



Como alimentar uma COP e outros eventos globais

Alimentação saudável e sustentável
na Conferência do Clima de Belém





EXPEDIENTE



INSTITUTO REGENERA

Diretoria de articulação territorial: Daniella Rabello

Diretoria de relações institucionais: Fabrício Muriana

Diretoria de pesquisa e comunicação: Maurício Alcântara

Coordenação de articulação: Clara Ribeiro Camargo

Coordenação de pesquisa: Gabriela Mendonça

Coordenação de comunicação: Marcos Semensato

Coordenação de operações: Patricia Barbosa

Articulação em Belém: Kauê Assis



Diretoria: Francine Xavier

Coordenação de comunicação: Emile Gomes

Coordenação de articulação: Flavia Brito



Assistência técnica de projetos: Osiyallê Rodrigues

Colaboradores

Assessoria de imprensa: Avenida Comunicação

Design: Ian Ferreira

Edição e revisão de textos: Graziela Marcolin

Estratégia de redes sociais: Natália Costa
e Fábio Marinho

Filme institucional: Marahu Filmes

Lançamento da iniciativa: Purpose

Produção de eventos: Colab208

Tradução: Marina Vello

Apoiadores

Erol Foundation

Food and Land Use Coalition

Global Alliance for the Future of Food

Instituto Arapyaú

Instituto Clima e Sociedade (iCS)

Instituto Infnis de Filantropia e Advocacy

Instituto Itaúsa

Porticus Latin America

Purpose





NA MESA DA COP30

Somos uma coalizão de organizações da sociedade civil que busca posicionar os sistemas alimentares como agenda estratégica nas Conferências do Clima da ONU, guiada pelos princípios de soberania alimentar, sustentabilidade socioambiental e justiça territorial.

Em 2025, nosso principal trabalho foi impactar positivamente a alimentação oficial da COP30, que ocorreu em Belém, por meio da articulação multissetorial com governo, produtores locais e organismos internacionais, priorizando a produção agroecológica, da agricultura familiar e de povos e comunidades tradicionais como vetores de efetiva ação climática.

www.namesadacop30.org.br

Instagram Na Mesa da COP30

Organizações participantes

Ação da Cidadania	Instituto Fome Zero (IFZ)	Rede Jirau de Agroecologia
Assobio	Instituto Fronteiras do Desenvolvimento	Santa Food
Cátedra Josué de Castro (USP)	Instituto Infnis de Filantropia e Advocacy	Sindicato dos Produtores Rurais de Barcarena
Central do Cerrado	Instituto Itaúsa	Slow Food Brasil
A Cidade Precisa de Você	Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia Combate à Fome (INCTI)	Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB)
Colab208	Instituto Regenera	Sustentarea (USP)
Uma Concertação pela Amazônia	Memorial dos Povos Indígenas	Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA)
Erol Foundation	Mercy for Animals (MFA)	World Animal Protection (WAP)
The Food and Land Use Coalition (Folu)	Orgânicos Sul de Minas	
GoodTruck	Pacto Contra a Fome	Comitê executivo
Grupo de Consumo Agroecológico (Gruca)	Pará Orgânico	Instituto Regenera
Iclei América do Sul	Pé de Feijão	Instituto Comida do Amanhã
Instituto Arapyau	Pont Neuf Impact	
Instituto Casa Ilharga	Porticus Latin America	Secretariado executivo
Instituto Centro de Vida (ICV)	Prato Firmeza	Instituto Regenera
Instituto Clima e Sociedade (ICS)	Proveg International	
Instituto Comida do Amanhã	Purpose	
Instituto Comida e Cultura (ICC)	Rede Bragantina de Economia Solidária Artes & Sabores	
Instituto Escolhas		



Agradecimentos

Agroecology Coalition	Humane World for Animals (HWA)	Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST)
Articulação Nacional de Agroecologia (ANA)	Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (Ineaf/UFGPA)	Now Partners
Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES)	Instituto Brasil Orgânico	Observatório de Segurança Alimentar e Nutricional (Opsan/UnB)
Centro Brasileiro de Análise e Planejamento (Cebap)	Instituto de Defesa do Consumidor (Idec)	Observatório do Clima
Comissão Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Cnapo)	Instituto Kabu	OCS Amiga
Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares (Contag)	Instituto Mapinguari	OCS Cultivar
Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea)	Instituto Socioambiental (ISA)	OCS Pauxiuara
Conselho Nacional dos Povos e Comunidades Tradicionais (CNPCT)	Inter-Continental Network of Organic Farmer Organisations (Inofo)	Organização de Estados Ibero-Americanos para a Educação, a Ciência e a Cultura (OEI)
Cooperativa Agropecuária de Benevides	Ipes-Food	Programa Mundial de Alimentos (WFP/ONU)
Coordenação Nacional de Articulação das Comunidades Negras Rurais Quilombolas (Conaq)	O Joio e o Trigo	Secretaria Estadual de Agricultura Familiar do Pará (Seaf)
Cúpula dos Povos	Laclima	Secretaria Extraordinária da COP30 (Secop)
Dona Brazy Cozinha Tradicional Amazônica	Ministério da Igualdade Racial (MIR)	Secretaria Geral da Presidência da República
Embrapa Agrobiologia	Ministério das Relações Exteriores (MRE)	SPG D'Irituia
Gastromotiva	Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA)	SPG Ecovida
Global Alliance for the Future of Food	Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS)	SPG Patajós Orgânico
	Ministério Público Federal no Amazonas (MPF-AM)	WRI Brasil
	Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA)	WWF Brasil





Sumário

PREFÁCIO	8
APRESENTAÇÃO	12
PARTE 1: INTRODUÇÃO	14
1.1 Sistemas alimentares e crise climática	15
1.2 Brasil: emissões, políticas públicas e potencial de transformação.....	19
PARTE 2: PREPARATIVOS PARA RECEBER O MUNDO	24
2.1. Como funciona a alimentação em uma COP	25
2.2. O papel da sociedade civil	31
2.3. Articulações com o governo federal.....	36
2.4. Base produtiva e capacidade de abastecimento	43
PARTE 3: O QUE FOI SERVIDO NA MESA DA COP30	50
3.1. A oficialização das regras	51
3.2. Características da alimentação na COP30	56
3.3. O desafio logístico do abastecimento	67
3.4. Economia circular: resíduos e combate ao desperdício.....	71
3.5. Outros resultados.....	74
PARTE 4: OS PRÓXIMOS CARDÁPIOS.....	80
4.1. Passando o bastão: recomendações para organizadores de COPs e grandes eventos.....	81
4.2. Recomendações para a sociedade civil e para a imprensa.....	86
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	92
POSFÁCIO	94
REFERÊNCIAS & ANEXO.....	96
Referências bibliográficas.....	98
Lista de siglas.....	100
Anexo	102

PREFÁCIO

Alimentar a COP, transformar o clima

Ana Toni – Diretora executiva da COP30

Antes mesmo do início da COP30, uma pergunta despertou reflexões importantes sobre o papel do Brasil como país anfitrião: o que vamos servir às pessoas em Belém? À primeira vista, essa poderia parecer uma questão somente logística. Mas, à medida que a preparação da conferência avançava, tornou-se evidente que ela era, na verdade, uma pergunta política e profundamente estratégica. Em um mundo atravessado pela crise climática, alimentar uma COP não é apenas garantir refeições para os participantes, mas fazer disto um símbolo político sobre modelos de produção de alimentos e sua relação com os territórios, e sobre as formas de vida queremos sustentar. Este relatório demonstra com clareza que o Brasil respondeu a essa pergunta à altura do desafio que se impõe num período de crise climática. A experiência do **Na Mesa da COP30** mostrou que a alimentação pode passar a ser reconhecida como uma dimensão estruturante da ação climática, deixando de ser tratada como um aspecto secundário na organização das conferências.

Ao priorizar a agricultura familiar, a sociobio-economia, os saberes tradicionais e práticas agroecológicas na operação logística do evento, assim como nas negociações em diversos eixos da Agenda de Ação, a COP30 evidenciou que é possível alinhar a operação

de um megaevento internacional aos objetivos e princípios mais amplos de conferência. Mais do que isso, demonstrou que essas escolhas não são apenas desejáveis, mas viáveis e necessárias. Numa COP que teve como objetivo acelerar a implementação, esta foi uma escolha política de demonstração de ação climática concreta com impactos em âmbito local, nacional e internacional.

Ao final da COP, foi possível reconhecer a centralidade da alimentação como parte das soluções práticas construídas pela organização da conferência. Mais do que um componente operacional em um grande evento, a alimentação se revelou capaz de reorientar prioridades, conectar agendas e aproximar o debate climático da vida concreta das pessoas. Este movimento traduziu em práticas cotidianas aquilo que muitas vezes permanece abstrato nas negociações.

Ao longo do ciclo de preparação da conferência e até agora, em 2026, a convergência entre prática e ambição política é um elemento norteador da atuação da COP30. Por meio do eixo 3 da Agenda de Ação, que trata de agricultura e sistemas alimentares, a COP30 destacou iniciativas voltadas para a restauração de terras degradadas, a produção sustentável e os sistemas alimentares resilientes. Entre essas

iniciativas, notam-se avanços na mobilização de financiamento, no engajamento internacional e na implementação de soluções para a promoção da agricultura regenerativa e o fortalecimento de sistemas alimentares sustentáveis. É nesse contexto que a experiência da alimentação na COP30 ganhou ainda maior relevância, ao evidenciar, de forma concreta, a articulação entre a prática operacional do evento, as iniciativas da Agenda de Ação e os avanços nas negociações internacionais – entre eles, o reconhecimento da importância dos sistemas alimentares na Declaração de Belém e nas decisões relativas à Meta Global de Adaptação e ao Programa de Trabalho para uma Transição Justa.

Ao estruturar o fornecimento de alimentos com base em princípios como a valorização da agricultura familiar, a sustentabilidade e a inclusão de cadeias produtivas resilientes, a COP traduziu, no plano da implementação, compromissos políticos mais amplos. Nesse sentido, a segurança alimentar deixa de ser um aspecto meramente logístico e passa a ser a expressão de uma COP coerente em suas diversas dimensões, ao demonstrar como decisões operacionais podem materializar prioridades estratégicas, alinhar diferentes frentes da ação climática e transformar compromissos internacionais em resultados tangíveis.

O legado que se apresenta neste documento é, portanto, duplo. Por um lado, trata-se de um registro detalhado de uma experiência inédita, construída a partir da articulação entre governo, sociedade civil, produtores e organismos internacionais. Por outro, constitui um convite – e um desafio – para que futuras COPs e outros eventos globais avancem nessa direção.

A pergunta que orientou a edição de Belém permanece aberta para o mundo: o que vamos servir nas próximas conferências? Responder a ela implica reconhecer que não há solução climática consistente sem transformação dos sistemas alimentares. Implica também compreender que políticas públicas, compras institucionais e escolhas aparentemente operacionais podem e devem ser as alavancas de implementação do Acordo de Paris. Redesenhar cadeias produtivas, valorizar territórios e promover justiça social são escolhas, e esta foi a escolha feita na COP30.

O Brasil demonstrou que esse caminho é possível. Cabe agora transformá-lo em referência, aprofundá-lo e ampliá-lo, para que a alimentação se consolide como um eixo permanente das estratégias climáticas locais, nacionais e globais.

PREFÁCIO

Alimentar o futuro: democracia, território e clima na COP30

Daniel Balaban – Diretor do Centro de Excelência contra a Fome do WFP no Brasil

Quando Belém do Pará foi escolhida para sediar a 30ª Conferência das Partes da Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima (COP30), abriu-se uma janela histórica para o Brasil. Não apenas pela oportunidade de liderar as negociações climáticas globais em um momento crítico para o planeta, mas também pela chance de demonstrar, na prática, que a transição socioecológica pode ser construída a partir dos territórios, respeitando saberes tradicionais, fortalecendo a agricultura familiar e valorizando a sociobiodiversidade amazônica.

Foi nesse contexto que nasceu o **Na Mesa da COP30**, uma coalizão de organizações da sociedade civil que se propôs a fazer da alimentação uma verdadeira plataforma de transformação. Mais do que garantir refeições saudáveis e sustentáveis para milhares de participantes de um megaevento, essa iniciativa representou uma aposta política audaz: a de que os sistemas alimentares, quando organizados sob princípios de soberania alimentar, agroecologia e justiça territorial, podem qualificar o próprio debate climático e suas respostas concretas.

Este relatório nasce da necessidade de documentar, de forma sistemática e reflexiva,

essa trajetória inédita e demonstra como uma coalizão diversa, que articula produtores locais, movimentos sociais, organismos internacionais e diferentes instâncias do poder público, conseguiu inserir a pauta alimentar no centro de uma conferência climática global. Ele ainda descreve os arranjos institucionais construídos, os instrumentos de governança desenvolvidos, os desafios logísticos e normativos superados, e, sobretudo, as inovações que emergiram quando a agricultura familiar e a agroecologia se aproximaram da infraestrutura altamente regulada de um evento internacional.

A relevância deste documento vai além do caso brasileiro. Em um mundo onde as mudanças climáticas exigem respostas urgentes e coordenadas, experiências como o **Na Mesa da COP30** oferecem subsídios concretos para que outras nações possam adaptar e replicar modelos semelhantes, e comprovam que é possível alinhar compromissos globais a soluções territorializadas, baseadas em evidências e construídas democraticamente. Nesse sentido, a iniciativa contribui para renovar a confiança no multilateralismo, mostrando que instâncias internacionais podem, de fato, produzir impactos reais na vida das pessoas quando há vontade política e articulação com a sociedade civil.

Nesse arranjo colaborativo, a participação do Centro de Excelência contra a Fome do WFP no Brasil foi estratégica e multifacetada. Como agência das Nações Unidas com mandato específico em segurança alimentar e nutricional, o Centro de Excelência contra a Fome trouxe ao **Na Mesa da COP30** seu conhecimento técnico em aquisição institucional de alimentos, logística de abastecimento e formulação de políticas públicas alimentares. Sua atuação foi fundamental para apoiar o diálogo com movimentos sociais no Brasil, reverberar entre instituições governamentais a importância de valorizar a comida de verdade em eventos climáticos, fortalecer a consolidação de sistemas alimentares sustentáveis e fomentar a manutenção dos princípios de soberania alimentar e justiça territorial. Com este relatório, o WFP contribui ainda para a visibilidade internacional do Na Mesa da COP30, conectando a iniciativa a redes globais de conhecimento e práticas em sistemas alimentares sustentáveis, e reforçando a mensagem de que a luta contra a fome e as mudanças climáticas são indissociáveis e demandam respostas integradas.

Uma convicção atravessa todo este relatório: iniciativas como o **Na Mesa da COP30** só encontram solo fértil em ambientes

democráticos. É na tensão criativa entre proposição e escuta, entre incidência política e corresponsabilidade que experiências transformadoras ganham densidade e capacidade de inspirar. Onde a sociedade civil pode propor, monitorar e cobrar, onde governos se mantêm abertos ao diálogo e à construção conjunta de soluções: somente aí é possível reinventar, a partir da comida e de seus sistemas, a maneira como o mundo se reúne para enfrentar a crise climática.

Que esta seja uma leitura útil para gestores públicos, organizações da sociedade civil, pesquisadores e ativistas que buscam referências práticas para trilhar caminhos semelhantes. E que seja, também, inspiradora, por mostrar que a transição socioecológica não é apenas necessária, mas também possível, quando construída com mais justiça, mais democracia e mais cooperação entre povos e nações.

APRESENTAÇÃO

Este relatório apresenta a trajetória do **Na Mesa da COP30**, uma coalizão de organizações da sociedade civil que se articulou para colocar os sistemas alimentares no centro da agenda climática ao garantir uma alimentação saudável e sustentável na COP30, em Belém do Pará. Mais do que registrar um caso bem-sucedido de operação de alimentação em um megaevento, este documento busca evidenciar como a comida e seus modos de produção e de oferta podem ser decisivos para qualificar o debate climático e suas respostas concretas nos territórios.

Nosso objetivo principal é documentar, de forma sistemática, o processo de concepção, desenho e implementação do **Na Mesa da COP30**: desde a construção da coalizão e a articulação multissetorial com governo, produtores locais e organismos internacionais, até as soluções encontradas para viabilizar uma oferta de alimentos alinhada

à soberania alimentar, à sustentabilidade socioambiental e à justiça territorial. Com isso, pretendemos oferecer subsídios para que iniciativas semelhantes possam ser adaptadas e replicadas em outros países, em diferentes contextos institucionais e geográficos.

O texto está organizado em seções que acompanham nossa trajetória. Primeiramente, apresenta-se o contexto político, climático e alimentar em que a COP30 se insere, bem como a maneira como a coalizão e seus princípios orientadores se formaram. Em seguida, descreve-se em detalhe a arquitetura da iniciativa: os arranjos institucionais, os instrumentos de governança, os mecanismos de diálogo com o poder público e os caminhos percorridos para aproximar a agricultura familiar, a agroecologia e a sociobiodiversidade da infraestrutura altamente regulada de um evento internacional. Na sequência, discutem-se



os resultados alcançados, os desafios enfrentados e as inovações – normativas, logísticas e políticas – que emergiram ao longo do processo, extraíndo lições e recomendações para futuras conferências e outros megaeventos.

Ao longo do relatório, uma mensagem central se reafirma: experiências como o **Na Mesa da COP30** têm importância estratégica não apenas para qualificar a discussão climática, mas também para fortalecer indiretamente o multilateralismo em tempos de incerteza. Ao mostrar que é possível alinhar compromissos globais a respostas concretas, territorializadas e baseadas em evidências, essa articulação contribui para renovar a confiança em instâncias multilaterais e em sua capacidade de produzir impactos reais na vida das pessoas.

Por fim, partimos da convicção de que iniciativas dessa natureza só encontram solo verdadeiramente fértil em ambientes democráticos:

em contextos em que a sociedade civil pode propor, monitorar e cobrar, ao mesmo tempo em que governos se mantêm abertos para o diálogo, a participação e a construção conjunta de soluções. É justamente nessa tensão criativa – entre proposição e escuta, entre incidência e corresponsabilidade – que experiências como o **Na Mesa da COP30** ganham densidade política e capacidade de inspirar outros processos ao redor do mundo.

Desejamos que esta leitura seja útil – por oferecer referências práticas para quem deseja trilhar caminhos semelhantes – e inspiradora – por mostrar que é possível, a partir da comida e de seus sistemas, reinventar a maneira como o mundo se reúne para enfrentar a crise climática, com mais justiça, mais democracia e mais cooperação entre povos e nações.

Boa leitura!



PARTE 1

INTRODUÇÃO



1.1 Sistemas alimentares e crise climática

A relação entre o clima e os alimentos que chegam diariamente à nossa mesa ainda é pouco reconhecida por grande parte da população. Em um contexto marcado por enchentes que isolam bairros, períodos de seca que comprometem colheitas e ondas de calor que pressionam os sistemas de saúde, torna-se evidente que a crise climática não é apenas uma questão ambiental, mas também um fenômeno profundamente ligado à perda acelerada de biodiversidade, às pressões sobre a produção agrícola e ao agravamento da insegurança alimentar e nutricional ([Comida do Amanhã; Iclei América do Sul, 2025](#)).

O sistema alimentar – entendido como o conjunto de relações, processos e atores envolvidos na produção, distribuição e consumo de alimentos e na destinação de resíduos – encontra-se fortemente conectado à emergência climática e representa um elemento estruturante da organização socioeconômica contemporânea. Falar de sistemas alimentares implica adotar uma abordagem sistêmica da alimentação, reconhecendo que a forma como esses sistemas se organizam influencia diretamente as condições de vida das populações e o equilíbrio dos ecossistemas. Trata-se de arranjos complexos e interdependentes que articulam ecossistemas naturais, políticas públicas, práticas culturais e dinâmicas econômicas. No entanto, o modelo atualmente dominante baseia-se em uma

lógica intensiva e desigual, fundada em práticas predatórias em vez de regenerativas. Essa racionalidade produtivista e assimétrica contribui para acelerar o colapso climático e, ao mesmo tempo, fragiliza a biodiversidade, os circuitos curtos de abastecimento e comercialização, os territórios e as comunidades tradicionais.

As mudanças climáticas já têm efeito direto nas quatro dimensões da segurança alimentar e nutricional (SAN): disponibilidade, acesso, utilização e estabilidade, produzindo impactos particularmente severos sobre populações em situação de maior vulnerabilidade, como grupos de baixa renda, mulheres e povos tradicionais ([IPCC, 2022](#)). Esse cenário evidencia o caráter estrutural da injustiça climática. Refletir sobre sistemas alimentares implica, portanto, reconhecer sua centralidade na agenda climática, para que se possa estimular um movimento coletivo voltado ao fortalecimento de sistemas alimentares sustentáveis. Esses sistemas devem integrar as dimensões econômica, social e ambiental da sustentabilidade, considerando como cada etapa, da produção ao descarte, pode contribuir para o desenvolvimento desses aspectos e, ao mesmo tempo, para a redução de desigualdades, o combate à pobreza e a proteção de grupos socialmente mais vulneráveis ([FAO, 2018](#)).



O Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas ([IPCC, 2019](#)), no relatório especial “Climate Change and Land”, reuniu dados fundamentais sobre as relações entre agricultura, florestas e uso do solo (Afolu, na sigla em inglês). O estudo estima que, quando se consideram as etapas da produção de alimentos (incluindo as fases pré e pós-produção), o sistema alimentar global responde por 21% a 37% das emissões líquidas antrópicas de gases de efeito estufa. Desde 1961, o crescimento da população mundial e o aumento do consumo *per capita* de alimentos, fibras e energia têm impulsionado uma expansão sem precedentes do uso de terras e recursos hídricos. Nesse contexto, a agricultura é responsável por cerca de 70% da utilização global de água doce.

No caso brasileiro, dados do Sistema de Estimativas de Emissões e Remoções de Gases de Efeito Estufa (Seeg) indicam que as emissões associadas aos sistemas alimentares – particularmente aquelas relacionadas à agropecuária e ao desmatamento – superam a média global.

Em 2021, essas emissões corresponderam a mais de 73% do total nacional de gases de efeito estufa ([Alencar *et al.*, 2023](#)). O relatório “[Food Systems NDC Scorecard: Brazil Assessment](#)” (2025), que avaliou a Contribuição Nacionalmente Determinada (NDC) do país sob a perspectiva dos sistemas alimentares, classificou o Brasil como “fraco” na integração entre as agendas de alimentação e clima. A análise evidencia que o potencial transformador da alimentação para a mitigação e adaptação climática ainda não foi plenamente incorporado às metas nacionais. Embora o país apresente iniciativas relevantes relacionadas à produção agrícola, à redução de emissões e ao combate à desnutrição, o estudo identifica lacunas importantes em áreas como processamento, distribuição e redução de perdas e desperdícios. Nesse sentido, o Food Systems NDC Scorecard funciona como um alerta: mesmo países reconhecidos por sua biodiversidade e potencial agroecológico, como o Brasil, ainda não posicionaram os sistemas alimentares no centro de suas estratégias climáticas.



Sistematização das crises: sindemia global e tríplice monotonia

O sistema alimentar hegemônico, fortemente baseado em monoculturas e no consumo crescente de alimentos ultraprocessados, não apenas contribui para o agravamento da crise climática, mas também tem impacto negativo sobre a saúde das populações. Os ultraprocessados, caracterizados por elevado teor calórico e altos níveis de açúcar, sal e gorduras, são produzidos a partir de um conjunto restrito de matérias-primas agrícolas e passam por intensos processos industriais. Esse padrão de produção e consumo tem sido descrito como parte de uma sindemia global ([Swinburn et al., 2019](#)), que consiste na interação de três problemas: obesidade, desnutrição e mudanças climáticas, que se reforçam mutuamente e compartilham determinantes estruturais comuns.

Atualmente, além do crescimento acelerado do consumo de produtos ultraprocessados em diferentes regiões do mundo, o sistema alimentar também enfrenta a redução da diversidade agrícola e pecuária, o controle corporativo sobre as sementes e a genética animal, a concentração fundiária, subsídios

agrícolas que favorecem um número limitado de culturas e a expansão da pecuária intensiva. [Abramovay et al. \(2025\)](#) descrevem esse cenário como uma tríplice monotonia alimentar:

1. **Monotonia agrícola:** apenas seis culturas concentram aproximadamente 75% das calorias consumidas globalmente, o que torna os sistemas produtivos mais vulneráveis a eventos climáticos extremos.
2. **Monotonia animal:** cerca de 40% da produção mundial de grãos destina-se à alimentação animal, enquanto aproximadamente 70% das terras agrícolas são utilizadas como pastagens.
3. **Monotonia da dieta:** a crescente padronização das dietas alimentares, acompanhada da redução da diversidade de alimentos e do aumento do consumo de ultraprocessados, contribui para a expansão global da obesidade.



Os custos associados a esse modelo alimentar, frequentemente invisibilizados pelas cifras que movimentam os mercados globais, manifestam-se em múltiplas dimensões: ambiental, econômica, social, política, nutricional e sanitária. Estimativas recentes sugerem que seu impacto negativo sobre a saúde humana – especialmente relacionado à incidência de doenças crônicas não transmissíveis associadas à alimentação, como diabetes e hipertensão – acarreta gastos próximos de 11 trilhões de dólares por ano. Os custos ambientais, decorrentes dos danos causados nos ecossistemas e no clima pelas práticas de produção de alimentos, também são expressivos, alcançando aproximadamente 3 trilhões de dólares anuais. Políticas públicas capazes de absorver essas externalidades e orientadas por uma lógica de múltiplos benefícios tendem a promover simultaneamente justiça social, sustentabilidade econômica e integridade ecológica ([Ruggeri Laderchi et al., 2024](#)).

