

DOCUMENTO DE BASE PARA A VIDEOCONFERÊNCIA 2

INCENTIVANDO A PRODUÇÃO E O CONSUMO SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL DE ALIMENTOS.

A segunda videoconferência do Diálogo Nacional Brasileiro discutirá as questões cobertas pelas Linhas de Ação 2 e 3 da Cúpula de Sistemas Alimentares. Dentre os pontos a serem abordados, destacam-se temas como a ampliação da demanda dos consumidores por alimentos produzidos de forma sustentável; fortalecimento de cadeias de valor; melhora da nutrição e redução de desperdício de alimentos estarão em pauta, bem como discussões sobre a criação de padrões de consumo e hábitos alimentares e sua influência e possíveis consequências no mercado de alimentos.

2. A Cúpula das Nações Unidas sobre Sistemas Alimentares representa uma importante oportunidade de reforçar os compromissos da segunda Conferência Internacional de Nutrição (ICN2) e da Década de Ação sobre Nutrição, fortalecendo os vínculos entre nutrição, saúde e sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. Nesse sentido, a Política Agrícola, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição e o Guia Alimentar para a População Brasileira constituem os principais elos da nutrição e saúde com os sistemas alimentares e articulam-se, em menor ou maior grau, com todos os eixos de ação da cúpula, especialmente com os eixos 1 e 2.

3. A pandemia de COVID-19 evidenciou que é fundamental compreender os desafios estruturais que envolvem o acesso aos alimentos saudáveis para uma camada expressiva da população. É evidente a necessidade de incentivo à produção de base familiar, capaz de promover a soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, por meio da integração de políticas de inclusão social e produtiva.

4. Uma alimentação saudável deve ser idealmente oriunda de um sistema alimentar de baixo impacto ambiental e deve estar conciliada ao meio ambiente. Deve também proteger e respeitar a biodiversidade e os ecossistemas, ser aceitável cultural e acessível economicamente, ser disponibilizada de forma adequada, segura e capaz de promover a justiça social.

Produção Sustentável

5. A proposta da Cúpula é impulsionar escala da produção de forma sustentável, promovendo impactos positivos para a natureza e a saúde da população. A discussão tem como objeto otimizar o uso de recursos na produção, processamento e distribuição de alimentos, reduzindo, dessa forma, a perda de biodiversidade, poluição, uso de água, degradação do solo e emissões de gases de efeito estufa. O objetivo consiste em “aprofundar a compreensão das limitações e oportunidades enfrentadas pelos pequenos agricultores e empresas de pequena escala ao longo da cadeia de valor alimentar”.

6. Para tanto, cumpre estudar, também, iniciativas de ampliação da demanda dos consumidores para alimentos que sejam produzidos de forma sustentável, que fortaleçam cadeias de valor locais, melhorem a saúde e minimizem a perda e o desperdício de alimentos. Essa linha de ação visa gerar soluções que podem catalisar mudanças no consumo, por meio de mudanças nas políticas de produção de alimentos, na promoção de ambientes alimentares que contribuam para escolhas mais adequadas e saudáveis, ações do setor privado e comportamento do consumidor.

7. O governo brasileiro considera que a Cúpula deve basear-se em diretrizes gerais que contribuam para atingir os objetivos preconizados no exercício. Deve ter como foco medidas para investir em ciência e inovação para continuar contribuindo para o aumento do acesso a alimentos adequados e saudáveis. O Brasil ressalta a importância do uso de conceitos acordados internacionalmente, de forma a que representem posições já aceitas pelos países. Cumpre priorizar iniciativas para promover sistemas de produção e melhores práticas relacionadas à alimentos adequados e saudáveis. O uso responsável de insumos e a adoção de boas práticas agrícolas devem nortear os debates sobre a produção sustentável. Dentre os principais elementos relativos à segurança alimentar e nutricional, poder-se-ia assinalar:

- a) A agricultura deve contribuir para a segurança alimentar e nutricional e o desenvolvimento sustentável;
- b) Os sistemas alimentares podem e devem ser sustentáveis em todas as escalas de produção e sistemas agrícolas;
- c) A Agenda 2030 e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável devem ser a estrutura básica para a proposição de soluções;
- d) Deve-se evitar o uso de conceitos que carecem de definições acordadas multilateralmente;
- e) Em geral, as declarações devem sempre ser qualificadas com o contexto para evitar narrativas que excluam realidades diferentes;
- f) A sustentabilidade deve ser sempre considerada em suas três dimensões (ambiental, social e econômica) de forma equilibrada;
- g) O comércio agrícola internacional é fundamental para a segurança alimentar global e a erradicação da pobreza e deve ser devidamente considerado pela Cúpula dos Sistemas Alimentares de 2021 como uma alavanca de desenvolvimento. O mesmo deve ser levado em consideração para a perspectiva nacional, os sistemas alimentares devem contribuir para erradicação da fome e da pobreza no Brasil.
- h) A associação não qualificada entre pecuária e pandemias e surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) deve ser evitada.
- i) Qualquer associação entre o consumo de carne vermelha e os impactos ambientais por meio das emissões de GEE deve levar em consideração as condições locais, os sistemas de produção e as boas práticas de produção.
- j) Os impactos positivos do consumo adequado de carne vermelha na segurança

alimentar e nutricional também devem ser considerados. As evidências serão fornecidas por meio das plataformas das linhas de ação;

- k) Os fertilizantes também são essenciais para a segurança alimentar global, bem como para reduzir os preços de produção dos alimentos e aumentar o abastecimento global de alimentos.
- l) As referências aos efeitos das novas tecnologias no mercado de trabalho também devem mencionar impactos positivos, como trabalho decente, diversificação da força de trabalho e empregos com salários mais altos;
- m) Também é essencial equilibrar a preservação ambiental com a conservação, caracterização e uso sustentável dos recursos genéticos para a alimentação e agricultura e como insumo para a inovação nas cadeias agroalimentares, para garantir a segurança alimentar global;
- n) Os sistemas alimentares devem ser pensados de forma a contribuir para a saúde da população, devendo ter como foco a produção e o abastecimento de alimentos adequados e saudáveis para consumo da população;
- o) A produção e o abastecimento de alimentos adequados e saudáveis contribui para ampliação do acesso e consumo desses alimentos.

8. A referência de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil, vem sendo construída sob a primazia do acesso à alimentação adequada e saudável como um direito fundamental. Assim, as ações e estratégias desenvolvidas no âmbito do Ministério da Cidadania visam fomentar os sistemas locais de produção e consumo de alimentos saudáveis, baseados, principalmente, na agricultura familiar, e respeitando as múltiplas características regionais e culturais do País. Ademais, a conservação e manutenção da sociobiodiversidade, são fundamentais na promoção da SAN de comunidades locais e da sua identidade cultural, além de proporcionar geração de renda.

