



A Cozinha como Catalisadora de Transformação Social, Desenvolvimento Sustentável e Combate à Fome

Recomendações para o G20 Social

Introdução

Considerando que o G20 Social visa assegurar a participação de atores não governamentais nas atividades e processos decisórios do fórum, promovendo um espaço de escuta para as diversas vozes, lutas e reivindicações das populações, as cozinhas solidárias devem ser reconhecidas como agentes fundamentais;

Considerando que as cozinhas solidárias não sejam apenas identificadas como uma tecnologia social de combate à fome e, sim, vistas, analisadas e incluídas como um ecossistema capaz de impulsionar o desenvolvimento econômico e social das comunidades;

Considerando que a cozinha é uma força propulsora territorial, uma vez que são lideradas por microempreendedores, cozinheiros sociais, organizações sociais e coletivos, e ampliam a capacidade de desenvolvimento humano e sustentável, devem ser compreendidas como caminho para o enfrentamento de desigualdades;

Considerando que a Gastromotiva vem trabalhando desde o início da pandemia da COVID-19, em 2020, em territórios impactados pela fome fornecendo formação, insumos, apoio logístico e renda mensal, ao todo, mais de 3 milhões de refeições foram doadas, mais de 2 milhões de pessoas impactadas e mais de 160 comunidades atendidas;

Considerando que nos dias 1, 2, 3 e 4 de setembro de 2024, a Gastromotiva reuniu mais de 50 cozinheiros sociais, chefs de cozinha e líderes comunitários de sua rede, vindos de todas as regiões do Brasil e da Cidade do México, para o Encontro Comunidade Gastromotiva, marco de um novo início da cozinha como catalisadora de transformação social;



Considerando que o evento teve como objetivo fortalecer lideranças comunitárias e empreendedores sociais, evidenciando a capacidade das cozinhas de transformar realidades por meio de soluções - a partir das características de suas comunidades - e desenvolver recomendações concretas de impacto afim de combater a insegurança alimentar, as desigualdades socioambientais para garantir um futuro sustentável e sem fome.

E considerando que a Aliança Global Contra a Fome e a Pobreza, proposta brasileira aprovada pelos membros do G20, tem como objetivo acelerar os esforços para erradicar a fome e a pobreza, enquanto reduz as desigualdades, até 2030;

Apresentamos as seguintes recomendações à Plataforma G20 Social Participativo, para que sejam consideradas em seu Comunicado, assim como na Cúpula do G20, em novembro de 2024, de modo que tais propostas possam contribuir com sugestões para o desenvolvimento de políticas públicas destinados à erradicação da fome, justiça climática e redução de desigualdades em territórios.

Recomendações

Desenvolvimento Territorial

> Criar e garantir que grupos de trabalho multidisciplinares estejam voltados à elaboração de planos eficazes de combate à fome e à desnutrição, integrando o desenvolvimento territorial a partir das cozinhas comunitárias. É fundamental que soluções inovadoras sejam desenvolvidas para tornar o combate à insegurança alimentar mais efetivo, assegurando que as pessoas em situações vulneráveis não sofram as consequências devastadoras da falta de comida. Isso inclui abordar não apenas o desenvolvimento biológico e a saúde mental, frequentemente comprometida por ansiedade e estresse, mas também o impacto sociocultural nas relações interpessoais, que muitas vezes gera tensões. As cozinhas comunitárias podem servir como um espaço vital para promover a inclusão social, fortalecer laços comunitários e desenvolver habilidades, contribuindo para um enfrentamento mais completo e humano desse desafio social.



> Incorporar nos espaços de discussão a micropolítica a partir dos territórios, reconhecendo a relevância dos espaços de alimentação, como as cozinhas comunitárias, na criação de dinâmicas que fortalecem a identidade local e promovem a resolução de problemas. Lideranças comunitárias ressaltam como esses espaços servem não apenas para a alimentação, mas também para a reafirmação da identidade cultural através da língua e da interação entre os habitantes. É essencial que olhemos com mais atenção para esses movimentos e demandas, entendendo que a micropolítica está intrinsecamente ligada ao desenvolvimento territorial. Ao valorizar e apoiar essas iniciativas, podemos fomentar um ambiente mais coeso e resiliente, capaz de enfrentar os desafios sociais e alimentar de forma mais eficaz.

Sustentabilidade e Meio ambiente

> Englobar as cozinhas ao desenvolver políticas públicas, uma vez que desempenham um papel crucial na promoção de um desenvolvimento humano integrado e na erradicação da pobreza. É fundamental que essas cozinhas atuem como centros de pressão ativa na execução e fiscalização das políticas públicas que buscam reduzir desigualdades sociais, fomentar a agricultura local e garantir acesso à saúde e à educação. Além disso, é vital que se promovam práticas de igualdade de gênero, uso de energia limpa, acesso a água e saneamento, e padrões sustentáveis de produção e consumo. Ao valorizar a justiça climática e a proteção da cultura local, essas cozinhas podem contribuir para o crescimento econômico inclusivo e uma governança mais efetiva. Dessa forma, ao fortalecer essas iniciativas, estamos não apenas combatendo a insegurança alimentar, mas também construindo comunidades mais justas e sustentáveis.

> Reconhecer as cozinhas como espaços de inovação em práticas sustentáveis, abordando de forma proativa os desafios das mudanças climáticas. A implementação de hortas urbanas pode aumentar significativamente a disponibilidade de alimentos frescos, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte desses produtos. Essa produção local não só enriquece a dieta das comunidades, mas também fortalece a segurança alimentar, promovendo autonomia e resiliência entre os moradores. Além disso, a gestão de resíduos por meio da compostagem e reciclagem de orgânicos é essencial para minimizar a emissão de metano proveniente de aterros sanitários. Segundo o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA), a



perda e o desperdício de alimentos são responsáveis por cerca de 10% das emissões globais de gases de efeito estufa. A adoção da compostagem é uma prática recomendada para reduzir essas emissões e enriquecer o solo, aumentando sua capacidade de sequestrar carbono da atmosfera. Assim, ao integrar essas práticas nas cozinhas, podemos promover um futuro mais sustentável e resiliente.

Preservação Cultural e Identidade local

> Investir em políticas de salvaguarda da cultura local de cada território, com a elaboração de materiais didáticos e mídias voltadas para a memória desses espaços, seus aspectos alimentícios, culturais, linguísticos e sociais.

> Garantir o acesso à alimentação digna e saudável, possibilitando que aspectos como a ancestralidade e memória de um povo não se perca, resgatando sua cultura e história através da forma de preparo dos alimentos.

Mercado de trabalho e oportunidade

> É necessário o estimular a profissionalização de mulheres na Gastronomia Social, com incentivos tanto educacionais quanto na criação de fundos de investimentos voltados para o empreendedorismo feminino, pois esse desenvolvimento não é apenas individual, mas também impacta o coletivo ao derivar planos de ações mais amplos.

> Incentivar as grandes empresas do gênero alimentício à doação de alimentos e ingredientes que possam ser distribuídos para Cozinheiros Sociais em prol da redistribuição alimentar para pessoas em situação de vulnerabilidade social. Essa iniciativa também passa por um chamamento a essas empresas da importância da ação e o firmamento de parcerias com essas Cozinhas.