Apesar da crescente disponibilidade de evidências científicas, o potencial da alimentação como eixo estruturante de estratégias climáticas de mitigação e adaptação ainda permanece subexplorado. Atualmente, observa-se um descompasso significativo entre a relevância dos sistemas alimentares para a crise climática e o espaço que eles ocupam nas políticas públicas e no direcionamento de recursos financeiros:

- ◆ apenas cerca de **7% do financiamento climático global** é destinado a sistemas alimentares ([Clic, 2025](#));
- ◆ aproximadamente **50% dos países** incluíam metas específicas relacionadas a sistemas alimentares em suas NDCs em meados de 2015 ([Cátedra Josué de Castro, 2025](#)).

Essa invisibilidade também se expressa no plano simbólico e prático das Conferências do Clima. Historicamente, a alimentação e a agricultura ocupam um espaço muito menor nas negociações internacionais quando comparadas a setores como energia, transportes ou combustíveis fósseis. Apenas a partir da COP27, realizada em 2022, a agenda oficial passou a incluir um dia dedicado à alimentação. Essa marginalização reflete-se inclusive na alimentação oferecida aos participantes desses eventos: em geral, os cardápios são padronizados, pouco conectados às culturas alimentares locais, com preços elevados, dificultando o acesso de delegações com menos recursos, e frequentemente incluem grande quantidade de *fast-food* e alimentos ultraprocessados, além de apresentar baixa transparência quanto à origem dos alimentos, às embalagens utilizadas e à gestão de resíduos.

1.2 Brasil: emissões, políticas públicas e potencial de transformação



É nesse contexto que o Brasil ocupa uma posição singular. O país é, ao mesmo tempo, um dos maiores produtores de alimentos do mundo e uma referência internacional na formulação e implementação de políticas públicas voltadas à alimentação. Iniciativas como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), o Guia Alimentar para a População Brasileira, a Nova Cesta Básica e os conselhos de segurança alimentar e nutricional (SAN) compõem um conjunto de políticas que articulam o combate à fome, a promoção de uma alimentação adequada e saudável e o fortalecimento da agricultura familiar.

Esse corpo de iniciativas, aliado a um sólido arcabouço legal no campo da governança alimentar, amplia a capacidade institucional do país para enfrentar desafios estruturais relacionados à alimentação. Nesse sentido, grandes eventos internacionais – como uma Conferência das Partes (COP) – podem representar oportunidades estratégicas. A alimentação oferecida às delegações oficiais e ao público participante desses eventos pode assumir um papel muito mais amplo do que o de simples serviço logístico, transformando-se em uma ação concreta de política climática e em um instrumento de promoção do desenvolvimento local.

Quando respeitam a diversidade da cultura alimentar do país-sede, priorizam alimentos *in natura* ou minimamente processados e promovem a aquisição de insumos provenientes da agricultura familiar, da agroecologia e da sociobiodiversidade local, esses eventos podem funcionar como vitrine de práticas alimentares inovadoras e sustentáveis. Além de alimentar milhares de pessoas, tornam-se espaços de demonstração de políticas públicas que integram alimentação, clima e desenvolvimento territorial.

A priorização de compras públicas provenientes da agricultura familiar local tem potencial para gerar efeitos que ultrapassam o próprio evento e pode inspirar modelos mais justos e sustentáveis de contratação pública, redefinir parâmetros para compras institucionais em escolas, hospitais e repartições públicas, e influenciar o planejamento de eventos de grande porte futuros. Em outras palavras, trata-se de uma oportunidade para demonstrar, de forma concreta, que os sistemas alimentares podem atuar como aliados centrais da justiça climática. Ao mesmo tempo, políticas desse tipo estimulam a produção rural, dinamizam economias locais e ampliam o acesso da população urbana a alimentos saudáveis e culturalmente adequados.



Vulnerabilidades, respostas locais e necessidade de transformação estrutural

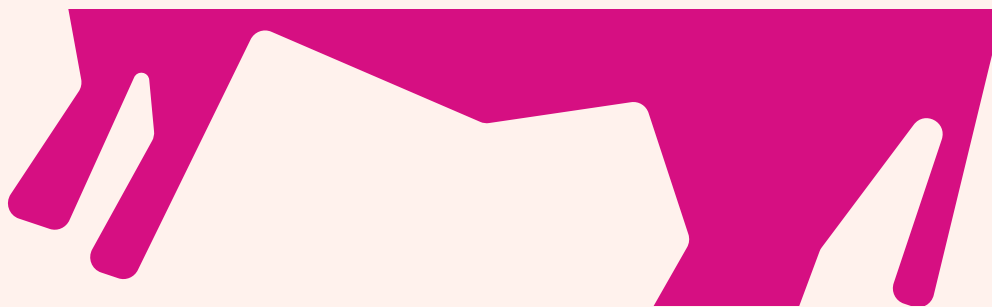
De fato, a construção de sistemas alimentares resilientes requer a integração de políticas voltadas à alimentação, ao clima e à biodiversidade. O Painel de Alto Nível de Especialistas em Segurança Alimentar e Nutricional ([HLPE-FSN, 2025](#)) enfatiza que não há escolha entre nutrir a população e preservar o planeta: as duas agendas devem caminhar juntas. Para isso, as políticas públicas precisam articular respostas imediatas ao problema da fome com estratégias de longo prazo que visem à adaptação e mitigação das mudanças climáticas.

O *Guia para gestores públicos: sistemas alimentares circulares na América Latina* ([FAO e Iclei, 2023](#)) evidencia que a incorporação da agenda alimentar a abordagens baseadas na circularidade – priorizando práticas como produção regenerativa, reutilização, compartilhamento e recuperação de recursos – pode gerar sinergias importantes com outros setores estratégicos, como água e energia. Esse tipo de abordagem fortalece a resiliência dos territórios e contribui para a construção de sistemas agroalimentares mais eficientes e sustentáveis. Nesse sentido, o documento “[Estratégia de mudanças climáticas](#)” da FAO para o período 2022-2031 identifica a bioeconomia circular e sustentável como uma das áreas prioritárias para promover a transformação dos sistemas agroalimentares e aumentar sua capacidade de resposta à crise climática.

Eventos recentes, como a pandemia de Covid-19 e o aumento da frequência e da intensidade de desastres climáticos, tornaram ainda mais evidente a vulnerabilidade dos sistemas alimentares a choques simultâneos e interconectados. Em diferentes contextos urbanos, observou-se que as etapas de produção e consumo foram as mais prejudicadas: agricultores enfrentam a perda de cultivos e a redução de renda, consumidores lidam com a elevação do preço dos alimentos, e as cadeias logísticas sofrem interrupções e colapsos ([FAO, Cirad e Ruaf, 2024](#)).

Ao mesmo tempo, essas crises revelaram a importância de respostas construídas em nível local. Em diversos casos, políticas nacionais excessivamente centralizadas demonstraram limitações para lidar com a diversidade de realidades territoriais e responder de forma rápida às necessidades emergentes. Em contraste, iniciativas comunitárias e territorializadas, como cozinhas comunitárias, hortas urbanas, bancos de alimentos e circuitos curtos de comercialização, demonstraram maior capacidade de adaptação e sensibilidade às demandas concretas da população ([Lee, Baik e Han, 2025](#)).

No contexto brasileiro, estudos comparativos sobre emissões associadas a diferentes tipos de cadeia alimentar indicam que cadeias de curta distância – aquelas que aproximam produção e consumo – apresentam emissões de dióxido de carbono significativamente menores do que as cadeias longas e altamente intermediadas.



Esses resultados abrem espaço para o desenvolvimento de políticas alimentares capazes de contribuir simultaneamente para o fortalecimento da SAN e para o enfrentamento da crise climática ([Conterato, Gazolla e Santos, 2024](#)).

Apesar da urgência de transformações estruturais, grande parte das respostas institucionais ainda permanece predominantemente reativa. Muitas políticas públicas continuam voltadas principalmente para a absorção de choques e para a restauração do funcionamento anterior dos sistemas, sem promover mudanças profundas em sua organização. Entre as principais barreiras para a implementação de tais mudanças, destacam-se:

- ◆ a limitada coordenação entre políticas formuladas em nível nacional e iniciativas em escala local;
- ◆ a participação ainda restrita de atores comunitários e organizações sociais nos processos de planejamento e tomada de decisão;
- ◆ a escassez de investimentos direcionados à infraestrutura alimentar;
- ◆ a ausência de indicadores consistentes dos processos de transformação e fortalecimento da resiliência ([FAO, Cirad e Ruaf, 2024](#); [Ipes-Food, 2023](#)).

Apesar desses desafios, diversas iniciativas coletivas lideradas por comunidades, organizações da sociedade civil e governos locais têm demonstrado grande potencial para gerar mudanças duradouras. Quando articuladas a estratégias de governança participativa e redes intermunicipais de cooperação, essas experiências ampliam a capacidade de inovação institucional e fortalecem processos de transformação territorial.

O avanço das estratégias de adaptação e mitigação climática exige, portanto, a construção de políticas alimentares orientadas por uma perspectiva sistêmica, integradora e de longo prazo, e deve incluir as seguintes ações:

- ◆ revisão e fortalecimento de programas de proteção social alimentar, ampliando sua atuação para além da resposta emergencial e enfrentando vulnerabilidades estruturais;
- ◆ incentivo à produção local e à diversificação agroecológica, acompanhado de investimento em segurança hídrica, assistência técnica e infraestrutura alimentar resiliente, como mercados descentralizados, cozinhas públicas, sistemas de compostagem e estruturas de armazenamento local;
- ◆ fortalecimento de mecanismos de governança participativa, como conselhos permanentes de políticas públicas e conselhos de SAN, que cumpram protocolos de monitoramento e transparência ([FAO, 2025](#)).



De acordo com a Comissão EAT-Lancet, a transição para sistemas alimentares mais justos, saudáveis e sustentáveis poderia salvar até 15 milhões de vidas por ano e reduzir em aproximadamente 20% as emissões agrícolas até 2050 ([Rockström *et al.*, 2025](#)). Para alcançar esse objetivo, é necessário desenvolver políticas que promovam dietas saudáveis, acessíveis, convenientes e culturalmente adequadas, ao mesmo tempo em que garantam trabalho digno e representação social para aqueles que produzem alimentos.

Dessa forma, enfrentar a emergência climática implica necessariamente promover uma profunda transformação dos sistemas alimentares por meio do desenvolvimento de políticas públicas que reduzam a distância entre produtores e consumidores, valorizem alimentos frescos e regionais, fortaleçam práticas agroecológicas e circuitos curtos de comercialização, ampliem o acesso da população a uma alimentação adequada e saudável e reconheçam o papel central da alimentação em uma economia de baixo carbono ([Food Systems NDC, 2025](#)).

A implementação de políticas alimentares em escala local não apenas contribui para garantir comida no prato da população, mas também orienta governos e comunidades a cuidar de recursos fundamentais como água, solo, biodiversidade e patrimônio cultural alimentar. O fortalecimento de sistemas alimentares locais constitui, nesse sentido, uma das estratégias mais eficazes para construir resiliência climática com justiça social. Para isso, é fundamental que a alimentação seja reconhecida como uma agenda estratégica e transversal, capaz de articular políticas de saúde, meio ambiente, economia e cultura em soluções públicas duradouras.

Os sistemas alimentares não devem ser compreendidos apenas como um setor vulnerável aos impactos da crise climática. Eles também representam uma chave estratégica para sua mitigação e enfrentamento. Quando reconhecidos como tecnologias sociais e vetores de transformação, tornam possível a formulação de políticas públicas mais integradas, capazes de conectar saúde, meio ambiente, economia e cultura. Experiências como redes comunitárias de abastecimento, cozinhas solidárias, hortas urbanas e circuitos curtos de comercialização – que têm respondido de forma



criativa e solidária aos impactos climáticos – demonstram que é possível reconstruir as relações entre alimentação, território e natureza.

A visão sistêmica de futuro pode ser sintetizada em três dimensões principais:

1. **Comida como eixo da ação climática:** sistemas alimentares sustentáveis constituem instrumentos concretos de mitigação e adaptação climática, pois reduzem emissões e aumentam a resiliência dos territórios.
2. **Clima como agenda transversal das políticas públicas:** soluções climáticas eficazes integram os âmbitos social, ambiental e cultural, abrangendo desde iniciativas comunitárias de alimentação até estratégias de conservação da natureza.
3. **Território como unidade de transformação:** áreas urbanas e rurais, bem como comunidades tradicionais, integram um

sistema vivo e interdependente; fortalecer os vínculos entre elas é fundamental para garantir soberania alimentar, justiça socioambiental e transição ecológica ([Comida do Amanhã; Iclei América do Sul, 2025](#)).

Este documento busca evidenciar o papel estratégico dos sistemas alimentares na ação climática e oferecer subsídios para que o Brasil e outros países, em diferentes esferas de governo e da sociedade, aprofundem a integração entre alimentação, clima e desenvolvimento sustentável. Ao propor o reconhecimento dos sistemas alimentares como um campo central da política climática, pretende-se estimular o diálogo, a cooperação e a construção de soluções baseadas em evidências para uma transição justa e territorializada.

Diante da urgência da crise climática, torna-se paradoxal que conferências globais dedicadas ao clima deixem de considerar o serviço de alimentação como um exemplo concreto de ação climática. Ignorar essa dimensão significa desperdiçar a oportunidade de aplicar, na prática, muitas das soluções discutidas nos próprios espaços de negociação internacional.



PARTE 2

PREPARATIVOS PARA RECEBER O MUNDO





2.1. Como funciona a alimentação em uma COP

A Conferência das Partes da Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre Mudanças Climáticas é o principal fórum internacional de negociação e coordenação de ações globais diante da crise climática. Em sua 30ª edição, realizada em Belém do Pará em 2025, ela ganhou um significado particular por ser sediada na Amazônia, o que aproximou o debate climático das realidades territoriais, da sociobiodiversidade e dos sistemas produtivos locais.

A escolha da cidade e do bioma elevou as expectativas em relação aos modelos de sustentabilidade, inclusão produtiva e valorização de cadeias alimentares territoriais que o país-sede apresentaria concretamente, para além do discurso diplomático. Nesse cenário, a alimentação oferecida na COP30 passou a ser tratada como um componente da narrativa climática da conferência, articulando saúde pública, segurança alimentar e nutricional, sustentabilidade, economia local e cultura alimentar.

A iniciativa **Na Mesa da COP30** começou com um mapeamento inicial de desafios, oportunidades, atores-chave e possíveis áreas de atuação

relacionadas à alimentação na conferência. Desde o princípio, ficou claro que, até então, no sistema da UNFCCC a alimentação nunca havia sido tratada como um eixo estratégico da COP, mas apenas como um serviço de apoio. Essa mudança de olhar exigiu um esforço duplo: compreender a estrutura institucional e construir uma abordagem política. Por um lado, foi preciso entender em detalhe as regras da UNFCCC, os documentos orientadores – especialmente o *How to COP* – e o Acordo do País Anfitrião (Host Country Agreement, ou HCA). Por outro, foi necessário acompanhar a organização da conferência no Brasil, incluindo a criação por decreto da Secretaria Extraordinária da COP (Secop), com validade até junho de 2026.

O HCA e os demais documentos (brasileiros e internacionais) orientadores do evento estabelecem parâmetros para a oferta de alimentos saudáveis, inclusivos, culturalmente diversos e ambientalmente responsáveis, compatíveis com a escala e a complexidade da COP. Nesse contexto, destaca-se a publicação *How to COP*, um manual elaborado pela UNFCCC para orientar o país-sede nos preparativos da conferência. Além de aspectos como

hospedagem, segurança, transporte e logística, ele inclui recomendações sobre a alimentação nas áreas oficiais, orientando que o país-sede:

- ◆ ofereça *serviço* de catering para todos os públicos (delegados, observadores, mídia, *staff*, visitantes) em base comercial, com preços razoáveis e transparência;
- ◆ contrate fornecedores experientes em grandes eventos e que, junto com o secretariado, definam localização, horários e padrões de segurança e serviço;
- ◆ disponibilize múltiplos pontos de venda (restaurantes, cafés, quiosques, opções para viagem), aptos ao atendimento de dezenas de milhares de pessoas, de modo a evitar filas e aglomerações;
- ◆ garanta infraestrutura de apoio adequada, incluindo cozinhas, locais de armazenamento refrigerado, logística de abastecimento, sistemas de descarte de resíduos e acessibilidade universal;
- ◆ considere crenças religiosas e culturais (como *halal*, *kosher*, entre outras) e ofereça sempre, e em quantidade suficiente, opções vegetarianas e veganas ao longo de toda a conferência;
- ◆ priorize menus sustentáveis, com menor presença de carne vermelha, maior quantidade de vegetais, alimentos locais e sazonais, ingredientes de baixo carbono e sinalização clara de alergênicos;
- ◆ reduza o desperdício de alimentos por meio do planejamento adequado de quantidades e da redistribuição de excedentes, e que viabilize a compostagem de resíduos orgânicos e dê preferência a utensílios reutilizáveis ou compostáveis;

- ◆ aplique esses mesmos princípios a eventos paralelos, recepções oficiais e *coffee breaks* de observadores;
- ◆ documente sua estratégia no plano de sustentabilidade da conferência, explicitando as metas atingidas (por exemplo, percentual de refeições vegetarianas ou de itens provenientes de produtores locais).

Apesar dessas recomendações, ao longo da história das COPs, a alimentação nunca havia ocupado um lugar central. Temas como energia, florestas, mercados de carbono e redução de emissões sempre tiveram maior ênfase nas negociações oficiais. Já os sistemas alimentares – embora sejam ao mesmo tempo grandes responsáveis pelas emissões globais e um dos setores mais vulneráveis aos impactos climáticos – permaneceram, em grande medida, à margem do debate formal.

A maneira como a alimentação foi tratada nas conferências anteriores à de Belém refletia essa visão: cardápios genéricos, com pouca ou nenhuma conexão com a cultura alimentar local; preços elevados, pouco acessíveis para delegações e observadores com menos recursos; oferta pouco saudável, com forte presença de *fast-food* e baixa qualidade nutricional; e baixa transparência, com alimentos de origem desconhecida, excesso de embalagens e altos níveis de desperdício. Com base nesse histórico e na percepção de que a alimentação ficava aquém da ambição climática discutida nas plenárias, a COP30 buscou estabelecer um novo patamar de exigência e experimentação. Nessa edição, o Brasil demonstrou maior protagonismo na definição das diretrizes para a alimentação e na articulação com operadores locais, abrindo espaço para que ela pudesse se alinhar a agendas nacionais de políticas públicas e desenvolvimento territorial.

Precedentes

Antes da COP30, a agenda da alimentação em grandes eventos já vinha sendo impulsionada por experiências que buscaram aproximar clima, saúde e produção local de alimentos. Em diversos contextos – de eventos na Amazônia a edições recentes dos Jogos Olímpicos, de encontros acadêmicos às próprias COPs –, iniciativas variadas testaram, com maior ou menor sucesso, caminhos para colocar a comida no centro do debate, acumulando aprendizados sobre governança, estratégias de abastecimento e construção de narrativas públicas.

Food at COP e o impacto nos cardápios oficiais

Desde a COP26 (Glasgow, 2021), a Food at COP, uma coalizão de ativistas e organizações da sociedade civil dedicadas ao bem-estar animal e a dietas à base de plantas, tem pressionado a presidência das Conferências do Clima por cardápios mais vegetais e maior transparência sobre a pegada climática dos alimentos servidos. A conquista mais significativa ocorreu na COP28 (Dubai, 2023), em que cerca de 80% dos alimentos oferecidos eram de origem vegetal, e, a partir de então, ficou evidente que a alimentação não pode ser ignorada nas discussões oficiais.

Jogos Olímpicos e a agenda climática em megaeventos globais

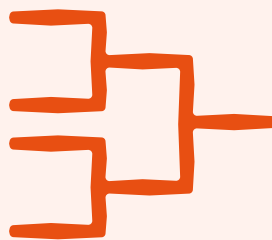
Pelo menos desde as Olimpíadas de Londres (2012), alimentação e sustentabilidade ganharam relevância nos preparativos dos Jogos, com compromissos de redução da pegada de carbono, aumento das opções à base de plantas e preferência por fornecedores sustentáveis. Esses esforços têm sido progressivamente documentados em relatórios públicos, o que facilita sua replicação. Nos Jogos Olímpicos do Rio de Janeiro (2016), a coalizão Rio Alimentação Sustentável – que unia organizações da sociedade civil, pesquisadores, produtores e o comitê organizador – buscou qualificar a oferta de alimentos com foco em produção sustentável, agricultura familiar e visibilidade para produtos locais, sendo uma das referências diretas para a concepção do **Na Mesa da COP30**.

Diálogos Amazônicos e o risco de “mais do mesmo”

Em agosto de 2023, Belém já havia sido indicada para sediar a COP30 e recebeu a Cúpula da Amazônia. No âmbito do evento, o braço voltado à sociedade civil foram os Diálogos Amazônicos, que contaram com a participação de cerca de 13 mil pessoas ao longo de três dias. A alimentação oficial desse encontro – baseada em um restaurante de *fast-food*, um serviço de refeições prontas e algumas barracas de comida de rua – foi alvo de críticas por parte de organizações de produtores agroecológicos presentes e serviu como um alerta do que poderia acontecer na COP, caso não houvesse coordenação específica para agir de forma diferente.

Reunião da SBPC e o caminho para a alimentação da COP30

Em julho de 2024, o campus da Universidade Federal do Pará, em Belém, sediou a reunião anual da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência (SBPC), um congresso científico-acadêmico que reuniu um público estimado em 60 mil pessoas. Para a alimentação oficial do evento, o Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (Ineaf/UFGA) conduziu um mapeamento da produção da agricultura familiar, de movimentos sociais e da sociobiodiversidade locais, articulando ciência, território e abastecimento. Essa experiência demonstrou que não se trata apenas de “cozinhar para eventos”, mas de construir pontes entre conhecimento, políticas públicas e cadeias produtivas, oferecendo mais uma inspiração concreta para a agenda da COP30.



O arranjo institucional da COP no Brasil

Nos diálogos iniciais com os organizadores brasileiros da COP, havia uma indefinição dentro do próprio governo sobre quem seria o responsável pela alimentação. Ela era tratada principalmente como um componente logístico do evento, associada a riscos operacionais (abastecimento, segurança sanitária, filas, preços), e não como um campo político capaz de expressar modelos de desenvolvimento, disputas econômicas e alternativas ao sistema agroalimentar dominante. O reconhecimento da alimentação da conferência como uma oportunidade para discutir a relação entre sistemas alimentares e clima foi resultado de um processo persistente de incidência da sociedade civil, de movimentos sociais, de aliados dentro do governo e de organismos internacionais.

A partir dessa abertura, foi possível propor que a alimentação oferecida na conferência demonstrasse, na prática, a viabilidade de alimentar grandes públicos com base na agricultura familiar, na agroecologia, na produção da sociobiodiversidade e no respeito à cultura alimentar local. A ambição era que os alimentos servidos tivessem impacto positivo sobre a saúde, o meio ambiente e a sociedade, e conferissem protagonismo a agricultores familiares, movimentos sociais,

povos e comunidades tradicionais – e não apenas às grandes corporações do setor de alimentos. A discussão evidenciou que a alimentação nas COPs não é uma questão meramente técnica: trata-se de uma disputa política que exige desconstruir paradigmas institucionais nem sempre eficientes, enfrentar interesses consolidados e reconhecer que não há solução climática consistente sem transformação dos sistemas alimentares.

A organização da alimentação na COP30 resultou de um arranjo multinível que envolveu diferentes atores públicos e privados com funções complementares. No contexto brasileiro, a Secretaria Extraordinária da COP (Secop), vinculada à Casa Civil, foi a responsável pela coordenação estratégica geral, atuando na articulação com a UNFCCC e com outros ministérios, bem como na definição de parâmetros orientadores para a alimentação. Nesse arranjo, a alimentação foi gradualmente reconhecida como um componente da estratégia global do evento, e não apenas como um serviço de apoio, reforçando sua centralidade para a narrativa climática da conferência.

O suporte técnico especializado e a gestão administrativa de consultorias e contratos foram realizados em cooperação com a Organização dos Estados Ibero-Americanos (OEI), por meio de processos seletivos públicos. A OEI assumiu um papel central na execução contratual, elaborando inclusive o edital de contratação dos restaurantes e operadores de alimentação. Já a gestão física dos espaços ficou a cargo de duas empresas: a DMDL na Blue Zone e o Grupo RG na Green Zone, encarregadas da montagem e coordenação dos ambientes, da interlocução com operadores de alimentação e da organização dos fluxos de funcionamento.

Paralelamente a esse núcleo, diversos ministérios estavam direta ou indiretamente envolvidos na agenda. Entre eles, destacam-se os ministérios das Relações Exteriores (MRE), do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA) e também a Secretaria-Geral da Presidência da República. Compreender esse ecossistema decisório – quem formula, quem contrata, quem opera, quem regula – foi essencial para que a sociedade civil identificasse os pontos de entrada para sua atuação, especialmente em um cenário inicial marcado por baixa transparência e pela ausência de interlocutores claramente responsáveis pela pauta da alimentação.

