

Em ação

Juntando forças para construir um sistema alimentar resiliente, sustentável, seguro e saudável!

Novembro 2022



Numa palavra 2

Em destaque 3

Conferência de Abu Dhabi da WUWM 2022: Atuar em conjunto para garantir sistemas alimentares resistentes e sustentáveis

Envolvido 4

A WUWM participou na 8ª edição do Fórum Global MUFPP, que teve lugar no Rio de Janeiro

Em factos 5

Entrevista 6

com Sua Excelência Mariam bint Mohammed Saeed Hareb Almheiri, Ministra das Alterações Climáticas e Ambiente dos EAU

Entrevista 11

com Simon Bussy e Pierre Levy, co-fundadores da Califrais

Entrevista 13

com Seta Tutundjian

Em eventos 16

A WUWM participou no 50º Comité de Segurança Alimentar organizado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO)

No mundo da WUWM 17

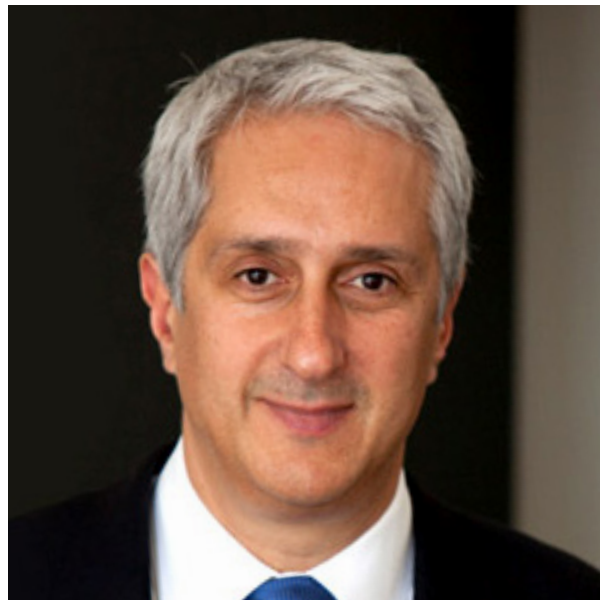
Numa palavra

Caros Leitores,

Outubro foi um mês importante para a WUWM, com a organização da nossa conferência anual. Quero agradecer mais uma vez a todos pela participação no local ou online na conferência WUWM Abu Dhabi 2022 «Segurança Alimentar Global no século XXI»: Riscos, desafios e soluções para assegurar cadeias de fornecimento de alimentos frescos resistentes e sustentáveis». Quero também estender novamente a minha gratidão aos Portos de Abu Dhabi e a todas as autoridades da UEA que ajudaram a realizar este importante evento pela primeira vez na região do MENA. Participam mais de 500 intervenientes de alto nível (mercados grossistas CEO's, ministros, representantes de agências da ONU, decisores políticos, ONG, bancos alimentares, associações de agricultores, governos nacionais e locais, comerciantes, ONG, universidades e startups). A conferência teve lugar num momento crucial para o nosso sector, uma vez que os governos de todo o mundo estão a aperceber-se da necessidade de desenvolver estratégias nacionais de segurança alimentar para melhorar a resiliência, a diversificação das provisões alimentares e o acesso seguro aos alimentos em caso de choques internacionais. Não há dúvida de que a segurança alimentar será um dos maiores desafios do nosso século.

O contexto atual da crise está a afetar particularmente os sistemas alimentares e a contribuir para o aumento da insegurança alimentar, com 222 milhões de pessoas em 53 países a enfrentar uma insegurança alimentar aguda até ao final de 2022. A conferência WUWM forneceu um terreno concreto para explorar soluções tanto para os problemas conjunturais como estruturais que os sistemas alimentares curvos estão a enfrentar. Foi uma oportunidade única de ter uma discussão aberta com uma abordagem multistakeholder e opiniões de especialistas sobre inovações, melhores práticas e caminhos para mitigar o risco de crises alimentares, aumentar a resiliência e promover a sustentabilidade na cadeia de valor dos alimentos frescos.

Esta conferência foi apenas o início de um papel que a WUWM pretende desempenhar, como federador de atores do nosso sector. Dentro dos nossos mercados temos milhares de comerciantes, eles trabalham com milhões de agricultores em todo o mundo, os nossos



mercados têm frequentemente capital público (90% dos casos) e fortes laços com as autoridades locais e nacionais, fornecemos alimentos a milhões de mercados de alimentos frescos, restaurantes, cantinas escolares e públicas, hotéis, no meio de tantos outros retalhistas para finalmente irem aos pratos dos cidadãos de todo o mundo. Neste sentido, somos uma forma de prato única onde todos os ecossistemas alimentares frescos se encontram, podemos, portanto, desempenhar o papel de apoiar ligações que não existiam antes, e fomentar cooperações inovadoras para acelerar a transformação dos sistemas alimentares para um sector climático-positivo e resiliente. Este mês a WUWM estará na COP27 para encorajar mais cooperação e compromissos claros para alcançar uma rápida transformação num sector alimentar fresco capaz de alimentar o mundo com alimentos saudáveis, nutritivos e acessíveis enquanto atua em prol da saúde planetária.

Temos o prazer de partilhar com os nossos leitores entrevistas exclusivas com várias figuras-chave da Conferência WUWM 2022, tais como a Sra. Almheiri, do Ministério das Alterações Climáticas da UEA.

Acredito sinceramente que juntos podemos criar uma arquitetura alimentar sustentável desde a exploração agrícola até à mesa, trabalhando corajosamente em conjunto e tomando medidas concretas para assegurar uma melhor produção, melhores cadeias de abastecimento, e um melhor ambiente onde todos, em qualquer altura, tenham acesso a alimentos seguros, nutritivos e acessíveis para um estilo de vida ativo e saudável!

Mais uma vez, obrigado.

Stephane Layani,
Presidente da WUWM

Em destaque:

Conferência de Abu Dhabi da WUWM 2022: Atuar em conjunto para garantir sistemas alimentares resistentes e sustentáveis

A Conferência WUWM 2022 realizou-se no passado dia 20 de outubro em Abu Dhabi, Emirados Árabes Unidos. Foi a primeira vez que a conferência anual WUWM teve lugar no MENA (região do Médio Oriente e Norte de África), reunindo mais de 500 líderes e especialistas da indústria global mais vasta de alimentos frescos.

Reunião sob o tema «Segurança alimentar global no século XXI: Riscos, desafios e soluções para assegurar cadeias de abastecimento de alimentos frescos resistentes e sustentáveis», decisores e atores de campo de todo o mundo trocaram informações sobre os principais desafios globais de segurança alimentar com o objetivo de identificar soluções para minimizar o risco de crise alimentar e para trazer a longo prazo a eficácia e sustentabilidade do sector.

