

Carta da COP31 reforça a urgência de integrar agendas de Clima, Alimentação e Saúde

As crises climática e de saúde pública estão diretamente relacionadas e são indissociáveis. A primeira carta da presidência da COP31, publicada em 14 de abril de 2026, reforça como prioridades globais a integração das agendas de clima, alimentação e saúde. O texto reforça que os Sistemas Alimentares devem estar no centro da agenda climática internacional ao destacar a importância da segurança alimentar, do desenvolvimento de sistemas agrícolas sustentáveis, da economia circular e da integração entre clima, biodiversidade e solo.

Porém, atualmente, os sistemas alimentares hegemônicos priorizam monoculturas e a produção em larga escala de commodities, base de insumos para produção de ultraprocessados, que estão relacionados a mais de 30 desfechos prejudiciais de saúde, incluindo alguns tipos de câncer, transtornos mentais e doenças respiratórias, e contribuem com cerca de 57 mil mortes prematuras por ano no Brasil.

Além das commodities, os sistemas alimentares hegemônicos baseiam-se também na pecuária intensiva, e, juntos, estão profundamente ligados à crise climática por dois principais caminhos: a emissão de gases de efeito estufa (GEE) e o esgotamento dos bens da natureza, como água, solo e biodiversidade.

Globalmente, cerca de 33% das emissões de GEE são provenientes desses sistemas. Já no Brasil, esse percentual é ainda mais elevado, chegando a aproximadamente 70%. Além de impulsionar o desmatamento, o modelo agroalimentar atual faz uso intensivo de agrotóxicos, causando a contaminação dos solos e de recursos hídricos e contribuindo para a perda de biodiversidade. Soma-se a isso o excesso de plásticos nas embalagens de alimentos, que agrava a poluição ambiental e traz riscos à saúde humana. Estudos já identificaram microplásticos em peixes, na água potável e até na placenta humana, evidenciando que a poluição plástica não é apenas um problema ambiental, mas uma ameaça direta à saúde.

Ao mesmo tempo que impactam o clima, os sistemas alimentares são profundamente afetados por ele. A instabilidade climática, secas prolongadas, enchentes e a perda de biodiversidade comprometem a produção agrícola, aumentando a insegurança alimentar e agravando a vulnerabilidade de populações inteiras, especialmente comunidades periféricas, povos indígenas e povos e comunidades tradicionais. A irregularidade das chuvas, por exemplo, pode aumentar em 66% a demanda por irrigação até 2040, principalmente no Cerrado e na Caatinga.

Esse modelo alimentar, baseado na oferta de produtos alimentícios ultraprocessados, tem como resultado a chamada tríplice monotonia dos sistemas alimentares: monoculturas no campo, padronização na pecuária e

dietas homogêneas, resultando na epidemia de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no mundo. Estudos recentes reforçam ainda a relação entre o consumo de ultraprocessados e diversas doenças, entre elas alguns tipos de câncer e até mesmo transtornos mentais.

Esse modelo aprofunda desigualdades, ameaça ecossistemas e reforça a urgência de uma transição sistêmica. Não basta reduzir a emissão de carbono: é necessário mudanças estruturais que reconfigurem os sistemas alimentares para enfrentar essa tríplice monotonia e coloquem a vida no centro das discussões e decisões políticas.

A Carta de Belém, lançada pelas principais redes de pesquisa em sociobiodiversidade e clima da Amazônia, no contexto da COP30, aponta a saúde como ponto indissociável da agenda climática. O Brasil ocupa uma posição estratégica, podendo liderar a agenda global de integração entre alimentação, clima e saúde em suas Contribuições Nacionalmente Determinadas (NDCs, da sigla em inglês) e políticas públicas. Mais do que cumprir metas de carbono, é hora de reposicionar o país como referência em transição justa, baseada na agroecologia, valorização de saberes tradicionais, fortalecimento de políticas públicas e combate às desigualdades.

Não é preciso ir longe para pensar em soluções. Basta buscar conhecimentos ancestrais baseados em práticas agroecológicas usadas por povos indígenas, comunidades tradicionais e agricultores familiares, que preservam ecossistemas e produzem alimentos saudáveis.

No contexto urbano, experiências como mercados territoriais, feiras populares, cozinhas solidárias, restaurantes populares, iniciativas de abastecimento e a agricultura urbana e periurbana também mostram que é possível construir sistemas alimentares sustentáveis e inclusivos, fortalecendo vínculos entre produção e consumo. É uma relação com a natureza que não se baseia na exploração para lucro, mas na continuidade da vida e na proteção dos territórios. Reconhecer e fortalecer esses saberes é condição para uma transição justa que articule saúde, clima e soberania alimentar.

Esse caminho dialoga diretamente com o Plano Saúde-Clima lançado na COP30, que reforça a necessidade de integrar políticas de saúde às estratégias climáticas, evidenciando que enfrentar a crise exige soluções que unam bem-estar, sustentabilidade e justiça social.

Apesar de todas as evidências, a agenda do tripé clima, alimentação e saúde continua fora das agendas decisórias dos países, incluindo o Brasil.

Por isso, reconhecer os sistemas alimentares como socioecológicos e interdependentes implica compreender que enfrentar a crise climática e de saúde vai além de garantir o acesso à comida: trata-se de transformar estruturalmente a forma como produzimos, distribuimos e consumimos

alimentos. Isso exige a construção de modelos enraizados nos territórios, que valorizem saberes tradicionais, promovam a agroecologia e coloquem a saúde e o bem-estar no centro das decisões.

Para isso, é fundamental unir esforços e cumprir compromissos entre governos e setor produtivo, com a participação ativa da sociedade civil, movimentos sociais, universidades e da população, por meio de diálogo, incidência e controle social.

Autores:

Ana Carolina Feldenheimer é nutricionista, professora associada do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro e representante do Núcleo de Alimentação e Nutrição e Políticas Públicas da UERJ.

Elisabetta Recine é nutricionista e doutora em saúde pública, professora no Departamento de Nutrição e no Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (OPSAN) da Universidade de Brasília (UnB). É presidenta do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea).

Glenn Makuta é biólogo, coordenador de rede e incidência política pela Associação Slow Food Brasil, integrante da Articulação Nacional de Agroecologia e conselheiro do Consea.

Inês Rugani é nutricionista sanitária, professora titular do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro e representante da Associação Brasileira de Saúde Coletiva (Abrasco).

Fonte: Comunicação - Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável <istemas@comunique1.com.br; alimentacaosaudavel.org.br