Mapa de responsabilidades na implementação da alimentação da COP

ONU	Governo brasileiro	Setor privado
UNFCCC ◆ Estabelece regras gerais da COP ◆ Determina a forma de oferta de alimentos ◆ Estabelece parâmetros mínimos do cardápio ◆ Supervisiona a execução pelo país-sede	Presidência da COP ◆ Cuida da agenda de negociações Secop (Casa Civil) ◆ Cuida da infraestrutura ◆ Determina as regras para a alimentação ◆ Supervisiona a execução de todos os serviços OEI ◆ Elabora os editais e cuida da contratação das empresas responsáveis por toda a infraestrutura Conab (MDA) ◆ Apoia a Secop com logística para o abastecimento	Empresas licitadas ◆ Implementam e gerem as principais estruturas do evento: ◆ DMDL (Blue Zone) ◆ Grupo RG (Green Zone) Restaurantes e serviços de alimentação ◆ Elaboram cardápios, preparam e servem os alimentos ◆ Compram insumos para o preparo dos alimentos

2.2. O papel da sociedade civil



O esforço para transformar a alimentação de uma COP (e, assim, contribuir para o maior reconhecimento dos sistemas alimentares como um eixo crucial nas discussões climáticas) não é resultado de uma ação pontual, nem de um grupo restrito, mas de anos de mobilização de organizações da sociedade civil, agricultores familiares, povos indígenas, povos e comunidades tradicionais e movimentos em defesa da soberania alimentar e do direito humano à alimentação. Ao insistirem que não há resposta consistente à crise climática sem abordar adequadamente os sistemas alimentares, esses atores deslocaram a alimentação do lugar de um “serviço de apoio” para um campo legítimo de disputa política dentro da COP30.

Com o **Na Mesa da COP30** não foi diferente: a iniciativa se apoiou fortemente em trajetórias e redes já existentes. Um ponto de partida decisivo foi a rede Café com o Comida, criada pelo Instituto Comida do Amanhã. Por já reunir dezenas de organizações atuantes na agenda de sistemas alimentares no Brasil, ela ofereceu uma base relacional de confiança mútua e um espaço de coordenação minimamente estruturado. Em vez de somar iniciativas fragmentadas, o movimento nasceu como uma ação única e coletiva, com densidade política e capacidade de formular propostas concretas e exercer pressão sobre o governo federal.

O caráter coletivo do **Na Mesa da COP30** gerou imediatamente um desafio de governança: manter a porta aberta para diferentes organizações interessadas em participar, mas sem perder o foco, a capacidade de decisão e uma convergência mínima de valores. Para superar esse desafio, fizemos uma oficina de governança em que foram determinados alguns pontos fundamentais para o funcionamento interno da iniciativa:

- ◆ papel e mandato do comitê executivo;
- ◆ critérios para entrada, permanência e representatividade das organizações na coalizão;
- ◆ escopo de atuação dos grupos de trabalho;
- ◆ regras de tomada de decisão e encaminhamento de conflitos entre organizações;
- ◆ fluxos de validação de posicionamentos públicos e materiais de comunicação em nome da campanha;
- ◆ procedimentos de transparência e partilha de informações;
- ◆ diretrizes para a interlocução com o governo federal, organismos internacionais e demais parceiros institucionais, a fim de assegurar coerência política e operacional em todas as frentes de atuação.

A delimitação desses aspectos ajudou a moldar a coalizão, que chegou a envolver 45 organizações com perfis e capacidades institucionais variados e múltiplas formas de participação, o que permitiu sustentar a campanha por muitos meses.

Nesse cenário, o papel da filantropia foi relevante não apenas pelo aporte financeiro, mas também pelo efeito organizador que produziu. Ao mobilizar organizações já apoiadas e garantir recursos para atividades estratégicas – incidência técnica, organização de eventos, produção de materiais, sistematização de informações –, fundações e fundos contribuíram para dar estabilidade ao processo e reduzir a vulnerabilidade típica de articulações baseadas exclusivamente em voluntariado. Ao mesmo tempo, a presença de financiadores reforçou a necessidade de protocolos de transparência, prestação de contas e definição de prioridades políticas dentro do comitê executivo.

Para que essa mobilização se convertesse em incidência qualificada junto ao governo, foi necessário organizar o trabalho coletivo em frentes específicas e, para isso, estruturamos quatro grupos de trabalho (GTs) permanentes – com foco em articulação, comunicação, base de dados e diversificação de proteínas –, além do próprio comitê executivo:

- ◆ **GT de articulação:** responsável pelo diálogo com o governo federal, organismos internacionais e parceiros institucionais, garantindo a presença contínua da pauta em agendas estratégicas.
- ◆ **GT de comunicação:** encarregado da narrativa pública da iniciativa, da relação com a imprensa e da produção de conteúdos voltados para diferentes públicos.
- ◆ **GT de base de dados:** incumbido de reunir informações relevantes sobre políticas públicas, marcos legais e, sobretudo, a oferta real de agricultores familiares e organizações com capacidade de fornecimento.
- ◆ **GT de diversificação de proteínas:** responsável pelo aprofundamento do debate técnico sobre metas de alimentos à base de plantas, substituição de proteínas de maior impacto climático e formatação de cardápios compatíveis com as diretrizes de saúde e sustentabilidade. Deste grupo, participaram diversas organizações ligadas à agenda de bem-estar animal e responsáveis pela campanha Food at COP, mencionada como experiência inspiradora no quadro "Precedentes" ([p. 30](#)).

Esse arranjo não eliminou as tensões inerentes a qualquer coalizão ampla, mas criou uma espinha dorsal para que as organizações pudessem atuar de forma coordenada. A combinação entre critérios de participação, divisão de responsabilidades e espaços estáveis de coordenação permitiu transformar uma percepção inicial – de que a alimentação da COP30 poderia e deveria ser diferente – em uma agenda politicamente formulada, com propostas bem definidas, base social mobilizada e capacidade real de dialogar, influenciar ou contestar decisões do governo federal.



Comunicação e mobilização da opinião pública

Além do governo federal e dos organizadores da conferência, outra frente importante de mobilização do **Na Mesa da COP30** foi a opinião pública, pois entendemos a comunicação com um público amplo (e talvez leigo) como uma estratégia fundamental tanto para aumentar a pressão sobre os tomadores de decisão acerca da alimentação oficial, quanto para ampliar o entendimento da relação entre comida, clima e a conferência internacional que estava prestes a acontecer no Brasil.

Para alcançar esse público, um dos maiores desafios do projeto no âmbito da comunicação foi traduzir conceitos que não fazem parte do cotidiano da maioria das pessoas. Seria difícil explicar a relação entre sistemas alimentares e clima se o próprio conceito de sistema alimentar não fosse compreendido, por exemplo. Nesse sentido, o trabalho partiu do mapeamento de palavras e ideias que melhor traduzissem a mensagem-chave da iniciativa, bem como de temas relevantes para informar o público sobre a importância da campanha. A comunicação foi segmentada por grupos de interesse, explorando as possíveis motivações para apoiar a iniciativa: preocupação com uma alimentação saudável,

valorização da comida local e nacional, defesa da floresta e dos povos tradicionais, oportunidade de posicionar o Brasil como liderança nesse debate e chance de deixar um legado para a região amazônica. Para maximizar o impacto e o alcance das mensagens do **Na Mesa da COP30**, também foram usadas datas simbólicas como o Dia dos Povos Indígenas, o Dia da Agricultura Familiar e o Dia da Amazônia, entre outras.

Educar para engajar

Antes de solicitar o engajamento das pessoas, foi essencial oferecer conteúdo educativo sobre o tema. Uma parte significativa do material que produzimos abordou conceitos como soberania alimentar, racismo ambiental e consumo de ultraprocessados, colocando a relação intrínseca entre comida e clima no centro do debate público. O objetivo era deixar uma “mensagem residual” após a campanha do **Na Mesa da COP30**: a forma como produzimos, distribuimos e consumimos alimentos tem consequências diretas para a saúde do planeta. Sem esse entendimento, seria difícil mobilizar a sociedade civil em torno da agenda.



Exemplos positivos e histórias de quem faz acontecer

A comunicação também se dedicou a dar visibilidade e protagonismo ao trabalho já realizado por organizações da sociedade civil, especialmente comunidades locais, povos originários e comunidades quilombolas. Mostrar que era possível incluir uma alimentação mais justa, local e sustentável na COP30 sempre foi um objetivo central. Além de reconhecer a falta de representatividade e visibilidade desses grupos nas decisões, o **Na Mesa da COP30** também destacou políticas públicas bem-sucedidas e referências nacionais e internacionais, como o Pnae e o Guia Alimentar para a População Brasileira.

Uma editoria de “histórias” integrou esse esforço: fizemos uma série de entrevistas com produtores agroecológicos e da agricultura familiar em que eles contam sua trajetória e expõem suas expectativas em relação à alimentação na COP30. Essas entrevistas foram publicadas no Instagram em formato de carrossel, e exemplificaram momentos de luta e resistência em um país que é, ao mesmo tempo, um grande emissor de gases de efeito estufa e fortemente impactado pelo desmatamento e pela monotonia alimentar.

Canais, mídias e resultados

A estratégia de comunicação contou com a colaboração de influenciadores, criadores de conteúdo e uma assessoria de imprensa que levou os temas do **Na Mesa da COP30** a um debate mais amplo. Enquanto as redes sociais ajudaram a construir um senso de colaboração e participação, os veículos de imprensa expandiram o alcance e funcionaram como um selo de credibilidade para o movimento, ao apresentar o debate “comida e clima” para milhões de pessoas.

O [perfil no Instagram](#) da iniciativa alcançou cerca de 5 mil seguidores; as postagens (mais de 80, entre vídeos, carrosséis, materiais em colaboração) tiveram 2 milhões de visualizações e geraram aproximadamente 50 mil interações. Na imprensa, a iniciativa foi destaque em mais de 140 veículos, incluindo os portais G1 e Uol, as redes de televisão Globo e CNN Brasil, os jornais *Folha de S.Paulo*, *Le Monde Diplomatique Brasil* e *Valor Econômico*, a Rádio CBN e a revista *Veja*, além de veículos especializados em clima e alimentação como O Joio e o Trigo, The Ecologist, Sumaúma, Observatório do Clima, CarbonBrief e Down To Earth.

Restaurante da Sociobio

O restaurante responsável pela alimentação dos trabalhadores da COP30 (limpeza, construção, segurança e voluntários) surgiu de uma colaboração entre a cooperativa Central do Cerrado (com experiência acumulada desde 2004 em eventos que valorizam o uso sustentável da biodiversidade) e a Rede Bragantina de Economia Solidária (que reúne quinze organizações associativas do Pará visando fortalecer ações coletivas de produção, comercialização e consumo consciente entre campo e cidade).

Essa parceria, que uniu a experiência em serviços de alimentação da Central do Cerrado e o conhecimento regional da Rede Bragantina, resultou no Restaurante da Sociobio, que ofereceu refeições saudáveis, saborosas e a preço acessível, com ingredientes de diferentes biomas brasileiros.

A operação do restaurante reuniu 65 trabalhadores – 48 locais indicados pela Rede Bragantina, catorze da Central do Cerrado e três profissionais da equipe de controle de qualidade –, que se revezaram em dois turnos, das 11h às 22h, entre os dias 27 de outubro e 30 de novembro. Nesse período, foram servidas aproximadamente 87.500 refeições, com um pico de 4 a 6 mil refeições diárias. E, embora fosse voltado principalmente para os trabalhadores da conferência, com horários exclusivos para eles, no restante do dia o espaço também era aberto para o público geral da Blue Zone.

O espaço tinha três bufês de autosserviço com duas opções de proteína animal e um bufê ovolactovegetariano. A refeição custava 40 reais (7 dólares), mais acessível do que outras opções no evento, e, além da proteína, incluía arroz, feijão, farofa, saladas, molhos, sobremesa e suco natural.

Um diferencial importante desse restaurante era a cadeia de abastecimento: das 100 toneladas de alimentos adquiridos, cerca de 70% vieram da agricultura familiar, fornecidos por 37 produtores ou organizações comunitárias. Exemplos incluem arroz do MST do Rio Grande do Sul, carneiro da Bahia, polpa de frutas do Cerrado e da Amazônia e produtos paraenses como búfalo, peixes e hortaliças. No total, estima-se que o Sociobio tenha gerado ao menos 600 mil reais (115 mil dólares) de renda para os produtores.

O sucesso do Restaurante da Sociobio comprova que é possível oferecer alimentação saudável a preço justo, com uma base produtiva sustentável. Essa experiência fortaleceu a agricultura familiar e a agroecologia, e se consolidou como uma resposta concreta e viável às mudanças climáticas.



2.3. Articulações com o governo federal

Quando uma agenda surge da sociedade civil e busca influenciar o governo federal, ela tende a ser percebida de forma ambivalente: como um apoio qualificado, mas também como uma potencial fonte de pressão ou risco político, especialmente em áreas consideradas sensíveis. No contexto da COP30, essa tensão foi ampliada pelo caráter de megaevento sob forte escrutínio da opinião pública nacional e internacional, que implicava uma centralização decisória e uma aversão a riscos operacionais bastante altas. A alimentação, por integrar a logística da conferência, estava sob controle estrito do núcleo central do governo, o que reforçava o protagonismo da Secop e da Casa Civil e justificava a resistência inicial à ampliação da transparência e à incorporação de ideias externas.

Nesse cenário, para que a proposta do **Na Mesa da COP30** pudesse ser posta em prática, alguns ministérios tiveram papel fundamental. O Ministério das Relações Exteriores (MRE) destacou-se como um aliado desde os primeiros momentos, em particular por meio da Coordenação-Geral de Segurança Alimentar e Nutricional (CGSAN), com a qual já havia um histórico de cooperação. Esse alinhamento facilitou a construção de pontes institucionais e permitiu que, em diversos fóruns nacionais e internacionais, governo e sociedade civil vocalizassem pautas convergentes relacionadas



à alimentação e ao clima. O Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS) também se consolidou como um aliado estratégico, tanto pela afinidade direta com as políticas de segurança alimentar e combate à fome quanto pelo seu papel operacional. O MDS foi central na articulação com o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), contribuindo para que recomendações formais fossem direcionadas ao governo federal. Além disso, atuou diretamente como viabilizador da alimentação da Cúpula dos Povos – um encontro de movimentos sociais realizado concomitantemente à COP30 na Universidade Federal do Pará –, em parceria com a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). O transporte operado pela Conab passou a atender, simultaneamente, à Cúpula e a parte da alimentação oficial da COP, criando uma interdependência concreta entre os dois eventos e mostrando como políticas públicas já existentes podem favorecer grandes eventos internacionais.

O Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA) foi um parceiro essencial devido à sua responsabilidade pelas políticas de abastecimento e sua relação direta com a Conab. A interlocução com o MDA foi crucial para solucionar questões estruturais, como logística, agregação de produção, formalização fiscal e capacidade de fornecimento

da agricultura familiar. A presença ativa de agricultores familiares e suas organizações representativas na coalizão **Na Mesa da COP30** promoveu uma escuta qualificada por parte de setores da Secretaria-Geral da Presidência, contribuindo para que a pauta fosse reconhecida como estratégica, e não apenas setorial.

No plano institucional mais amplo, provocados pela sociedade civil, o MDS e o Consea fizeram recomendações formais ao governo federal acerca da alimentação na COP30. A ação do Consea se tornou um marco no processo: ela consolidou conceitos, tipologias e critérios para a escolha dos alimentos, oferecendo um referencial técnico e político robusto para a atuação da sociedade civil e legitimando as propostas apresentadas, inclusive no que se refere a caminhos de verificação, certificações possíveis e à defesa de um modelo de alimentação alinhado à cultura alimentar brasileira, à saúde e à sustentabilidade. Posteriormente, os parâmetros do Consea foram endossados pelo Conselho Nacional de Povos e Comunidades Tradicionais (CNPCT) e pela Comissão Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Cnapo), consolidando uma ampla base política e social e evidenciando a existência de uma demanda organizada por uma alimentação alinhada aos compromissos climáticos e de justiça social da COP30.



Desde o início, as decisões estratégicas sobre os alimentos que deveriam compor a iniciativa foram orientadas por políticas públicas brasileiras já existentes, considerando-se especialmente os mecanismos de compra do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que colocam a agricultura familiar como base do abastecimento. Determinou-se então a priorização de alimentos agroecológicos, produzidos por povos e comunidades tradicionais, preferencialmente em territórios próximos a Belém, a fim de reduzir impactos ambientais associados à logística e maximizar a dinamização econômica local. A exigência de que ao menos 30% dos insumos fossem provenientes da agricultura familiar, da produção agroecológica e de povos e comunidades tradicionais, descrita no edital, representou uma inovação sem precedentes no âmbito das COPs e de outros grandes eventos internacionais. Essa escolha instituiu um novo modelo de contratação pública e é resultado de disputas e acomodações, que culminaram em um avanço concreto no campo das políticas alimentares.

Quanto à Secop, a relação do **Na Mesa da COP30** com essa secretaria transformou-se ao longo do tempo. Inicialmente, houve maior abertura ao diálogo e à escuta de diferentes setores do governo e da sociedade civil, manifesta em espaços formais de participação, como audiências públicas, e em ações conjuntas de visibilidade, incluindo uma coletiva de imprensa na COP29. Com o avanço do processo e o aumento das responsabilidades operacionais da Secop, as janelas de interlocução se tornaram mais restritas, e nem todas as recomendações foram incorporadas de maneira direta ou integral. Ainda assim, nos pontos mais centrais, houve disposição para acolher parte das propostas construídas pela coalizão.

Nessa interação, a sociedade civil exerceu um papel duplo: manteve pressão política contínua, fundamental para que a agenda da alimentação não fosse preterida, e ofereceu apoio técnico e operacional, fazendo, entre outras coisas, um mapeamento de mais de oitenta organizações de produtores com potencial de fornecimento para a COP. Esse equilíbrio entre cobrança



e colaboração foi determinante para reduzir conflitos e minimizar ruídos institucionais.

Diante do acesso limitado às instâncias decisórias no cotidiano, a estratégia das organizações consistiu em produzir sinalizações públicas e eficientes de apoio aos responsáveis pelo evento no governo: proposição de textos para o site oficial da COP30, descrevendo uma alimentação alinhada às recomendações do **Na Mesa da COP30**; envio formal de sugestões de critérios de priorização de alimentos, com base em origem e perfil de produção, ancoradas em arcabouços legais já existentes; e ampla divulgação de notícias, eventos e posicionamentos públicos sobre a iniciativa, com destaque para seu lançamento oficial em Brasília, a coletiva de imprensa em Baku durante a COP29 e debates realizados na pré-COP em Bonn (SB62), em junho de 2025.

Ao longo deste processo, a incorporação dos principais elementos da agenda alimentar no planejamento da COP30 passou a ser vista como parte da própria política do governo

brasileiro, e não apenas como resposta à pressão social. Isso deslocou a pauta do campo da reivindicação para o das políticas públicas e contribuiu para inscrever o **Na Mesa da COP30** como componente reconhecido da agenda de ação da conferência, demonstrando mais uma vez que a ação climática não se restringe às negociações formais, mas se expressa também em intervenções mais concretas. A possibilidade de articular negociação diplomática e realização operacional decorreu, em grande medida, do contexto político brasileiro, da existência de políticas de alimentação e agricultura familiar já consolidadas, da abertura dos responsáveis pela COP30 para melhorar a qualidade dos alimentos, e da flexibilidade institucional que permitiu à sociedade civil transitar entre os planos institucional e operacional.



Recomendações de conselhos e comissões

Em outubro de 2024, o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) publicou uma [recomendação](#) indicando que a alimentação oficial do evento fosse oriunda da agricultura familiar, dos povos indígenas e ou de outros povos e comunidades tradicionais, da produção agroecológica e da sociobiodiversidade. O documento era destinado nominalmente à Secop, a ministérios (MRE, MMA, MDS) e ao BNDES. Em 2025, essa recomendação teve o endosso do Conselho Nacional de Povos e Comunidades Tradicionais (CNPCT) e da Comissão Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Cnapo).



Marcos políticos do Na Mesa da COP30

Ao longo desse percurso de consolidação da agenda da alimentação como parte reconhecida da COP30, alguns eventos foram decisivos.



Lançamento da iniciativa

Em novembro de 2024, em Brasília, realizou-se o evento de lançamento oficial do **Na Mesa da COP30**, voltado à sensibilização de decisores-chave do governo federal, diplomatas e parceiros institucionais. O encontro marcou o início do projeto e consolidou compromissos e endossos por parte de diversas pastas e instituições. Naquela data, representantes do governo anunciaram que minutas em tramitação sobre a alimentação na COP30 haviam sido revisadas sob influência da iniciativa, e a comida servida no evento, assinada por cozinheiras e cozinheiros da sociobiodiversidade (como a chef amazônica Dona Brazi, do povo Baré, e Luis Carrazza, da Central do Cerrado), materializou a proposta de articular sabor, responsabilidade socioambiental e valorização de biomas brasileiros.



Coletiva de imprensa na COP29

Em 18 de novembro de 2024, em Baku, no Azerbaijão, uma [coletiva de imprensa](#) organizada pela ProVeg International e pelo Instituto Regenera, em nome do **Na Mesa da COP30**, buscou obter publicamente o compromisso do Brasil com uma alimentação saudável e sustentável na COP30. Na ocasião, a diretora de operações da Secop, Nilza Oliveira, afirmou pela primeira vez o compromisso do governo brasileiro de ir além das recomendações mínimas da UNFCCC. Oliveira mencionou o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) como inspiração, ressaltando que, na média, os oito municípios da região metropolitana de Belém já destinam 45% dos recursos do Pnae à agricultura familiar.



Compromissos reforçados em sites oficiais do governo

A pauta da alimentação sustentável para a COP30 passou a constar em canais institucionais, como as páginas do [Palácio do Planalto](#) e da [Casa Civil](#), com menções à priorização da agricultura familiar, da agroecologia e de produtores tradicionais. Isso conferiu maior visibilidade e caráter oficial às intenções já discutidas em espaços técnicos e políticos.



Textos no site oficial da COP30

A partir de recomendações da coalizão **Na Mesa da COP30**, foram elaborados textos para o [site oficial da conferência](#), descrevendo princípios, objetivos e compromissos relacionados à alimentação. A presença dessas informações no canal oficial da COP reforçou a previsibilidade para fornecedores, operadores e delegações, além de evidenciar para a comunidade internacional a centralidade que o Brasil dava ao tema.



Normas anunciadas na SB62

Em junho de 2025, durante a sessão intermediária de negociações climáticas (SB62), em Bonn, na Alemanha, o secretário da Secop, Valter Correia, anunciou os critérios de sustentabilidade para a alimentação na COP30, incluindo o compromisso de que no mínimo 30% dos insumos seriam provenientes de agricultura familiar e que 40% dos alimentos oferecidos seriam feitos à base de plantas. Esses compromissos foram reforçados pela presidência da COP30 em encontros com a sociedade civil, consolidando-os no plano internacional.



Edital de licitação n. 12060/2025 OEI-COP30

A [publicação do edital](#) que estabeleceu as regras para a contratação dos restaurantes e operadores de alimentação representou a tradução normativa de todo esse processo de incidência e cooperação. O documento incorporou critérios alinhados às recomendações técnicas, às políticas públicas brasileiras e às bases de produtores mapeadas pela coalizão.



Tempo de deliberação e tempo de produção

Ao longo de todo o processo de construção da agenda de alimentação, havia uma tensão permanente entre as expectativas dos potenciais beneficiários (os agricultores) e o tempo necessário para as decisões de governo. O **Na Mesa da COP30** se colocou desde cedo à disposição para colaborar com diagnósticos, propostas e soluções concretas, mas a alimentação não era a única pauta sob responsabilidade da Secop e do governo – nem a mais sensível ou urgente aos olhos da opinião pública, fortemente concentrada em temas como hospedagem e infraestrutura da cidade.

Uma vez que produtores e organizações locais já haviam sido consultados e começavam a se planejar para atender a uma demanda de grande escala, a demora na definição de regras, formatos de contratação e volume das demandas gerou insegurança. É difícil planejar plantio, logística e estrutura de fornecimento quando as principais decisões chegam tarde ou de forma fragmentada.

A assincronia entre produtores e governo não impediu o avanço da agenda da alimentação oficial na COP30, mas aumentou o custo político e operacional da construção coletiva. A coalizão **Na Mesa da COP30** precisou incidir sobre o governo, gerir expectativas da base produtiva e mediar frustrações, equilibrando, a cada momento, o papel de pressão e o de apoio técnico às instituições envolvidas.

2.4. Base produtiva e capacidade de abastecimento



Um dos primeiros desafios com que nos deparamos durante os preparativos para a COP30 foi constatar que as informações disponíveis sobre a agricultura familiar e a sociobiodiversidade amazônica eram fragmentadas e desatualizadas. As bases de dados públicas e institucionais consultadas apresentavam referências dispersas, frequentemente incompletas, sobre oferta, capacidade produtiva, situação de regularização ou condições logísticas básicas.

Em vez de oferecer segurança para compras em larga escala, esses dados reforçavam a percepção, comum entre os tomadores de decisão, de que os fornecedores locais não tinham capacidade produtiva suficiente para atender à demanda da conferência. Não havia informações organizadas em um formato que respondesse às perguntas dos organizadores: quem produz o quê, em que volume, com que frequência, sob quais condições sanitárias e com que capacidade de entrega em Belém.