Como a necessidade de transformar os sistemas alimentares é urgente, o objetivo da conferência era reunir pela primeira vez uma grande diversidade de intervenientes da cadeia de abastecimento de alimentos frescos, desde logísticos como os Portos AD, a agricultores, estudiosos e comerciantes, a fim de encontrar caminhos inovadores e sistémicos para assegurar e acelerar a transição do sistema alimentar em cada etapa da cadeia de valor dos alimentos frescos.



Peritos empenhados num intercâmbio frutuoso de conhecimentos, pontos de vista, principais desafios e boas práticas para garantir a segurança, sustentabilidade e resiliência.

Os participantes salientaram a necessidade de uma resposta coordenada e urgente para garantir a segurança alimentar a nível nacional, mas também a nível internacional.

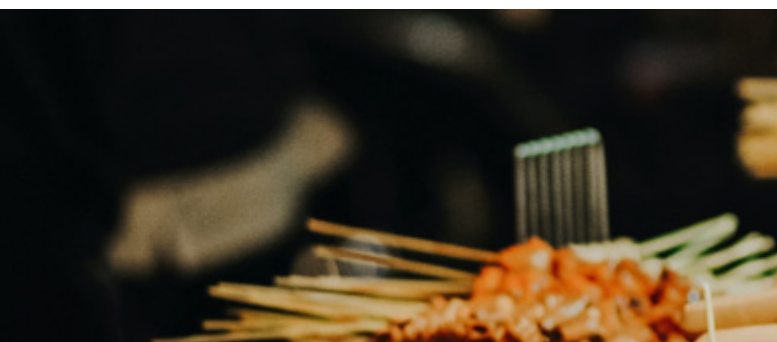
Durante os painéis da manhã, os oradores trocaram opiniões sobre o papel que a realocização dos sistemas alimentares pode ter para construir mais resiliência, o potencial das tecnologias digitais para trazer soluções ousadas para garantir a perda de alimentos e a redução de desperdícios, para melhorar a segurança alimentar, e para aumentar a eficiência logística.

A Conferência retratou os grandes esforços dos EAU para aumentar a segurança alimentar e tornar-se um centro alimentar. Com o lançamento da Estratégia Nacional de Segurança Alimentar 2051, os EAU pretendem trazer o país para os 5 países do topo do índice de segurança alimentar, assegurando o acesso durante todo o ano a alimentos seguros, nutritivos e suficientes. Um projeto chave dos EAU para garantir a segurança alimentar, tanto local como globalmente, é o Centro Alimentar de Abu Dhabi. O local servirá de plataforma logística e de comércio alimentar dentro da Zona Económica de Khalifa de Abu Dhabi e deverá abrir no segundo trimestre de 2024.

“Peritos empenhados num intercâmbio frutuoso de conhecimentos, pontos de vista, principais desafios e boas práticas para garantir a segurança, sustentabilidade e resiliência.”

A Conferência reforçou a forma como uma abordagem por sistemas pode ajudar a superar os principais desafios, tais como logística, armazenamento, cadeia de frio, transbordos, mostrando o potencial que esta abordagem multi-atores pode ter para acelerar mudanças nas práticas atuais da cadeia de valor dos alimentos frescos.

O relatório oficial completo da Conferência com os seus principais resultados estará disponível em breve.



Envolvido:



A WUWM participou na 8ª edição do Fórum Global MUFPP, que teve lugar no Rio de Janeiro

O 8º Fórum Global do Pacto de Milão sobre Políticas Alimentares Urbanas (MUFPP) realizou-se no Rio de Janeiro de 17 a 19 de outubro sob o tema «Food for Climate Justice - Como as cidades podem encontrar soluções através de políticas alimentares urbanas». A WUWM foi convidada a participar no júri do «Milan Pact Awards», uma iniciativa do MUFPP para incentivar as cidades membros a desenvolver estratégias alimentares urbanas em diferentes áreas prioritárias. A cerimónia oficial dos prémios teve lugar durante o 8º Fórum Global do MUFPP no Rio de Janeiro.

Como se espera que 75% da população mundial viva em cidades até 2050, acreditamos que as cidades podem desempenhar um papel importante na transformação dos nossos sistemas alimentares e garantir a segurança alimentar nas próximas décadas.

4

“Mais de 250 cidades enviaram os seus projetos, demonstrando o crescente interesse dos presidentes de câmara de todo o mundo na promoção e implementação de políticas alimentares.”

Acreditamos que as cidades e municípios são a espinha dorsal da transformação dos sistemas alimentares rumo à sustentabilidade e resiliência e à sua implementação, uma vez que têm em conta as culturas, realidades e complexidades locais. O Pacto de Política Alimentar Urbana de Milão tem estado ativamente empenhado em levantar as vozes e ações das cidades na agenda alimentar, e em integrar questões relacionadas com a alimentação na agenda de planeamento urbano desde 2015, através da disponibilização do Pacto e do seu Quadro de Monitorização, e de iniciativas como a Cimeira Anual e a Cimeira de Autarcas, fóruns regionais e os Prémios do Pacto de Milão. Ao abrigo deste quadro, a

colaboração entre cidades é encorajada e tem havido uma crescente consciencialização das cidades sobre o seu papel na transformação dos sistemas alimentares e sobre a necessidade de melhor integrar as questões relacionadas com a alimentação nas suas agendas políticas urbanas.

O 8º Fórum Global MUFPP teve como objetivo explorar como os sistemas alimentares podem tornar-se uma das alavancas mais poderosas para alcançar um mundo justo, e criar um espaço para os delegados das cidades transformarem os desafios em soluções, para um futuro mais próspero para todos.

O MUFPP desenvolveu os «Prémios do Pacto de Milão» (MPA) para reconhecer e destacar os esforços mais criativos de projetos concretos que a rede de cidades do MUFPP está a implementar em linha com os compromissos do pacto.

Para esta edição, mais de 250 iniciativas de cidades foram enviadas ao Secretariado do MUFPP de abril a junho de 2022, demonstrando o crescente interesse de autarcas de todo o mundo na promoção e implementação de políticas alimentares.

A Secretária-Geral da WUWM, Eugenia Carrara, foi convidada a participar no júri dos Prémios para as melhores práticas das cidades no domínio do «fornecimento e distribuição de alimentos».

O vencedor do prémio Food Supply & Distribution é Yeosu, localizado no sul da Coreia do Sul, pela sua estratégia para assegurar os seus talentos e pequenas explorações agrícolas.

Considerando o impressionante número de submissões recebidas este ano e a elevada qualidade de tais contribuições, o Comité de Avaliação decidiu reconhecer 3 Menções Especiais adicionais para a categoria de Abastecimento e Distribuição Alimentar: Baltimore (EUA), Barcelona (Espanha) e Lyon (França).

