UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO



A TRANSFORMAÇÃO DO SISTEMA ALIMENTAR UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

### ÍNDICE

INTRODUÇÃO	3
SE ESTÁ QUEBRADO, VAMOS CONSERTAR	10
E SE	15
Nunca deixássemos uma maçã estragar?	16
Quando comêssemos um chocolate, tivéssemos certeza de que ele fosse um produto do comércio justo?	18
Pudéssemos economizar energia ao cozinhar?	20
As famílias urbanas deixassem de comer carne uma vez por semana?	23
E SE NÓS NÃO PARÁSSEMOS POR AÍ?	26
ANEXO	31

UTILIZANDO O PÓDER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM



UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

Cada vez que você abre a geladeira ou a despensa, entra no sistema alimentar global. Parece estranho, mas é verdade. O sistema é uma rede tremendamente complexa de pessoas, empresas, organizações e governos envolvidos na produção, distribuição, venda e consumo de alimentos. Independentemente de quem somos, ou de onde estamos no planeta, os alimentos que comemos são fornecidos por esse sistema alimentar global.

Aqui e agora, no início do século 21, esse sistema não está funcionando de forma adequada. É um sistema que deixa cerca de um bilhão de pessoas com fome todos os dias¹. É um sistema que tem deixado mais de 50% da população em mais da metade dos países industrializados acima do peso². É um sistema caracterizado pela volatilidade de preços, o que dificulta a vida dos pequenos produtores e dos consumidores; um sistema cada vez mais dominado por um pequeno número de corporações muito poderosas; e um sistema que está contribuindo de forma significativa para a mudança climática e que, ao mesmo tempo, é extremamente vulnerável aos seus impactos. É um sistema injusto e insustentável.

É óbvio que o sistema alimentar precisa ser recuperado. Muito menos óbvio é como isso deve ser feito. A dimensão e complexidade extraordinárias desse sistema podem parecer esmagadoras e o poder de algumas corporações e de alguns governos envolvidos é intimidante. Eles podem e devem agir urgentemente para mudar políticas e práticas que desempenham um enorme papel na falência desse sistema alimentar.

Contudo, corporações e governos não são as únicas forças no sistema. Nós, que compramos, cozinhamos e comemos os alimentos, temos mais poder do que imaginamos. Se, juntos, dissermos que queremos isto em vez daquilo, vamos nos tornar uma força que afeta todo o sistema. Se um número suficiente de pessoas como nós disser que quer isto em vez daquilo, as forças existentes não poderão nos ignorar: ou elas se adaptam para atender às nossas demandas ou alguém tomará o seu lugar.

Na maioria das vezes não temos ideia da força que temos. Como famílias individuais, já estamos de mãos cheias: o orçamento familiar, a saúde da família, o malabarismo para dar conta de todas as coisas que temos de fazer. É difícil pensar no 'quadro geral'. É difícil pensar em todos os outros milhões de pessoas que, como nós, lutam com os mesmos desafios.



© Simone van den Berg / iStockPhoto

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

Com este relatório, queremos colocar esse quadro em perspectiva de forma a dar-lhe um tamanho administrável. Mostraremos as conexões entre o sistema alimentar global e as coisas que fazemos todo dia. Mostraremos como as famílias, agindo em conjunto, podem fazer a diferença.

Para isso, vamos explorar uma série de 'E se'. Perguntamos 'e se' as famílias adotassem algumas medidas para começar a fazer as coisas de forma



Mãe com criança, © Tom Greenwood/ Oxfam / West Timor

diferente quando compram, cozinham e comem?

Com base em uma ampla gama de fontes de dados, calculamos o impacto que isso teria e o que significaria para o sistema alimentar global. Assim, começamos a mostrar como, agindo em conjunto, as pessoas podem realmente mudar o sistema. O corpo principal deste relatório é dedicado a apresentar, explicar e interpretar esses 'E se' e a mostrar como pequenas mudanças iniciais podem levar a mudanças maiores no futuro.

Para dar perspectiva ao quadro geral e mantê-lo em um tamanho administrável, vamos nos concentrar nas famílias de alguns países. Escolhemos seis: três países em desenvolvimento e três países desenvolvidos. Os países – Brasil, Índia, Filipinas, Espanha, Reino Unido e EUA – não são representativos do mundo, mas são muito ilustrativos.

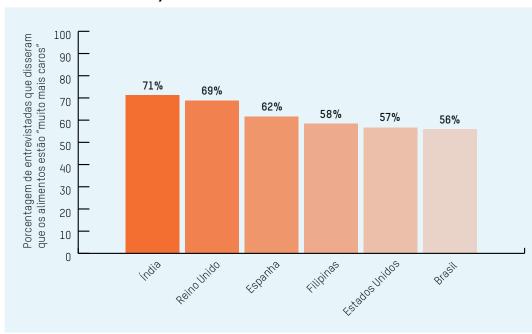
Analisamos, em particular, famílias de cidades grandes e pequenas. No mundo inteiro, parte das injustiças do sistema alimentar global é mais aparente nas áreas urbanas. Nas cidades dos países em desenvolvimento, muitos lutam para ter o suficiente para comer, mas nas cidades o poder de compra tende a ser maior. As escolhas das famílias ricas nesses lugares podem ter impacto significativo no sistema alimentar. No entanto, essas famílias ricas são também as mais desconectadas dos produtores de alimentos. Essa desconexão pode ser o elemento-chave do por que o sistema alimentar não está funcionando de forma adequada – mesmo que as pessoas queiram saber como e onde seus alimentos são produzidos, pode ser difícil descobrir.

Também queríamos saber o que as pessoas desses seis países pensam sobre essas questões. No mundo inteiro (inclusive nos seis países escolhidos), as mulheres tomam a maioria das decisões sobre que alimentos comprar<sup>3</sup> e como cozinhá-los. Em comparação com os homens, quase o dobro de mulheres cozinham e passam aproximadamente quatro vezes mais tempo preparando e cozinhando os alimentos e limpando a cozinha após as refeições<sup>4</sup>. A distribuição desigual das responsabilidades do lar não é justa e precisa ser mudada, é claro, mas - no momento - são as mulheres do mundo que tomam a maioria das decisões domésticas e, portanto, elas detêm um poder inacreditável para ajudar a mudar o sistema alimentar mundial. Assim sendo, realizamos uma pesquisa com os principais tomadores de decisão - mulheres com família - que vivem em cidades nos seis países e fizemos a elas algumas perguntas sobre alimentos.

UTILIZANDO O PÓDER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

Compilamos informações de mais de 5 mil mulheres. Eis algumas das coisas que elas nos disseram:

### FIGURA 1 - A ELEVAÇÃO DO CUSTO DOS ALIMENTOS



Perguntamos: "Em comparação com dois ou três anos atrás, você diria que os alimentos estão..."

Opções de resposta: Muito mais caros; Um pouco mais caros; Mantendo mais ou menos o mesmo preço; Um pouco mais baratos; Muito mais baratos; Não sei.

Base: 5.100

Os resultados mostram claramente que as famílias que vivem em cidades em todos os seis países viram o custo dos alimentos subir nos últimos anos.



© Slobo / iStockPhoto

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

FIGURA 2 - CONHECIMENTO DO IMPACTO DA ESCOLHA DE ALIMENTOS



Sei muito bem

Sei o suficiente

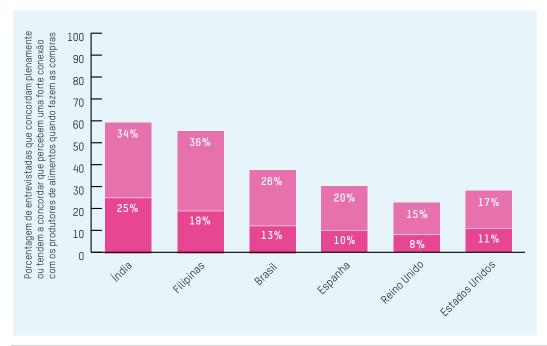
Perguntamos: "Quanto você diria que sabe sobre como suas escolhas de alimentos afetam o mundo em geral?"

Opções de resposta: Sei muito bem; Sei o suficiente; Não sei muito; Não sei nada; Não sei

Base: 5.100

Quando perguntadas sobre a percepção que tinham de sua conexão com as pessoas que produziam os alimentos que compravam e se compreendiam as consequências de suas escolhas de alimentos, nossas entrevistadas mostraram um padrão claro: tanto a compreensão quanto a percepção da conexão são maiores nos países em desenvolvimento que nos países desenvolvidos.

FIGURA 3 - CONEXÃO COM OS PRODUTORES DE ALIMENTOS



Concordo plenamente

Tendo a concordar

Perguntamos: "Eis algumas coisas que outras pessoas falaram sobre suas compras e escolhas de alimentos. Em que grau você concorda ou discorda das seguintes afirmações - Quando compro alimentos percebo a conexão com as pessoas que os produziram. Opções de resposta: Concordo plenamente; Tendo a concordar; Não concordo nem discordo-Tendo a discordar; Discordo totalmente; Não sei

Base: 5,100

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

FIGURA 4 - INTERESSE EM SABER COMO OS ALIMENTOS SÃO PRODUZIDOS



Concordo plenamente

Tendo a concordar

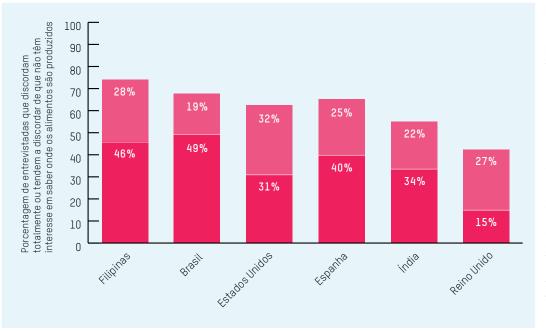
Perguntamos: "Eis algumas coisas que outras pessoas disseram sobre compra e escolha de alimentos. Em que grau você concorda ou discorda das seguintes afirmações: - Eu realmente não tenho interesse em saber como os alimentos que compro são produzidos"

Opções de resposta:

Concordo plenamente; Tendo a concordar; Não concordo nem discordo; Tendo a discordar; Discordo totalmente; Não sei

Base: 5.100

FIGURA 5 - INTERESSE EM SABER ONDE OS ALIMENTOS SÃO PRODUZIDOS



Discordo totalmente

Tendo a discordar

Perguntamos: "Eis algumas coisas que outras pessoas disseram sobre compra e escolha de alimentos. Em que grau você concorda ou discorda das seguintes afirmações: - Eu realmente não tenho interesse em saber onde os alimentos que compro são produzidos"

Opções de resposta:

Concordo plenamente; Tendo a concordar; Não concordo nem discordo; Tendo a discordar; Discordo totalmente; Não sei

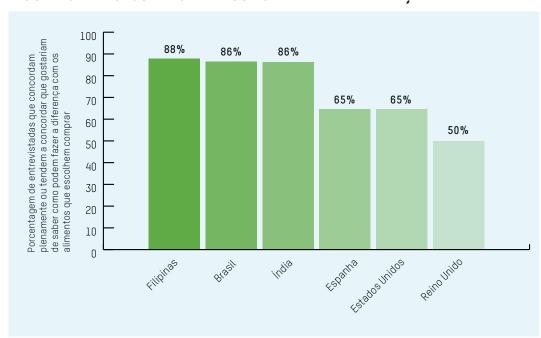
Base:

5,100

As Figuras 4 e 5 destacam o interesse das entrevistadas em saber como e onde seus alimentos são produzidos. Embora essas figuras apresentem um quadro misto, com exceção daquelas no Reino Unido, a maioria das entrevistadas em todos os países tem interesse em saber como e onde os alimentos que compram são produzidos.

UTILIZANDO O PÓDER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

FIGURA 6 - DESEJO DE SABER COMO FAZER A DIFERENÇA



Perguntamos: "Eis algumas coisas que outras pessoas disseram sobre compra e escolha de alimentos. Em que grau você concorda ou discorda das seguintes afirmações: - Eu gostaria de saber como posso fazer a diferença com os alimentos que escolho comprar."

Opções de resposta: Concordo plenamente; Tendo a concordar; Não concordo nem discordo; Tendo a discordar; Discordo totalmente; Não sei

Base: 5,100

A Figura 6 mostra que, em todos os países pesquisados, a maioria das entrevistadas quer saber melhor como fazer a diferença com as escolhas de alimentos que faz.

Em conjunto, esses resultados da pesquisa sugerem uma oportunidade significativa: importantes tomadores de decisão em cidades grandes e pequenas do mundo gostariam de ter um sistema alimentar melhor. A continuação deste relatório começa a explorar como, em conjunto, eles podem fazer isso.

