

# Em ação

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

Janeiro 2023



## Numa palavra

2

## Em destaque

3

Na Cop15, quais as ligações entre a biodiversidade e os mercados grossistas?

## Em foco

4

A nova Política Agrícola Comum, o que vai mudar?

## Envolvido

6

A WUWM este presente na Conferência da União Europeia (UE) sobre o Panorama da Agricultura 2022

## Em factos

7

## Entrevista

8

com o Chef e "embaixador gastronómico" Guillaume Gomez, vencedor da atribuição do prémio WUWM 2022

## Em eventos

10

A WUWM participou no painel de cidadãos da UE sobre desperdício alimentar na Comissão Europeia para os ODS's no dia 16 de dezembro

## Em boas práticas

12

Saiba o que o maior mercado grossista do sul da Ásia, o Talaad Thai, está a fazer para fomentar melhores práticas agrícolas pensadas como uma inovação tecnológica!

## No mundo da WUWM

15





# Numa palavra

Caros colegas, caros amigos,

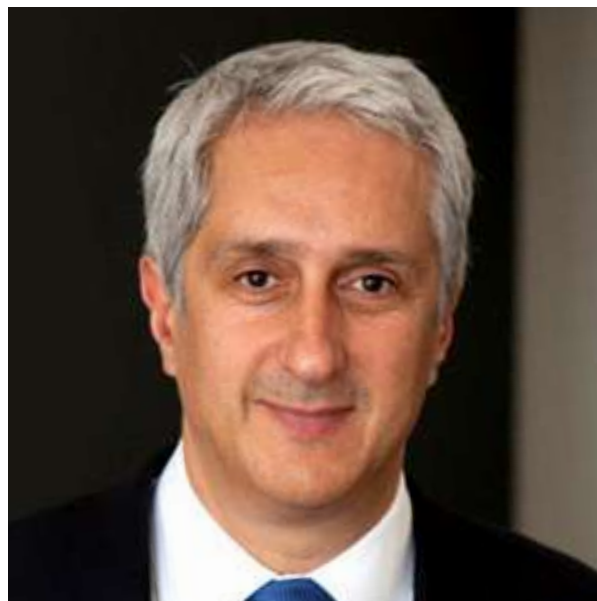
Antes de mais, quero desejar-vos a todos um feliz Ano Novo!

Um ano importante e desafiante para o nosso sector chegou ao fim.

2022 foi um ano desafiante em termos de política, clima, biodiversidade, e emergências sanitárias. Ao longo do ano, os governos de todo o mundo perceberam a necessidade urgente de desenvolver estratégias nacionais de segurança alimentar, a fim de superar tanto a fraqueza estrutural como conjuntural dos nossos sistemas alimentares atuais. O surto de Covid-19 e agora a guerra Ucrânia-Rússia sustentaram a importância de melhorar a resiliência nacional, a diversificação do abastecimento alimentar e o acesso seguro aos alimentos em caso de choques internacionais. Estes eventos desafiantes exigirão uma nova forma de pensar e agir no nosso sector, provando a importância da transição para sistemas alimentares sustentáveis e resilientes.

Desde que assumi a presidência da União Mundial dos Mercados Abastecedores, o meu objetivo tem sido o de levar a nossa organização à vanguarda das principais discussões no nosso sector. Tenho orgulho em dizer que hoje somos reconhecidos como uma voz de liderança e convidados para as plataformas de mais alto nível para discutir estes tópicos. Os mercados grossistas foram reconhecidos como infraestruturas críticas com um elevado grau de resiliência que podem assegurar a disponibilidade diária de produtos frescos. No entanto, o seu potencial não está a ser otimizado em muitos casos, faltando grandes investimentos para modernizar as suas antigas infraestruturas.

Em 2023, comprometo-me a continuar a partilhar a nossa experiência e a trabalhar para construir coligações e caminhos com o objetivo de ser uma força motriz para a transição do nosso sector para a sustentabilidade e resiliência.



Acreditamos que a transição para sistemas alimentares sustentáveis deve estar entre as principais prioridades do nosso sector para os próximos anos. E acredito que os mercados grossistas podem desempenhar um papel fundamental no sucesso desta transição. A WUWM está plenamente empenhada neste processo, ajudando os nossos membros com conhecimentos especializados, partilhando inovações de ponta e melhores práticas, e participando em plataformas de alto nível para promover ações e políticas inovadoras para sistemas alimentares sustentáveis que reforcem a disponibilidade de produtos frescos.

Procuramos reforçar as colaborações e construir coligações com todos os atores com o objetivo de assegurar a transição para a sustentabilidade dos sistemas alimentares, promovendo os consumos de dietas saudáveis e visando alcançar um sector alimentar neutro em carbono.

Agradecemos a todos os nossos membros, parceiros, patrocinadores, e stakeholders que tornaram isto possível. Esperamos poder continuar a trabalhar convosco em 2023 para lutar por dietas acessíveis, diversificadas, nutritivas e saudáveis para todos.