A WUWM espera reforçar a nossa colaboração em projetos mais concretos com o MUFPP e com os presidentes das câmaras municipais.



Em factos:

- A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) define segurança alimentar como um estado em que «todas as pessoas, em qualquer momento, têm acesso físico e económico a alimentos suficientes, seguros e nutritivos para satisfazer as suas necessidades dietéticas e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável».

- Produzimos alimentos suficientes para alimentar 10 mil milhões de pessoas, mas continuamos a não alimentar 768 milhões de pessoas que vivem com fome

- Os peritos afirmam que as alterações climáticas e a elevada percentagem de terras agrícolas extremamente degradadas deverão acentuar ainda mais a produção de alimentos frescos nas décadas vindouras

- Os sistemas alimentares reais desperdiçam cerca de 30% de todos os alimentos que estão a ser produzidos.

- Globalmente, há um agravamento das desigualdades de acesso a alimentos seguros, a insegurança alimentar aguda continua a aumentar, atingindo até 222 milhões de pessoas em 53 países/territórios em meados de 2022.

- Estima-se que os meios de subsistência de cerca de metade da população mundial (4,5 mil milhões de pessoas) estão globalmente ligados aos sistemas alimentares.

“Estima-se que os meios de subsistência de cerca de metade da população mundial (4,5 mil milhões de pessoas) estão globalmente ligados aos sistemas alimentares.”





6

Entrevista

**com Sua Excelência Mariam
bint Mohammed Saeed
Hareb Almheiri, Ministra
das Alterações Climáticas e
Ambiente dos EAU**

Temos o prazer de partilhar com os nossos leitores uma entrevista exclusiva com a Ministra das Alterações Climáticas e Ambiente dos EAU, Mariam bint Mohammed Saeed Hareb Almheiri. A Sra. Almheiri foi uma das figuras-chave da Conferência WUWM 2022, desenvolveu, também, a estratégia nacional de segurança alimentar da UEA. A Sra. Almheiri está também encarregue de acolher a Conferência COP28 no Dubai no próximo ano. Temos o prazer de partilhar com os nossos leitores as suas ideias sobre a transformação dos sistemas alimentares e a razão pela qual os assuntos alimentares estão na agenda da mitigação das alterações climáticas.

Os EAU têm um ambicioso plano de segurança alimentar para 2050 que foi adotado sob a vossa proposta e supervisão. Poderia partilhar com os nossos leitores o que levou os EAU a estabelecer este plano? E quais são os principais objetivos deste plano?

Como a nossa população continua a expandir-se exponencialmente, tendo aumentado de cerca de 300.000 em 1971, quando os EAU foram estabelecidos, para mais de 9,5 milhões atualmente, a nossa procura alimentar está a aumentar de forma correspondente.

Para fornecer um fornecimento ininterrupto de alimentos suficientes, seguros, saudáveis e nutritivos a preços acessíveis para todos os nossos cidadãos e residentes em todos os momentos, desenvolvemos uma visão ousada que visa transformar o nosso país num centro líder mundial na segurança alimentar impulsionada pela inovação - a Estratégia Nacional de Segurança Alimentar.

O quadro integrado estabeleceu uma base forte para nos permitir desenvolver sistemas alimentares resistentes, inovadores e adaptáveis.

A Estratégia visa implementar práticas agrícolas resistentes ao clima que aumentem a produção, enquanto ajudam a manter ecossistemas saudáveis. Aspira também a elevar a classificação dos EAU no Índice Global de Segurança Alimentar (GFSI) para o número um até 2051. Este ano, assinalámos um salto de 12 pontos para o 23º lugar a nível mundial e o primeiro na região do MENA, confirmando que estamos no caminho certo.

A Estratégia tem várias correntes, incluindo a facilitação do comércio global do agronegócio e a diversificação das fontes alimentares, enquanto reforça a produção alimentar interna sustentável e impulsionada pela tecnologia ao longo da cadeia de valor. Presta grande atenção às práticas sustentáveis, saudáveis e circulares, razão pela qual nos concentramos na redução da perda e desperdício alimentar, na manutenção da segurança alimentar e no reforço da resiliência dos nossos sistemas alimentares aos potenciais riscos de segurança alimentar.

Para implementar a Estratégia Nacional de Segurança Alimentar, estabelecemos o Conselho de Segurança Alimentar dos Emirados que reúne todos os principais interessados na construção de uma nova fronteira na segurança alimentar para a nossa nação. O Conselho é apoiado por um Comité Consultivo que trabalha na validação dos resultados e fornece aconselhamento especializado em áreas relacionadas com a segurança alimentar. Entretanto, o Ministério das Alterações Climáticas e Ambiente (MOCCA) controla o alinhamento dos KPI's e iniciativas das organizações membros com a Estratégia. O Conselho desempenhou um papel integral na garantia de um abastecimento alimentar ininterrupto em todos os EAU durante a pandemia da COVID-19.

Para alcançar os objetivos da Estratégia, introduzimos várias iniciativas e programas a curto e longo prazo, tais como a Política de Rotulagem Nutricional, que utiliza um sistema de semáforo para fornecer aos consumidores informação abrangente sobre ingredientes e conteúdo nutricional que lhes permite fazer escolhas saudáveis quando compram alimentos. A Política visa melhorar a saúde pública e aumentar a sensibilização da comunidade, encorajando as pessoas a adotarem um estilo de vida saudável.

“Desenvolvemos uma visão ousada que visa transformar o nosso país num pólo líder mundial em segurança alimentar orientada para a inovação.”

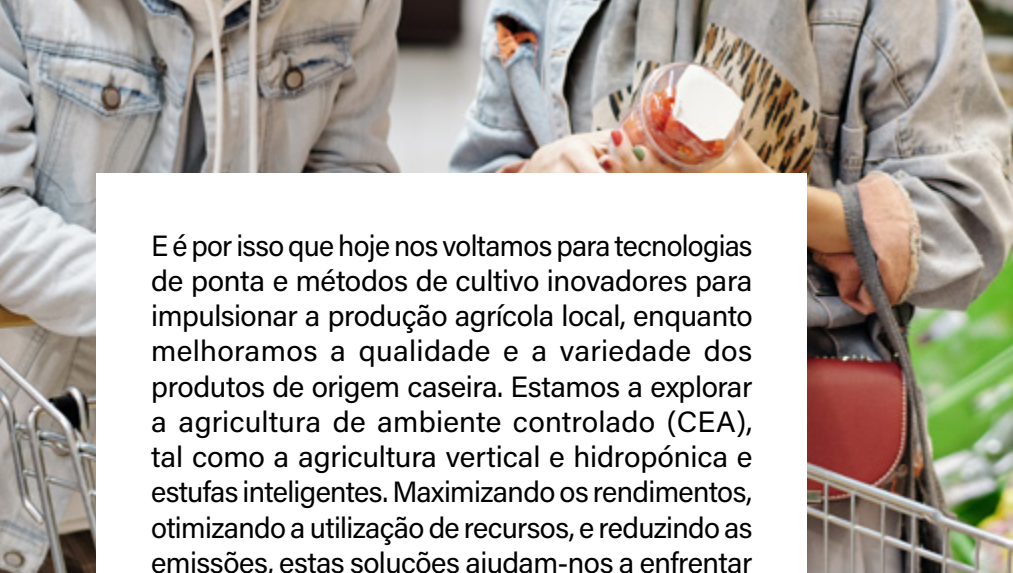
Além disso, adotámos as Orientações Nutricionais Nacionais como uma referência unificada sobre educação alimentar e nutricional, especificamente desenvolvida para se adequar às pessoas, ambiente, e cultura dos EAU. Desenvolvidas como um esforço de colaboração entre a Organização Mundial de Saúde (OMS), o Comité de Nutrição do Golfo, e entidades governamentais dos EAU, as Diretrizes procuram melhorar o estatuto da nutrição nos EAU para um futuro mais sustentável e mais saudável.