9. Considera-se ampliar políticas públicas que valorizem e potencializem a agricultura familiar e a promoção da produção de alimentos saudáveis, a partir dos sistemas agroecológicos, da agricultura orgânica e outros modelos de produção agrícola mais sustentáveis e resilientes, promovendo a coexistência entre diferentes sistemas alimentares, desde que sejam sustentáveis.

10. A Política Brasileira de SAN, tem como um de seus objetivos, constante no inciso III, Art.4º “promover sistemas sustentáveis de base agroecológica, de produção e distribuição de alimentos que respeitem a biodiversidade e fortaleçam a agricultura familiar, os povos indígenas e as comunidades tradicionais e que assegurem o consumo e o acesso à alimentação adequada e saudável, respeitada a diversidade da cultura alimentar nacional.”

11. Apesar de não haver um conceito multilateral acordado sobre a produção positiva para a natureza, é razoável argumentar que a base da linha de ação 3 depende de produzir alimentos saudáveis usando inovação. Assim, adotando boas práticas de produção, implementando agricultura de baixo carbono, aumentando a disponibilidade

de alimentos, conservando a biodiversidade ambiental e desenvolvendo meios de subsistência sociais.

12. A produção sustentável deve considerar critérios que permitam qualificar e/ou quantificar, de acordo com a realidade de cada país e região, a adoção de tecnologias e inovações, eficiência na produtividade, redução dos impactos ambientais, adoção de boas práticas produtivas e promoção de sistemas produtivos resilientes.

13. A este respeito, é valioso considerar os princípios-chave da FAO de sustentabilidade para alimentos e agricultura¹:

- i. Aumentar a produtividade, o emprego e a agregação de valor nos sistemas alimentares.
- ii. Proteção e valorização dos recursos naturais.
- iii. Melhorar os meios de subsistência e promover o crescimento econômico inclusivo.
- iv. Aumentar a resiliência de pessoas, comunidades e ecossistemas.
- v. Adaptar a governança a novos desafios.

14. Além disso, é relevante mencionar os critérios da FAO para agricultura inteligente para o clima ou agricultura de baixo carbono.

- i. Aumentar de forma sustentável a segurança alimentar, aumentando a produtividade e os rendimentos agrícolas.
- ii. Criar resiliência e adaptar a agropecuária às mudanças climáticas.
- iii. Reduzir e/ou zerar as emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE), quando possível.

15. A definição de parâmetros para promover a produção sustentável deve considerar elementos como: uso do solo; degradação e conservação do solo; disponibilidade e uso de água, incluindo sistemas de irrigação; sistemas produtivos; recuperação de áreas degradadas e sua integração em áreas produtivas ou como áreas de restauração de vegetação nativa; conservação da vegetação nativa. Como também, produtividade; uso racional de insumos; produção total produzida por área/ano, incluindo o número de colheitas; integração entre culturas e diversificação, incluindo insumos para a produção de biocombustíveis; acesso à assistência técnica e extensão rural; acesso a mecanismos de financiamento; adoção de tecnologias e inovação; nível de apoio público via subsídios, entre outros.

16. A Cúpula de Sistemas Alimentares deve considerar estes e outros critérios para acessar e promover os objetivos do exercício. Não há uma definição única e unificada.

17. Além disso, os critérios adotados para qualificar se um sistema produtivo é sustentável devem ser mensuráveis com base em fundamentos científicos, dados e evidências. Portanto, a expressão “produção de alimentos positivos para a natureza” que sustenta a linha de ação 3 não parece apropriada para orientar as discussões da Cúpula de Sistemas Alimentares sobre produção sustentável.

¹ <http://www.fao.org/sustainability/background/en/>

18. Isso implicaria, pelo menos, que alguns critérios poderiam ser medidos e levar a resultados positivos, como por exemplo, redução da perda de fertilidade do solo, a redução das emissões de GEE, o uso equilibrado da água, a quantidade de produtos produzidos na mesma área por ano, entre outros aspectos.

19. Esse conceito tende a generalizar o debate sobre o que cientificamente pode ser entendido como produção sustentável e o que deve ser evitado. A produção de alimentos adequados e saudáveis deve ser a base para discutir como qualificar a produção sustentável em cada sistema agrícola, o que sugere que não é aceitável rotular alguns sistemas como positivos e outros como negativos.

20. O caso da agropecuária brasileira é fundamental para esse debate. Inclui múltiplos sistemas agroalimentares que convivem de forma sustentável, desde a agroecologia, passando por sistemas familiares, de subsistência e extrativistas, até sistemas intensivos e monocultivos, compreendendo sistemas pecuários, biocombustíveis e florestas plantadas.

21. Diversas estratégias, tecnologias e práticas sustentáveis já são adotadas na agricultura brasileira e merecem maior difusão. As soluções da linha de ação 3 devem observar as possibilidades de desenvolver sistemas em suas diferentes escalas de forma sustentável, conectando possibilidades relacionadas aos diversos ODS.

22. A conservação e proteção da biodiversidade devem ser vistas como aliadas da produção diversificada. As tecnologias de produção devem ser utilizadas e adaptadas para aumentar a produtividade de acordo com as necessidades e realidades nacionais e regionais.

23. A conservação da vegetação nativa no âmbito do Código Florestal no Brasil é um exemplo concreto que congrega carbono, solo, água, biodiversidade, entre outros elementos aos sistemas agrícolas. Este exemplo é adequado aos objetivos da linha de ação 3 e deve, portanto, ser considerado, tendo o papel da conservação e restauração da vegetação nativa nas áreas rurais papel importante para impulsionar a produção sustentável.

24. Como pode ser observado, há uma conexão direta com os ODS 2, 9, 13, 14, 15 e 16: agricultura sustentável, inovação e infraestrutura; mitigação das mudanças climáticas; vida abaixo da água e na terra; instituições, paz e justiça.

25. Em consonância com isso, no Brasil, aumentar a produção de alimentos saudáveis em escala de forma sustentável deve levar em conta as necessidades do país, as condições climáticas, os níveis de desenvolvimento, adoção de tecnologia e políticas, além dos seguintes pontos:

1. Incentivar a coexistência de sistemas agrícolas baseados na adoção de boas práticas, tecnologias e inovação como uma abordagem transformacional

baseada na melhoria contínua que visa assegurar e diversificar a produção de alimentos adequados, saudáveis, seguros e nutritivos.

