

Um retrato do o sistema alimentar brasileiro e suas contradições

OUTUBRO 2020

IBIRAPITANGA



Este documento-síntese é baseado no *Estudo sobre a cadeia de alimentos*, realizado por Walter Belik em parceria com o Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola (Imaflora), com o apoio do Instituto Ibirapitanga e do Instituto Clima e Sociedade.

O estudo aponta para questões centrais do sistema alimentar brasileiro, trazendo alguns dados e tendências como o consumo de alimentos nos diferentes contextos socioeconômicos e regionais, padrões da dieta e produção e consumo de alimentos por região. Analisar em profundidade o sistema alimentar é tarefa árdua que demanda observar o retrato do momento atual e apontar as tendências nas estruturas de produção, consumo, dieta, distribuição e comercialização de alimentos. Esse estudo mostra como economia, sociedade, cultura e geografia se fundem aos alimentos que o brasileiro põe no prato.

As bases de informação para o estudo foram estatísticas disponíveis até Abril de 2020 agregadas à Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2017-18), lançada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística em setembro do mesmo ano. Contou também com fontes oficiais, como Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Secretaria de Comércio Exterior (Secex), Ministério da Economia, Indústria, Comércio Exterior e Serviços (Mdic), entre outras. E buscou-se incorporar estatísticas internacionais da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), Organização Mundial do Comércio (OMC), Banco Mundial e Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA). Também fizeram parte dessa investigação os relatórios de associações e de sindicatos ligados às cadeias produtivas. Todos os dados foram tratados e analisados com rigor científico.

1 Concentração e desigualdade: despesas com alimentação das famílias mais ricas é 165,5% maior do que a renda total das famílias mais pobres

Como sabemos, o Brasil é um dos países com maior desigualdade e concentração de renda do mundo: há enorme distância entre os que ganham mais e os que ganham menos. Do total da população brasileira, 2,7% têm renda mensal per capita acima de 25 salários mínimos. Grande parte (24%) está na base da pirâmide social: 16,5 milhões de famílias têm renda mensal de até 2 salários mínimos.

Como era de se esperar, essa desigualdade se reproduz na questão alimentar. Com quase o mesmo número de pessoas (aproximadamente 3 pessoas por família), as famílias de maior renda gastam muito mais com alimentação do que as mais pobres. Nas famílias que ganham até 2 salários mínimos, o gasto médio mensal com alimentação por pessoa – dentro e fora de casa¹ – é de R\$120,86. Já nas famílias acima de 25 salários mínimos, para cada pessoa são gastos R\$671,45 por mês.

O que é ainda mais grave é o impacto da alimentação no orçamento das famílias. Enquanto nas **mais ricas** o gasto **representa só 5%** da renda total, entre as famílias **mais pobres** a comida tem um **peso enorme: 26%**. Ou seja, mais de um quarto da renda mensal dos mais pobres é direcionada à alimentação.



29% das famílias* gastam
46% do total despendido
com alimentação no Brasil

* acima de 6 salários mínimos



71% das famílias* gastam
54% do total despendido
com alimentação no Brasil

* até 6 salários mínimos

FONTE: POF 2017-18 (TABELA 1 DO ESTUDO SOBRE A CADEIA DE ALIMENTOS).

1 O gasto com alimentos para os mais pobres não representa necessariamente desembolso, pois o IBGE atribui valores monetários a determinados alimentos consumidos, mesmo que eles não tenham sido comprados. É o caso da alimentação escolar, de cestas básicas recebidas ou mesmo de refeições subsidiadas no local de trabalho.

O gasto total com alimentação no Brasil em 2017-18 foi de R\$45,4 bilhões ao mês. E mais da metade desse valor (54%) foi despendida por famílias com renda de até 6 salários mínimos, o que corresponde a 71% da população. Apenas 29% das famílias concentram 65% da renda e 46% da despesa com alimentação — demonstrando que a concentração de renda tem impacto significativo nos gastos com alimentação.

O QUE ISSO SIGNIFICA PARA O SISTEMA ALIMENTAR

A renda afeta diretamente as condições de acesso e de qualidade de alimentação da população. Como as famílias mais ricas gastam em média 627% a mais em alimentos do que as famílias mais pobres e têm renda 32,5 vezes maior — deixando ainda no orçamento muito espaço para compra de alimentos mais sofisticados —, essas famílias se configuram como um dos públicos de maior interesse da indústria de alimentos.

ESCALA BRASILEIRA DE INSEGURANÇA ALIMENTAR (EBIA)

Dados vinculados à
POF 2017-2018 e divulgados
após o *Estudo sobre a cadeia
de alimentos* demonstram
que a condição de insegurança
alimentar da população
piorou drasticamente em
relação a pesquisas dos
anos anteriores, indicando
a volta do Brasil ao Mapa da
Fome. Mais informações
encontram-se no ANEXO.