Estamos também a monitorizar as importações de alimentos para acompanhar o movimento das mercadorias dentro das várias componentes da cadeia de abastecimento, e a apoiar os agricultores locais, ligando-os aos retalhistas e fornecendo-lhes contratos de abastecimento governamentais.

Quais são os principais desafios para garantir a segurança alimentar nos Emirados Árabes Unidos e na região do Golfo? E o que está a fazer para os ultrapassar?

O nosso país situa-se numa região desértica com algumas das temperaturas mais elevadas do mundo, o que coloca sérios desafios ao nosso sector agrícola - desde a escassez de água à terra arável limitada. Os nossos antepassados geriram estas limitações através de uma utilização responsável dos recursos naturais, o que lhes permitiu viver de forma sustentável e construir um futuro melhor para nós. Com a crescente globalização do nosso país, cabe-nos a nós aproveitar as suas conquistas e utilizar os conhecimentos e práticas tradicionais que se adequam ao nosso ambiente e necessidades, bem como o nosso acesso a inovações modernas.





E é por isso que hoje nos voltamos para tecnologias de ponta e métodos de cultivo inovadores para impulsionar a produção agrícola local, enquanto melhoramos a qualidade e a variedade dos produtos de origem caseira. Estamos a explorar a agricultura de ambiente controlado (CEA), tal como a agricultura vertical e hidropónica e estufas inteligentes. Maximizando os rendimentos, otimizando a utilização de recursos, e reduzindo as emissões, estas soluções ajudam-nos a enfrentar onexo crítico água-alimentar-energia.

Além disso, estamos a investir fortemente em I&D no sector agroalimentar. Estamos a trabalhar no estabelecimento de uma rede de centros de investigação, desenvolvendo as capacidades dos nossos laboratórios, e construindo sinergias entre os sectores público e privado, bem como com instituições académicas e de investigação internacionais.

A nossa investigação no domínio agrícola cobre várias áreas. Exemplos incluem a exploração do impacto das alterações climáticas na produção agrícola local, e o desenvolvimento de variedades de culturas que se possam adaptar às condições climáticas locais, tais como culturas resistentes à seca, salinidade, e calor.

Estamos também empenhados em minimizar as perdas e desperdícios alimentares, que se encontram entre os mais sérios desafios à nossa segurança alimentar, através da Iniciativa Nacional de Perdas e Desperdícios Alimentares (Ne'ma). Encarando a segurança alimentar como um ecossistema holístico, pretende reunir todos os interessados para atingir a Meta 12.3 do Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (SDG) 12: Consumo e Produção Responsável para reduzir as perdas e desperdícios alimentares em 50% até 2030.

Acreditamos que a melhor forma de enfrentar este desafio é adotar uma abordagem de colaboração em todos os sectores. É por isso que reunimos perspetivas sobre formas de enfrentar a perda e o desperdício de alimentos do governo, sector privado, organizações sem fins lucrativos, e do público.

Através da Ne'ma, esperamos inspirar a nossa comunidade a ver a alimentação como uma bênção, a levar para casa a importância de adotar comportamentos alimentares sustentáveis, e a construir uma nova norma social de consumo responsável.



Qual é o papel que a inovação poderia desempenhar na transformação dos sistemas alimentares? E o que é que os EAU estão a fazer para promover a inovação no sector alimentar?

De acordo com a visão dos EAU de desenvolver uma economia diversificada e baseada no conhecimento, a inovação desempenha um papel fundamental na construção de sistemas alimentares sustentáveis e resistentes ao clima.

O nosso governo está empenhado em impulsionar a inovação na agricultura. Em 2019, o Abu Dhabi Investment Office (ADIO) introduziu um programa para desenvolver tecnologias agrícolas, avaliado em 272 milhões de dólares. Desde então, estabeleceu parcerias com sete empresas AgTech, destinadas a construir instalações de investigação e desenvolvimento e centros de produção. E no início deste ano, MOCCAE assinou um MOU com o Emirates Development Bank (EDB) para oferecer soluções de financiamento às modernas empresas agrícolas em fase de arranque e PME's.

O nosso sector privado está também a liderar o caminho no desenvolvimento de soluções inovadoras e na implantação da AgTech de ponta, enquanto estabelece novos padrões de referência para a eficiência dos recursos. Graças ao trabalho visionário das nossas empresas, estamos agora a cultivar morangos, couves, quinoa, e outros produtos que ninguém imaginaria que pudessem prosperar no meio do deserto.

Uma área importante da AgTech que é relevante para a nossa região é a agricultura vertical, uma vez que proporciona uma solução ideal para os desafios que os EAU enfrentam. Este método utiliza consideravelmente menos água, e tem uma pegada de carbono muito menor do que a agricultura tradicional.

Neste contexto, a Badia Farms abriu a primeira quinta comercial vertical urbana interior da região no Dubai em 2018. Em 2020, a empresa lançou uma quinta vertical de alta tecnologia em grande escala na Cidade Industrial do Dubai, com capacidade para produzir 3.500 kg de frutas e vegetais por ano.

E recentemente, inaugurámos Bustanica, a maior quinta vertical do mundo, como uma joint venture entre a Emirates Flight Catering e a Crop One com sede nos EUA, ao custo de 40 milhões de dólares. A instalação abrange 330.000 pés quadrados, mas tem uma produção equivalente a 1.000 acres de terra agrícola a 3.000 kg por dia, utilizando 95% menos água do que os campos ao ar livre devido a um sistema de água circular.

