

ALI MEN TAN DO

Atitudes públicas para
a sustentabilidade
alimentar **no Brasil**

O MUN DO

SUMÁRIO EXECUTIVO

Anexo da pesquisa

**Alimentação Sustentável: Comportamento e
Engajamento no Reino Unido, no Brasil e na Índia**

PESQUISA INÉDITA SOBRE SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR NO BRASIL, NA ÍNDIA E NO REINO UNIDO MOSTRA PAPEL DOS MUSEUS PARA NOVOS HÁBITOS DE CONSUMO ALIMENTAR

Partindo da compreensão de que a crise climática e a produção, distribuição e consumo de alimentos estão interligadas, a pesquisa inédita “Sustentabilidade alimentar: engajamento e atitudes públicas no Reino Unido, Brasil e Índia”, realizada no Rio de Janeiro, em Londres e Nova Deli, ouviu ao todo 1.604 pessoas de diferentes idades e classes socioeconômicas, priorizando os grupos mais vulneráveis, para saber o grau de conhecimento sobre os desafios da sustentabilidade alimentar e entender como os museus podem contribuir para ajudar a pensar em soluções. O levantamento foi realizado pelo Science Museum Group em colaboração com Museu do Amanhã, Conselho Nacional de Museus de Ciências da Índia, People’s Palace Projects do Brasil e Flow Associates.

O anexo “Alimentando o Mundo: atitudes públicas para a sustentabilidade alimentar no Brasil”, apresentado aqui, é um aprofundamento dos resultados do levantamento realizado no Rio de Janeiro, entre maio e julho de 2021, com 467 entrevistados e contou com grupos focais de 100 pessoas, divididos nas categorias Adultos, Famílias, Alunos, Professores e Profissionais de Engajamento. Nesta última, alguns dos engajadores que participaram foram a diretora e cenógrafa Bia Lessa, o designer e curador Gringo Cardia, o artista visual Ernesto Neto, e o chef David Hertz, do Movimento Gastronomia Social.

O levantamento brasileiro mostrou que a maioria dos entrevistados está atenta às mudanças climáticas e seus efeitos, mesmo não associando a crise ambiental à ideia de uma alimentação sustentável, e, mais importante, se mostrou interessada em aprender mais sobre o assunto. Para isso, eles reconhecem os museus como locais essenciais de acesso à informação e assimilação de conhecimento por meio de experiências multissensoriais, estimulando o desenvolvimento de novos hábitos de consumo alimentar.

Mas como abordar a sustentabilidade alimentar e a alimentação saudável, normalmente associada às classes de maior poder aquisitivo, quando o último levantamento da ONU (Organização das Nações Unidas) mostra que 828 milhões de pessoas no mundo, sendo 15 milhões delas no Brasil, passaram fome entre 2019 e 2021? Nesse período, 61 milhões de brasileiros tiveram dificuldades para se alimentar no Brasil, colocando o país de volta ao Mapa da Fome da ONU. Ao mesmo tempo, cada brasileiro desperdiça, por ano, cerca de 60 Kg de alimentos bons para consumo, segundo o relatório “Índice de Desperdício de Alimentos 2021” do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) e da organização WRAP.

crédito: Any Lane



O uso de agrotóxicos é uma preocupação constante entre os entrevistados















Esse foi o maior desafio desta pesquisa sobre sustentabilidade alimentar, mas, ao mesmo tempo, mostra sua relevância no contexto atual mundial. Neste ano, pela primeira vez em 27 edições, a COP (Conferência das Nações Unidas sobre Mudanças Climáticas) montou um pavilhão dedicado aos sistemas agroalimentares, responsáveis por um terço da emissão de gases-estufa do mundo. Entre os painéis sobre o assunto, o nome de um resume a urgência de se implementar ações e estratégias para mudar a cadeia de produção alimentar e conter as mudanças climáticas e a insegurança alimentar: “A emergência climática é uma emergência de fome”.

