



CARDÁPIO

DE IDEIAS PARA POLÍTICAS
ALIMENTARES NAS CIDADES



Desde 2023, pesquisadores de diferentes universidades e instituições de pesquisa estão articulados em um **projeto** que identifica e analisa experiências de ativismo alimentar e politização da alimentação em capitais e regiões metropolitanas brasileiras. O projeto é financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e tem como objetivo produzir evidências que subsidiem gestores públicos e lideranças sociais na produção de novas políticas e estratégias alimentares. Este cardápio reúne algumas ideias produzidas pelo grupo com base em experiências pesquisadas ou identificadas na literatura. Se você tem outras ideias ou conhece outros casos similares, compartilhe conosco acessando [**@ativismos.alimentares**](#) no Instagram.

LEGENDAS



Informações sobre a experiência citada



Textos de membros da equipe sobre o tema



Outros textos sobre o tema

FICHA TÉCNICA

Equipe de pesquisa:

Abel Cassol, Ana Beatriz Lopes, Annelise Fernandez, Ângela Camana, Arthur Saldanha, Bruna Rocha, Camila Penna de Castro, Camila Lago Braga, Catia Grisa, Cimone Rozendo, Cristiane Cavalcante Lima, Eduarda Paz Trindade, Eryka Danyelle Silva Galindo, Evaristo José de Lima Neto, Fatima Portilho, Felipe Colomé, Joana Tereza Vaz de Moura, Jonatha Farias Carneiro, Julia Menin, Juliana Tangary, Lucas Huber Rosa, Luiza Tavares, Maiz Bortolomiol, Maycon Schubert, Marcelo Domingo Sampaio Carneiro, Marco Antonio dos Santos Teixeira, Marília Luz David, Monique Medeiros, Paulo Eduardo Moruzzi Marques, Paulo Niederle, Patricia Pinheiro, Renata Campos Motta, Roberta Moraes Curan, Vitória Giovana Duarte.

Projeto gráfico e diagramação:
Manu Raupp

Ilustrações:
Freepik



- 1 ENTRADAS**
- 2 MENU DO DIA**
- 3 NOSSAS ESPECIALIDADES**
- 4 NOSSAS SUGESTÕES**
- 5 PARA COMPARTILHAR**
- 6 OPÇÕES VEGETARIANAS E VEGANAS**
- 7 ACOMPANHAMENTOS**
- 8 MENU PARA AS CRIANÇAS**
- 9 NÃO DEIXE DE PROVAR**
- 10 MENU INTERNACIONAL**
- 11 NOSSO DELIVERY**
- 12 BEBIDAS**
- 13 OPÇÕES DE PAGAMENTO**
- 14 COMENTÁRIOS E SUGESTÕES**



1 ENTRADAS



CONSELHO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

1.1



Intersetorialidade e participação social são ingredientes principais para preparar boas políticas alimentares. Portanto, a constituição e o fortalecimento dos conselhos municipais, com formatos adequados a cada contexto, mas garantindo sempre uma composição plural e diversa, é uma entrada imprescindível em qualquer cardápio de ideias para o futuro.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

1.2



Capitais como Curitiba, São Paulo, São Luís e Belo Horizonte contam com secretarias ou subsecretarias voltadas aos temas alimentares, o que tem resultado em incremento das capacidades estatais para atuar na construção de políticas específicas, bem como no fortalecimento do ativismo institucional de gestores que atuam para que outros órgãos públicos também incorporem um olhar mais atento à alimentação em políticas de educação, saúde, meio ambiente, planejamento urbano e tantas outras.

CÂMARA INTERSETORIAL MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

1.3



Em âmbito nacional, a intersectorialidade da ação estatal depende, em grande medida, da ação de uma câmara interministerial (CAISAN) que coordena ações de diferentes órgãos. Com vistas a fortalecer a integração federativa do sistema, cidades como Belo Horizonte constituíram equivalentes em escala municipal. A CAISAN-BH foi instituída pelo Decreto 15.970/2015 para articular as políticas das secretarias ou subsecretarias de Políticas Sociais, Saúde, Educação, Segurança Alimentar e Nutricional, Assistência Social, Direitos de Cidadania e Meio Ambiente.



ALIMENTAÇÃO NO PLANO DIRETOR DAS CIDADES



O Plano Diretor é o instrumento normativo que orienta os usos dos espaços urbanos. Ele estabelece objetivos, diretrizes, ações estruturantes, normas e procedimentos para a ação pública e privada. Infelizmente, as questões alimentares são praticamente ausentes nas discussões do planejamento urbano. Quando muito, a gastronomia é incorporada apenas pela sua relevância econômica e em articulação com o turismo. O Rio de Janeiro é uma das poucas capitais brasileiras onde o Plano Diretor estabelece, dentre os objetivos da política urbana, a intenção de “contribuir, através do ordenamento territorial, para a ampliação da produção, transformação e distribuição de alimentos na cidade visando à segurança alimentar da população.” Ainda que a efetivação desse objetivo dependa de instrumentos específicos, sua incorporação por si só já contribui para legitimar e reforçar o ativismo das organizações e movimentos do campo alimentar.

PARA COMPARTILHAR



Diversas cidades brasileiras já estão engajadas em iniciativas colaborativas para o desenvolvimento de políticas alimentares. Em âmbito internacional, sugerimos acompanhar as iniciativas do Pacto de Milão para a Política Alimentar Urbana. No Brasil, o Instituto Comida do Amanhã lidera o Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares (Luppa), que tem organizado trocas de experiências entre cidades. Dentre as iniciativas recentes destaca-se a estratégia Alimenta Cidades do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS).



2 MENU DO DIA



COZINHAS SOLIDÁRIAS

2.1



Organizadas por associações comunitárias e movimentos sociais populares, as cozinhas solidárias são uma das mais importantes inovações no combate à fome e à insegurança alimentar da população em situação de vulnerabilidade socioeconômica por meio da distribuição gratuita de refeições. Os alimentos podem ser oriundos diretamente de pequenos produtores e obtidos via doações ou compras públicas. No Rio Grande do Sul, o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) doa alimentos produzidos nos assentamentos da reforma agrária para 38 cozinhas solidárias localizadas majoritariamente na região metropolitana de Porto Alegre. No Amazonas, em 2021 a ONG Gastromotiva Social firmou parcerias com microempreendedores, cozinheiros, lideranças locais, organizações sociais e coletivos para implementar cozinhas solidárias em Manaus. Além da distribuição de alimentos, a ONG destinou uma bolsa mensal para os/as cozinheiros/as e promoveu iniciativas de formação em cozinha social.



DOAÇÃO DE ALIMENTOS POR ORGANIZAÇÕES SOCIAIS

2.2



A doação de alimentos por entidades sociais tem uma longa trajetória no Brasil, repercutindo as históricas campanhas de luta contra a fome das quais a Ação da Cidadania é a mais conhecida. No período mais recente, tais iniciativas ganharam força em virtude do recrudescimento da insegurança alimentar em um contexto da pandemia e desmantelamento da ação estatal. Não obstante, essas iniciativas não precisam apenas substituir o Estado em momentos de inação. Pelo contrário, as políticas públicas podem fortalecer esse tipo de iniciativa por meio de recursos para infraestrutura, apoio à produção e aquisição de alimentos. Dentre as inúmeras iniciativas que caminham nessa direção, o Marmitas da Terra é um projeto do MST que combina a produção agroecológica dos assentamentos com a distribuição de refeições saudáveis e nutritivas para comunidades em situação de vulnerabilidade.

