



“MUITA ÁGUA AINDA VAI ROLAR”

A sustentabilidade determina que o sistema produtivo encontre equilíbrio nas variáveis voltadas ao fornecimento de mercadorias ou bens de qualidade capazes de satisfazer as exigências dos consumidores, contribua na preservação dos ecossistemas, por meio da mínima agressão ao meio ambiente, e seja capaz de garantir suprimento suficiente às gerações futuras. Parte integrante da cadeia de suprimentos, o sistema deve incentivar o estabelecimento de procedimentos de manufatura que respeitem a dignidade do trabalhador envolvido no processo, além de contribuir com os métodos de distribuição apropriados para que as mercadorias ou bens alcancem toda a comunidade consumidora.

Dessa maneira, a nutrição sustentável pode ser percebida quando o sistema empregado é capaz de fornecer calorias suficientes, além de nutrientes essenciais para garantia da boa saúde dos animais e/ou das pessoas e, ao mesmo tempo, não comprometa o suprimento das respectivas gerações futuras. Contudo, é importante salientar que a modulação dessa salubridade de pessoas e/ou animais é traduzida não apenas pelo coeficiente nutricional da dieta e da quantidade consumida, mas também influenciada pelos componentes não nutritivos, tais como fertilizantes, agro defensivos, conservantes, contaminantes inorgânicos e microbiológicos, mobilizados propositalmente ou aderidos ao acaso.

Alguns observadores ainda classificam o sistema alimentar contemporâneo como insustentável e justificam a afirmação por meio do exemplo dos países de-

envolvidos, nos quais o consumo excessivo da comida rápida e barata, altamente processada e enriquecida com muito açúcar, gordura saturada e sódio, ampliam a epidemia de obesidade e do diagnóstico de doenças associadas em humanos. Complementarmente e ao contrário, a miséria que abate a maioria pobre do terceiro mundo

da população global não se alimenta bem porque come demais, enquanto a outra metade é mal nutrida porque come de menos.

Mais uma vez, os pressupostos confirmam que, para as pessoas comerem bem, não basta apenas aumentar o suprimento ou o poder de compra, mas, acima de tudo, assegurar a qualidade sanitária e o conteúdo nutricional dos alimentos, a fim de extirpar a paradoxal coexistência da subnutrição e obesidade. Esse desafio arbatador demanda maior afinidade entre a teoria e a prática e máxima sinergia entre as autoridades reguladoras que formulam as políticas públicas e o setor privado, atores corresponsáveis pelo dinamismo das cadeias produtivas.

Circunstancialmente, outros especialistas temem o recrudescimento do desequilíbrio competitivo com forte tendência de agravamento futuro, à medida que maior parcela de culturas como o milho, soja, trigo, colza e óleo de palma, ou seja, ingredientes da cesta básica utilizada na alimentação do ser humano, seja progressivamente incorporada à produção de etanol e/ou biodiesel, que alternativamente também podem ser elaborados à base de celulose e outras fibras vegetais, microalgas e resíduos biológicos.

A estimativa é que mais de 6% das emissões de gases de efeito estufa nos Estados Unidos seja proveniente da agricultura, e que a bovinocultura de corte (15 a 31 kg CO₂-equivalente/kg carne) responda por 37% desse inventário, enquanto o rebanho leiteiro pouco mais de 11%. Os outros 4,4% oriundos da produção suínica (de 2,8 a 4,5 kg CO₂-equivalente/kg carne) e 0,6% dessas emissões geradas pelas aves (1,9 a 2,9 kg

**CERTAMENTE
'MUITA ÁGUA
VAI ROLAR'
ATÉ QUE OS
TECNOCRATAS
DEIXEM DE
'ESPALHAR
SOMENTE
FUMAÇA POR
TODO LADO'
COM SEUS
DISCURSOS
POPULISTAS**

e a desigual distribuição de renda verificada nos países em desenvolvimento continua contribuindo com a fome extrema (800 milhões de famintos no mundo) e a desnutrição latente (cerca de 13 milhões somente no Brasil).

Tais fatos corroboram o paradoxo de que “no mundo contemporâneo se come mal”, já que metade

▼
Ariovaldo Zani
é médico
veterinário e
professor MBA
da ESALQ/USP/
PECEGE

CO₂ - equivalente/kg carne ou 1,4 a 2,8 kg CO₂ - equivalente/kg ovos).

