



MUNICÍPIO DO BARREIRO

ASSEMBLEIA MUNICIPAL

DELIBERAÇÃO

Nº 11/2019

Sessão Ordinária da Assembleia Municipal
Realizada em 23 de fevereiro de 2019

Recomendação
Alimentação Vegetariana
Por um concelho mais saudável e sustentável

Cada vez com maior frequência, a comunidade científica vai emitindo sucessivos alertas acerca dos efeitos nefastos no ambiente e na saúde resultantes da produção de alimentos de origem animal, multiplicando-se os estudos internacionais a alertar para a necessidade de se mudar radicalmente a dieta alimentar, com cortes substanciais no consumo de carne.

De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), o consumo excessivo de carne vermelha não só é prejudicial à saúde, mas também o é para o ambiente, seja ao nível dos gastos e da contaminação de água e de solos, seja nas emissões de gases de efeito de estufa, como o metano ou o dióxido de carbono. Globalmente, o sector agrícola — com particular peso do sistema de produção de carne e de produtos lácteos — é responsável por um quinto das emissões de dióxido de carbono e gases equivalentes.

Podemos afirmar sem hesitação que a luta contra as alterações climáticas terá inevitavelmente de passar por uma mudança no regime alimentar, o que significa, sobretudo, reduzir substancialmente o consumo de carne. Esta afirmação consubstancia-se num estudo publicado em outubro passado na revista científica *Nature*, que analisa o aumento da procura alimentar causado pelo crescimento da população mundial, do qual resulta que a passagem para um regime alimentar consistindo em comer menos carne e peixe será essencial para a redução dos gases com efeito de estufa. De forma clara, a comunidade científica recomenda um regime alimentar diário essencialmente à base de vegetais.

Aliás, em termos de emissões de gases com efeito de estufa, a diminuição do fornecimento de produtos de origem animal teria de imediato efeitos benéficos para o clima, visto esta atividade ser responsável por cerca de 75% das emissões do setor agrícola a nível mundial. Exemplificando, temos que a produção de 1 kg de carne de vaca gera 32,5 kgs de CO₂, 1 kg de carne de borrego gera 33 kgs de CO₂ e que 1 kg de carne de porco gera 33kgs de CO₂. Em contrapartida, a produção de 1 kg de soja gera 0,1 kgs de CO₂, de legumes 0,7 kgs de CO₂ e de arroz 1,18 kgs de CO₂. Além disso temos a questão da ocupação dos terrenos aráveis, em que por exemplo na Amazónia, cerca de 75% de regiões naturais foram ocupadas para a produção de carne ou de cereais necessários para alimentar o gado. Já em relação ao peixe, está no topo da lista dos alimentos menos amigos do ambiente, pois é preciso ter atenção ao método de captura, à sazonalidade, aos quilómetros que percorre e à sobrepesca, sendo que a aquacultura, por exemplo, provoca grandes alterações no meio ambiente.

Travessa do Município, 2 – 2830-393 Barreiro // Telefone: (+351) 212 068 530 // E-mail: AssMun@cm-barreiro.pt

Citando um responsável da ONU entre 2008 e 2014 pela área “Direito à Alimentação”, *a indústria da carne e dos laticínios está próxima de ultrapassar a indústria petrolífera como a maior poluidora do mundo e é por isso imperativo encontrar alternativas mais sustentáveis à atual dieta.*

Acresce a estes factos, o problema da população mundial poder atingir cerca de 10 mil milhões de pessoas em 2050. Isso fará com que, caso não se verifiquem alterações nos regimes alimentares, aumentem os impactos ambientais agrícolas entre 50% a 90%. Segundo um investigador da Universidade de Oxford, *é urgente mudar as práticas agrícolas e o regime alimentar.* De acordo com outro investigador, do Instituto de Investigação do Impacto Climático, na Alemanha, *alimentar 10 mil milhões de pessoas só é possível mudando a forma como produzimos alimentos e os consumimos.*

Em 2015, Portugal, em conjunto com outros 194 países, assinou o Acordo de Paris, um compromisso com o principal objetivo de conter o aquecimento global do planeta ao reduzir as emissões de gases com efeito de estufa. A comunidade internacional comprometeu-se a limitar a subida da temperatura bem “abaixo dos dois graus Celsius” e a prosseguir esforços para “limitar o aumento da temperatura a 1,5 graus Celsius” em relação a níveis pré-industriais.