SACOLÕES POPULARES EM PARCERIA COM AGENTES PRIVADOS

2.3



As cidades possuem espaços públicos com localização estratégica para a oferta de alimentos, principalmente em virtude do grande fluxo de pessoas. Os governos municipais nem sempre têm recursos ou interesse político para a implantação de estruturas públicas de comercialização nesses espaços. Nesses casos, parcerias com agentes privados (permissionários) podem ser uma alternativa, desde que as regras de utilização pressuponham condições justas de oferta, o que também pode envolver subsídios governamentais para compra por meio de programas de aquisição e garantia de preços. Em Curitiba, o Sacolão da Família é um programa por meio do qual são comercializadas frutas e hortaliças a preço único por quilo, que são 40% inferiores àqueles aplicados no varejo tradicional. Os pontos são geridos por permissionários privados que, para operar nesses espaços, devem comercializar a um preço máximo pré-estabelecido todos os itens de uma cesta de referência definida pela prefeitura. No caso dos demais produtos, eles seguem a lógica privada de oferta e demanda sem regulação pública. Ao todo são onze sacolões localizados em pontos estratégicos de fácil acesso à população como terminais de ônibus.





Os tradicionais mercadinhos de bairro têm enfrentado a concorrência cada vez mais agressiva de grandes redes varejistas e cadeias de lojas de conveniência. Além de inundar as cidades com alimentos de baixa qualidade nutricional, esse fenômeno contribui para a crescente concentração econômica no setor do varejo alimentar. Reações a esse fenômeno podem se desenvolver com suporte de políticas públicas que ampliem a capacidade de concorrência dos empreendimentos locais, incluindo redes regionais de pequenos varejistas. Dentre as possibilidades de apoio estão subsídios fiscais para aqueles mercadinhos que comercializam alimentos regionais, orgânicos e/ou oriundos da agricultura familiar. Crédito para infraestrutura de transporte e armazenamento a frio é outro mecanismo importante para viabilizar a comercialização de certos tipos de alimentos. Além disso, o poder público também pode atuar como um atacadista que, mediante chamadas públicas, fornece alimentos subsidiados para esses empreendimentos.

ARMAZÉM SOLIDÁRIO**2.5**

Outra opção é o investimento direto do próprio poder público na criação de sistemas de atacarejo voltados principalmente para segmentos sociais vulnerabilizados. Além de ampliar o acesso a alimentos saudáveis, esse tipo de ação tem efeitos indiretos na regulação dos preços, já que obriga os estabelecimentos privados a reduzirem suas margens de lucro, que muitas vezes são abusivas quando não há concorrentes próximos. Em São Paulo, uma iniciativa nesta direção é o Armazém Solidário, que comercializa produtos com valores até 30% menores do que os praticados no comércio em geral para pessoas cadastradas no CadÚnico. Já em Curitiba são 35 unidades do Armazém da Família, que atende famílias com renda de até cinco salários-mínimos. As entidades sociais que possuem programas de doação de alimentos também podem comprar nas unidades do Armazém da Família.





Esse tipo de equipamento está entre os mais antigos programas de alimentação experimentados no Brasil, sendo que as primeiras experiências remontam à criação do Serviço de Alimentação da Previdência Social durante o governo Getúlio Vargas, extinto em 1967. Depois de passarem por um período de retração, assim como praticamente todas as políticas de cunho mais intervencionista, os restaurantes populares voltaram a ser incentivados em muitas cidades, ainda que com diferentes formatos. Em Belo Horizonte, são equipamentos públicos que comercializam refeições prontas a preços acessíveis (R\$ 3,00 o almoço) para a população que se alimenta fora de casa, prioritariamente para as pessoas em situação de vulnerabilidade. Para os usuários cadastrados no Programa Bolsa Família é concedido o benefício de 50% de desconto e pessoas em situação de rua cadastradas no CadÚnico tem acesso gratuito. Em Curitiba, além de um modelo similar gerido pela prefeitura, o programa Mesa Solidária inova na articulação entre o poder público, que oferta a infraestrutura, e organizações sociais, que preparam e servem as refeições com seus próprios recursos e voluntários. Nesse caso, a refeição é gratuita e qualquer pessoa pode acessar. Contudo, falta ainda avançar na articulação com a agricultura familiar como fornecedora dos alimentos para esses restaurantes.

RESTAURANTES PRIVADOS PARCEIROS DA AGRICULTURA FAMILIAR



Os restaurantes privados também podem desempenhar um papel importante nas estratégias de segurança alimentar e nutricional nas cidades. A maioria dos estabelecimentos deste setor adquire seus insumos nos estabelecimentos tradicionais de varejo e atacado. Além do preço, logística facilitada e regularidade da oferta também estimulam essa relação. A criação de centrais de abastecimento da agricultura familiar, o apoio à estruturação de redes de cooperativas e a criação de programas de incentivo fiscal a restaurantes que compram diretamente da agricultura familiar, incluindo uma diferenciação para produtos orgânicos, são opções de políticas públicas a serem consideradas pelos gestores. Cabe destacar que esse setor atualmente já se beneficia de isenções previstas pelo Programa Emergencial de Retomada do Setor de Eventos (Perse), criado em função das perdas enfrentadas durante a pandemia, o qual não foi vinculado, contudo, a incentivos seletivos que privilegiam a adoção de práticas sustentáveis e saudáveis, por exemplo.





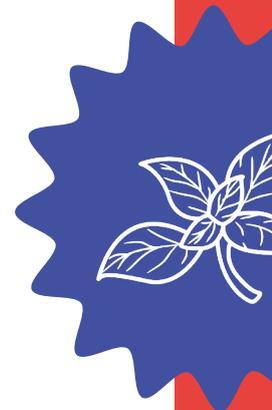
BANCOS DE ALIMENTOS

2.7

Esses equipamentos têm como objetivo principal o aproveitamento de alimentos em condições de consumo, mas que seriam desperdiçados. Os bancos têm diferentes formatos, podendo ser de caráter público, privado ou comunitário. No caso dos bancos públicos, desde 2012 tem sido estimulada a implantação de Bancos de Alimentos nas Centrais de Abastecimentos (Ceasas). Em Porto Alegre, Curitiba e Rio de Janeiro, essa articulação permite que, por meio de doações oriundas dos permissionários (produtores e atacadistas) e de programas públicos (hortas urbanas, sacolões, armazéns etc.), sejam atendidas famílias em situação de vulnerabilidade social, instituições socioassistenciais e equipamentos sociais de alimentação. Em Goiânia, além da captação de alimentos para doação, o Banco de Alimentos do município também é responsável pela execução do PAA Compra Direta Local da Agricultura Familiar. Em Araraquara, o Banco de Alimentos repassa farinha de trigo para a Padaria Solidária, a qual produz pães que são enviados semanalmente às entidades atendidas. Esses pães também são enriquecidos nutricionalmente com o subproduto da Usina de Processamento de Leite de Soja do município.



3 NOSSAS ESPECIALIDADES



INSERÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO MÉDIO E GRANDE VAREJO

3.1



Ampliar o acesso dos agricultores familiares aos mercados constitui uma das principais estratégias contemporâneas de desenvolvimento rural. Ao mesmo tempo em que possibilita agregação de valor, estimula e consolida o consumo de alimentos regionais, locais e com maior qualidade. Neste sentido, iniciativas de incentivo tributário (redução de impostos para os compradores) podem ser implementadas visando facilitar a entrada dos produtos da agricultura familiar no médio e grande varejo, sobretudo nos supermercados. Na Bahia, o Programa Bahia Produtiva, criado em 2014, estimula esse tipo de ação por meio de parceria com a Associação Baiana de Supermercados (ABASE). No âmbito do programa, em 2018 foi criado o “Selo Supermercado Amigo do Agricultor Familiar”, que identifica as empresas com espaços exclusivos para produtos da agricultura familiar e suas cooperativas. Embora este programa seja estadual, as cidades podem constituir iniciativas similares.

