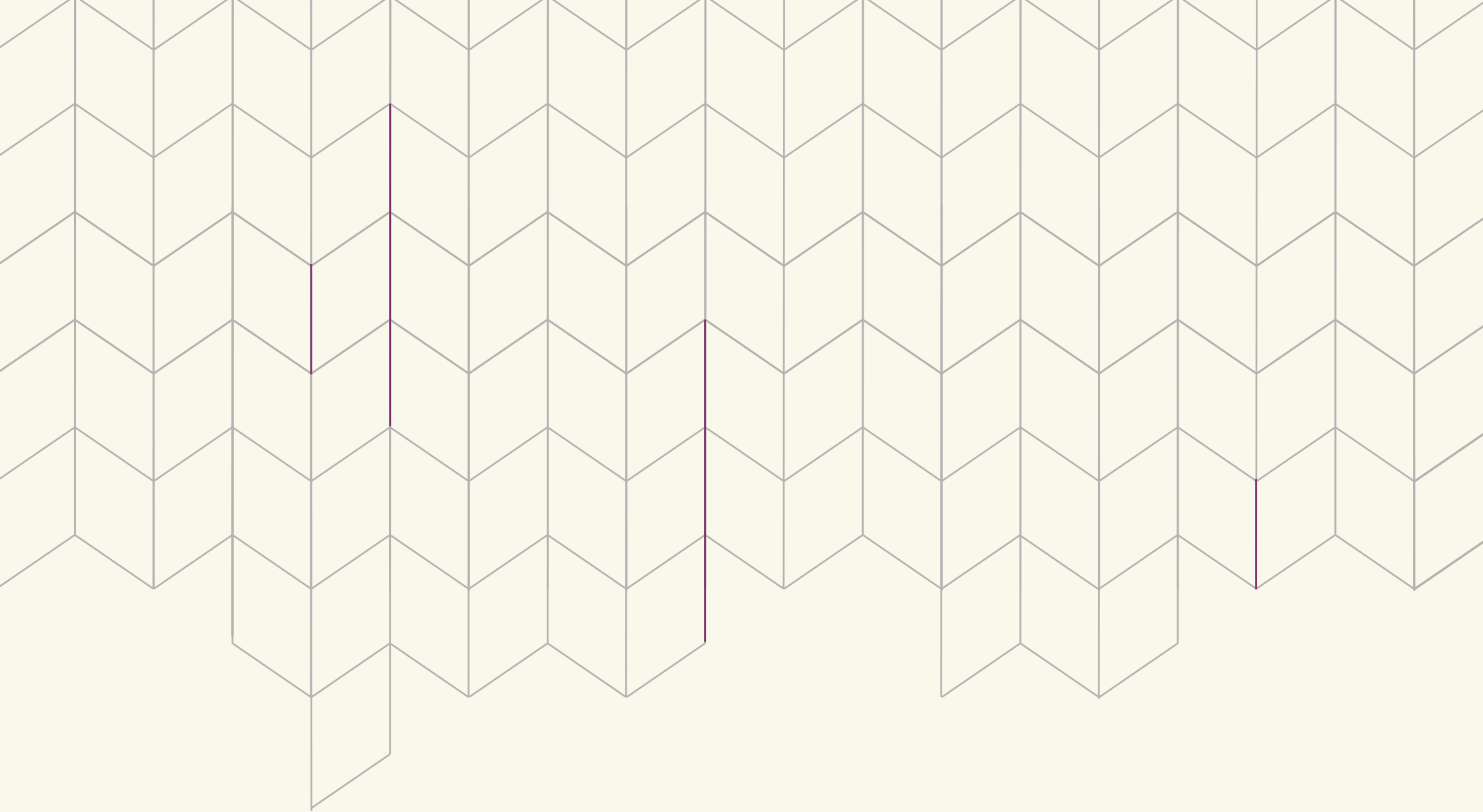




CADERNOS **lu●ppa**

CASOS INSPIRADORES

DEZ.21

EQUIPE LUPPA

CADERNOS **LUPPA** | casos inspiradores é uma publicação do Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares - **LUPPA**, realizado pelo Instituto Comida do Amanhã, em parceria com o ICLEI América do Sul, e com apoio do Instituto Clima e Sociedade e Instituto Ibirapitanga e parceria metodológica da Reos Partners.

