



Organização das Nações Unidas
para a Alimentação e a Agricultura



2016
ANO INTERNACIONAL
DAS LEGUMINOSAS

IMPACTO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NOS SISTEMAS ALIMENTARES

ALAN BOJANIC
REPRESENTANTE DA FAO NO BRASIL



PERDA E DESPERDÍCIO - CONCEITO



**Perda: Infraestrutura,
armazenagem ou
transporte inadequado.**



**Desperdício: hábitos
equivocados dos
vendedores e
consumidores.**



FOOD LOSS AND WASTE FACTS

every year around the globe

1.3 BILLION TONNES OF

DADOS



**1,3 bilhão de toneladas
são desperdiçadas ou
perdidas todos os anos
no mundo**

**Isso representa 1/3 de
toda a produção**



Global quantitative food losses and waste for each commodity group per year:

30%



CEREALS

In industrialized countries, consumers throw away 286 million tonnes of cereal products.

20%



DAIRY PRODUCTS

In Europe alone, 29 million tonnes of dairy products are lost or wasted every year.

35%



FISH AND SEAFOOD

8% of fish caught globally is thrown back into the sea. In most cases they are dead, dying or badly damaged.

45%



FRUITS AND VEGETABLES

Almost half of all the fruit and vegetables produced are wasted.

20%



MEAT

Of the 263 million tonnes of meat produced globally, over 20% is lost or wasted.

20%



OILSEEDS AND PULSES

Every year, 22% of the global production of oilseeds and pulses is lost or wasted.

45%



ROOTS AND TUBERS

In North America & Oceania alone, 5 814 000 tonnes of roots and tubers are wasted at the consumption stage alone.

AS PERDAS E OS DEPERDÍCIOS GLOBAIS

630 milhões de toneladas em países industrializados – desperdício.

670 milhões de toneladas em países em desenvolvimento – perdas.

As **222 mil** toneladas desperdiçadas pelos consumidores de países industrializados é quase = as **230 mil** toneladas de alimentos produzidos na África Subsaariana.



AS PERDAS E OS DEPERDÍCIOS GLOBAIS

Alimentos desperdiçados em países industrializados = alimentar **200 milhões** de pessoas.

Recuperação das perdas na África = alimentar **300 milhões** de pessoas.

Diminuir as perdas e desperdícios no mundo = reduzir a necessidade de produção de alimentos em **60% até 2050.**



IMPLICAÇÕES AMBIENTAIS



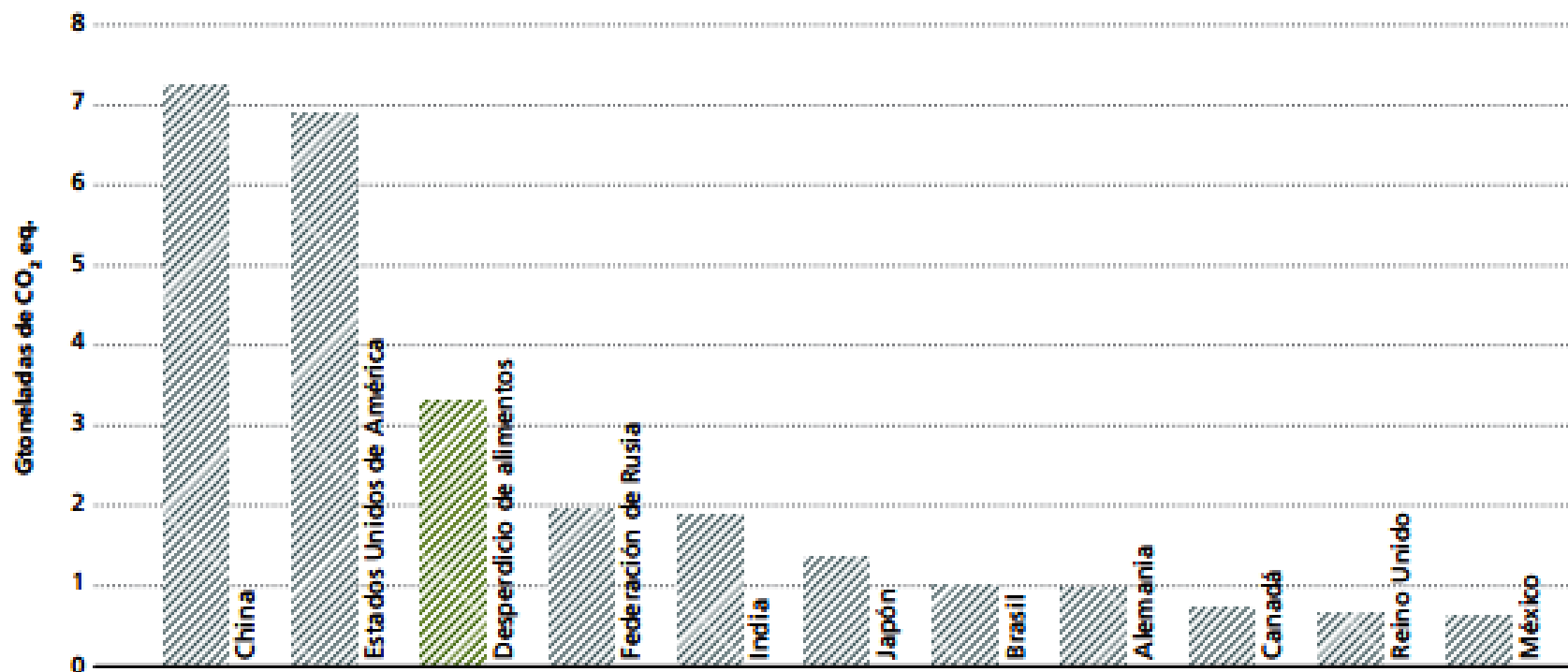
30% das terras agricultáveis do mundo são utilizadas na produção de alimentos não consumidos.