CENTRAIS DE COMERCIALIZAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR E ECONOMIA SOLIDÁRIA

3.2



Diversos movimentos sociais têm se unido para construção de espaços urbanos de oferta de alimentos e produtos da economia solidária. Os governos municipais contribuem principalmente com o espaço físico, a infraestrutura e a capacitação dos participantes. Em Natal, o Mercado da Agricultura Familiar beneficia diretamente quarenta famílias e mais de vinte organizações jurídicas que comercializam uma ampla diversidade de produtos, tais como hortifrutigranjeiros, leite e derivados, polpa de frutas, galinha caipira, carne de carneiro, castanha de caju, mel de abelha, artesanato e alimentação regional da agricultura familiar do Rio Grande do Norte.





Um dos principais desafios para ampliar o acesso a alimentos saudáveis e sustentáveis nas cidades é fazê-lo chegar a diferentes equipamentos públicos, privados e sociais. Abastecer escolas, restaurantes, hospitais, feiras, pequenos mercados de bairro e até mesmo os consumidores diretamente em suas casas implica altos custos logísticos. O planejamento das rotas de distribuição integrando pontos de entrega, o compartilhamento dos fretes e dos armazéns, e a adoção de veículos adaptados ao trânsito urbano são algumas estratégias que podem ampliar a participação da agricultura familiar e de pequenas empresas nesses mercados. No Rio Grande do Sul, a Redecoop articula 52 pequenas cooperativas de 31 municípios, as quais integram mais de 13 mil famílias de agricultores familiares. Criada em 2017, a rede alcança semanalmente mais de mil pontos de entrega. Neste caso, além do apoio de políticas públicas para infraestruturas de armazenamento e transporte, a ação governamental também pode dar suporte à construção de sistemas de informação para a gestão integrada dos processos logísticos e gerenciais.

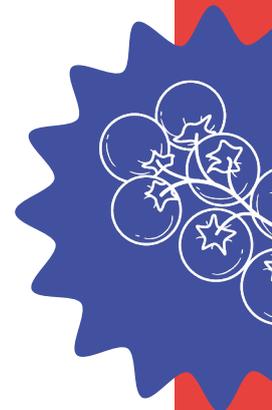
PROGRAMAS MUNICIPAIS DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

3.4

A partir da experiência de sucesso dos programas nacionais de compras públicas da agricultura familiar, algumas cidades brasileiras têm desenvolvido programas municipais de aquisição de alimentos. De maneira geral, eles funcionam por meio da destinação de recursos municipais para a compra de cestas de alimentos da agricultura familiar local, as quais são então distribuídas para as famílias de servidores públicos (em substituição ou complementação ao auxílio alimentação) ou para populações em situação de vulnerabilidade social. Em Porto Alegre, o programa foi lançado em 2023. As compras são executadas pela Secretaria Municipal de Governança Local e Coordenação Política e a distribuição ocorre em parceria com a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, o programa Mesa Brasil do Sesc, o Banco de Alimentos, a Emater e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável. Em Corumbá (MS), o PAA Municipal foi instituído pela Lei n.º 2.709/2019 e prevê a aquisição de alimentos com valores anuais que podem alcançar até R\$ 7.500,00 por agricultor familiar.



4 NOSSAS SUGESTÕES



LIMITAR OS EXAGEROS ALIMENTARES NO AMBIENTE DE RESTAURAÇÃO

4.1



O consumo excessivo é um dos hábitos mais difíceis de serem superados. Campanhas de reeducação alimentar e a regulação de ambientes que induzem esse tipo de hábito estão entre as possibilidades de ação pública. Uma das questões que precisam ser discutidas com o setor privado é a pertinência de sistemas de restauração do tipo *all-you-can-eat* (tudo que você consegue comer), como é o caso dos chamados “rodízios” e “bufês livres”. Estimulados pela lógica do preço fixo independentemente da quantidade, os clientes consomem muito além de suas necessidades biológicas, o que contribui para o aumento acelerado das taxas de obesidade e, por conta disso, uma série de problemas de saúde. Além disso, essas opções de restaurantes tendem a aumentar o desperdício alimentar, o que já incitou alguns restaurantes a ameaçar a cobrança extra de clientes que não consomem o que demandam. De outro modo, o “buffet a kilo”, uma tecnologia social tipicamente brasileira, tende a limitar o consumo. Mesmo assim, estímulos (inclusive fiscais) a opções do tipo “prato do dia” pode ser uma medida importante. Alguns restaurantes inclusive oferecem porções reduzidas e, caso o cliente deseje comer mais, complementam a quantidade sem custo extra, reduzindo assim o desperdício.





Ao longo da história, a circulação da comida foi um dos fatores mais importantes para moldar as cidades. Hoje em dia, além de reposicionar a comida no centro dos debates sobre o planejamento urbano, também é preciso repensar como o acesso aos alimentos conecta-se aos fluxos das pessoas. Garantir o acesso a alimentos adequados implica em posicionar estrategicamente o alimento nos locais onde as pessoas transitam. Do ponto de vista das políticas públicas, isso pode ser feito por meio da implementação de equipamentos públicos ou sociais em áreas públicas, ou também via mecanismos de isenção tributária para instalação de determinados tipos de estabelecimentos privados, por exemplo. Em Belo Horizonte, o programa Direto da Roça oferece a agricultores familiares da região metropolitana pontos de comercialização fixos. As barracas funcionam uma vez por semana em locais da cidade com ampla circulação. Em funcionamento desde os anos 1990, o programa requer que ao menos 75% dos produtos sejam de produção própria dos agricultores, podendo ser in natura ou processados como queijos, doces e biscoitos.

MOBILIDADE URBANA E DINÂMICAS DE TRABALHO

4.3



As práticas alimentares estão integradas a outros tipos de práticas sociais, criando arranjos complexos. Por isso, garantir alimentação adequada também implica repensar os usos do tempo que as pessoas possuem para suas atividades, inclusive o comer. Trabalho e deslocamento urbano são práticas que demandam a maior parte do tempo nas grandes cidades. Como pessoas que gastam três ou quatro horas por dia no trânsito para ir trabalhar terão condições de chegar em casa e preparar uma alimentação saudável? A opção mais conveniente acaba sendo o *fast food*. Além disso, os ambientes das empresas também não são preparados para que as pessoas se alimentem adequadamente no local de trabalho. O custo do transporte também dificulta o uso de opções como restaurantes populares. Esses problemas podem ser minimizados com melhorias nos sistemas públicos de transporte, incluindo a gratuidade, que já é uma realidade em 150 cidades brasileiras. Outra questão importante é a desconcentração das atividades econômicas, permitindo que as pessoas trabalhem em ocupações mais próximas de suas residências. Finalmente, alterações nos horários de trabalho podem ter importantes impactos para o deslocamento e para a disponibilidade de tempo para as pessoas se alimentarem adequadamente.





Estações rodoviárias e aeroportos são espaços estratégicos não apenas para ampliar o acesso a alimentos saudáveis, mas também para promover culturas alimentares locais. A concessão desses espaços para a gestão privada fortaleceu ainda mais a monotonia alimentar. Hoje em dia, praticamente todos os aeroportos brasileiros possuem opções idênticas e quase nunca elas envolvem a gastronomia regional, o que é ainda mais grave tendo em vista que esses espaços são as portas de entrada das cidades. Além disso, raramente há opções de alimentação saudável e, quando existem, os preços são impeditivos para a grande maioria da população. Na medida em que geralmente são administrados por concessionárias privadas, as opções que o poder público tem em mãos restringe-se basicamente aos termos dos contratos de concessão. Mas, caso se avance nesta direção, o poder público também pode ter um papel importante para articular a oferta de alimentos, apoiando, por exemplo, a instalação de lojas e restaurantes geridos por cooperativas de agricultores ou consumidores nos aeroportos e rodoviárias.