2. Reconhecer que a agricultura de baixo carbono compreende a adoção de tecnologias e práticas que visam aumentar a produtividade, melhorar as práticas de gestão, promover a adaptação dos sistemas produtivos e, quando possível, reduzir as emissões de GEE.
3. Promover a conservação e restauração da vegetação nativa nas áreas produtivas como forma concreta de potencializar e estimular a produção sustentável em todos os sistemas produtivos.
4. O reconhecimento dos pequenos agricultores e familiares como atores-chave no fornecimento de alimentos adequados e saudáveis e a importância da assistência técnica e das políticas de crédito para promover mudanças transformadoras na pequena produção.

Perfil Alimentar

26. Nas últimas décadas a população brasileira tem vivido grandes mudanças no perfil alimentar e nutricional, as quais refletem diretamente na saúde da população. Hoje o país enfrenta o cenário da múltipla carga de doenças relacionadas à má nutrição, onde a obesidade, doenças crônicas não-transmissíveis (DCNTs), desnutrição e carências de micronutrientes coexistem nas mesmas comunidades e, muitas vezes, no mesmo domicílio. Vale destacar que essas doenças, em grande parte, poderiam ser prevenidas ou revertidas mediante políticas que envolvam o sistema alimentar nacional, considerando a produção, distribuição e acesso a alimentos diversificados e saudáveis pela população brasileira, conforme preconizado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira.

27. O Estudo de Carga Global da Doença (GBD - *Global Burden of Disease*), que faz uma avaliação permanente de fatores riscos, desfechos de saúde e carga da doença no mundo, aponta que a alimentação está atualmente entre as principais causas de morte e adoecimento das populações, considerando o consumo insuficiente de alimentos saudáveis como leites, frutas, legumes, verduras e grãos integrais, ricos em fibras e micronutrientes, junto com a ingestão excessiva de alimentos ricos em nutrientes críticos (sódio, açúcar, gorduras saturadas e trans), cujos consumo em excesso está associados a doenças crônicas não-transmissíveis - DCNTs.

28. No Brasil, somente em 2019, houve 150 mil mortes e 3,9 milhões de anos de vida perdidos ajustados por incapacidade (DALY - Disability-Adjusted Life Years) e que foram atribuíveis a fatores dietéticos, o que também representa uma grande carga sobre o Sistema Único de Saúde (SUS), sobre a sociedade e inclusive sobre a economia, por conta da perda de produtividade por mortes precoces e adoecimento (presenteísmo e absenteísmo). Por exemplo, em termos de custos diretos ao SUS, os custos de hospitalizações e de tratamento ambulatorial de hipertensão, diabetes e obesidade somaram R\$3,45 bilhões de reais, em 2018.

29. Outra questão preocupante no momento atual são os índices de insegurança alimentar e nutricional, que representam a falta de acesso a alimentos em quantidade e qualidade suficientes no país. Segundo a última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF/IBGE 2017-2018), entre 2013 e 2017-2018, o percentual de domicílios com algum grau de insegurança alimentar aumentou em quase 40%, passando de 22,6% para 36,7% das famílias. Nesses indicadores também se reforçam desigualdades regionais e socioeconômicas, tendo em vista a maior vulnerabilidade das populações das regiões Norte e Nordeste, dos mais pobres e da população rural, bem como de famílias com crianças e chefiadas por mulheres. Além disso, também se destaca a grande vulnerabilidade de povos e comunidades tradicionais, incluindo indígenas, quilombolas, ribeirinhos e outros, que apresentam historicamente maior risco de insegurança alimentar e nutricional do que o restante da população. Estima-se que a pandemia por Covid-19 tenha aumentado o número de pessoas em situação de insegurança alimentar, em 2020

30. Os padrões alimentares são um dos principais fatores de risco e de proteção para DCNTs, que representaram 70% das mortes no Brasil no período pré-pandemia de COVID-19. Dietas saudáveis, baseadas em uma diversidade de alimentos in natura e minimamente processados (arroz, feijão, frutas, verduras, grãos, leite etc), são fatores de proteção da saúde, enquanto o excesso de sódio, açúcar, gorduras saturadas e trans, bem como o consumo de alimentos ultraprocessados, estão associados ao maior risco de doenças, como obesidade, hipertensão, doenças cardiovasculares, diabetes e cânceres.

31. Os resultados dessas mudanças repercutem na carga de doenças sobre toda a população. Dados de 2019 do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan), sistema que consolida as informações de atendimentos na Atenção Primária do SUS, revelaram que 28,1% das crianças entre 5 e 9 anos e 27,9% dos adolescentes apresentavam excesso de peso. Em relação ao estado nutricional de adultos, também são observados contínuos aumentos nas prevalências de excesso de peso, com a Pesquisa Nacional de Saúde (PNS 2019) estimando que 60,3% da população adulta brasileira estava com excesso de peso, sendo 25,9% com obesidade. Verificou-se ainda que 38,1 milhões de brasileiros referiram diagnóstico de hipertensão arterial e 12,3 milhões de diabetes. Pelos dados de excesso de peso e o tamanho da população adulta brasileira, pode-se estimar a partir dos inquéritos populacionais, que 96 milhões de brasileiros estão em situação de má nutrição, pelo excesso de peso.

32. O padrão alimentar da população é influenciado por diversos fatores físicos, sociais, culturais, econômicos e políticos. Dentre os principais obstáculos para uma alimentação saudável estão a oferta, o tempo e o custo. O ambiente alimentar influencia diretamente as escolhas, tendo em vista que os alimentos *in natura* ou minimamente processados nem sempre são comercializados próximos à casa dos indivíduos, ou podem ser comercializados a preços inacessíveis para a população, o que pode influenciá-los a consumir mais alimentos ultraprocessados que são encontrados facilmente e com menor preço em diversos locais de venda. O tempo para a seleção, aquisição, preparo dos alimentos e organização também representa um obstáculo, tendo em vista os horários de trabalho, a distância percorrida nos meios de transporte e o trânsito.

33. No Brasil, observa-se, ao longo das últimas décadas, a substituição de alimentos *in natura* e minimamente processados, característicos da dieta tradicional brasileira (simbolizada pelo arroz, feijão, salada e carne) por comidas prontas e alimentos ultraprocessados. A POF/IBGE 2017-2018 verificou que pouco menos de metade (49,5%) das calorias consumidas nos domicílios brasileiros provinham de alimentos *in natura* ou minimamente processados, sendo do restante 22,3% proveniente de ingredientes culinários, 9,8% de alimentos processados e 18,4% de ultraprocessados. Isso representou, entre 2002-2003 e 2017-2018, uma redução de 7% na participação dos alimentos *in natura* e minimamente processados na dieta, enquanto a participação de ultraprocessados aumentou em 46% no mesmo período.