Desperdícios e perdas impactam nos recursos naturais e nas mudanças climáticas.

Peça chave: aproveitar melhor o que se produz.

IMPLICAÇÕES AMBIENTAIS

LOS 10 PAÍSES QUE MÁS GASES DE EFECTO INVERNADERO EMITEN EN RELACIÓN CON LAS PÉRDIDAS Y LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS, 2005



Fuente: Instituto de Recursos Mundiales. 2012. Climate Analysis Indicators Tool (disponible en <http://cait.wri.org>)

¿Qué datos conocemos hasta ahora sobre las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos?

1 300 millones de toneladas de alimentos

se pierden o desperdician cada año en el mundo.

Esto equivale a cerca de **un tercio de los alimentos** producidos para el consumo humano.

O al peso de **150 mil contenedores** estándar de transporte marítimo a su máxima capacidad, cada día.

De acuerdo con el **Banco Mundial**, las **calorías desaprovechadas** alcanzan un **15% de los alimentos disponibles** para el consumo humano.

La **FAO** estima que los **alimentos desaprovechados en América Latina** serían suficientes para satisfacer las necesidades alimenticias de **300 millones de personas**.

En **América Latina** se pierden o desperdician hasta **127 millones de toneladas** de alimentos al año.

Esto supondría el desaprovechamiento diario de **348 000 toneladas** de productos comestibles.

Y a su vez equivaldría a **223 kg per cápita al año**, si se considerara toda la población de la región.

223 kg

36 millones de personas podrían cubrir sus **necesidades calóricas** tan sólo con los alimentos perdidos o desperdiciados a nivel de puntos de **venta directa a consumidores**.

Poco más que la **población de Perú**.

¡Y más que la **población** en situación de **hambre** en nuestra región!

PDA por grupos de alimentos en América Latina



Otras implicaciones

La **huella de carbono global** del desperdicio de alimentos en 2007 se estimó en **3 300 millones de toneladas** de dióxido de carbono.

El **doble de las emisiones** de todo el **transporte terrestre de Estados Unidos**.

La **mayor huella de carbono** dentro de los alimentos desaprovechados se presenta en la fase de **consumo**.

Si los alimentos desaprovechados fueran un país, éste habría ocupado el **tercer lugar** entre los **principales emisores de gases de efecto invernadero**, con cerca del 8% de las emisiones globales.

Los **mayores aportantes** a la **huella de carbono de los alimentos no consumidos**:



* Según cifras de la página web oficial de la Central de Abasto de la Ciudad de México.

Calorías perdidas o desperdiciadas por fase en la cadena de suministro



Se utilizan aproximadamente **1 400 millones de hectáreas** para producir alimento que no es consumido.

Esto representa **una superficie mayor** a la de **Canadá e India** juntos.

En 2007, **el total de alimentos desaprovechados** a nivel mundial habría supuesto, mediante su **producción agrícola**, una huella hídrica de aproximadamente **250 km³**.

Es decir, **3,6 veces** la **huella hídrica** del consumo total de **Estados Unidos**.

En términos de volumen, esto **equivaldría** a la **recarga anual** del **acuífero guaraní**.

El **costo global del desecho de alimentos**, según precios a productor en 2009, fue de **750 000 millones de dólares**.

¡Cifra **mayor que el PIB de Argentina** en 2011!

Fuentes

CSA, HLPE. 2014. Pérdidas y desperdicios de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles.
FAO. 2015. Food waste footprint & Climate Change.
FAO. 2013. Food waste footprint: Impacts on natural resources.
www.fao.org/save-food/recursos/keyfindings/es/

QUAIS SÃO OS IMPACTOS?