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

### SE ESTÁ QUEBRADO, VAMOS CONSERTAR

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

Este relatório é sobre o que podemos fazer para ajudar a consertar o sistema alimentar quebrado. É sobre a forma como os alimentos que colocamos em nossas mesas e compartilhamos com nossos familiares e amigos pode ser o ponto de partida para a construção de um mundo melhor. É sobre como podemos desenvolver ações para um mundo mais justo e mais sustentável — um mundo em que todos sempre tenham o suficiente para comer.

Queremos todos ter alimentos frescos e saudáveis para nós e nossas famílias. A maioria de nós talvez procure fazer isso dentro de um orçamento limitado. Ao mesmo tempo, queremos garantir que as escolhas que fazemos agora não comprometam o mundo em que nossos filhos crescerão<sup>5</sup>. Queremos o melhor para nossas famílias e para o resto do mundo, mas nem sempre estamos certos sobre a melhor maneira de fazê-lo.<sup>6</sup> Imagine, com uma pequena ajuda, que diferença poderíamos fazer juntos.

Por meio da campanha Cresça, a Oxfam está trabalhando para ajudar a consertar o sistema alimentar quebrado. Essa tarefa precisa reunir-nos todos – desde aqueles que produzem e vendem alimentos até os compramos e preparamos, e também os governantes e as grandes empresas de alimentos e bebidas. Fazendo parte desta campanha, você pode descobrir mais coisas que podemos fazer juntos para tornar o sistema alimentar mais justo e sustentável.

### O SISTEMA ALIMENTAR FALIDO

Essa é uma história que começa com a Terra e com os agricultores que nela trabalham, passa pelos mercados locais, supermercados e mercados mundiais, refrigeradores e fogões, mesas e latas de lixo e, por fim, chega aos aterros sanitários do mundo inteiro.

### PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Os produtores mundiais de alimentos estão enfrentando um imenso desafio. Ao que tudo indica, o crescimento incessante da população e do desenvolvimento econômico pode resultar em um aumento de 70% na demanda global por alimentos até 2050.7

Em muitos países em desenvolvimento, pequenos produtores são responsáveis por grande parte da produção de alimentos8. Além disso, três quartos dos pobres do mundo vivem em áreas rurais e a grande maioria depende da agricultura para sobreviver.9

Os agricultores familiares lutam contra a falta de apoio e de infraestrutura, enfrentando os riscos de eventos meteorológicos extremos e da mudança climática. Inclusive, os alimentos que plantam e colhem podem nunca chegar às mesas, pois cerca de um terço se perde no processo de colheita, transporte e armazenamento10. Para piorar, eles têm dificuldades de acesso aos mercados para vender seus produtos e, se conseguirem chegar lá, correm o risco de ser explorados.





UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

É de crucial importância que os pequenos produtores dos países em desenvolvimento recebam apoio para superar esses desafios. Esses agricultores não são marginais para o sistema alimentar: são seus principais esteios, estrategicamente colocados para fornecer o alimento necessário àqueles que têm fome<sup>11</sup>.

As mulheres estão em uma posição particularmente desvantajosa. Da força de trabalho agrícola global, 43% são mulheres¹² e apesar disso, no contexto mundial, elas são donas de apenas 10%-20% das propriedades rurais¹³. Em alguns países, recebem somente uma proporção ínfima do treinamento e apoio disponíveis para os agricultores familiares¹⁴. Se fosse dado às mulheres o mesmo acesso a recursos concedidos aos homens, elas poderiam aumentar a produção em suas terras em quase um quarto, o que representaria um potencial para reduzir em até 150 milhões o número de pessoas famintas no mundo¹⁵.

### DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

Precisamos todos de quantidades similares de alimentos e também de uma nutrição adequada. Mas o alimento — em termos de calorias e nutrientes — não é igualmente distribuído no mundo. Essa é uma injustiça que acarreta graves implicações para nossa saúde, o meio ambiente e nossa capacidade de alimentar o mundo no futuro; uma injustiça que os governantes, juntamente com as empresas de alimentos e bebidas, precisam enfrentar urgentemente.

A maioria dos alimentos do mundo está no Norte e no Ocidente, sendo insuficiente em outros lugares. Na Europa, os mercados e estabelecimentos comerciais têm alimentos em quantidades suficientes para oferecer mais de 3 mil calorias por dia a toda e qualquer pessoa. Nos Estados Unidos, esse número gira em torno de 3.600 calorias. Não precisamos de tanto. Na verdade, em média, uma pessoa precisa ingerir por volta de apenas 2 mil calorias por dia<sup>16</sup>.

Para onde vão essas calorias extras? Algumas são consumidas — pense nas pequenas porções de alimentos 'repletas de calorias' e sem nenhum nutriente. Esses lanchinhos contribuem para aumentar o número de pessoas com excesso de peso e a obesidade incapacitante no mundo todo. As calorias não ingeridas acabam nas nossas latas de lixo e depois, na maioria das vezes, vão para aterros sanitários onde apodrecem e produzem gases de efeito estufa, contribuindo para a mudança climática.

Em todas as partes do mundo, ao menos 1.500 calorias/dia deveriam estar disponíveis para cada pessoa¹7. Outra vez as mulheres são as mais seriamente afetadas pelo fato de os alimentos serem distribuídos de forma desigual. Elas sofrem duas vezes mais de subnutrição do que os homens, e as meninas têm duas vezes mais probabilidades de morrer por causa de desnutrição do que os meninos¹8. No entanto, para suprir as necessidades calóricas dos 13% da população mundial que está com fome, bastaria usar 3% do suprimento atual de alimentos do mundo¹9.

### **CONSUMO DE ALIMENTOS**

Os alimentos não são apenas calorias. Os alimentos podem ser fonte de prazer, uma forma de nutrir-nos, a nós mesmos e aos outros, e um ponto de união de família e amigos. Muitos de nós gostaríamos de saber mais sobre a origem de nossos alimentos e sobre como aqueles que os produzem são recompensados por seus esforços, mas isso pode ser difícil de descobrir20. Perdemos o contato com as estações do ano e esquecemos quando é a época do quê, já que os supermercados parecem ter de tudo o ano inteiro.

Essa falta de conexão significa que não valorizamos o nosso alimento como faríamos se pudéssemos imaginar o trabalho árduo e o carinho dedicados ao seu cultivo ou preparo. Cedemos ao hábito de comer as mesmas coisas o ano inteiro em vez de nos perguntar "quais são os produtos de época?", e a mesmice alimentar pode se tornar entediante. Há o risco de parar de apreciar a comida; em vez disso, simplesmente a "consumimos".



Crescemos acostumados a ver os produtos disponível o ano inteiro © YinYang / iStockPhoto

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM



### O QUE TUDO ISSO SIGNIFICA PARA A PRODUÇÃO ALIMENTAR FUTURA

O sistema alimentar quebrado — a batalha cotidiana dos produtores, uma distribuição injusta e consumidores insatisfeitos — está criando diversos outros problemas que afetam nosso meio ambiente natural e físico, e tornam a vida dos agricultores familiares ainda mais árdua.

Atribui-se à agricultura cerca de um terço das emissões globais de gases de efeito estufa<sup>21</sup>, aproximadamente metade por causa dos resultados diretos da produção de alimentos e a outra metade por causa do desmatamento e da degradação do solo gerados pela agricultura<sup>22</sup>. O transporte de alimentos também gera emissões, criando assim relações complexas que tornam difícil avaliar se é melhor cultivar produtos em locais próximos de onde serão consumidos ou na estação do ano certa em outros lugares. Mais gases de efeito estufa são produzidos quando os alimentos perdidos ou desperdiçados vão para o lixo, somandose aos que já tinham sido liberados durante a sua produção. Somadas, todas essas emissões contribuem para a mudança climática.

Produtos químicos, como fertilizantes à base de nitrogênio, usados na moderna agricultura intensiva, podem prejudicar ainda mais o meio ambiente. Embora tenham sido desenvolvidos para melhorar a produção de alimentos, a maioria desses produtos acaba causando danos em outras partes<sup>23</sup>. Alguns são despejados em rios onde "fertilizam" as algas, promovendo seu crescimento excessivo, o que esgota o oxigênio da água, sufocando e matando a vida silvestre, como os peixes. Algumas algas liberam toxinas perigosas para a vida selvagem e também para os seres humanos.

Tudo isso — a mudança climática e um meio ambiente contaminado — está afetando a qualidade e a quantidade de terra cultivável, a disponibilidade sazonal de recursos hídricos e as épocas de cultivo. Essas mudanças estão comprometendo a capacidade dos mais pobres de produzir e obter alimentos para suas famílias e comunidades.

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

### O QUE PODEMOS FAZER

O "Método CRESÇA" da Oxfam é o início de uma discussão sobre o que cada um de nós pode fazer no dia a dia e nas nossas interações com a comida para ajudar a consertar o sistema alimentar e caminhar rumo a um futuro em que todos tenham sempre o suficiente para comer.

O Método CRESÇA começa quando vamos às compras, é usado na cozinha e continua após o café da manha, o almoço, o jantar... Trata-se de um caminho para um futuro alimentar sustentável, que começa com cinco princípios simples — alguns dos quais muitos de nós já empregamos:



### **NÃO DESPERDICE ALIMENTOS**

Cerca de um terço dos alimentos produzidos para chegar à mesa das pessoas acaba perdido ou desperdiçado entre o plantio e o prato. Mas, planejando nossas refeições e reaproveitando nossas sobras, podemos reduzir essas perdas. Também seremos responsáveis por menos emissões de gases de efeito estufa, o que é mais sustentável.



### AP010

Ao apoiar pequenos produtores de alimentos, estaremos ajudando 1,5 bilhão de pessoas que vivem em pequenas propriedades rurais no mundo inteiro e ajudando a proteger nossa capacidade de produzir alimentos no futuro por meio de práticas agrícolas sustentáveis. Procurar por marcas e produtos provenientes do comércio justo ao fazer compras é uma excelente forma de fazer isso.



### PRODUÇÃO SAZONAL

Muita energia é desperdiçada ao se tentar cultivar alimentos no lugar e na época errados. Ao descobrir quais são os produtos da estação, encontraremos frutas e hortaliças deliciosas, que não precisarão de muita energia para chegar aos nossos pratos.



### **COZINHA INTELIGENTE**

Utilizamos combustíveis fósseis preciosos para cozinhar e aquecer nossos alimentos, e essas tarefas diárias contribuem para aumentar as emissões de gases de efeito estufa, bem como para contas de energia caras. Se tentarmos cozinhar com o mínimo de água possível, usando panelas de fundo chato pra fogões elétricos, tampando as panelas e reduzindo a temperatura assim que a água começar a ferver, podemos poupar energia, água e dinheiro.



### **MENOS CARNE**

Criar animais para o abate significa mais emissões de gases de efeito estufa, mais desperdício de água, mais necessidade de terra, comparando-se com o cultivo de grãos. Se comermos um pouco menos de carne e um pouco menos de derivados de leite, reduziremos drasticamente o impacto da nossa alimentação sobre o meio ambiente.

Ao longo das próximas páginas, este relatório descreve o que poderemos alcançar a partir de umas poucas ações positivas. São fornecidos exemplos simples, perguntando "E se..." fizéssemos algumas pequenas mudanças — o que isso significaria para o nosso sistema alimentar e para o resto do mundo?<sup>24</sup> As ações analisadas aqui não resolverão tudo, pois o sistema é complexo, mas são definitivamente um ponto de partida e uma exemplo do impacto real do que podemos conseguir juntos.

A TRANSFORMAÇÃO DO SISTEMA ALIMENTAR UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM



UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM



### UM PROBLEMA COM O DESPERDÍCIO DE ALIMENTO

O desperdício de alimentos é um problema mundial. Cerca de um terço dos alimentos produzidos para o consumo humano acaba desperdiçado ou perdido no caminho entre o plantio e o prato. A quantidade de alimentos jogada fora por ano nos países ricos é quase a mesma daquela produzida na África Subsaariana<sup>25</sup>. Com cerca de um bilhão de pessoas passando fome no mundo e a demanda por alimento disparando<sup>26</sup>, precisamos fazer nossa parte garantindo que o alimento produzido esteja disponível para aqueles que dele precisam em vez de apodrecer em lixões.

O desperdício de alimentos é prejudicial de muitas outras formas. Tanto a produção como o transporte de alimentos para aterros sanitários resultam em emissões de gases de efeito estufa. Esses gases contribuem para a mudança climática, que dificulta cada vez mais o abastecimento mundial de alimentos pelos agricultores.

### E SE... NUNCA DEIXÁSSEMOS UMA MAÇÃ ESTRAGAR?

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

Nenhum de nós gosta de jogar comida fora, mas com a vida corrida e, às vezes, com famílias exigentes para alimentar, isso pode ser difícil de evitar. A despeito das nossas melhores intenções, parte dos alimentos que compramos acaba, de fato, não sendo comida. Por exemplo, uma em cada seis maçãs compradas em países como Brasil, Índia, Espanha, Filipinas, Reino Unido e Estados Unidos termina na lata de lixo.

