão, carapau e sardinha. Cerca de metade das nossas importações (em valor) é bacalhau.

09

O futuro da alimentação passa pelas decisões do consumidor, que, multiplicadas por sete mil milhões, se transformam na força de mudança mais poderosa. **As escolhas alimentares dos consumidores serão um dos fatores mais decisivos para a mudança climática e têm**

impactos sobre o consumo de água e de energia e sobre o uso do solo. São muito diferentes as necessidades de energia, água e terra para a produção, transporte, consumo e armazenamento de diferentes tipos de alimentos, bem como os resíduos produzidos. Deste modo, parece muito claro que modificar os comportamentos e decisões de consumo é uma questão chave para assegurar uma alimentação ambientalmente sustentável.

10

Contudo, **o consumo informado e responsável não é, por si só, solução suficiente para uma alimentação mais saudável, sustentável e equitativa.** As relações entre alimentação, saúde, agricultura, pescas e ambiente são complexas, e portanto difíceis de comunicar. Assim, apesar de ser desejável que os consumidores estejam informados, para que possam fazer escolhas esclarecidas, tal não é suficiente. Tomamos milhares de decisões alimentares diariamente (de forma instintiva, logo pouco racional) e a nossa escolha não é tão livre como se poderia supor. Apesar do que pensamos quando escolhemos frente a uma prateleira de supermercado, a colocação do produto em determinada prateleira, com determinada iluminação e enquadramento resulta de um complexo processo de edição da escolha levado a cabo por diversos agentes económicos (produtores, distribuidores, marketeers) com o objetivo de influenciar a escolha do consumidor. As questões que teríamos que analisar são variadas e complexas: alimento e saúde; alimento e agricultura (modo de produção); alimento e ambiente (sua pegada ecológica); alimento, cultura e ética; alimento e economia. Obrigariam a que cada consumidor tivesse de dispor de uma quantidade de informação substancial, que, muitas vezes, apresenta indicações complexas, tais como: devemos comer peixe diariamente? O peixe está contaminado? Há peixe suficiente para todos? Resumindo, a informação ao consumidor é importante, mas esta não deve ser a única forma de influenciar as decisões de consumo, já que, quando a informação é complexa, esta pode ser mais facilmente manipulada. **Mudar as escolhas alimentares implica uma abordagem integrada com múltiplas ações ao nível da escola, da educação, da intervenção sobre a publicidade, da intervenção dos profissionais de saúde, da rotulagem, das compras públicas, bem como da (in)disponibilidade de determinados alimentos nas escolas e cantinas, com vista a melhorar o nível nutricional da população e produzir padrões alimentares mais sustentáveis.**

11

A intervenção sobre a mudança da disponibilidade de certos alimentos tem vindo a revelar-se eficiente na mudança de consumos. Tal acontece a vários níveis, desde a regulação da oferta alimentar em meio escolar, à limitação de sal no pão (em que Portugal possui legislação pioneira), passando pela tributação de certos alimentos, como os refrigerantes. O debate a este nível está aberto. **Deve-se, de qualquer modo, procurar conciliar a garantia da saúde e do meio ambiente com a liberdade e autonomia dos cidadãos para fazerem as suas escolhas.**

12

Há estudos epidemiológicos robustos que nos dão algumas recomendações para um modelo de alimentação que reduza a possibilidade do aparecimento de algumas doenças e o risco de mortalidade precoce. No entanto, a saúde individual não é o único objetivo. Os riscos ecológicos, nomeadamente para o ser humano, têm que ser tidos em conta naquelas recomendações. **Devido às desigualdades sociais, devemos ser particularmente cuidadosos nas nossas recomendações.**

13

Os resultados dos vários estudos epidemiológicos permitem recomendar: uma ingestão de gordura inferior a 30% do total do valor energético ingerido diariamente; a preferência por gorduras vegetais, tal como o azeite; a ingestão de fibra alimentar (15g/1000 Kcal), presente nos produtos vegetais – cereais completos, legumes, hortícolas e fruta; o consumo de peixe rico em ácidos gordos polinsaturados ómega 3 de cadeia longa e com reduzida toxicidade por metais pesados (carapau, cavala, sarda e sardinha); uma parte destas características obtém-se com o consumo de grão, feijão e demais leguminosas, com quantidades significativas de proteína vegetal; a redução do consumo de sal (máximo 5 g/dia); a preferência por consumo de lacticínios magros (adultos) ou de meios-gordos (crianças) e a ingestão regular de água ao longo do dia.