**Reduz a disponibilidade local
mundial de alimentos**



**Gera perda de renda
para os produtores**



**Aumenta os preços
para os consumidores**



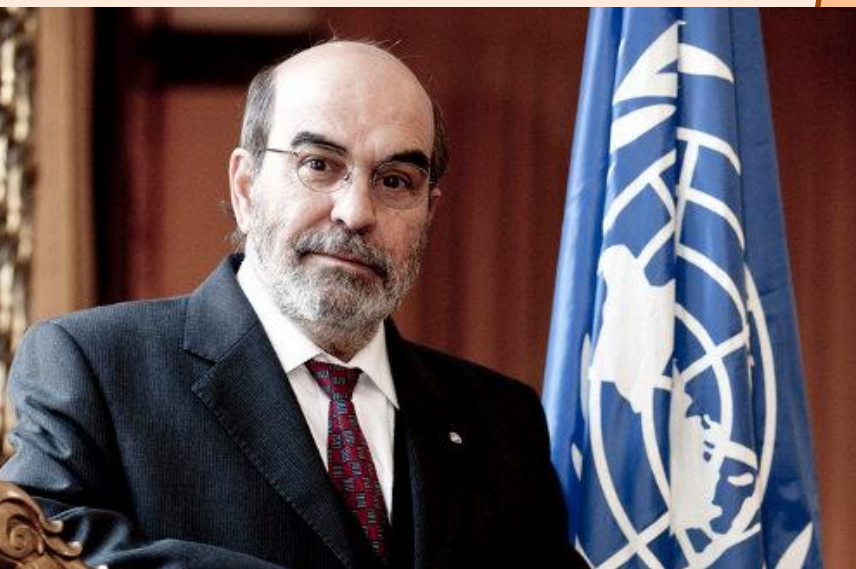
**Provocam um importante
desperdício de recursos e energias**



**Contribui para as emissões de
gases de efeito estufa**



A redução das perdas e desperdícios de alimentos pode ajudar a tornar os sistemas alimentares mais eficientes e contribuir para os esforços para acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover uma agricultura sustentável.



José Graziano da Silva
Diretor-Geral da FAO

"Abordar as perdas e os desperdícios de alimentos e os res deve fazer parte de ações mais amplas para a segurança alimentar, melhor nutrição e sistemas alimentares sustentáveis. No entanto, só podemos fazê-lo se trabalharmos juntos. Precisamos compartilhar nosso conhecimento sobre o que funciona e o que não funciona. Precisamos aprender uns com os outros "

Como organização intergovernamental, a FAO está em condições de desempenhar um papel de facilitador neutral e independente. A FAO pode coordenar, em âmbito global, as iniciativas, atividades e projetos para a redução das perdas por meio de parcerias com agências das Nações Unidas, outras organizações internacionais e partes interessadas, incluindo o setor privado e a sociedade civil.