34. As mudanças nos padrões alimentares vêm sendo observadas desde os primeiros anos de vida, com quase metade (49%) das crianças entre 6 e 23 meses consumindo algum alimento ultraprocessado no dia anterior à entrevista. Entre adolescentes de 10 a 18 anos, a POF/IBGE 2017-2018 verificou que os alimentos ultraprocessados foram responsáveis por 26,7% das calorias consumidas, enquanto os alimentos *in natura* e minimamente processados foram responsáveis por aproximadamente metade (49,2%) das calorias consumidas. É particularmente preocupante observar que, entre adolescentes, a participação dos alimentos ultraprocessados foi maior, em comparação com outras faixas etárias, tendo em vista que estes alimentos foram responsáveis por 19,5% e 15,1% das calorias consumidas por adultos e idosos, respectivamente.

35. Apesar da crença de que uma alimentação saudável é mais cara, uma alimentação rica em alimentos *in natura* e minimamente processados ainda tem o custo menor em comparação com uma alimentação rica em alimentos ultraprocessados. Os alimentos perecíveis, como frutas, verduras e legumes, devem ser consumidos juntamente com alimentos básicos da dieta brasileira (ex: arroz, feijão, mandioca etc.) e outros grupos de alimentos, e podem ser comprados diretamente dos produtores, sendo priorizados aqueles que estão na época de safra para diminuir os custos. Ao mesmo tempo, é importante fortalecer e ampliar o monitoramento dos preços dos alimentos, tendo em vista que a tendência histórica recente é de aumento do preço de alimentos *in natura* e minimamente processados, enquanto o preço de alimentos ultraprocessados tem se reduzido ao longo do tempo. No período da pandemia de Covid-19, pesquisas têm apontado aumento do preço dos alimentos adequados e saudáveis que compõem o prato básico do brasileiro, especialmente do arroz e do feijão.

36. Neste contexto, para a potencialização das estratégias de promoção da alimentação adequada e saudável e de superação destes e de outros obstáculos são necessários sistemas alimentares sustentáveis, amparados nas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e alinhadas com o Guia Alimentar para a População Brasileira, mediante políticas públicas intersetoriais e medidas protetivas que tornem os ambientes mais propícios e aumentem o acesso da população para a adesão a uma alimentação adequada e saudável. Devem ser levadas em consideração todas as etapas, desde a produção, o processamento, o armazenamento, a distribuição e o consumo de alimentos, buscando minimizar efeitos negativos na saúde e nutrição da população.

37. Sistemas alimentares sustentáveis baseiam-se no direito humano à alimentação adequada para toda a população e têm impacto positivo na múltipla carga da má nutrição e redução dos custos sociais e econômicos dessas doenças. Nesse sentido, devem ser prioridade de governos nacionais, estaduais e locais, no sentido de garantir a disponibilidade e o acesso aos alimentos saudáveis.

Padrão de Consumo

38. A promoção da alimentação saudável e a proteção do direito à alimentação adequada envolvem o estabelecimento de sistemas alimentares sustentáveis, com participação das comunidades locais, ancoradas em políticas públicas em diversas frentes de ação. Mudanças no padrão de consumo alimentar envolvem o sistema de produção, distribuição, comercialização e acesso dos alimentos nas suas diversas realidades. O governo brasileiro tem estimulado algumas frentes de ações voltadas à autonomia nas escolhas alimentares e promoção da alimentação saudável, destacadas abaixo.

39. Ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: apoiam famílias, grupos e indivíduos na construção de comportamentos alimentares saudáveis. No contexto da realização do DHAA e da garantia da SAN, define-se como um campo de conhecimento e de prática contínua permanente, intersetorial e multiprofissional, que busca promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. Visa a formação e qualificação de profissionais e gestores, envolvidos em setores como educação, saúde e assistência social. Contribuições recebidas de diferentes atores indicam a necessidade de promover a autonomia das pessoas para suas escolhas alimentares, promovendo ambientes mais saudáveis e facilitando a participação ativa, o autocuidado e a diversidade de saberes e estimulando e facilitando, sobretudo, o acesso ao conhecimento acerca de todo o processo produtivo e do que de fato os alimentos são compostos.

40. Programa Nacional de Agricultura Urbana e Periurbana: desenvolve projetos de agricultura urbana e periurbana que estimulam a produção agroecológica nas cidades e a implementação da produção com fins pedagógicos em instituições de ensino da rede pública. Estas ações contribuem diretamente para o acesso a alimentos saudáveis e para garantia da segurança alimentar e nutricional, além de favorecer o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional. Contribuições multiatores recebidas reforçam a relevância do Programa Nacional de Agricultura Urbana e Periurbana, sinalizando para a necessidade de implantar hortas comunitárias em grandes centros urbanos, utilizando espaços ociosos, e de ampliar o Programa, agregando outros empreendimentos que dedicam à produção familiar de alimentos no meio rural.

41. Desertos Alimentares: estudo realizado para mapear os desertos alimentares, buscando compreender como as dinâmicas sociais e territoriais influenciam no acesso aos alimentos, principalmente alimentos saudáveis e, neste sentido, entender o quanto os ambientes sociais influenciam as escolhas alimentares individuais.

42. Estratégia Intersetorial para a Redução de Perdas e Desperdício de Alimentos (PDA): inclui um conjunto de projetos e iniciativas da Política Nacional de SAN que são realizadas com entes subnacionais, voltados aos temas como o armazenamento, a embalagem, o manuseio e o transporte de alimentos. Neste sentido, a construção da estratégia de prevenção e redução de PDA no Brasil tem por objetivo atuar na ampliação do acesso aos alimentos. A importância de ações de combate a perdas e desperdício de alimentos foi ponto de especial destaque entre as contribuições recebidas de diferentes atores. As propostas apontaram para a necessidade de: a) fortalecer ações de educação alimentar e nutricional para sensibilizar a população sobre o tema, inclusive quanto à prática de redução do desperdício no âmbito doméstico; b) aproveitar espaços e infraestruturas ociosas, assim como a estrutura dos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional existentes, para realização de oficinas, ações de incentivo ao reaproveitamento integral dos alimentos e disseminação de boas práticas; c) ampliar projetos nas Centrais de Abastecimento de distribuição de sobras de alimentos próprios para consumo; d) fomentar a doação a bancos de alimentos por varejistas, com respaldo legal, por meio de campanhas e incentivos fiscais; e e) ampliar o conjunto de dados sobre perdas e desperdício de alimentos, inclusive nas vendas e produção de refeições, com maior protagonismo do setor empresarial nestes registros.