Instituto Comida do Amanhã

Juliana Tângari
Mônica Guerra
Francine Xavier
Tárzia Medeiros
Thais Barreto

ICLEI América do SUL

Elizabeth Moura
Bruce Scheidl
Amanda Sodré
Giovana Bianchi

Design Gráfico | Flavia Falcão



SUMÁRIO

Apresentação	<u>4</u>
Políticas de agroecologia Anchieta - Santa Catarina	<u>8</u>
Vale-feira para a população fortalece agricultura familiar Cidade de Goiás - Goiás	<u>10</u>
IPTU Solidário e educação alimentar combatem a fome Janduí - Rio Grande do Norte	<u>12</u>
Políticas públicas alimentares fortalecem a segurança alimentar Maracanaú - Ceará	<u>15</u>
Comida saudável e fortalecimento da cultura alimentar: o caso da cozinha experimental Soure - Pará	<u>18</u>
Produtos da floresta e cultura alimentar na merenda escolar Vitória do Xingu - Pará	<u>21</u>



APRESENTAÇÃO

O Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares - **LUPPA** é um projeto desenvolvido pelo Instituto Comida do Amanhã em parceria com o ICLEI América do Sul, apoiado pelo Instituto Clima e Sociedade e Instituto Ibirapitanga, com parceria metodológica da Reos Partners. Nosso objetivo é apoiar cidades a alcançarem sistemas alimentares saudáveis para as pessoas e o planeta, resilientes às vulnerabilidades climáticas e econômicas, e promotores de justiça social. Para alcançar as metas definidas pelo programa é preciso partir da construção democrática de políticas integradas e coerentes, que tratem de forma sistêmica os desafios alimentares urbanos e locais.

Voltado para gestores públicos e representantes da sociedade civil organizada, com o **LUPPA** surge uma plataforma colaborativa que busca apoiar



foto: Simone Carrocino / projeto Olhar Saudável

municípios a desenvolverem suas Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional, seja através da participação em um processo imersivo de compartilhamento de conhecimento e troca de experiências, da cooperação entre governos de cidades participantes e governos de cidades mentoras ou, ainda, da construção de uma rede de cidades comprometidas em incluir o direito à alimentação e à sustentabilidade em suas agendas políticas e estratégicas.

Ao longo das atividades do **LUPPA**, muita informação será gerada, sistematizada e disponibilizada ao público, por meio da série Cadernos **LUPPA**. Além disso, o programa também promoverá e compartilhará pesquisas entre as cidades participantes, contribuindo para que, com o tempo, o programa desenvolva um mapa sobre a situação das políticas alimentares municipais existentes ao redor do país.

Dessa forma, os Cadernos **LUPPA** iniciam-se com a presente coletânea de programas municipais de segurança alimentar e nutricional que foram considerados inspiradores dentro da visão do projeto para sistemas alimentares.

É importante ressaltar que esta coletânea não encerra toda a gama de experiências inovadoras e exemplares de ações das prefeituras brasileiras em prol da construção de sistemas alimentares locais mais justos, saudáveis e sustentáveis.

Trata-se de uma pequena seleção que tem como objetivo apresentar exemplos de cidades de diferentes tamanhos e territórios que não costumam ganhar muita visibilidade nacional, mas que trazem, cada uma, um exemplo de uma grande área temática de política alimentar.

A escolha desse pequeno elenco - que não é necessariamente de cidades participantes do **LUPPA** - não foi fácil e não visa desmerecer

os demais programas inspiradores que diversas cidades brasileiras vêm desenvolvendo. A intenção é apresentar exemplos do que entendemos como inovação em política pública alimentar, a partir de programas municipais com visão integrada - que endereçam mais de um eixo da Segurança Alimentar e Nutricional.

Considerando que este é apenas o primeiro de uma série de Cadernos, e que o **LUPPA** é uma plataforma colaborativa, os próximos materiais seguem abertos a sugestão de todos e todas que queiram contribuir com a indicação de casos inspiradores na temática da alimentação. Quer compartilhar alguma iniciativa conosco? Envie sua sugestão para luppa@comidadoamanha.org.