A nível nacional e local têm-se desenvolvido inúmeras medidas no sentido de mitigar os efeitos das alterações climáticas e respeitar o Acordo de Paris, existindo, ainda assim, um enorme caminho a ser percorrido. Vários estudos identificam a pegada ecológica como uma ferramenta para calcular o impacto que cada um de nós tem no ambiente, através dos nossos hábitos de consumo e estilos de vida, contribuindo desta forma para a identificação dos principais agentes poluidores.

Em 2015, a Global Footprint Network revelou que a alimentação é o setor com maior peso na pegada ecológica em Portugal, sendo o elemento que mais pressão traz aos ecossistemas. Portugal tem a 9.ª pegada ecológica mais pesada do Mediterrâneo e tem a maior pegada ecológica em termos de alimentação. Dos países do Mediterrâneo, Portugal é o que tem a dieta mais intensiva em proteína animal, sobretudo devido ao elevado consumo de peixe.

Num relatório divulgado pelo Painel Intergovernamental para as Alterações Climáticas foi emitido um claro aviso: temos poucos anos para mudar o comportamento de modo a evitar os efeitos nefastos do aquecimento global e isso passa também pela mudança nos nossos hábitos alimentares. Em Portugal comemos carne a mais e é a própria Direção Geral de Saúde que o diz.

Se multiplicarmos o impacto daquilo que comemos por biliões de pessoas, vamos ver que a alimentação tem muito mais impacto do que os transportes ou a poluição industrial, por exemplo. Estamos todos muito preocupados com as emissões de gases com efeitos de estufa, mas esquecemo-nos que todos os gestos, como comprar um alimento, são determinantes para o ambiente, referiu o diretor do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável da Direção-Geral da Saúde.

Por seu turno, a bastonária da Ordem dos Nutricionistas declarou que a alimentação habitualmente considerada mais amiga do ambiente é aquela que não contempla carne nem peixe, reconhecendo que pode assim causar menor impacto ambiental.

Quando compramos um alimento teremos de pensar necessariamente na sua pegada ecológica. Deveríamos ter a noção de quantos litros de água foram necessários para a sua produção ou de quantos quilómetros foram percorridos até chegar às prateleiras do supermercado. A forma como nos alimentamos pode determinar o futuro do planeta, pelo que não bastará

utilizar transportes públicos, reduzir o uso de água e praticar medidas de reciclagem. É urgente ter atenção ao que se leva para a mesa.

Assim a Assembleia Municipal do Barreiro, delibera recomendar à Câmara Municipal do Barreiro:

- 1) A criação de uma campanha de sensibilização da população para os impactos ambientais causados pelo excessivo consumo de carne e de peixe e para a necessidade de criação de hábitos alimentares baseados em alternativas sustentáveis;
- 2) A introdução, em todos os eventos gastronómicos que a Câmara Municipal do Barreiro venha a apoiar ou a organizar, de opções que não contenham produtos de origem animal;
- 3) Que nos diversos concursos gastronómicos, promovidos ou apoiados pela Câmara Municipal do Barreiro, seja incluída a categoria “Cozinha Vegetariana”, bem como instituído um prémio para o “Melhor Prato Vegetariano”.

Aprovada por maioria.

Barreiro, 23 de fevereiro de 2019

O Presidente da Assembleia Municipal do Barreiro,



André Pinotes Batista