Simultaneamente, diagnósticos prévios sobre a região metropolitana de Belém – especialmente aqueles feitos no âmbito do Pnae e de outras políticas de compras públicas – indicavam uma capacidade de fornecimento significativa por parte da agricultura familiar. Em diversos municípios, cooperativas e associações já participavam de chamadas públicas, realizavam entregas regulares para escolas e estavam familiarizadas com contratos, prazos e exigências sanitárias. Ainda que heterogênea, havia infraestrutura disponível, com armazéns, câmaras frias, transporte e pontos de distribuição. Contudo, essas informações estavam fragmentadas em estudos, relatórios e plataformas dispersas, o que impossibilitava projetar, por exemplo, quanto dessa capacidade poderia ser redirecionada ou ampliada para atender a um evento com as características da COP.



Amazônia, Pará e Belém: base produtiva e janela de oportunidade

A agricultura familiar constitui a base do abastecimento alimentar em todo o estado do Pará. Segundo a Secretaria de Estado de Agricultura Familiar (Seaf), aproximadamente 300 mil famílias vivem e produzem no estado em diversos arranjos produtivos, combinando roçados, quintais, extrativismo e pesca artesanal. Esse tecido produtivo engloba a atuação de povos e comunidades tradicionais – como indígenas, quilombolas e ribeirinhos – que manejam florestas, rios e campos a partir de conhecimentos próprios, enriquecendo a mesa dos paraenses. A combinação dessas formas de produção garante uma oferta contínua de mandioca e derivados, frutas regionais, hortaliças, grãos e produtos de origem animal que chegam diariamente às feiras, mercados e cozinhas de Belém e de outros municípios.

Dentro desse vasto universo, cresce em Belém a presença de feiras, grupos de consumo, estabelecimentos comerciais e restaurantes que

reconhecem e valorizam alimentos produzidos de maneira orgânica e agroecológica – seja ela formalmente certificada ou em processo de transição acompanhado por organizações de assistência técnica, redes de agroecologia e iniciativas de controle social da qualidade.

Paralelamente, o potencial de compras públicas já identificado na região metropolitana de Belém fortalece essa base. Nos oito municípios da região, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) atende cerca de 400 mil estudantes da rede pública, com uma média de aproximadamente 45% dos recursos federais aplicados na aquisição de produtos da agricultura familiar. A combinação dessa capacidade produtiva, da diversidade e riqueza de experiências orgânicas e agroecológicas, e da força das compras públicas cria um ambiente particularmente propício para que a alimentação se torne um eixo estruturante da agenda climática.

Mapeamento próprio e consolidação de bases desagregadas

Diante da ausência de informações consolidadas e organizadas sobre a produção local de alimentos, o **Na Mesa da COP30** tomou a decisão política e técnica de elaborar um mapeamento próprio da base produtiva utilizando instrumentos simples – formulário de cadastro, entrevista com lideranças de cooperativas e associações, e articulação com redes territoriais. Esse esforço chegou a um levantamento inicial de cerca de oitenta grupos produtivos e 8 mil famílias no Pará, entre eles:

- ◆ 10 grupos quilombolas;
- ◆ 10 grupos de mulheres (ou essencialmente femininos e que se intitulam como grupo de mulheres produtoras);
- ◆ 13 associações indígenas;
- ◆ 4 assentamentos da reforma agrária;
- ◆ 1 cooperativa mista composta por quilombolas, extrativistas, assentados da reforma agrária e indígenas;
- ◆ 5 associações agroextrativistas presentes em Reservas Extrativistas (Resex) concentradas na região do Xingu;
- ◆ 15 cozinhas solidárias/comunitárias

Esse mapeamento inicial já revelava:

- ◆ uma grande diversidade de produtos (frutas, hortaliças, grãos, polpas, óleos, pescado) provenientes da sociobiodiversidade;
- ◆ forte conexão com a cultura alimentar paraense;
- ◆ gargalos em assistência técnica, infraestrutura, crédito e regularização sanitária.

Com essas informações, o trabalho evoluiu para um novo patamar, com a incorporação e harmonização de bases preexistentes de órgãos públicos, empresas privadas e organizações da sociedade civil parceiras – como Conexsus, GIZ, Rede Rhisa, Arapyaú/Grupo Trigo, Ministério da Pesca, FNDE/Pnae e Conab – o que nos permitiu abranger centenas de organizações da agricultura familiar na Amazônia, com forte concentração no Pará.

A consolidação da base de dados exigiu um esforço metodológico significativo: foi preciso checar informações, remover duplicidades, padronizar nomes de municípios, ajustar contatos, organizar e agrupar produtos, distinguir itens *in natura* e beneficiados, e desenvolver estratégias específicas para extrair de campos de texto livre informações sobre volume estimado de produção. Em muitos casos, foi necessário aceitar que parte dos dados permaneceria incompleta – sobretudo quanto à capacidade produtiva detalhada –, mas, ainda assim, preservar todos os registros para garantir um mapa abrangente da base.

O resultado foi uma base estruturada que, embora imperfeita, ofereceu um quadro muito mais realista da diversidade, da capilaridade e do potencial de ampliação da agricultura familiar e da sociobiodiversidade amazônicas.

Ferramentas públicas de consulta e disputa de informações

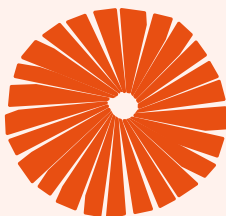
Visando subsidiar decisões para a priorização da produção local na COP30 e facilitar a identificação de potenciais fornecedores tanto para a conferência quanto para compras públicas e mercados privados, foram desenvolvidas duas plataformas complementares: a primeira delas era interativa e permitia a localização de produtores no mapa, usando filtros como produto, município, tipo de organização, entre outros. A segunda possibilitava buscas na base

consolidada, e era voltada para compradores que desejassem explorar o conjunto de organizações mapeadas e suas ofertas. Essas ferramentas ajudaram a transformar um volume grande e complexo de informações em algo utilizável, aproximando, na prática, a lógica dos dados da lógica do abastecimento.

Em contraste com esse esforço, durante a COP, a base encaminhada oficialmente aos restaurantes pelos organizadores – a partir de registros sanitários estaduais da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (Adepará) – apresentava um recorte muito mais restrito, focado em estabelecimentos regularizados em categorias determinadas e sem refletir plenamente a diversidade de formatos produtivos identificados no mapeamento ampliado. Em determinados momentos, os links para as plataformas produzidas pelo **Na Mesa da COP30** chegaram a ser retirados de circulação, evidenciando a disputa em torno de quais informações são reconhecidas como legítimas ou oficiais no processo de decisão.

Sem desqualificar o papel dos órgãos oficiais de inspeção, esse episódio reforça um aprendizado importante: em contextos de grande complexidade e prazos curtos, a qualidade da consolidação de dados sobre a base produtiva – e a disposição para compartilhá-los – pode definir se a agricultura familiar será vista como gargalo ou como parte central da solução.

A importância das redes de apoio para os agricultores



Nem todos os produtores mapeados (agricultores, associações, cooperativas e empreendimentos comunitários) tinham as mesmas condições para atender a compras em grande escala: algumas organizações já acumulavam experiência em mercados institucionais, tinham CNPJ ativo (e portanto emitiam nota fiscal), certificações sanitárias em dia, meios próprios de transporte e acesso a estruturas de armazenamento. Outras, porém, dependiam fortemente de redes de apoio – cozinhas comunitárias, coletivos urbanos, ONGs, universidades – para escoar a produção, organizar transporte, compartilhar câmaras frias e acessar mercados mais complexos, como o de Belém.

Em diversos casos, cooperativas articularam arranjos de solidariedade logística, dividindo caminhões, combinando rotas de coleta e utilizando pontos de entrega comuns para reduzir custos e garantir o abastecimento. Esse tipo de arranjo mostrou que, para além dos números de produção, a capacidade de organização em rede é um fator decisivo para que a agricultura familiar consiga suprir grandes demandas.

CAF, o efeito dos atrasos sobre a base produtiva e a regularização fundiária

Com a publicação do edital que exigia que pelo menos 30% dos alimentos servidos nos restaurantes e quiosques viessem de cooperativas ou associações de agricultura familiar – com comprovação por meio de nota fiscal e do registro no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) –, esperava-se uma comunicação intensa entre operadores e agricultores. Na prática, atrasos em

procedimentos conduzidos pela organização da COP, especialmente na formalização do contrato com os operadores, dificultaram essa articulação. Com prazos reduzidos, muitos agricultores e associações enfrentaram obstáculos legais para que seus produtos fossem contabilizados dentro da meta de 30%.

A demora na definição dos operadores gerou um efeito em cadeia. Sem saber quem seriam os compradores, os agricultores não conseguiram planejar sua produção, organizar a entrega com antecedência, nem concluir processos de regularização de CNPJ e CAF. Mesmo produtos de ciclo mais rápido, como hortaliças, exigem pelo menos 30 dias entre o plantio e a colheita – um prazo incompatível com decisões tomadas às vésperas da conferência.

A compressão de prazos também dificultou a comunicação entre operadores e agricultores (individuais, associações e cooperativas). Os operadores relataram que a lista de produtores e produtos organizada pela iniciativa **Na Mesa da COP30** ajudou a mitigar parte desse problema, oferecendo um ponto de partida para conexões rápidas, mas não foi suficiente para compensar integralmente os atrasos estruturais.

Outro entrave significativo apontado pelos produtores paraenses foi a regularização fundiária, exigida para entrar no CAF. A regularização da situação da terra e o acesso a documentos que a comprovem são processos complexos e, muitas vezes, onerosos. Além disso, também não é simples se informar sobre os programas governamentais voltados à agricultura familiar.

Cúpula dos Povos

A Cúpula dos Povos foi um espaço autônomo organizado por movimentos sociais de base, povos e comunidades tradicionais e organizações da sociedade civil que ocorreu entre 12 e 16 de novembro de 2025, em Belém do Pará, concomitantemente à COP30. O evento consolidou-se como um importante fórum de articulação política e incidência sobre justiça climática e modelos de desenvolvimento, exercendo pressão sobre os tomadores de decisão.

A programação reuniu mais de 25 mil participantes em plenárias, oficinas, atos públicos e manifestações culturais. Um de seus eixos estruturantes foi a oferta de alimentação 100% agroecológica, concebida como prática política e demonstração concreta de alternativa aos sistemas alimentares hegemônicos. Ao longo da Cúpula, foram servidos aproximadamente 300 mil pratos em grandes refeições coletivas, no formato de “banquetaços”. Para viabilizar essa operação, foram adquiridas 86 toneladas de alimentos agroecológicos provenientes de onze associações e cooperativas de agricultores familiares, camponeses ou povos e comunidades tradicionais, por meio de chamada pública especial do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), configurando a maior compra de sua história.

Na prática, a simultaneidade da COP30 e da Cúpula dos Povos obrigou os entes do governo federal que lidam com políticas de abastecimento e combate à fome (como MDS, MDA e Conab) a se organizar para atender às demandas dos dois eventos. A Cúpula acabou tendo prioridade nas tratativas, enquanto as regras para a contratação dos restaurantes das zonas oficiais da COP demoravam para ser divulgadas.

Como legado, a Cúpula dos Povos demonstrou a viabilidade logística, política e econômica da alimentação agroecológica em eventos de grande porte, com metas ainda mais agressivas de inclusão da produção agroecológica. Além disso, fortaleceu a agricultura familiar e as economias locais e reafirmou a centralidade da soberania alimentar como eixo da justiça climática, oferecendo referências práticas para futuras articulações entre sociedade civil e governos em eventos globais.



The background is a solid green color. It features several large, abstract, organic shapes in other colors: a red shape in the top left, a yellow shape in the top right, a brown shape in the middle right, a dark brown shape in the bottom left, and a white shape in the bottom right.

PARTE 3

O QUE FOI SERVIDO NA MESA DA COP30

3.1. A oficialização das regras



Em 12 de agosto de 2025, a OEI publicou o edital n. 12060/2025 da OEI-COP30, que efetivamente estabeleceu as regras para a contratação de restaurantes, quiosques e serviços de alimentação na Blue Zone (espaço com acesso restrito a pessoas credenciadas pela UNFCCC, dedicado a negociações diplomáticas, cúpula de líderes, pavilhões nacionais e eventos multilaterais) e na Green Zone (espaço de livre acesso, com programação aberta à sociedade civil). Após mais de um ano de engajamento da sociedade civil, negociações com o governo federal e construção de consensos técnicos, o edital traduziu em normas contratuais as demandas centrais do **Na Mesa da COP30**. Embora seu lançamento, a apenas três meses do início da COP, tenha sido considerado tardio em relação ao tempo de preparação da conferência (de aproximadamente dois anos),

o instrumento representou um passo decisivo, pois consolidou a alimentação como agenda estratégica do evento e dialogou diretamente com as recomendações formuladas pela coalizão em momentos de escuta informal.

O edital, com mais de 140 páginas, explicitava a posição da presidência da COP segundo a qual a alimentação e a produção sustentável de alimentos devem ser elevadas aos tópicos das Conferências sobre Mudanças Climáticas, reconhecendo o papel das políticas públicas de alimentação, combate à fome, agricultura familiar, agroecologia, sociobiodiversidade e iniciativas de mulheres, juventudes rurais, povos indígenas, comunidades quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais.



A **controvérsia** inicial e a **resposta rápida**

Uma cláusula do edital chamou a atenção de todos: ela proibia a venda de maniçoba, tucupi e açaí, produtos centrais na cultura amazônica (no caso do açaí, também economicamente estratégico, inclusive no âmbito da exportação). A exclusão baseava-se em preocupações relacionadas ao tempo prolongado de preparo desses alimentos e à dificuldade de manter um controle rigoroso da temperatura e da higiene em operações temporárias de grande escala, o que eleva o risco microbiológico. Tais preocupações, contudo, revelaram-se pouco condizentes com a realidade regional, uma vez que esses preparos e insumos integram um amplo conjunto de operações formais e informais de alimentação em toda a região Norte, onde são tradicionalmente produzidos e comercializados sob condições sanitárias regularmente estabelecidas. Por isso, a restrição desencadeou uma reação imediata da sociedade civil paraense, que mobilizou não apenas organizações sociais, mas também agentes econômicos e atores políticos, como Celso Sabino, então ministro do turismo, e natural do estado.

A resposta institucional foi ágil: menos de um dia após a mobilização pública, a cláusula foi retirada. Em seguida, realizou-se uma audiência pública, na qual representantes do governo

reconheceram o equívoco, apresentaram desculpas formais e mantiveram as demais priorizações do edital. Esse episódio evidenciou o caráter inovador da política de contratação e reforçou a importância da vigilância da sociedade civil, bem como de sua ação para corrigir deslizes em instrumentos oficiais.

Essa experiência, ainda que pontual, revelou a necessidade de evoluir na forma como os referenciais sanitários são interpretados e aplicados em restaurantes e eventos de grande porte no Brasil. Embora a segurança dos alimentos deva permanecer como princípio central, é fundamental que normas e diretrizes, como as Resoluções de Diretoria Colegiada (RDCs) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) aplicáveis aos serviços de alimentação, tenham um olhar mais abrangente e inclusivo, capaz de reconhecer a diversidade das culturas alimentares regionais e das cadeias produtivas tradicionais. Alimentos amplamente consumidos e comercializados na região Norte podem ser preparados e servidos com segurança quando aplicadas boas práticas de manipulação, indicando que a compatibilização entre segurança sanitária, valorização cultural e inclusão produtiva não apenas é possível, como desejável em grandes eventos.

Formas de contratação dos operadores



A seleção dos operadores seguiu um modelo híbrido, combinando diferentes regimes para assegurar a capacidade de atendimento em um evento da escala da COP:

- ◆ **licitação pública:** organizada em lotes específicos para restaurantes e quiosques na Blue Zone e na Green Zone, com critérios jurídicos, técnicos e econômicos. Parte dos lotes não recebeu propostas habilitadas na etapa inicial, o que levou a contratações complementares com os mesmos requisitos. Ao final, apenas um lote na Green Zone permaneceu desocupado;
- ◆ **contratação direta:** para complementar lotes não ocupados, mantendo os padrões técnicos e documentais do edital;
- ◆ **estabelecimentos incorporados:** alguns pontos de venda foram incorporados devido a arranjos prévios de gestão de equipamentos utilizados no evento;
- ◆ **catering sob demanda na Blue Zone:** operado pela DMDL, segundo parâmetros próprios, sem passar por edital específico.

Esse arranjo híbrido resultou em diferentes fluxos, rotinas de coordenação e graus de autonomia dos serviços. O edital estabeleceu ainda distinções econômicas: restaurantes foram isentos de custo de locação de área, enquanto quiosques pagaram por metro quadrado ocupado (280 dólares na Blue Zone e 250 dólares na Green Zone).





CrITÉRIOS para a contratação dos restaurantes e quiosques, a composição dos cardápios e a aquisição de insumos

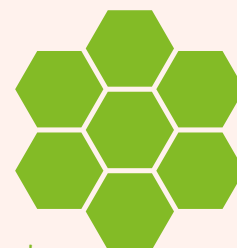
Os **operadores** foram selecionados não apenas pelo preço de seus serviços, mas por critérios alinhados com a agenda da COP que priorizavam:

- ◆ **fornecedores locais:** presumindo uma oferta alinhada à cultura regional e a circuitos curtos de abastecimento;
- ◆ **liderança feminina e de assentamentos:** o que ampliava o alcance social da contratação;
- ◆ **experiência e capacidade técnica:** fornecedores com histórico em eventos de grande escala e infraestrutura de cozinha industrial, armazenamento refrigerado e gestão de resíduos.

Para os **cardápios**, o edital estabeleceu referências quantitativas como diretrizes de planejamento e curadoria, e não como metas individualizadas:

- ◆ pelo menos 40% de preparações à base de plantas;
- ◆ 30% de compras provenientes da agricultura familiar;
- ◆ 10% de insumos oriundos da sociobiodiversidade brasileira.

Adicionalmente, exigiu-se a observância ao Guia Alimentar para a População Brasileira e à recomendação n. 19/2024 do Consea; a redução ou eliminação de ultraprocessados; o incentivo a alimentos orgânicos e agroecológicos (considerados mais seguros sob a perspectiva fitossanitária); e estratégias logísticas para circuitos curtos de comercialização. Estabeleceram-se cotas para produtores indígenas, quilombolas e de assentamentos da reforma agrária, reforçando a representatividade desses grupos na oferta alimentar.



Inovação contratual e lições para o futuro

Já as regras para **aquisição de insumos**, com lastro em políticas públicas brasileiras, priorizaram:

- ◆ **agricultura familiar e sociobiodiversidade:** aquisição mínima obrigatória de 30% de insumos oriundos desses grupos, alinhada ao Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), a parâmetros do Pnae e do PAA, e às recomendações do Consea (que atuou como anteparo político e técnico);
- ◆ **povos e comunidades tradicionais, povos indígenas e produção agroecológica:** prioridade respaldada por conselhos participativos e por normas que valorizam circuitos curtos e segurança fitossanitária;
- ◆ **organizações lideradas por mulheres, assentamentos e produtos de baixo impacto ambiental:** estendendo marcos legais já consolidados para o contexto de um megaevento.

Essas regras não representaram uma ruptura normativa, mas sim a aplicação e extensão de instrumentos existentes, conferindo ao edital um caráter democrático e legítimo.

O modelo de contratação estabeleceu, pela primeira vez no Brasil, regras similares às das compras públicas tradicionais (como Pnae e PAA) para serem operacionalizadas por atores privados. Isso inaugurou uma forma de regulação indireta do mercado por critérios públicos, exigindo que se adotassem práticas de priorização social e ambiental para acessar contratos da COP.

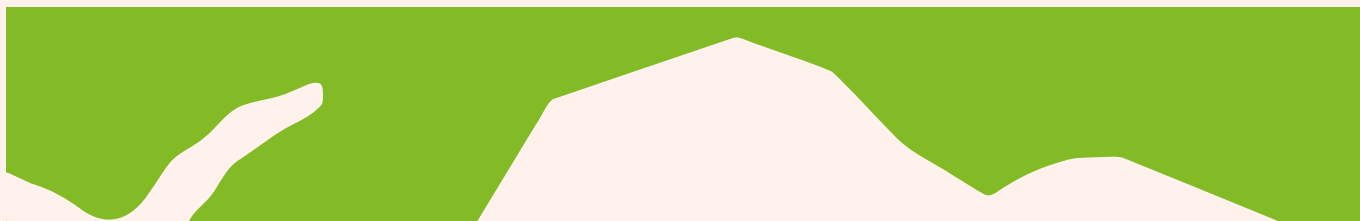
Embora o edital tenha trazido desafios novos – como a necessidade de monitoramento da cadeia privada, a verificação de comprovação de compras e a articulação entre operadores e produtores – ele abriu espaço para uma inovação replicável em editais de grandes eventos futuros. Ao conectar alimentação, sustentabilidade e políticas públicas, configurou uma inflexão em relação ao histórico das COPs, em que predominavam produtos industrializados, *fast-food* e cardápios genéricos, alinhando saúde pública, sistemas alimentares e agenda climática.



3.2. Características da alimentação na COP30

A operação de alimentação da COP30 foi, ao mesmo tempo, um serviço essencial ao funcionamento da conferência e um componente sensível de sua governança. O evento organizou-se em dois grandes espaços – Blue Zone e Green Zone – que funcionaram sob regimes institucionais distintos, com público, fluxo e exigências técnicas diferentes, o que exigia um modelo de coordenação capaz de assegurar continuidade de serviço, segurança sanitária, eficiência operacional e aderência às diretrizes de sustentabilidade e inclusão em ambos.

Do ponto de vista organizacional, a coordenação do evento se estruturou em quatro frentes: infraestrutura, operações, jurídico e relações institucionais, e a alimentação foi alocada na frente de operações, mas em interface permanente com as demais. Essa interdependência foi prática e cotidiana: decisões sobre onde posicionar pontos de venda, como organizar o abastecimento, quais cardápios eram viáveis em cada espaço e como mitigar riscos sanitários dependiam de definições de infraestrutura física (energia, água, áreas de apoio), de requisitos jurídicos e regulatórios e de protocolos de segurança.



Blue Zone e Green Zone: características e implicações para a alimentação

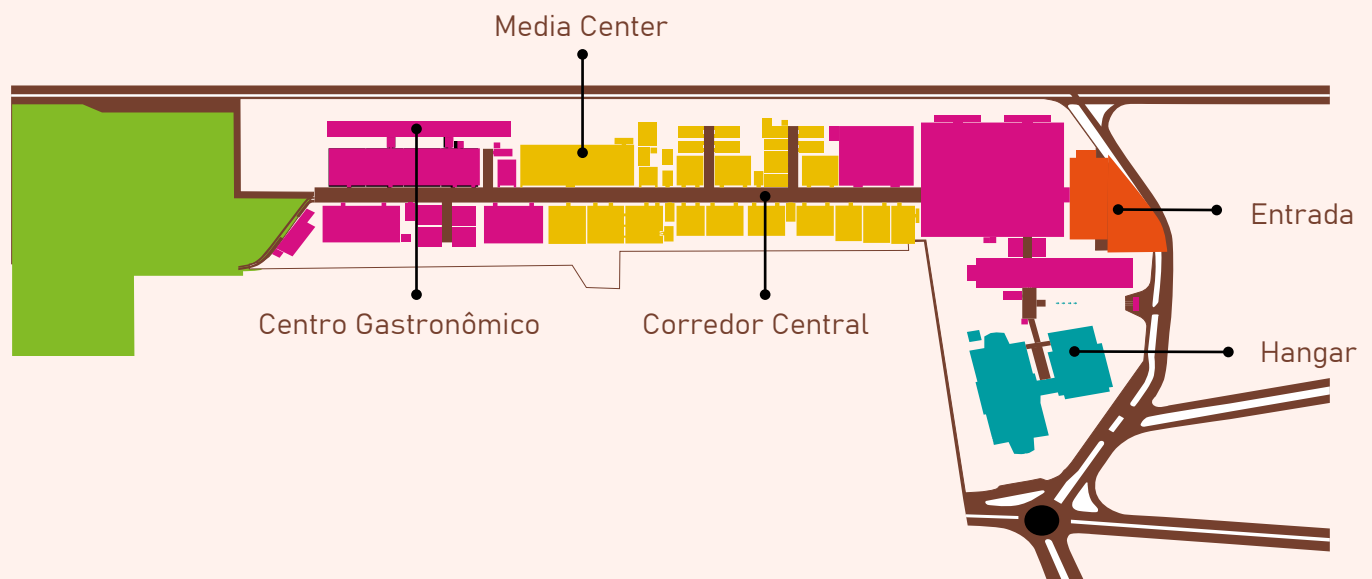
A complexidade da operação – que envolveu dezenas de restaurantes e quiosques, cadeias de abastecimento, janelas controladas de carga e descarga, manejo de resíduos, órgãos reguladores, equipes nacionais e internacionais, e a implementação de um sistema unificado de pagamento *cashless* – fez com que as soluções para muitos desafios fossem definidas “em campo”. Isso resultou em ajustes sucessivos ao longo do processo.

A decisão de manter a implementação das diretrizes de alimentação e o processo de seleção dos operadores de alimentação e bebidas sob coordenação do governo brasileiro, em vez de transferir essa atribuição às empresas responsáveis pela operação cotidiana dos espaços, já indica uma escolha relevante de nosso país. Um aprendizado que tiramos dessa experiência é a necessidade de instâncias permanentes e previsíveis de coordenação e mediação institucional entre órgãos públicos, equipes técnicas e operadores, especialmente quando coexistem diferentes regimes de gestão e decisão. Em eventos dessa escala, a institucionalização prévia de mecanismos transversais de articulação e comunicação reduz a dependência de soluções emergenciais e amplia a coerência entre as diretrizes estratégicas (sustentabilidade, inclusão, qualidade) e a execução operacional.

