



# DÍALOGOS SOBRE O DESPERDÍCIO



# Cultivo Responsável



Curadoria Aline Manzano

Validação técnica Felipe Ribenboin, Adriana Leal da Silveira



Antes de iniciarmos a leitura, vamos fazer um exercício. Reflita sobre alguns questionamentos. Como foi produzido o alimento que você consome? Qual o impacto ambiental na produção deste alimento? Será que os produtores utilizaram práticas agrícolas sustentáveis durante o cultivo? Será que os produtores respeitaram os direitos trabalhistas durante a produção deste alimento? O cultivo deste alimento envolveu o uso excessivo de agrotóxicos ou pesticidas? Como foi gerenciado o uso de água durante a produção deste alimento? A produção deste alimento contribuiu para o desmatamento ou para o aumento de emissões de gases de efeito estufa? A produção deste alimento foi realizada em conformidade com leis e regulamentações ambientais? Os produtores oferecem transparência sobre seus processos de produção e suas práticas sustentáveis? Há alternativas mais sustentáveis disponíveis para este alimento?

Pois bem, geralmente, não paramos para pensar sobre essas perguntas e, mesmo quando analisamos, esquecemos rapidamente na primeira mordida ou garfada. Porém, ao refletirmos sobre essas questões, deveríamos escolher os alimentos com mais cautela, prezando sempre pela qualidade, sustentabilidade e responsabilidade para com nosso planeta.

**Antes de iniciarmos, que tal entendermos um pouco sobre a descoberta da agricultura? Confira no vídeo a seguir como tudo começou:**



## Cultivo Responsável

Você já ouviu falar sobre cultivo responsável? Esperamos que aprecie e propague essa mensagem! Ela é importante para trabalharmos o hoje, moldando o nosso amanhã!

Cultivo responsável é uma abordagem agrária que visa produzir alimentos e outros produtos agrícolas de forma sustentável. Isso envolve o uso de práticas que minimizam o impacto negativo no meio ambiente e na saúde humana, bem como a promoção de condições de trabalho justas e seguras para os trabalhadores rurais.



Plantação de couve em horta comunitária na Vila Madalena –SP.



Algumas práticas comuns do cultivo responsável incluem a utilização de métodos de controle de pragas e doenças que minimizam o uso de agrotóxicos, estratégias de conservação do solo para evitar a erosão, uso de técnicas de irrigação eficientes para minimizar o consumo de água, adoção de mecanismos de plantio direto para reduzir o impacto ambiental no solo, escolha de sementes adequadas para cada região, entre outros fatores.

O cultivo responsável também envolve a promoção de práticas socialmente responsáveis, como a garantia de condições de trabalho justas e seguras para os trabalhadores agrícolas, a proteção dos direitos humanos e o apoio à comunidade local. Além disso, a transparência e a prestação de contas são fundamentais para o cultivo responsável, pois permitem que os consumidores e outros interessados avaliem o impacto social e ambiental da produção do campo.

É possível produzir alimentos em quantidade suficiente para atender às necessidades da população global sem prejudicar o meio ambiente e sem comprometer a capacidade das futuras gerações de atenderem suas próprias necessidades. Contudo, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) estima que precisaremos aumentar a produção de alimentos cerca de 50% até 2050 (relatório de 2009) para atender as necessidades de uma população global em crescimento. Portanto se faz mais do que necessário práticas agrícolas que são sustentáveis, responsáveis e que respeitam a biodiversidade, reduzindo os impactos negativos do cultivo sobre o meio ambiente e a saúde humana.

### **A chef e empreendedora de restaurante de cozinha sazonal Lis Cereja, nos provoca a pensar sobre o consumo e o cultivo responsável.**



# Entre as práticas que são defendidas pelo cultivo responsável, estão:

**Técnicas de plantio que preservem a fertilidade do solo e evitem o seu esgotamento:** A rotação de cultura é uma ótima alternativa. Essa técnica visa alternar a cada ciclo espécies vegetais numa mesma área, diminuindo a exaustão do solo. O uso de adubos orgânicos e defensivos naturais reduzem a contaminação ambiental e promovem a saúde do solo e dos alimentos produzidos;

**Proteção ao solo:** O solo é um recurso natural valioso e a sua conservação é fundamental para garantir a produtividade agrícola a longo prazo. Práticas como o plantio direto e o uso de cobertura vegetal ajudam a proteger o solo da erosão e a manter sua fertilidade. De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), a agricultura é responsável por 25% da degradação do solo (2015) em todo o mundo;