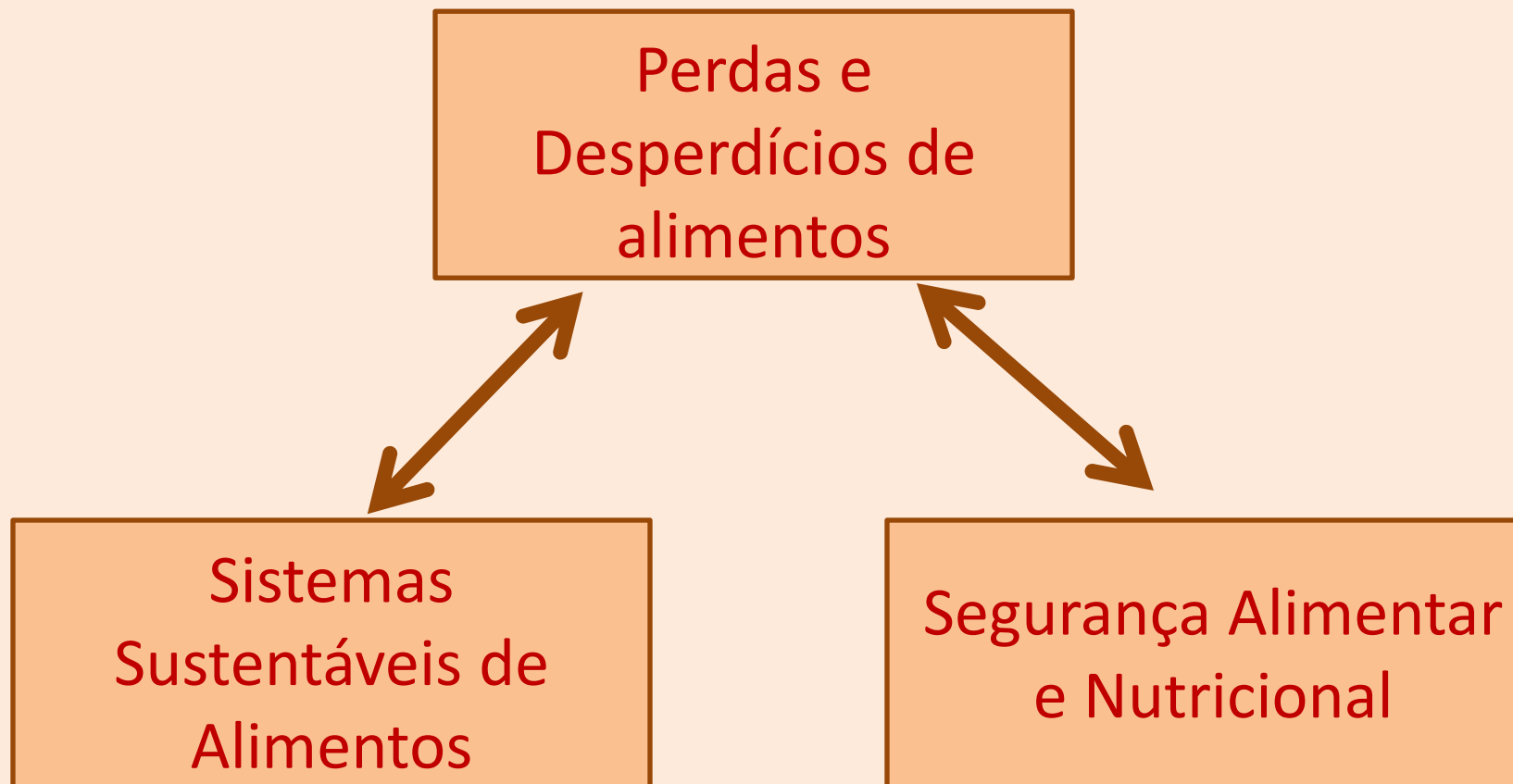
O PAPEL DA FAO

A FAO é líder mundial na conscientização sobre perdas e desperdícios de alimentos e promove ações de prevenção. A FAO apoia 45 países na medição de perdas de alimentos e resíduos, além de ajudar na implementação de projetos específicos



ESTRATÉGIA GLOBAL PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR

As perdas e os desperdícios de alimentos são resultado ou a causa de sistemas não sustentáveis, e são chave na sustentabilidade da Segurança Alimentar e Nutricional.



ESTRATÉGIA REGIONAL PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR

GOBERNANZA

ALIANZAS PÚBLICAS Y PRIVADAS DIÁLOGO ENTRE ACTORES IMPULSO A POLITICAS PUBLICAS FORMACIÓN DE REDES

- ALIANZA REGIONAL PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE PDA PARA ALC (Santo Domingo, 2015)
- COMITÉS NACIONALES DE PDA – INTERSECTORIALES (Gobierno, productores, consumidores, industria alimentaria, academia, etc)
- CÓDIGO INTERNACIONAL DE CONDUCTA

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y CONOCIMIENTO

EVIDENCIA TECNOLOGÍA INNOVACIÓN

- CONSULTA REGIONAL DE EXPERTOS 2014 – Red Regional de Expertos en PDA
- METODOLOGÍAS DE CUANTIFICACIÓN DE PDA
- TECNOLOGÍAS POSTCOSECHA PARA LA REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS
- INNOVACIÓN PARA LA REUTILIZACIÓN / RECUPERACIÓN DE ALIMENTOS
- ESTUDIOS EN PDA EN CADENAS SELECCIONADAS CON ÉNFASIS EN ALIMENTOS DE LA CANASTA BÁSICA (FRUTAS, VEGETALES, PESCADO, PAN, QUINUA)

COMUNICACIÓN / INFORMACIÓN

SENSIBILIZACIÓN

- CAMPAÑA “Pérdidas y Desperdicios cero Hambre Cero”
- MATERIAL DE DISEMINACIÓN: VIDEOS, EVENTOS PROMOCIONALES
- DIVULGATIVO Y CONTENIDOS DE CAPACITACIÓN: BOLETÍN REGIONAL PARA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE PDA

BANCO DE ALIMENTOS

Os bancos de alimentos são **organizações sem fins lucrativos e tem como objetivo social recolher alimentos** para suprir as necessidades da **população em geral**, para que dessa maneira possa se **defender, proteger e promover os direitos humanos.**



BANCO DE ALIMENTOS

Uma Rede Mundial de Banco de Alimentos: **GFN**

3 Redes de Bancos de Alimentos:

- Feeding America
- Fédération Européenne des Banques Alimentaires / European Federation of Food Banks (FEBA)
- Middle East/North Africa Food Banking Regional Network