### SÃO 5,3 BILHÕES DE MAÇÃS

E se começássemos apenas com maçãs<sup>27</sup> e adotássemos medidas para garantir que todas as que comprássemos fossem comidas? Podemos fazer isso guardando nossas maçãs da melhor maneira possível, verificando quantas maçãs temos antes de comprar mais e comendo nossas maçãs na ordem em que foram compradas. Dessa forma, somente nos lares urbanos desses seis países poderiam ser poupadas mais de 5,3 milhões de maçãs a cada ano. São maçãs suficientes para, postas lado a lado, dar mais de nove voltas no Planeta.

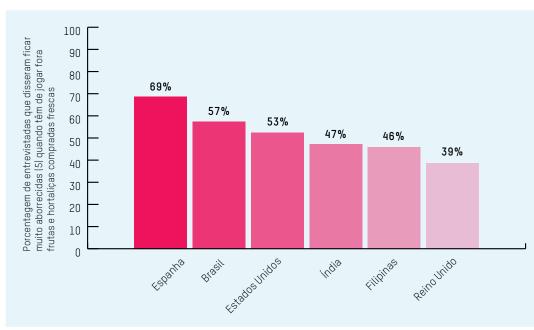
### ACABANDO COM O DESPERDÍCIO

A razão mais comum para se jogar alimentos no lixo é o fato de que o alimento estraga antes de chegarmos a comê-lo. Embora isso seja frustrante, temos boas notícias — a perda dos alimentos é algo que podemos evitar. No caso das maçãs, muitos de nós as colocam em fruteiras<sup>28</sup>, o que pode parecer a melhor forma de garantir que sejam comidas. No entanto, as maçãs duram realmente mais se forem colocadas dentro de um saco na geladeira. Isso também vale para muitas outras frutas (menos para bananas e abacaxis) e para várias hortaliças.

### **ALIMENTOS PARA O FUTURO**

O impacto da perda de 5,3 bilhões de maçãs pode ser extrapolado para representar nossa capacidade de nos alimentarmos no futuro. A energia e os fertilizantes usados para plantar, colher, armazenar, transportar e empacotar essas maçãs têm impactos na atmosfera e no meio ambiente - além de colocarem pressão desnecessária sobre o sistema alimentar. Ao serem enviadas para o lixo, as maçãs geram mais gases de efeito estufa, os quais contribuem para a mudança climática. Apenas essas maçãs desperdiçadas seriam responsáveis por emissões de gases de efeito estufa equivalentes àquelas causadas pela queima de 10 milhões de barris de petróleo. Ao comprar apenas as maçãs de que necessitamos e comer todas as maçãs que compramos, estamos ajudando a proteger a capacidade dos agricultores, atuais e futuros, de nos fornecer o alimento de que precisamos.

### FIGURA 7 - VOCÊ SE IMPORTA QUANDO DESPERDIÇA ALIMENTOS?



Perguntamos: "Com relação à frutas e hortaliças, em uma escala de 1 a 5 onde 5 é "me aborrece muito" e 1 é "não me aborrece" quão aborrecida você fica quando tem de jogar no lixo frutas e hortaliças compradas frescas?' Opções de resposta: 1 Inão me aborrecel: 2: 3: 4; 5 (me aborrece muito); Nunca jogo frutas e hortaliças frescas no lixo; Não sei

Base: 5.097

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

### O AUMENTO DE PREÇOS DOS ALIMENTOS PODE SER UMA MÁ NOTÍCIA PARA OS PEQUENOS PRODUTORES

Quando os preços dos alimentos sobem, você poderia pensar que é uma boa notícia para aqueles que cultivam e processam nossos alimentos, mas, na maioria das vezes, não é. Os pequenos produtores dos países em desenvolvimento, em geral, gastam bem mais da metade do total dos seus rendimentos com alimentos. Muitos desses produtores gastam mais na compra de alimentos para sua família do que o que ganham vendendo suas colheitas<sup>29</sup>.

Um dos problemas é que os preços pagos aos agricultores são geralmente modestos quando comparados com os preços que pagamos nas lojas. Quando os preços sobem, não podemos ter certeza de que o aumento será repassado aos agricultores. Pelo contrário, esse valor pode ir para outros atores na cadeia de abastecimento - como varejistas, produtores, comerciantes e especuladores. Os baixos rendimentos tornam difícil aos pequenos produtores investir em suas lavouras, responder às mudanças de demanda no curto prazo e arcar com os custos cada vez mais elevados dos insumos e ferramentas de que precisam. Além disso, a frequência cada vez maior com que os preços sobem e baixam torna ainda mais difícil planejar o que plantar e no que investir.



### E SE... QUANDO DESFRUTÁSSEMOS DE UM CHOCOLATE, TIVÉSSEMOS A CERTEZA DE QUE ELE FOSSE UM PRODUTO DO COMÉRCIO JUSTO?

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

Quando comemos uma barra de chocolate, podemos também nos certificar de que os pequenos agricultores que cultivam o cacau que ela contém estão recebendo tratamento justo. Se tivermos a certeza de que duas das barras de chocolate que compramos todos os meses são de cacau cultivado de acordo com o comércio justo, só nas cidades do Brasil, Espanha, Reino Unido e EUA mais de 12,5 bilhões de barras seriam produtos deste comércio justo todos os anos.

### **UM ACORDO MAIS JUSTO**

Em um ano, esses 12,5 bilhões de barras de chocolate provenientes do comércio justo garantiriam a subsistência de pessoas que vivem e trabalham em mais de 90 mil pequenas propriedades produtoras de cacau. Os produtos do comércio justo, em particular os de organizações cujos valores e modelos de negócio proporcionam o máximo de benefícios aos pequenos produtores, podem transformar a vida e os meios de subsistência das pessoas nos países em desenvolvimento. O comércio justo ajuda essas famílias a saírem da pobreza rumo à autonomia e à autossuficiência econômica. Isso ajuda a capacitar pequenos produtores para melhor acesso a mercados, bem como para garantir que os compradores ajam

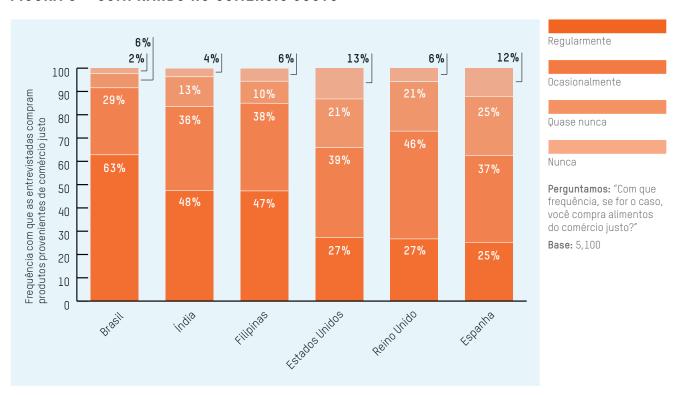
levando em conta o bem-estar social, econômico e ambiental desses produtores.

Quando pequenos produtores de cacau recebem preços justos por seus produtos, isso ajuda a garantir que, mesmo quando os preços globais dos alimentos mudam inesperadamente, eles tenham dinheiro para comprar alimentos para a família<sup>31</sup>. Isso é especialmente importante para as mulheres grávidas e crianças, uma vez que a nutrição adequada antes do nascimento e nos primeiros anos de vida é vital para o crescimento e o desenvolvimento saudável. A nutrição afeta inclusive o desempenho escolar das crianças – certamente, todos os pais querem que seus filhos se saiam bem na escola – e, quando crescem, no trabalho também<sup>32</sup>.

### BENEFÍCIOS DE LONGO PRAZO

Além de outros benefícios, a estabilidade de preços do comércio justo e o apoio oferecido pelas organizações de comércio justo de um ano para outro também permitem que os pequenos agricultores façam planos de longo prazo para sua propriedade e para sua família, e rompam o ciclo da inadimplência. Isso ajuda a financiar e manter as economias rurais, ao mesmo tempo em que oferece mais opções para o futuro dos agricultores e seus filhos. Essas opções podem variar de projetos de educação e saúde à iniciativas de igualdade de gênero e desenvolvimento profissional.

FIGURA 8 - COMPRANDO NO COMÉRCIO JUSTO

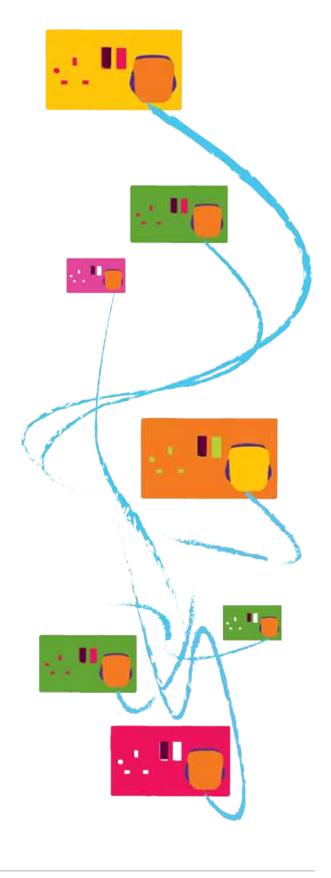


UTILIZANDO O PÓDER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

### UM DIA QUALQUER NA COZINHA

Apesar de muitos de nós compramos eletrodomésticos com maior eficiência energética para nossas casas, estamos na verdade usando mais energia do que costumávamos usar<sup>33</sup>. Grande parte desse aumento se deve à forma como os aparelhos são usados. Deixar aparelhos ligados, deixá-lo em standby e/ou usando-os de forma ineficiente – por exemplo, enchendo chaleiras e panelas até a borda quando necessitamos apenas uma pequena quantidade de água – todas essas coisas contam.

## E SE... PUDÉSSEMOS ECONOMIZAR ENERGIA AO COZINHAR?



UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

A quantidade de energia que usamos para cozinhar a mesma refeição com o mesmo equipamento pode variar muito dependendo de como cozinhamos. Que tipo de panela escolhemos<sup>34</sup>, se usamos tampa ou não e até se estamos com pressa na hora de fazer a comida – todos esses fatores têm influência.

### TRÊS MEDIDAS SIMPLES PARA COZINHAR COM O MÁXIMO DE EFICIÊNCIA

Ao cozinhar legumes no fogão, por exemplo, poderíamos reduzir a quantidade de energia usada em até 70%<sup>35</sup> adotando estas medidas simples:

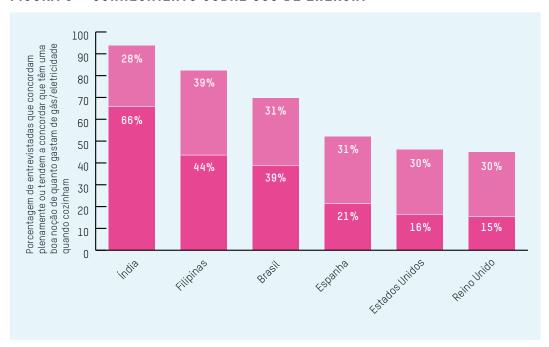
- usar apenas água suficiente para cobrir os legumes, em vez de encher a panela até o topo;
- usar panela de fundo chato (quando cozinhando em fogão elétrico) e sempre usar tampa; e
- reduzir o fogo assim que a água começar a ferver.



Se todas as famílias urbanas do Brasil, Índia, Filipinas, Espanha, Reino Unido e Estados Unidos adotassem essas medidas, mais de 30 milhões de megawatts/hora de energia poderiam ser economizados por ano. O resultado equivaleria ao plantio e crescimento por dez anos de uma árvore por cada uma dessas mesmas famílias.

# 540,000,000

### FIGURA 9 - CONHECIMENTO SOBRE USO DE ENERGIA



Concordo plenamente

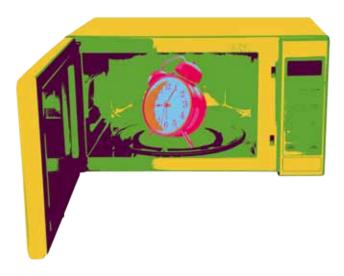
Tendo a concordar

Perguntamos: "Com relação a cozinhar em casa, o quanto você concorda ou discorda da seguinte afirmação: Eu tenho uma boa noção do quanto gasto de gás/energia quando cozinho."