14

O pescado é rico em proteínas de alta qualidade e vitaminas. Algumas espécies apresentam elevados teores em ácidos gordos Omega-3, úteis à saúde humana, para além de potássio e vitamina D. Contudo, graças a décadas de poluição do meio marinho, há espécies que acumulam contaminantes – para além do metilmercúrio e PCB's hoje fala-se também noutros metais pesados (arsénio, cádmio, mercúrio, chumbo) e componentes organoalogenados. Para além disso, **os recursos pesqueiros apresentam sazonalidade** já que se trata de recursos biológicos (animais) que vêm de um meio também vivo (mar). Esta sazonalidade **deverá ser respeitada de modo a preservar a biodiversidade das espécies marinhas.**

15

Ponderados os benefícios e riscos do consumo de pescado, recomenda-se o consumo de 3 refeições semanais de pescado.

Dependendo da época do ano recomenda-se o consumo de carapau, sardinha e cavala mas, acima de tudo, **recomenda-se diversificar**, não só o pescado selvagem como o de aquacultura. Diversificar as espécies consumidas, a sua origem (de que mares vêm), a forma de consumo dos produtos da pesca – pescado fresco (peixe, moluscos, crustáceos e bivalves); produtos processados ou enlatados.

16

Pelo menos **um quinto da população portuguesa vive em condições de insegurança alimentar, com vários graus de insuficiência alimentar, pelo menos em qualidade nutricional e eventualmente em quantidade proteico-calórica.** As carências específicas nutricionais

provocam fragilidade e vulnerabilidade a determinadas patologias, particularmente as infecciosas, como, por exemplo, as pneumonias na estação fria.

17

A obesidade afeta mais as classes sociais de baixos recursos. Em

Portugal, no estrato socioprofissional mais elevado, a incidência de obesidade é cerca de cinco vezes menor do que no estrato mais baixo. A caloria barata pode explicar a prevalência de má alimentação/obesidade entre os estratos mais pobres da população. Esta mensagem é particularmente relevante no atual momento de crise. Sabendo que o risco alimentar e de saúde pública é particularmente elevado nos agregados domésticos com rendimento abaixo do limiar de pobreza, seria recomendável implementar estratégias de prevenção/proteção destes grupos mais frágeis, as quais passam pelo estabelecimento de um padrão alimentar que conjugue as recomendações referidas com escolhas mais económicas, eventualmente com usos e saberes tradicionais e com uma política económica que tenha em conta este contexto. O apoio alimentar por parte do Estado deverá tentar conciliar a disponibilização de alimentos e serviços a baixo custo, sem negligenciar a adequação nutricional, a proteção ambiental e o incentivo à produção local, sempre que possível.

18

É aconselhável melhorar a base de informação sobre a alimentação dos portugueses.

É difícil gerir e propor melhorias naquilo que não se conhece bem. Os sistemas de informação sobre o consumo (ingestão) alimentar dos portugueses têm de melhorar substancialmente para que se possa perceber melhor o que é que comemos e se o que comemos é muito diferente do que é recomendado. As disponibilidades de consumo fornecidas pelo INE (balanças alimentares), embora obedecendo a uma metodologia de recolha e tratamento de dados rigorosas, padecem de duas limitações: são genéricas para toda a população, portanto não refletem as diferenças individuais, sociais, demográficas ou regionais (em média podemos comer adequadamente, mas podem existir insuficiências nalguns estratos socioeconómicos) e não refletem a ingestão mas sim a disponibilidade para consumo.