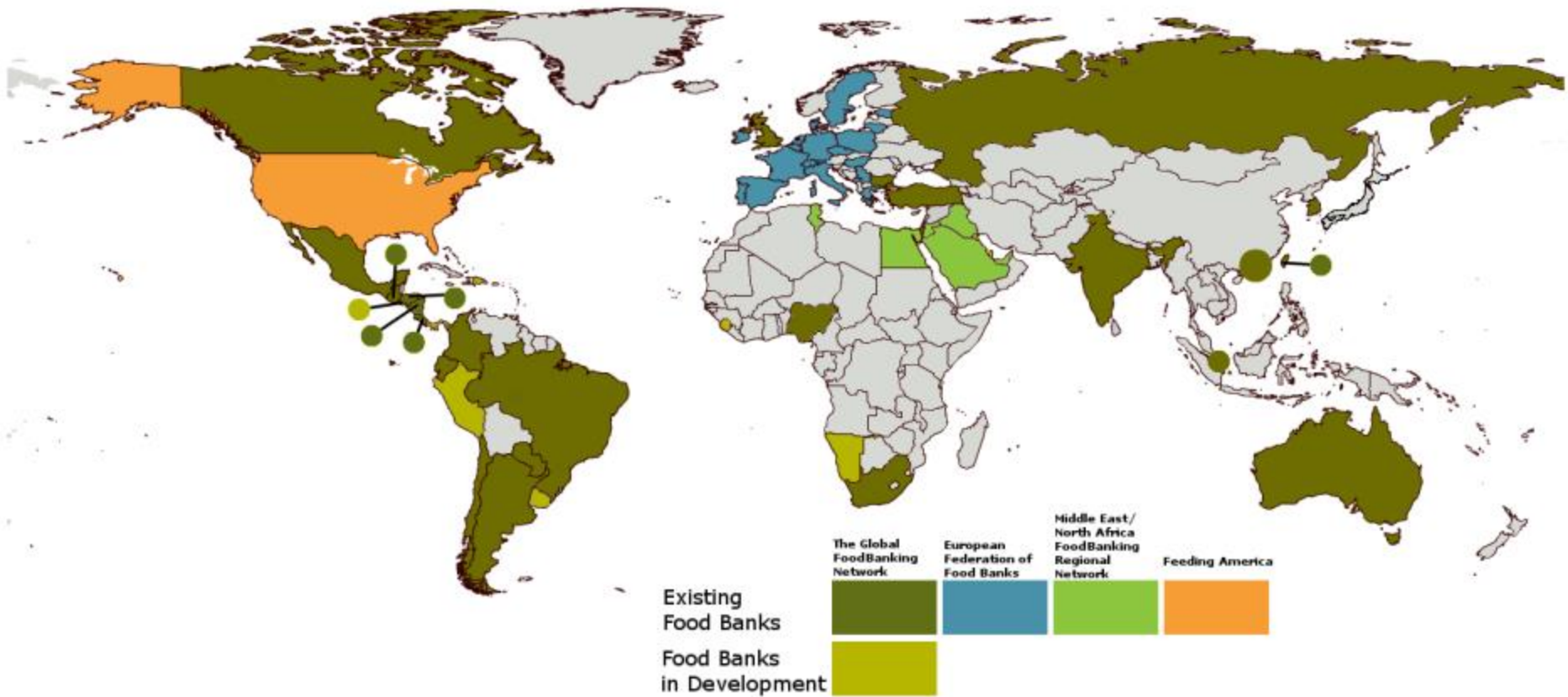
Somos 15 Associações nacionais:

Austrália
Brasil
Bulgaria
Chile
Colômbia
Guatemala
Hong Kong
Índia
Israel
Paraguai
Rússia
África do Sul
Coreia do Sul
Taiwan
Reino Unido