CATERING E BANQUETING**4.5**

Os serviços de catering e banqueting são possibilidades praticamente inexploradas pelos empreendimentos que oferecem opções saudáveis e sustentáveis de alimentação. Não impressiona, portanto, que até mesmo os eventos organizados pelos órgãos públicos sirvam biscoitos ultraprocessados e bebidas açucaradas. No Rio de Janeiro o buffet do projeto Maré de Sabores gera renda para mulheres formadas nas oficinas e oferece serviço de catering para instituições, universidades e demandas privadas, bem como serviço de entrega programada em domicílio e kits corporativos para presentes. Em treze anos, o Maré de Sabores já formou mais de mil assistentes de cozinha, 80 merendeiras e outras 200 foram encaminhadas para seleção de trabalho ou apoiadas por mentorias para seus próprios negócios. A organização já atuou em importantes eventos como o WOW Rio em 2018, o Pacto de Milão em 2019, a Virada Sustentável, o Rock in Rio em 2019 e o Mundial Beach Tennis em 2021. São pães, geleias, molhos, compotas e cardápios, com receitas produzidas de forma artesanal, com insumos frescos, sem adição de aditivos químicos e com muita memória alimentar nordestina, raiz da culinária da Maré. O lucro com a venda dos produtos permite a independência financeira do coletivo de mulheres integrantes do buffet e viabiliza a sustentabilidade das oficinas de gastronomia.

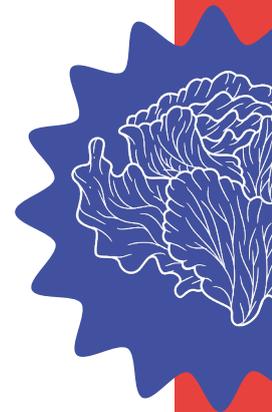




A gordofobia é o preconceito contra corpos gordos e uma forma de discriminação. Há algumas manifestações já reconhecidas da gordofobia, classificadas como a gordofobia estética, a gordofobia médica ou gordofobia na área da saúde e a gordofobia na acessibilidade. O corpo gordo é diariamente marcado como um corpo inexistente e que precisa passar por diversos constrangimentos para realizar tarefas simples do cotidiano, como acesso dificultado ao transporte público, a roupas que sirvam, a equipamentos para tratamento de saúde, a cadeiras que comportem esses corpos etc. As cidades precisam se tornar espaços menos discriminatórios para esses corpos e, para tanto, as políticas públicas podem promover espaços adequados de promoção da saúde (as academias podem ser espaços fortemente estigmatizantes); campanhas de educação alimentar; publicidades que valorizem esses corpos; formas de acompanhamento psicológico coletivo e individualizado; diretrizes nutricionais e médicas não estigmatizantes; legislações que punam a discriminação em espaços públicos e privados, dentre outros.



5 PARA COMPARTILHAR



EQUIPAMENTOS POPULARES DE MICRO VAREJO NAS PERIFERIAS

5.1



Disponibilizar alimentos saudáveis nas periferias das grandes cidades é um dos maiores desafios das iniciativas voltadas à garantia da segurança alimentar e nutricional. Preocupados com o *apartheid* alimentar das periferias, indivíduos e organizações sociais criam pontos de comercialização que operam em suas próprias casas ou espaços coletivos de associações comunitárias. Em parceria com movimentos e organizações de agricultores, eles conseguem ofertar frutas, verduras e legumes baratos e saudáveis e até orgânicos para a população do entorno que, em geral, não tem possibilidade de acesso a esses alimentos. Situada na Ilha da Pintada, um dos bairros mais pobres de Porto Alegre, a Kitanda da Bia é um ponto de comercialização criado em 2021 com o apoio do Instituto Camélia e com alimentos distribuídos pela RedeCoop. A quitanda opera em um espaço conectado à casa, que também abriga um centro de cultura afrobrasileira, de tal modo que a iniciativa alimentar fortalece a ancestralidade dos povos de matriz africana.



SISTEMAS PARTICIPATIVOS DE GARANTIA DA QUALIDADE ORGÂNICA

5.2



A capacidade da agricultura familiar responder à expansão da demanda por alimentos orgânicos depende em grande medida do desenvolvimento de sistemas participativos de garantia. Além do baixo custo, esses sistemas estimulam a cooperação e, a partir disso, a construção de novos mercados, ampliando o acesso para os consumidores urbanos. As prefeituras municipais podem ter um papel decisivo no apoio à criação e operação desses sistemas, seja por meio de assessoria técnica, seja na viabilização da infraestrutura para execução dos processos de certificação. A Associação dos Produtores da Rede Agroecológica Metropolitana (Rama) é um Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade (OPAC) que atua há mais de uma década na região metropolitana de Porto Alegre e que é a principal responsável pela realização da Feira Ecológica da Avenida José Bonifácio, a maior da cidade. Em Belo Horizonte, esse tipo de articulação vem sendo atualmente construído pela Associação Horizontes Agroecológicos (AHA).

REPARAÇÃO SOCIAL PARA PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RUA

5.3



São iniciativas de reparação social as ações e políticas destinadas a corrigir injustiças históricas e sistêmicas sofridas por grupos sociais cujos corpos são subalternizados. A Amada Massa - Clube de Pães é um projeto de reparação social em Porto Alegre cujo objetivo é colaborar com a construção de autonomia financeira por meio de um sistema de geração de renda para pessoas em vulnerabilidade social. O projeto foi construído a partir da luta pela garantia de direitos de pessoas em situação ou com trajetória de rua e vulnerabilidade social, que produzem e comercializam pães. A iniciativa também dialoga com as práticas de redução de danos e comunicação não-violenta, além da introdução e aplicação de princípios de justiça restaurativa.



A ANCESTRALIDADE POR MEIO DA ALIMENTAÇÃO

5.4



A alimentação é uma prática social recheada de dimensões culturais. Com efeito, a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) implica na construção de políticas públicas que valorizem tais dimensões. Uma dessas dimensões, muito presente nas comunidades orientadas por tradições de matriz africana, é a ancestralidade. Em Porto Alegre, esse é o caso da Crioula Curadoria Alimentar, uma empresa social que produz conteúdos e formações para uma alimentação ecológica, ancestral e política. No Rio de Janeiro, a Casa Omolokum funciona como um sistema de “colab” entre empreendedoras que trabalham a partir da cultura africana, inspirado na comida de terreiro e com cardápios que incorporam alimentos considerados sagrados para o Candomblé. Também no Rio de Janeiro, o restaurante Angurmê foi criado pela chef Maria Júlia Ferreira com o intuito de promover a culinária afro-brasileira por meio do resgate e valorização das culturas e ancestralidades africanas e do combate ao racismo.

FESTIVAIS E FEIRAS GASTRONÔMICAS

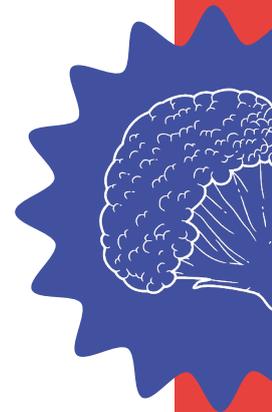
5.5



Comida também envolve celebração, cultura, arte e política. As ações públicas não precisam concentrar-se apenas na dimensão econômica e, além do mais, muitas vezes é possível conciliar os resultados econômicos com o reconhecimento dos valores éticos e estéticos da alimentação. Nesse sentido, várias cidades têm presenciado a expansão de feiras e festivais que articulam a alimentação com outras pautas sociais, à exemplo da Feira Vegana Vegbora e da Feira Crespa-Pretas Velhas, ambas no Rio De Janeiro, e do Festival Mulher Cervejeira, em Porto Alegre. Em 2023, Anchieta (SC) organizou o I Festival Gastronômico Milhos Crioulos, que conecta a população a um conjunto mais amplo de ações para a valorização das sementes crioulas. Desde 2019, uma lei municipal dispõe sobre o incentivo a sistemas de produção agroecológicos e distribuição de sementes crioulas. A multiplicação das sementes é alavancada por um programa da Secretaria de Agricultura em parceria com os agricultores ecologistas.