Os melhores votos,

**Stephane Layani,**  
Presidente da WUWM

# Em destaque:

## Na Cop15, quais as ligações entre a biodiversidade e os mercados grossistas?

Na segunda-feira, 19 de dezembro, foi alcançado um acordo «histórico» para a proteção da natureza durante a 15ª Conferência das Partes da Convenção sobre a Biodiversidade, realizada em Montreal. Assinado por 190 países, após 4 anos de trabalho, este acordo consiste numa série de 23 metas e quatro objetivos com o objetivo de melhor proteger a biodiversidade e os ecossistemas naturais dos nossos planetas até 2030. Aprenda em poucas palavras os principais resultados deste evento e como os mercados grossistas podem melhorar a biodiversidade.

Os objetivos definidos pela COP15, que foram apelidados de «Global Deal for Nature and People», centram-se na proteção dos ecossistemas e da biodiversidade em todo o mundo. O principal ponto do acordo é o estabelecimento da «utilização sustentável» da biodiversidade, ou seja, assegurar que as espécies e os habitats sejam capazes de fornecer os serviços que prestaram à humanidade durante gerações, tais como alimentos e água limpa.

Os atores da cadeia de valor alimentar podem de facto desempenhar um papel importante para alcançar os objetivos estabelecidos pela COP15. Os mercados grossistas já desempenham um papel crucial ao otimizar as cadeias de abastecimento e ao reduzir drasticamente o desperdício alimentar, mas também desempenham um papel importante na proteção da biodiversidade, uma vez que são um importante local de comércio para a comercialização de produtos locais sazonais. Os mercados grossistas são atores únicos para assegurar a comercialização de um conjunto significativamente maior de diversidade de culturas do que outros mercados alimentares, com alguns mercados grossistas a terem até 1 milhão de referências diferentes de produtos frescos em stock! Assim, garantindo um importante apoio à diversidade de culturas e variedades disponíveis localmente que são reconhecidas na sustentação de ecossistemas com espécies mais adaptadas, resistentes e amigas do ambiente.

No que diz respeito à questão dos resíduos alimentares, em muitos países são necessários investimentos para modernizar as infraestruturas e desenvolver estratégias de economia circular. Muitos estudos mostram que os mercados grossistas modernos podem reduzir - até 0,1% - os resíduos alimentares e podem ter um papel importante na atualização das práticas dos atores da cadeia de valor, resultando numa redução drástica dos resíduos alimentares. Relativamente à promoção da biodiversidade, os mercados grossistas têm também o potencial de agir como grandes aliados na reestruturação da cadeia de abastecimento de produtos ecológicos (agroflorestais, orgânicos, i.e.) e na educação dos consumidores.

## Secretário-Geral da ONU António Guterres: «Estamos finalmente a começar a estabelecer um pacto de paz com a natureza».

Devido às razões acima mencionadas, é vital que a convergência de ações para a biodiversidade, e a restauração dos ecossistemas inclua os mercados agroalimentares como atores principais para o sucesso na consecução dos objetivos da COP15. O desenvolvimento de ecossistemas alimentares virtuosos que possam sustentar e promover a acessibilidade a produtos frescos será crucial para proteger a biodiversidade nos anos vindouros.

A WUWM congratula-se com o acordo COP15 e irá trabalhar em ações concretas para atingir os seus objetivos, tais como a divulgação de práticas, políticas e a capacidade de construir e educar sobre o papel que a cadeia de valor dos alimentos frescos pode ter para atingir os objetivos de proteção da biodiversidade!



# Em foco:

## A nova Política Agrícola Comum, o que irá mudar?

O novo programa da Política Agrícola Comum (PAC) para 2023 - 2027 da União Europeia (UE) teve início no dia 1 de janeiro. Responsável pela aplicação do Acordo Verde Europeu votado em 2019, as expectativas para este programa são elevadas, representando 387 mil milhões de euros para cinco anos, cerca de um terço do orçamento da UE.

Implementada em 1962, a PAC permitiu à UE tornar-se autossuficiente em termos alimentares em poucos anos, e, depois, um dos maiores exportadores de alimentos do mundo. Esta nova PAC terá mais em conta as exigências relacionadas com o respeito do ambiente: até 2030, a triplicação da parte de terra dedicada à agricultura biológica (para a elevar para 25%) e às terras em pousio (aumentará de 3% para 10%), bem como a redução para metade da utilização de pesticidas sintéticos e para 20% da utilização de fertilizantes. Serão igualmente implementadas medidas sobre o bem-estar animal e as emissões de metano, uma vez que a agricultura representa 30% das emissões de gases com efeito de estufa da UE.

Uma novidade da «nova PAC» é que os países da UE irão implementar a nova PAC com um Plano Estratégico da PAC a nível nacional, permitindo-lhes uma maior flexibilidade para adaptar as medidas às condições locais. Cada plano combinará uma vasta gama de intervenções



direcionadas para as necessidades específicas de cada país da UE e produzirá resultados tangíveis em relação aos objetivos a nível da UE, contribuindo ao mesmo tempo para as ambições do Acordo Verde Europeu. A Comissão Europeia teve a primeira metade de 2022 para validar todos os planos estratégicos nacionais, antes da sua implementação a 1 de janeiro de 2023.