Saiba mais sobre o LUPPA em luppa.comidadoamanha.org



CASOS INSPIRADORES



POLÍTICAS DE AGROECOLOGIA

ANCHIETA - SANTA CATARINA

No município de Anchieta, estado de Santa Catarina, a agroecologia é levada a sério! Com uma população de 5.557 habitantes, segundo dados do IBGE (2020), este município tem se destacado na criação, fortalecimento e financiamento de políticas voltadas a, pelo menos, 16 práticas agroecológicas diferentes.

Os principais eixos priorizados pela administração pública de Anchieta são a alimentação escolar, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, e a educação alimentar e nutricional com a promoção de alimentação adequada e saudável. Também se destacam o apoio às feiras agroecológicas e circuitos curtos de comercialização, fomento à produção, resgate, conservação e uso de sementes crioulas, além do



foto: Acervo Prefeitura de Anchieta - SC

apoio a bancos de sementes e viveiros de mudas, através da Lei municipal 2457/2019. Esta lei prevê que, até 2021, pelo menos 45% dos alimentos adquiridos pelo PNAE sejam compostos por alimentos agroecológicos e/ou orgânicos.

Ivan José Canci, prefeito do Município de Anchieta/SC e engenheiro-agrônomo, acredita que a convergência de políticas públicas, programas, projetos, leis e experiências municipais de apoio à agricultura familiar e à segurança alimentar e nutricional, em conjunto com a sociedade civil, fortalecem a agroecologia local.

Para saber mais informações sobre essas e outras iniciativas de Anchieta acesse: https://bit.ly/agroecologia_anchieta



VALE-FEIRA PARA A POPULAÇÃO FORTALECE AGRICULTURA FAMILIAR

CIDADE DE GOIÁS - GOIÁS



Já pensou em adquirir alimentos saudáveis comprando diretamente de quem os cultiva? O programa social do Vale-feira, criado no município de Goiás (GO), é uma ação do poder público municipal e da sociedade civil, que visa reduzir a insegurança alimentar e apoiar a agricultura familiar.

O programa beneficia aproximadamente 200 famílias de baixa renda, que recebem mensalmente um vale-feira no valor de R\$ 80,00 (oitenta reais) para adquirir produtos de famílias agricultoras e de assentamentos rurais. A variedade de alimentos que podem ser adquiridos chama a atenção: são mantimentos como feijão e arroz; legumes como

macaxeira e batata; hortaliças como coentro e cebolinha; e frutas variadas, típicas da região. Uma característica desta política pública é o fato de ela ter surgido por iniciativa da sociedade civil e de organizações camponesas que conquistaram uma parceria com o poder público para a sua viabilização, por meio da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Secretaria de Assistência Social, Trabalho e Habitação.

O objetivo deste programa é atender a população em situação de vulnerabilidade, inscrita no CadÚnico, e fortalecer a agricultura familiar

do município com a aquisição direta de alimentos fornecidos por agricultoras e agricultores, exclusivamente para famílias beneficiárias do Vale-Feira. Os alimentos podem ser adquiridos nas feiras da agricultura familiar do município, diretamente dos produtores, sem a figura de atravessadores de mercadorias. Ainda, a organização das feiras é feita pelos próprios agricultores e agricultoras de forma participativa, levando o acesso à alimentação saudável para a população da cidade e, ao mesmo tempo, trazendo justiça social para a população do campo. As feiras também recebem incentivo público da administração municipal de Goiás.

Para saber mais informações sobre essas e outras iniciativas de Cidade de Goiás acesse: https://bit.ly/valefeira_goiás



foto: Dagmar Talga/Ascom - Prefeitura de Goiás

IPTU SOLIDÁRIO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR COMBATEM A FOME

JANDUÍS – RIO GRANDE DO NORTE

No município de Janduís, localizado na região oeste do estado do Rio Grande do Norte, a pandemia do Coronavírus e suas graves repercussões fizeram avançar a insegurança alimentar e a fome para uma parte da população do pequeno município de 5.276 habitantes. Para combater esses índices, a prefeitura municipal, por meio das Secretarias de Assistência Social e de Tributação, criou a campanha IPTU Solidário. O objetivo da iniciativa é incentivar o pagamento do Imposto Predial Territorial Urbano (IPTU), cuja arrecadação será integralmente destinada à aquisição de alimentos para a população em situação de vulnerabilidade social e nutricional.