6 OPÇÕES VEGETARIANAS E VEGANAS



AGRICULTURA URBANA E PERIURBANA E HORTAS COMUNITÁRIAS

6.1



A agricultura nos centros urbanos fortalece a segurança alimentar e nutricional, gera renda às populações vulneráveis, reduz a distância entre produtores e consumidores e gera benefícios socioambientais. Além disso, a ampliação de áreas verdes nas cidades também garante maior resiliência aos impactos das mudanças do clima. O Fórum de Agricultura Urbana e Periurbana de Porto Alegre foi criado em 2021 com o intuito de integrar experiências de hortas comunitárias. Atualmente, são mais de 40 iniciativas cadastradas, dentre as quais a Horta Comunitária da Lomba do Pinheiro, criada em 2011. Esta iniciativa integra uma Área de Proteção ao Ambiente Natural de aproximadamente quatro hectares, sendo que destes a horta ocupa 0,7 hectares, com estufa para produção de mudas, cozinha comunitária, cercas vivas e outros espaços coletivos e com cultivo agroecológico e agroflorestal diversificado, com foco em plantas alimentícias não convencionais, plantas medicinais, flores comestíveis e árvores frutíferas. Seguindo o exemplo de outras cidades que já têm políticas consolidadas de agricultura urbana, tais como Curitiba, Belo Horizonte e São Paulo, em 2022 a prefeitura da capital gaúcha regulamentou a implantação de hortas comunitárias em áreas de parques, praças e terrários urbanos. Na ocasião, 300 áreas não urbanizadas foram identificadas para implantação das hortas.





REFAUNAÇÃO DOS ESPAÇOS URBANOS

6.2



A restauração dos ecossistemas urbanos geralmente focaliza o papel das áreas verdes e, a partir disso, a introdução de espécies vegetais. Pouco se fala sobre a importância de reintroduzir animais nas áreas urbanas, como preconizam as iniciativas de pecuária urbana. Mais recentemente, diversas ações têm sido pautadas pelo conceito de “refaunação”, cujo objetivo é a restauração de algumas espécies para ajudar a restaurar ecossistemas degradados. Muitas dessas espécies têm papel fundamental para a agricultura urbana e podem estar associadas a projetos de educação ambiental e alimentar. Nessa perspectiva, os Jardins do Mel constituem uma ação da prefeitura de Curitiba que já distribuiu colônias de abelhas nativas sem ferrão em 56 locais da cidade, incluindo hortas comunitárias e parques públicos. Além da contribuição direta das abelhas para a polinização, sua presença gerou reações controversas na população, sobretudo devido à incompreensão acerca da inexistência de riscos. Isso permitiu a abertura de um diálogo mais amplo com a população sobre a importância e os benefícios dos serviços ecossistêmicos. Atividades de formação são oferecidas regularmente nas escolas e tanto as crianças quanto os agricultores urbanos tornaram-se defensores da proteção das abelhas e do ambiente.



FEIRAS NOTURNAS

6.3



A importância das feiras livres para o acesso à alimentação saudável e sustentável já é de amplo conhecimento. Outrora tratadas com um resquício do passado que desapareceria à medida que os supermercados se expandissem, as feiras livres voltaram a ocupar as áreas urbanas e seguem em expansão. Mesmo assim, um dos limitantes de muitas feiras é a incompatibilidade com os dias e horários de trabalho da maioria das pessoas. Em muitas cidades, uma alternativa para essa situação foi a criação de feiras noturnas, muitas das quais acabaram se convertendo em espaços mais diversos, articulando uma gama variada de opções gastronômicas e culturais. Na cidade de São Luís, por exemplo, cinco feiras organizadas pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Abastecimento (Semapa) ocorrem no período noturno, ampliando o acesso aos alimentos para a população trabalhadora. Em Curitiba, a prefeitura gerencia 17 feiras noturnas, muitas das quais se tornaram verdadeiros eventos gastronômicos semanais.

COMPOSTEIRAS URBANAS INDIVIDUAIS, COLETIVAS E PÚBLICAS

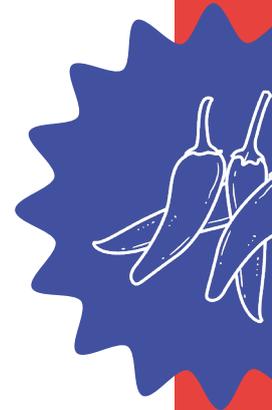
6.4



A construção de novos sistemas alimentares vai muito além do acesso aos alimentos. O destino adequado dos resíduos também é um componente essencial. Ações de educação ambiental têm estimulado a adoção de composteiras caseiras para tratamento do “lixo” doméstico. Outra opção que tem conquistado adeptos é a construção de infraestruturas coletivas articuladas a práticas de agricultura urbana. Uma das iniciativas mais conhecidas no Brasil, premiada internacionalmente, é a Revolução dos Baldinhos, um projeto de gestão comunitária de resíduos orgânicos e agricultura urbana em Florianópolis, coordenado pelo Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo (Cepagro). No Aglomerado da Serra, o maior complexo de vilas e favelas de Belo Horizonte, um exemplo similar, também inspirado pela agroecologia, é desenvolvido pelo coletivo rastafári Roots Ativa. Já em São Paulo, destaca-se o Quebrada Orgânica, um projeto que se propõe a minimizar os impactos ambientais negativos e abordar novas posturas de consumo e práticas sustentáveis na “quebrada” por meio da compostagem de resíduos, criação de hortas e ações artístico-culturais que levem as pessoas a refletirem sobre a temática.



7 ACOMPANHAMENTOS



RENDA BÁSICA DE CIDADANIA (RBC)

7.1



Programa de transferência de renda concebido a partir da promulgação da Lei Federal 10.835/200 que institui a renda básica de cidadania. No município de Maricá (RJ), o programa oferece apoio econômico para compra de alimentos e outros produtos básicos para famílias com renda de até três salários-mínimos. Instituído pela Lei 2.448/2013, o Programa Municipal de Economia Solidária, Combate à Pobreza e Desenvolvimento Econômico e Social de Maricá foi expandido após a aprovação da Lei 2.652/2015. Desde então, todos os programas de transferência de renda foram unificados na Renda Básica da Cidadania, por meio do qual cada beneficiário recebe um cartão de débito referente a sua conta bancária. O pagamento é feito em “Mumbucas” (moeda social criada pela prefeitura) por meio da plataforma digital e-dinheiro, e os recursos podem ser usados em todos os estabelecimentos cadastrados, como supermercados, hortifrutis e farmácias.

RESTRIÇÕES À PROPAGANDA DE ULTRAPROCESSADOS EM ESPAÇOS E EVENTOS PÚBLICOS

7.2



Inúmeras regras impõem restrições à propaganda de produtos que causam danos à saúde. O exemplo mais conhecido é o tabaco. Estudos já demonstraram que alimentos ultraprocessados e/ou com excesso de açúcares, gorduras e sódio podem ter impacto à saúde pública. Mesmo assim, os espaços públicos, sobretudo aqueles cedidos para gestão privada, estão repletos de anúncios que estimulam o consumo desses alimentos. Do mesmo modo, eventos organizados por órgãos públicos são frequentemente ocupados pela propaganda de refrigerantes, por exemplo, ainda que esse produto seja reconhecido como um dos mais graves responsáveis pelo aumento das taxas de obesidade e, portanto, por inúmeras doenças associadas que geram altos custos para os sistemas públicos de saúde.



