ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA
Divisão de Apoio às Comissões
CAM
Nº Único 630587
Entrada/Saída nº 173 Data 23/04/2019

ZERO
associação sistema terrestre sustentável

Propostas da ZERO no âmbito do debate na VII Comissão Parlamentar sobre a proposta de criação de uma Lei de Bases do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas

Começamos por agradecer a possibilidade que é dada à ZERO – Associação Sistema Terrestre Sustentável para contribuir para o debate nacional sobre a criação de uma Lei de Bases do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas.

Enquanto organização não governamental de ambiente consideramos que o tema da alimentação é fulcral para a sustentabilidade do nosso país e do mundo de forma mais alargada.

Desde logo, consideramos que o acesso a alimentação saudável, nutricionalmente adequada e produzida de forma sustentável e em respeito pelos limites do sistema terrestre deve ser um desígnio nacional. A existência de uma Lei de Bases sobre esta matéria pode servir de estrutura de enquadramento das intervenções de Portugal, quer em termos de políticas públicas nacionais, quer em termos de enquadramento para as posições defendidas em fóruns de debate internacionais (no seio da União Europeia ou mesmo em termos mundiais), garantindo coerência e a promoção, dentro e fora das fronteiras nacionais, dos mesmos direitos para todos.

Agir sobre a forma como produzimos os alimentos e como os integramos na nossa alimentação é, do nosso ponto de vista essencial. Não será possível garantir o acesso à alimentação sem o reconhecimento que o atual modelo de produção agrícola tem que ser alterado no sentido de o tornar sustentável, bem como que é imperativo alterar a dieta alimentar portuguesa expressa na Balança Alimentar.

O modelo de produção

Enquanto organização não governamental de ambiente (ONGA) que assenta a sua intervenção na promoção da sustentabilidade nas suas diferentes dimensões, consideramos urgente a transição para um modelo de produção agrícola que respeite os princípios da agroecologia e, assim, contribua para a proteção do recurso solo, para a preservação e aumento da biodiversidade, para uma maior qualidade nutricional dos alimentos, para o fomento do emprego local, em particular em zonas rurais, para uma redução nos fatores de produção integrados, para a promoção da saúde e para uma produção alimentar que garanta a satisfação das necessidades nutricionais de uma população mundial em crescimento e com progressivo aumento do rendimento disponível.

São vários os estudos que nos demonstram que o atual modelo de produção agrícola não contribui para a sustentabilidade e não conseguirá garantir que as gerações futuras possam ter acesso aos nutrientes necessários para uma vida saudável e de qualidade.

Um estudo recente realizado pela FAO – *Food and Agricultural Organization* das Nações Unidas em parceria com a *Trucosts*, intitulado *Natural Capital Impacts in Agriculture Supporting Better Business Decision-Making*[1], apresenta resultados claros sobre a desadequação entre o preço pago atualmente pelos produtos agrícolas e aquele que deveria ser o seu verdadeiro preço, se nele fossem incluídas todas as externalidades negativas que resultam da sua produção. A integração dos custos de capital natural torna evidente que o

[1] FAO: *Natural Capital Impacts in Agriculture Supporting Better Business Decision-Making, 2015:* http://www.fao.org/fileadmin/templates/nr/sustainability_pathways/docs/Natural_Capital_Impacts_in_Agriculture_final.pdf

preço que habitualmente pagamos pelos alimentos de que dispomos está totalmente desfasado dos custos reais da sua produção. A consequência óbvia deste contexto é o de legitimar as práticas de produção agrícola mais destruidoras do capital natural como mais baratas e acessíveis, relegando para segundo plano aquelas que se esforçam por preservar os ecossistemas que sustentam a produção agrícola, ao mesmo tempo que produzem e colocam produtos mais sustentáveis no mercado.

Em suma, existem práticas agrícolas que adicionam valor e outras que retiram valor, pelo que, considerando a necessidade de num futuro não muito distante todos estes custos serem integrados no preço final, assistiremos, finalmente, à desconstrução do mito, segundo o qual os produtos provenientes de práticas agrícolas sustentáveis são mais caros, quando, de facto, são os produtos resultantes da agricultura convencional que surgem no mercado em condições de concorrência desleal. O continuo privilegiar das práticas agrícolas com maior impacto no ambiente e menor retorno social e económico por parte das políticas públicas, não apenas por não apostarem numa produção de qualidade, mas também por não apoiarem a produção de base local, com todos os benefícios que pode ter para a segurança alimentar das famílias, para a criação de emprego local, para a redução da emissão de gases com efeito de estufa ligados ao transporte, processamento e refrigeração, bem como para a redução do desperdício alimentar, tem que ser alterado com urgência.

As práticas alimentares

A par com o modelo de produção agrícola surge a questão da dieta alimentar. É importante ter presente que "quase metade da produção mundial de cereais é usada para preparar alimentos para animais e prevê-se que o consumo da carne aumente dos 37,4 kg/pessoa/ano em 2000, para 52 kg/pessoa/ano em 2050"[2]. Caso fosse feito o encaminhamento dos cereais produzidos para a alimentação humana, em detrimento de outras finalidades, poderia permitir alimentar mais 3,5 mil milhões de pessoas[3].

A preocupação com os padrões alimentares começou por centrar-se na necessidade de garantir um aporte calórico e nutricional necessário para a promoção de uma vida saudável por parte de todos os cidadãos, mas já há várias décadas que começou a surgir uma nova preocupação, sem que a primeira estivesse resolvida. O consumo de um número de calorias muito superior ao necessário e um excesso de consumo de proteína, em particular da proveniente de produtos animais, são hoje identificados como áreas fundamentais de ação para que seja possível tornar sustentável o modelo atual de produção agrícola[4] [5].