A separação da COP30 em Blue Zone e Green Zone criou dois ambientes distintos, não apenas do ponto de vista físico, mas também do institucional. As duas zonas seguiram a mesma estratégia de oferta alimentar e enfrentaram desafios como coordenação de equipes, gestão de infraestrutura e previsibilidade de demanda, mas, na prática, cada uma delas funcionou segundo lógicas e condicionantes próprios, o que repercutiu diretamente em abastecimento, horários, visibilidade dos pontos de venda e padrão de consumo. A principal distinção residiu no maior grau de controle e restrição operacional na Blue Zone e na maior variabilidade e volume de público na Green Zone, o que determinou a busca de soluções diferentes de produção, estoque e dimensionamento de equipes.

A adaptação de estruturas pré-existentes em ambas as zonas condicionou a distribuição dos pontos de venda e a circulação do público, impactando diretamente o desempenho dos operadores. Em outras palavras, o *onde* foi tão determinante quanto o *o quê* na experiência de alimentação: localização, acessibilidade e orientação interna influenciaram o volume de demanda e o equilíbrio entre estabelecimentos.

Blue zone



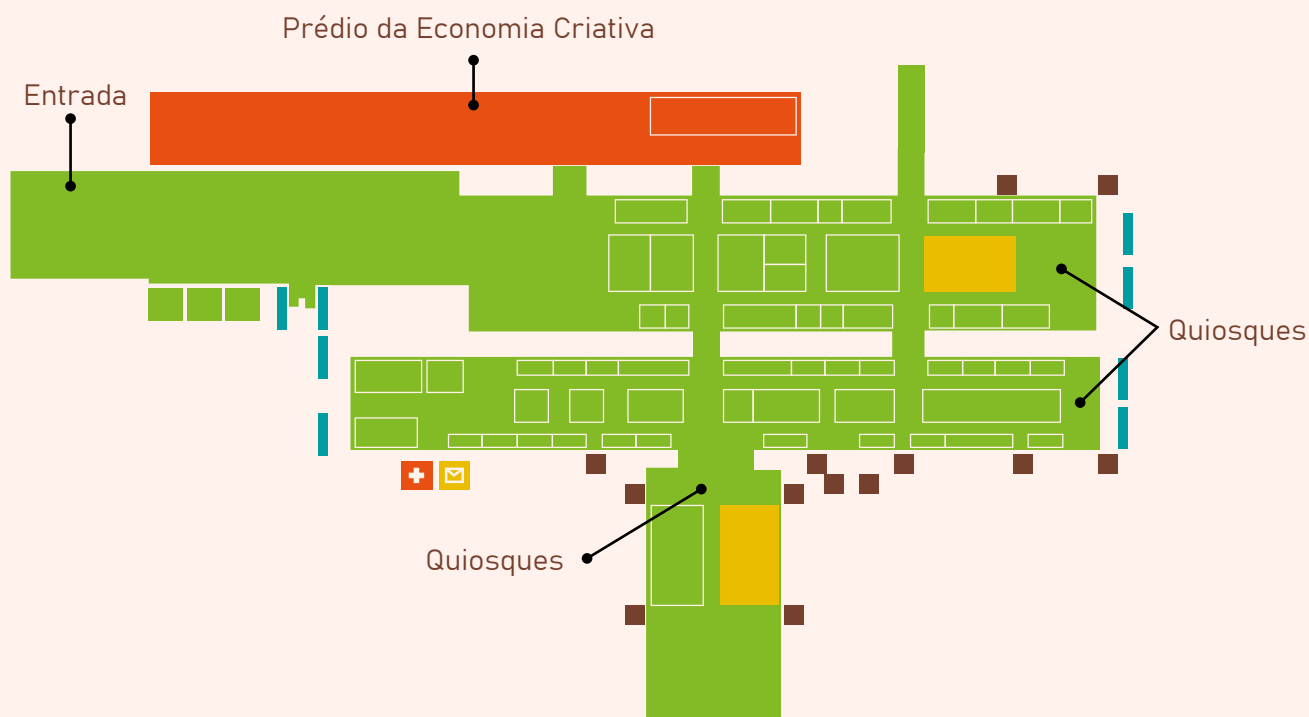
Voltada para as negociações oficiais e regida por protocolos da UNFCCC, a Blue Zone operou sob regras rigorosas de segurança, credenciamento e logística. O acesso de fornecedores, os horários de carga e descarga e a circulação de equipes e insumos dependeram de autorização e controle formais, e ajustes permanentes foram exigidos dos operadores. Foi o espaço com maior previsibilidade relativa de “picos” (por exemplo, horário de almoço e intervalos entre plenárias), mas com maior restrição operacional e maior sensibilidade a decisões de segurança.

O espaço da alimentação na Blue Zone foi influenciado por edificações pré-existentes e pelos respectivos arranjos de cessão de uso. O Centro Gastronômico foi instalado em um prédio construído por uma empresa privada, posteriormente cedido ao governo do estado e depois ao governo federal para a realização

do evento, o que condicionou acessos, áreas de apoio e pontos de carga e descarga, além de distribuir os estabelecimentos entre térreo e pavimento superior. Além desse Centro, os restaurantes foram distribuídos por outras áreas funcionais, como o Corredor Central e o Media Center, cada uma com fluxos de pessoas específicos. O Hangar Convenções e Feiras da Amazônia, outro equipamento pré-existente, abrigou o Restaurante da Sociobio e uma pequena praça de alimentação com restaurantes que já atuavam no local (por meio de concessão pela Organização Social Pará 2000, responsável pelo edifício) e foram integrados à COP, mas mantendo sua própria lógica operacional.

O edital previa 17 lotes na Blue Zone, que correspondiam a 5 restaurantes e 40 quiosques (8 deles na varanda do Centro Gastronômico, 24 no piso térreo, 6 ao longo do Corredor Central e 2 no Media Center). Ao final do processo de contratação, todos os lotes da Blue Zone estavam ocupados.

Green Zone



Aberta ao público e sob coordenação direta do país-sede, a Green Zone tinha um ambiente normativo mais flexível do que a Blue Zone, mas enfrentou grande variação de público e picos de demanda associados à programação cultural e institucional. A diversidade do perfil dos visitantes e a flutuação do fluxo ao longo do dia exigiram monitoramento constante e ajustes frequentes por parte dos operadores e da coordenação.

As características físicas do edifício da Economia Criativa, cedido pelo governo paraense, e seu posicionamento no espaço da Green Zone influenciaram a concentração do fluxo de visitantes e a distribuição dos operadores entre o piso superior e o inferior.

Para a Green Zone, o edital previu 16 lotes, correspondendo a 32 quiosques no piso térreo do edifício da Economia Criativa e 3 quiosques no interior dos pavilhões. Desses, 15 lotes efetivamente entraram em operação (um deles não foi ocupado por ausência de proponente habilitado).

Visibilidade, acessibilidade e divulgação interna

O padrão de circulação do público dentro das zonas influenciou diretamente a distribuição da demanda entre os pontos de venda: o desempenho de restaurantes e quiosques foi fortemente condicionado por sua localização, pela facilidade ou dificuldade de acesso a eles e pela orientação disponível para o público.

Na Blue Zone, a maior quantidade de vendas ocorreu nos restaurantes do Hangar e nos quiosques do Corredor Central, localizados nos principais eixos de deslocamento entre pavilhões e áreas de reunião. Já os pontos localizados no Centro Gastronômico – especialmente em varandas ou locais com menor ou nenhuma sinalização – registraram circulação inferior e consequentemente menos vendas. Na Green Zone, observou-se dinâmica semelhante: quiosques situados nas áreas iniciais do percurso de visita e no interior do pavilhão principal tiveram maior movimento, enquanto unidades nos trechos finais mantiveram fluxo reduzido.

Dois fatores agravaram essa assimetria: primeiro, a disponibilidade limitada de mapas, totens e outros elementos de sinalização somada à pouca informação operacional repassada às equipes de apoio, como os voluntários, reduziram a capacidade de direcionar o público para áreas mais afastadas. Segundo, a introdução parcial e tardia de elementos de comunicação e orientação interna dificultou a redistribuição de fluxos já consolidados. Esses achados evidenciam a forte relação entre desenho espacial, comunicação visual e equilíbrio de demanda entre os pontos de venda, e apontam para a necessidade de um planejamento integrado de infraestrutura, sinalização e operação de alimentos e bebidas (A&B).

Pontos de venda e dinâmica operacional

O serviço de alimentação foi executado por restaurantes e quiosques localizados nas duas zonas. Todos tinham equipe e produção próprias, mas seu funcionamento dependia de rotinas comuns: abastecimento, acesso de fornecedores, janelas controladas de carga e descarga, gestão de resíduos e cumprimento de protocolos sanitários e de segurança. A coordenação dessas rotinas compartilhadas mostrou-se essencial para viabilizar o funcionamento contínuo dos serviços, especialmente nos períodos de maior movimento.

O fluxo operacional envolveu quatro etapas principais: aquisição de insumos, abastecimento dos pontos de venda, preparo dos alimentos e venda ao público. A aquisição foi realizada de forma descentralizada pelos operadores, a partir de redes habituais, com a inclusão pontual de novos fornecedores para determinados insumos da agricultura familiar.

Nos restaurantes, as preparações foram feitas majoritariamente nos próprios locais de operação. Nos quiosques, parte significativa dos alimentos foi produzida previamente em cozinhas externas e transportada para o evento para finalização e serviço, devido a limitações de infraestrutura. A venda ao público utilizou um sistema *cashless* (Meep), integrado à infraestrutura do evento, cuja implementação demandou adaptação dos operadores e acompanhamento técnico intensivo nos primeiros dias.

Restaurantes

Os restaurantes ofereceram refeições completas (entradas, pratos principais, sobremesas, bebidas), ou seja, foram os principais responsáveis pelas refeições de maior permanência, atendendo delegações, equipes técnicas, trabalhadores do evento e participantes em geral. Na Blue Zone, a proposta variou conforme o espaço. No Hangar, combinaram culinária amazônica, preparações de referência global, cozinha japonesa, rede de *fast-food* e sistema de bufê, compondo uma oferta ampla e de rápida rotatividade, adequada a um público heterogêneo em circulação constante. No Centro Gastronômico, concentraram-se propostas de fácil reconhecimento (incluindo cozinha italiana), um restaurante exclusivamente vegetariano e vegano, gastronomia latino-americana com influência regional e um restaurante de matriz indígena com foco em preparos amazônicos.

Os restaurantes do Hangar puderam ter maior previsibilidade de demanda por estarem nos principais eixos de circulação. Esses estabelecimentos iniciaram a operação em 27 de outubro, antes da abertura oficial da COP, atendendo equipes de organização e, depois, o público credenciado. Já os restaurantes do Centro Gastronômico tinham abertura prevista para 3 de novembro, para realização dos testes operacionais exigidos pela UNFCCC, mas entraram em funcionamento de forma escalonada entre 6 e 11 de novembro, em razão da liberação gradual dos espaços e da conclusão de instalações essenciais. Na Green Zone, o restaurante do edifício da Economia Criativa iniciou as atividades em 10 de novembro e, nos primeiros dias, destacou-se por ser o único ponto com oferta regular de refeições completas na área.

Quiosques

Os quiosques ofereceram refeições rápidas, lanches, bebidas e sobremesas, atendendo ao consumo ágil nos intervalos e ao fluxo contínuo ao longo do dia. A partir do comportamento de consumo observado, parte deles passou a incluir preparações em marmitas, ampliando a oferta para além dos lanches rápidos.

Na Blue Zone, quiosques no Corredor Central e no Media Center registraram maior volume de vendas, enquanto aqueles em locais menos integrados aos eixos principais tiveram movimento reduzido. A operação teve início entre 3 e 7 de novembro em regime de *soft opening*, para testes de fluxo, pagamento e organização de equipes. Na Green Zone, os quiosques iniciaram em 10 de novembro, e o desempenho de cada um era fortemente relacionado com seu posicionamento no percurso de visitação.

Categorias do consumo alimentar

Um evento com programação intensa ao longo de duas semanas e planejado para receber dezenas de milhares de participantes precisa oferecer diferentes tipos de alimentos – desde refeições completas para pausas longas, até opções rápidas para quem tem agendas apertadas ou apetite moderado. A tabela a seguir apresenta um retrato da oferta alimentar observada ao longo da operação de alimentos e bebidas.

Oferta alimentar na COP30

Categoria	Tipo de preparação
Refeições completas	◆ Pratos executivos (contendo carnes, pescados, aves, preparações vegetarianas ou veganas) ◆ Pratos regionais e temáticos ◆ <i>Pokes e bowls</i>
Lanches e refeições rápidas	◆ Sanduíches e lanches ◆ Marmitas com refeições rápidas ◆ Opções integrais ◆ Lanches vegetarianos
Bebidas	◆ Cafés, chás e outros ◆ Água ◆ Refrigerantes ◆ Sucos naturais
Sobremesas	◆ Sorvetes e gelados ◆ <i>Milk-shakes</i> ◆ Bolos ◆ Doces regionais



Operadores participantes

O perfil dos operadores de alimentação era bastante variado. Embora os editais fossem abertos a estabelecimentos de todo o país, observou-se uma predominância de operadores locais e regionais. Participaram do evento desde restaurantes consolidados até pequenos negócios gastronômicos, consórcios e iniciativas coletivas, inclusive ligados à agenda da cultura alimentar, à agricultura familiar e à sociobiodiversidade.

Essa heterogeneidade trouxe consigo diferentes níveis de experiência com esse tipo de evento, de organização do trabalho, de familiaridade com protocolos sanitários e de capacidade de adaptação a estruturas temporárias de alta intensidade de uso. Ainda assim, de forma geral, os operadores ajustaram a produção, os cardápios, os horários e as equipes para responder à demanda da COP em momentos diversos. A análise operacional mostra que as variações de desempenho eram mais associadas a fatores externos – como localização, visibilidade e conexão com os eixos de circulação – do que a limitações internas dos operadores.

O edital previu a participação por meio de consórcio em todos os tipos de lote, reconhecendo a necessidade de arranjos flexíveis para viabilizar a atuação conjunta. Nesse contexto, foram instituídos lotes solidários, direcionados a empreendimentos de povos indígenas, comunidades quilombolas e iniciativas de economia solidária, como um instrumento de inclusão produtiva. Dos três lotes solidários previstos, dois foram alocados na Blue Zone e um na Green Zone, garantindo presença tanto no espaço de negociações quanto na área aberta ao público. A atuação em consórcio permitiu o compartilhamento de infraestrutura, a diluição de custos e a ampliação da diversidade da oferta, tornando viável a participação de empreendimentos que, isoladamente, teriam maior dificuldade para atender às exigências do evento.

Tendências e padrões de consumo



Os dados coletados na COP30, ainda que fragmentados, permitem identificar tendências relevantes para o dimensionamento da alimentação em outras conferências climáticas. Observou-se a predominância de três grandes categorias: refeições completas (especialmente em áreas de permanência prolongada, como o Hangar), lanches e refeições rápidas (com alto giro sobretudo nos primeiros dias, quando o público ainda se orientava pelos espaços) e bebidas e sobremesas (com consumo transversal ao longo da programação). Ao longo do evento, a relevância dos restaurantes aumentou progressivamente durante as pausas mais longas, enquanto os quiosques desempenharam um papel estruturante em momentos de circulação intensa e agendas cheias.

A experiência da COP30 nos deixa, portanto, três importantes lições práticas:

- ♦ o planejamento da alimentação deve considerar a permanência média do público em cada zona e em cada dia do evento, e não apenas seu público total;
- ♦ o comportamento de consumo muda ao longo da conferência, exigindo ajuste operacional;
- ♦ a proporção entre a oferta de refeições completas e a de opções rápidas é decisiva para reduzir filas e evitar picos de procura, nos quais o atendimento é insuficiente.

Preços

Os operadores tiveram autonomia para definir o preço de seus produtos, e os valores determinados refletiram, portanto, as características de cada operação (porte, cardápio, localização, custo do lote), as diferenças entre a Blue Zone e a Green Zone e os custos associados à complexidade logística e sanitária. Em geral, os preços foram ligeiramente menores na Green Zone, onde o público circulante era predominantemente brasileiro e as exigências operacionais eram mais simples. No início da conferência, houve maior resistência do público brasileiro aos valores, enquanto delegações internacionais demonstraram familiaridade, por compararem com COPs anteriores e outros eventos de grande porte.



Preço dos alimentos (valores aproximados)

Item	Faixa de preço (R\$)	Faixa de preço (US\$)
Prato principal	40 a 184	7 a 36
Entrada	58 a 95	11 a 18
Sobremesa	35 a 90	7 a 17
Lanche/refeição rápida	29 a 60	6 a 12
Doce avulso	12 a 40	2 a 8
Mercearia/snack	19 a 38	4 a 7
Bebida não alcoólica	14 a 34	3 a 7
Bebida alcoólica (dose)	15 a 84	3 a 16
Bebida alcoólica em garrafa (vinhos, espumantes, destilados)	45 a 285	7 a 55

Itens com preços significativamente acima do padrão praticado em eventos internacionais tiveram menor saída. Isso levou alguns operadores a ajustar os preços ao longo da conferência, priorizando o giro e o volume, em detrimento de margens unitárias altas. Entre os principais fatores que condicionaram os preços, destacam-se: equipes ampliadas (e, em parte, bilíngues), jornadas de trabalho mais longas

que o habitual, custos de produção externa e locação de cozinhas de apoio, transporte especializado para abastecimento em janelas noturnas restritas, elevação sazonal do valor de insumos e da mão de obra em Belém, locação de estruturas referenciada em moeda forte (especialmente quiosques) e investimento em embalagens compostáveis de custo superior.

Delícias Quilombolas

O Delícias Quilombolas é um consórcio composto por oito pequenos empreendimentos vinculados a comunidades quilombolas, mulheres rurais e comunidades tradicionais, e, além de ampliar a diversidade alimentar e a inclusão produtiva, ele ilustra muito bem o potencial e os desafios de arranjos consorciados na operação de alimentação em eventos internacionais de grande escala. Cada empreendimento foi responsável por um quiosque e funcionou com autonomia, mas sob uma coordenação coletiva.

Grande parte dos insumos usados pelo Delícias Quilombolas era proveniente da agricultura familiar e da sociobiodiversidade – e não para cumprir as exigências do edital, mas porque essa já era uma prática consolidada entre os empreendedores, que mantinham relação direta com produtores locais, circuitos curtos de abastecimento e sistemas alimentares territorializados.

Na Blue Zone, um dos quiosques do consórcio, localizado no Corredor Central, teve desempenho expressivo, associado à qualidade da oferta, à alta visibilidade e à integração aos principais fluxos de circulação. Na Green Zone, um outro quiosque do Delícias Quilombolas figurou entre os mais movimentados, oferecendo refeições, bebidas, lanches, sobremesas e itens de mercearia.

A experiência contribuiu para questionar o que se entende por “cardápio internacional” em um evento global. Embora classificadas como “culinária regional”, as preparações, fortemente influenciadas por matrizes afro-brasileiras, despertaram grande identificação por parte de delegações internacionais, especialmente africanas. Isso sugere que cardápios ancorados em identidade cultural, história alimentar e produtos locais podem ter alcance internacional. O êxito do Delícias Quilombolas na COP30 revela que a comida internacional não é aquela que se tornou global por padronização (ou pela colonização), mas aquela que nasce dos territórios e carrega a história dos povos, mostrando que a alimentação é, antes de tudo, a diversidade viva e compartilhada das culturas alimentares do mundo.

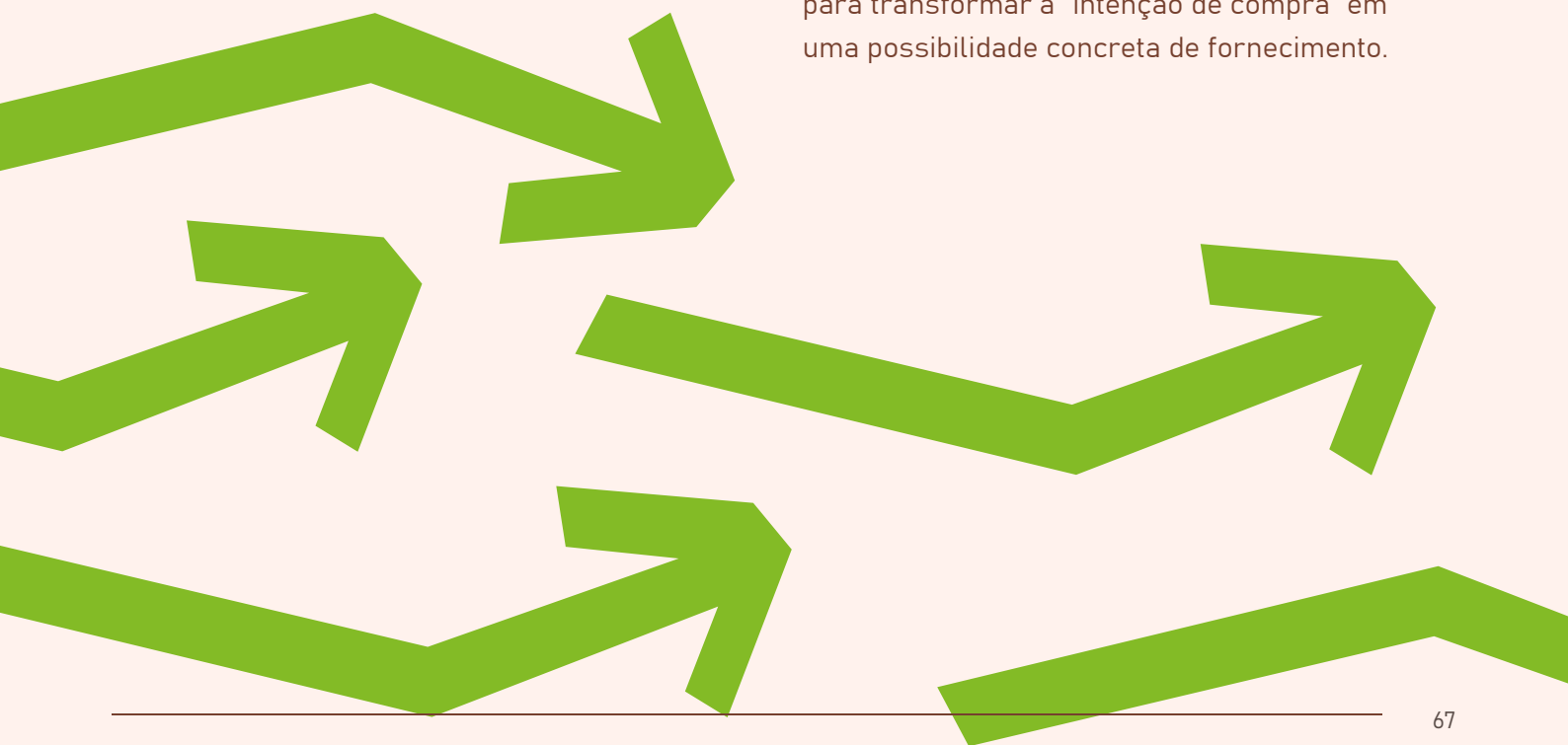
Do ponto de vista da governança financeira, a experiência evidenciou a necessidade de adequações para as operações consorciadas da sociedade civil. A ausência de pessoa jurídica e de conta bancária empresarial fragilizou a gestão dos fluxos financeiros, especialmente nos momentos de repasse e encerramento da operação. Como aprendizado institucional, indica-se que os consórcios recebam apoio para sua formalização e que sejam estabelecidas regras de representação e governança, a fim de reduzir riscos operacionais e fortalecer esse modelo como estratégia de inclusão produtiva.

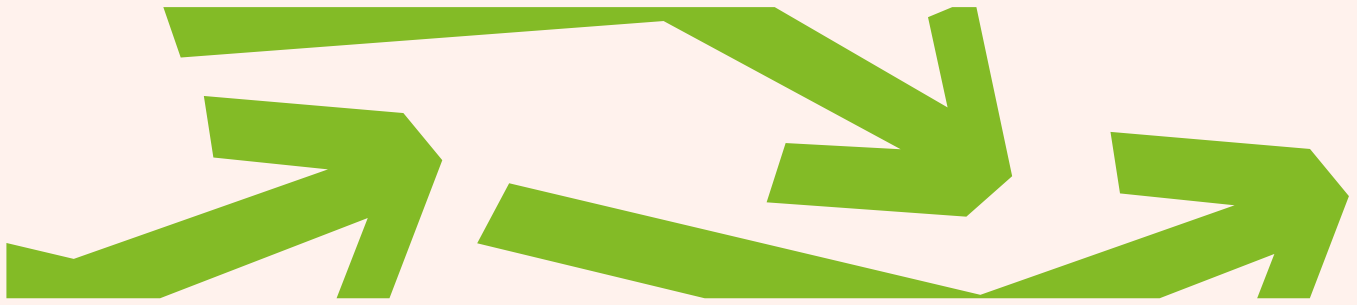
3.3. O desafio logístico do abastecimento

A incorporação da agricultura familiar e da sociobiodiversidade na operação de alimentação da COP30 exigiu o enfrentamento simultâneo de um conjunto de desafios estruturais: organizar cadeias de abastecimento em um território extenso, compatibilizar a escala de compras com a capacidade produtiva, assegurar a regularidade das entregas e cumprir exigências sanitárias em um ambiente de alta restrição operacional. Essas questões não tiveram uma solução única, mas foram superadas por meio de uma combinação de arranjos institucionais – ancorados em políticas públicas e em iniciativas dos organizadores – e por um repertório de propostas práticas construídas pelos atores envolvidos, muitas vezes improvisadas e adaptativas, à medida que os gargalos surgiam.