43. Com base em Consulta Pública, foram identificadas sugestões adicionais que consideram a importância de a) estimular a promoção da alimentação adequada e saudável para pessoas que apresentem doenças crônicas não transmissíveis, por meio de ações orientadas por profissionais; b) valorizar os hábitos alimentares e identidade cultural de povos e comunidades tradicionais; c) realizar eventos de discussão e divulgação dos Guias Alimentares, incentivando o consumo de alimentos in natura e minimamente processados; d) conscientizar os consumidores sobre escolhas saudáveis e sustentáveis - o empoderamento do consumidor está cada vez mais evidente devido ao aumento crescente da demanda por produtos saudáveis e sustentáveis, razão pela qual a disponibilização de informações sobre como os sistemas alimentares funcionam, bem como seus impactos, deve ser um esforço conjunto de diversos atores; e) promover o acesso às informações sobre cada produto de forma detalhada e compreensível no que tange a sua composição e os impactos socioambientais de sua produção - estas informações poderiam ser divulgadas nos rótulos dos produtos e/ou nas mídias sociais das empresas; f) proporcionar visibilidade aos Planos de SAN já construídos e garantir a construção de futuros, uma vez que esse é o principal instrumento de execução e monitoramento da PNSAN com vistas à garantia do DHAA; g) incrementar o processo de educação em segurança alimentar e nutricional nas três esferas de governo em parceria com instituições diversas, esperando-se que as ações aconteçam nas bases - municípios.

44. O debate sobre mudanças nos padrões de consumo está cada vez mais presente. Mudanças no consumo de determinados alimentos, redução do consumo ou mesmo cobrança de valores adicionais para determinados produtos, são elementos que permeiam os debates e estão sendo cada vez mais reconhecidas como áreas prioritárias para intervenção política.

45. O ODS 12, que trata da produção e do consumo responsável, não deve ser esquecido nas discussões da Cúpula. É essencial considerar o que significa produção sustentável

quando se trata de uso da terra, conservação e recuperação do solo, produtividade, adoção de boas práticas produtivas, acesso a tecnologia, nível de subsídios, políticas de crédito, sistemas produtivos, indústria de alimentos, entre outros indicadores.

46. No que diz respeito ao consumo responsável, é necessário considerar o acesso e a disponibilidade de alimentos, a capacidade de compra de alimentos diversificados, os custos da alimentação adequada e saudável de acordo com as necessidades nutricionais mínimas, como temas-chave ligados à disponibilidade e ao acesso, sendo estes pilares da segurança alimentar e do conceito de nutrição. Os pilares de utilização e estabilidade podem ser ilustrados pela necessidade de fomentar a educação e a cultura alimentar, por meio do incentivo ao consumo de novos produtos e dietas, entre outros pontos.

47. A organização do sistema alimentar requer desenvolvimento de soluções criativas e inovadoras para cada uma de suas etapas. Sobre o consumo dos alimentos, é importante ressaltar que ele deve ser compreendido na perspectiva dos aspectos da saúde da população, cultura, condições sociais, econômicas e ambientais. Dessa forma, orientações sobre o consumo dos alimentos que visam contribuir para a promoção de sistemas alimentares sustentáveis e saudáveis devem levar em consideração:

- Disponibilidade e acesso a alimentos adequados e saudáveis.
- A importância da melhoria na produção de alimentos adequados e saudáveis, visando fomentar a inovação, as boas práticas e reduzir os impactos ambientais.
- Ações de educação alimentar e nutricional e valorização da cultura alimentar tradicional dos territórios.
- Educação alimentar e nutricional para melhorar e ensinar sobre alimentação saudável com base em fundamentos científicos e no Guia Alimentar para a População Brasileira, contribuindo para o aumento da autonomia no processo de escolha dos alimentos.
- A garantia da saúde e do bom estado nutricional da população, evitando o acometimento de doenças relacionadas à má nutrição.

48. O debate da Cúpula de Sistemas Alimentares deve ter sempre como base os pilares de disponibilidade e acesso da segurança alimentar e nutricional para propor melhorias nos padrões de consumo. Partindo do princípio de que há disponibilidade e acesso a alimentos seguros e saudáveis, o consumo de alimentos adequados e saudáveis, de forma equilibrada, deve ser a base para alcançar padrões de consumo saudáveis. Nesse sentido, a cultura em torno da comida em diferentes regiões do mundo tem um papel importante a desempenhar. No Brasil, por exemplo, um prato de comida tradicional pode ser composto por arroz, feijão, salada, batata e carne bovina. Ele muda de região para região devido a fatores como cultura, disponibilidade e acesso.

49. Como pode ser observado, há uma conexão direta com os ODS 3, 9, 12, 16 e 17: saúde, bem-estar; inovação, infraestrutura, produção ou consumo responsáveis, paz, justiça, e parcerias para implementação.

50. Nesse sentido, para o Brasil, uma mudança para padrões de consumo sustentáveis e saudáveis depende de desafios e objetivos principais:

1. Lidar com o desperdício de comida do campo para o prato.
2. Promover políticas alimentares inovadoras e resilientes que garantam o acesso a alimentos adequados e saudáveis, encurtando os circuitos envolvidos na produção ao abastecimento.
3. Estimular a adoção de inovações, tecnologias e boas práticas que contribuam para a segurança alimentar e nutricional dos brasileiros.
4. Fomentar a cultura e a educação alimentar e nutricional, contribuindo para o aumento da autonomia no processo de escolha dos alimentos.
5. Promover ambientes que possibilitam que os indivíduos façam escolhas alimentares mais saudáveis, construindo políticas, programas e ações que reduzam as barreiras do acesso físico e financeiro aos alimentos saudáveis.

Soluções Transformadoras

51. Como assinalado anteriormente, o governo brasileiro entende que não existe uma única solução para promover o acesso a alimentos adequados e saudáveis para todos, nem um sistema alimentar único. A estratégia de construir um conjunto, selecionado, de soluções inovadoras e agrupadas em torno de áreas temáticas específicas é uma boa abordagem para alcançar os objetivos da Cúpula. Considerando que os sistemas alimentares nacionais são multifacetados e englobam diversos elementos, cumpre observar a conexão com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

Reduzir o desperdício de alimentos do campo para o prato.