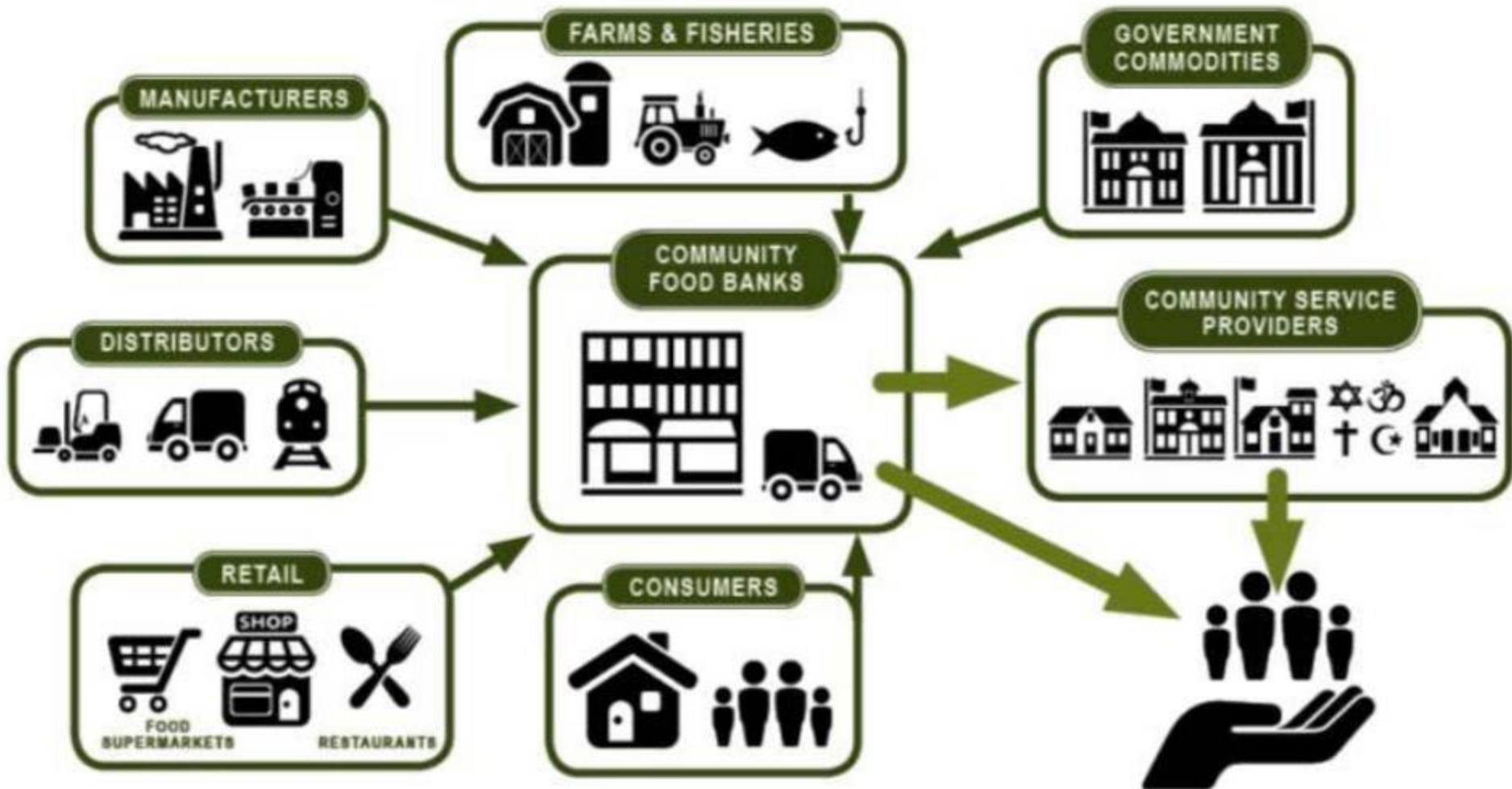
E 540 Bancos de Alimentos

1967 - John van Hengel e Kenny Ramsey foram os fundadores do St. Mary's: o primeiro Banco de Alimentos em Phoenix, Arizona

BANCO DE ALIMENTOS NO MUNDO



BANCO DE ALIMENTOS - LOGÍSTICA



BANCO DE ALIMENTOS NA AMÉRICA LATINA

- 190 milhões de quilos recolhidos e distribuído em 2015
- Mais de 12.700 organizações receberam alimentos
- Cerca de 200 bancos de alimentos em operação
- 15 países tem bancos de alimentos ou se encontram em processo de implementação



BANCO DE ALIMENTOS NA AMÉRICA LATINA

QUILOS DISTRIBUÍDOS POR PAÍS

Costa Rica: 2.400.000

Guatemala: 365.850

Equador: 85.556

Colômbia: 21.064.027

México : 112.812.806

Argentina: 8.143.293

Brasil: 41.048.497

Chile: 3.126.937

Paraguai: 89.100

Novos bancos e em processo de implementação (Rep. Dominicana, El Salvador, Honduras, Nicarágua, Uruguai): 139.000 quilos.



O PAPEL DA FAO

- ☐ Campanha Save Food;
- ☐ Diálogo constante com a sociedade civil, governos e o setor privado;
- ☐ Diretrizes Voluntárias sobre a Governança Responsável da Posse de Terra;
- ☐ Princípios para a produção agrícola responsável. Orientações para a pesca de pequena escala.



PILARES DA CAMPANHA SAVE FOOD

- ☐ Sensibilização;
- ☐ Colaboração;
- ☐ Desenvolvimento de políticas, estratégias e programas;
- ☐ Apoiar programas e projetos de investimento.



**PENSAR
COMER
CONSERVAR**
Diga **NÃO** AO DESPERDÍCIO



- PO MLW 20130305 0046 ©FAO/Bennie Khanyizira

INICIATIVAS NA AMÉRICA LATINA

CHILE



A primeira Disco Sopa foi realizada no Chile no final de 2014 em diversos lugares, entre eles na estação central da região metropolitana de Santiago. Na ocasião foram recuperados e aproveitados 200 quilos de frutas e hortaliças.

INICIATIVAS NA AMÉRICA LATINA

ARGENTINA

Programa Nacional de Redução de Perdas e Desperdício de alimentos

- Pesquisar e coordenar iniciativas, atividades e projetos entre diferentes atores do sistema agroalimentar.
- Facilitar a transferência de tecnologias apropriadas para os diferentes elos das cadeias de produtos básicos.
- Desenvolver manuais de boas práticas e recomendações sobre perda e desperdício de alimentos e fortalecer as já existentes.
- Fortalecer a infraestrutura de armazenamento e transporte e propor medidas para minimizar a perda de alimentos em estágios pós-colheita e distribuição.



Food and Agriculture Organization
of the United Nations

INICIATIVAS NA AMÉRICA LATINA

Rede de Redução de Perdas e desperdício de alimentos da Costa Rica

13 instituições públicas e autônomas voluntariamente concordaram em formar a Rede da Costa Rica para a Redução de Perdas e Desperdício de Alimentos após contato com o escritório da FAO na Costa Rica em novembro de 2014.

A partir de 2015 o Ministério de Agricultura do país passou a apoiar a iniciativa.

Entre as ações está a criação de um plano nacional a partir de três linhas: inovação e conhecimento, governança e alianças; e comunicação e sensibilização.

COSTA RICA



BOAS PRÁTICAS PELO MUNDO

Níger

- Os sistemas de abastecimento no Níger, conta com o apoio da FAO. O projeto promove o armazenamento seguro de excedentes de alimentos produzidos nas regiões de Maradi e Dosso.