19

Os sistemas alimentares são influenciados pela economia, mas também influenciam o desenvolvimento económico do país. Convém não esquecer **que uma economia pujante depende de uma população saudável.**

Uma ingestão alimentar inadequada e deficiente conduz à fragilidade da saúde da população e ao aumento do circuito da pobreza, desnutrição, doença, absentismo, desemprego e pobreza, que tem necessariamente repercussões económicas. **Para além disso, os nossos sistemas alimentares contribuem também significativamente para o valor acrescentado e o emprego noutros sectores para além do agrícola e agroindustrial, como sejam o do turismo.** Ao estarem associados a memórias e modos de vida, são expressão de uma identidade cultural, essencial para a diferenciação do país à escala global.

20

É importante garantir a segurança alimentar de toda a população portuguesa, o que não implica, contudo, focarmo-nos na autossuficiência alimentar nacional. A totalidade da população portuguesa deverá ter acesso a alimentos em quantidade, diversidade e qualidade para uma escolha alimentar saudável e sustentável em termos ambientais, económicos e sociais.

Esta segurança de abastecimento alimentar nacional terá de ser considerada no contexto da UE-27 e à escala global, já que o nosso sistema alimentar é mundial e seria utópico pensar em sistemas alimentares compartimentados. De notar que esta visão da segurança alimentar não é incompatível com **uma melhor utilização do potencial produtivo alimentar nacional,** com a **correção de alguns desequilíbrios na nossa balança comercial,** ou com **escolhas de consumo que prefiram produtos de proximidade** (nacionais, regionais ou locais).

21

Os alimentos chegam aos consumidores através de cadeias de distribuição alimentar, que podem ser mais ou menos longas, consoante tenham maior ou menor número de agentes entre o produtor e o consumidor final. **De modo a aproximar os consumidores dos produtores de alimentos**

(agricultores ou indústrias agroalimentares) impõem-se dois tipos de ações: por um lado, **aumentar a transparência ao longo da cadeia de distribuição alimentar e evitar a concentração da oferta e/ou da procura em poucos agentes económicos**, que ficariam com demasiado poder negocial, e, por outro, **promover cadeias mais curtas**, removendo barreiras (nomeadamente as legais e regulamentares) à proximidade entre produtores e consumidores.

22

Nos países em desenvolvimento, a segurança alimentar deverá ser garantida através do fomento da produção de alimentos, apoiando pequenos agricultores e a sua ligação a mercados rurais locais e regionais. As políticas de cooperação para o desenvolvimento deverão

privilegiar o **desenvolvimento rural**, contemplando ações de formação e a capacitação das mulheres, e considerando a prevenção e mitigação dos desastres naturais e a resiliência a alterações climáticas. Contudo, **não existe uma receita única para implementar abordagens integradas, incluindo o desenvolvimento rural, a agricultura e a nutrição, pelo que será crucial considerar o contexto específico de cada realidade e procurar evitar a replicação de modelos.**

Resumidamente, podemos organizar do seguinte modo as **PRINCIPAIS IDEIAS-CHAVE que emergem das conclusões do presente ciclo de conferências:**

INTEGRAR MELHOR O CONHECIMENTO

- As soluções para o futuro da alimentação implicam integrar melhor o conhecimento para dar quatro tipos de garantias: a saúde das populações, a sustentabilidade ambiental, a geração de emprego e a equidade no acesso aos alimentos.
- É importante respeitar os saberes locais e assegurar a sua preservação como recurso para reinventar soluções para o futuro.
- Os alimentos não possuem apenas nutrientes, transportam uma cultura e uma história, no nosso caso de cariz mediterrânica.
- Os sistemas agrícolas não se limitam a produzir alimentos, produzem também benefícios públicos ambientais, como a prevenção do risco de incêndio, ou a conservação da biodiversidade e da paisagem cultural.