Esta PAC faz parte das estratégias de Biodiversidade e de 'Farm to Fork', razão pela qual a ajuda será condicionada a um conjunto de práticas favoráveis ao ambiente. Qualquer exploração agrícola que receba ajuda da PAC deve cumprir uma série de regras, agrupadas sob o termo Boas Condições Agrícolas e Ambientais (BCAA). Ao misturar as BCAA atuais e as obrigações anteriormente ligadas ao Pagamento Verde, a PAC 2023 cria uma «supercondicionalidade» com 10 BCAA. Entre as novidades, podemos mencionar a proteção de zonas húmidas e turfeiras ou a obrigação de ter uma percentagem mínima de superfícies ou elementos não produtivos.

## “A criação de regimes ecológicos é a principal novidade da PAC.”

A criação de regimes ecológicos é a principal novidade da reforma da PAC porque os Estados terão de lhes consagrar uma média de 25% dos pagamentos diretos entre 2023 e 2027. Corresponde a ajudas que recompensarão o compromisso voluntário dos agricultores nos esforços de transição agro-ecológica. Esta nova ajuda será acessível por três vias e em dois níveis de pagamento, de acordo com a exigência ambiental. O nível padrão (60 euros/ha) a que todos os agricultores terão acesso é para evitar uma redução abrupta das ajudas, e o nível mais elevado (82 euros/ha) será dado no caso de uma mudança mais extensa nas práticas. A primeira forma de aceder à ajuda diz respeito a práticas agrícolas tais como a manutenção de prados permanentes, a diversificação de culturas, e o pastoreio entre linhas (arboricultura e viticultura). A segunda exige um mínimo de infraestruturas agroecológicas na exploração agrícola (sebes, pousios, i.e.). Finalmente, a certificação ambiental (agricultura biológica, i.e.) representa a terceira forma de acesso aos sistemas ecológicos.

A nível social, pelo menos 10% dos pagamentos diretos terão de ser redistribuídos a pequenas e médias explorações agrícolas em cada país da UE, enquanto os Estados terão de utilizar pelo menos 3% do seu orçamento para apoiar os jovens agricultores. Este apoio poderá ser concedido como apoio ao rendimento, apoio ao investimento ou ajuda à instalação de jovens agricultores. A igualdade de género e o aumento da participação das mulheres na agricultura fazem parte dos objetivos dos planos estratégicos da PAC. Finalmente, é estabelecida uma «reserva de crise» permanente de pelo menos 450 milhões de euros em caso de instabilidade dos preços. Espera-se que esta PAC satisfaça as expectativas da sociedade, bem como a proteção dos agricultores, ao mesmo tempo que contribui diretamente para a proteção da biodiversidade e para a mitigação das alterações climáticas na UE.





# Envolvido:

## A WUWM este presente na Conferência da União Europeia (UE) sobre o Panorama da Agricultura 2022

6

De 8 a 9 de dezembro de 2022, a WUWM participou na Conferência sobre o Panorama da Agricultura da União Europeia (UE) de 2022, organizada pela Comissão Europeia em Bruxelas. A edição de 2022 atraiu mais de 500 participantes vindos de 38 países para participar na Conferência e mais 3000 participantes de 43 países que participaram online. As discussões abrangeram uma grande variedade de tópicos, desde os novos Planos Estratégicos da Política Agrícola Comum (PAC) ao papel da UE face à segurança alimentar global, aos sistemas alimentares sustentáveis e às perspectivas dos mercados agrícolas.

**“Atualmente, o agricultor médio na Europa tem 57 anos, os inquéritos alertam que os agricultores têm muitas dificuldades em encontrar compradores e, como consequência, cerca de 800 explorações agrícolas estão a desaparecer na Europa todos os dias!”**

Os diferentes oradores e atores agrícolas sublinharam que os mercados agrícolas atuais são gravemente afetados pela inflação, bem como pelo contexto geopolítico tenso, os riscos climáticos e as repetidas pressões de doenças alimentares. Em particular, a febre suína africana e a gripe aviária têm um impacto contínuo na produção e comércio em toda a Europa. Além disso, os custos dos insumos agrícolas intermédios estão a explodir para os agricultores que, de acordo com a Comissão Europeia, irão assim enfrentar certas dificuldades financeiras.

Os decisores políticos europeus estão também a pedir aos agricultores que repensem os seus sistemas agrícolas de uma forma mais resiliente. A este respeito, os oradores falaram da necessidade de fomentar uma agricultura regenerativa na UE, que melhoraria a biodiversidade dos solos e asseguraria a produção agro-ecológica de alimentos. A CE salientou que todos os atores da cadeia de abastecimento deveriam apoiar o desenvolvimento e a comercialização deste tipo de produção. Além disso, e em paralelo com a conferência, a Comissão Europeia publicou o seu relatório anual «Perspetivas agrícolas da UE 2022-32». O relatório apresenta as perspetivas para os principais mercados agrícolas, rendimentos e ambiente da UE de hoje até 2032. A WUWM teve o prazer de participar neste evento e de ter a oportunidade de discutir com os principais atores da UE sobre os principais desafios e objetivos que, apenas atuando em conjunto, conseguiremos alcançar.

