

Reflexão da aula 12:

Sustentabilidade de Sistemas Alimentares

Mirna Gigante (FEA)

Sustentabilidade Alimentar (ou produção sustentável de alimentos) é um dos ramos sustentáveis da área agrícola colocado como um dos principais objetivos a serem conquistados para futuras gerações. A agricultura de conservação (outro nome dado) se baseia fortemente na natureza e em seus processos, tendo como base o seu funcionamento de equilíbrio para atingir a sustentabilidade da produção alimentar. Entretanto, como é possível "garantir a sustentabilidade em um mundo tão competitivo, onde a demanda por alimentos cresce cada vez mais e grandes produções de alimento são cada vez mais necessárias?" A professora Mirna Gigante, da Faculdade de Engenharia de Alimentos, vem nessa aula apresentar alguns pontos que mostram a sustentabilidade alimentar como uma meta viável, e que através de esforço e dedicação da comunidade agrícola é possível atingir esse objetivo.

A alimentação e sustentabilidade se relacionam quando o objetivo é encorajar o consumo e o comércio do alimento bom, limpo e justo, entendido como:

- Alimento bom refere-se aos modos de produção e de processamento, com intuito de preservar sua naturalidade;
- Alimento limpo é entendido como aquele proveniente de práticas de agricultura que geram menor impacto possível ao meio ambiente e à biodiversidade;
- Alimento justo é aquele que, durante todo o processo produtivo, oferece condições de trabalho justas aos produtores.

O desafio atual é conseguir atingir um alimento com esses padrões para toda a população mundial. Os obstáculos enfrentados, entretanto, nos impedem e muito de garantir de tal fato. Dentre eles podemos citar a fome que ainda atinge mais de 820 milhões de pessoas no mundo, o aumento em 5.3 milhões de km² em terras para uso agrícola desde 1961, uso de fertilizantes 9x maior no mesmo período, uso de água para irrigação cada vez maior, emissão de metano 70% maior e consumo de carne per capita dobrado em relação à década de 60. Todos eles, são fatos que nos mostram o queão longe estamos, hoje, de atingir a tão sonhada sustentabilidade global.

Quando o assunto é sustentabilidade alimentar, devemos definir um sistema. Sistema alimentar é definido como uma cadeia de atividades dentre elas a Produção, Processamento, Distribuição, Consumo e Descarte de determinado alimento. Todas essas etapas impactam de alguma forma o meio ambiente, seja por meio da utilização excessiva de produtos químicos, recursos elétricos e hídricos, combustíveis fósseis ou deterioração do solo.

O comportamento do consumidor é algo essencial no sistema alimentar. É ele quem define os impactos causados por todo um sistema. Se o cliente não está satisfeito com determinado processo do sistema, esse deve sofrer alterações, caso contrário o consumidor não adquire o produto. Ainda nessa proposta, alguns hábitos alimentares, contribuem para uma sustentabilidade alimentar:

- Consumo de produtos orgânicos;
- Utilização de ingredientes regionais;
- Proteção (não consumo) de espécies em risco de extinção;
- Respeito a sazonalidade dos alimentos;
- Evitar o desperdício;
- Armazenamento de alimentos de forma adequada;
- Aproveitamento de cascas, folhas, sementes, e outras partes geralmente descartadas.

Em suma, é evidente a necessidade de se mudar a forma como se produz alimento no mundo atual! O processo produtivo alimentar globalizado possui incontáveis implicações sobre a sustentabilidade, a cultura, a sociedade, a economia e, mais importante, sobre a saúde e o bem-estar humano. No entanto, há várias dimensões que a relação entre alimentação e sustentabilidade assume. A alimentação está relacionada a praticamente todos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável, que dependem, portanto, de uma mudança radical (mesmo que de forma lenta) em nosso sistema alimentar para serem atingidos. É necessário também levar em conta os aspectos culturais, sociais e econômicos da sustentabilidade do sistema alimentar.