PRODUZIR CONHECIMENTO ÚTIL

- A produção de conhecimento deve estar sobretudo orientada para a resolução interdisciplinar de problemas concretos. Por exemplo, sem conhecermos bem o que comemos a nível nacional, decidimos mal em matéria de recomendações alimentares.

O PAPEL DOS CONSUMIDORES

- As escolhas alimentares dos consumidores no dia-a-dia são um dos factores mais decisivos na mudança climática e na utilização da água, da energia e dos solos.
- As escolhas alimentares determinam de forma decisiva a saúde e o bem-estar das populações (doenças crónicas, como a obesidade, ou infecciosas), que, por sua vez, influenciam a capacidade das sociedades para produzirem riqueza.

O PAPEL DO ESTADO

- Sabe-se hoje que, para incentivar a adoção de escolhas alimentares desejáveis, não basta apenas informar ou educar. Quando necessário, o Estado deve regular; por exemplo, através de medidas que afetam a disponibilidade dos alimentos, como a lei do sal no pão. A regulamentação deve contudo preservar liberdade e autonomia para os consumidores.
- O Estado deve incentivar a produção de conhecimento e tecnologia em áreas onde existam demonstrados benefícios públicos; a produção de conhecimento tecnológico, localmente adaptado, em matéria de agroecossistemas é chave para conciliar o necessário aumento da produção de alimentos com a sustentabilidade ambiental.
- O Estado deve igualmente apoiar a produção de bens públicos ambientais pelos sistemas agrícolas, como é o caso da redução do risco de incêndio, da conservação da biodiversidade, do solo e da água, ou da mitigação das alterações climáticas.

ESCOLHER PRIORIDADES

- Não nos devemos esquecer de dar prioridade ao que é prioritário. Cerca de um quinto da população portuguesa vive abaixo do limiar da pobreza, portanto em condições de insegurança alimentar. Este facto não pode deixar de ter consequências nas políticas públicas de apoio a estes grupos vulneráveis.



CICLO DE CONFERÊNCIAS

O FUTURO DA ALIMENTAÇÃO AMBIENTE, SAÚDE E ECONOMIA

Programa
Equipa Coordenadora
Ficha técnica



FUNDAÇÃO
CALOUSTE
GULBENKIAN



09/MARÇO

Enquadramento global da produção e consumo de alimentos

SESSÃO DE ABERTURA

Emílio Rui Vilar *Presidente da Fundação Calouste Gulbenkian*

Bárbara Reis *Diretora do Jornal público*

ORADORES

Charles Godfray *Departamento de Zoologia da Universidade de Oxford*

.....
“O desafio de alimentar 9-10 mil milhões de pessoas de forma sustentável e equitativa”

Arlindo Cunha *Faculdade de Economia e Gestão da Universidade Católica do Porto*

.....
“A PAC e a Globalização”

Comentário **José Lima Santos**

11/ABRIL

Alimentação e saúde

CONFERÊNCIA

Presidente da sessão

Henrique de Barros *Faculdade de Medicina, Universidade do Porto*

ORADORES

Tim Lang *City University, Londres*

.....
“É possível uma alimentação saudável e simultaneamente sustentável?”

Pedro Graça *Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto,*

Direção-Geral da Saúde

.....
“O caso português”

Moderadora **Bárbara Reis** *Jornal Público*

17 / MAIO

Alimentação e desenvolvimento

CONFERÊNCIA

Presidente da sessão **Maria Hermínia Cabral** Fundação Calouste Gulbenkian

ORADOR

Benoît Miribel Action contre la Faim, França

“Segurança Alimentar: garantia para o desenvolvimento”

Moderador **Manuel Correia** Instituto Superior de Agronomia-UTL, Lisboa

14/JUNHO

Ambiente, saúde e economia

WORKSHOP

Casos de Sucesso na Área Alimentar – Apresentação de casos de empreendedorismo na área da produção e distribuição alimentar

Coordenação **Luís Mira da Silva** ISA/UTL, Inovisa

CONFERÊNCIA

Alimentação e Economia

Presidente da sessão **Armando Sevinate Pinto** Agro.Ges

ORADORES

Francisco Avillez ISA/UTL, Agro.Ges

“Auto-suficiência alimentar: mitos e realidades”

Filomena Duarte ISA/UTL

“Consumo alimentar: regresso ao passado?”