Opções de resposta: Concordo plenamente; Tendo a concordar; Não concordo nem discordo; Tendo a discordar; Discordo totalmente; Não sei

 $\textbf{Base:}\,5.100$ 

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM



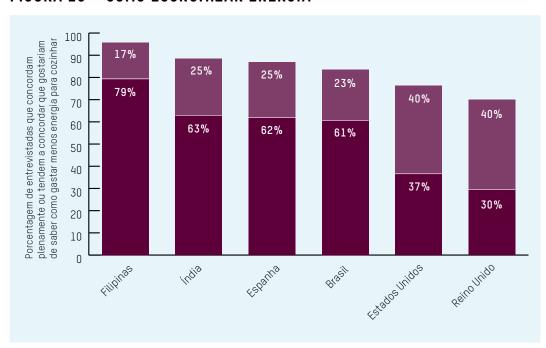
### PEQUENOS AJUSTES NAS TÉCNICAS DE COZINHAR

Pequenos ajustes na maneira como usamos o fogão nos ajudam a não perder tempo, dinheiro e combustíveis fósseis preciosos aquecendo ar ou água em vez da própria comida. A maioria de nós usa o fogão diariamente para cozinhar<sup>36</sup>, e, embora a quantidade de energia usada para cozinhar uma refeição seja pequena, essas pequenas mudanças na maneira de cozinhar podem colaborar para causar um grande impacto.

### PARA TIRAR O MÁXIMO DOS NOSSOS EQUIPAMENTOS

Há várias maneiras de se economizar energia em casa – por exemplo, desligando ou tirando da tomada os eletrodomésticos que não estão em uso. Metade da energia usada no microondas, por exemplo, pode ser gasta para manter o relógio funcionando em vez de para aquecer a comida<sup>37</sup>. Embora valha a pena pensar em eficiência energética na hora de trocar um eletrodoméstico da cozinha, para a maioria de nós isso não acontece com muita frequência<sup>38</sup>. Mudar a maneira como usamos os aparelhos que já temos é o caminho mais rápido e fácil para economizar energia.

### FIGURA 10 - COMO ECONOMIZAR ENERGIA



Concordo plenamente

Tendo a concordar

Perguntamos: "Com relação a cozinhar em casa, o quanto você concorda ou discorda da seguinte afirmação: Gostaria de saber como gastar menos energia para cozinhar."

Opções de resposta: Concordo plenamente; Tendo a concordar; Não concordo nem discordo; Tendo a discordar; Discordo totalmente; Não sei

Base: 5.100

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM



### NA CARNE, HÁ MAIS DO QUE OS OLHOS VÊEM

O gado produz por meio de suas fezes e de seu sistema digestivo (no caso dos ruminantes, como os bois) alguns dos mais perigosos gases de efeito estufa — metano e óxido nitroso. Esses dois gases são muito mais fortes do que o dióxido de carbono do qual tanto se fala. De modo geral, o gado é responsável por 18% das emissões globais de gases de efeito estufa. A criação de gado também usa uma quantidade imensa de água — aproximadamente 8% do total da água usada pelo ser humano destinam-se à produção de alimento para o gado.

Em média, são produzidos cerca de 42 kg de carne por pessoa por ano no mundo. Mas o consumo de carne varia entre as regiões e de acordo com a situação socioeconômica das pessoas<sup>39</sup>. Nos países ricos, algumas pessoas comem tanta carne que chegam a ter problemas de saúde. Por outro lado, muitas pessoas nos países em desenvolvimento — especialmente as crianças — necessitam de mais

### E SE... AS FAMÍLIAS URBANAS DEIXASSEM DE COMER CARNE UMA VEZ POR SEMANA?

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM



Se trocássemos, por exemplo, uma refeição com carne por uma opção vegetariana uma só vez por semana, os benefícios seriam enormes.

### A ÁGUA OCULTA EM NOSSOS ALIMENTOS

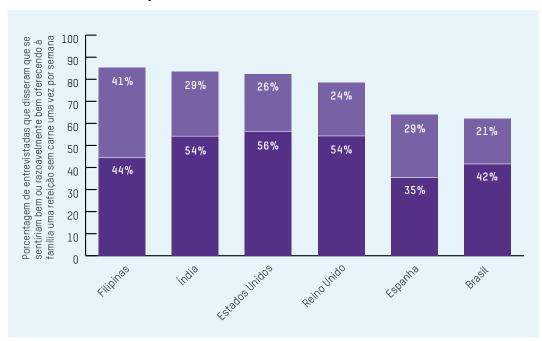
Para produzir 500 g de carne bovina (quantidade que usamos para fazer espaguete a bolonhesa para quatro pessoas) são necessários 6.810 litros de água.

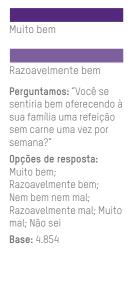
É muita água. Se uma família — dois adultos e duas crianças — tentasse beber essa mesma quantidade, cada um teria de beber mais de quatro litros e meio de água diariamente durante um ano.

Por outro lado, para produzir 500 g de grãos (quantidade necessária para fazer hambúrguer de soja para quatro pessoas) são necessários apenas 818 litros de água<sup>40</sup>. Isso equivale a um copo grande de água<sup>41</sup> por dia para dois adultos e duas crianças durante um ano – muito mais razoável.

Portanto, se trocássemos esses 500 g de carne por uma alternativa, como feijão ou lentilha, poderíamos economizar cerca de 6 mil litros de água em apenas uma refeição para quatro pessoas. Isso equivale a 17 banheiras cheias até a borda e mais. Se apenas uma família pode escolher entre economizar ou usar essa quantidade de água em uma única refeição, imaginem o quanto de água poderia ser economizado com pequenas mudanças na dieta das pessoas que comem carne todos os dias. Escolher grãos em vez de carne pode ajudar a aliviar a enorme pressão sobre os nossos parcos recursos hídricos e contribuir para a garantia de um abastecimento alimentar seguro para o futuro de todos.<sup>43</sup>

FIGURA 11 - REFEIÇÃO SEM CARNE UMA VEZ POR SEMANA





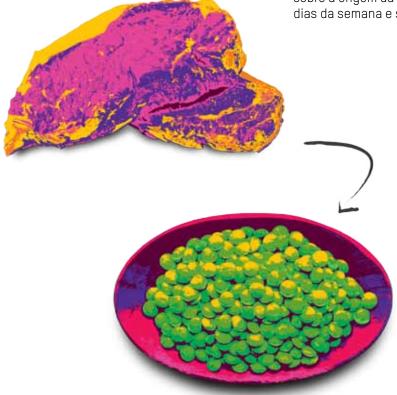
UTILIZANDO O PÓDER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

### GRÃOS VERSUS CARNE BOVINA

Se as famílias urbanas dos EUA, no Reino Unido, na Espanha e no Brasil fizessem uma refeição sem carne uma vez por semana, trocando a carne bovina por feijão ou lentilha, cerca de 9 milhões e meio de animais poderiam deixar de ser criados por ano. Isso significaria 900 mil toneladas a menos de gás metano produzidas por ano; o resultado equivaleria retirar a mais de 3,7 milhões de carros das ruas por um ano.

### APOIO AOS PEQUENOS CRIADORES DE GADO

É claro que não devemos olhar somente para emissões de gases de efeito estufa e uso de água. Em algumas áreas, a criação de gado é a utilização mais sensata do solo que não é propício para o plantio agrícola. Muitas pessoas dependem da criação de gado para sua subsistência<sup>44</sup>. Assim, a escolha não é entre o meio ambiente e a subsistência dos produtores familiares. Podemos trocar nossa refeição com carne por uma refeição com grãos uma vez por semana, e também podemos ajudar a apoiar os pequenos produtores com nossas escolhas sobre a origem da carne que compramos nos outros dias da semana e sobre onde a compramos.



UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

## E SE... NÓS NÃO PARÁSSEMOS POR AÍ?

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM



### HOJE A COZINHA - AMANHÃ, O MUNDO

Vimos a enorme diferença que podemos fazer por meio de escolhas positivas quando compramos ou cozinhamos alimentos para a nossa família. Uma maçã, uma barra de chocolate, um maço de hortaliças ou um jantar para a família — as escolhas que fazemos quando somadas podem ajudar a melhorar a cadeia de alimentos para as pessoas e para o planeta. E se algumas pequenas mudanças já fazem uma diferença tão grande, imagine o que mais poderíamos conseguir.

Temos o poder de mudar a forma como os alimentos são produzidos e distribuídos em escala global. Podemos fazer isso aos poucos, começando pela nossa própria casa. As escolhas que fazemos podem por si só ter um impacto positivo. Elas também mostram aos governos e às corporações que nós nos importamos e queremos que eles também ajam com a mesma urgência e o mesmo compromisso que demonstramos. Se agirmos todos juntos, o impulso coletivo de nossas escolhas e de nossas ações será tão forte que mudará o mundo.

### E SE... NÓS NÃO PARÁSSEMOS POR AÍ?

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

### TUDO COMEÇOU COM UMA MAÇÃ...

Não deixar que as maçãs apodreçam é uma forma fácil e eficaz de começar a atacar o problema do desperdício de alimentos. E, uma vez adquirido o hábito com as maçãs, será fácil dar outros passos para que nossos esforços tenham resultados ainda maiores.

A começar com as maçãs, podemos armazenar nossos alimentos da melhor forma possível para que durem mais – por exemplo, mantendo também a maior parte das frutas e das hortaliças na geladeira. Podemos ainda adotar outras medidas, como verificar o que tem na nossa despensa antes de ir às compras, planejar refeições e fazer listas de compras para não comprar sem querer coisas de que não vamos precisar ou que não teremos tempo de comer. Podemos verificar habitualmente as datas de validade dos alimentos que compramos para consumi-los antes do vencimento. Podemos calcular com cuidado o tamanho das porções para não fazer comida em excesso e, quando houver sobras, podemos consumi-las em outras refeições em vez de jogá-las fora.

Essas pequenas coisas somadas resultarão em cada vez menos comida na nossa lixeira — e menos comida em nossa lixeira significa menos emissão de gases de efeito estufa. Isso porque não estaremos desperdiçando energia para cultivar, processar e transportar alimentos que acabarão sendo jogados fora, e porque haverá menos alimento desperdiçado apodrecendo nos aterros sanitários e lixões, liberando gases de efeito estufa. Essa é uma boa notícia para os agricultores familiares que lutam contra os efeitos da mudança climática. Manter os gases de efeito estufa e a mudança climática sob controle é essencial para que esses agricultores continuem produzindo agora e no futuro os alimentos de que necessitamos.

### DESCOBRINDO OS PEQUENOS PRODUTORES DE ALIMENTOS

Comprar sempre que possível chocolate (café, chá, açúcar...) de comércio justo é uma ótima forma de apoiar os pequenos agricultores nos países em desenvolvimento. Porém, isso não é sempre simples – algumas vezes pode ser difícil saber quem produziu o alimento que compramos nas lojas<sup>45</sup>: em geral, essa informação não está disponível. Mas podemos começar

fazendo perguntas e mostrando ao varejista que queremos saber de onde vêm nossos alimentos. Se muitos de nós exigirmos respostas, os varejistas terão de dá-las.

### A ALEGRIA DA ESTAÇÃO

Outra forma de consumo mais sustentável é procurar por alimentos da estação. Ao consumi-los, podemos ajudar a minimizar o uso de energia, assim como as emissões de gases de efeito estufa que ocorrem quando os agricultores são forçados a cultivar alimentos fora da sua estação natural. A beleza dos alimentos sazonais é que eles nunca são os mesmos: eles variam dependendo não apenas da época do ano, mas de onde estamos no mundo. Comer de acordo com os ciclos naturais das nossas estações locais significa ter sempre algo novo a esperar — como a safra de morangos ou de milho doce — em vez do tédio de comer sempre as mesmas coisas, dia após dia. Como o sabor dos alimentos é sempre melhor na sua época, vale a pena esperar!

No que diz respeito a "como" consumir alimentos sazonais, não há regras práticas simples e universais para o que comer e quando. A única forma de comer de acordo com as estações é pesquisar a época dos alimentos onde estamos e no resto do mundo — mas isso faz parte da diversão e da expectativa.



UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM



A situação parece mais complexa se quisermos consumir alimentos sazonais produzidos localmente e apoiar os pequenos agricultores nos países em desenvolvimento. Como podemos fazer as duas coisas ao mesmo tempo, sem haver contradição?

Um dos benefícios óbvios do consumo de alimentos sazonais locais é a redução da "quilômetragem do alimento" — ou a distância que o alimento percorre da fazenda ao prato. Em resumo, menos quilômetros percorridos significam menos transporte de alimentos, o que por sua vez significa menos emissões de gases de efeito estufa. Contudo, há outros fatores da cadeia alimentar que afetam o meio ambiente além da distância percorrida e, sendo assim, há mais perguntas a fazer do que simplesmente indagar "qual a origem desse alimento?". Algumas dessas perguntas são: "como esse alimento foi cultivado?" — ao ar livre, durante sua estação natural de cultivo ou intensivamente em estufa? — e "como esse alimento foi transportado?"