O poder público tem como função garantir a alimentação adequada e saudável da população — um dos direitos humanos básicos. No Brasil, a exemplo de outros países, utilizamos o termo “segurança alimentar e nutricional” para caracterizar o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

2 Monotonia na dieta brasileira: de Norte a Sul, 10 produtos concentram mais de 45% do consumo alimentar

A escolha dos alimentos está relacionada com características ligadas ao paladar da população e com aspectos sociais, culturais e econômicos de consumo. E o aumento ou a diminuição na demanda dos alimentos estão associados a fatores como mudança de hábitos (induzidos ou não pela publicidade), questões demográficas, preços praticados e renda dos consumidores. No Brasil, independentemente da região, os gastos com alimentação estão concentrados em poucos produtos. Ou seja, os pratos não refletem a diversidade do que

poderia ser produzido e consumido. Seja no meio urbano ou rural, mais ou menos metade dos alimentos consumidos é composta de apenas 10 produtos (quando analisamos por quilo e per capita, ou seja, a quantidade de alimentos consumidos por cada pessoa). Do ponto de vista dos recursos, mais de 1/3 da nossa conta vai para poucos tipos de alimentos. Isso mostra como a dieta dos brasileiros é monótona — e essa característica é válida para todas as classes sociais.



A DIETA RURAL SE APROXIMA DO PADRÃO URBANO NA MESMA PROPORÇÃO QUE A RENDA MÉDIA RURAL SE APROXIMA DA RENDA MÉDIA URBANA.

Quem mora fora das cidades, no entorno da área urbana ou na zona rural consome² produtos básicos que compõem as principais refeições dos brasileiros. As diferenças e similaridades na alimentação hoje em dia estão mais relacionadas a aspectos econômicos do que geográficos.

A maior diferença se dá quando analisamos os dados relacionados a alimentação dentro e fora de casa: no meio rural o gasto médio com comida fora de casa é praticamente metade do valor das cidades. Cabe considerar que a renda média das famílias que moram no campo é, também, quase metade (47%) da renda de quem mora na cidade. Observando os hábitos de consumo, o mais interessante é que quanto maior a renda das famílias no campo, mais semelhante é a sua dieta com o mundo urbano.

2 A POF trata do consumo. Se o alimento é autoproduzido ou recebido em doação, o IBGE imputa um valor a ele para que possa ser comparado com o alimento comprado. Alguns alimentos consumidos entre as famílias rurais não são comprados, e sim produzidos para o autoconsumo.

O QUE ISSO SIGNIFICA PARA O SISTEMA ALIMENTAR

Quando olhamos para o aspecto geográfico, embora exista biodiversidade, tradições e hábitos culinários característicos de cada lugar, os principais alimentos consumidos hoje em dia tendem a ser os mesmos por todas as regiões do Brasil. Isso indica uma padronização no hábito de consumo de alimentos dos brasileiros — seja no meio urbano ou rural. E, ainda mais grave, a composição de refeições menos diversificadas e mais monótonas.

A monotonia alimentar é o oposto do que é considerada uma alimentação adequada e saudável. É a variedade na composição de alimentos no prato que possibilita o consumo de nutrientes de forma abrangente e diversificada. Essa monotonia da dieta brasileira demonstra o desconhecimento da população e a falta de cumprimento de políticas públicas que reconheçam a importância da preservação e do fomento da nossa biodiversidade. As bases naturais e a origem geográfica dos alimentos, assim como a história e a cultura de quem os produz e prepara, têm ficado cada vez mais distantes na memória.

3 Quando aumenta a renda, diminui o consumo de arroz e feijão e sobe o da carne

Uma das maneiras de analisar os hábitos alimentares é: mantendo-se as outras condições de consumo, verificar se mudanças na renda podem aumentar ou diminuir a despesa com certos alimentos. As variações no gasto com cada alimento em relação ao nível de renda podem ser observadas por meio do indicador “elasticidade-renda”. Ao contrário do que se pode imaginar, nem sempre o aumento da renda familiar provoca aumento na despesa com determinado alimento. Considerando principalmente as classes com renda mais alta, a família pode já comer aquele alimento em quantidade suficiente ou desejada — o que nem sempre acontece com uma família de renda mais baixa.

E o oposto também pode ser observado: o aumento na renda de uma família pode reduzir o consumo de alguns tipos de alimentos. É o caso da farinha de mandioca, açúcar cristal, peixes frescos, óleo de soja e até mesmo do arroz e do feijão. Nas classes de renda mais baixa, um aumento na renda provoca apenas uma pequena elevação proporcional no consumo desses itens básicos, enquanto nas classes de renda mais alta o aumento de renda chega a levar à redução absoluta no consumo desses alimentos.

O cálculo das elasticidades-renda demonstra que as carnes em geral são destaque em todas as classes de renda. É o item mais comum: o maior gasto em alimentação, para todas as famílias brasileiras, é com os diferentes tipos de carne. Isso acontece em todas as classes sociais, embora o aumento do consumo de carne seja mais significativo nas classes de renda mais baixa. O aumento de renda também aumenta o consumo de outros alimentos como cervejas e chopes, azeite de oliva, queijos, frutas, verduras e legumes.



O QUE ISSO SIGNIFICA PARA O SISTEMA ALIMENTAR

O aumento ou a diminuição do consumo de alguns alimentos conforme variações na renda demonstram como os hábitos alimentares sofrem grande influência e são transformados por meio de fatores sociais (como publicidade e mídias) que incidem no âmbito individual. Observando um hábito social que é bastante estimulado como padrão da cultura brasileira — o churrasco — e os alimentos que sofrem alteração conforme nível de renda, percebemos a influência evidente do mercado e da publicidade no incentivo ao consumo de alguns produtos.