Moderador **Manuel Carvalho** Jornal Público

16/OUTUBRO

Alimentação Ambiente e Pescas

CONFERÊNCIA

Abertura **José Lima Santos**

Presidente da sessão **Carlos Augusto Sousa Reis**

ORADORES

José Luís Domingo *Director-Seafood Risk Assessment, Universidade “Rovira i Virgili”,
Catalunha, Espanha*

“Encontrar o equilíbrio entre os benefícios e os riscos do consumo de peixe. O papel dos nutrientes e dos poluentes ambientais”

Carlos Cardoso *Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMAR)*

“A importância do consumo de produtos da pesca em Portugal: apresentação dos resultados de um estudo recente sobre o consumo de pescado em Portugal realizado pelo IPMAR”

05/ NOVEMBRO

Alimentação, Agricultura e Ambiente

CONFERÊNCIA

Presidente da sessão **Maria Teresa Andersen** *Faculdade de Ciências da Universidade do Porto*

ORADORES

David Baldock *Diretor do Instituto Europeu de Políticas Ambientais*

“Uma agricultura sustentável para a Europa? Dos factos à reforma de políticas”

José Lima Santos *Instituto Superior de Agronomia*

“O papel das tecnologias e das políticas públicas na agricultura e no ambiente”

13/DEZEMBRO

Alimentação, Cultura e Ética

WORKSHOP

Apresentação de resultados do estudo PERDA sobre o desperdício alimentar em Portugal e de quatro projetos de sucesso de prevenção do desperdício de alimentos

Coordenação **Sofia Guedes Vaz**

CONFERÊNCIA SESSÃO DE ABERTURA

Artur Santos Silva *Presidente da Fundação Calouste Gulbenkian*

José Lima Santos *Comissário do Ciclo*

Bárbara Reis *Diretora do Jornal Público*

Assunção Cristas *Ministra da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território*

Presidente da sessão **Pedro Graça**

ORADORES

Jesus Contreras *Observatório da Alimentação, Barcelona, Espanha*

.....
“*Dieta mediterranea: de la necesidad como virtud a la virtud como necesidad*”

Luísa Neto *Faculdade de Direito da Universidade do Porto*

.....
“*A nutrição como política pública: anda a garantia ou já a restrição de direitos?*”

CONFERÊNCIA DEBATE E ENCERRAMENTO

EQUIPA COORDENADORA

Comissário

JOSÉ LIMA SANTOS

Instituto Superior de Agronomia de Lisboa

Coordenadores

ISABEL DO CARMO

*médica especialista de Endocrinologia, Hospital de Santa Maria de Lisboa,
Faculdade de Medicina da Universidade de Lisboa*

PEDRO GRAÇA

*Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto,
Direção Geral da Saúde*

Relatora

ISABEL RIBEIRO

engenheira agrónoma, mestre em Ambiente e Desenvolvimento Internacional

FICHA TÉCNICA

FUNDAÇÃO CALOUSTE GULBENKIAN

Avenida de Berna, 45 A / 1067-001 Lisboa / Portugal

Telefone (+351) 21 782 3000

Website: www.gulbenkian.pt

Programa de Desenvolvimento Humano

Email: pgdh@gulbenkian.pt

Programa de Ajuda ao Desenvolvimento

Email: pgad@gulbenkian.pt

Design Silva designers

Impressão Textype

Tiragem 1.000 exemplares

Lisboa, dezembro de 2012