# Em factos:

- Através de um inquérito ao custo de vida realizado pela Consumers International (CI), 66% dos grupos de consumidores relataram que mais de metade da população tinha sido «seriamente afetada» pelo aumento dos preços dos alimentos
- O relatório da CI afirma que apenas os sistemas alimentares sustentáveis podem proteger os consumidores - questionados sobre as ações prioritárias para aliviar a crise alimentar, 78% dos grupos de consumidores apoiaram «o apoio a uma produção agrícola mais diversificada e sustentável».
- É necessário tomar medidas agora para a transformação dos sistemas alimentares - 83% dos grupos de consumidores salientaram a necessidade de aumentar urgentemente as proteções para os consumidores, enquanto apenas 19% relataram qualquer nível de satisfação na resposta do seu governo
- Em média, um aumento de 5% no preço real dos alimentos é suscetível de aumentar em 9% o risco de desperdício moderado/severo em crianças com menos de 5 anos de idade.
- As dietas saudáveis estão hoje fora do alcance de 3 mil milhões de pessoas. 1,9 mil milhões de adultos têm excesso de peso ou são obesos, enquanto 462 milhões têm peso inferior ao normal.
- Os mercados grossistas distribuem em média cerca de 50% da quantidade total de frutas e legumes consumidos anualmente em todo o mundo





# Entrevista

## com o Chef e “Embaixador Gastronómico” Guillaume Gomez, vencedor da atribuição do prémio WUWM de 2022

8

A fim de apoiar os maiores teóricos alimentares do mundo, que são, aos olhos da WUWM, os embaixadores dos alimentos frescos e da gastronomia como Património Cultural Imaterial da Humanidade, a WUWM juntou-se à «Celebração dos Prémios Gourmand» para criar um prémio dedicado ao melhor livro de cozinha do ano na categoria «Estudos e pesquisas alimentares», que foi concedido, no ano passado pela primeira vez, ao livro «Med: A Cookbook» da autora Claudia Roden.

O prémio é significativo porque, para se conseguir a transição dos sistemas alimentares, é necessária uma mudança para melhores padrões alimentares. Acreditamos que os autores e chefes de cozinha são os melhores embaixadores para difundir entre os cidadãos de todo o mundo o know-how de comer melhor e ajudar as pessoas a reconectar-se com o prazer de comer. A este respeito, os livros desempenham um papel essencial na influência dos hábitos culinários, ensinando as pessoas a utilizar produtos frescos com receitas diárias, fáceis e frescas e difundindo tradições culinárias que de outra forma poderiam desaparecer.

No dia 12 de dezembro de 2022, Stéphane Layani, Presidente da WUWM, concedeu o prémio WUWM ao livro «O club dos chefs de cozinha» do autor Guillaume Gomez. Gomez foi chefe de cozinha no Palácio do Eliseu em França durante 25 anos, iniciou o seu serviço sob o Presidente Jacques Chirac e passou a cozinhar para outros três presidentes franceses; Nicolas Sarközy, François Hollande, e Emmanuel Macron. Ao longo dos anos, serviu mais de dois milhões de refeições a quatro presidentes e 800 empregados que trabalhavam no Palácio, preparando menus de receção e jantares de estado; incluindo festas para até 600 convidados com um dia de antecedência. Guillaume Gomez foi nomeado há dois anos, pelo Presidente Macron, embaixador da Gastronomia de França. Estamos satisfeitos por partilhar com os nossos leitores uma entrevista exclusiva com Guillaume Gomez.

**A WUWM concedeu-lhe recentemente o «Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême 2022» pelo seu livro «O clube dos chefs de cozinha», publicado por Cherche Midi em novembro de 2022. O que significa para si receber este prémio?**

É sempre uma honra e uma surpresa receber um prémio. Recompensa o trabalho de muitos anos. E homenageia todos os chefs de cozinha do clube de chefs, bem como os fundadores Gilles e Monica Bragard. O clube é internacional, pelo que ser reconhecido por uma organização internacional é também uma grande recompensa.

**Pode explicar aos nossos leitores porque escreveu este livro e o que é o «Clube dos Chefs»?**

O Clube dos Chefs é um clube fundado por Gilles Bragard há mais de 45 anos. Reúne o Le Chef de Cuisine de Chef de Etat. É o clube mais exclusivo do mundo. É um membro por país. Tem de ser o chefe de cozinha oficial do país para fazer parte dele, tem de trabalhar para um rei ou uma rainha ou um presidente ou um chefe de estado ou de governo.