Os EAU procuram ativamente tornar-se um primeiro exportador de soluções AgTech inteligentes do ponto de vista climático. Com esse objetivo em mente, estamos a construir o Food Tech Valley, um centro AgTech de ponta no Dubai que irá fornecer a investigadores, empresários, start-ups, e especialistas da indústria todas as instalações de que necessitam para desenvolver produtos e soluções agrícolas inovadoras e de base tecnológica limpa que possam revolucionar a indústria alimentar e fazer avançar a nossa transição para sistemas alimentares sustentáveis e resistentes ao clima.

“A segurança alimentar diz-nos respeito a todos, e só podemos aproveitar todo o potencial de inovação para enfrentar os desafios relevantes se colaborarmos para uma visão partilhada.”

Lançámos também o desafio FoodTech, uma competição única que procura aproveitar a próxima vaga de inovações tecnológicas para redefinir a produção alimentar e as práticas agrícolas de forma eficiente e sustentável.

Estamos interessados em partilhar a nossa experiência e conhecimentos com outros países, para que possamos trabalhar em conjunto para alcançar o SDG 2: Fome Zero. O nosso objectivo final é perturbar os nossos sistemas alimentares para podermos cultivar em qualquer lugar, independentemente do clima e do ambiente.

Será o anfitrião da COP28. Sabendo que o sector alimentar é responsável por cerca de 20% das emissões, que lugar vai dar a este assunto? Quais são os compromissos que pretende alcançar? Que mensagem pretende enviar ao mundo?

Os sistemas alimentares como um todo contribuem efetivamente para mais de um terço das emissões globais de gases com efeito de estufa (GEE) gerados pelo homem. Entretanto, as alterações climáticas estão a perturbar o abastecimento alimentar, a disponibilidade de alimentos, os meios de subsistência, e a saúde humana, e a melhorar rapidamente a paisagem para a agricultura de pequenos agricultores.

Estes desafios interligados exigem que pensemos sobre como podemos aumentar de forma sustentável a produção alimentar, adaptar e construir resistência às alterações climáticas, e descarbonizar os nossos sistemas alimentares.





E é por isso que, como anfitrião da COP28 em 2023, os EAU pretendem fazer deste tópico uma das prioridades do evento que se avizinha. Procuramos trazer a agricultura e os sistemas alimentares para a ribalta, e dar maior visibilidade à tão necessária inovação climática neste espaço. Reconhecemos que os sistemas alimentares são uma parte importante do problema climático, mas também podem ser a solução.

Na sua opinião, que partes interessadas deveriam ser mobilizadas a fim de reduzir a insegurança alimentar em todo o mundo, reforçando ao mesmo tempo a transformação dos sistemas alimentares em sustentabilidade? Como podemos promover estas alianças?

Para alcançar os nossos objetivos de segurança alimentar e eliminar a fome no mundo, temos de envolver todo o espectro de intervenientes nos sistemas alimentares - desde agricultores, produtores de alimentos, grossistas e retalhistas a governos, municípios, organizações sem fins lucrativos, instituições educacionais, centros de investigação, e empresas de tecnologia e F&B. E não devemos esquecer os consumidores, que são os principais atores na transformação dos nossos atuais sistemas alimentares em sistemas mais sustentáveis e resilientes, através da adoção de padrões de consumo responsável.

Um exemplo de uma iniciativa multilateral neste espaço é a Missão de Inovação Agrícola para o Clima (AIM for Climate) que os EAU lançaram em conjunto com os EUA no ano passado na COP26 para impulsionar e acelerar os investimentos globais em I&D e inovação agrícola.

O nosso objetivo atual é aumentar o investimento coletivo em sistemas agrícolas inteligentes em matéria de clima para 8 mil milhões de dólares até ao momento da nossa reunião na COP27 em Sharm El Sheikh, em novembro. E quando lá chegarmos, esperamos estabelecer novos marcos para nós próprios para a COP28.

A nossa coligação diversificada de apoio inclui mais de 200 parceiros governamentais e não governamentais de todo o mundo, pelo que temos uma oportunidade de aproveitar os conhecimentos, experiência e cultura únicos uns dos outros.

Outros agrupamentos globais relevantes incluem a Food Action Alliance (FAA), a Food and Land Use Coalition (FOLU), a Global Alliance for Food Security (GAFS), e a School Meals Coalition (SMC), à qual os EAU aderiram recentemente.

A segurança alimentar diz respeito a todos nós, e só podemos aproveitar todo o potencial de inovação para enfrentar os desafios relevantes se colaborarmos para uma visão partilhada.



Entrevista

com Simon Bussy e Pierre Levy,
cofundadores da Califrais

11

Estamos entusiasmados por partilhar com os nossos leitores uma entrevista com dois dos nossos painelistas durante a Conferência WUWM 2022: Simon Bussy e Pierre Levy, cofundadores da Califrais, uma Startup para simplificar o fornecimento de produtos frescos para os mercados grossistas.

Pode apresentar brevemente o trabalho da sua empresa aos seus leitores?

Califrais é a Startup que reinventa a cadeia de abastecimento alimentar graças à Inteligência Artificial (IA). Somos responsáveis pelo novíssimo site de comércio eletrónico para os grossistas do Mercado Rungis, chamado rungismarket.com. O serviço destina-se a todos os profissionais do sector alimentar em França que desejam simplificar o seu fornecimento de produtos frescos, poupando dinheiro: proprietários de restaurantes, claro, mas também fornecedores de catering, greengrocers, todos os tipos de retalhistas, e supermercados e hipermercados, por exemplo.

Califrais

“Califrais é a Startup que reinventa a cadeia de abastecimento alimentar graças à Inteligência Artificial (IA).”

Este é um serviço muito inovador por várias razões:

- os grossistas do Rungis uniram forças de uma forma sem precedentes para criar um catálogo muito completo (mais de 8.000 produtos em 120 categorias) e detalhado, que é atualizado em tempo real diretamente por eles,
- os clientes podem encomendar todos os produtos que quiserem, de forma simples, no rungismarket.com: este é um portal digital único para o mercado que oferece acesso à riqueza do Rungis,
- o cliente recebe então uma única entrega contendo todos os seus produtos, bem como uma única fatura,
- E tudo isto com um nível de fiabilidade muito elevado, preços ultracompetitivos (que são obviamente adaptados de acordo com os volumes dos clientes), e em tempo recorde desde que recebemos encomendas até à meia-noite e entregamos a partir das 6 da manhã em Paris e arredores, e mais algumas horas para o resto de França.

Trabalha com grossistas há 8 anos. Foi fácil? Como é que os grossistas responderam aos seus serviços? Quais são os principais «pontos difíceis» para os grossistas atualmente poderem tirar o máximo partido da digitalização?