Arranjos institucionais

Do ponto de vista institucional, a governança alimentar estabeleceu mecanismos para reduzir assimetrias de informação, mitigar riscos e integrar efetivamente produtores e organizações da agricultura familiar ao abastecimento do evento. Reconhecendo que operações dessa magnitude exigem grandes volumes, continuidade e rigor sanitário, foi feito um mapeamento prévio da rede disponível no território. Esse esforço envolveu órgãos públicos e parceiros técnicos, como o Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA) e a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), além de organizações de apoio, a exemplo do mapeamento realizado pelo projeto **Na Mesa da COP30**. O resultado foi uma base de referência, transversalmente compartilhada com a operação alimentar, que incluía cooperativas, associações, produtores e projetos de agricultura familiar e sociobiodiversidade. Essa base foi crucial para transformar a “intenção de compra” em uma possibilidade concreta de fornecimento.





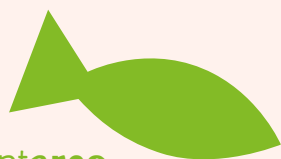
A infraestrutura de armazenamento foi, desde o início, um ponto crítico para viabilizar compras em larga escala, sobretudo porque grande parte dos insumos era *in natura* e perecível. Nas reuniões preparatórias, também foi identificada a necessidade estratégica de centralizar o recebimento de produtos não perecíveis da agricultura familiar de outros estados. O objetivo era evitar a chegada simultânea de grandes volumes em Belém e, consequentemente, minimizar impactos no trânsito urbano. Nesse sentido, foi decisivo o apoio da Cooperativa Agropecuária de Produtores de Belém do Pará (Copabel), já experiente na centralização e distribuição de produtos da agricultura familiar para o Pnae na região metropolitana. Paralelamente, intensificou-se a articulação com a Conab, dada sua capacidade instalada de armazenagem vinculada a políticas públicas como o PAA.

Ainda em colaboração com a Conab, criou-se uma solução logística dedicada e compatível com as normas sanitárias, com áreas climatizadas e não climatizadas para recebimento, armazenamento e redistribuição de produtos. A unidade armazenadora da Conab em Ananindeua (a cerca de 24 quilômetros de Belém) foi designada como centro de recepção e distribuição, sem cobrança de taxa de estocagem para agricultores familiares. Uma área de aproximadamente 600 metros quadrados no galpão disponível foi reservada, e a companhia instalou dois contêineres para produtos que exigiam resfriamento ou congelamento, o que possibilitou que outros

itens fossem recebidos, além dos não perecíveis inicialmente previstos. Esse arranjo reduziu o principal risco percebido pelos operadores: a perda de alimentos perecíveis devida a fluxos irregulares e limitações estruturais dos restaurantes e quiosques, criando condições mais favoráveis para a entrada consistente de alimentos da agricultura familiar e da sociobiodiversidade nos cardápios.

Além da armazenagem, a Conab também organizou o transporte de grandes volumes de produtos provenientes de diferentes estados e cooperativas fornecedoras, centralizando-os no galpão antes da distribuição para os restaurantes que já haviam formalizado a compra. Parte dos alimentos movimentados nessa infraestrutura também foi destinada às atividades da Cúpula dos Povos, demonstrando a possibilidade de sinergias logísticas entre eventos concomitantes quando há coordenação e estruturas de apoio.

Em termos operacionais, o armazenamento estava condicionado à comprovação de origem da agricultura familiar, mediante apresentação de nota fiscal: no recebimento, registrava-se a entrada dos produtos, e a retirada exigia a apresentação da nota fiscal de compra junto à cooperativa fornecedora, com o registro correspondente de saída. Ao final do evento, os produtos não utilizados foram incorporados no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), evitando desperdício e conferindo racionalidade pública a excedentes inevitáveis em operações dessa escala.



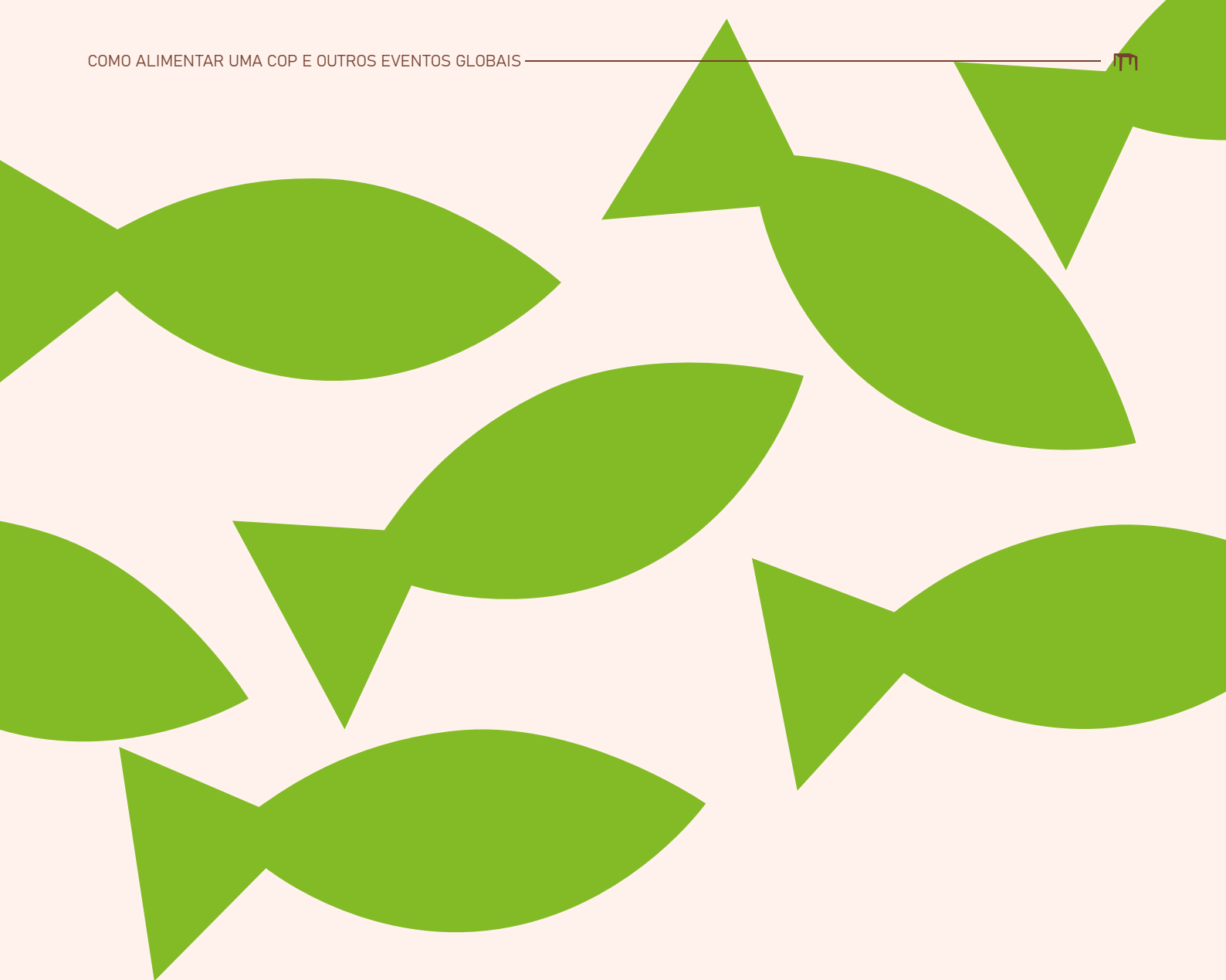
Soluções complementares

Mesmo com arranjos institucionais relevantes, a logística “na ponta” exigiu criatividade e adaptação contínua. As dimensões territoriais do Pará e a necessidade de juntar cargas de diferentes produtores tornaram a coordenação entre eles um fator decisivo. Associações como a Cooperativa Mista dos Agricultores e Agricultoras Familiares entre os Rios Caeté e Gurupi (Coomar) e grupos de agricultura familiar de municípios próximos organizaram entregas conjuntas, reduzindo custos de frete e aumentando a viabilidade do abastecimento. Em alguns casos, houve a colaboração de grupos que não tinham nenhuma ligação com a COP: organizações de acolhimento a pessoas em situação de rua ofereceram espaços temporários de armazenamento, e abrigos parceiros emprestaram freezers para receber polpa de frutas congelada que não pôde ser entregue diretamente aos restaurantes e quiosques nos horários estabelecidos.

A camada mais sensível desse desafio foi o acesso aos espaços da conferência. As entregas, organizadas pelos Correios do Brasil em conjunto com a Secop, deviam ser feitas no período noturno (entre 22h e 6h), com agendamento prévio. Após o agendamento, os veículos passavam por vistoria em posto do Corpo de Bombeiros e então eram escoltados até os portões de acesso à COP. Na prática,

esse fluxo gerou filas, inconsistência nos agendamentos e um tempo médio de cerca de duas horas entre a chegada ao ponto de vistoria e a entrega efetiva – com relatos de espera superior a quatro horas –, afetando diretamente rotinas produtivas e a sustentabilidade do esforço logístico dos agricultores.

Para contornar esses problemas, os operadores criaram “pontes” entre o mundo produtivo e a infraestrutura altamente controlada do evento. Um exemplo emblemático foi a estratégia adotada pelo Restaurante da Sociobio, responsável pela alimentação dos trabalhadores da COP: utilizar pontos parceiros para receber e armazenar produtos durante o dia e, depois, juntar esses produtos em um caminhão próprio, que os entregava no espaço da COP, dentro da janela noturna estipulada pelos organizadores. Esse caminhão passava pela vistoria transportando produtos de diferentes proveniências, cada qual com sua documentação fiscal específica, reduzindo o número de viagens e obtendo mais êxito no cumprimento dos agendamentos. Outros operadores adotaram solução distinta: preferiram veículos menores e um maior número de agendamentos para lidar com a indisponibilidade de transporte maior e com a rigidez dos horários de entrega.



Do lado dos operadores, a logística foi ainda pressionada por problemas na implantação do próprio evento. A demora na divulgação dos vencedores dos lotes, na aprovação de cardápios e na entrega dos espaços – alguns ainda inacabados no início da conferência – dificultou o planejamento de armazenamento, pré-preparo e recebimento de entregas. Chuvas fortes nos dias que antecederam o evento causaram alagamentos em áreas ainda não concluídas. Além disso, houve problemas de acabamento (pias e bancadas inadequadas) e nas instalações elétricas (pontos sinalizados como 110 volts que estavam em 220 volts, resultando na queima de freezers e outros equipamentos), o que trouxe ainda mais pressão para as equipes de cozinha e logística.

Por fim, a restrição do horário de entregas não apenas condicionou a entrada de insumos, mas também a reposição de estoques e a retirada de resíduos, o que exigiu planejamento antecipado para garantir a continuidade do serviço ao longo do dia. Esse conjunto de evidências demonstra que, em megaeventos, o uso de produtos da agricultura familiar e da sociobiodiversidade depende tanto de instrumentos estruturantes – como mapeamento, armazenamento dedicado e articulação com políticas públicas e órgãos como a Conab – quanto de soluções construídas pelos próprios atores, muitas vezes improvisadas. Essas soluções foram cruciais para lidar com restrições operacionais, atrasos de implantação e gargalos de acesso. Em outras palavras: a inovação não foi apenas normativa; ela foi também logística e, frequentemente, artesanal.



3.4. Economia circular: resíduos e combate ao desperdício

Programa de doação de alimentos

O programa de doação de alimentos da COP30 foi concebido como um eixo operacional complementar à operação de alimentos e bebidas (A&B), alinhado aos princípios de sustentabilidade, redução do desperdício e responsabilidade social assumidos pelo Brasil. Sua implementação ocorreu de forma integrada à rotina da alimentação, exigindo coordenação entre equipes técnicas, operadores e parceiros externos.

A iniciativa foi conduzida pela frente de Sustentabilidade, em articulação com a Conab e o Mesa Brasil Sesc, uma organização com experiência consolidada na gestão de doações de alimentos e no atendimento a populações em situação de vulnerabilidade. O programa foi coordenado pela Diretoria de Sustentabilidade com apoio operacional em campo para viabilizar os fluxos de retirada e destinação dos alimentos.

Foram definidos protocolos específicos para a identificação e o encaminhamento dos alimentos aptos para doação, considerando critérios sanitários, prazo de validade, condição de armazenamento e rastreabilidade, em conformidade com a legislação vigente. Esses

procedimentos precisaram ser compatibilizados com a dinâmica da operação de alimentação, que foi marcada por variações de demanda e pelas limitações de uma infraestrutura temporária.

Um dos principais desafios foi integrar a doação aos fluxos operacionais existentes sem comprometer a segurança alimentar ou o funcionamento dos pontos de venda. Para isso, foram essenciais o engajamento dos operadores, a comunicação eficiente dos procedimentos e o acompanhamento por equipes capacitadas.

Apesar das restrições de tempo e da complexidade, o programa demonstrou a viabilidade de incorporar estratégias estruturadas de doação de alimentos em eventos internacionais de grande escala, desde que haja planejamento prévio, definição de responsabilidades e articulação com parceiros especializados. A experiência reforça a doação de alimentos como um componente estrutural que dialoga diretamente com a operação de A&B, e não como uma ação pontual ou residual.

Embalagens compostáveis

Ciente do volume de resíduos gerado por um evento da magnitude da COP30, a Secop estabeleceu, desde as primeiras reuniões com os operadores, o uso prioritário de materiais compostáveis e a máxima redução de resíduos.

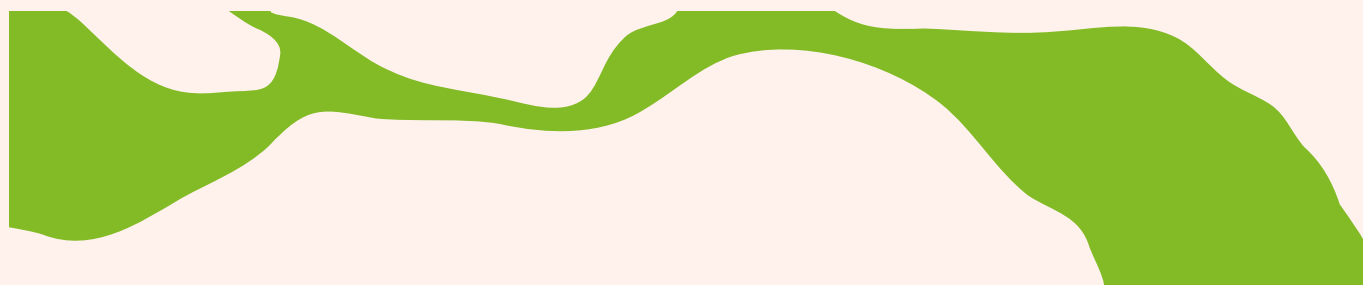
Em um primeiro momento, os operadores buscaram embalagens compostáveis em Belém, mas, como o uso desse tipo de material ainda não é amplamente difundido no Pará, os fabricantes e distribuidores se concentram majoritariamente na região Sudeste. A demanda em grande escala esgotou rapidamente os estoques disponíveis, primeiro na própria cidade e, em seguida, dos fornecedores de outras regiões. O curto intervalo entre o fechamento do contrato com os operadores e o início da conferência representou novamente um obstáculo. Sem estoque, os fornecedores pediam aproximadamente quinze dias para entregar o material, o que era incompatível com o cronograma do evento. Diante desse cenário, alguns operadores acabaram recorrendo, de forma pontual, a embalagens recicláveis de isopor ou plástico como alternativa viável no prazo estipulado.

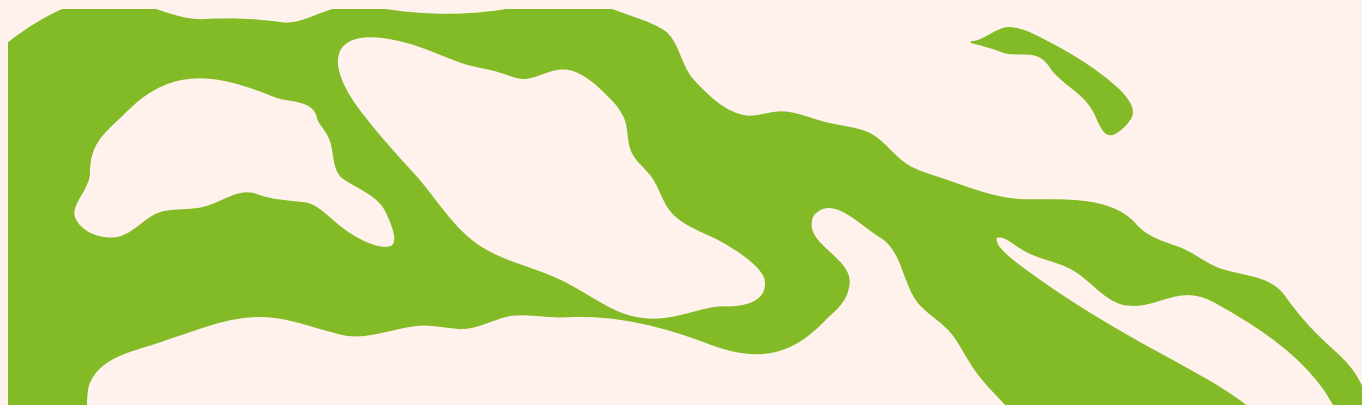
Gestão de resíduos



Para a conferência, a Secop implementou um sistema de descarte de resíduos em três categorias – recicláveis, compostáveis e rejeitos – aplicado tanto nos restaurantes quanto em áreas públicas. Em todo o espaço da COP30, foram colocadas lixeiras devidamente sinalizadas, e a coleta foi contínua, com recipientes específicos para óleo usado e sacos separados para cada tipo de resíduo nos restaurantes.

Para o gerenciamento dos materiais descartados, foram contratadas uma empresa responsável pela destinação dos materiais compostáveis, três empresas para cuidar dos resíduos recicláveis (entre elas, a responsável pela compostagem), e uma responsável pelos rejeitos. Considerando uma estimativa total de 380 toneladas de resíduos gerados, o quadro a seguir indica as metas percentuais estabelecidas e os resultados alcançados:





Metas e resultados da gestão de resíduos

Resíduos	Metas estimadas	Resultados alcançados
Destinados à reciclagem	20% (mínimo)	30%
Destinados à compostagem	10% (mínimo)	15%
Desviados de aterro (rejeitos totais menos reciclados e compostados)	30% (mínimo)	45% (15% a mais que a meta)
Rejeitos destinados ao aterro	70% (máximo)	55%

O Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) da COP30 definiu diretrizes para todo o ciclo de manejo, incluindo separação na origem, acondicionamento, armazenamento temporário, transporte e destinação final ambientalmente adequada. O plano também estabeleceu responsabilidades operacionais, metas de redução de rejeitos, estratégias de ampliação do reaproveitamento por meio de reciclagem e compostagem, além de ações de orientação para operadores e público.

Ao final do evento, o percentual de resíduos enviados ao aterro sanitário de Marituba (55% do total) ficou abaixo do limite máximo previsto (70%), reduzindo a dependência do aterro e ampliando o aproveitamento de materiais recicláveis e compostáveis. Esses resultados indicam que, mesmo em um contexto de alta complexidade, é possível estruturar cadeias de manejo de resíduos com bom desempenho ambiental, desde que haja planejamento, contratos específicos e monitoramento contínuo.



3.5. Outros resultados

A COP30 produziu resultados relevantes no campo da alimentação oficial, ainda que, até o momento, não haja uma aferição quantitativa do cumprimento das metas estabelecidas. Na data de elaboração deste relatório, parte dos restaurantes contratados ainda não havia apresentado todas as notas fiscais exigidas, tampouco havia dados oficiais consolidados e publicados pela Secretaria Extraordinária da COP30 (Secop) sobre o número total de refeições servidas, faturamento, volume de compras por origem e outros indicadores clássicos de desempenho. Essa lacuna não decorre necessariamente da ausência de registros primários, mas da elevada complexidade institucional e operacional do evento, que envolveu diferentes zonas, operadores, instâncias de operação e sistemas de registro de informações.

Diante desse cenário, este capítulo foca em uma análise institucional e política dos resultados, em vez de fazer uma avaliação quantitativa. O objetivo é compreender como a alimentação foi organizada, sob quais regras e incentivos, e quais paradigmas foram desafiados. Para isso, o texto se baseia em três pilares complementares: (I) análise dos instrumentos normativos e contratuais que estruturaram a alimentação; (II) dados e informações coletados junto a organizações parceiras e atores que acompanharam a execução; e (III) observação qualificada durante o evento, considerando padrões de oferta, consumo, engajamento do público e funcionamento da operação.

O balanço apresentado a seguir combina dados de governança e operacionais na intenção de mostrar que a principal inovação da COP30 residiu na forma como as metas públicas foram traduzidas em regras para operadores privados – e, posteriormente, testadas em campo sob restrições de tempo, infraestrutura e segurança.

Limites empíricos e lacunas de dados: um “resultado” a ser considerado

A impossibilidade de consolidar plenamente os indicadores quantitativos é, por si só, um resultado institucional, pois demonstra que as metas de compras sustentáveis em megaeventos exigem, desde o desenho inicial, a definição de mecanismos robustos de monitoramento para garantir transparência, rastreabilidade e documentação adequada junto a operadores privados. Três limitações foram cruciais para determinar o alcance analítico desta avaliação:

- ◆ ausência, até o momento, de dados oficiais publicados pela Secop sobre refeições, faturamento, volumes financeiros mobilizados e outros indicadores;
- ◆ inexistência de uma base integrada por operador e por zona (vendas, compras, fornecedores e origem dos insumos) que permita um monitoramento sistemático;
- ◆ incompletude da comprovação documental da origem de produtos vinculados à agricultura familiar e à sociobiodiversidade, restringindo análises de conformidade mais detalhadas.

Com relação ao último tópico, o gargalo não foi apenas do lado dos operadores: houve situações em que produtos foram adquiridos, mas não puderam ser contabilizados porque a documentação fiscal não foi emitida em tempo hábil, apontando para a importância da assistência à regularização e do planejamento antecipado, compatível com os tempos da produção agrícola.

Essas limitações não invalidam os padrões observados, mas exigem prudência. A COP30 apresentou evidências consistentes para a reorientação de cardápios e cadeias de abastecimento; contudo, a consolidação do modelo (e sua replicabilidade internacional) depende da institucionalização de uma “infraestrutura de dados” compatível com o nível de ambição anunciado. Em eventos dessa magnitude, a inovação não pode ser apenas normativa; ela precisa ser também informacional e auditável, e a disponibilização dessas informações pode contribuir para que as práticas adotadas possam ser replicadas, de modo que o modelo de organização da alimentação desenvolvido durante a COP30 possa ser compreendido, avaliado e adaptado para a realização de outros megaeventos.

Precedente inédito: iniciativa privada com regras inspiradas em compras públicas

O resultado mais estruturante da COP30 foi a criação de um precedente de governança: a incorporação de diretrizes ancoradas em políticas públicas brasileiras de segurança alimentar, abastecimento e inclusão produtiva na contratação de operadores privados de alimentação. A decisão de incluir no edital o compromisso de que ao menos 30% das compras fossem provenientes da agricultura familiar, da produção agroecológica e de povos e comunidades tradicionais representa uma inovação sem precedentes no âmbito das COPs e de grandes eventos internacionais. Na prática, a agricultura familiar deixou de figurar como “narrativa de sustentabilidade” e passou a operar como regra contratual, com implicações diretas sobre cardápios, fornecedores e logística.

Esse avanço foi resultado de um processo político de incidência e construção técnica,

no qual a sociedade civil desempenhou um papel duplo: manteve pressão pública contínua para que a agenda da alimentação não fosse preterida e, simultaneamente, ofereceu apoio técnico e operacional – por exemplo, mapeando mais de oitenta organizações de produtores com potencial de fornecimento. O equilíbrio entre cobrança e colaboração foi determinante para reduzir ruídos institucionais, diminuir a aversão ao risco típica de megaeventos e agilizar decisões.

Também é relevante notar a mudança simbólico-institucional: a incorporação dessa agenda passou a ser apresentada como política do governo brasileiro, e não apenas como resposta a demandas externas. Essa mudança contribui para institucionalizar o modelo e amplia seu potencial de replicação, mas, ao mesmo tempo, aumenta a necessidade de mensuração e prestação de contas – justamente o âmbito em que a COP30 ainda apresenta lacunas.

Do instrumento ao cardápio: o edital como “tradução normativa” e seus efeitos

O edital que estabeleceu as regras para a contratação de restaurantes, quiosques e serviços de alimentação na Blue Zone e na Green Zone explicita a opinião da presidência da COP de que a alimentação e a produção sustentável de alimentos devem estar entre os tópicos das Conferências do Clima. O edital dialogou com políticas públicas (como referências de alimentação adequada e saudável) e reconheceu a agricultura familiar, a agroecologia, a sociobiodiversidade e a inclusão de povos e comunidades tradicionais, além de iniciativas de mulheres e juventudes rurais, como elementos legítimos da estratégia de alimentação do evento, bem como a importância das preparações à base de plantas como solução para a redução de emissões de gases de efeito estufa. Ao se estabelecerem percentuais de referência para a aquisição de insumos e para a composição da oferta dos alimentos, observou-se uma reorientação de cardápios e, em parte, um esforço na seleção de novos fornecedores – com desempenho heterogêneo, especialmente no caso da agricultura familiar.