Não houve nenhum livro que reunisse as receitas dos membros num só livro. Não foi possível incluir todos os membros e tivemos de escolher cerca de vinte dos cerca de quarenta membros. Este livro homenageia todos os Chefs que fazem parte do «Clube dos Chefs» pelo 45º aniversário do clube e presta homenagem especial ao trabalho de Gilles e Monica Bragard.

**O príncipe Charles Maurice de Talleyrand-Périgord disse uma vez: «Dá-me bons cozinheiros e eu far-te-ei bons tratados». Pode partilhar com os nossos leitores o que é a gastro-diplomacia?**

A gastro-diplomacia, ou a diplomacia gastronómica ou a diplomacia culinária, dependendo do que lhe chamam, destaca todas as ações levadas a cabo pelos países para promover a sua gastronomia, a fim de ajudar as relações diplomáticas. É a isto que chamamos soft power e, graças à Gastronomia, os países estabelecem ligações e mantêm boas relações. É isto que fazemos no Clube dos Chefs. Talleyrand compreendeu isto com Antonin Carême. Desde então, muitas discussões têm tido lugar à mesa.

9

**Que papel podem desempenhar os chefes de Estado na promoção da agricultura local com produtos regionais?**

O papel de cada chef é promover a sua gastronomia através das pessoas que a produzem, dos produtores, dos agricultores, dos artesãos, dos viticultores e, claro, de todos os produtos que constituem o seu território. Cada cozinha estatal deve ser a vitrina do país. É isto que torna o clube dos chefes de cozinha diferente e o que torna cada membro importante. Durante as nossas reuniões, cada chef fala e destaca a sua gastronomia. Todos os anos mudamos de país, cada membro recebe por sua vez o clube que permite a todos descobrir os países e, claro, descobrir a Gastronomia de cada país.

**“Se temos tal gastronomia em França, é também graças a um sistema de distribuição que funciona perfeitamente, e devemos isso ao nosso mercado grossista.”**

**Vai de manhã cedo comprar produtos frescos e sazonais no Mercado Internacional de Rungis. Porque é tão importante para si trabalhar de perto com um mercado grossista como o de Rungis? Quais são as vantagens para um chef vir e escolher os seus produtos diretamente num mercado grossista?**

Quando se tem a sorte de ser chefe de cozinha em França, é verdade que ter acesso ao Mercado Internacional de Rungis é um privilégio. Sempre que a visita do Clube de Chefs decorre em França, cerca de 10 em 10 anos, levamos chefs estrangeiros para descobrir o Mercado Internacional de Rungis. São todos unânimes, nunca viram um mercado com tanta qualidade e variedade de produtos. Todos os chefs de cozinha do mundo sonhariam em ter acesso a um mercado como o Mercado de Rungis! Na verdade, é uma referência em todo o mundo. Cada pavilhão é um deleite para os olhos, para o gosto e para a qualidade dos produtos que são distribuídos. Todos os sectores estão representados e cada ator do Mercado de Rungis é um ator importante na indústria da gastronomia.

Se temos tal gastronomia em França, é também graças a um sistema de distribuição que funciona perfeitamente, e devemos isso ao Mercado Internacional de Rungis, liderado com talento pelo presidente Stephane Layani.





# Em eventos:

## A WUWM participou no painel de cidadãos da UE sobre desperdício alimentar na Comissão Europeia para os ODS's no dia 16 de dezembro

10

A 16 de dezembro de 2022, a WUWM participou no painel de cidadãos da UE sobre Desperdício Alimentar organizado pela Comissão Europeia. O evento selecionou mais de 150 participantes vindos de cada país europeu e os cidadãos puderam assistir à discussão online. Este painel foi organizado para implementar políticas a fim de alcançar os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) relativos aos resíduos alimentares, uma vez que a UE desperdiça quase 57 milhões de toneladas de alimentos por ano. De facto, o SDG número 12.3, deverá reduzir, até 2030, em metade os resíduos alimentares globais a nível retalhista e de consumidores e reduzir as perdas alimentares ao longo das cadeias de produção e abastecimento, incluindo as perdas pós-colheita. Para atingir este objetivo, a Comissão Europeia decidiu pela primeira vez pedir aos cidadãos que escrevam as políticas adequadas.

A primeira sessão teve lugar a 16 de dezembro de 2022, e será seguida de duas outras sessões, em janeiro e fevereiro. O objetivo desta primeira sessão era apresentar aos cidadãos um grande painel de intervenientes da cadeia alimentar, desde agricultores a supermercados, incluindo o canal horeca e instituições de caridade. Cada representante dos intervenientes teve 10 minutos para descrever os desafios do seu sector para diminuir os desperdícios alimentares ou a perda de alimentos. Este artigo apresentará ator por ator, as principais soluções que foram apresentadas aos cidadãos da UE.

Em primeiro lugar, o desperdício alimentar e a perda de alimentos representam quase 8% das nossas emissões de gases com efeito de estufa, contribuindo diretamente para as alterações climáticas. Além disso, este desperdício torna-se também um desastre económico e sociológico: os 1,3 mil milhões de toneladas de alimentos desperdiçados por ano representam quase um bilião de dólares e poderiam alimentar os 800 milhões de pessoas que sofrem de fome no mundo. A redução drástica do desperdício alimentar é, portanto, um compromisso moral.