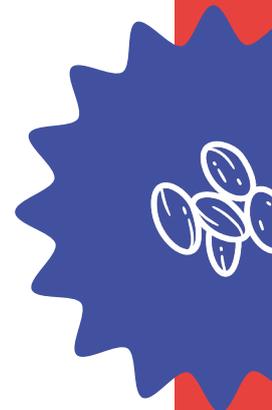
APROXIMAR CONSUMIDORES E PRODUTORES 7.3



A aproximação entre produtores e consumidores é um preceito básico dos circuitos curtos ou mercados de proximidade. Os efeitos desse tipo de prática vão muito além dos benefícios econômicos mútuos, que se expressam em preços mais justos para ambas as partes. As dinâmicas de reconhecimento também geram respeito, entendimento, solidariedade e reciprocidade, repercutindo em outras escolhas de consumo, bem como no apoio político a pautas comuns. Há muito tempo, grupos, associações e cooperativas de consumidores criados pelos movimentos agroecológicos organizam visitas aos agricultores ecologistas. Do mesmo modo, as prefeituras podem promover visitas dos beneficiários atendidos por programas públicos aos agricultores, bem como destes aos equipamentos nos quais seus alimentos são servidos. Dentre os benefícios mais diretos dessas visitas está o próprio entendimento de como é possível melhorar as condições de entrega (processamento) e preparo dos alimentos para atender as necessidades dos agentes envolvidos. Em São Paulo, o projeto Sampa + Rural criou uma plataforma colaborativa de divulgação da produção agrícola e demais atividades da zona rural do município. Além de reunir informações sobre quem produz e quem comercializa, a plataforma divulga pontos de ecoturismo.



8 MENU PARA CRIANÇAS



ZONAS DE EXCLUSÃO DE PRODUTOS ULTRAPROCESSADOS

8.1



Várias cidades já avançaram em legislações que proíbem a oferta de determinados tipos de alimentos ultraprocessados e bebidas açucaradas nas escolas. No entanto, o entorno do ambiente escolar continua sendo área privilegiada para a venda desse tipo de produto. Legislações mais amplas podem prever um raio mínimo de exclusão ou de limitação de empreendimentos que ofertam esses produtos. Em 2009, Waltham Forest foi a primeira autoridade local inglesa a introduzir no seu planejamento urbano medidas para restringir pontos de venda de *fast-food*. A restrição aplica-se a um raio de 400 metros do entorno das escolas de ensino médio. Desde então, outras cidades inglesas criaram medidas similares para promover ambientes alimentares saudáveis por meio de medidas que impedem a abertura ou limitam a densidade de pontos de venda de *fast-food* em espaços frequentados por crianças.



EDUCAÇÃO ALIMENTAR E HORTAS ESCOLARES 8.2



Inúmeras iniciativas de educação alimentar com foco nas crianças são desenvolvidas por cidades de todo o mundo, haja vista que a formação inicial dos hábitos alimentares é um elemento-chave para a reprodução de uma alimentação saudável no futuro. Além da inclusão de temas alimentares nos componentes curriculares, outras ações incluem o preparo dos alimentos em cozinhas didáticas e o cultivo em hortas escolares. Em Osasco, desde 2014 uma lei municipal (nº 4.623) estabelece diretrizes para promoção do projeto Horta nas Escolas como atividade pedagógica de complementação curricular. Em Belo Horizonte, as hortas escolares também podem contribuir para o abastecimento dos refeitórios das escolas. Em 2023 a prefeitura da capital mineira passou a incentivar essa prática na rede municipal de ensino por meio do Projeto Horta na Escola, que ocorre em parceria com o projeto EcoEscola BH da Secretaria Municipal de Educação. Já em Jundiaí o Projeto Vale Verde, parceria entre a Prefeitura, a Escola Técnica e o Instituto Kairós, é uma horta municipal que produz alimentos orgânicos certificados e, desde 2018, iniciou a produção de Plantas Alimentícias Não Convencionais. Atualmente, a Vale Verde consegue abastecer todas as escolas municipais e estaduais localizadas no município, sendo responsável por aproximadamente 70% das hortaliças servidas nessas instituições, incluindo PANCs.



CARDÁPIOS ADAPTADOS E PRODUTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

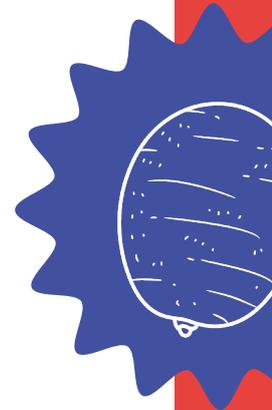
8.3



A inclusão da agricultura familiar como fornecedora de alimentos para a alimentação escolar é uma política cujos benefícios já são amplamente conhecidos. Mas ainda há importantes desafios no sentido de ampliar a participação de alimentos locais, agroecológicos e da sociobiodiversidade. Para tanto, em Alto Paraíso de Goiás a prefeitura elaborou chamadas que incorporam alimentos como a castanha do baru e o pequi, além de preparações como o arroz com jiló e o bolo de baru. A iniciativa também implica em oferta de capacitação para as merendeiras. Em Santarém (PA), a prefeitura está articulada com a Comissão de Alimentos Tradicionais dos Povos no Amazonas (Catrapoa), criada e coordenada pelo Ministério Público Federal. A Catrapoa tornou-se uma referência nacional pelo trabalho de promoção da compra de alimentos produzidos localmente, por pequenas unidades familiares, produtivas ou extrativistas, e por comunidades indígenas, a fim de melhorar a qualidade da alimentação escolar na rede pública.



9 NÃO DEIXE DE PROVAR



COOPERATIVAS DE CONSUMIDORES

9.1



As cooperativas de agricultores contam com o apoio de algumas políticas já consolidadas. De outro modo, as iniciativas de consumidores ainda dependem quase exclusivamente do investimento financeiro e do trabalho voluntário dos próprios cooperados. Desde o espaço físico até as infraestruturas de transporte, comercialização e armazenamento, passando pelo suporte à gestão e comunicação, o poder público pode contribuir para viabilizar tais iniciativas, promovendo, deste modo, o acesso a alimentos saudáveis e sustentáveis por preços justos. Além disso, cabe destacar que, quando vinculados à movimentos de economia solidária, esses empreendimentos articulam o consumo com outras pautas, de tal modo que a ampliação do acesso para os consumidores também reverte em benefícios para os agricultores que fornecem alimentos agroecológicos, por exemplo. Esse é o caso da Ecotorres, Cooperativa de Consumidores de Produtos Ecológicos de Torres (RS), uma das experiências deste gênero mais exitosas no sul do país, criada em 1999, vinculada à Rede Ecovida de Agroecologia, e que conta com cerca de 150 sócios.



PARQUES E PRAÇAS COM INFRAESTRUTURA PARA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

9.2



Em vários países, os parques e as praças públicas das grandes cidades têm sido opções cada vez mais procuradas pelos consumidores para desfrutarem a comida preparada em casa por eles mesmos (marmitas) ou adquirida em restaurantes que possuem opções de takeaway. Dentre as motivações estão a possibilidade de comer em ambientes ao ar livre, menos tumultuados ou junto a amigos, de modo que cada um possa se adaptar às suas opções e restrições alimentares. No Brasil, além desse tipo de prática ainda ser estigmatizada, esses ambientes não contam com infraestrutura básica, tais como mesas, água potável e banheiros. Além disso, a insegurança é outra razão que limita esse tipo de opção. Políticas voltadas à estruturação desses ambientes alimentares, à exemplo do que vem sendo adotado em várias cidades com as “academias ao ar livre”, podem contribuir não apenas para o consumo de alimentos mais saudáveis, mas para o desenvolvimento de práticas sustentáveis de ocupação dos espaços públicos.

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

9.3



Hospitais são ambientes nos quais a saúde deveria vir em primeiro lugar. No entanto, muitas vezes o foco parece ser mais a doença do que o paciente. Quando o assunto é alimentação isso torna-se ainda mais impressionante, já que muitos hospitais oferecem opções que não condizem com os preceitos de uma alimentação saudável. Biscoitos ultraprocessados, geleias e bebidas açucaradas e margarina são apenas alguns exemplos de componentes recorrentes nos cardápios hospitalares. Mais do que uma opção, essas escolhas geralmente refletem a crise financeira do sistema de saúde. Entre os remédios para curar a doença e os alimentos para promover a saúde, a prioridade tem sido dos remédios. Mesmo assim, iniciativas recentes têm trabalhado para alterar esse cenário, como nota-se nas ações da Rede Global Hospitais Verdes e Saudáveis, que conecta iniciativas de hospitais comprometidos em articular saúde, alimentação saudável e sustentabilidade ambiental.