52. Enfrentar a perda e o desperdício de alimentos ao longo da cadeia é um conceito que deve ser abordado por todos os agentes dos sistemas alimentares. Diz respeito ao ODS 2 e ao ODS 12 - consumo e produção responsáveis como conceito principal, mas também envolve outros ODS.

- A redução do desperdício e da perda de alimentos por meio de mudanças comportamentais e o estabelecimento de controles e processos de mudança (ODS 9) contribuem para a disponibilidade de alimentos para o mercado.
- Fortalecimento das políticas públicas (ODS 16) sobre alimentação urbana e consumo consciente focando ações cada vez mais sustentáveis.
- Educação (ODS 4) é o principal aspecto desse conceito que transforma padrões culturais.

53. Iniciativas de redução das perdas e desperdícios de alimentos também contribuem para a redução da insegurança alimentar e para a promoção do uso mais eficiente dos recursos. A partir de uma perspectiva ambiental, reduzindo perdas e desperdício de alimentos contribui para a redução de carbono, pegadas hídricas e terrestres. Um foco na redução de perdas de alimentos nos primeiros estágios da produção, especialmente em países em desenvolvimento, é considerado uma ação de alto impacto na segurança alimentar.

54. De acordo com a FAO, as perdas e desperdícios de alimentos representam cerca de 1/3 de todos os alimentos produzidos globalmente que, em sua grande maioria, vão para o lixo. Esta é uma realidade surpreendente, que requer atenção permanente no que diz respeito aos desafios da segurança alimentar e nutricional. Quanto menos comida é desperdiçada e perdida, mais pessoas podem ser alimentadas e nutridas.

55. A disponibilidade e o acesso aos alimentos e a sua utilização são extremamente afetados pela perda e desperdício de alimentos. Há uma necessidade contínua de superar esse desafio em todos os níveis, do campo ao prato.

Perda de alimentos e iniciativas de redução de desperdício em todo o mundo

56. Lançada por WWF-Brasil, Embrapa e Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) em 2016, a Iniciativa Sem Desperdício (*No Waste Initiative*) é um projeto que foi criado para conscientizar os consumidores brasileiros sobre o desperdício de alimentos e gerar um impacto positivo na mudança de hábitos de consumo alimentar.

57. A campanha parte do conceito de que os alimentos jogados fora, nas casas das pessoas, são desperdiçados “inconscientemente”, por hábito. Esses hábitos que, muitas vezes são perpetuados sem serem notados, precisam ser destacados, compreendidos e contestados. Ao reunir esforços de três instituições comprometidas com o desenvolvimento sustentável do sistema agroalimentar do país, a campanha alcançou maior capilaridade do que se tivesse sido promovida por apenas uma das organizações participantes. Atingiu mais de um milhão de pessoas em 2017. Os seminários presenciais com transmissão online alcançaram mais de 20.000 pessoas.

58. Iniciativas como essa existem em muitos países e regiões. Nesse sentido, um apelo à ação emergente da Cúpula de Sistemas Alimentares pode chamar a atenção e orientar a adoção de iniciativas inovadoras.

Promover políticas, programas e ações que contribuam para melhora do acesso a alimentos adequados e saudáveis

59. Promover políticas, programas e ações que contribuam para aumentar o acesso físico e financeiro a alimentos adequados e saudáveis e que contribuam para as boas práticas de produção agrícola e que promovam sistemas alimentares sustentáveis. Tais políticas precisam ser direcionadas para apoiar a valorização dos alimentos adequados e saudáveis, promover a agrobiodiversidade, proteger o meio ambiente e reduzir as variações na renda dos produtores extrativos. Isso contribuirá para reduzir o desmatamento e minimizar os efeitos das mudanças climáticas (ODS 2, 13).

Estimular a adoção de inovações, tecnologias e boas práticas que permitam aumentar a produtividade, melhorar a segurança alimentar e nutricional e estimular a diversificação de produtos em todos os sistemas de produção

60. As políticas de agricultura de baixo carbono são críticas para reduzir ou compensar as emissões de GEE da agricultura (ODS 9, 13), melhorando assim de forma sustentável os sistemas de produção de alimentos para o benefício das pessoas e do planeta. A adoção de tecnologias agrícolas de baixo carbono impulsiona a produção sustentável de alimentos, a conservação da biodiversidade e a adaptação e mitigação das mudanças climáticas (ODS 2,7, 13, 14,15). É possível aumentar a produtividade, melhorar a segurança alimentar e nutricional e estimular a diversificação de produtos em todos os sistemas de produção, incluindo biocombustíveis.

61. Um aspecto importante a ser tratado é a diversidade dos sistemas alimentares, das condições do solo e do clima, juntamente com os aspectos culturais das populações em seus sistemas de produção e consumo de alimentos.

Promoção da alimentação adequada e saudável

62. Ações de educação alimentar e nutricional, que promovam o consumo de alimentos adequados e saudáveis são relevantes para a promoção da alimentação adequada e saudável.

63. A alimentação saudável é determinada pela disponibilidade e acesso à alimentos saudáveis, deve ser apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos e do país. Deve estar de acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar local e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; ser acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, segura, diversificada e balanceada; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis. A possibilidade de produzir e fornecer alimentos saudáveis para a população, melhorando as práticas produtivas, adotando inovações e reduzindo os impactos da produção de alimentos em termos de solo, água, biodiversidade, carbono, uso de insumos, entre outros fatores, são essenciais para gerar disponibilidade e, portanto, contribuir para o acesso a alimentos seguros.

64. A inovação é importante para melhorar as práticas produtivas, diminuir perdas e desperdícios e reduzir os impactos ambientais. O caso das emissões de carbono dos sistemas agrícolas é um exemplo concreto que integra o desafio de garantir a segurança alimentar e nutricional seguindo práticas sustentáveis. A melhoria dos sistemas agrícolas com o objetivo de reduzir as emissões e permitir a adaptação é, portanto, parte do desafio para fornecer alimentos saudáveis e sustentáveis.

65. A conexão das pessoas com a alimentação e os sistemas alimentares é um desafio para entender como o sistema alimentar funciona e o que é necessário para levar os alimentos do campo à mesa. Estratégias de educação alimentar e nutricional baseadas em informações técnico-científicas, que valorizam as tradições e a cultura alimentar

local e que têm como objetivo contribuir para a autonomia dos indivíduos e coletividades são de extrema importância para a construção de hábitos alimentares mais saudáveis.