Para os agricultores, evitar a perda de alimentos é impedir a devolução de produtos agrícolas aos agricultores por parte dos retalhistas. Além disso, a Comissão afirmou que deveria ser garantida uma melhor distribuição dos benefícios entre os diferentes interessados, muitas vezes os agricultores recebem muito pouco do preço final. Por último, os resíduos alimentares não comestíveis poderiam servir de coprodutos para alimentar os animais, contribuindo para a economia circular.

Os supermercados e retalhistas participantes na reunião propuseram-se fomentar a colaboração entre produtores, retalhistas e consumidores, a fim de informar os cidadãos sobre a sazonalidade dos produtos frescos. A fim de vender produtos sazonais durante os picos de produção, o representante dos retalhistas avançou uma proposta de monitorização para assegurar que toda a produção é vendida e não desperdiçada. As promoções sobre os alimentos só devem ocorrer em datas de validade próximas, para garantir que os produtos sejam consumidos.



A questão das embalagens também foi discutida, uma vez que a poluição plástica é uma ameaça para os ecossistemas, mas, ao mesmo tempo, a embalagem é a solução para melhorar a conservação dos alimentos e prevenir a podridão ou o bolor. Estudos mostraram que os resíduos alimentares tiveram um impacto maior nas emissões de gases com efeito de estufa do que a poluição por plástico. Como as embalagens são necessárias para diminuir os resíduos alimentares, a indústria de embalagens deve tornar-se circular, para acabar com a poluição plástica e diminuir os seus impactos no ambiente, contribuindo ao mesmo tempo para a diminuição dos resíduos alimentares.

O canal horeca (hotéis, restaurantes, cafés...) contam para quase 10% dos resíduos alimentares globais (entre os quais 60% de restaurantes comerciais, 30% de atividades de restauração e 10% de hotéis). No entanto, a medição do desperdício alimentar para profissionais deve ser uma prioridade. Para abordar esta questão, foi proposto organizar formação e diagnóstico gratuito financiado pelos estados para medir os desperdícios alimentares nesse sector, uma vez que aproximadamente 36 milhões de pratos são desperdiçados por dia na UE. Os profissionais precisam de compreender porque é que os consumidores se preocupam ou não com o desperdício de um prato, qual a qualidade e quantidade que melhor se adequa às suas necessidades e quantos clientes terão por dia. Finalmente, para a restauração coletiva, deveria ser uma obrigação apresentar uma embalagem de armazenamento aos clientes se estes não terminarem o seu prato.

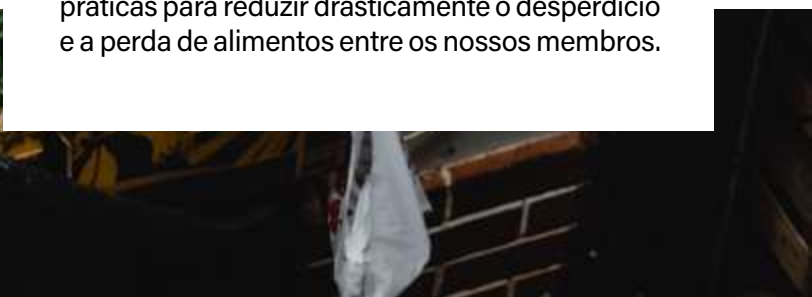
Os bancos alimentares e as instituições de caridade são atores importantes para reduzir o desperdício alimentar e para combater a insegurança alimentar. A doação de alimentos deve ser fomentada, uma vez que muitos bancos de alimentos na Europa (340 em 30 países europeus) já estão a assegurar que os alimentos acabem no prato das pessoas que deles necessitam. O compromisso representativo de maior ajuda a este sector, que permite superar a insegurança alimentar das pessoas mais vulneráveis.

Os participantes salientaram que o governo poderia fazer uma campanha maciça à escala local e nacional para educar os cidadãos. Além disso, podem implementar políticas estratégicas para mobilizar todos os atores. É necessário um arsenal legislativo para reduzir o desperdício e a perda em todos os sectores, proibir a destruição de alimentos que ainda são comestíveis e encorajar as doações através de um mecanismo de isenção fiscal para doações de alimentos. Clarificar as datas de consumo para os consumidores é outro eixo de ação («consumir de preferência antes de» significa que os alimentos ainda são comestíveis após a data, mas a sua qualidade já não é a mesma) e recompensar os atores que reduzem também o desperdício alimentar.