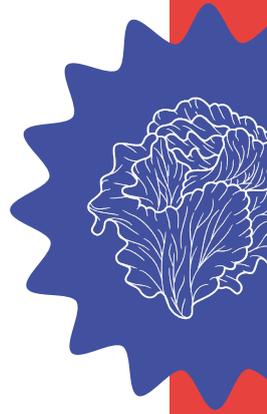
Em muitas capitais brasileiras os mercados centrais sempre foram instituições essenciais para a construção da própria identidade da cidade. Ao longo do tempo, contudo, essas instituições foram deterioradas e perderam o dinamismo de antigamente, assim como as próprias regiões centrais de muitas cidades perderam sua população. A retomada dos mercados centrais e de outras áreas urbanas frequentemente envolve grandes projetos de revitalização. No entanto, muitos deles reconfiguram esses espaços de tal forma que eles passam a ser utilizados mais para iniciativas de turismo gastronômico do que como centro varejista frequentado pela população local. Em termos de políticas públicas, a ação mais relevante e urgente neste caso é a democratização das decisões (com participação dos conselhos) e do próprio acesso a esse bem público, inclusive no que tange à revisão das condições de concessão dos espaços para a iniciativa privada. Democratizar o acesso e estabelecer exigências no sentido de garantir a oferta de alimentos saudáveis, sustentáveis, locais e justos é uma das possibilidades de ação do poder público. No caso de Curitiba, por exemplo, o poder público foi pioneiro em criar, há mais de 15 anos, um setor específico para a comercialização de alimentos orgânicos no Mercado Municipal.

PERDAS E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS**9.5**

Em todo o mundo, o tema das perdas e desperdícios alimentares está entre aqueles que mais têm chamado a atenção das organizações públicas e privadas que atuam no setor alimentar. Segundo dados da FAO, cerca de 17% dos alimentos são desperdiçados nos níveis de varejo e de consumidor, grande parte deles nas residências. Existem inúmeros exemplos de ações e políticas para reduzir esse percentual. O município de Maricá, por exemplo, possui uma fábrica de desidratação de banana e aipim, visando garantir estabilidade de venda e preço aos agricultores, evitar desperdício e aumentar a durabilidade. Os alimentos desidratados são encaminhados para os programas de alimentação escolar. No setor de varejo, há o exemplo inovador de uma empresa espanhola que criou o aplicativo Too Good To Go, que conecta as pessoas a locais onde elas podem comprar comida que não foi vendida e por um preço reduzido. Por sua vez, no Reino Unido, por meio do aplicativo FareShare FoodCloud, os supermercados comunicam entidades socioassistenciais cadastradas sobre alimentos disponíveis para doação.



10 MENU INTERNACIONAL



RECUPERAÇÃO ALIMENTAR

10.1



Todos os dias, toneladas de alimentos são descartados por sacolões, supermercados, padarias e restaurantes. Uma parte substancial desses alimentos está em perfeitas condições de consumo. Grupos e coletivos que trabalham com “recuperação alimentar” organizam-se para coletar esses alimentos para disponibilizá-los à população em situação de insegurança alimentar e nutricional. Ao fazê-lo, eles também contribuem com os estabelecimentos comerciais que, de outro modo, teriam que investir seus próprios recursos para dar destino adequado aos alimentos não comercializados. Na cidade de Montpellier, França, o coletivo *Association des Jardins Agroécologiques Partagés* (AJAP) reúne-se nas sextas-feiras à tarde para recolher pães, frutas e verduras que seriam descartados pelas padarias e pequenos mercados do centro da cidade. Os alimentos recolhidos por voluntários são levados para a sede de uma organização social parceira e, na manhã do dia seguinte, disponibilizados para acesso da população em um parque da cidade. Qualquer pessoa pode pegar os alimentos disponibilizados, sendo que não há intermediação no processo de entrega para evitar a reprodução de estigmas sociais.





DOAÇÃO DE COMIDA POR RESTAURANTES E SUPERMERCADOS 10.2



Diferentemente do que muitos imaginam, não há impedimentos legais para que restaurantes e supermercados doem alimentos caso eles não tenham sido expostos ao consumo. O que a legislação (Lei nº 8.137) estabelece é a responsabilidade de qualquer doador por eventuais problemas de saúde que possam ser originados do consumo de alimento em condição inadequada. Há quem considere que essa situação desencoraja a doação, acentuando o problema do desperdício de alimentos. Assim, na esteira de países que já avançaram nesse tema, há no Brasil um Projeto de Lei (n.º 8.874/2017) que propõe a obrigatoriedade de supermercados, restaurantes de grande porte e estabelecimentos similares doarem alimentos a entidades assistenciais, isentando-os de responsabilidade civil e penal em caso de dano ocasionado ao beneficiário, desde que não se caracterize dolo e negligência. Desde 2013, a França tem estimulado um conjunto de ações públicas e privadas no âmbito do Pacto Nacional de Luta Contra o Desperdício Alimentar. O país estabeleceu uma lei que obriga supermercados de grande porte a doarem alimentos que já tiveram sua data de venda vencida (o que é diferente da validade do consumo do produto). Os supermercados assinam contratos de doação com instituições de caridade ou bancos de alimentos e qualquer cidadão pode, com aprovação do Ministério da Agricultura, criar uma associação para coletar e distribuir alimentos. Na mesma direção, restaurantes colocaram em prática estratégias coletivas, à exemplo de “embalagens anti-desperdício”, próprias para que os clientes levem para casa as sobras de suas refeições.



SEGURIDADE SOCIAL ALIMENTAR

10.3



Esta ideia ancora-se no conceito de democracia alimentar, que sustenta o acesso universal a alimentos por pessoas em situações de vulnerabilidade social, em consonância com o Direito Humano à Alimentação Adequada. Inspirados no modelo de proteção social francês, pesquisadores propuseram a criação de um Sistema de Seguridade Social Alimentar. O objetivo é recuperar o controle dos sistemas alimentares por parte dos habitantes, com respostas vindas não apenas de cidadãos esclarecidos ou ativistas, mas com participação do Estado. Na prática, com base no modelo do sistema de saúde francês (*Carte Vitale*), um cartão alimentar dá acesso a produtos aprovados no valor de 150€/mês por pessoa. O acordo baseia-se principalmente em fundos primários geridos democraticamente a nível local e ligados a um organismo nacional composto por membros que representam esses fundos. Assim como o sistema geral de seguridade social, a política seria financiada por meio de um sistema de contribuições sociais que garante a todos o acesso a produtos alimentícios ou serviços de restauração provenientes de produtores, processadores e distribuidores aprovados.

COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS

10.4



Os brasileiros conhecem muito bem a imagem da carrocinha de cachorro-quente. E se substituíssemos essas estruturas por “carrocinhas” ou *food trucks* de alimentos saudáveis, in natura ou processados, situadas nas estações de metrô e de ônibus, na frente de hospitais, em eventos públicos e privados de grandes dimensões, ou qualquer outro espaço com grande circulação de pessoas? O comércio ambulante, inclusive de frutas e verduras, é uma realidade em muitas capitais brasileiras. A participação de imigrantes também é uma característica desse mercado. No entanto, essa prática geralmente é desincentivada, quando não criminalizada. De outro modo, em Oakland, Estado Unidos, o programa *Licensed Fruteros* (Fruteiros Licenciados) trabalha para reconhecer e profissionalizar esses trabalhadores, em geral imigrantes latinoamericanos. Os fruteiros criaram uma associação e parcerias com organizações que contribuíram para a melhoria da sanidade dos alimentos comercializados.