O consumo de carne tem um significado cultural relevante para o brasileiro. Está associado à fartura e à sociabilidade. No entanto, esse consumo enorme tem impacto direto na produção de grãos para ração, nos recursos necessários para a criação de gado e nas emissões de gases de efeito estufa que provocam as mudanças climáticas. Ao mesmo tempo, existem áreas enormes de pastagens subutilizadas e implantadas apenas para justificar a apropriação indevida de terras públicas. No Brasil, são cerca de 67 milhões de hectares que apresentam alto nível de degradação e que poderiam ser direcionados para intensificação da criação de animais ou outras culturas agrícolas de menor emissão de carbono e maior valor agregado.³

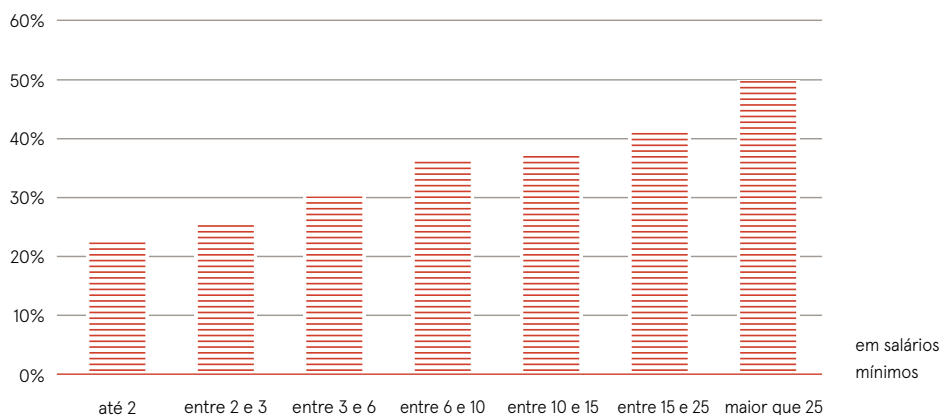
³ MapBiomass, 2020, disponível em: www.mapbiomas.org.

4 Comer fora como hábito: a comida fora de casa representa metade dos gastos com alimentação das famílias mais ricas

A média dos gastos da população brasileira com alimentação fora de casa é de R\$72 por pessoa ao mês. Isso representa quase 33% do gasto total com alimentação.

Entre as famílias **mais ricas, metade dos gastos com alimentação** vai para pagar a conta em restaurantes e lanchonetes. Já entre as famílias **mais pobres**, o gasto com refeições e lanches fora de casa equivale a **20% do gasto total** com alimentação. Quanto maior a renda, come-se mais fora de casa.

GASTOS DO ORÇAMENTO FAMILIAR DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO FORA DE CASA, DE ACORDO COM FAIXA DE RENDA (EM %)



FONTE: TABELA 1 DO ESTUDO SOBRE A CADEIA DE ALIMENTOS, ELABORADA COM BASE NA POF 2017-18.

Comer fora pode parecer um privilégio, mas o significado desse comportamento é muito diferente entre as famílias mais ricas e as mais pobres. No Brasil, é forte a presença da alimentação escolar, que atende gratuitamente 40,3 milhões de crianças e jovens nos dias letivos, e também das refeições coletivas nos locais de trabalho e pelo sistema de vale-refeição. Em 2019, foram servidas, em média, 21,8 milhões de refeições por dia no Brasil. Para as famílias de renda mais baixa, comer fora é uma obrigação, mais do que lazer. Ainda assim, é possível identificar que o aumento da renda se relaciona diretamente com o aumento do consumo de alimentos fora de casa.

O QUE ISSO SIGNIFICA PARA O SISTEMA ALIMENTAR

Não há muitas informações disponíveis sobre o setor de restaurantes no Brasil, já que as associações de classe não divulgam dados e o IBGE não realiza pesquisa específica. O crescimento e movimento do *delivery* no Brasil também não dispõe de informações confiáveis, especialmente devido ao alto nível de informalidade do setor. Da mesma forma, algumas políticas públicas nacionais, que são reconhecidas e consistem em referências mundiais de alimentação (como o Programa Nacional de Alimentação Escolar, PNAE), também não têm dados específicos de cardápios para acompanhamento e avaliação da alimentação da forma como ela chega no prato dos brasileiros. Considerando a centralidade da alimentação fora de casa na vida dos brasileiros — seja por lazer ou necessidade — é muito importante que sejam produzidos dados mais aprofundados sobre o assunto.

Observar a qualidade, a variedade, o modo de preparo e mesmo o custo médio dos alimentos servidos em restaurantes poderia contribuir para uma visão mais completa sobre os hábitos alimentares e a qualidade da dieta brasileira. Ainda assim, cabe observar a existência de estudos científicos que apontam que a qualidade da alimentação fora de casa tende a ser pior do que a da preparada dentro de casa, o que contribui para o maior consumo de gorduras saturadas, alimentos preparados e produtos ultraprocessados.