Tudo isso mostra que não precisa ser uma escolha entre isto ou aquilo, entre produção sazonal e apoio aos pequenos agricultores dos países em desenvolvimento. Alimentos diferentes crescem melhor em locais diferentes: podemos consumir alimentos locais, sazonais, próprios para cultivo no lugar onde moramos, bem como alimentos mais exóticos cultivados por produtores de outras partes do mundo.

Essa é uma questão complexa e há muitas coisas a considerar; podemos não estar sempre seguros sobre a melhor coisa a fazer, mas o importante é termos

interesse em nossos alimentos e na complexidade associada a eles.

### **COZINHA INTELIGENTE**

Na cozinha, as regras básicas são muito mais simples e muito pode ser feito além de usar o fogão com eficiência. Microondas e panela de pressão são eficientes no uso de energia e podem ser boas alternativas em vez preparar alimentos no fogão ou no forno. Fornos consomem muita energia, mas podemos usá-los melhor preparando o máximo possível de alimentos diferentes de uma só vez (como assar um bolo enquanto o jantar estiver no forno). Podemos também verificar se desligamos todos os aparelhos que não estejam em uso na cozinha. Muitos aparelhos usam energia mesmo em standby, por exemplo, relógios elétricos – e provavelmente não precisamos ter ligados todos os relógios que os fabricantes colocam em nossos aparelhos domésticos. Alguns eletrodomésticos precisam ficar ligados o tempo todo, e podemos verificar se estão funcionando com a máxima eficiência possível – tanto em termos de uso de energia como na função que estão ali para realizar. Por exemplo, manter nossa geladeira abaixo de 5°C ajuda a conservar mais os alimentos, fazendo com que nossas maçãs e outras frutas e hortaliças não estraguem.

São todas coisas simples que podemos fazer diariamente para minimizar o uso de energia e as emissões de gases de efeito estufa quando cozinhamos. Estamos criando novos hábitos favoráveis ao planeta, que fazem pequenas diferenças diárias, mas que somados causam no geral um grande impacto.

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

### A CARNE NA BALANÇA

A produção de carne está pressionando muito o nosso meio ambiente: é intensiva no uso de água e de terras e grande emissora de gases de efeito estufa. Cada refeição sem carne alivia um pouco a pressão sobre os nossos recursos naturais. À medida em que a população mundial cresce, o reequilíbrio do consumo de carne torna-se vital. Nos países desenvolvidos, muitos precisam consumir menos carne, e nos países em desenvolvimento muitas pessoas podem precisar consumir mais, para que todas as crianças tenham as proteínas e os nutrientes necessários para um crescimento e desenvolvimento saudável.

Isso não significa que todos nós precisamos renunciar aos nossos pratos favoritos. Ao contrário, adquirir o hábito das "segundas-feiras sem carne", ou algo parecido, pode ser uma oportunidade para descobrir novos e empolgantes sabores e receitas<sup>47</sup>. Também podemos ajudar nos certificando de que nenhum pedaço da carne que compramos e cozinhamos seja desperdiçado. E, para ir ainda mais fundo, podemos ajudar a garantir também que nenhuma parte de animais criados para corte seja desperdiçada: podemos estar acostumados a receber uma pequena lista de opções de cortes de carne no supermercado, mas há outras opções saborosas e empolgantes para experimentar.

### COMO CONSERTAR UM SISTEMA ALIMENTAR QUEBRADO

Há muitas coisas erradas no nosso sistema alimentar. Ele não funciona para as pessoas, para o planeta e nem para o nosso futuro. Isso precisa mudar. Juntos, temos o poder de começar a remodelá-lo com as escolhas que fazemos diariamente. Juntos, podemos influenciar governos e empresas, exigindo que também eles comecem a fazer escolhas melhores e mais justas.

Juntos, temos o poder de assumir a tarefa de fazer o sistema alimentar global mais justo para todos, mais sustentável e mais seguro. Já sabemos como oferecer uma alimentação saudável a nossa família com orçamentos limitados e podemos ampliar nossas capacidades para ajudar a garantir que nossas escolhas também tenham impacto positivo no mundo como um todo. Isso não precisa ser moroso nem caro. Podemos começar fazendo pequenas mudanças nos nossos hábitos cotidianos. Podemos continuar a

aprender mais sobre o que nossas escolhas significam para o planeta e para as pessoas, em âmbitos local e global, e podemos avançar a partir disso. Podemos dizer aos governos e às empresas que queremos que eles adotem medidas para tornar o sistema alimentar global mais justo e mais sustentável.

O sistema alimentar global pode ser grande e difícil de manejar, mas juntos podemos dar o impulso de que precisamos para começar a mudá-lo. Ao juntar forças, podemos aproveitar nosso poder coletivo e fazer de nossos carrinhos de compras, nossas cozinhas e nossas mesas uma força para o bem.



COMIDA. JUSTIÇA. PLANETA.

CRESÇA é a campanha da Oxfam para um futuro em que todos no planeta tenham o suficiente para comer. A campanha está unindo pessoas em todo o mundo a fim de ajudá-las a fazer mudanças positivas na própria vida e pressionar governos e empresas a agir com urgência. A campanha CRESÇA é uma visão de um futuro mais brilhante. Ela nos envolve a todos. Então, participe:

- Adote o "Método Cresça" uma nova forma de pensar sobre os alimentos e sobre como os compramos, preparamos e consumimos por meio de cinco princípios simples. Para mais informações, acesse: www.oxfam.org/growmethod.
- Compatilhe o "Método Cresça" com seus amigos e sua família – aprenda, fale sobre ele, ensine, compartilhe, coloque no Tweeter e em blogues.
- Junte-se a nós para ficar sabendo sobre novas oportunidades de unir-se a pessoas de todas as partes do mundo e pressionar governos e empresas a agir com urgência. www.facebook. com/CampanhaCresca

Para mais informações, acesse www.oxfam.org/GROW ou http://www.facebook.com/CampanhaCresca e ajude a construir um futuro mais feliz para todos nós.

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

## ANEXO FONTES E CÁLCULOS

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

### **INTRODUÇÃO**

### **Notas**

- 1. Programa Mundial de Alimentação (2012). *Hunger stats*. http://www.wfp.org/hunger/stats acessado em 26 de junho de 2012.
- 2. Oxfam (2011). Growing a Better Future: Food Justice in a Resource-constrained World.
- 3. Neilsen (2011). Women of tomorrow: A study of women around the world afirma que as mulheres controlam a maioria das decisões de compra em uma família e que a influência delas está crescendo. Nas economias desenvolvidas (inclusive Espanha, Reino Unido e EUA), 43% dos homens e mulheres entrevistados disseram que as mulheres eram mais apropriadas para tomar decisões sobre compras e atividades relacionadas à alimentação, ao passo que 51% acreditavam que homens e mulheres eram igualmente apropriados para essas tarefas. Apenas 6% disseram que os homens eram os melhores tomadores de decisão. Nas economias emergentes (inclusive Brasil e Índia), 48% dos homens e mulheres entrevistados disseram que as mulheres eram mais apropriadas para tomar decisões sobre compras e atividades relacionadas à alimentação, enquanto 43% acreditavam que homens e mulheres eram igualmente apropriados para essas tarefas. Oito por cento disseram que os homens eram os melhores tomadores de decisão no que se refere à alimentação.
- 4. OCDE (2011). Society at a Glance 2011: OECD Social Indicators: Cooking and Caring, Building and Repairing: Unpaid Work around the World. Dados extraídos de pesquisas detalhadas sobre o uso do tempo em 26 países da OCDE mais China, Índia e África do Sul mostram que 82% das mulheres cozinham, enquanto 44% dos homens o fazem. As mulheres passam, em média, 83 minutos por dia cozinhando e limpando a cozinha, ao passo que os homens gastam 21 minutos nessas tarefas.

### Metodologia de pesquisa

Entre 31 de maio e 11 de junho de 2012 foi realizada uma pesquisa on-line com 5.100 mulheres do Brasil, Índia, Espanha, Filipinas, Reino Unido e EUA. As entrevistadas selecionadas tinham entre 18 e 64 anos de idade; classificavam-se como moradoras de uma "grande cidade", "subúrbios ou periferia de uma grande cidade" ou "uma cidade pequena ou grande"; responderam "sim" para a pergunta "Você é a mãe, a principal cuidadora ou um dos cuidadores de criança(s) de até 17 anos que vive(m) em sua casa?"; e afirmaram que são responsáveis por "parte", "metade" ou "todas ou a maioria" das compras de alimentos e pela tarefa de cozinhar em sua casa. A pesquisa foi planejada pela Brook Lyndhurst, em consulta com a Oxfam, e conduzida pela GfK NOP.

Todos os números contidos neste relatório foram produzidos pela Brook Lyndhurst, com dados da pesquisa descrita acima. Todos os números utilizam a base completa de mulheres (5.100), com exceção da Figura 7, que exclui as entrevistadas que afirmaram não comprar frutas e hortaliças frescas, e a Figura 11, que exclui as entrevistadas que afirmaram não comprar carne.

### Bibliografia

Bailey, R. (2011) Growing a better future: Food justice in a resource-constrained world. Oxfam.

### SE ESTÁ QUEBRADO, VAMOS CONSERTAR

### SE ESTÁ QUEBRADO, VAMOS CONSERTAR

5. Pesquisa da nVision para a Oxfam (2010). Em uma pesquisa com mães que moravam em cidades pequenas e grandes, 85% na Índia, 84% no Brasil, 68% na Espanha e 60% nos EUA disseram concordar ou concordar

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

totalmente com a declaração "Estou muito interessada em saber o que posso fazer para proteger o meio ambiente". Base: 1.000 a 7.000 entrevistadas on-line por país, com idade entre 16 e 64 anos (China: 16 a 54). Na mesma pesquisa, 74% das entrevistadas na Índia, 72% no Brasil, 37% na Espanha e 27% nos EUA disseram concordar ou concordar plenamente com a declaração "Eu estaria disposta a pagar mais 10 centavos pelos produtos de supermercado se pudesse ter certeza de que eles não prejudicariam o meio ambiente". Base: 1.000 a 5.000 entrevistadas on-line por país, com idade entre 16 e 64 anos (China: 16 a 54). A definição de "mães" para essa pesquisa nos EUA, Brasil e Índia foi "mulheres com educação superior e pelo menos um filho com menos de 16 anos vivendo em casa". Na Grã-Bretanha e na Espanha, a definição foi "mulheres com pelo menos um filho com menos de 16 anos vivendo em casa".

6. Fletcher, J. e Downing, P. (2011). Consumer understanding of green terms: A report to the Department for Environment, Food and Rural Affairs (Brook Lyndhurst & Icaro Consulting) afirma que as pessoas podem achar difícil julgar o valor e a importância de diferentes termos ambientais ou éticos ou reclamações feitas sobre produtos. Por exemplo, 43% das entrevistadas disseram que acharam difícil entender se um produto é ecologicamente correto com base nas informações da embalagem.

### Um sistema alimentar falido

### Notas

- 7. Bailey, R. (2011). *Growing a better future: Food justice in a resource-constrained world* (referência à FAO (2009), How to Feed the World in 2050). Oxfam.
- 8. Fairtrade Foundation (2009). *The global food crisis and Fairtrade: Small farmers, big solutions?* afirma que os pequenos agricultores produzem, por exemplo, até 80% dos alimentos na Zâmbia e até 45% das hortaliças, do milho e do arroz no Chile.
- 9. Departamento para o Desenvolvimento Internacional (2011). Scaling Up Nutrition: The UK"s position paper on undernutrition afirma que 86% dos pobres do mundo que vivem em áreas rurais dependem da agricultura para sobreviver.
- 10. Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., van Otterdijk, R. e Meybeck, A. (2011). *Global food losses and food waste. FAO.*
- 11. Fairtrade Foundation (2009). *The global food crisis and Fairtrade: Small farmers, big solutions?* Um corpo de evidência considerável indica que pequenos produtores usando sistemas de cultivos integrados produzem mais por hectare, a longo prazo, do que fazendas de monocultura em grande escala.
- 12. Departamento para o Desenvolvimento Internacional (2011). Scaling Up Nutrition: The UK"s position paper on undernutrition.
- 13. Oxfam (2011). Growing a Better Future: Food Justice in a Resource-constrained World.
- 14. Fairtrade Foundation (2009). *The global food crisis and Fairtrade: Small farmers, big solutions?* Na África, as mulheres recebem do governo apenas 5% da capacitação e apoio disponíveis para pequenos proprietários agrícolas.
- 15. FAO (2012). Men and women in agriculture: closing the gap afirma que isso possibilitaria às mulheres aumentar a produção em 20% a 30%. http://www.fao.org/sofa/gender/en/ acessado em 1 de junho de 2012.
- 16. Smil, V. (2004) Improving efficiency and reducing waste in our food system. Environmental Sciences 1(1): 17-26
- 17. Millstone, E. e Lang, T. (2008) *The atlas of food: who eats what, where and why*, citando as estatísticas da FAO para o Chifre da África em 2001-2003.