- O sistema garante que os alimentos sejam armazenados adequadamente com o objeto de reduzir as perdas e permite que os pequenos agricultores se beneficiem de mudanças no valor das unidades que podem aumentar até 30-40% entre quatro e seis meses após a colheita.

BOAS PRÁTICAS PELO MUNDO

Europa e Ásia Central

- ❑ Sensibilização dos consumidores e redução das perdas e campanhas de prevenção
- ❑ Campanhas de educação e educação pública para jovens
- ❑ Promoção de práticas responsáveis de gestão alimentar como parte da responsabilidade social e empresarial
- ❑ Criação de bancos de alimentos levando em conta os princípios da segurança alimentar, com o apoio do governo, do setor privado e da sociedade civil



BRASIL – CENTRAIS DE ABASTECIMENTO



BRASIL – CENTRAIS DE ABASTECIMENTO



BRASIL – CENTRAIS DE ABASTECIMENTO



BRASIL – CENTRAL DE DISTRIBUIÇÃO

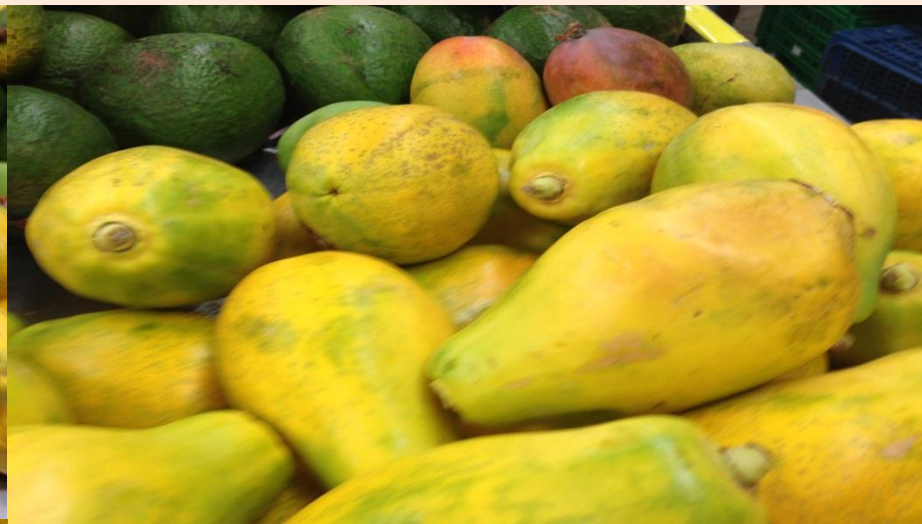


BRASIL – LOGISTICA/ MERCADO



Desperdício em Novos Imigrantes (ES) de 20.000 caixas de tomate jogadas na estrada porque o preço caiu muito (04/01/2016).

BRASIL - COMERCIALIZAÇÃO



BOAS PRÁTICAS – BRASIL

Formação de uma rede de atores -

- Formação de uma rede nacional de atores para reduzir perdas e desperdício de alimentos;
- Ampliar a discussão do tema "redução de perdas e desperdício de alimentos" para a sociedade brasileira;
- Sensibilizar a sociedade incentivando campanhas publicitárias para uma maior consciência da importância do tema;
- Disseminar para a sociedade todas as iniciativas que foram implementadas pelos governos federal, estadual e municipal na área de segurança, alimentação e nutrição.
- SAVE FOOD Brasil.

BOAS PRÁTICAS – BRASIL

SANTO ANDRÉ – SÃO PAULO



- Em 2014, o município de Santo André assinou um acordo com a FAO para implementar a campanha. Pensar. Comer. Conservar: diga não ao desperdício em mercados abertos.

A campanha é coordenada pela Companhia de Abastecimento de Santo André (CRAISA). Durante o ano de 2015, quatro mercados livres na cidade, recolheram 40 toneladas de alimentos. Atualmente, 13 feiras fazem parte da campanha e os alimentos coletados atendem a 1.500 famílias.

BOAS PRÁTICAS – BRASIL

SANTO ANDRÉ – SÃO PAULO

Operação da CRAISA

Áreas

- Alimentação dos Servidores e Funcionários Públicos Municipais;
- Regulação do Abastecimento de Alimentos
- Hortifrutigranjeiros (Ceasa do Grande ABC, Equipamentos Varejistas Centro Comercial Vila Luzita e Santa Terezinha, Feiras Livres, Feira Orgânica, Pesquisa de Cesta Básica);
- Horta Educativa;
- Fiscalização de Comércio Informal (Ambulantes).



ESTUDOS DA FAO NA REGIÃO

- **República Dominicana:** Estudio Sondeo “Pérdida de Alimentos en la República Dominicana para la ampliación del Proyecto Banco de Alimentos”.
- **Argentina:** “Diseño metodológico para la estimación de los desperdicios de alimentos de la Argentina en las etapas de distribución y comercio minorista, y consumo en el hogar” (Proyecto TCPf).
- **Chile:** “Análisis de pérdidas en la cadena de valor de productos de la canasta básica en Chile”.