5 Menos comida de verdade: consumo cada vez maior de produtos ultraprocessados e o impacto na saúde

Nos últimos anos, os brasileiros têm comprado mais refeições prontas ou **produtos processados e ultraprocessados**. Em 16 anos, enquanto o consumo de alimentos *in natura* teve queda de 7%, os alimentos ultraprocessados subiram 46%. Só a compra de refeições prontas, as que imitam lasanhas e pizzas congeladas, por exemplo, subiu 250%, diminuindo a compra de ingredientes culinários — os alimentos que servem para cozinhar em casa, como arroz, feijão, farinha de mandioca e leite. Fatores como falta de tempo, preço atrativo e exposição à propaganda influenciam nessa mudança de hábito alimentar. Os ultraprocessados têm substituído muitas refeições no dia a dia e podem ter efeitos perversos na saúde, aumentando os índices de doenças crônicas não transmissíveis como obesidade e diabetes.

GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

A elaboração de guias alimentares é uma das recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS) para subsidiar políticas, programas e ações que visem a incentivar, apoiar, proteger e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população. O *Guia alimentar para a população brasileira*, elaborado em 2006 e atualizado em 2014, é um marco de referência para indivíduos e famílias, governos e profissionais da saúde sobre a promoção da alimentação adequada e saudável. Hoje, o guia brasileiro, baseado na classificação NOVA, que considera o conceito de ultraprocessados, é um documento de referência internacional. Tem sido adotado em diversos países e é visto como o que melhor atende a critérios previamente estipulados quanto à promoção da saúde humana, do meio ambiente, da economia e da vida política e sociocultural. O guia orienta a escolha de alimentos com base em estudos científicos e saberes culturais tradicionais, de acordo com o tipo de processamento a que são submetidos — o que determina o impacto nutricional, social e ambiental da produção e do consumo dos alimentos. Em relação à classificação dos alimentos por grau de processamento, o guia utiliza a seguinte definição:

➤ **Alimentos *in natura* ou minimamente processados: base da alimentação**

São aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido nenhuma alteração após deixarem a natureza.

Exemplos: arroz, feijão, folhas, verduras, legumes, frutas, ovos e leite.

➤ **Alimentos processados: limitar o consumo**

São produtos fabricados com a adição de sal, açúcar, óleo ou vinagre, o que os torna desequilibrados nutricionalmente. Por isso, seu consumo pode elevar o risco de doenças, como as do coração, obesidade e diabetes.

Exemplos: enlatados e conservas; extratos ou concentrados de tomate; frutas em calda e cristalizadas; castanhas adicionadas de sal ou açúcar; carnes salgadas; queijos e pães (feitos com farinha de trigo, leveduras, água e sal).

> Alimentos ultraprocessados: evitar o consumo

São formulações industriais feitas tipicamente com 5 ou mais ingredientes. Em geral, são pobres nutricionalmente e ricos em calorias, açúcar, gorduras, sal e aditivos químicos, com sabor realçado e maior prazo de validade. Podem favorecer a ocorrência de deficiências nutricionais, obesidade, doenças do coração e diabetes.

Exemplos: biscoitos, sorvetes e guloseimas; bolos; cereais matinais; barras de cereais; sopas, macarrão e temperos “instantâneos”; salgadinhos “de pacote”; refrescos, refrigerantes e achocolatados; iogurtes e bebidas lácteas adoçadas; bebidas energéticas; caldos com sabor carne, frango ou legumes; maionese e outros molhos prontos; produtos congelados e prontos para consumo (massas, pizzas, hambúrgueres, nuggets, salsichas etc.); pães de forma; pães doces e produtos de panificação que possuem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outros aditivos químicos.

O QUE ISSO SIGNIFICA PARA O SISTEMA ALIMENTAR

A grande maioria dos ultraprocessados acaba sendo consumida ao longo do dia, substituindo o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados. A comida de verdade tem sido trocada por uma mercadoria que parece alimento mas que, além de não nutrir o corpo, gera impactos sociais e ambientais em sua cadeia produtiva. Os produtos ultraprocessados têm baixa qualidade nutricional e quantidade excessiva de açúcares e gorduras — muitas vezes ocultados pela publicidade da indústria de alimentos.

Sua composição nutricional favorece o desenvolvimento de doenças do coração, diabetes e vários tipos de câncer e contribui para aumentar o risco de deficiências nutricionais. Além disso, ainda não são conhecidos os efeitos de longo prazo sobre a saúde e o efeito cumulativo da exposição a vários aditivos empregados nesses produtos.

6 Grande produtor, mas também consumidor: o mercado interno é fundamental para a agropecuária brasileira

Como um dos principais produtores mundiais de carnes, açúcar, laranja, soja e café, o Brasil tem um papel fundamental como exportador de produtos agropecuários. Ao mesmo tempo, tem o maior mercado interno mundial de alimentos e bebidas. Grande parte da produção do país é consumida internamente.

1º produtor e 1º exportador de suco de laranja

1º produtor e 1º exportador de café

1º produtor e 1º exportador de carne

1º produtor e 1º exportador de açúcar

2º produtor e 1º exportador de frango

2º maior exportador, em volume, de comida processada e 5º em valor

3º produtor e 1º exportador de grão de soja

4º produtor de leite em pó

4º produtor e exportador de carne de porco

5º produtor de leite de vaca fluido

6º produtor de chocolate

De acordo com o Censo Agropecuário de 2017, as propriedades da agricultura familiar têm centralidade em postos de trabalho: no campo, 2 em cada 3 pessoas ocupadas trabalham em propriedades familiares. Ou seja, é no segmento familiar — fornecedor de frutas, legumes, verduras e cereais para o consumo doméstico — que se encontra a grande massa de pessoas ocupadas no setor da agropecuária.



