

✂ O CAMINHO DA ✂

COMIDA

1 RECURSO NATURAL

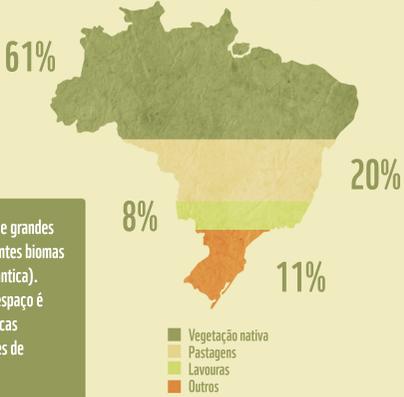
Tudo começa aqui, como um recurso natural. É a partir do uso da terra que homem cria **animais, planta e colhe o alimento** que chega na sua mesa.



Essa força produtiva já implicou na perda de grandes extensões de vegetação nativa de importantes biomas brasileiros (Cerrado, Amazônia e Mata Atlântica). Uma das soluções mais comuns para abrir espaço é derrubada de florestas e queimadas - práticas responsáveis por grande parte das emissões de dióxido de carbono (CO₂).

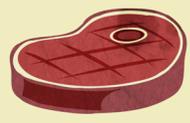
Ocupação de terras no Brasil

Fonte: Embrapa



2 AGRICULTURA E PECUÁRIA

A produção de carne bovina responde por quase 60% das emissões totais de GEE (CO₂) na agropecuária brasileira e por mais de 10% das emissões totais do país.



Dados da ANVISA mostram que quase 90% das amostras de pimentão foram consideradas insatisfatórias em relação ao

USO DE AGROTÓXICOS

não autorizados para essa cultura. Para a abobrinha esse número chega perto de 80% e para uva e morango, 70%. O produtor, as vezes por falta de opção, utiliza um produto de outra cultura, não homologado, e que pode apresentar riscos.



Fonte: SEEG

A pecuária ocupa mais de 60% das áreas desmatadas da Amazônia. Sendo uma das principais causas de desmatamento nesse Bioma.

Fonte: Ministério Meio Ambiente

Já existem frigoríficos e supermercados comprometidos com o desmatamento zero.

SE INFORME!

Para cada 1 grande/médio produtor, temos, no Brasil, 9 pequenos produtores - que ocupam 30% do território agrícola brasileiro.



É desses pequenos produtores que vêm 70% dos alimentos que comemos.

Fonte: Incra



3 PROCESSAMENTO

E TEM MAIS!

Grande parte dos alimentos que você consome são vendidos em embalagens que vão acabar depositadas nos lixões, corpos hídricos e oceanos. Ou seja, no meio ambiente!



4 TRANSPORTE

O transporte de cargas no Brasil responde por quase 100 milhões de toneladas de CO₂, que representa 7% de todas as emissões brasileiras em 2015. O alimento para chegar a sua mesa viaja quilômetros e quilômetros, mas será que **precisa** ser assim?

Fonte: SEEG



Você sabia que 17% de todo alimento desperdiçado na América Latina acontece durante a distribuição e a comercialização? Frutas deformadas ou que têm alguma mancha ou mesmo um pequeno amassado perdem valor de compra, mesmo que em perfeitas condições nutricionais. Todo mundo adora comprar comida bonita, mas leve também as rejeitadas e ajude a reduzir o desperdício!

Fonte: FAO



As escolhas sobre nossa alimentação fazem parte de um contexto maior do que imaginamos. Cada garfada é uma escolha que pode mudar o planeta. Informação é uma arma poderosa para fazer o caminho da comida um processo mais sustentável.

CONSUMIDORES 5

Uma refeição de 500g com Arroz, Salada de Alface e Tomate, Carne bovina, Batata Chips e Ovo acompanhado de um copo de suco de laranja gera uma pegada hídrica de quase 3 mil litros de água - que é o volume utilizado de para produzir esses alimentos.

Fonte: Water Foot Print Network

Em um mundo com 7 bilhões de consumidores de alimentos e 1,5 bilhão de produtores de alimentos, pouco mais de 500 empresas controlam 70% das escolhas de consumo.

Fonte: Relatório de 2013, "Behind the Brands", Oxfam International



PONTO DE VENDA 5