Nos cardápios oferecidos na COP30, observou-se grande diversidade de formatos (refeições completas, pratos quentes, lanches, sobremesas, bebidas artesanais e itens de mercearia) e a coexistência de preparos globalmente reconhecidos (como sanduíches e pizzas) e preparações tradicionais brasileiras – com predominância de referências amazônicas, muitas vezes reinterpretadas de forma contemporânea. Houve uso sistemático de ingredientes associados à identidade alimentar brasileira (mandioca, milho e derivados, peixes, frutas regionais, castanhas, ervas e especiarias), com atenção à composição nutricional e ajustes de sabor para paladares internacionais.

Também se destacou a oferta estruturada de cardápios inclusivos, com opções vegetarianas e veganas e itens sem glúten e sem lactose em volume significativo. Do ponto de vista da legibilidade para o público internacional, observou-se padronização visual, apresentação bilíngue e sinalização de alergênicos, o que permitiu que esse público tivesse acesso a pratos muito ligados à cultura alimentar local. Produtos ultraprocessados estiveram presentes, mas de forma residual frente à predominância de preparações frescas, feitas no local ou a partir de insumos minimamente processados.

A diretriz de usar pelo menos 30% de produtos vindos da agricultura familiar foi a mais desafiadora e os operadores tiveram desempenho desigual. Aqueles que nunca tinham trabalhado com agricultores familiares enfrentaram dificuldades para identificar fornecedores, perceberam custos mais altos e insegurança quanto à regularidade de abastecimento; em contraste, empreendimentos que já trabalhavam com circuitos curtos e fornecedores locais superaram a meta, especialmente em hortifrutigranjeiros, grãos, leguminosas, pescados amazônicos e oleaginosas. Em alguns casos, observou-se superação expressiva do patamar mínimo – como foi o caso do Restaurante da Sociobio, que serviu cerca de 87.500 refeições com aproximadamente 70% de insumos agroecológicos, provenientes de 37 produtores e organizações da agricultura familiar, combinando escala, preço acessível e origem territorializada.

Internacionalizar não é padronizar

Para seus eventos, a ONU demanda um cardápio que atenda à diversidade cultural, religiosa e alimentar das delegações de todo o mundo – o que muitos chamam de “menu internacional” –, para garantir que a alimentação oferecida seja inclusiva e adequada a todas as pessoas. Essa exigência, no entanto, muitas vezes gerava uma interpretação equivocada do que poderia ser considerado “comida internacional”.

Na interpretação da maioria das pessoas, esse menu significava a oferta de pratos reconhecíveis em diferentes partes do mundo: massas, sanduíches, entre outros, com uma suposta neutralidade (embora não exista neutralidade quando falamos de culturas alimentares), o que acabou produzindo um padrão relativamente homogêneo nas COPs anteriores: predominância de cadeias transnacionais de fornecimento, centralidade de ultraprocessados e *fast-food*, baixa conexão com a cultura alimentar do país anfitrião e incoerência com objetivos de mitigação da crise climática e promoção da saúde.

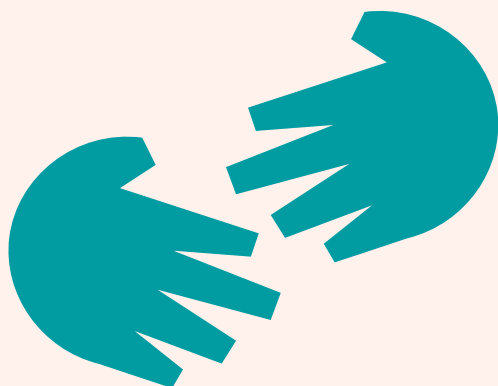
A COP30 mostrou que essa exigência da ONU pode ser lida de outra forma. Nesta edição, a diversidade cultural foi atendida não por homogeneização, mas por pluralidade informada: cardápios bilíngues, indicação de alergênicos, informações sobre preparos e, quando possível, a sinalização de origem permitiram ao público escolher alimentos fortemente enraizados no território. A internacionalização ocorreu por meio de uma oferta híbrida: formatos globalmente reconhecíveis coexistiam com expressões da diversidade alimentar amazônica e brasileira, rompendo com o paradigma de que segurança operacional exige padronização alimentar.



The background is a solid teal color. In the top left, there are several vertical, wavy orange stripes. In the top right, there is a large, irregular green shape. In the bottom left, there are several overlapping, irregular shapes in yellow, brown, and white. In the bottom right, there is a large yellow shape with a blue wavy line along its bottom edge.

PARTE 4

OS PRÓXIMOS CARDÁPIOS

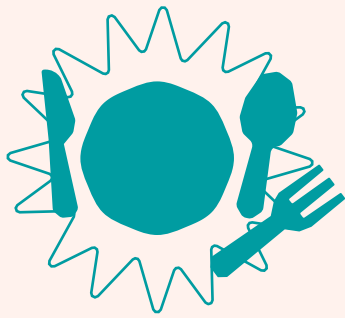


4.1. Passando o bastão: recomendações para organizadores de COPs e grandes eventos

Este capítulo sistematiza os principais aprendizados da operação de alimentação da COP30 como diretrizes transferíveis para futuras Conferências das Partes e inspiração para outros megaeventos, a partir da análise das dinâmicas observadas durante o evento. O objetivo é oferecer um referencial prático para países-sede, equipes organizadoras, sociedade civil e imprensa, orientando o planejamento e a implementação da alimentação em eventos internacionais de grande escala, com flexibilidade para adaptação a diferentes contextos institucionais, regulatórios e produtivos.

Refletir sobre o que é replicável a partir da iniciativa **Na Mesa da COP30** implica reconhecer que seus resultados se ancoraram em características específicas do contexto brasileiro – em particular, a existência de conselhos e instâncias participativas que articulam sociedade civil e Estado. Em outros países, as formas institucionais serão diferentes, mas alguns princípios podem ser adaptados.

Para os organizadores responsáveis pela alimentação de uma COP ou de um grande evento global, as principais recomendações estão organizadas em oito eixos, descritos a seguir.

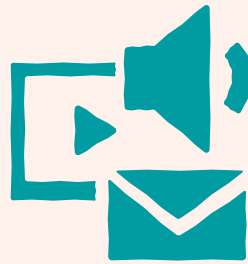


1. Governança da alimentação como peça fundamental do evento

A alimentação deve ter sua própria governança, com responsabilidades, fluxos decisórios e instâncias de coordenação bem definidos. Em eventos dessa magnitude, a multiplicidade de atores – país-sede, estruturas organizadoras, empresas de infraestrutura, operadores, sistemas de pagamento, órgãos de controle e instâncias internacionais – exige arranjos formais de articulação para evitar decisões fragmentadas e correções de rumo apenas reativas.

A incorporação, desde o início, de apoio técnico especializado em alimentação, logística, sustentabilidade e segurança alimentar qualifica o processo decisório, antecipa riscos e ajuda a lidar com a complexidade técnica dos grandes eventos.

Diretriz: Estabelecer, desde as fases iniciais de planejamento, uma governança específica para a alimentação, que deve ser integrada às demais frentes do evento, com canais decisórios eficientes, capacidade de resposta rápida e apoio técnico compatível com a complexidade da operação.

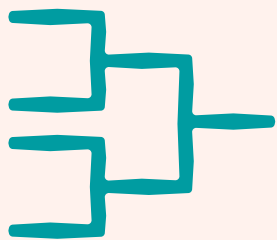


2. Concepção espacial, comunicação e orientação do público

O serviço de alimentação precisa ser planejado de forma integrada ao espaço do evento, à programação oficial e à lógica de circulação do público. Decisões sobre *layout*, acessos, controle de fluxo, horário de funcionamento e localização dos pontos de venda impactam diretamente a viabilidade operacional e a satisfação da demanda.

A comunicação visual, a sinalização e a orientação dada por equipes de apoio são elementos estruturantes. Quando negligenciados, tendem a gerar subutilização de pontos tecnicamente adequados e sobrecarga de áreas mais visíveis, prejudicando a experiência do público e as vendas do operador.

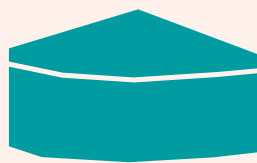
Diretriz: Integrar o planejamento da alimentação à concepção espacial do evento e às estratégias de comunicação e de orientação dos visitantes. Considerar diferentes zonas, perfis de público e tempos de permanência, de modo a assegurar uma distribuição equilibrada da demanda e fluidez na operação.



3. Modelos operacionais adaptativos

Restrições logísticas estruturais – como horário de abastecimento, exigências de segurança e controle do acesso de fornecedores – influenciam o planejamento e a capacidade de adaptação da oferta alimentar ao longo do evento. Esses condicionantes precisam ser reconhecidos como centrais desde o planejamento, e não apenas geridos no improviso.

Diretriz: Adotar modelos operacionais flexíveis, com margem para ajustes de cardápio, formato de serviço e logística, sustentados por monitoramento cotidiano e comunicação direta entre coordenação e operadores.



4. Infraestrutura sanitária como condicionante do modelo alimentar

Condições sanitárias e de infraestrutura – como disponibilidade de água, energia, exaustão, áreas de preparo, armazenamento refrigerado e não refrigerado – determinam a viabilidade de cardápios e métodos de preparo e a eficiência do serviço, especialmente em estruturas temporárias.

Diretriz: Definir e explicitar, desde os editais e o planejamento inicial, as condições sanitárias e de infraestrutura de cada tipo de ponto de venda. Alinhar cardápios e modelos operacionais às exigências regulatórias vigentes, de modo a reduzir tensões ao longo do evento e ampliar previsibilidade e eficiência.

5. Inclusão produtiva e arranjos coletivos



A participação de operadores locais, consórcios e arranjos coletivos contribui para a diversidade cultural da oferta alimentar e para a inclusão produtiva, mas traz desafios específicos de gestão. O primeiro deles é o estabelecimento de metas obrigatórias para a inclusão destes atores, de maneira que essa escolha não dependa apenas do arbítrio, conveniência ou boa vontade dos contratantes. Além disso, observou-se a importância de atenção prévia à formalização jurídica e financeira desses arranjos, incluindo definição de CNPJ responsável, conta bancária única, regras de repasse e responsabilidades internas bem determinadas.

Diretriz: Incentivar arranjos locais e consorciados, prevendo mecanismos de apoio técnico, acompanhamento operacional e estratégias de mitigação de riscos – especialmente para operadores sem múltiplos pontos de venda –, de forma a combinar inclusão produtiva com segurança operacional.

6. Governança de dados



Compromissos relacionados à sustentabilidade e à integração de agricultores familiares, pequenos produtores e iniciativas de sociobiodiversidade exigem mais do que metas contratuais. Para serem efetivos e passíveis de leitura institucional, demandam:

- ◆ critérios operacionais bem definidos;
- ◆ instrumentos de comprovação compatíveis com a escala do evento;
- ◆ desenho prévio de sistemas de informação, que determine os dados a serem coletados, por quem, em que formato e com que finalidade.

O planejamento antecipado pelo país-sede permite a articulação com cadeias produtivas locais, que dependem de previsibilidade para organizar plantio, escalonar volumes e ajustar logística, além de viabilizar a contratação prévia de serviços de armazenamento, transporte e doação de excedentes.

Diretriz: Desde as fases iniciais, definir critérios operacionais e de registro para as metas de sustentabilidade, inclusão produtiva e doação de alimentos. Isso garantirá tempo adequado para planejamento produtivo, articulação com fornecedores e harmonia entre exigências contratuais, bases institucionais e mecanismos de coleta de dados, permitindo uma leitura consistente dos resultados e a consolidação de um legado.



7. Precificação orientada por referências internacionais e contexto local

Embora a autonomia dos operadores seja preservada, a precificação da alimentação em eventos globais é um componente estratégico para a experiência do público e para a reputação do país-sede. A ausência de referências mínimas pode gerar desalinhamento entre a expectativa, a viabilidade econômica e a percepção institucional.

Diretriz: Utilizar como parâmetro referências de precificação de COPs anteriores e de eventos internacionais similares. Ajustá-las ao contexto local (custos, perfil de público, políticas de sustentabilidade) é crucial para assegurar equilíbrio entre acessibilidade, sustentabilidade econômica das operações e coerência institucional.



8. Alimentação dedicada aos trabalhadores do evento

Equipes técnicas, trabalhadores da montagem, segurança, limpeza e apoio permanecem longos períodos nos espaços da conferência, sob alta demanda física e emocional. A alimentação voltada a esse público deve ser tratada como um componente estratégico de bem-estar, segurança do trabalho e coerência com a agenda climática. A experiência do Restaurante da Sociobio foi inovadora por permitir que equipe técnica, delegações e observadores pudessem frequentar o mesmo local, reforçando a importância de momentos de comensalidade e encontro entre diferentes perfis.

Diretriz: Prever, desde o planejamento, uma oferta alimentar dedicada aos trabalhadores da COP, com preços acessíveis e cardápios equilibrados, priorizando compras de sistemas alimentares sustentáveis. Isso reforça a coerência entre o discurso climático, as condições de trabalho e o fortalecimento do comércio e da produção locais.



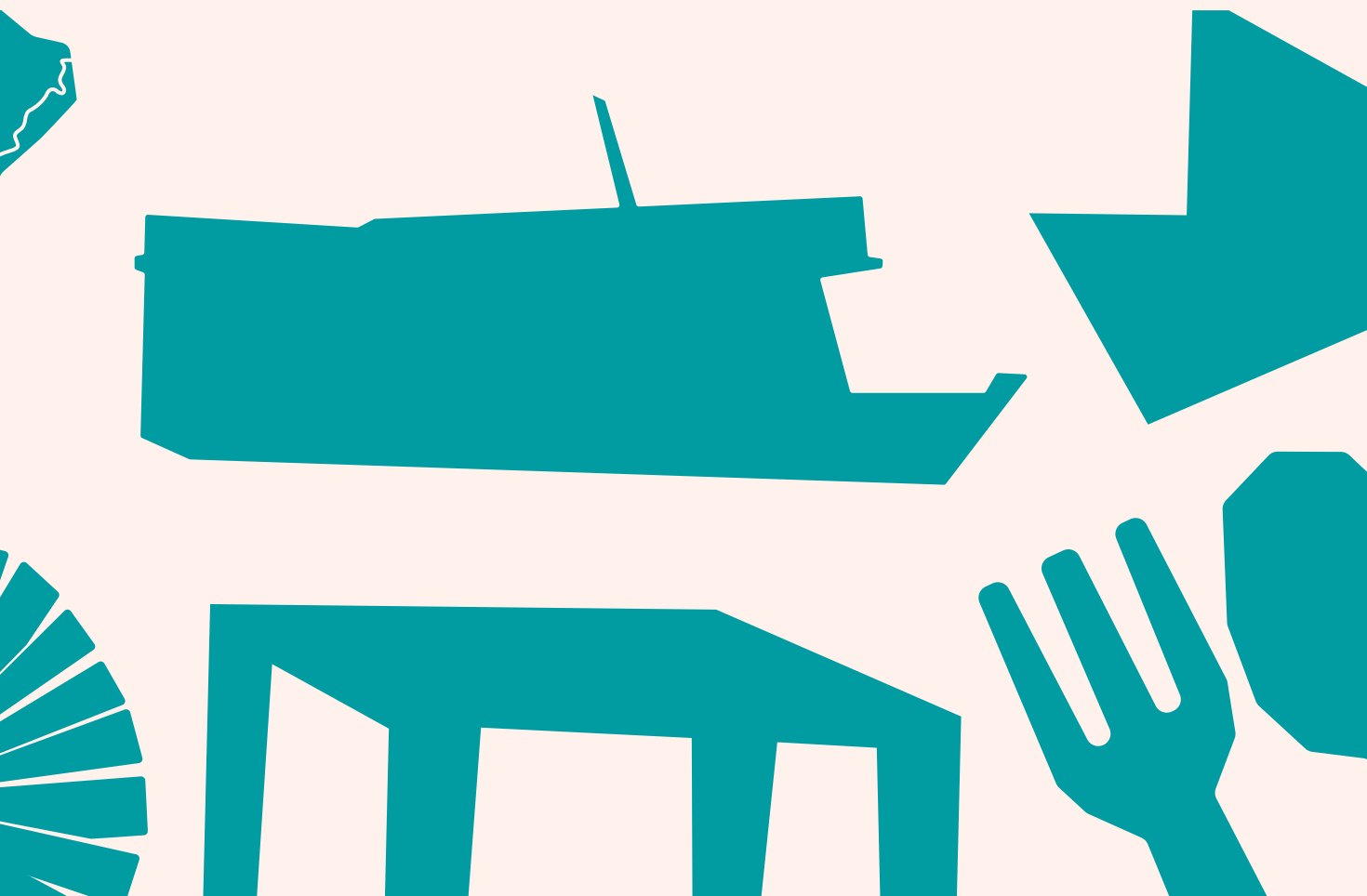
4.2. Recomendações para a sociedade civil e para a imprensa

Apesar de a principal responsabilidade pelas políticas de alimentação de grandes eventos ser, obviamente, de seus organizadores, a experiência da iniciativa **Na Mesa da COP30** reforçou a importância da incidência da sociedade civil para que governos e organizadores ajam – seja por conta própria ou em colaboração com a sociedade. A pressão social também aumenta o custo político caso os organizadores optem por seguir com o “*business as usual*”.

A experiência do **Na Mesa da COP30** mostra a importância de **transformar demandas sociais em posições institucionalizadas**. No caso brasileiro, não se tratou apenas de uma campanha da sociedade civil, mas de recomendações e endossos formalmente emitidos por instâncias como o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), o Conselho Nacional de Povos e Comunidades Tradicionais (CNPCT) e comissões de agroecologia e produção orgânica.

Essa institucionalização conferiu legitimidade e permitiu que a pauta transitasse do campo da reivindicação para o das políticas públicas. Em outros contextos, com arranjos diferentes, o princípio permanece: quanto mais uma agenda for reconhecida em documentos, pareceres, resoluções ou recomendações de órgãos com mandato público, maior será seu peso político.

A iniciativa também se beneficiou muito da **construção de coalizões amplas e diversas**: reuniu organizações com focos distintos (agroecologia, políticas alimentares, direitos humanos, clima ou justiça racial) visando priorizar a produção local de pequena escala, da sociobiodiversidade e de modelos alimentares saudáveis. Em contextos nacionais variados, a capacidade de juntar atores com vocabulários diferentes em torno de critérios simples e bem delineados tende a aumentar a força política da agenda.



A incidência foi eficaz porque veio acompanhada de **apoio técnico consistente**. Ao demonstrar, com dados, que já existiam arranjos de abastecimento capazes de alimentar diariamente contingentes muito superiores ao público da COP, o **Na Mesa da COP30** evidenciou que a questão central não era a viabilidade técnica, mas a decisão política e o desenho institucional. Em outros países, levantar e comunicar evidências sobre capacidade produtiva local, experiências prévias de compra institucional e infraestrutura disponível pode cumprir um papel semelhante.

Nossa experiência reforça a importância de **manter a agenda ativa ao longo do tempo**: antes, durante e depois do evento. Houve momentos de maior e menor abertura institucional; por isso, documentar o processo, produzir memória, publicar análises e manter a pauta ativa após a conferência é decisivo para que o aprendizado não se perca e possa influenciar eventos futuros e políticas permanentes.

Por fim, para que a agenda ganhe escala internacional, é necessário traduzir conceitos e critérios para o vocabulário global. Categorias políticas muito importantes para o contexto brasileiro, como “agricultura familiar”, “sociobiodiversidade”, “cozinha comunitária” ou “circuito curto de abastecimento” podem ter equivalentes em outros países – como *smallholder farmers*, comunidades locais, economias territoriais, entre outros. Adaptar a linguagem sem diluir o conteúdo facilita o diálogo com distintas presidências de COPs e com outros fóruns multilaterais ligados a clima, biodiversidade e desertificação.

As principais recomendações para a sociedade civil interessada em reivindicar um maior compromisso por parte de organizadores de grandes eventos, ou em contribuir para um processo mais participativo podem ser sintetizadas em oito eixos, descritos a seguir.



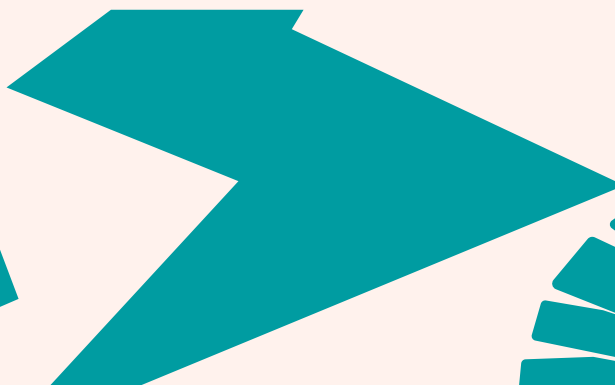
1. Identificar tomadores de decisão e espaços de diálogo

- ◆ Mapear, logo no início, quem decide sobre alimentação: comitês organizadores, estruturas criadas especialmente para o evento, governos nacionais e locais, organismos internacionais contratados, empresas operadoras de alimentação e órgãos de fiscalização.
- ◆ Identificar conselhos, fóruns participativos ou espaços de diálogo já existentes (por exemplo, conselhos de alimentação, de meio ambiente, de direitos humanos) que possam pautar critérios de alimentação.
- ◆ Demandar que esses atores se pronunciem publicamente sobre alimentação – e não apenas sobre infraestrutura ou segurança – explicitando objetivos e critérios relativos a fornecedores, cardápio e impacto socioambiental.



2. Evidenciar a capacidade produtiva local

- ◆ Antes de aceitar que “não há base produtiva suficiente”, coletar e divulgar informações sobre a produção de alimentos no território: quem produz (pequenos agricultores, cooperativas, associações, povos e comunidades tradicionais, produtores agroecológicos), o que é produzido, em qual volume. Além disso, é importante identificar os circuitos de circulação já existentes e priorizar aqueles organizados localmente.
- ◆ Transformar esses dados em diagnósticos sintéticos, mapas, infográficos e materiais de fácil compreensão.
- ◆ Mostrar, por exemplo, que já existe fornecimento regular para escolas, hospitais, mercados públicos ou programas sociais, evidenciando que o desafio é de caráter político e logístico, não de produção.





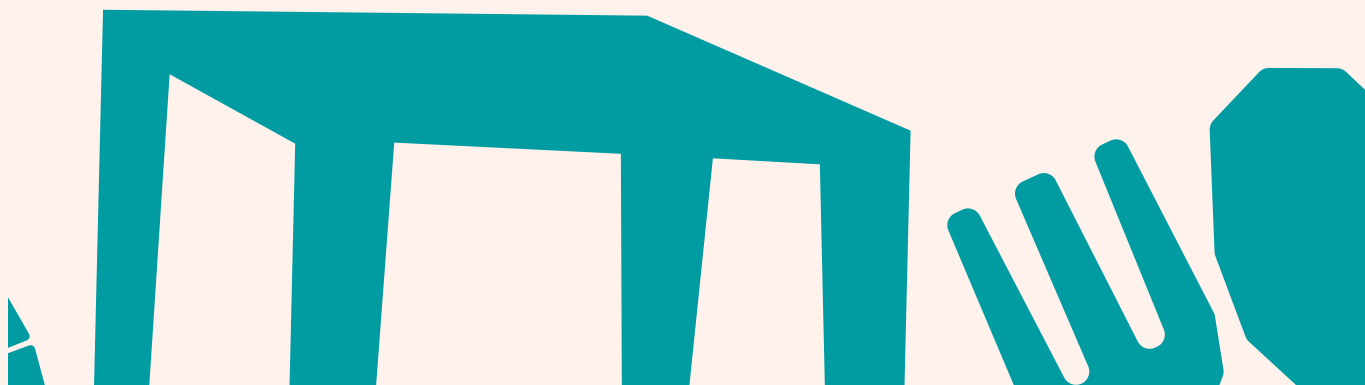
3. Articular coalizões locais e redes temáticas

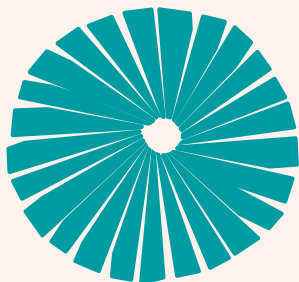
- ◆ Em vez de atuar isoladamente, conectar mídia especializada, organizações da sociedade civil, movimentos de produtores, coletivos de juventude, povos indígenas, comunidades quilombolas, ribeirinhas e outros grupos.
- ◆ Combinar capacidades: quem conhece a pauta climática, quem domina o tema da alimentação, quem tem vínculos com comunidades produtoras, quem atua em *advocacy* institucional, quem tem força de comunicação digital ou acesso à imprensa internacional.



4. Pedir metas e critérios, não apenas boa vontade

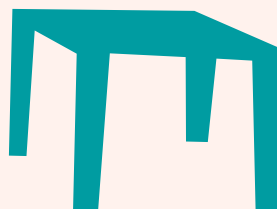
- ◆ Traduzir princípios genéricos (alimentação sustentável, comida saudável, apoio a produtores locais) em compromissos verificáveis: metas mínimas de compras locais e de pequena escala, critérios de inclusão de empreendimentos de povos e comunidades tradicionais ou de mulheres, diretrizes para redução de alimentos com alta pegada climática e de ultraprocessados, além de gestão de resíduos.
- ◆ Pressionar para que esses critérios e metas sejam formalizados em documentos oficiais: editais, contratos, diretrizes de sustentabilidade, acordos com operadores.
- ◆ Exigir mecanismos de transparência, como a divulgação de cardápios e listas de fornecedores, volumes e valores de compra.