Construímos o nosso negócio através do contacto regular com os grossistas do Rungis que nos viram crescer nos últimos 8 anos e que sempre nos apoiaram. Concebemos todas as nossas ferramentas e processos operacionais à medida para satisfazer as suas necessidades específicas e condições de funcionamento. A digitalização proposta requer um pequeno investimento em tempo e recursos da sua parte no início, para ser treinada nas ferramentas tecnológicas em particular, mas vale bem a pena o trabalho! Com o serviço rungismarket.com, todo o mercado europeu está aberto aos grossistas graças ao grupo STEF, parceiro no projeto e responsável pela entrega a partir de Rungis.

Como pensa que a Califrais pode melhorar a cadeia de abastecimento? Qual é a sua expectativa de impacto nos anos vindouros?

As inovações tecnológicas do rungismarket.com são criadas dentro do LabCom LOPF (Large-scale Optimization of Product Flows): um laboratório de I&D que reúne a Califrais e o LPSM, um dos maiores laboratórios de matemática aplicada do mundo com 200 membros, e prestigiados supervisores académicos como o CNRS, a Universidade de Sorbonne e a Universidade da Cidade de Paris.

As ferramentas inovadoras concebidas baseiam-se em algoritmos de Inteligência Artificial (IA) que permitem aos grossistas controlar melhor os seus fluxos, por exemplo, graças ao acesso a previsões de procura, ou a recomendações inteligentes sobre as melhores estratégias de armazenamento para produtos perecíveis.

Estes algoritmos modelam todas as limitações do problema: prazos de entrega, datas de validade dos produtos perecíveis, esta castidade da procura, volumes de armazenamento disponíveis nos armazéns, tudo isto considerando simultaneamente um número muito grande de produtos. Um dos principais objetivos desta tecnologia é otimizar fluxos maciços, a fim de ter os produtos certos no momento certo para satisfazer as necessidades dos clientes, e reduzir o desperdício alimentar. As doações de alimentos tornadas possíveis poderiam então atingir 10.000 toneladas anuais até 2024. Finalmente, o agrupamento da logística e do transporte, especialmente com frotas de camiões movidos a eletricidade ou gás natural, irá reduzir consideravelmente o tráfego de Rungis, com uma poupança estimada de 30.000 toneladas de CO2 até 2024.

A Califrais opera o mercado digital rungismarket.com. Acha que vai transformar radicalmente o sector?

O novo serviço rungismarket.com já fez mais de 10.000 entregas em toda a França em apenas 6 meses. A atividade está a acelerar rapidamente com um hipercrecimento que está a tomar conta. E por uma boa razão: o serviço é muito inovador, com preços que desafiam toda a concorrência. Os clientes estão naturalmente a afluir, e cada vez mais fora das fronteiras nacionais. A ambição é garantir uma excelente



qualidade de serviço mantendo um crescimento muito forte, contribuir para o desenvolvimento económico de Rungis e dos seus grossistas, e transformar o sector da cadeia de abastecimento alimentar B2B com um melhor controlo destes fluxos maciços e uma redução significativa dos resíduos alimentares.

Como pode a inovação ajudar a tornar a cadeia de valor agroalimentar mais sustentável e eficiente?

Acreditamos que o impacto da IA na cadeia de abastecimento alimentar será enorme. Somos os primeiros a colmatar a lacuna entre os últimos avanços na aprendizagem de máquinas e o funcionamento de um mercado grossista de alimentos. Os alunos de doutoramento da Califrais e todos os professores com quem trabalhamos reviram toda a literatura científica sobre o assunto, e as nossas soluções melhoram significativamente o estado atual dos conhecimentos.

O objetivo a médio prazo é melhorar a competitividade económica e ecológica dos diferentes atores da cadeia de valor, a segurança e a resiliência do abastecimento alimentar, e reduzir o desperdício alimentar ao mesmo tempo que se descarbonizam os fluxos.





Entrevista

com Seta Tutundjian

13

Seta Tutundjian, pensadora global e defensora da transição para sistemas alimentares circulares e economia regenerativa em regiões com escassez de água, e painelistas durante a nossa conferência WUWM 2022 partilha os seus conhecimentos sobre a economia circular para o sector dos alimentos frescos.

Como especialista em economia circular e sistemas alimentares, poderia definir brevemente aos nossos leitores o que significa «economia circular»?

O termo economia circular refere-se a um sistema que imita a natureza para que não sejam gerados desperdícios ou resíduos mínimos, e a forma como o sistema funciona regenera os ecossistemas naturais. Os três princípios de uma economia circular são a eliminação de resíduos, sejam eles resíduos biológicos ou resíduos materiais, a manutenção dos recursos em uso durante o período mais longo possível e, quando isso já não é possível, recuperamo-los e reciclamo-los, e a regeneração da natureza. Fazemo-lo redesenhando os nossos produtos, processos e sistemas para fechar circuitos de resíduos e trabalhar em harmonia com a natureza. A economia circular aplica-se a todos os sectores, incluindo o sector alimentar.

Atualmente, a maior parte do nosso sistema económico global assenta numa abordagem de ter-usar-descartar, onde extraímos da natureza recursos naturais renováveis e não renováveis para produzir produtos e serviços que geram resíduos, poluição e emissões de gases com efeito de estufa no processo. Utilizamos então o produto, e uma vez terminado o processo, eliminamo-lo como resíduo. A consequência deste sistema é que os nossos ecossistemas naturais estão a ser esgotados a taxas alarmantes; os níveis de gases com efeito de estufa na nossa atmosfera estão a atingir pontos que podem conduzir a resultados catastróficos; os nossos aterros estão a transbordar; os nossos solos estão a ser esgotados; e o nosso sistema aquático e marinho está sobrecarregado com azoto e fósforo. Estamos basicamente a viver para além dos meios do nosso planeta! Uma economia circular esforça-se por um sistema que nos levará a um ponto em que vivemos dentro da capacidade do nosso planeta sem comprometer a economia, a prosperidade das pessoas, ou a natureza.

Porque pensa que é importante que os sistemas alimentares se tornem circulares?