**“O evento contou com mais de 150 participantes vindos de cada país europeu e os cidadãos poderiam assistir à discussão online.”**

Finalmente, as ações para os consumidores evitarem o desperdício de alimentos foram as mais detalhadas. Desde o facto do excesso de compras, levando ao desperdício alimentar, até ao reconhecimento das pessoas relativamente à conservação dos alimentos, muitos intervenientes concordaram que o combate ao desperdício alimentar deveria começar com uma educação dos cidadãos na escola. Compostagem, dar alimentos não comestíveis aos animais de estimação, armazenar cada tipo de alimentos de uma boa forma, cozinhar com ingredientes sazonais: este conhecimento é uma das chaves para reduzir o desperdício alimentar e para ajudar as gerações futuras a enfrentar este desafio.

O Painel concluiu dizendo que se hoje temos soluções claras de mudança que poderiam reduzir drasticamente a perda e o desperdício alimentar em toda a cadeia de abastecimento, é essencial ter leis para desenvolver este tipo de iniciativas, para facilitar as doações e penalizar o desperdício alimentar. O objetivo das duas sessões seguintes será, portanto, criar as leis de que necessitamos. A WUWM está empenhada em promover boas práticas para reduzir drasticamente o desperdício e a perda de alimentos entre os nossos membros.



# Em boas práticas:

**Saiba o que o maior mercado grossista do sul da Ásia, o Talaad Thai, está a fazer para fomentar melhores práticas agrícolas pensadas como uma inovação tecnológica!**

12

A Secretária-Geral da WUWM Eugenia Carrara visitou a Tailândia de 2 a 8 de novembro de 2022, convidada pelo nosso membro Talaad Thai market (Banguecoque, Tailândia). O Talaad Thai Wholesale Market é o maior mercado grossista de produtos frescos na Ásia Pacífico com uma superfície de 96 hectares e é reconhecido como um líder na região em termos de infraestruturas. O mercado distribui 50% de todas as frutas consumidas na Tailândia e recebe 12 000 toneladas de alimentos por dia. Em 2019 o governo tailandês decidiu apoiar os agricultores que utilizam menos pesticidas, dando-lhes um certificado de «Boas práticas agrícolas» (GAP). O problema era então como é que os consumidores iriam saber quais os produtos provenientes desta melhor agricultura? Para ajudar a fomentar a comercialização deste produto, o mercado tailandês Talaad introduziu um código QR para cada um destes produtos e deu-lhes uma colocação específica nos mercados grossistas, juntando-se aos esforços do governo tailandês para promover uma melhor produção agrícola! Temos o prazer de partilhar convosco uma entrevista com o Sr. Chockchai, CEO da Talaad Thai sobre esta ferramenta inovadora, que assegura uma melhor rastreabilidade e uma maior confiança dos consumidores nos agricultores

**Criou recentemente uma ferramenta de QR code muito impressionante, poderia dizer-nos mais sobre o que inspirou o seu desenvolvimento e quais são os seus benefícios?**

Como líder dos mercados grossistas, o Talaad Thai tem a missão de melhorar o padrão de qualidade e segurança dos produtos agrícolas e de criar oportunidades para os agricultores satisfazerem os requisitos dos clientes, com mais rastreabilidade. Atualmente, estão ligados a 200 000 agricultores na Tailândia. Este código QR ajuda a ligar os agricultores que são membros do Talaad Thai e que cultivam alimentos GAP aos consumidores, com a forma mais conveniente de o fazer. Cada agricultor precisa de ter um certificado GAP do Ministério da Agricultura. O código QR permite que os compradores tenham acesso a diferentes informações sobre os produtos, tais como:

- O nome do agricultor
- O endereço
- O número de telefone
- Uma fotografia do sítio da quinta
- Os certificados GAP
- E, por vezes, também um link para um vídeo da quinta

De momento, este código QR é utilizado por 1200 agricultores com certificação GAP. Também criámos uma «área GAP» particular no mercado grossista e os compradores podem digitalizar o código QR de todos os produtos que desejam.



### **Pode explicar por que razão o governo tailandês decidiu implementar o GAP e como é que o seu mercado iniciou esta colaboração a fim de promover a venda de produtos GAP?**

O governo tailandês criou este sistema para apoiar os produtores em 2019, porque a Tailândia tem 70 milhões de habitantes e a sua produção de legumes está estimada em 5 milhões de toneladas por ano e para os frutos é de 6,5 milhões de toneladas por ano. Assim, o país precisava de ter uma política de melhor segurança alimentar e sustentabilidade. O governo tem uma política de ter mais produtores a certificar pela GAP. Esta política oferece segurança alimentar e sustentabilidade alimentar e como o mercado grossista tailandês Talaad está muito envolvido nestas questões, associamo-nos aos esforços do governo para apoiar os agricultores com certificação GAP e facilitar aos compradores a identificação dos produtos GAP com este código QR.