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

- 18. FAO (2012). FAO Programme: Food security. http://www.fao.org/gender/gender-home/gender-programme/gender-food/en/ acessado em 21 de junho de 2012.
- 19. Raworth, K. (2012). A Safe and Just Space for Humanity: Can we live within the doughnut? Oxfam. http://policy-practice.oxfam.org.uk/publications/a-safe-and-just-space-for-humanity-can-we-live-within-the-doughnut-210490 acessado em 22 de junho de 2012.
- 20. Por exemplo, o Defra mostrou, em *Attitudes and Behaviours around Sustainable Food Purchasing* (2011), que apenas 17% das famílias concordavam plenamente com a declaração "Compreendo bem as questões que envolvem a compra de produtos locais/sazonais" e que, embora 70% das famílias acreditassem que é importante comprar peixe capturado de forma sustentável, um terço delas não sabe ao certo como escolher produtos sustentáveis e se confunde com o rótulo. Trinta e cinco por cento das famílias procuravam ativamente adquirir produtos sazonais britânicos ao comprar frutas e hortaliças, ao passo que 37% disseram que faziam isso, mas não tanto quanto gostariam. A Aliança dos Agricultores e Pecuaristas dos EUA mostrou, em Food Dialogues (2011), que os consumidores americanos estavam divididos sobre se os EUA estavam no rumo certo ou errado com relação ao modo como produzem alimentos. Os consumidores estavam confusos sobre os efeitos dos regulamentos governamentais na agricultura; como os pesticidas são usados; engenharia genética; como os antibióticos são usados; e como o gado e as aves são tratados. http://www.fooddialogues.com/survey-responses/ acessado em 22 de junho de 2012.
- 21. FAO (2009). Low Greenhouse Gas Agriculture: Mitigation and Adaptation Potential of Sustainable Farming Systems.
- 22. FAO (sem data). Climate-smart agriculture: managing ecosystems for sustainable livelihoods.
- 23. FAO (2009). Low Greenhouse Gas Agriculture: Mitigation and Adaptation Potential of Sustainable Farming Systems. Este relatório cita Erisman et al. (2008), que informou que apenas 17% das 100 t de N produzidas em 2005 foram absorvidos pelas culturas, enquanto o restante perdeu-se no meio ambiente. Por exemplo, "altos níveis de nitrogênio reativo (NH4, N03) no solo podem contribuir para a emissão de óxido nitroso e são importante causa de emissões agrícolas".

### Bibliografia

Bailey, R. (2011) Growing a better future: Food justice in a resource-constrained world. Oxfam.

Biello, D. (2008) Fertilizer Runoff Overwhelms Streams and Rivers- Creating Vast "Dead Zones". Scientific American, 14 de março de 2008. http://www.scientificamerican.com/article.cfm?id=fertilizer-runoff-overwhelms-streams – acessado em 17 de maio de 2012.

Edward-Jones, G. (2009). Does eating local food reduce the environmental impact of food production and enhance consumer health? Simpósio sobre "Abastecimento e qualidade dos alimentos em um mundo afetado por mudanças climáticas".

MacMillan, T. e Fredenburgh, J. (2009). What should supermarkets do about seasonal food? Artigo de discussão da The Co-operative.

Oxfam (2009). 4-a-week: Changing food consumption in the UK to benefit people and planet.

Pnuma (2009). The Environmental Food Crisis.

Water Encyclopedia (2012). *Algal blooms in fresh water.* http://www.waterencyclopedia.com/A-Bi/Algal-Blooms-in-Fresh-Water.html - acessado em 18 de maio de 2012.

OMS (2012). Obesity. http://www.who.int/topics/obesity/en/ - acessado em 21 de junho de 2012.

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

### O que podemos fazer

### Notas

24. A tabela na página seguinte ilustra os dados populacionais utilizados nos cálculos de "E se".

### E SE... nunca deixássemos uma maçã estragar?

### **Notas**

- 25. Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., van Otterdijk, R. e Meybeck, A. (2011). *Global food losses and food waste.* FAO.
- 26. Bailey, R. (2011) *Growing a better future: Food justice in a resource-constrained world. Oxfam.* Este relatório faz referência a How to Feed the World in 2050 (FAO 2009), que prevê que a demanda global de alimentos poderá crescer 70% até 2050.
- 27. A maçã foi escolhida como exemplo porque é um alimento comprado por quase todos os consumidores entrevistados nos seis países utilizados como estudos de caso para este relatório e geralmente não é armazenada da forma ideal.
- 28. Pesquisa da Exodus (2007). Food storage and packaging (WRAP) mostrou que quase dois terços das 1.001 moradoras do Reino Unido que responderam a uma pesquisa não guardavam as frutas frescas ao abrigo da luz, mantendo-as em uma fruteira. Em Johnson, D., Hipps, N. e Hails, S. (2008), Helping consumers reduce fruit and vegetable waste: final report (WRAP), 54% das entrevistadas em uma pesquisa no Reino Unido (Base: 1.001) afirmaram que nunca guardavam as maçãs no refrigerador e outras 29% afirmaram que nunca ou raramente o faziam. Como parte da pesquisa realizada para este relatório, perguntou-se a 5.084 mulheres de Brasil, Índia, Filipinas, Espanha, Reino Unido e EUA onde elas guardavam as maçãs. Quarenta e dois por cento não costumam guardar as maçãs no refrigerador. Guardar maçãs fora do refrigerador era mais comum no Reino Unido (69%) e na Espanha (64%).

### Cálculos

Uma de cada seis maçãs frescas compradas em países como Brasil, Índia, Espanha, Filipinas, Reino Unido e EUA acaba na lata de lixo:

As quantidades de maçãs frescas, em toneladas métricas, compradas para consumo doméstico foram extraídas do Index Mundi (2011), *Fresh Apples Fresh Domestic Consumption by Country in MT*. http://www.indexmundi.com/agric ulture/?commodity=apples&graph=fresh-domestic-consumption - acessado em 1o de junho de 2012).

De acordo com essa fonte, a quantidade de maçãs consumidas por ano (dados de 2011), em toneladas métricas, é de 1.095.000 t no Brasil, 1.850.000 t na Índia, 75.000 t nas Filipinas e 2.193.927 t nos EUA. Na UE27 7.872.300 t de maçãs são consumidas anualmente. Supondo que o consumo de maçãs na Europa seja distribuído per capita e que haja 502,5 milhões de habitantes na UE27 (de acordo com um comunicado do Eurostat à imprensa sobre a demografia europeia: http://epp.eurostat.ec.europa.eu/cache/ITY\_PUBLIC/3-28072011-AP/EN/3-28072011-AP-EN.PDF - acessado em 1o de junho de 2012), então o consumo anual de maçãs seria de 973.345 t no Reino Unido e 709.948 t na Espanha. Esse cálculo supõe que no Brasil, Índia, Espanha, Filipinas e EUA as maçãs são perdidas nas mesmas proporções que as taxas médias regionais de perdas de frutas e hortaliças pelo consumidor citadas em Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., van Otterdijk, R. and Meybeck, A. (2011), Global food losses and food waste (FAO): cerca de 10% na América Latina, 7% no Sul e Sudeste da Ásia, 19% na Europa e 28% na América do Norte. Usando essas taxas, temos 109.500 t de maçãs desperdiçadas anualmente no Brasil, 129.500 t na Índia, 5.250 t nas Filipinas, 614.299 t nos EUA e 134.890 t na Espanha. No RU, Quested, T. e Johnson, H., em Household food and drink waste in the UK (WRAP) (2009), mostraram que 260.000 toneladas de maçãs são jogadas no lixo pelo

THE FOOD TRANSFORMATION
HARNESSING CONSUMER POWER TO CREATE A FAIR FOOD FUTURE
OXFAM

Estatística	Brasil	Índia	Filipinas	Espanha	Reino Unido	EUA	Fonte
População total (2010)	195.423.000	1.214.464.000	93.617.000	45.317.000	62.130.000	317.641.000	Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (2011), The State of Food and Agriculture 2010-2011: Women in Agriculture — Closing the gender gap for development.
População urbana	169.040.895	365.553.664	62.161.688	35.075.358	55.854.870	261.418.543	Calculada com números da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (2011), The State of Food and Agriculture 2010-2011: Women in Agriculture — Closing the gender gap for development.
Porção urbana da população	87%	30%	66%	77%	90%	82%	Calculada com números da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (2011), The State of Food and Agriculture 2010-2011: Women in Agriculture — Closing the gender gap for development.
Número de famílias	68.399.000	306.200.000	18.539.769	14.187.169	26.258.000	114.235.996	
Fontes	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, resultados finais do censo de 2010	Censo da Índia, resultados preliminares de 2011 sobre o número de casas ocupadas	Escritório Nacional de Estatísticas, Manila, Filipinas, resultados do censo de 2007	Instituto Nacional de Estadistica, 2011	Office of National Statistics, estimativas de meados de 2010	United States Census Bureau, QuickFacts, 2006-2010	
Número de famílias urbanas	59.165.135	92.166.200	12.310.407	10.980.869	23.605.942	94.016.225	Calculado usando dados dos censos citados acima e números da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (2011), The State of Food and Agriculture 2010-2011: Women in Agriculture – Closing the gender gap for development.

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

consumidor por ano. Nesses seis países, de 6.897.220 t de maçãs compradas, 1.253.439 t são perdidas; em outras palavras, a proporção de maçãs desperdiçadas é de 18% ou mais de uma em cada seis maçãs compradas pelos consumidores.

Mais de 5,3 bilhões de maçãs poderiam ser poupadas a cada ano:

Supondo que o desperdício de maçãs fosse distribuído igualmente entre todas as famílias, a quantidade de maçãs perdidas anualmente nos lares urbanos seria de 95.265 t no Brasil, 38.850 t na Índia, 3.465 t nas Filipinas, 503.726 t nos EUA, 234.000 t no Reino Unido e 103.865 t na Espanha - no total, 970.171 t/ano. Supondo que uma maçã pese 182 g (Foodfacts.com (2002-2012) *Nutrition Facts and Information for Apple with skin*, http://www.foodfacts.com/NutritionFacts/Apples/Apple-with-skin-Medium-275-diameter-182-g/2013 - acessado em 21 de junho de 2012), estima-se que 5.380.060.852 maçãs sejam perdidas a cada ano nos lares urbanos.

Essas maçãs, colocadas lado a lado, seriam suficientes para dar mais de nove voltas ao redor da Terra:

De acordo com Foodfacts.com (2002-2012) Nutrition Facts and Information for Apple with skin (http://www.foodfacts.com/NutritionFacts/Apples/Apple-with-skin-Medium-275-diameter-182-g/2013 – acessado em 21 de junho de 2012), o diâmetro de uma maçã média a grande é de 6,985 cm. Solar system facts and figures (http://solarsystem.nasa.gov/planets/profile.cfm?Display=Facts&Object=Earth – acessado em 21 de junho de 2012) (NASA, 2012) dá a circunferência equatorial da terra como sendo de 40.030,2 quilômetros. Portanto, 5.380.060.852 maçãs dariam 9,39 voltas ao redor do globo.

Essas maçãs desperdiçadas seriam responsáveis por uma emissão de gases de efeito estufa equivalente à queima de 10 milhões de barris de petróleo:

King, R. (2009), em 4-a-week: Changing food consumption in the UK to benefit people and planet (Oxfam GB), afirma que "Cada tonelada de lixo doméstico é responsável por 4,5 toneladas de dióxido de carbono equivalente (CO 2e)." As 979.171 toneladas métricas de maçãs desperdiçadas nos lares urbanos a cada ano equivalem a 4.406.270 toneladas de CO2e. Um barril de petróleo produz 0,43 tonelada métrica de CO2 (calculador de equivalências de gases de efeito estufa da Agência de Proteção de Energia dos Estados Unidos. Cálculos e referências. http://www.epa.gov/cleanenergy/energy-resources/ refs.html#oil – acessado em 21 de junho de 2012), portanto o impacto das emissões dessas maçãs jogadas no lixo é equivalente a 10.247.138 barris de petróleo.

### Bibliografia

Bailey, R. (2011) Growing a better future: Food justice in a resource-constrained world. Oxfam.

Bogner, J. Pipatti, R., Hashimoto, S., Diaz, C., Mareckova, K., Diaz, L., Kjeldsen, P., Monni, S., Faaij, A., Gao, Q., Zhang, T., Ahmed, M.A., Sutamihardja, R.T.M. e Gregory, R. (2008). *Mitigation of global greenhouse gas emissions from waste: conclusions and strategies from the Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) Fourth Assessment Report. Working Group III (Mitigation)*. Waste Management Research 26(1): 11-32.

Cox, J. e Downing, P. (2007) *Food behaviour consumer research: Quantitative phase*. Waste and Resources Action Programme.