**Redução do uso de agrotóxicos e pesticidas:** Priorizar o controle biológico de pragas e doenças e evitando o impacto desses produtos químicos sobre a saúde humana e no meio ambiente. Estima-se que cerca de 200.000 pessoas morram a cada ano devido à exposição de produtos agrícolas, de acordo OMS (Organização Mundial da Saúde) em 2019;

**Uso de técnicas de irrigação eficientes para diminuição no desperdício de água:** Exemplos dessas técnicas são gotejamento, irrigação por aspersão e uso de sistemas de captação de água da chuva;

**Preservação da biodiversidade, com a proteção de espécies nativas e a promoção da diversidade genética em culturas agrícolas:** Práticas como o uso de variedades locais de plantas e a conservação de áreas de vegetação nativa ajudam a preservar a diversidade biológica. Estima-se que cerca de 75% da diversidade genética das culturas agrícolas tenha sido perdida nos últimos 100 anos, de acordo com estudo feito em 2010 pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO);

**Adoção de técnicas de manejo integrado de pragas:** Evitando o uso indiscriminado de agrotóxicos e incentivando a utilização de produtos naturais;

**Utilização de tecnologias de baixo carbono:** Como o uso de energia solar para irrigação, o uso de veículos elétricos ou híbridos para transporte de produtos;

**Promoção da justiça social:** O cultivo responsável também deve levar em consideração as necessidades das comunidades locais e dos trabalhadores rurais. Práticas como a adoção de relações de trabalho justas e a garantia de condições adequadas de trabalho promovem a justiça social.

O cultivo responsável também pode ser visto como uma maneira de garantir a segurança alimentar global, uma vez que promove a produção de alimentos saudáveis e nutritivos em quantidade suficiente para atender toda a população mundial, incluindo as gerações futuras. Além disso, ao preservar o meio ambiente e os recursos naturais, o cultivo responsável contribui para a mitigação das mudanças climáticas e para a manutenção da biodiversidade, buscando sempre um equilíbrio entre a produção agrícola e a preservação do meio ambiente e das comunidades locais.

## Cultivo responsável na produção agrícola

Todo o processo na produção agrícola, do cultivo ao prato na mesa, envolve várias etapas. Cada uma das etapas pode ter um impacto significativo na qualidade dos alimentos e no meio ambiente e, portanto, é importante adotar práticas sustentáveis em cada uma delas.



**1 Cultivo:** O processo começa com o cultivo dos alimentos em fazendas, hortas e outras áreas agrícolas. É importante que os agricultores adotem práticas sustentáveis, como a utilização de técnicas de agricultura regenerativa, redução no uso de agrotóxicos e fertilizantes químicos, e a utilização de técnicas de irrigação eficientes.



**2 Colheita:** Após o cultivo, os alimentos são colhidos manualmente ou com o uso de máquinas. É importante que as práticas de colheita sejam feitas de forma responsável, minimizando o desperdício e o dano aos alimentos, bem como respeitando as condições de trabalho dos trabalhadores rurais.



**3 Transporte:** Os alimentos colhidos são transportados para processadoras e distribuidoras, muitas vezes, em grandes caminhões. É importante adotar práticas de transporte sustentáveis, como a utilização de veículos elétricos ou híbridos, para reduzir as emissões de gases de efeito estufa associadas ao transporte. Um dos vilões da produção de alimentos sem planejamento é o aumento do dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) na atmosfera. CO<sub>2</sub> é um dos principais responsáveis pelo aquecimento global. Quer saber mais, assista o vídeo [“O que é sequestro de carbono?”](#) ou [“O que é CO<sub>2</sub>? Conheça o dióxido de carbono”](#). Fica claro que é preciso reduzir as emissões

de CO2 na produção de alimentos. Para isso, o cultivo responsável é um aliado no âmbito agrícola.



**4 Processamento:** Os alimentos são processados, preparados e embalados em fábricas e outras instalações. É importante que as práticas de processamento sejam sustentáveis, minimizando o desperdício e utilizando embalagens recicláveis ou biodegradáveis.



**5 Distribuição:** Após o processamento, os alimentos são distribuídos para atacadistas, varejistas e restaurantes. É indispensável adotar práticas de distribuição sustentáveis, como a utilização de sistemas de transporte mais eficientes e o uso de embalagens retornáveis ou recicláveis.



**6 Consumo:** Finalmente, os alimentos são comprados e consumidos. É necessário adotar práticas de consumo sustentáveis, como a escolha de alimentos produzidos localmente e sazonais, evitando o desperdício de alimentos, além do uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis.

## Cultivo responsável dentro dos restaurantes

É fundamental adotar práticas como estas para minimizar o impacto ambiental e garantir a produção e consumo de alimentos mais saudáveis e sustentáveis.