66. Promover ambientes escolares saudáveis, incluindo a realização de educação alimentar e nutricional e a ampliação do acesso a alimentos saudáveis são ações possíveis e importantes para a promoção da saúde e de sistemas alimentares sustentáveis, além de contribuir para a melhora da saúde e da nutrição de crianças e adolescentes.

67. Apoiar sistemas alimentares sustentáveis por meio do fortalecimento de programas de proteção social para grupos vulneráveis, como programas de alimentação escolar, que abordam a qualidade e a quantidade de alimentos e dietas para prevenir a desnutrição em todas as suas formas. No Brasil tem-se como referência o Programa Nacional de Alimentação Escolar que deve ser fortalecido uma vez que está diretamente relacionado à melhora do consumo alimentar de crianças e adolescentes.

68. Facilitar o fornecimento de alimentos diversos adequados e saudáveis, como frutas frescas, legumes e verduras, valorizando a cultura alimentar e respeitando a sazonalidade.

69. Criar estruturas econômicas e serviços de apoio para incentivar e apoiar uma melhor nutrição para mulheres grávidas e lactantes, aleitamento materno exclusivo para bebês de até seis meses e alimentação complementar adequada para crianças até dois anos.

70. Nesse sentido, a Cúpula de Sistemas Alimentares deve promover mensagens que promovam ambientes alimentares saudáveis.

Cozinhas Solidárias

71. Brasil, a ONG Gastromotiva mantém o Programa Cozinha Solidária, que visa fortalecer a segurança alimentar e nutricional das comunidades atendidas; reduzir as perdas e desperdícios de alimentos; fornecer insumos, apoio logístico, treinamento, orientação para a elaboração de um cardápio adequado, nutritivo e saudável e aumentar a renda dos cozinheiros. O projeto surgiu também para ajudar os próprios alunos e ex-alunos da Gastromotiva, bem como outras pessoas que estavam perdendo suas fontes de renda com a crise, ou estavam desempregadas ou impossibilitadas de trabalhar, principalmente durante a pandemia da Covid-19.

72. Dentro de suas casas, respeitando os procedimentos de segurança alimentar e higiene exigidos pela situação atual, as cozinheiras solidárias utilizam as cozinhas de suas casas para preparar as refeições entregues às comunidades. Eles precisam ter uma estrutura de armazenamento e produção, parcerias de distribuição e garantir o cumprimento dos protocolos de segurança pactuados no momento do registro. As cozinheiras recebem os kits de insumos e as fichas técnicas, além das embalagens e demais itens necessários à confecção das refeições.

73. As cozinhas podem ser de pequena, média ou grande capacidade, para abastecer 400, 800 e 1.600 lancheiras por mês, respectivamente. As cozinhas solidárias servem atualmente cerca de 87.000 refeições saudáveis e nutritivas por mês.

Políticas de garantia de preço mínimo para produtos de sociobiodiversidade

74. A Política de Garantia de Preços Mínimos de Produtos da Sociobiodiversidade do Brasil (Política de Garantia de Preços Mínimos para os Produtos da Sociobiodiversidade, ou PGPM-Bio, por sua sigla em Português) visa reduzir as variações na renda dos produtores extrativos. Além de apoiar a valorização dos seus produtos, promovendo a agrobiodiversidade, a proteção do meio ambiente, contribuindo para a redução do desmatamento e minimizando os efeitos das mudanças climáticas.

75. Tal programa se desenvolve garantindo um preço mínimo para 17 produtos da sociobiodiversidade, que ajudam na conservação dos biomas brasileiros: açaí, andiroba, babaçu, baru, borracha extractiva, buriti, cacau extractivo, castanha do Brasil, carnaúba, juçara, macaúba, mangaba, murumuru, pequi, piaçava, pinhão e umbu.

76. Uma política como essa é importante para a AT2 porque permite que produtos da sociobiodiversidade brasileira cheguem a consumidores de diversos mercados.

Agricultura de baixo carbono como parte da solução para abordar a segurança alimentar e nutricional

77. A produção agrícola é uma fonte de emissões de GEE devido ao ciclo natural do carbono em qualquer sistema de produção. O uso de insumos, práticas agrícolas, manejo do solo, fontes de energia, ração animal, uso da biomassa, conservação e restauração da vegetação nativa estão ligados ao carbono na produção de alimentos.

78. Nesse sentido, é uma oportunidade para aprimorar as práticas de produção e tecnologias que possam reduzir as emissões de carbono, ao mesmo tempo em que fomentam ganhos de produtividade, melhores práticas de gestão, permitindo a adaptação caso a caso e fomentando a resiliência.

79. Além disso, os impactos do aumento das temporadas de seca, as mudanças nos padrões de precipitação e o aparecimento de pragas e doenças devido a mudanças severas na temperatura e umidade colocam pressão sobre os sistemas agrícolas e requerem preparação de várias fontes.

80. Os debates sobre como a agricultura está integrada às mudanças climáticas e pode ser uma solução para contribuir para produzir mais ao mesmo tempo em que mitigam

e adaptam estão no centro do Trabalho do Koronivia sobre Agricultura (KJWA)², que ocorre na *United Nations Framework Convention on Climate Change* (UNFCCC).

81. Dado o papel de melhorar e promover a agricultura sustentável como um pilar para alcançar a segurança alimentar e nutricional, é fundamental que a Cúpula de Sistemas Alimentares concorde com o reconhecimento da agricultura de baixo carbono como uma solução para melhorar os sistemas alimentares.

82. O Brasil tem uma política de sucesso que visa incentivar a inovação em tecnologias e práticas que podem reduzir as emissões e melhorar a adaptação aos sistemas agrícolas. O Plano de Agricultura de Baixo Carbono (Plano ABC) já atingiu mais de 64 milhões de hectares de áreas adotando as tecnologias e novas práticas. Também, promovendo o tratamento de dejetos como fonte de geração de energia renovável.

83. O Plano promove a expansão da produção de alimentos, simultaneamente com a mitigação e adaptação às mudanças climáticas. Além disso, os sete componentes do Plano ABC (recuperação de pastagens degradadas; integração lavoura-pecuária-floresta e sistemas agroflorestais; sistema de plantio direto; fixação biológica de nitrogênio; florestas plantadas; tratamento de dejetos; e adaptação às mudanças climáticas) geram múltiplos co-benefícios para permitir a produção sustentável de alimentos e, ao mesmo tempo, abordar os benefícios socioeconômicos e ambientais.