Love Food Hate Waste (sem data) Storing Apples.

http://england.lovefoodhatewaste.com/hints-and-tips/storing-apples - accessed 21 June 2012.

E se... quando desfrutássemos de um chocolate, tivéssemos a certeza de que ele fosse um produto do comércio justo?

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

### Notas

- 29. Fairtrade Foundation (2009). The global food crisis and Fairtrade: Small farmers, big solutions? Este relatório afirma que "a vasta maioria das famílias nos países em desenvolvimento, inclusive os pequenos agricultores, são "compradores líquidos" de alimentos (gastam mais com comida do que ganham com sua venda) que despendem de 60% a 80% de sua renda com alimentação" e "apenas uma minoria de pequenos agricultores é constituída por "vendedores líquidos" de alimentos".
- 30. De acordo com a CAOBISCO, Associação Internacional de Docerias (2010), em *The world cocoa economy: past and present*, no Reino Unido, cada pessoa consome o equivalente a 16,5 barras de chocolate de 50 g por mês; nos EUA, 8,2 barras; na Espanha, 5,3 barras; no Brasil, 4,0 barras. eSpatial (2012), em *A Valentine"s Day map: World chocolate consumption* (http://www.espatial.com/articles/a-valentines-day-map-world-chocolate-consumption/ acessado em 21 de junho de 2012), ilustra o consumo de chocolate nesses e em outros países.
- 31. A Fundação Mundial do Cacau (2010), em *Cocoa market update May 2010* (http://www.worldcocoafoundation. org/learn-about-cocoa/documents/CocoaMarketUpdateasof5.18.10.pdf acessado em 21 de junho de 2012), afirma que quase 50 milhões de pessoas dependem do cacau para sua subsistência. A Fairtrade Foundation (2011), em *Fairtrade and cocoa: Commodity briefing*, observa que muitos agricultores e outras pessoas que trabalham com o cacau estão entre os 2,1 bilhões que vivem com US\$ 2 por dia. Em 10 *Principles of Fair Trade* (2011) (http://www.wfto.com/index.php?option=com\_content&task=view&id=2&Itemid=14 acessado em 21 de junho de 2012), da Organização Mundial pelo Comércio Justo, o quarto princípio é o "Pagamento por um preco justo".
- 32. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (2011). The State of Food Insecurity in the World How does international price volatility affect domestic economies and food security? Esse relatório afirma que "mudanças na renda [do agricultor] causadas pelas oscilações de preços podem reduzir o consumo de nutrientes essenciais pelas crianças durante os primeiros mil dias de vida a partir da concepção, resultando em redução permanente de sua capacidade de gerar renda no futuro, aumentando a probabilidade de pobreza e retardando o processo de desenvolvimento econômico". Departamento para o Desenvolvimento Internacional (2011). Scaling Up Nutrition: The UK"s position paper on undernutrition. Esse relatório afirma que muitas crianças nascem subnutridas porque suas mães são subnutridas, e a fome e a subnutrição causam atraso no crescimento e comprometimento do desenvolvimento cerebral. O relatório faz referência a um estudo que observou que para cada 10% de aumento nos níveis de atraso de crescimento, a proporção de crianças que chegam ao último grau da escola caiu quase 8%; outro estudo que mostrou que a melhora no crescimento físico entre crianças com menos de dois anos de idade resultou em um aumento de 46% nos salários dessas pessoas quando atingiram a idade adulta

### Cálculos

Durante um ano, os 12,5 bilhões de barras de chocolate produzidos por empreendimentos justos e solidários garantiriam a renda das pessoas que vivem e trabalham em mais de 90 mil pequenas propriedades produtoras de cacau:

Se cada habitante urbano do Brasil, Espanha, Reino Unido e Estados Unidos comprasse mensalmente duas barras de 50 g de chocolate produzido por empresas do Comércio Justo, isso equivaleria a 625.668 toneladas métricas de chocolate do Comércio Justo por ano. No RU, os regulamentos especificam um mínimo de 20% de matéria seca de cacau no chocolate ao leite (Legislation.gov.uk (2003), *The Cocoa and Chocolate Products (England) Regulations 2003*. http://www.legislation.gov.uk/uksi/2003/1659/schedule/1/made – acessado em 21 de junho de 2012). Nos EUA, os regulamentos especificam um conteúdo de mínimo 10% de matéria seca de cacau no chocolate ao leite (National Confectioners Association (2012). *Chocolate Terms and Definitions*. http://www.candyusa.com/FunStuff/

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

CandyType.cfm?ItemNumber=1666 – acessado em 21 de junho de 2012) e os regulamentos da UE (aplicados à Espanha para fins deste cálculo) especificam um conteúdo de no mínimo 30% de matéria seca de cacau (EUR-Lex (2000) Directive 2000/36/EC of the European Parliament and of the Council of 23 June 2000 relating to cocoa and chocolate products intended for human consumption. http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ. do?uri=CELEX:32000L0036:EN:NOT – acessado em 21 de junho de 2012). Como não foi possível identificar o conteúdo de matéria seca usado no Brasil, presumiu-se um conteúdo médio de 20%. Essas barras de chocolate conteriam, no mínimo, 97.972 toneladas métricas de matéria seca de cacau. Para se chegar a uma estimativa conservadora da área necessária de cultivo de cacaueiros para produzir essa quantidade de matéria seca, este cálculo presume que 100% dos grãos de cacau se transformam em matéria seca, que podem contribuir para o conteúdo sólido de cacau das barras de chocolate compradas no mercado. Em média, a produção de cacau é de 350 kg/hectare (Organização Internacional de Cacau (1999) How many smallholders are there worldwide producing cocoa? What proportion of cocoa worldwide is produced by smallholders? http://www.icco.org/faq/57-cocoa-production/123-howmany-smallholders-are-there-worldwide-producing-cocoa-what-proportion-ofcocoa-worldwide-is-producedby-smallholders.html – acessado em 21 de junho de 2012), portanto seriam necessários no mínimo 279.921 hectares para produzir 97.972 toneladas métricas de matéria seca de cacau. A Organização Internacional do Cacau (1999), em How many smallholders are there worldwide producing cocoa? What proportion of cocoa worldwide is produced by smallholders? (http://www.icco.org/fag/57-cocoa-production/123-how-many-smallholders-arethere-worldwide-producing-cocoa-what-proportion-of-cocoa-worldwide-is-produced-by-smallholders.html - acessado em 21 de junho de 2012), afirma que aproximadamente 90% da produção mundial de cacau provém de propriedades com menos de 5 hectares. Em todo o mundo, os pequenos produtores participantes do Comércio Justo usam, em média, uma área de 3 hectares para plantação de cacaueiros. (Kilpatrick, K. (2011), Monitoring the scope and benefits of Fairtrade. Fairtrade Foundation.), o que significa que 93.307 desses produtores obtêm renda proveniente da venda dessas barras de chocolate.

### Bibliografia

Cavero, T. e Galián, C. (2008) *Double-Edged Prices – Lessons from the food price crisis: 10 actions developing countries should take.* Oxfam International.

Fairtrade Foundation (2009) The global food crisis and Fairtrade: Small farmers, big solutions?

Fairtrade Labelling Organizations International (2008) Fairtrade and the global food crisis.

Kilpatrick, K. (2011) Monitoring the scope and benefits of Fairtrade. Fairtrade Foundation.

World Fair Trade Organisation (2011) 10 Principles of Fair Trade. http://www.wfto.com/index.php?option=com\_conte nt&task=view&id=2&Itemid=14 - accessed 21 June 2012.

### E se ... conseguíssemos economizar energia ao cozinhar?

### Notas

33. Fundo de Conservação de Energia (2011). The elephant in the living room: how our appliances and gadgets are trampling the green dream afirma que, apesar de estar adquirindo eletrodomésticos mais eficientes, a população do Reino Unido continua a consumir mais energia em suas casas. Davis, L. W., Fuchs, A. e Gertler, P. J. (2012), em Cash for Coolers, analisam um programa de substituição de eletrodomésticos em larga escala no México. Desde 2009, esse esquema ajudou 1,5 milhão de famílias a substituir seus refrigeradores e aparelhos de ar condicionado antigos por modelos com maior eficiência energética. Embora a substituição de um refrigerador antigo represente uma redução média de 11 kilowatt-horas por mês (aproximadamente 7%) no consumo de energia elétrica, a substituição de aparelhos de ar condicionado, na verdade, representa

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

um aumento médio de 6 kilowatt-horas por mês no consumo, com os maiores aumentos registrados durante o verão. Como os bens duráveis com maior eficiência energética têm um custo menor de funcionamento, as famílias os usam mais. Essa resposta comportamental, às vezes chamada de efeito "rebote", é importante no caso dos aparelhos de ar condicionado, mas não no caso dos refrigeradores.

- 34. Boardman, B., Favis-Mortlock, D., Hinnells, M., Lane, K., Milne, G., Palmer, J., Small, E., Strang, V. e Wade, J. (1995), em DECADE *Domestic Equipment and Carbon Dioxide Emissions: Second year report*, afirmam que usar uma panela com fundo torto ou abaulado sobre um fogão elétrico reduz a transmissão de calor e dobra a energia necessária para o cozimento.
- 35. Oberasher, C., Stamminger, R. e Pakula, C. (2011) Energy efficiency in daily food preparation. International Journal of Consumer Studies 35(2): 201-211. Foi usado um estudo de caso sobre o cozimento de batatas; a economia de 70% representa a comparação entre o método menos favorável uso de muita água, panela destampada e temperatura não reduzida a partir do momento em que se inicia a fervura, e o método mais favorável uso de pouca água, panela tampada e temperatura reduzida assim que se atinge o ponto de ebulição.
- 36. Boardman, B., Favis-Mortlock, D., Hinnells, M., Lane, K., Milne, G., Palmer, J., Small, E., Strang, V. e Wade, J. (1995), em DECADE *Domestic Equipment and Carbon Dioxide Emissions: Second year report*, afirmam que o Projeto de Eficiência Energética Local (LEEP) indica que o uso das bocas do fogão é responsável por até 49% do consumo total de energia de um fogão elétrico. Talvez por isso, as famílias [no Reino Unido] estejam deixando de cozinhar no forno para usar mais as bocas. Esse fato é corroborado por pesquisas qualitativas e quantitativas (Parkinson Cowan 1995, Wilson and Rees pers. comm 1995). Presume-se que a proporção do uso de energia elétrica para cozinhar atribuída às bocas do fogão aumentou de 33% para 49% entre 1970 e 1992 quando tanto as bocas quanto o forno são elétricos."
- 37. Fundo de Conservação de Energia (2011). *The elephant in the living room: how our appliances and gadgets are trampling the green dream.* Boardman, B., Favis-Mortlock, D., Hinnells, M., Lane, K., Milne, G., Palmer, J., Small, E., Strang, V. e Wade, J. (1995), DECADE Domestic Equipment and Carbon Dioxide Emissions: Second year report.
- 38. Programa de Transformação de Mercado (2008). BNCKO1: Assumptions underlying the energy projections of cooking appliances calcula que no RU, o tempo de vida médio de um forno seja de 18,65 anos segundo a modelagem MTP (Modelo de Projeto de Transformação de Mercado). Esse número é calculado tomando-se por base a tendência de vendas necessária para manter a quantidade de fogões em uso nas casas.

### Cálculos

Se todas as famílias urbanas no Brasil, Índia, Filipinas, Espanha, Reino Unido e EUA adotassem essas simples medidas, mais de 30 milhões de megawatts de energia poderiam ser economizados por ano.

O número médio de usos de fogão foi extraído de um estudo realizado no Reino Unido pelo Programa de Transformação de Mercado (2008), BNCKO1: *Assumptions underlying the energy projections of cooking appliances*, que presume 424 usos do fogão por ano, com consumo de 0,71 KWh em cada uso (o mesmo valor se aplica aos fogões a gás e aos fogões elétricos). Supondo-se que a frequência de uso do fogão seja similar nos seis países acima, as famílias urbanas nesses países usam 87.977.367 MWh de energia por ano para cozinhar em fogão. Para poder levar em consideração a variação na eficiência do uso do fogão, presume-se que metade de todos os usos de fogão já seja totalmente eficiente, enquanto a outra metade seja totalmente ineficiente e que 70% da energia pode, portanto, ser economizada em metade dos usos de fogão nas casas desses países. Isso totaliza até 30.790.000 MWh de energia por ano.

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

O benefício para o meio ambiente seria equivalente ou maior do que se cada uma dessas mesmas famílias plantasse uma muda de árvore e a deixasse crescer por 10 anos:

Equivalente de carbono calculado usando o calculador de equivalências de gases de efeito estufa da Agência de Proteção Ambiental dos EUA (http://www.epa.gov/ clean energy/ energy- resources/ calculator.html – acessado em 21 de junho de 2012). As hipóteses adotadas para esse cálculo estão detalhadas em http://www.epa.gov/ cleanenergy/energy-resources/refs.html#seedlings. Os números exatos são 544.395.000 árvores, em 292.244.777 domicílios urbanos, ou aproximadamente 1,86 árvore por domicílio.