O nosso sistema alimentar não é diferente dos outros sectores na medida em que é construído sobre um módulo extrativo linear. E isto aplica-se tanto à forma como produzimos alimentos, como à forma como consumimos alimentos. O nosso sistema alimentar atual é um fator-chave de desflorestação, perda de biodiversidade, alterações climáticas, destruição do solo, esgotamento e poluição, bem como saúde e pobreza deficientes. Utilizamos 40% da terra e 70% dos recursos de água doce para produzir alimentos, fibras e rações. No processo utilizamos grandes quantidades de fertilizantes, pesticidas e herbicidas que estão a poluir o nosso ar, terra e água. Também utilizamos muitos outros produtos para embalar e armazenar os nossos alimentos, particularmente plásticos, vidro, cartão e metais. Mas depois vamos e desperdiçamos 40% dos alimentos produzidos entre a colheita e o consumo e a

“O termo economia circular refere-se a um sistema que imita a natureza para que não sejam gerados desperdícios ou resíduos mínimos, e a forma como o sistema funciona regenera os ecossistemas naturais.”

maior parte desses alimentos desperdiçados acaba em aterros. Em muitos aterros sanitários, os resíduos orgânicos podem atingir 50% dos resíduos dos aterros. À medida que os resíduos se decompõem, libertam gás metano, um gás que retém o calor na atmosfera 28 vezes mais do que o carbono. De facto, as perdas e resíduos alimentares, contribuem com 10% das emissões de gases com efeito de estufa e é o 3º maior produtor de CO₂. Também liberta líquidos, que se misturam com artigos próximos, tais como medicamentos e baterias. Esta é uma ocorrência natural nos condados onde os resíduos não são segregados, o que conduz a uma lama venenosa que contamina a terra e pode entrar nos cursos de água.

Uma economia alimentar circular procura evitar a ocorrência de resíduos alimentares, e se houver excedentes alimentares, redistribuí-los enquanto ainda são próprios para consumo humano. Os restantes resíduos orgânicos são então recuperados e reciclados de forma a convertê-los em produtos, sejam eles rações para animais, produtos farmacêuticos, materiais, bioplásticos, composto e energia. Uma economia alimentar circular também procura assegurar que os produtos alimentares sejam produzidos de forma a regenerar os ecossistemas naturais e que os alimentos sejam mais diversificados e saudáveis para os seres humanos. Finalmente, um sistema alimentar circular também considera a dimensão da embalagem. A embalagem é fundamental para garantir a segurança alimentar e reduzir os resíduos alimentares, mas precisamos de utilizar as embalagens mais sustentáveis e assegurar que seja estabelecido um sistema de recuperação e reciclagem de embalagens. Há muito espaço para inovação no que às embalagens diz respeito, e isso deve ser feito mantendo a qualidade e segurança alimentar.

Como podemos promover e implementar abordagens circulares e regenerativas dentro dos sistemas alimentares?

Antes de mais, precisamos de apreciar a natureza sistémica do sistema alimentar. Com isto vem a constatação de que sem considerar todos os diferentes elementos e sem envolver os vários atores, será difícil redesenhar o nosso sistema para ser mais circular. Assim, um marco importante é mapear o sistema, construir alianças, estabelecer metas e objetivos comuns para redesenhar os produtos e serviços alimentares de forma circular, e apoiar e reforçar a colaboração durante a implementação.

O outro ponto-chave é a medição, transparência e rastreabilidade. Medição das nossas perdas e desperdícios alimentares para não só compreender as quantidades de resíduos e onde estes ocorrem, mas também para tipificar esses resíduos e identificar o que os está a causar e a impulsionar. Isto ajudar-nos-á a conceber intervenções eficazes de prevenção e redistribuição, bem como a identificar as melhores opções de valorização de resíduos inevitáveis. A transparência e a rastreabilidade das cadeias de abastecimento é importante para ajudar a garantir que os alimentos são seguros e produzidos de forma regenerativa.

A criação de um ambiente propício é outro aspeto chave. Um ambiente propício refere-se a assegurar que existe uma consciência pública em massa dos desafios dos atuais sistemas lineares e da visão sobre para onde precisamos de ir e dos benefícios e oportunidades gerados. Refere-se a ter um quadro regulamentar que facilite o resgate, reciclagem e conversão dos excedentes alimentares. Também estabelece mecanismos de financiamento que aceleram os investimentos na perda de alimentos e na redução de resíduos, na inovação de embalagens, e na produção regenerativa de alimentos. Outro aspeto chave é o desenvolvimento da capacidade humana para assegurar que a base de competências necessária para tal transição esteja disponível.



Como podem os mercados grossistas tornar-se totalmente circulares, e como seria isso? Quais poderiam ser os principais «passos» a dar em direção à circularidade?

Os mercados grossistas são o ponto de entrada para os principais pontos de consumo, o que lhes dá o poder de impulsionar a produção a jusante para serem regenerativos, diversificados e entregando produtos alimentares saudáveis. Além disso, a grande quantidade de alimentos que passa pelo mercado grossista significa que as quantidades de perda alimentar podem ser enormes, e localizadas num só ponto, o que facilita o desenvolvimento de intervenções para prevenir, redistribuir e valorizar os resíduos orgânicos. A estrutura dos mercados grossistas na forma como lida com tantos dos diferentes atores do sistema alimentar permite-lhe atuar como uma plataforma facilitadora que reúne estes atores para estabelecer objetivos comuns e construir alianças.

“Os mercados grossistas podem atuar como catalisadores para a divulgação e educação pública e para a construção de uma base de competências para a circularidade.”

Os principais passos no sentido da circularidade serão a adoção de uma abordagem de ação de medida-objetivo, em que os objetivos de circularidade são estabelecidos, seguidos pela realização da medida necessária sobre a qual as intervenções são identificadas e prosseguidas. As medições devem estar para além das quantidades para analisar a tipificação dos resíduos, onde e porquê estão a ocorrer, e o que pode ser feito. A melhoria da transparência e rastreabilidade é outro marco fundamental, tal como a adoção de políticas que incentivem os seus clientes e parceiros a serem mais circulares. Por último, acredito na frase «conhecimento é poder» e dada a dimensão dos mercados grossistas e o número de atores com quem lida diariamente, os mercados grossistas podem atuar como catalisadores para a divulgação e educação pública e para a construção de uma base de competências para a circularidade.

Pode descrever a ferramenta EPIC que desenvolveu? E pode a ferramenta EPIC ser uma solução para tornar os mercados grossistas circulares?

Nós, na Thriving Solutions, dedicamo-nos a desenvolver soluções inovadoras para fazer avançar a segurança alimentar e nutricional, facilitando a transição para sistemas alimentares circulares e regenerativos. O nosso objetivo é fazê-lo trabalhando com vários fabricantes de alimentos, fornecedores, mercados grossistas, retalhistas, prestadores de serviços e municípios para eliminar os circuitos de desperdício dentro da cadeia de valor alimentar e ajudar as organizações a iniciar a sua jornada em direção a um modelo de negócio circular.

Para orientar este processo de transição, criámos o nosso principal serviço EPIC, que significa Engajar, Preparar, Implementar e Celebrar. A EPIC recorre às melhores práticas no terreno para orientar o nosso trabalho. Começamos a envolver todos os níveis de uma organização para construir um entendimento comum do que é um sistema alimentar circular e de como este difere do sistema linear, acordamos objetivos organizacionais, e fazemos um balanço da situação atual. Segue-se uma fase de preparação em que são recolhidos dados e medições em falta, de acordo com normas internacionais e metodologias da indústria; são identificados pontos críticos, avaliadas possíveis soluções, e é acordado um plano de ação personalizado. Consequentemente, apoiamos os nossos clientes durante a fase de implementação. Em cada passo, durante o processo, fornecemos capacitação para criar a base de competências necessária, e asseguramos que os sucessos e marcos são capturados e celebrados internamente e com a sociedade em geral. O programa EPIC visa fornecer uma ferramenta replicável para facilitar a transição das empresas e das cidades para um módulo circular.