SOJA

O Brasil é um dos maiores produtores do mundo e também o que mais exporta. A enorme produção dá conta de abastecer o mercado interno e uma boa parte vai para outros países (67,8%).



ARROZ

A exportação de arroz representa somente 9,5% do total produzido. Ou seja, mais de 90% da produção nacional é consumida internamente.



FEIJÃO

Somos um dos maiores produtores de feijão no mundo. E 87,4% de todo esse cultivo é consumido pelos próprios brasileiros, mesmo que hoje em dia o feijão esteja perdendo espaço nas refeições.



MILHO

Cultivado por todo o território, é bastante usado como matéria-prima para rações e para a indústria de alimentos. Por isso $\frac{2}{3}$ da produção atende a essas indústrias aqui mesmo no país.

O QUE ISSO SIGNIFICA PARA O SISTEMA ALIMENTAR

A estimativa é de que apenas 10% da produção agropecuária brasileira têm como destino a exportação. Se o mercado interno é o mais importante para a agropecuária brasileira, por que a dinâmica da cadeia produtiva tem tanta influência do mercado externo?

A variação no preço de alimentos em outros países e a taxa cambial influenciam diretamente a oferta e os preços praticados no Brasil. Isso acontece porque, na lógica da economia neoliberal, o alimento é tratado como mercadoria (*commodities*) — e não como direito básico.

O mercado de alimentos não deveria funcionar na lógica de oferta e demanda. Quando aumenta a demanda de compra externa ou o câmbio do dólar, para os produtores fica mais atraente exportar do que vender internamente, o que acarreta a diminuição na quantidade de produtos disponíveis no mercado interno — ou, simplesmente, aumenta o poder de negociação de preço por parte dos produtores. Quando se reduz a quantidade de determinado produto, a oferta diminui, enquanto a demanda permanece a mesma. Isso gera menos produtos disponíveis do que a quantidade que as pessoas precisam ou querem comprar, o que torna os preços mais altos.

7 Um boi por habitante: 99% da carne bovina consumida no Brasil vem dos enormes pastos brasileiros

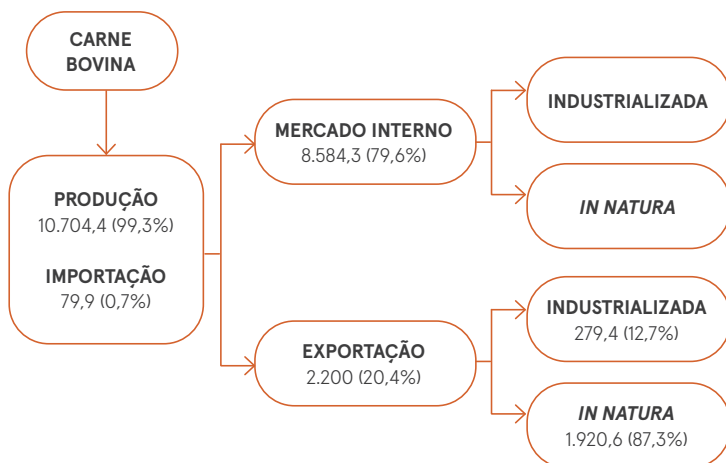
Produzimos uma quantidade enorme de carne bovina. E somos nós mesmos que consumimos boa parte do que é produzido.

O mercado interno da carne bovina é quase 4 vezes maior que o externo.

Somente cerca de 20% é exportado para outros países. Ainda assim, o Brasil é o maior exportador de carne do mundo, colocando no mercado externo quase o dobro do que é exportado pela Austrália (segundo lugar do ranking).

A produção de carne bovina tem relação direta com a quantidade de bois e de produtores rurais do país. Entre os produtores rurais, 1 em cada 2 tem na pecuária bovina sua principal atividade. E, de acordo com a Pesquisa Pecuária Municipal, do IBGE, em 2018 o rebanho brasileiro era de 213,5 milhões de cabeças. **A forma como os bois são criados utiliza grandes áreas de pastagem: a área destinada à criação de bois é 2,5 vezes maior que toda a área de lavouras brasileiras.**

CADEIA DA CARNE BOVINA (EM MIL TONELADAS, 2019)



FONTE: DIAGRAMA 11 DO ESTUDO SOBRE A CADEIA DE ALIMENTOS, BASEADO EM IBGE E FAO.