É importante ressaltar que o intervalo de variação apurado na emissão equivalente (potencial de aquecimento do metano e óxido nitroso é respectivamente 25 e 298 vezes maior que o gás carbônico) depende do sistema de produção e localização geográfica, fonte e qualidade da alimentação e sazonalidade climática, dentre outros fatores envolvidos no manejo e ambiência.

Embora atividade indispensável à sobrevivência da espécie humana, a agropecuária interfere na pegada hídrica e de carbono, poluição da água e emissão dos gases de efeito estufa, porque sua produção de cereais, oleaginosas, frutas, hortaliças, carnes, ovos, leite, etc., queimam combustível necessário ao funcionamento do maquinário agrícola, equipamentos de beneficiamento, refrigeração e transporte e demandam também outros insumos naturais já mencionados anteriormente.

Podemos considerar que, em menos de 40 anos, a sociedade global poderá demandar mais de 200 milhões de toneladas de carne de aves, aproximadamente 140 milhões de toneladas de carne suína e algo em torno de 100 milhões de toneladas de carne bovina e estimar que, atualmente, cada tonelada produzida mobiliza acima de 4.000 m³, quase 6.000 m³ e mais de 15.000 m³ de água, respectivamente, afora o leite, cuja pegada hídrica é de 1.000 m³/ton, e os ovos, que consomem 3.300 m³/ton do precioso líquido.

A International Feed Industry Federation (IFIF, Luxemburgo/Alemanha), considerada “think tank” global da indústria de alimentação animal, propaga a seguinte ideia sobre a sustentabilidade: “*Producing more and using less, as well as through an affordable cost to the consumer*”. A tradução remonta o conceito de sustentabilidade mencionado no início desse artigo.

Essa federação, que congrega os pesos pesados da alimentação animal mundial (Estados Unidos/AFIA, China/CFIA, União Europeia/FEFAC e Brasil/Sindirações), dentre outros afiliados, tomou a dianteira em abril passado e durante a reunião dos agentes regulatórios internacionais na África do Sul, conclamou os representantes das indústrias de alimentação e produção animal à compartilhar suas medições de impacto sobre o meio

ambiente, estabelecer metodologia comum e elaborar um guia, acordado internacionalmente, com a finalidade de avaliar o ciclo de vida dos insumos utilizados na cadeia produtiva, desde a gênese do insumo, passando pela elaboração na indústria de alimentação animal, até o consumo na fazenda. O objetivo é mitigar a hipotética inconsistência das avaliações disponíveis atualmente e combater a falta de credibilidade resultante dos diferentes protocolos disponíveis, além de estabelecer métricas mais simples e reproduzíveis.

Outra iniciativa, alinhada entre os empreendedores globais e também capitaneada pela IFIF, é a elaboração do manual sobre o benefício do uso dos aditivos na alimentação para mitigação do impacto ambiental da produção animal. O Sindicato Nacional da Indústria de Alimentação Animal (Sindirações, São Paulo/SP), legítimo representante da comunidade produtiva brasileira

e pioneiro na condução de estudo similar em território nacional, vem contribuindo e enriquecendo o conteúdo da obra, por meio da disponibilização dos resultados científicos apurados no estudo denominado “Nutrição Responsável, Contribuindo com o Meio Ambiente”, conduzido em parceria com a Universidade de São Paulo (USP, São Paulo/SP), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Suínos e Aves, Concórdia/SC) e Universidade Federal de Viçosa (UFV, Viçosa/MG).

A indústria de alimentação animal continuará envidando todos os esforços em prol da sustentabilidade, apesar das pedras deixadas pelo caminho e do abismo moral que separa os interesses políticos contemporâneos da urgente mudança climática requerida.

Certamente “muita água vai rolar” até que os tecnocratas deixem de “espalhar somente fumaça por todo lado” com seus discursos populistas. ■



MICROSAL
Responsabilidade em Segurança Alimentar

FABRICAMOS E COMERCIALIZAMOS:

- Sulfato de cobre pentah 25% e monoh 35%
- Sulfato de zinco 21% e 35%
- Sulfato de cobalto 20%
- Fosfato bicálcico 18,5%
- Óxido de magnésio 52%
- Sulfato de manganês 26% e 31%
- Sulfato de ferro 20% e 30%
- Sulfato de magnésio 9%
- Outros micronutrientes

www.microsal.com.br

MATRIZ: Capivari/SP | (19) 3492-8000 | microsal@microsal.com.br | vendas@microsal.com.br

FILIAL: Caxias do Sul/RS | (54)3229-1455 | microsul@terra.com.br