84. Nos últimos 10 anos o Brasil recuperou 26,8 milhões de hectares de pastagens como gatilho para recuperar a fertilidade do solo, aumentar a produtividade, permitir a produção de carne de baixo carbono, liberar áreas para agricultura e outros benefícios. Para o Brasil, as práticas e tecnologias voltadas para a entrega e adaptação aos impactos das mudanças climáticas são fundamentais para o alcance da segurança alimentar e nutricional em nível global.

85. O Ministério da Agricultura está atualmente revisando o Plano ABC para aprovar uma política aprimorada de 2021 a 2030, que é a estratégia brasileira para promover o desenvolvimento sustentável por meio de sistemas agrícolas resilientes.

86. A promoção de tecnologias e processos, como os do Plano ABC, é considerada um importante componente de uma solução sistêmica para a melhoria dos sistemas alimentares, pois possibilita ganhos de produtividade e redução de emissões de GEE e leva a melhores resultados sociais e econômicos.

² A Conferência das Partes da Convenção Quadro das Nações Unidas para Mudança do Clima (UNFCCC), na sua vigésima terceira sessão, realizada em Bonn em 2017, adotou a decisão 4/CP.23 sobre o "Trabalho Conjunto em Agricultura de Koronivia", que solicita aos dois órgãos subsidiários da Convenção que tratem conjuntamente de questões relacionadas à agricultura, inclusive por meio de oficinas e reuniões de especialistas, trabalhando com os órgãos constituídos sob a Convenção e levando em consideração as vulnerabilidades da agricultura às mudanças climáticas e abordagens para abordar a segurança alimentar. A decisão identificou seis grandes elementos para nortear o trabalho do grupo: (i) modalidades para implementação dos resultados dos workshops do KJWA; (ii) métodos e abordagens para avaliar a adaptação, os benefícios da adaptação e a resiliência; (iii) melhoria do carbono do solo, saúde do solo e fertilidade do solo em sistemas integrados de prados e terras agrícolas, incluindo gerenciamento de água; (iv) uso de nutrientes e manejo de dejetos animais; (v) manejo da pecuária e (vi) dimensões socioeconômicas e de segurança alimentar. O Brasil tem participado ativamente das discussões no âmbito do Trabalho de Koronivia, inclusive por meio de submissões do governo brasileiro com posições acerca dos seis elementos.

Conservação e restauração da vegetação nativa em áreas rurais

87. O período de 2021-2030 é a Década da ONU para a Restauração de Ecossistemas. O papel da restauração em cada ecossistema, bioma ou paisagem é benéfico para a recuperação e melhoria do solo, água, biodiversidade, carbono, além de outras medidas de valores.

88. A conservação e restauração da vegetação nativa é uma meta que merece atenção quando se trata de melhorar a produção agrícola e criar sistemas agrícolas mais resilientes.

89. Alinhada à Década da ONU e aos ODS 2, 12, 13 e 17, a Cúpula de Sistemas Alimentares poderia propor a restauração da vegetação nativa em áreas rurais como uma ação positiva para buscar uma agricultura sustentável e, portanto, contribuir para as metas de segurança alimentar e nutrição.

Um apelo ao papel da agricultura familiar e dos pequenos agricultores na promoção dos sistemas alimentares

90. O papel da agricultura familiar e dos pequenos agricultores não é novo para os sistemas alimentares. Enquanto isso, as lacunas para adotar tecnologias e melhorar a produtividade estão relacionadas a diversos aspectos, como falta de crédito, assistência técnica, transferência de tecnologia, entre outros. Nesse sentido, a Cúpula de Sistemas Alimentares deve fazer um apelo aos países, ao setor privado e outras partes interessadas com o objetivo de fomentar a inovação em sistemas agrícolas diversificados e inovadores em pequena escala.

Insumos Biológicos

91. A promoção da agricultura de base biológica é um elemento chave para o desenvolvimento sustentável. Atualmente, insumos biológicos são usados nas atividades como controle de pragas em cerca de 10 milhões de hectares no Brasil. Em 2019, o uso da fixação biológica de nitrogênio na produção de soja gerou ganhos econômicos de aproximadamente US \$ 14 bilhões devido à economia com a eliminação da necessidade de uso de fertilizantes nitrogenados. Esse ganho vem acompanhado de substanciais benefícios ambientais. Tal ação, também pode ser replicado em outras atividades agrícolas, como a produção de arroz, feijão, trigo, ervilha e cana-de-açúcar.

92. O Brasil está expandindo seus investimentos na geração e no uso de pesticidas e fertilizantes biológicos por meio de diversas iniciativas e políticas, incluindo o Plano Nacional de Insumos Biológicos. O objetivo do Plano é promover a pesquisa e o desenvolvimento de bioinsumos, bem como sua maior produção e uso. O Plano contempla o desenvolvimento de normas e regulamentos para o funcionamento de unidades de produção de bioinsumos (biofábricas), com prioridade para pequenas e

médias biofábricas, bem como a criação de um ambiente favorável ao financiamento de infraestruturas.

Produção Sustentável de Biocombustíveis

93. A experiência brasileira mostra que a competição comida versus combustível nem sempre se aplica. Em alguns países, como o Brasil, a agricultura pode contribuir tanto para a produção de alimentos quanto para a transição das energias renováveis. O Brasil é líder global na produção de alimentos, bem como o segundo maior produtor de etanol do mundo e o terceiro maior de biodiesel (em 2017).

94. A Política Nacional de Biocombustíveis (RENOVABIO), instituída em 2017 como complemento a outras iniciativas em bioenergia, como o Programa Nacional de Produção e Uso de Biodiesel (PNPB), visa contribuir para o cumprimento das metas da NDC do Brasil. Ajudando a reduzir as emissões de GEE e ampliar a produção e o uso de biocombustíveis na matriz energética nacional, com sustentabilidade econômica, social e ambiental. A política, que começou a funcionar em 2019, também promove a diversificação dos insumos utilizados na produção de biocombustíveis, ampliando o uso de outras culturas que não a cana-de-açúcar e subprodutos da produção de proteínas como o sebo bovino.

95. Dentre os instrumentos operacionais da política, vale destacar o Crédito de Descarbonização (CBIO), instrumento financeiro negociado em bolsa que representa a redução das emissões de CO₂eq relativas ao ciclo de vida da produção de biocombustíveis e as metas de descarbonização impostas às distribuidoras.

96. O PNPB também beneficia a indústria de biocombustíveis por meio de políticas fiscais. É um certificado para processadores de combustível de engajamento social (ou “Selo Combustível Social”, na língua portuguesa) para aqueles que têm pequenos agricultores familiares como fornecedores de insumos. Os incentivos envolvem prioridade em leilões e reduções fiscais.