### Bibliografia

Brundrett, G. W. e Poultney, G. (1979) Saucepan lids: The key to low energy cooking. Journal of Consumer Studies and Home Economics 3(3): 195-204.

DeMerchant, E. (1997). *User's influence on energy consumption with cooking systems using electricity*. Tese apresentada ao Instituto Politécnico e Universidade Estadual da Virgínia para obtenção do título de PhD.

Fechner, J. V. (1977) *Human factors in appliance energy-consumption*. Em: Ata da Conferência Técnica de Eletrodomésticos do IEEE, Pittsburgh, Pensilvânia, 10 de maio de 1977.

### E se... as famílias urbanas deixassem de comer carne uma vez por semana?

### Notas

- 39. Worldwatch Institute (2011), *Meat production continues to rise*, citing FAO (2007) Livestock"s Long Shadow, Environmental Issues and Options. http://www.worldwatch.org/node/5443#notes acessado em 16 de maio de 2012.
- 40. The National Geographic (2012). The Hidden Water We Use (http://environment.nationalgeographic.com/environment/freshwater/embedded-water/ acessado em 16 de maio de 2012) mostra que para produzir 500 g de carne bovina é preciso usar 6.810 litros de água. Por outro lado, para produzir 500 g de grãos de soja é preciso 818 litros de água.
- 41. Isso equivale a um copo de água de 560 ml de capacidade.
- 42. UNEP (2012), Global Environment Outlook: Environment for the Future we Want (GE05). Nairobi: Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente. 80% das pessoas vivem em áreas onde existem muitas ameaças à preservação dos recursos hídricos, inclusive 3,4 bilhões de pessoas na categoria de ameaça mais séria.
- 43. PNUMA (2009). The environmental food crisis estima que, nas próximas décadas, o uso de água continuará a aumentar de 22% a 35% até 2025 e aproximadamente 100% até 2050. Esse relatório observa que, embora seja difícil calcular os efeitos combinados do uso exagerado de água subterrânea e de superfície, o degelo glacial, o uso ineficiente da água e a mudança climática, estima-se que uma perda de 10% a 30% da produção agrícola devido à menor disponibilidade de água para irrigação (sem o necessário aumento da eficiência no uso da água) causaria perdas de 4% a 12% na produção mundial de grãos.
- 44. FAO (2009). The State of Food and Agriculture Livestock in the Balance. Nos 14 países abrangidos pelo banco de dados de Atividades Rurais Geradoras de Renda da FAO, 60% dos domicílios rurais possuem rebanho e 10% da renda total de todos esses domicílios provém da atividade pecuária.

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

### Cálculos

Se trocarmos esses 500 g de carne por outra opção, como feijão ou lentilha, podemos economizar cerca de 6 mil litros de água em apenas uma refeição para quatro pessoas. Isso equivale a mais de dezessete banheiras cheias de água até a borda e mais:

The National Geographic (2012). The Hidden Water We Use (http://environment.nationalgeographic.com/environment/freshwater/embedded-water/ – acessado em 16 de maio de 2012) mostra que para produzir 500 g de carne bovina são necessários 6.810 litros de água. Por outro lado, para produzir 500 g de grãos de soja são necessários 818 litros de água, o que representaria uma economia de 5.992 litros. Essa quantidade de água daria para encher 17,75 banheiras com capacidade de 337,5 litros (1,50 m de comprimento, 75 cm de largura e 30 cm de profundidade).

Se as famílias urbanas dos EUA, RU, Espanha e Brasil trocassem a carne bovina por feijão ou lentilha uma vez por semana, cerca de 9 milhões e meio de animais poderiam deixar de ser criados por ano:

Esse cálculo usa os dados do Index Mundi (2012) sobre o consumo per capita de carne bovina e de vitela por país (http://www.indexmundi.com/agriculture/?commodity=beef-and-veal-meat&graph=per-capita-consumption – acessado em 16 de maio de 2012), que utiliza dados do USDA. Os números são os seguintes: EUA 36 kg/capita/ano, Reino Unido 15 kg/ capita/ano, Espanha 15 kg/capita/ano e Brasil 39 kg/capita/ano (NB. Os dados do Reino Unido e da Espanha baseiam-se em dados da UE27). Supondo-se uma porção média de 125 g de carne bovina, o número de refeições com carne por pessoa/semana é de 5,5 nos EUA, 2,3 no Reino Unido, 2,3 na Espanha e 6,0 no Brasil. Se a população urbana de cada um desses quatro países consumisse 125 g a menos de carne por pessoa/semana, a redução totalizaria 3.389 milhões de kg/ano. Se um bovino de tamanho médio pesa 352,55 kg (tomando-se por base o peso médio à época do abate de novilhos, vitelas, bois e vacas segundo o Beef USA da Associação Nacional de Criadores de Gado Bovino dos EUA (2012), *Beef industry statistics* (http://www.beefusa.org/beefindustrystatistics. aspx – acessado em 16 de maio de 2012) e, numa hipótese conservadora, pressupondo que a o animal inteiro seja consumido, essa redução equivaleria a 9.612.787 animais.

Isso significaria mais de 900 mil toneladas a menos de gás metano produzidas por ano, com um efeito no meio ambiente equivalente a tirar mais de 3,7 milhões de carros da rua por um ano:

De acordo com a Agência de Proteção Ambiental dos EUA (2007), em *Ruminant livestock* (http://www.epa.gov/rlep/faq.html - acessado em 16 de maio de 2012), um bovino adulto produz de 80 a 110 kg de gás metano por ano. Tomando-se por base o ponto médio de 95 kg/metano/ano, 9.612.787 bois produzem 913.214.734 kg de gás metano por ano.

De acordo com o calculador de equivalências de gases de efeito estufa da Agência de Proteção Ambiental dos EUA (http://www.epa.gov/cleanenergy/energy¬resources/ calculator.html – acessado em 21 de junho de 2012), 913.214.734 kg de gás metano equivalem à emissão anual de gases de efeito estufa (usando-se equivalências de carbono) de 3.760.297 carros de passageiros. Os pressupostos usados nesse cálculo estão detalhadas em http://www.epa.gov/cleanenergy/energy-resources/refs.html#vehicles.

### Bibliografia

Cabinet Office (2008) Food - An Analysis of the Issues.

Delgado, C., Rosegrant, M., Steinfeld, H., Ehui, S. and Courbois, C. (1999) *Livestock to 2020: The next food revolution*. International Food Policy Research Institute.

UTILIZANDO O PODER DO CONSUMIDOR PARA CRIAR UM FUTURO ALIMENTAR JUSTO OXFAM

### E SE... NÃO PARÁSSEMOS POR AÍ?

### **Notas**

- 45. Mintel (2010). Food Provenance UK April 2010 sugere que 14 milhões de pessoas no Reino Unido vêem a certificação de origem do alimento como às vezes enganosa. http://oxygen.mintel.com/display/479965/ acessado em 22 de junho de 2012.
- 46. AEAT (2005). The validity of food miles as an indicator of sustainable development afirma que "o transporte aéreo de alimentos gera as maiores emissões de carbono por tonelada de alimento e é o meio de transporte que cresce mais rápido. Embora responda por apenas 1% dos quilômetros/tonelada de alimentos e 0,1% dos quilômetros/veículo, o frete aéreo de alimentos produz 11% das emissões equivalentes de C02 ". Fairtrade Foundation (2007), em Q&A: Fairtrade, Climate Change and Sustainable Production, afirma que, em 2005, o transporte de produtos do comércio justo para o Reino Unido foi responsável por 0,03% das emissões geradas pelo transporte de alimentos no Reino Unido e por 0,001% do total das emissões de dióxido de carbono do Reino Unido.
- 47. Veja as receitas vegetarianas da *The Vegetarian Society* (sem data). http://www.recipes.vegsoc.org/ acessado em 22 de junho de 2012.

### Bibliografia

Brooks, S. (2008), *Fairtrade vs food miles*. http://www.coopcoffees.com/all\_news/media/articles/fairtrade-vs-food-miles - acessado em 20 de junho de 2012.

Delgado, C., Rosegrant, M., Steinfeld, H., Ehui, S. e Courbois, C. (1999), *Livestock to 2020: The next food revolution*. International Food Policy Research Institute.

Eat Seasonably (2012) http://eatseasonably.co.uk/ - acessado em 29 de maio de 2012.

Energy Saving Trust (2012), *Stop wasting energy in the kitchen*. http://www.energysavingtrust.org.uk/Take-action/Money-saving-tips/Energy-saving-tips/Stop-wasting-energy-in-the-kitchen - acessado em 22 de junho de 2012.

Energy Saving Trust (2011), *The elephant in the living room: how our appliances and gadgets are trampling the green dream.* Boardman, B., Favis-Mortlock, D., Hinnells, M., Lane, K., Milne, G., Palmer, J., Small, E., Strang, V. e Wade, J. (1995), DECADE Domestic Equipment and Carbon Dioxide Emissions: Second year report.

FAO (2006), Livestocks's Long Shadow.

Haas, S. (2012), *Modern pressure cookers are safer, simpler.* Food and Nutrition Magazine, 5 de fevereiro de 2012. http://foodandnutritionmagazine.com/Modern-Pressure-Cookers-are-Safer-Simpler - acessado em 22 de junho de 2012.

King, R. (2009), 4-a-week: Changing food consumption in the UK to benefit people and planet. Oxfam GB.

Love Food Hate Waste (2012), Love your fridge. http://england.lovefoodhatewaste.com/content/love-your-fridge-acessado em 1o de junho de 2012.

Love Food Hate Waste (2012), http://england.lovefoodhatewaste.com/ - acessado em 22 de junho de 2012.

MacMillan, T. (2007) "Food Miles" Or "Food Minutes": Is sustainability all in the timing? Relatório da primeira reunião do Fórum de Negócios do Food Ethics Council, realizada em junho de 2007. http://www.foodethicscouncil.org/node/139 – acessado em 22 de junho de 2012.

Tuffrey, L. (2012), *Nose to tail eating: it's sustainable but can you stomach this type of meat? T*he Ecologist, 28 de março de 2012. http://www.theecologist.org/green\_green\_living/food\_and\_drink/1299412/nose\_to\_tail\_eating\_its\_sustainable\_but\_can\_you\_stomach\_this\_type\_of\_m eat. html – acessado em 22 de junho de 2012.

PNUMA (2009), The Environmental Food Crisis.



© Oxfam Internacional 2012

Este trabalho foi elaborado por David Fell, Elina Kivinen e Ruth Townend; Brook Lyndhurst. Editoração por Civilian. [INSERT BL & CIVILIAN LOGOS HERE]

Esta publicação possui direitos autorais, mas o texto pode ser usado gratuitamente para fins de defesa de direitos, campanhas, educação e pesquisa, desde que sua fonte seja citada integralmente. Os detentores dos direitos autorais requerem que todos os usos dessa natureza sejam registrados junto a eles para fins de avaliação de impacto. Para cópias em qualquer outra circunstância, para reutilização em outras publicações, para tradução ou adaptação, deve ser solicitada permissão e uma taxa pode ser cobrada. E-mail publish@oxfam.org.uk.

As informações contidas nesta publicação estão corretas no momento em que ela foi encaminhada para impressão.

Publicada pela Oxfam GB para a Oxfam Internacional sob ISBN 978-1-78077-146-5 em. Oxfam GB, Oxfam House, John Smith Drive, Cowley, Oxford, OX4 2JY, UK.

### OXFAM

A Oxfam é uma confederação internacional de 17 organizações que trabalham juntas em 92 países para encontrar soluções duradouras para a pobreza e a injustiça:

Oxfam América (www.oxfamamerica.org),

Oxfam Austrália (www.oxfam.org.au),

Oxfam-in-Belgium (www.oxfamsol.be),

Oxfam Canadá (www.oxfam.ca),

Oxfam França (www.oxfamfrance.org),

Oxfam Alemanha (www.oxfam.de),

Oxfam GB (www.oxfam.org.uk),

Oxfam Hong Kong (www.oxfam.org.hk),

Oxfam Índia (www.oxfamindia.org)

Intermón Oxfam (www.intermonoxfam.org),

Oxfam Irlanda (www.oxfamireland.org),

Oxfam México (www.oxfammexico.org),

Oxfam Nova Zelândia (www.oxfam.org.nz),

Oxfam Novib (www.oxfamnovib.nl),

Oxfam Quebec (www.oxfam.qc.ca),

Oxfam Japão (www.oxfam.jp)

Oxfam Itália (www.oxfamitalia.org)

Oxfam Internacional (www.oxfam.org)