Uma camada adicional ao serviço foi curada em parceria com duas outras empresas locais em fase de arranque denominadas EPIC+. O EPIC+ permite às instituições não só reduzir os resíduos, mas também calcular as emissões de carbono associadas. Este serviço também permite a recolha, categorização e medição de resíduos orgânicos e o desvio de resíduos inevitáveis que não podem ser redistribuídos ou valorizados para fins agrícolas ou industriais para convertê-los em composto.

Em eventos:

A WUWM participou no 50º Comité de Segurança Alimentar organizado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO)

Fabio Massimo Pallottini, diretor do grupo europeu da WUWM, representou a WUWM no 50º Comité de Segurança Alimentar (CFS), que se realizou em Roma de 10 a 13 de Outubro de 2022. Acolhido pela FAO e apoiado pelo Fundo Internacional para o Desenvolvimento Agrícola (FIDA) e pelo Programa Alimentar Mundial (PAM), o CFS 50 viu um número recorde de altos funcionários e delegados (40 ministros, vice-ministros e secretários de Estado de todo o mundo participaram na conferência). Mais de 1.500 delegados da sociedade civil, do sector privado e de várias partes interessadas participaram ao vivo ou em linha.

QU Dongyu, Diretor-geral da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) salientou o papel da FAO e de outras agências da ONU na abordagem dos desafios de curto e longo prazo da insegurança alimentar, especialmente para os agricultores familiares e pequenos agricultores, bem como para as comunidades mais vulneráveis. O Sr. Dongyu apelou à transformação urgente dos sistemas agroalimentares globais e nacionais para uma maior eficiência, inclusão, resiliência e sustentabilidade e para acelerar o progresso no sentido dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

“O Comité de Segurança Alimentar apelou à transformação urgente dos sistemas agroalimentares globais e nacionais para uma maior eficiência, inclusão, resiliência e sustentabilidade e para acelerar o progresso no sentido dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).”



Diversas agências e atores do CSA, incluindo o Secretário-Geral da ONU António Guterres, os Presidentes do Conselho Económico e Social (ECOSOC), enfatizaram a necessidade de uma ação rápida e conjunta para combater a fome e a subnutrição, sendo o CSA fundamental para reunir as principais partes interessadas para alinhar as políticas.

Durante a reunião, os participantes discutiram como acelerar e revitalizar a ação para o SDG-2 (Fome Zero) com base nas sete questões-chave que afetam a segurança alimentar e a nutrição identificadas pelo relatório recentemente divulgado pelo Painel de Alto Nível sobre Segurança Alimentar e Nutrição (HLPE). De acordo com o HLPE, as sete prioridades-chave que devem ser abordadas com urgência para garantir a segurança alimentar:

1. Construir cadeias de abastecimento resilientes e equitativas para a segurança alimentar e a nutrição
2. Reforço dos sistemas alimentares urbanos e periurbanos no contexto da urbanização e da transformação rural.
3. Analisar o conflito e a fragilidade dos sistemas alimentares.
4. Revitalizar as políticas climáticas para a segurança alimentar e nutrição
5. Reconhecimento do papel e dos direitos dos trabalhadores do sistema alimentar
6. Criação de uma interface significativa para diversos sistemas, tecnologias e práticas em matéria de segurança alimentar e nutrição.
7. Doenças infecciosas emergentes e reemergentes e outros riscos biológicos que ameaçam a segurança alimentar e a nutrição.

luz da necessidade urgente de alcançar o SDG 2, todos os atores alinhados com a necessidade de reforçar e adotar uma abordagem multistakeholder e sistémica para abordar a insegurança alimentar, desnutrição, e agricultura insustentável. Louvando a necessidade de apoiar políticas nacionais coordenadas e multisectoriais, leis, programas, quadros regulamentares, planos de investimento, e iniciativas regionais de segurança alimentar e nutrição.

No mundo da WUWM

• No dia **4 de outubro**, a WUWM participou no «Subgrupo Ação e Implementação» da Plataforma da UE sobre Desperdício e Resíduos Alimentares.

• De **5 a 7 de outubro**, a WUWM assistiu ao «Simpósio Ásia-Pacífico sobre Transformação dos Sistemas Agroalimentares» organizado pela FAO.

• No dia **5 de outubro**, a WUWM foi painelistas na Conferência Regional sobre Desperdício Alimentar e Redução de Resíduos na Europa e Ásia Central «Enabling the change» organizada pela FAO.

• De **10 a 13 de outubro**, a WUWM participou no Comité de Segurança Alimentar (CFS) 50, organizado pela FAO.

• No dia **12 de outubro**, a WUWM participou no evento «The Best Foods are the Least Safe» (Os melhores alimentos são os menos seguros): Grupo de Trabalho para a Segurança Alimentar nas Refeições Escolares» (SFSM), organizado pela School Meals Coalition.

• No dia **18 de outubro**, a WUWM participou no Workshop das Partes Interessadas na Iniciativa do Sistema Alimentar Sustentável da UE dedicado aos «Operadores Económicos - Comércio, transporte e logística, grossista e retalhista, serviços alimentares, e fornecedores de serviços financeiros», organizado pela Direcção-Geral de Saúde e Segurança Alimentar da Comissão Europeia (DG SANTE).

• Nos dias **19 a 21 de outubro**, conferência da WUWM: «Segurança Alimentar Global no século XXI»: Riscos, desafios e soluções para assegurar cadeias de abastecimento de alimentos frescos resistentes e sustentáveis» foi realizada em Abu Dhabi (EAU).

• No dia **20 de outubro**, a WUWM participou na segunda reunião da Plataforma da UE sobre Desperdício e Resíduos Alimentares.

• De **25 a 27 de outubro**, a WUWM participou no fórum de intercâmbio internacional sobre compras públicas de alimentos sustentáveis 2022: Superando desafios e aprendendo lições do governo local, organizado pela FAO em colaboração com o Instituto Alemão de Desenvolvimento e Sustentabilidade (IDOS).

• No dia **26 de outubro**, a WUWM participou na Consulta Aberta do Fórum EAT, organizada pela EAT.



About WUWM:

We aim to facilitate access to healthy diets for everyone in the world by delivering more sustainable, inclusive, and high-quality fresh food supply systems. We exchange ideas, share best practices and cooperate with our partners in international organizations, governments, businesses, and the public.