### **Poderia dizer-nos mais sobre as oportunidades que a Ferramenta QR code oferece na transição dos sistemas alimentares para a sustentabilidade? Como é que a Ferramenta de QR code beneficia os agricultores e os produtores alimentares?**

Penso que o código QR é uma forma prática e fácil do que temos feito até agora. Começámos em 2019 com o código QR e a certificação GAP, e precisava de ser fácil de utilizar pelos agricultores. Se o tornarmos demasiado complicado, eles não se juntarão ao sistema. É claro que veem um benefício na utilização desse código QR porque quando os compradores chegam ao nosso mercado, se quiserem ligar-se diretamente ao agricultor, pode. Assim, é possível fazer contratos de uma forma mais fácil e os consumidores têm mais confiança nos agricultores. Caso contrário, é demasiado difícil dizer aos compradores onde estão os cultivadores e encontrar a certificação GAP. Além disso, para exportar frutas e vegetais, a certificação GAP é necessária, por isso, para os compradores que querem exportar estes produtos, o trabalho é mais fácil.



### **Que outras medidas tomou no mercado a fim de promover os produtos GAP?**

Como somos o mercado grossista líder na Tailândia, ajudamos a ligar a diferentes cidades, vilas e aldeias, os pequenos e médios agricultores. Na Tailândia, as explorações agrícolas são muito pequenas em comparação com os EUA, Austrália ou países europeus, para os volumes vendidos sob certificação GAP, em 2022, são cerca de 51 000 toneladas. É bastante bom, e para o próximo ano, estamos à espera de um aumento de 20%. A procura dos clientes é ter mais produtos GAP, mas são necessários tempos para que os produtores tenham certificações e para os educar. Portanto, estamos a educar, suavemente, os agricultores para cultivarem mais alimentos frescos GAP. O certificado GAP inclui a redução de pesticidas e o objetivo de melhores produtos. Além disso, a equipa da Talaad Thai visita cada agricultor no seu local, aprova a procura e cria um código QR para cada agricultor em cada local do local. A equipa imprimirá então o código QR gratuitamente para o agricultor e este poderá então colocar o autocolante com o código QR no seu pacote de mercadorias antes de chegar Talaadthai. Outro desafio principal é dar conhecimento a todos na cadeia de abastecimento para compreender a segurança e sustentabilidade alimentar.

## Que tipo de feedback recebeu dos comerciantes que vendem produtos com código QR?

O feedback é bom tanto do lado dos vendedores como do lado dos compradores. Os vendedores estão realmente satisfeitos por termos preparado um lugar especial no mercado dedicado aos produtos GAP e, para os compradores, podem ter a certeza de que se vierem nesta área do mercado Talaad Thai, obterão produtos sustentáveis. Mas, claro, isso não significa que os produtos não GAP não estejam a ser vendidos ou que não sejam seguros.

## Existem planos para expandir a sua utilização a outros mercados grossistas ou lojas de retalho? Porque diz que a sua utilização mais alargada é importante para a indústria alimentar?

Sim, gostaríamos de a expandir porque na Tailândia, são 18 mercados grossistas e somos membros da Associação dos Mercados Grossistas da Tailândia. Penso que se todos querem ter um código QR, isso também significa que querem mais GAP no seu mercado e têm a oferta para o fazer, isto é a chave. Além disso, no nosso mercado grossista, temos um laboratório certificado pelo Ministério da Saúde e Alimentação e todos os dias fazemos testes às frutas e vegetais que chegam ao mercado, graças ao código QR, estamos a ganhar muito tempo na rastreabilidade. A sua utilização mais alargada é assim importante para a indústria alimentar em termos de rastreabilidade, segurança e também a confiança dos consumidores para com os agricultores.

## “Talaad Thai juntou-se aos esforços do governo tailandês para promover uma melhor produção agrícola!”

### Acha que a ferramenta de código QR tem potencial para ser exportada para outros países?

Penso que o código QR, todos os países podem fazê-lo porque falei, na conferência da WUWM em Abu Dhabi, sobre submeter em muitos outros mercados grossistas e é realmente um sistema básico. Mas relativamente ao certificado GAP, é apenas na Tailândia. O nosso futuro tem a ver com preocupações sobre sustentabilidade alimentar, segurança alimentar e rastreabilidade alimentar para que o consumidor possa ter alimentos frescos e uma forma padronizada de saber como foi produzido.



# No mundo da WUWM

- **1 dezembro**- AWUWM participou no grupo de prevenção de resíduos alimentares da UE
- **9 de dezembro** – A WUWM participou no Grupo da ONU para a Crise Alimentar Mundial
- **8-9 dezembro** – A WUWM participou na Conferência da União Europeia sobre o Panorama da Agricultura em 2022 na Comissão Europeia, em Bruxelas
- **12 dezembro** - Stéphane Layani, Presidente da WUWM, atribuiu o prémio da WUWM ao livro "O clube dos chefs de cozinha" do autor Guillaume Gomez.
- **13 dezembro** – A WUWM organizou uma reunião para a preparação da campanha Love Your Local Market de 2023, que vai ser lançada em Estrasburgo
- **14 dezembro** – A WUWM organizou uma reunião entre vários Mercados Grossistas Europeus, a pedido da Italmercati, para abordar a questão do mercado de pescado na UE
- **16 dezembro** – A WUWM participou no painel de cidadãos da UE sobre desperdício alimentar na Comissão Europeia para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável



## About WUWM:

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