As instituições de ensino e culturais, em especial os museus, são importantes espaços de formação, reflexão e transformação para que a sociedade entenda a urgência de se debater esse tema. As escolhas alimentares são decisões complexas que têm um impacto ambiental e social, e a bagagem cultural dos indivíduos pode influenciar o desenvolvimento de novos hábitos de consumo alimentar e a adoção da alimentação sustentável.

A maioria dos brasileiros entrevistados, por exemplo, afirma não ter conhecimento suficiente para evitar o desperdício de alimentos: não sabem como utilizar integralmente frutas, verduras e legumes nem reaproveitá-los de outras maneiras.

O anexo “Alimentando o Mundo: atitudes públicas para a sustentabilidade alimentar no Brasil” também aponta que:

-  Muitos adultos e jovens têm consciência da crise climática, mas não a associavam à ideia de uma alimentação sustentável; para a maioria dos entrevistados, há falta de informação de qualidade sobre a relação entre crise ambiental e insegurança alimentar;
-  Há o reconhecimento de que milhares de pessoas já sofrem as consequências das mudanças climáticas, principalmente as de classes mais vulneráveis;
-  A alimentação saudável está associada a alimentos mais caros, o que dificulta o engajamento individual e coletivo com o tema, principalmente por famílias de perfil socioeconômico mais baixo;
-  O consumo de alimentos industrializados e ultraprocessados está associado à falta de dinheiro e de tempo para o preparo da comida;
-  A escolha dos alimentos e o preparo das refeições recai sobre a figura feminina na maioria das famílias ouvidas;
-  O sistema agropecuário do país está associado à degradação dos recursos naturais, à desigualdade social e à insegurança alimentar;
-  As hortas comunitárias em espaços urbanos são percebidas como uma importante ação para a garantia de segurança alimentar e para a geração de renda em comunidades vulneráveis de centros urbanos;
-  O incentivo ao Sistema Agroflorestal é citado como prática de redução de danos ao solo e de manutenção da diversidade e o uso de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), como alternativa ligada à soberania alimentar;
-  Os participantes mais engajados e familiarizados com o tema veem a necessidade de políticas públicas envolvendo alimentação e sustentabilidade em diferentes âmbitos, como subsídios a pequenos agricultores, programas educacionais e controle do desmatamento;
-  O papel do Estado frente às desigualdades é citado como parte fundamental, sendo necessária uma visão sistêmica sobre as causas e as implicações do modelo alimentar vigente na vida dos brasileiros;

MUSEU DO ALIMENTO

Para entender como os participantes gostariam de engajar com o tema da sustentabilidade alimentar em espaços culturais, foi pedido para que eles imaginassem como seria um Museu do Alimento. A seguir, algumas das sugestões apresentadas pelos entrevistados para esse museu:



O contato com a natureza e com o alimento deve ser o ponto de partida para o desenvolvimento de estratégias educacionais e culturais para a mudança de perspectivas;



Acessibilidade foi uma palavra bastante citada por educadores e engajadores, não somente para pessoas com deficiência, mas para todas as camadas da população que relatam não ter acesso a museus e espaços culturais pela questão financeira. As famílias em contexto de maior vulnerabilidade socioeconômica apontam o problema e reforçam a importância da gratuidade;



A valorização da memória afetiva em relação ao alimento;



A ludicidade, o resgate de histórias e o convite à interação são relevantes para a sensibilização e o engajamento;



Apresentar a dimensão dos impactos gerados pela produção de alimentos e as consequências desse processo;



Recursos audiovisuais são citados como a forma mais eficaz de expor e mobilizar através de diversos formatos. Foram mencionados: “pequenos vídeos”, “animação”, “telas grandes, cinematográficas”, “aparição de figuras públicas”; a realidade virtual e o mundo dos games também aparecem;



A importância de uma integração profunda entre o museu e seu território, com a ocupação de espaços públicos, praças, realizando intervenções urbanas, desenvolvendo trocas e colaborações com agentes locais, promovendo debates nas comunidades do entorno, organizando feiras e bancos de semente;



Os entrevistados falam também sobre a importância da coerência do Museu do Alimento com práticas sustentáveis, que devem ser exemplares em todos os aspectos, desde a “relação com o espaço” até a “utilização de recursos”.