E para os restaurantes que, diariamente, produzem enormes quantidades de alimentos, será que é possível implementar práticas de cultivo responsável? Vamos ajudar com algumas estratégias:



**1 Fontes de ingredientes:** É importante que o restaurante obtenha seus ingredientes de fontes que utilizem práticas sustentáveis de cultivo. Isso pode incluir a escolha de fornecedores que usem técnicas de agricultura orgânica, que sejam locais e de pequenos produtores, e que priorizem a diversidade e a rotação de culturas.



**2 Redução de desperdício:** Um restaurante pode fazer uma grande diferença na sustentabilidade do sistema alimentar, reduzindo o desperdício de alimentos. Isso pode incluir estratégias como a utilização de partes menos comuns dos ingredientes, a implementação de sistemas de compostagem para resíduos orgânicos e a doação de alimentos excedentes para organizações sem fins lucrativos.



**Utilização de energia renovável:** O restaurante pode utilizar energia renovável em suas operações, incluindo a instalação de painéis solares, sistemas de aquecimento solar e equipamentos de cozinha eficientes. Outras pequenas atitudes que podem contribuir para esse consumo sustentável é a retirada de equipamentos que não estão sendo utilizados das tomadas e apagar as luzes dos ambientes vazios.



**Práticas de conservação de água:** O uso responsável é essencial para a sustentabilidade do sistema alimentar. Um restaurante pode implementar práticas como a instalação de equipamentos de economia, a captação de água da chuva e o monitoramento cuidadoso do uso da água.



**Menus sustentáveis:** O restaurante pode optar por oferecer menus que sejam sazonais e com ingredientes locais, reduzindo a necessidade de transporte de longa distância. Além disso, pode priorizar ingredientes de origem vegetal em seus pratos, diminuindo o impacto ambiental da produção de carne.



**Comunicação e conscientização:** Por fim, é importante que o restaurante comunique suas práticas de cultivo responsável aos clientes e à comunidade. Isso pode incluir a publicação de informações sobre as fontes dos ingredientes, a promoção de práticas sustentáveis em eventos e a conscientização dos clientes sobre o desperdício de alimentos e a importância da sustentabilidade do sistema alimentar.

O cultivo sustentável é uma prática cada vez mais importante para manutenção da saúde do planeta e do sistema alimentar. Ao adotar práticas como a escolha de fontes sustentáveis de ingredientes, redução do desperdício de alimentos, utilização de energia renovável e implementação de práticas de conservação de água, faremos uma grande diferença na promoção da sustentabilidade.

Todos nós temos um papel a desempenhar na construção de um sistema alimentar mais justo e sustentável. O cultivo responsável é um passo importante nessa direção. Será que não está na hora de nos perguntarmos. Como podemos garantir um futuro sustentável para o sistema alimentar local e global?



## Saiba mais em:

Agricultor planta hortaliças para restaurantes de alta gastronomia.

<https://g1.globo.com/sp/sorocaba-jundiai/nosso-campo/noticia/2020/08/09/agricultor-planta-hortalicas-para-restaurantes-de-alta-gastronomia.ghtml>. Acesso em 12/03/2023

Articulação Nacional de Agroecologia. Agroecologia nos Municípios. <https://agroecologia.org.br/agroecologia-nos-municipios/>. Acesso em 12/03/2023

EMBRAPA. Comida que Alimenta <https://www.embrapa.br/tema-mercado-de-cultivares/perguntas-e-respostas>

<https://www.youtube.com/watch?v=z6xAKNPV3QI>. Acesso em 12/03/2023

EMBRAPA. Caravana Embrapa. <https://www.embrapa.br/caravana-embrapa-fertbrasil>. Acesso em 12/03/2023.

FOODTANK. <https://foodtank.com/>. Acesso em 12/03/2023

GAFSP. <https://www.gafspfund.org/>. Acesso em 12/03/2023

GOWERE. Horta no Prato. <https://gowhere.com.br/horta-no-prato/>. Acesso em 12/03/2023

Ministério do Desenvolvimento Agrário. <https://www.gov.br/incra/pt-br>. Acesso em 12/03/2023.

Ministério da Agricultura e Pecuária. <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/search?SearchableText=cultivo%20responsavel>. Acesso em 12/03/2023.

RESET. Fazendas urbanas': BeGreen traz a horta para os grandes centros <https://www.capitalreset.com/fazendas-urbanas-begreen/>. Acesso em 12/03/2023.

SARE. <https://www.sare.org/>. Acesso em 12/03/2023

Venda de hortaliças do produtor, direto para restaurantes

<https://www.youtube.com/watch?v=WfYMEiqfsJM> – Acesso em 12/03/2023