11 NOSSO DELIVERY



PLATAFORMAS COOPERATIVAS E TRABALHO JUSTO

11.1

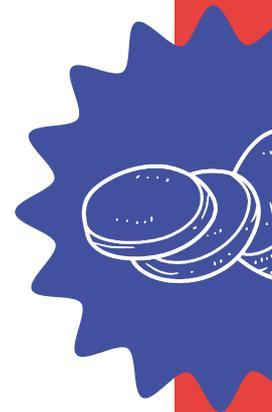


A expansão do consumo de *fast food* está diretamente associada a outro fenômeno contemporâneo, a disseminação das plataformas virtuais de compras, que se amparam em sistemas de entrega que exploram os entregadores. A busca por conveniência continuará ditando as práticas de consumo de uma parcela expressiva da população urbana, sobretudo nos grandes centros. Portanto, além de regular as grandes plataformas, as políticas públicas podem estimular o desenvolvimento e adoção de sistemas alternativos de entrega, favorecendo cooperativas ou empresas que garantem condições adequadas de trabalho para os entregadores, à exemplo da Señoritas Courier e da Feme Express, serviços de entrega realizados por mulheres cis e/ou pessoas trans em São Paulo ou da Coopale e da Pedal Express em Porto Alegre. No Rio de Janeiro, a Junta Local também oferece um serviço similar para os agricultores locais comercializarem a produção.



12

BEBIDAS



ÁGUA DA CASA

12.1



Em diversas cidades brasileiras os restaurantes, bares, padarias, lanchonetes, hotéis e cafeterias são obrigados a oferecer água filtrada para os clientes. Essa prática foi regulamentada por leis estaduais do Rio de Janeiro, Distrito Federal, Sergipe e São Paulo. O tema foi parar no Supremo Tribunal Federal em virtude de uma ação da Confederação Nacional do Turismo que questiona a gratuidade do serviço em função da necessidade de filtragem. Seja como for, a oferta de água adequada ao consumo não apenas nos estabelecimentos privados, mas também nos espaços públicos como parques e praças deveria ser uma prioridade dos governos. Além de estimular a redução do consumo de bebidas açucaradas, o aumento do consumo de água é uma medida importante de saúde pública.

NÃO SERVIMOS REFRIGERANTES

12.2

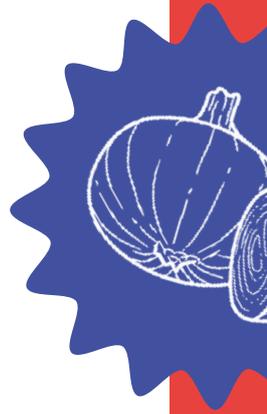


Estudos recentes têm demonstrado o rápido crescimento do consumo de refrigerantes e bebidas açucaradas, ao mesmo tempo em que há uma redução no consumo de leite, por exemplo. Além de fortalecer os programas públicos de compra e distribuição de leite e sucos naturais, é urgente desenvolver mecanismos que desestimulem o consumo de refrigerantes, a começar pela retirada dos incentivos fiscais usufruídos pelas empresas do setor instaladas na Zona Franca de Manaus. Outras medidas de regulação envolveriam a redução do tamanho das embalagens e acordos voluntários para que os restaurantes não adotem sistemas do tipo “*all-you-can-drink*”, nos quais o cliente paga pelo copo e consome o quanto quiser. Finalmente, a exclusão de refrigerantes e bebidas açucaradas de todos os equipamentos e eventos públicos é uma ação de fácil execução, em sintonia com as recomendações de saúde pública e com importante efeito de demonstração.



13

OPÇÕES DE PAGAMENTO



VALE ALIMENTAÇÃO E REFEIÇÃO

13.1



Criado em 1976, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) atende quase 25 milhões de pessoas e 300 mil empresas no Brasil. Embora seu objetivo incluía a melhoria da qualidade da alimentação, na maioria das vezes o programa é operado por meio de empresas facilitadoras tais como Alelo, Ticket, Sodexo e VR Benefícios que não regulam o uso dos seus vales. Assim, uma parcela importante dos recursos do programa – oriundos da isenção fiscal – não estimula práticas alimentares saudáveis e sustentáveis. Embora esse problema tenha que ser tratado em âmbito federal, com mudanças normativas, os governos municipais podem apoiar sistemas alternativos que, por um lado, oferecem opções mais baratas (haja vista que as facilitadoras cobram até 15% para intermediar o sistema) e, por outro, estimulam o consumo de alimentos adequados. Um exemplo nesse sentido é a empresa Papayas, criada em 2020 na cidade de Porto Alegre. Além de baixo custo, seu serviço de Vale Alimentação incluía atividades de formação voltadas à melhoria da segurança alimentar e nutricional dos trabalhadores. Para os trabalhadores, por sua vez, ofertava opções de estabelecimentos conveniados com “comida de verdade”, privilegiando estabelecimentos que ofertam alimentos orgânicos e excluindo restaurantes que trabalham com sistemas de buffet (em razão do desperdício) ou que ofertam muitos alimentos ultraprocessados.





Guarapari no Espírito Santo, Franciscópolis e Serro em Minas Gerais, Lauro Muller em Santa Catarina, Bom Retiro do Sul e Santiago no Rio Grande do Sul são apenas alguns exemplos de cidades brasileiras que implementaram tickets ou “vales-feira” para o incentivo da compra de alimentos diretamente dos agricultores familiares. Destinados a ampliar o acesso a alimentos frescos, saudáveis e locais, tais iniciativas têm resultado em leis municipais com distintos formatos e características. De maneira geral, elas buscam incentivar a produção e o consumo local de alimentos por meio de uma bonificação em dinheiro aos funcionários públicos, os quais têm seus vales-refeição complementados com valores exclusivos para consumo nas feiras municipais. Na cidade do Goiás (GO), por exemplo, o vale-feira é distribuído para populações em situação de insegurança alimentar para ser usado em barracas de produtores da reforma agrária, localizada em uma feira em bairro popular.



RESÍDUOS ORGÂNICOS POR DINHEIRO

13.3



Na cidade de Santiago (RS) a prefeitura criou uma moeda social chamada Pila Verde. A iniciativa articula economia solidária e meio ambiente por meio do pagamento pela coleta e reaproveitamento do resíduo orgânico, o qual é transformado em adubo para o cultivo local de alimentos da agricultura familiar. Cada 5kg de resíduo orgânico doméstico é trocado por 1 pila (equivalente a 1 real), que pode ser utilizado nas feiras orgânicas locais e em outros empreendimentos parceiros. A prefeitura compra o resíduo e produz o adubo orgânico, que é vendido aos agricultores locais por R\$ 30 a tonelada, ou seja, ou seja, R\$ 60 mais barato que o valor do mercado.

CASHBACK

13.4



Este mecanismo que permite aos consumidores recuperarem parte do dinheiro gasto nas compras tem se generalizado no setor privado. No Brasil, seu uso nas políticas públicas passou a ganhar atenção a partir da inclusão do cashback no projeto de lei sobre a reforma tributária. A proposta encaminhada em 2024 pelo governo federal ao Congresso, regulamenta a devolução de uma parcela dos tributos pagos sobre o consumo para famílias com determinado valor máximo de renda mensal e inscritas no Cadastro Único. Essa política pode ser expandida pelos municípios com vistas a ampliar o percentual de devolução quando as compras ocorrem, por exemplo, em estabelecimentos ou espaços que promovem a alimentação saudável e sustentável.



14

COMENTÁRIOS E SUGESTÕES



GOSTOU DO NOSSO CARDÁPIO?

Se você tem comentários, críticas ou sugestões, entre em contato conosco pelo Instagram [@ativismos.alimentares](https://www.instagram.com/ativismos.alimentares).

Conheça abaixo os grupos e as instituições que contribuem no projeto.



IBIRAPITANGA



UNIVERSITÄT
HEIDELBERG
ZUKUNFT
SEIT 1386