ÍNDICE GLOBAL DE PERDAS E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

- Necessidade em melhorar a avaliação dos impactos e as causas das perdas e alimentos.
- Existem processos em curso para armonizar diferentes métodos utilizados para a estimativa quantitativa das perdas e desperdícios.
- As fontes disponíveis são diversas, porém, existem lacunas que impedem a obtenção de dados.
- O Índice Global é formado por medições nacionais e regionais por grupo de alimento ou em totalidade.



HLPE
High Level
Panel of Experts

O HLPE recomenda se comprometer de forma inclusive e participative:

1. Melhorar a copilação de dados e intercâmbio de conhecimentos;
2. Elaborar estratégias eficazes para reduzir as perdas em níveis adequados
3. Adotar medidas eficazes para reduzir as perdas;
4. **Melhorar a coordenação das políticas e estratégias de redução**

O QUE É NECESSÁRIO PARA SEGUIR ADIANTE?

- Fortalecer as equipes de trabalho em âmbito nacional para sensibilizar, inovar e garantir a governança;
- Harmonizar as métricas, metodologias de quantificação e qualificação e avaliações das causas e os impactos das perdas;
- Desenvolver processos, inovações tecnológicas, reutilização, recuperação, reaproveitamento/**investimento / recursos.**

PEQUENAS AÇÕES

- Faça compras de maneira inteligente — planeje suas refeições, faça listas de compras, evite fazer compras por impulso.
- Compre “frutas esquisitas” — Comprando essas frutas que, na verdade, estão em perfeitas condições para consumo, você está utilizando comida que poderia estar sendo perdida.
- Entenda as datas de vencimento — nos Estados Unidos, as datas indicadas para venda do produto não indicam a qualidade do mesmo, com exceção de certos alimentos para bebês. Em muitos casos, tratam-se de sugestões do produtor para a qualidade máxima do produto.

PEQUENAS AÇÕES

- Zere a sua geladeira — coma alimentos que já estão na sua geladeira antes de comprar mais ou preparar algo novo. Alguns websites como www.lovefoodhatewaste.com (em inglês) podem te ajudar a criar receitas criativas para aproveitar comida que poderiam estragar em breve.
- Peça porções menores — frequentemente, restaurantes oferecem meias-porções por preços menores.
- Faça compostagem — você pode reduzir o impacto sobre o clima fazendo a compostagem de restos de comida. Compostagem também recicla nutrientes, que são aproveitados pela terra.

PEQUENAS AÇÕES

- Tenha regras na sua cozinha: o primeiro produto que for aberto deverá ser consumido até o fim antes de abrir um novo.
Tenha controle sobre a sua dispensa.
- Aprecie as sobras das refeições — o bife de frango que sobrou do jantar de hoje pode ser aproveitado no sanduíche de amanhã.
Seja criativo!
- Faça doações — alimentos não-perecíveis e alimentos perecíveis que ainda apresentam boas condições de consumo podem ser doados para refeitórios locais.



No âmbito dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), a comunidade internacional acordou um objetivo global específico (ODS 12.3), que estabelece a meta de reduzir pela metade, até 2030, o desperdício de alimentos no âmbito das perdas e de consumo, bem como reduzir as perdas de alimentos ao longo da produção e cadeias de abastecimento, incluindo perdas e a pós-colheita.

CAMPANHA #SEMDESPERDICIO



No dia 20 de outubro, o WWF-Brasil, a Embrapa e a FAO iniciaram a ação digital “**Mania de Desperdício**” para desafiar as pessoas a desperdiçarem menos alimentos.

As ações no Facebook e no Twitter fazem parte da **campanha #SemDesperdício**, lançada no dia 18 como parte da programação do Dia Mundial da Alimentação.

2014

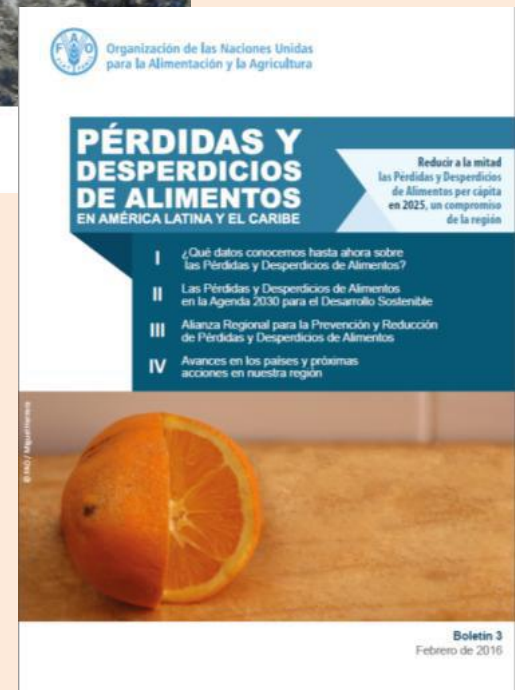


REFERÊNCIAS

2015



2016





Food and Agriculture Organization
of the United Nations



OBRIGADO!

fao-br@fao.org