5. Valorizar boas práticas e traduzi-las em histórias

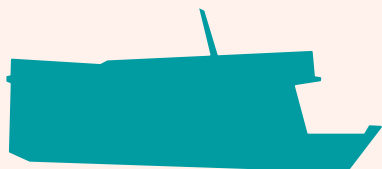
- ◆ Coletar experiências positivas e divulgá-las: restaurantes que já trabalham com produtos locais, casos em que refeições acessíveis reduziram desigualdades entre delegações, iniciativas de sociobiodiversidade que ganharam visibilidade internacional, cardápios alinhados ao clima bem avaliados pelos participantes, entre outras.
- ◆ Utilizar reportagens, séries especiais, podcasts, vídeos curtos e coberturas em tempo real para mostrar que “alimentação aliada do clima” é algo tangível, visível na bandeja e no prato.



6. Monitorar transparência e cobrar dados

- ◆ Verificar se há informações acessíveis sobre contratos de alimentação, critérios de seleção de fornecedores, origem dos alimentos, preços etc.
- ◆ Exigir mecanismos oficiais de monitoramento do processo de compra de alimentos.
- ◆ Elaborar boletins de transparência sobre a alimentação do evento, avaliando o que foi ou não publicado, em comparação com padrões mínimos de abertura de dados.
- ◆ Tratar a ausência de informação como pauta jornalística, questionando a coerência entre o discurso de sustentabilidade e as práticas efetivas.





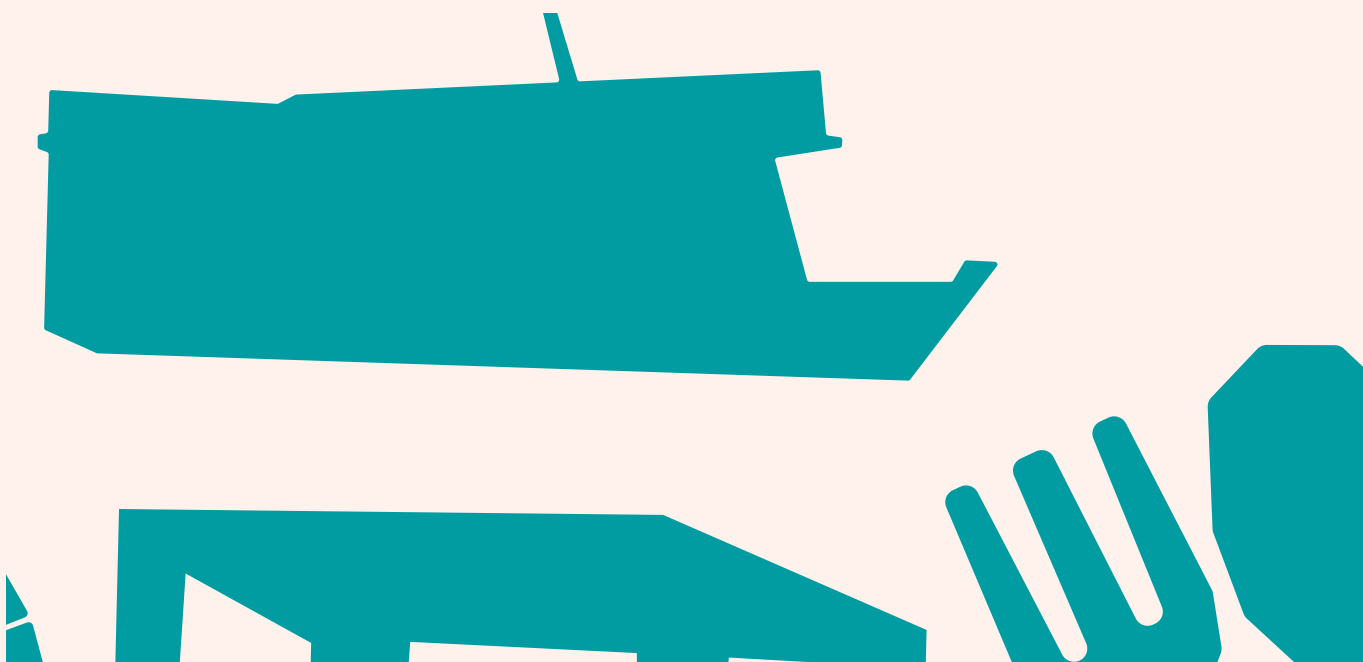
7. Conectar a alimentação a outras pautas estruturais

- ◆ Relacionar a alimentação a temas como justiça climática, políticas públicas, direitos territoriais, soberania e segurança alimentar, saúde pública, combate à fome, trabalho decente, renda local, bioeconomia e transição justa.
- ◆ Mostrar como as escolhas de cardápio impactam as emissões, a conservação de ecossistemas, a renda de comunidades rurais ou tradicionais, e as desigualdades sociais e de gênero.



8. Preparar-se para o longo prazo e para contextos diversos

- ◆ Reconhecer que cada país terá arranjos institucionais, programas públicos e capacidades organizativas distintas. Isso exige adaptar estratégias sem abrir mão de princípios comuns: transparência, metas de compras sustentáveis, participação social e respeito aos direitos territoriais.
- ◆ Acompanhar o pós-evento: quais práticas foram incorporadas a políticas permanentes? Que estruturas foram desmobilizadas? Como os aprendizados podem inspirar os próximos países-sede?



CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência da COP30 mostra que a alimentação pode ultrapassar sua função logística e atuar como instrumento de *soft power* operacional e de gastrodiplomacia. Ao garantir condições materiais para a permanência, o conforto e a convivência de delegações, equipes técnicas e público global, a alimentação contribuiu de forma indireta porém decisiva para a sustentação cotidiana da conferência.

No plano da gastrodiplomacia, entendida como o uso da alimentação e da cultura alimentar como ferramenta de aproximação cultural, a conferência demonstrou que experiências culinárias podem funcionar

como linguagem informal de reconhecimento e troca. Preparações associadas a identidades regionais, influências multiculturais e sistemas alimentares locais fortaleceram a percepção do país-sede por meio de uma experiência concreta, não apenas discursiva.

Os espaços de alimentação funcionaram como ambientes de encontro e interação, e as escolhas alimentares como expressão cultural compartilhada. Nesse sentido, a alimentação foi parte da infraestrutura relacional da conferência, contribuindo para a fluidez das atividades e para a redução de tensões operacionais.

A incorporação progressiva dos sistemas alimentares sustentáveis à agenda climática internacional reforça a relevância de materializar esse compromisso no próprio ambiente das Conferências das Partes. A COP30 demonstrou que, uma vez reconhecida como tema legítimo, a alimentação encontra na conferência um espaço privilegiado para ser testada, observada e vivenciada, conectando compromissos climáticos, organização institucional e experiência dos participantes.

O principal legado do **Na Mesa da COP30** é a consolidação da alimentação como elemento

estruturante da arquitetura das Conferências das Partes: não apenas como serviço essencial, mas como instrumento capaz de traduzir compromissos climáticos em práticas visíveis e compartilhamento de culturas. Com os nossos aprendizados sistematizados e transformados em diretrizes, abre-se caminho para que futuros países-sede possam avançar ainda mais, adaptando essas referências aos seus próprios contextos e contribuindo, em conjunto, para um novo padrão internacional de alimentação em grandes eventos.

POSFÁCIO

Saulo Arantes Ceolin – Diretor de projeto em segurança alimentar e nutricional (CGSAN/MRE)

A experiência relatada nestas páginas merece ser celebrada. O projeto **Na Mesa da COP30** representa uma conquista que ultrapassa as fronteiras de Belém e da própria Conferência do Clima das Nações Unidas. A complexa operação logística descrita nesta publicação demonstra que se tratava de uma iniciativa de elevada ambição política. A leitura de seu registro, dos desafios que passaram sua implementação e dos resultados alcançados nos enche de admiração e nos traz a certeza de termos em mãos uma comprovação prática de que a alimentação saudável pode ser vetor efetivo de ação climática e de transformações concretas.

Pela primeira vez na história das conferências climáticas da ONU, a alimentação deixou de ser tratada como uma questão periférica para ocupar um lugar estratégico na agenda de soluções. Este documento sistematiza uma

trajetória inédita de incidência da sociedade civil e de articulação multissetorial, associadas ao firme compromisso do governo brasileiro diante do tema. Ao estabelecer que a comida servida em um megaevento deve fortalecer a agricultura familiar, respeitar os saberes tradicionais, promover a diversidade de culturas alimentares e valorizar a sociobiodiversidade de nosso país, o Brasil recordou a todos que não há justiça climática sem justiça alimentar. O sucesso do Restaurante da Sociobio, que serviu mais de 87 mil refeições com 70% de insumos provenientes da agricultura familiar, comprovou a viabilidade técnica e econômica deste modelo.

Para além do registro histórico, o relatório sistematiza aprendizados e se oferece uma espécie de manual de procedimentos, um modelo para que essa experiência possa tornar-se um padrão replicável. A inovação normativa

trazida pelo edital, que exigiu um mínimo de 30% de insumos da agricultura familiar e da sociobiodiversidade e 40% de opções à base de plantas nos cardápios, criou um precedente de governança relevante. É um exemplo de como esta iniciativa poderá informar futuras COPs e outros eventos internacionais de grande porte.

É também admirável que esse olhar para os passos seguintes, para o pós-COP30, estivesse presente desde a concepção do projeto. No Ministério das Relações Exteriores, estamos convencidos de que a alimentação oferecida em eventos multilaterais deve dialogar de forma cada vez mais estreita com as agendas de direitos humanos, clima, meio ambiente e desenvolvimento sustentável. O desafio, agora, é fazer com que a experiência de Belém não permaneça excepcional, mas possa inspirar outros países-sede, outras conferências e também futuros eventos organizados pelo Brasil.

O Itamaraty reafirma, assim, seu apoio à difusão desta iniciativa e à reflexão sobre como conectar, de maneira mais consistente, compras públicas, sociobiodiversidade e sistemas agroalimentares mais alinhados às soluções ambientais que buscamos promover. Que o exemplo do **Na Mesa da COP30**, e de toda a ampla coalizão que o tornou possível, continue a demonstrar que é possível aproximar pessoas, territórios, políticas públicas e diplomacia, e que a comida siga ocupando o lugar que lhe cabe no centro das respostas à crise climática global.



REFERÊNCIAS & ANEXO



Referências bibliográficas

Abramovay *et al.*, 2025. "Transformando a monotonia do sistema agroalimentar global: soluções colaborativas para a saúde, as desigualdades e a sustentabilidade". ([link](#))

Alencar *et al.*, 2023. "Seeg: sistemas alimentares" ([link](#))

Brasil. Casa Civil, 2024. "COP30 priorizará alimentação saudável e sustentável em Belém". ([link](#))

_____. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, s.d. "Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae)". ([link](#))

_____. Ministério da Saúde, 2014. "Guia alimentar para a população brasileira". ([link](#))

_____. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, s.d. "Cesta básica de alimentos". ([link](#))

_____. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, s.d. "Programa de Aquisição de Alimentos". ([link](#))

_____. Presidência da República (Planalto), 2025. "COP30 contará com alimentos da agricultura familiar". ([link](#))

Cátedra Josué de Castro, 2025. "Por uma transição justa e sustentável do sistema agroalimentar". ([link](#))

Clic (Climate Policy Initiative), 2025. "Landscape of Climate Finance for Agrifood Systems 2025". ([link](#))

Comida do Amanhã; Iclei América do Sul, 2025. "Política alimentar e crise climática: estratégias de adaptação e mitigação". ([link](#))

Conterato; Gazolla; Santos, 2024. "Gases de efeito estufa em cadeias alimentares curtas, médias e longas: uma análise comparativa do *food miles* de uma cesta de alimentos para o Brasil a partir dos dados do Prohort/Ceasas". ([link](#))

COP30 Brasil, s.d. "Catering e alimentação". ([link](#))

FAO, 2018. "Sustainable Food Systems: Concept And Framework". ([link](#))



_____, 2022. "FAO Strategy on Climate Change 2022-2031". ([link](#))

_____, 2025. "Transforming Food and Agriculture through a Systems Approach". ([link](#))

_____; Cirad; Ruaf, 2024. "Lessons Learned from City Region Food Systems under Multiple Shocks and Stresses: A Synthesis Report". ([link](#))

_____; Iclei, 2023. "Guia para gestores públicos: sistemas alimentares circulares na América Latina".([link](#))

Food Systems NDC Scorecard, 2025. "Brazil Assessment, September 2025".([link](#))

_____, 2025. "Food Systems NDC Scorecard: Methodology Paper" ([link](#))

HLPE-FSN, 2025. "Building Resilient Food Systems". ([link](#))

IPCC, 2019. "Climate change and land (SRCCL)". ([link](#))

_____, 2022. "AR6 Working Group II (Impacts, Adaptation and Vulnerability)". ([link](#))

Ipes-Food, 2023. "Do prato ao planeta: como os governos locais estão promovendo ações contra as mudanças climáticas por meio dos alimentos". ([link](#))

Lee; Baik; Han, 2025. "Climate Change in Your Backyard: The Role of Local Governments". ([link](#))

Rockström *et al.*, 2025. *The Lancet*. "The EAT-Lancet Commission on Healthy, Sustainable, and Just Food Systems" ([link](#))

Ruggeri Laderchi *et al.*, 2024. "FSEC Global Policy Report".([link](#))

Swinburn *et al.*, 2019. *The Lancet*. "A síndrome global da obesidade, desnutrição, e mudanças climáticas". ([link](#))

UNFCCC, 2014. "How to COP". ([link](#))

Todos os links foram acessados em: 30 abr. 2026.

Lista de siglas

A&B: alimentos e bebidas

Anvisa: Agência Nacional de Vigilância Sanitária

BNDES: Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social

CAF: Cadastro Nacional da Agricultura Familiar

CGSAN: Coordenação-Geral de Segurança Alimentar e Nutricional (no âmbito do MRE)

Cirad: Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (Centro de Cooperação Internacional em Pesquisa Agrônômica para o Desenvolvimento)

Clic: Climate Policy Initiative (Iniciativa de Política Climática)

Cnapo: Comissão Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica

CNPCT: Conselho Nacional de Povos e Comunidades Tradicionais

Conab: Companhia Nacional de Abastecimento

Consea: Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

COP: Conference of the Parties (Conferência das Partes da Convenção-Quadro das Nações Unidas)

FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura)

FNDE: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

GIZ: Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (Cooperação Alemã para o Desenvolvimento Sustentável)

HCA: Host Country Agreement

HLPE-FSN: High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition (Painel de Alto Nível de Especialistas em Segurança Alimentar e Nutricional, do Committee on World Food Security)

Iclei: International Council for Local Environmental Initiatives (Conselho Internacional para Iniciativas Ambientais Locais), hoje chamado de Governos Locais pela Sustentabilidade

Ineaf: Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (UFPA)



IPCC: Intergovernmental Panel on Climate Change (Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas)

Ipes-Food: International Panel of Experts on Sustainable Food Systems

MDA: Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar

MDS: Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome

MRE: Ministério das Relações Exteriores

MST: Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra

NDC: Nationally Determined Contribution (Contribuição Nacionalmente Determinada, no âmbito do Acordo de Paris)

OEI: Organização de Estados Ibero-Americanos para a Educação, a Ciência e a Cultura

ONU: Organização das Nações Unidas

PAA: Programa de Aquisição de Alimentos

Pnae: Programa Nacional de Alimentação Escolar

RDC: Resoluções de Diretoria Colegiada da Anvisa

Ruaf: Global Partnership on Sustainable Urban Agriculture and Food Systems

SAN: segurança alimentar e nutricional

SB62: sessão intermediária de negociações climáticas da UNFCCC (Bonn, junho de 2025)

SBPC: Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência

Seaf: Secretaria de Estado de Agricultura Familiar do Pará

Secop: Secretaria Extraordinária da COP30

Seeg: Sistema de Estimativas de Emissões e Remoções de Gases de Efeito Estufa

Sesc: Serviço Social do Comércio

UFPA: Universidade Federal do Pará

UNFCCC: United Nations Framework Convention on Climate Change (Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre Mudanças Climáticas)

Anexo

Mapeamento dos operadores e suas ofertas

A caracterização da operação e dos cardápios foi realizada a partir da organização espacial da COP30, dividida em Green Zone e Blue Zone, da identificação dos empreendimentos por área e da observação da oferta alimentar de cada operador. As informações apresentadas têm caráter descritivo e documental, sem inferência sobre desempenho, aceitação ou qualidade da oferta.

1. BLUE ZONE

Restaurantes e lanchonetes no Hangar

Empreendimento	Caracterização da oferta
Bob's (lanchonete)	<i>Fast-food</i> com combos de sanduíches e batata frita; petiscos e sobremesas. Bebidas frias.
Kao Sushi (restaurante)	Refeições completas com menu temático japonês. Bebidas frias.
Restaurante da Sociobio (restaurante)	Refeições completas em sistema de bufê, incluindo comida, suco natural e sobremesa. Cardápio nutricionalmente equilibrado, com ingredientes majoritariamente provenientes da agricultura familiar e uso de insumos da sociobiodiversidade brasileira, priorizando pescados locais, aves de produção orgânica e carnes vermelhas provenientes de sistemas de manejo.
Restô Hangar (restaurante e lanchonete)	Refeições completas com menu globalmente reconhecível com influências regionais, com opção de menu executivo e buffet. Café da manhã, lanches e sobremesas. Bebidas frias, quentes e alcoólicas.

Restaurantes no Centro Gastronômico (piso superior)

Empreendimento	Caracterização da oferta
Cervejaria Araguaia	Refeições completas com menu globalmente reconhecível; menu executivo, opções de entradas, pratos principais, lanches e sobremesas. Bebidas frias, quentes e alcoólicas.
Govinda	Refeições completas com menu vegano e vegetariano; 3 opções de menu executivo com entrada, prato principal e sobremesa a preço fixo. Bebidas frias.
Iacitatá Amazônia Viva	Refeições completas com menu regional amazônico; opção de menu executivo, com entrada, prato principal e sobremesa. Bebidas frias, quentes e alcoólicas.
Pastíssimo	Refeições completas com menu temático italiano; entradas, pratos principais e sobremesas. Bebidas frias, quentes e alcoólicas.
Santé Saudável	Refeições completas com menu globalmente reconhecível; entradas, pratos principais e sobremesas. Bebidas frias, quentes e alcoólicas.

Quiosques na varanda do piso superior do Centro Gastronômico

Empreendimento	Caracterização da oferta
Amazon Beer (consórcio CAM)	Petiscos. Drinques e cervejas artesanais.
Cairu	Sorvetes.
Cervejaria Araguaia	Petiscos. Drinques e cervejas artesanais.
Dulca	Lanches salgados, mercearia e sobremesas. Cafés e outras bebidas quentes e frias, e cerveja.
Govinda	Petiscos e lanches. Bebidas quentes e frias.
Iacitatá Amazônia Viva	Petiscos. Drinques.
Pastíssimo	Petiscos. Drinques e cervejas.
Santé Saudável	Petiscos. Drinques e cervejas.

Quiosques no térreo do Centro Gastronômico

Empreendimento	Caracterização da oferta
Acarajé da Juci D'Oyá (consórcio Delícias Quilombolas)	Culinária ancestral com preparações rápidas de lanches, sobremesas e mercearia. Bebidas frias e cerveja.
Amuara Vegan	Lanches salgados, mercearia, sobremesas e refeições em marmitas. Cafés e outras bebidas quentes e frias.
Artisan Burger (consórcio CAM) 2 quiosques	Sanduíches quentes e mercearia. Bebidas frias.
Artisan Café (consórcio CAM)	Lanches salgados, mercearia e sobremesas. Cafés e outras bebidas quentes, bebidas frias, alcoólicas e cerveja artesanal.
Artisan Pizzas (consórcio CAM)	Pizzas e mercearia. Bebidas frias.
Artisan Sands (consórcio CAM)	Preparações rápidas salgadas e mercearia. Cafés e outras bebidas quentes e frias, bebidas alcoólicas e cerveja artesanal.
As Negonas (consórcio Delícias Quilombolas)	Culinária regional com preparações rápidas de lanches, sobremesas e mercearia; refeições em marmitas. Cafés e bebidas frias.
As Tacacazeiras: Santos Comidas Típicas (consórcio Delícias Quilombolas)	Culinária regional com lanches rápidos, doces, mercearia e refeições em marmitas. Cafés, bebidas frias e cervejas.
As Tacacazeiras: Raízes do Pará (consórcio Delícias Quilombolas)	Culinária regional com preparações rápidas de lanches, sobremesas e mercearia; refeições em marmitas. Cafés, bebidas frias e cervejas.
Cervejaria Araguaia 4 quiosques	Lanches salgados, sobremesas e mercearia. Bebidas frias e cerveja artesanal.
Coffee Lovers Brasil 4 quiosques	Lanches salgados e doces. Cafés e outras bebidas quentes e frias, drinques e cervejas.

Cumaru e Canela (consórcio Delícias Quilombolas)	Culinária ancestral com preparações rápidas de lanches, sobremesas e mercearia. Cafés, bebidas frias e cervejas.
Dulca 3 quiosques	Lanches salgados, mercearia e sobremesas. Cafés e outras bebidas quentes e frias.
Iacitató Amazônia Viva 2 quiosques	Culinária amazônica com preparações rápidas de lanches, sobremesas e mercearia. Cafés e outras bebidas quentes e frias.

Quiosques no Corredor Central

Empreendimento	Caracterização da oferta
Artisan Café (consórcio CAM)	Lanches salgados, mercearia e sobremesas. Cafés e outras bebidas quentes e frias; bebidas alcoólicas e cerveja artesanal.
Cairu	Sorvetes.
Delícias Quilombolas	Culinária ancestral com preparações de lanches, sobremesas e mercearia; refeições em marmitas. Cafés, bebidas frias e cervejas.
Dulca	Lanches salgados, mercearia e sobremesas. Cafés e outras bebidas quentes e frias.
Santé Saudável	Lanches salgados, mercearia e sobremesas; refeições em marmitas. Cafés e outras bebidas quentes e frias.
Veg Burger	Lanches veganos salgados e sobremesas. Bebidas frias.

Quiosques no Media Center

Empreendimento	Caracterização da oferta
Nanay Café	Lanches salgados, mercearia e sobremesas; refeições em marmitas. Cafés e outras bebidas quentes e frias.
Verde Rosa	Lanches salgados e sobremesas. Cafés e outras bebidas quentes.

2. GREEN ZONE

Restaurante no piso superior do edifício da Economia Criativa

Empreendimento	Caracterização da oferta
Manjar das Garças	Refeições completas com menu regional amazônico: entradas, pratos principais e sobremesas. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas (frias e quentes).

Quiosques no térreo do edifício da Economia Criativa

Empreendimento	Caracterização da oferta
Armazém do Campo 2 quiosques	Mercearia. Cafés, bebidas frias e cervejas artesanais.
Artisan Burger (consórcio CAM) 2 quiosques	Sanduíches quentes e mercearia; Bebidas frias.
Artisan Pizzas (consórcio CAM) 3 quiosques	Pizzas e mercearia. Bebidas frias.
Artisan Sands (consórcio CAM)	Preparações rápidas salgadas e mercearia; Cafés e outras bebidas quentes; bebidas frias. Bebida alcoólica e cerveja artesanal.
Cervejaria Araguaia 4 quiosques	Lanches salgados, doces e mercearia; bebidas frias; cerveja artesanal.
Delícias de Kazu (consórcio Delícias Quilombolas)	Culinária regional com preparações de lanches, sobremesas e mercearia; refeições em marmitas. Cafés; bebidas frias.
Dulca 6 quiosques	Lanches salgados, mercearia e sobremesas. Cafés e outras bebidas quentes; bebidas frias.
Gaudens 2 quiosques	Chocolates amazônicos, lanches salgados, sobremesas e mercearia; Cafés e outras bebidas quentes; bebidas frias.

Govinda 2 quiosques	Lanches salgados, mercearia e sobremesas. Cafés e outras bebidas quentes; bebidas frias.
Icebode 2 quiosques	Sorvetes
Nanay Café	Lanches salgados, mercearia e sobremesas; refeições em marmitas. Cafés e outras bebidas quentes e frias.
Raízes do Campo 2 quiosques	Lanches salgados, mercearia e sobremesas; refeições em marmitas. Cafés e outras bebidas quentes e frias.
Tacacá da Antônia (consórcio Delícias Quilombolas)	Culinária regional com preparações de café da manhã, lanches, sobremesas e mercearia; refeições em marmitas. Cafés; bebidas frias.
Unialimentos	Lanches salgados, mercearia e doces; refeições em marmitas. Cafés e outras bebidas quentes e frias.

Quiosques no pavilhão

Empreendimento	Caracterização da oferta
Artisan Café (consórcio CAM)	Lanches salgados, mercearia e sobremesas. Cafés e outras bebidas quentes e bebidas frias; bebidas alcoólicas e cerveja artesanal.
Dulca	Lanches salgados, mercearia e sobremesas. Cafés e outras bebidas quentes; bebidas frias.
Gaudens	Chocolates amazônicos, lanches salgados, sobremesas e mercearia; Cafés e outras bebidas quentes; bebidas frias.



www.namesadacop30.org.br

Instagram Na Mesa da COP30