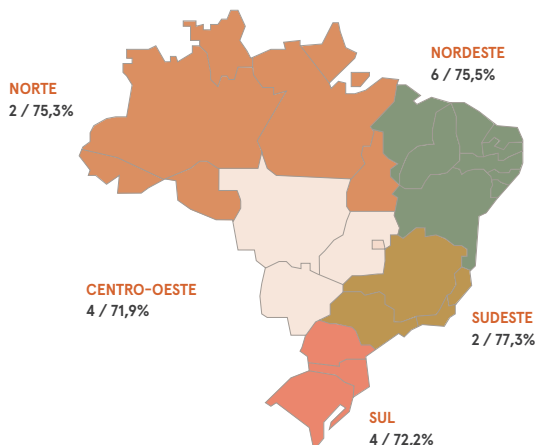
O QUE ISSO SIGNIFICA PARA O SISTEMA ALIMENTAR

Embora o mercado externo seja muito importante para a indústria de alimentos no Brasil, a agropecuária alimenta acima de tudo os próprios brasileiros. Porém, é o setor que de forma geral apresenta crescimento e que, por isso, demanda cada vez mais recursos naturais. Os impactos sociais e ambientais gerados pela produção bovina envolvem desmatamento para áreas de pastagem, aumento da produção intensiva de grãos para alimentação animal, poluição de recursos hídricos e emissão de gases do efeito estufa.

8 Em cada canto, um alimento: a especialização regional e o dilema da distribuição

A especialização regional gera concentração na produção de alimentos que se reflete de duas formas: a produção brasileira de determinados alimentos fica restrita a regiões específicas e a variedade de alimentos produzidos fica limitada. O potencial de diversidade de produtos agrícolas cede espaço a alguns poucos itens, como a soja, o milho e o algodão, que dominam a área de lavoura em nome da especialização e da rentabilidade.

REGIÃO
QUANTIDADE DE FRUTAS
POR ÁREA COLHIDA



FONTE: IBGE, CENSO AGROPECUÁRIO 2017.

A região Centro-Oeste é a principal produtora de grãos e oleaginosas, somando 46,2% da produção brasileira. E o café do Brasil é praticamente todo produzido no Sudeste, com 95% da produção concentrada nesta região. Considerando a baixa diversidade de alimentos produzidos, a produção das frutas, ainda que em uma comparação à grosso modo (de áreas colhidas de produtos diferentes) é bastante significativa.

O QUE ISSO SIGNIFICA PARA O SISTEMA ALIMENTAR

A monocultura é um traço da sociedade brasileira que se baseia na reprodução do histórico colonial e escravagista. Quando se inicia a produção de um único produto em larga escala em determinada região, outras culturas e a diversificação de alimentos acabam sendo destruídas. Em nome da eficiência e da produtividade, a forma de produzir os alimentos se tornou padronizada. A logística de produção, beneficiamento e distribuição atual do sistema alimentar brasileiro acarreta encarecimento e dificuldade de acesso a variedade de alimentos.

É necessário planejamento e construção de uma diretriz geral sobre quais segmentos devem ser priorizados na produção e, também, sobre como deve ser feita a distribuição de alimentos. A produção de alimentos deve valorizar padrões tradicionais de alimentação, transmitidos e desenvolvidos ao longo de gerações. Os padrões de alimentação locais e regionais, tais como quilombolas e indígenas, são resultados de um acúmulo de conhecimento sobre técnicas de produção produtivas e sustentáveis, combinações e preparos que atendem tanto à saúde como ao paladar de determinada população. Baseados nessas referências e adequados a especificidades do contexto atual, circuitos curtos de comercialização — com o estímulo a sistemas de produção locais diversificados, ao beneficiamento, a agroindústrias familiares, e ao comércio local e regional de alimentos — têm se mostrado modelos sustentáveis de sistemas alimentares. Além de possibilitar a reconexão campo-cidade, geram renda para famílias agricultoras, facilitam o acesso e a distribuição de alimentos e diminuem o impacto ambiental e a emissão de gases poluentes.

9 **Concentração na venda de alimentos: grandes redes de supermercados dominam o varejo dos alimentos no país**

Atualmente, os supermercados e hipermercados comercializam de tudo. No entanto, os alimentos são a principal fonte de lucro, contribuindo com quase 80% do faturamento das redes em 2018.

Os alimentos frescos vêm adquirindo maior importância estratégica nos mercados — por terem que ser comprados mais constantemente, alavancam as vendas em outras seções. Em função disso, têm ganhado destaque e são expostos na frente das lojas para atrair o consumidor e mostrar fartura, diversidade e qualidade.

Em todo o Brasil, é no supermercado que se compra quase todos os alimentos consumidos pela população. Em termos de faturamento do varejo alimentar 92,9% está concentrado em supermercados e outros comércios de autosserviço e 7,1% no varejo tradicional (açougues, quitandas, mercearias, feiras livres). A maior característica deste setor é a concentração. Os supermercados faturaram R\$330,4 bilhões em 2018⁴, sendo que os 3 maiores grupos juntos concentram 41% desse faturamento: Carrefour, Grupo Pão de Açúcar e Wal-Mart (e seus sucessores).

O QUE ISSO SIGNIFICA PARA O SISTEMA ALIMENTAR

As grandes redes de supermercados dominam o varejo de alimentos e, portanto, têm um papel decisivo na definição dos produtos e alimentos que são ofertados à população. Essa concentração representa uma concorrência difícil para os estabelecimentos comerciais locais e os pequenos produtores — que encontram dificuldades na comercialização, em função de condições desfavoráveis de negociação.