Segundo César Santos, um dos técnicos da coordenadoria de tributos da secretaria, esta política de destinação de cestas de alimentos à população carente já tinha sido criada pela Secretaria de Assistência Social. Entretanto, como o seu alcance encontrava-se limitado por questões orçamentárias, a intenção é que a destinação de recursos financeiros, através da arrecadação do IPTU Solidário, potencialize esta ação.

O edital de licitação para a aquisição dos alimentos foi lançado pela Secretaria de Tributação e, juntamente com a Secretaria de Assistência Social, responsável por cadastrar as famílias, vai coordenar a destinação dos gêneros alimentícios.



Outra iniciativa relevante na temática é o Programa Crescer Saudável. Criada pelo poder público municipal, a iniciativa é uma ação conjunta das Secretarias de Educação e de Saúde. Voltado para crianças menores de 10 anos, o programa será implementado em todas as escolas do município, com o intuito de promover ações de educação alimentar de forma lúdica, permitindo que as crianças possam manusear, preparar e conhecer os alimentos e suas características nutritivas. As equipes designadas para o projeto poderão monitorar o estado nutricional das crianças, incentivar hábitos alimentares saudáveis e promover o acesso a estes alimentos no ambiente escolar.

As nutricionistas da Secretaria de Educação e da Secretaria de Saúde estão à frente da coordenação e execução deste Programa, que já está em andamento em algumas escolas do território,



e trará resultados positivos para a segurança alimentar e nutricional das crianças em idade escolar.

Para saber mais informações sobre essas e outras iniciativas de Janduís acesse: IPTU Solidário https://bit.ly/janduis_IPTUsolidario
Programa Crescer Saudável https://bit.ly/janduis_crescer_saudavel



POLÍTICAS PÚBLICAS ALIMENTARES FORTALECEM A SEGURANÇA ALIMENTAR

MARACANAÚ - CEARÁ

Desenvolver políticas públicas alimentares com o objetivo de garantir a segurança alimentar para a população de baixa renda, através do fornecimento de refeições e alimentos não-perecíveis, assim como promover ações de educação alimentar, de saúde e combate ao desperdício têm sido os objetivos das políticas públicas alimentares desenvolvidas no município de Maracanaú, localizado na região metropolitana da capital cearense.

As políticas estão alocadas na Secretaria Municipal de Assistência e Cidadania e, segundo a equipe que acompanha estas ações, o carro-chefe é o restaurante popular, um equipamento

social criado há 13 anos que oferece refeições saudáveis, nutritivas e fartas num ambiente de fácil acesso aos usuários. O restaurante recebe pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, trabalhadores urbanos e desempregados, entre outros usuários, que precisam fazer refeições fora do domicílio. Diariamente, são oferecidas cerca de 600 refeições, e o cardápio é composto por arroz, feijão, carne (aves, peixe, carne vermelha), saladas, sobremesa e suco de fruta. As opções alimentícias variam de acordo com as datas comemorativas, com o objetivo de valorizar a cultura e identidade alimentar local. Além disso, o espaço físico do restaurante também é utilizado



para realizar atividades educativas e culturais, cursos de gastronomia e nutrição, palestras e oficinas.

Outro importante equipamento social ligado às políticas alimentares são as Cozinhas Comunitárias, que garantem o acesso a alimentos seguros para famílias em vulnerabilidade social do município, servindo cerca de 200 (duzentas) refeições diariamente em cada uma de suas seis unidades. Nelas, são preparadas e fornecidas refeições diárias de forma auto-sustentável, favorecendo a inclusão social produtiva e fortalecendo a ação coletiva para a geração de renda familiar. As Cozinhas Comunitárias promovem também capacitação e incentivo ao associativismo e cooperativismo dos grupos produtivos.

O município também promove campanhas de arrecadação de alimentos e cestas básicas, como a campanha “Maracanaú Solidário: Todos



contra COVID”, realizada em parceria com o comércio local e a sociedade civil. Os alimentos não-perecíveis doados e arrecadados pelo município são armazenados no Banco de Alimentos, outro importante equipamento social que faz parte do sistema alimentar municipal de Maracanaú.