Este excesso de consumo de calorias, associado ao excesso de consumo de proteína, em particular a que tem como fonte a produção animal, tem como resultado fortíssimos impactos sociais (problemas de saúde; dificuldade no acesso aos alimentos), económicos (custos com despesas de saúde; perda de produtividade; gastos excessivos com a alimentação) e ambientais. No que concerne aos impactos ambientais, os produtos de origem animal utilizam mais de três quartos da área agrícola em uso e são responsáveis por cerca de dois terços das emissões de gases com efeito de estufa de toda a produção agrícola, ainda que garantam apenas 37% da proteína consumida anualmente[6] em termos mundiais.

Trabalhar a redução do consumo de proteína animal, que em Portugal está muito acima das recomendações da OMS, será fundamental para a sustentabilidade do sistema alimentar. Há estudos que apontam que se o

---

[2] ONU; *Report*, 2010, p.4.

[3] United Nations Environment Programme (UNEP), *The environmental food crisis – The environment's role in averting future food crises*, 2009, p. 27. http://www.grida.no/files/publications/FoodCrisis_lores.pdf

[4] World Resources Institute, *Shifting Diets for a Sustainable Food Future - Creating a Sustainable Food Future*, Installment Eleven, 2016; http://www.wri.org/publication/shifting-diets

[5] Rob Bailey/Antony Froggatt/Laura Wellesley, *Livestock – Climate Change's Forgotten Sector: Global Public Opinion on Meat and Dairy Consumption*, 2014; https://www.chathamhouse.org/publication/livestock-climate-change-forgotten-sector-global-public-opinion-meat-and-dairy

[6] World Resources Institute, *Shifting Diets*, 2016, p. 3.

consumo de carne e lacticínios em 2050 seguir as recomendações nutricionais da OMS, as emissões de gases com efeito de estufa evitadas chegarão às 5,6 Gt por ano, um valor muito superior ao conseguido com medidas do lado da produção[7].

Em suma, será importante trabalhar a vários níveis: do lado da produção, através do incentivo à agroecologia e à agricultura em modo de produção biológico e do lado do consumo, com uma clara redução da quantidade de calorias e de proteínas ingeridas e com o retomar de hábitos alimentares assentes numa muito maior predominância de vegetais e de proteína de base vegetal e sempre, com uma forte aposta na redução do desperdício ao longo da cadeia de produção e consumo.

Em Portugal, a nossa gastronomia e o ainda relativamente forte enraizamento da dieta mediterrânica[8], podem ser facilitadores deste necessário processo de transição. Contudo, a situação atual não é a mais animadora. Uma análise dos dados estatísticos para o ano de 2015[9] revela que cada português consome 4,4 vezes mais do que seria necessário deste grupo de alimentos, tendo em consideração o preconizado pela Direção Geral de Saúde[10], que recomenda, em média, um consumo de 90 gramas por dia por pessoa de carne, ovos e pescado. Em suma, cada português consome num ano cerca de 178 kg de carne, pescado e ovos quando deveria consumir apenas 33 Kg.

Os casos onde se verifica um desvio mais significativo são os da carne de porco, com um consumo de 1,4 vezes superior ao recomendado, o consumo de animais de capoeira, em particular de aves, com 1,2 vezes superior, e do pescado, onde se regista um valor 1,7 vezes superior.

Ao invés, o consumo de leguminosas proteaginosas (feijão, grão, lentilhas, favas, ervilhas, etc.), que devido ao seu elevado teor de proteína (entre 18 e 36%) são um ótimo complemento e/ou substituto da carne e do peixe, é de apenas 14% em relação ao que seria necessário para satisfazer as exigências diárias de proteínas, segundo a Roda dos Alimentos[11].

Esta situação é não só reveladora de hábitos alimentares desadequados e pouco saudáveis, mas também indutora de impactes económicos e ambientais significativos que devem merecer uma reflexão por parte dos poderes públicos, particularmente os ligados aos Ministérios do Ambiente, da Saúde, do Mar, e da Agricultura, das Florestas e do Desenvolvimento Rural.

Conclusões

Em suma, a ZERO considera a existência de uma Lei de Bases Lei de Bases do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas como um passo muito positivo para reconhecer a centralidade que o tema merece pelo impacto que tem em muitos dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável e enquanto área privilegiada de promoção da sustentabilidade em todos os seus pilares.

Se encarada com a seriedade que merece, uma Lei de Bases poderá ser o elemento enquadrador que permitirá dar coerência a um conjunto de políticas públicas que direta e indiretamente interagem com a área da alimentação, desde a política agrícola comum, aos Planos de ação para uma alimentação saudável, até aos acordos comerciais que a UE estabelece com os seus parceiros comerciais, entre várias outras áreas.

Como explicitado acima, a plena aplicação desta Lei de Bases do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas só será possível se o modelo de produção for sustentável e se a balança alimentar portuguesa espelhar as recomendações da OMS, com claros benefícios em termos de saúde pública e respeito pelos limites do sistema terrestre que nos sustenta. Só dessa forma será possível garantir que existirão alimentos de qualidade para todos.

18 de abril de 2019

---

[7] Rob Bailey et al, *Livestock – Climate Change's Forgotten Sector,* 2014, p. 12.

[8] http://nutrimento.pt/activeapp/wp-content/uploads/2015/04/Dieta-Mediterr%C3%A2nica-em-Portugal.pdf

[9] INE, I.P, Balança Alimentar Portuguesa (consulta a www.ine.pt em 25 de Outubro de 2016)

[10] Fonte DGS - http://www.alimentacaointeligente.dgs.pt/comprar_carne.html

[11] http://www.fao.org/3/a-ax433o.pdf