Produtos frescos e *in natura*, como frutas, verduras e legumes, costumavam ser vendidos em feiras de rua e quitandas. Para comprar carnes frescas, era comum ir ao açougue. O consumidor, em alguns casos, até conhecia o produtor ou estava próximo dele. Havia uma relação pessoal nessa cadeia dos alimentos. Comprar tudo na gôndola de supermercados, inclusive alimentos *in natura*, faz com que o vínculo com quem produz o alimento que consumimos seja perdido.

4 Fonte: Associação Brasileira de supermercados (Abras), 2018.

10 **Uma boa parte dos alimentos é perdida ou desperdiçada na cadeia alimentar, mas ninguém sabe exatamente quanto**

Após a colheita e o abate de animais, os alimentos seguem um trajeto complexo até chegar aos pratos: processamento, armazenamento, manipulação, distribuição, venda e compra, preparação da comida.

Nesse percurso, costumam haver perdas e desperdícios. Não há no Brasil estimativa confiável sobre o volume de perdas e desperdícios com alimentos. Pode variar de mais de 50%, no caso de algumas frutas em certos sistemas de comercialização, para menos de 3%, no caso de grãos. De toda forma, é importante diferenciar as perdas do desperdício. Eles podem ter causas distintas e, portanto, exigir políticas públicas e atitudes específicas.

PERDA

- > Perda de massa ou valor nutricional em produtos originalmente destinados ao consumo humano.
- > Normalmente, ocorre na fase inicial da produção (no campo), no transporte ou estocagem.
- > Deve-se a problemas no processo produtivo ou a eventuais variações de preço.

NÃO INTENCIONAL

DESPERDÍCIO

- > Alimento apropriado para consumo humano que é descartado voluntariamente.
- > Ocorre na fase da comercialização ou no consumo doméstico.
- > Deve-se a problemas de planejamento, previsão de vendas (data de validade etc.) ou à falta de consciência do consumidor.

INTENCIONAL

Alguns itens, como as hortaliças e as frutas, são muito sensíveis, aumentando a possibilidade de perda. A perda de folhosas depois de colhidas, por exemplo, atinge de 9% a 11%, e é provável que isso aconteça especialmente pelo manuseio incorreto, danos mecânicos e acondicionamento em embalagens inadequadas. Nos países considerados em desenvolvimento, considerando condições mais precárias de infraestrutura, o cálculo da perda das frutas e hortaliças fica entre 35% e 50% do total produzido ao ano⁵. Tanto a perda como o desperdício tem um mesmo impacto: recursos e trabalho em larga escala que não vão cumprir a sua finalidade principal de alimentar as pessoas.

5 HLPE, 2014.

O QUE ISSO SIGNIFICA PARA O SISTEMA ALIMENTAR

A possível redução da perda e do desperdício traria o benefício de possibilitar também a redução da produção de alimentos. Fala-se muito sobre o crescimento da população mundial e sobre a necessidade de aumentar a produção para suprir essa demanda de mais de 9 bilhões de habitantes em 2050, além de alimentar as pessoas que passam fome nos dias de hoje. Estudos apontam que se for possível reduzir em 50% as perdas e o desperdício, poderia ser reduzida a necessidade de aumento da oferta de alimentos em 25% até 2050. No Brasil, além de não termos dados estatísticos confiáveis sobre as perdas e desperdícios, é preciso considerar que, pelas condições de pobreza da população, grande parte dos alimentos que são jogados fora são reaproveitados por famílias em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar que retiram alimentos diretamente do lixo para consumo.

É grande a necessidade de serem desenvolvidas estatísticas mais específicas sobre o sistema alimentar brasileiro. Para além do esforço do IBGE, não temos informação detalhada, atualizada e regular sobre diversas cadeias produtivas da agropecuária — setor estratégico do país. Para realização de pesquisas, em muitos casos, é preciso utilizar dados internacionais ou de associações de classe e sindicatos com pouco compromisso com a transparência. A ausência de dados acarreta a perda de poder de planejamento por parte do Estado, além de gerar inconsistências e dificuldades para fazer um debate público e amplo sobre questões centrais que envolvem o sistema alimentar brasileiro.

anexo
10 pontos sobre a
insegurança alimentar

Após a elaboração do *Estudo sobre a cadeia de alimentos*, a POF 2017-18 foi atualizada incluindo os dados obtidos da aplicação da EBIA — Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Em relação aos anos anteriores, a situação piorou significativamente, tanto em termos relativos como em absolutos. Passados apenas 4 anos da divulgação da saída do Brasil do Mapa da Fome, os dados da EBIA de 2018 trazem a triste notícia de que, novamente, o país entra no mapa mundial. Considerando que as informações foram coletadas em 2018, provavelmente temos, no momento desta publicação, um quadro ainda mais drástico. O Brasil presencia o desmonte e a ameaça de políticas públicas da Segurança Alimentar e Nutricional — que têm condições ainda mais agravadas com a pandemia.

ESCALA BRASILEIRA DE INSEGURANÇA ALIMENTAR (EBIA)

Criada no sentido de abranger as múltiplas dimensões das condições de vida da população que determinam o acesso e a qualidade de alimentos consumidos, a EBIA tem o importante papel de produzir dados que informam sobre a prevalência de segurança alimentar e nutricional e sobre os diferentes níveis de insegurança alimentar. A escala também colabora para a identificação de grupos em situação de vulnerabilidade e a demanda de construção de políticas públicas específicas.