Para saber mais informações sobre essas e outras iniciativas de Maracanaú acesse: https://bit.ly/prefeitura_maracanaui



COMIDA SAUDÁVEL E FORTALECIMENTO DA CULTURA ALIMENTAR: O CASO DA COZINHA EXPERIMENTAL

SOURE - PARÁ



É possível valorizar os alimentos locais e, ao mesmo tempo, preparar uma comida saudável e saborosa? Ou, ainda, é possível combater a desnutrição com uma comida atrativa para as crianças enquanto se fortalece a consciência e a educação alimentar?

A experiência da Cozinha Experimental, no município de Soure, localizado na Ilha de Marajó, estado do Pará, demonstra que a resposta para essas duas perguntas é sim!

A partir do sonho de propiciar que as crianças da ilha tivessem acesso a um trio saudável e

gostoso, que valorizasse a alimentação local, o nutricionista Sandro, que atua na Secretaria de Educação e coordena uma equipe de duas merendeiras e um chefe de cozinha, criou a Cozinha Experimental. Com o objetivo de preparar e fornecer os alimentos da merenda escolar na cidade, o cardápio proposto pela equipe tem como base os alimentos da cultura da região e é muito variado, nutritivo e saboroso. Exemplos de opções disponíveis são a empada de queijo do Marajó e chouriço do Marajó, feito da carne de búfalo, preparada com pimenta-do-reino, colorau feito com urucum e teor reduzido de sal, o tira-gosto Romeu e Julieta, feito com

queijo de búfala e doce de leite de búfala. Já o carro-chefe do cardápio é o Trio X-Búfalo, feito com pão enriquecido com ácido fólico, blend de 50 gramas de carne de búfalo, chouriço de búfalo, alface e tomate. O trio inclui também o suco inteligente feito de beterraba e goiaba, além do sorvete feito com leite de búfala acrescido de uma fruta regional, que pode ser açaí, bacuri ou murici, cujo diferencial é que o leite de búfala não tem lactose e pode ser ingerido por pessoas com intolerância à lactose.

Quando o Trio X-Búfalo foi criado, Sandro relata que houve uma repercussão muito grande, o que contribuiu para que a iniciativa tivesse destaque em jornais de Belém e de fora do estado, além da disseminação nas redes sociais. Segundo ele, o programa tem um objetivo social mais amplo que o fornecimento de comida: o de fortalecer e dar visibilidade para a alimentação local, além de confrontar as grandes cadeias



de fast-food e neutralizar o apelo consumista que as propagandas exercem sobre as crianças e adultos. Para o nutricionista, não é possível acabar e nem concorrer com as grandes cadeias, mas foi pensando nesse confronto que criaram e desenvolveram a iniciativa.

O município apresenta um IDH muito baixo e as crianças ainda enfrentam o problema da desnutrição, de forma que a iniciativa da Cozinha Experimental visa também contribuir para a superação desse quadro.

Para saber mais informações sobre essas e outras iniciativas de Soure acesse: https://bit.ly/prefeitura_soure



PRODUTOS DA FLORESTA E CULTURA ALIMENTAR NA MERENDA ESCOLAR

VITÓRIA DO XINGU - PARÁ



O município de Vitória do Xingu está localizado no Pará, na região onde, recentemente, foi construída a hidrelétrica de Belo Monte. De uns anos para cá, a prefeitura tem implementado políticas alimentares que buscam conjugar o resgate e a valorização dos produtos da floresta, introduzindo-os na merenda das escolas da rede municipal.

O programa começou em 2014, com a chegada da nutricionista Danielle Damasceno ao município. A proposta era assegurar que pelo menos 30% dos produtos utilizados na merenda escolar viessem da agricultura familiar. Para atingir esse objetivo, teve início um trabalho de acompanhamento

e organização de comunidades, cooperativas e associações locais que pudessem contribuir para o fornecimento de alimentos nativos da região. Esse trabalho foi realizado sobretudo junto às comunidades indígenas e da floresta, e contou com o apoio de uma equipe técnica e com a parceria da gestão municipal e do ISA - Instituto Socioambiental.