Por meio de um inquérito com 14 perguntas direcionadas sobre o comportamento dos moradores do domicílio nos 3 meses anteriores — por exemplo, se as pessoas precisaram saltar refeições ou se passam um dia inteiro sem comer — a escala produz indicadores de insegurança alimentar em três graus:

- > **LEVE:** preocupação com acesso a alimentos no futuro e qualidade da alimentação comprometida.
- > **MODERADA:** acesso a uma quantidade restrita e insuficiente de alimentos.
- > **GRAVE:** privação severa no consumo de alimentos, incluindo situação de fome.

1. São 84,8 milhões de brasileiros com algum grau de insegurança alimentar, o que representa 36,7% de todas as famílias. Considerando a insegurança alimentar grave, esse número diminui, mas continua bastante significativo: 10,3 milhões de pessoas no Brasil encontram-se em uma situação que pode ser caracterizada como fome.

BRASIL: INSEGURANÇA ALIMENTAR (% DA POPULAÇÃO)



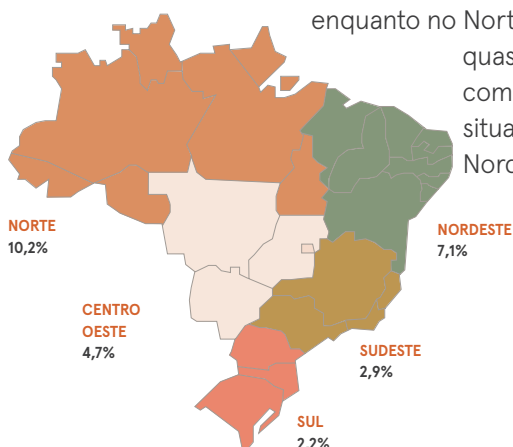
2. O componente de raça é estrutural na condição de insegurança alimentar: 74% do total de famílias com insegurança alimentar grave têm como “pessoa de referência” (o que se denominava “chefe de família”) uma pessoa parda ou preta – que compõe a população negra. Enquanto isso, os brancos representam 25% das casas na mesma condição. A desproporcionalidade com os dados populacionais do país é evidente, considerando que 57% da população brasileira é negra e 42% branca.

3. As famílias que têm mulheres como pessoa de referência representam mais da metade (52%) das casas com insegurança alimentar grave, explicitando maior condição de vulnerabilidade das mulheres.
4. A prevalência de insegurança alimentar é menor em domicílios onde residem pessoas com mais de 65 anos. Isso demonstra a importância da aposentadoria urbana e rural, assim como do Benefício de Prestação Continuada (BPC) para o orçamento familiar.
5. A prevalência de insegurança alimentar é maior em domicílios que possuem crianças e jovens. A insegurança alimentar atinge metade das crianças entre 0 e 4 anos e mais da metade (51%) das crianças e adolescentes brasileiras.
6. A área rural sofre mais de insegurança alimentar grave do que a urbana. Pessoas que moram no campo representam 7,1% das casas nessa condição, em contraposição com 4,1% daquelas que moram nas cidades.
7. As famílias do meio rural que vivem em condição de insegurança alimentar grave gastam com alimentação 1,7% a menos do que as que se encontram na mesma situação no meio urbano. Para termos o comparativo, em situação de segurança alimentar, famílias do campo gastam em média 28,7% a mais da sua renda em alimentação do que as da cidade.

8. Gastos com carnes, vísceras, pescados, leite e derivados são bem menores nos domicílios com insegurança alimentar. Já no caso do arroz, de cereais, legumes e oleaginosas, as casas com insegurança alimentar gastam mais em valores absolutos do que as que possuem segurança alimentar.

9. A participação dos recursos provenientes de programas de transferência de renda (como o Bolsa Família) no orçamento das famílias que têm insegurança alimentar grave é maior (25,7%) do que nas casas que estão em condição de segurança alimentar (19,3%). As famílias em segurança alimentar poderiam ser afetadas pela insegurança, caso programas de transferência de renda não existissem — o que só poderia ser confirmado por meio de exercício estatístico. Ao mesmo tempo, a grande participação desses recursos em famílias com insegurança alimentar demonstra que o recurso disponibilizado ainda não é suficiente para garantir mínima condição de vida e assegurar o direito humano à alimentação adequada e saudável.

10. A disparidade dos dados de insegurança alimentar grave entre as regiões do Brasil é grande. No Sul do país 2,2% das famílias apresentam insegurança alimentar grave, enquanto no Norte o percentual é de 10,2% — quase 5 vezes maior. A segunda região com maior proporção de famílias em situação de insegurança alimentar é o Nordeste, com 7,1% da população.



Outubro de 2020

Organização

Walter Belik

Colaboração

Caroline Miranda Brandão

Rodrigo Peixoto da Silva

Supervisão editorial

Iara Rolnik

Texto e revisão de conteúdo

Manoela Justo

Edição e revisão de texto

Cristina Yamazaki e Bárbara Prince

Projeto gráfico e diagramação

Alles Blau

Realização

Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola - Imaflora

Apoio

Instituto Ibirapitanga e Instituto Clima e Sociedade