Foi um técnico do ISA que, em 2006, sugeriu o mesocarpo do babaçu como um dos produtos da floresta que poderiam ser beneficiados e utilizados no cardápio escolar. Seguindo os protocolos do Programa Nacional para Alimentação Escolar (PNAE), foi realizado um

teste de aceitabilidade do produto na aldeia Boa Vista. A aceitação foi superior a 80%. O passo seguinte foi se aproximar de comunidades indígenas de quatro territórios que possuíam casas de farinha – abrigos originalmente destinados ao preparo de farinha de mandioca – e envolvê-las no beneficiamento do produto.

A princípio, a ideia foi recebida com estranhamento. Na cultura local, o mesocarpo de babaçu era utilizado apenas para fazer mingau. Para que o produto passasse a integrar o cardápio da merenda escolar, era preciso ampliar o leque de receitas. A Associação dos Moradores da Reserva Extrativista Rio Iriri – AMORERI – foi uma grande parceira nessa etapa. Contando com pequenas usinas de beneficiamento que já contribuía com o fornecimento de alimentos para a rede escolar do município, a Associação ajudou a driblar a resistência ao mesocarpo de babaçu. O ISA,



por sua vez, entrou em cena ativando sua rede de parceiros e apoiadores, entre eles, os chefs Alex Atala, Bela Gil e Neide Rigo, que nos últimos anos têm desempenhado um papel importante na popularização do uso dos produtos nativos da floresta amazônica na culinária brasileira. A missão deles foi desenvolver receitas que incluíssem ingredientes regionais e pudessem integrar o cardápio da merenda escolar.

A desconfiança em relação ao mesocarpio de babaçu, no entanto, persistia. Os gestores municipais concluíram que era preciso adotar uma estratégia mais inovadora para superar esse obstáculo e integrar de vez o produto à culinária da região. Uma estratégia capaz de envolver uma figura chave para a alimentação escolar: as merendeiras. Era preciso que elas não só comprassem a ideia, mas que se apropriassem dela. Nasceu assim o concurso “Melhores receitas



da alimentação escolar de Vitória do Xingu: da floresta para a merenda”. As merendeiras do município foram estimuladas a se inscrever no concurso, enviando receitas que utilizassem como base o mesocarpo de babaçu. Mas não só isso. As concorrentes ganhavam mais pontos quanto mais produtos originários da floresta e da agricultura familiar conseguissem incluir em seus pratos, desde que o babaçu estivesse entre eles.

As 44 receitas inscritas foram submetidas a um processo de seleção que teve como primeiro jurado os alunos da rede municipal. Para passar de fase, cada receita precisava agradar ao paladar de pelo menos 82% dos estudantes, uma exigência do Ministério da Educação para a introdução de novas receitas no cardápio da merenda escolar. Ao final dessa fase, restaram nove receitas. A grande final, para escolher as receitas vencedoras, foi realizada num Shopping

da região. A escolha foi estratégica. A ideia era dar visibilidade ao evento, chamando a atenção de municípios vizinhos, para que eles pudessem seguir o exemplo de Vitória do Xingu. O prêmio em disputa, financiado pelo ISA, era um intercâmbio cultural e gastronômico na cidade de São Paulo.

As merendeiras que participaram do intercâmbio voltaram com a mala cheia de cultura, de informações, de momentos únicos como o jantar no famoso restaurante do chef Alex Atala, e eternas lembranças. Já a rede escolar de Vitória do Xingu passou a dispor de uma variedade ampla de pratos feitos com produtos da floresta. Entre eles, o chocolate do babaçu, por exemplo.

Durante a pandemia do Covid-19, a prefeitura de Vitória do Xingu adotou a compra de kits de alimentos para distribuição junto aos alunos

da rede municipal, que devido às medidas de distanciamento social, acompanhavam as aulas de casa. Os kits foram montados com alimentos e produtos da floresta. Em 2021, foram distribuídas quase 25 toneladas de mesocarpo de babaçu e 5 toneladas de castanha-do-pará. Junto com os produtos, foi entregue um caderno de receitas para que as famílias pudessem preparar seus pratos. Com o retorno das aulas presenciais, a expectativa é de que a integração das compras públicas com a sociobiodiversidade local só venha a crescer.

Para saber mais informações sobre essas e outras iniciativas de Vitória do Xingu acesse:
https://bit.ly/merendeiras_vitoria_xingu





Realização



Parceria



Apoio



Parceria Metodológica

