

“Quando a terra já não nos alimenta, inventamos novos pratos no limite da sobrevivência.” Esta frase, mais do que metáfora, aproxima-se perigosamente da realidade de 2025. O colapso alimentar, outrora visto como ameaça futura, tornou-se presente em várias partes do mundo. Relatórios recentes do World Food Programme (2025) confirmam que mais de 345 milhões de pessoas enfrentam insegurança alimentar aguda. A combinação de fenômenos climáticos extremos, como as secas prolongadas no Sahel, incêndios devastadores na Austrália e no Canadá, e a prolongada guerra na Ucrânia, rompeu cadeias logísticas, destruiu colheitas e expôs a vulnerabilidade dos sistemas alimentares globais. A pergunta já não é “se” o mundo enfrenta um colapso alimentar, mas “como” sobreviver a ele.

Neste contexto, duas soluções antes marginais emergem como respostas disruptivas: a entomofagia, ou o consumo de insetos como fonte de proteína, e a carne cultivada em laboratório, também conhecida como carne sintética. Ambas são apresentadas como alternativas sustentáveis à produção convencional de alimentos. No entanto, a questão que se impõe é se estas inovações são um salto em direção a um futuro alimentar sustentável ou um reflexo desesperado de uma humanidade à beira do abismo. Aceitar insetos e carne de laboratório no prato é progresso ou capitulação? É adaptação ou um último recurso antes do colapso?

A literatura recente oferece pistas para esta reflexão. A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO, 2024) alerta que as alterações climáticas podem reduzir a produtividade agrícola em até 30% até 2050. A dependência de monoculturas, o esgotamento de recursos hídricos e a instabilidade política agravam a crise. Os alimentos tradicionais já não são garantidos, nem para quem os produz, nem para quem os consome. Neste vácuo, insetos e carne cultivada emergem não apenas como alternativas, mas como símbolos da era da escassez.

O consumo de insetos, embora comum em várias culturas da Ásia, África e América Latina, enfrenta forte resistência no Ocidente. O trabalho de Van Huis (2024) mostra que insetos oferecem proteínas de alta qualidade, exigem menos água, espaço e ração, e emitem até 80% menos gases com efeito de estufa comparativamente à pecuária tradicional. Ainda assim, o fator cultural — frequentemente descrito como *yuck factor* — impede a aceitação massiva. Insetos continuam a ser vistos como impuros ou impróprios para consumo, pragas e repulsas. A questão não é apenas nutricional, mas simbólica: o que estamos dispostos a reconhecer como “comida” em tempos de escassez?

Do outro lado, a carne cultivada em laboratório promete replicar o sabor, textura e valor nutricional da carne animal, sem sofrimento animal nem impacto ambiental comparável. Estudos de Tuomisto e de Mattos (2025) apontam que, em teoria, a carne sintética pode reduzir em até 90% o uso de terra e água. Países como Singapura e Israel já aprovaram o seu consumo comercial, e projetos-piloto decorrem na União Europeia e nos Estados Unidos. No entanto, os custos de produção permanecem elevados, e o acesso é restrito às elites urbanas. A inovação corre o risco de transformar-se num luxo biotecnológico, inacessível para grande parte da população global.

Para além dos aspetos técnicos e ambientais, há dilemas éticos incontornáveis. Mancini & Moruzzo (2024) sublinham que a alimentação é mais do que ingestão: é cultura, identidade, pertença. Aceitar insetos e carne de laboratório pode ser cientificamente racional, mas social e emocionalmente disruptivo. A pergunta, portanto, não é só se podemos consumir estas alternativas, mas se queremos — e quem tem o poder de decidir por todos. A alimentação, em tempos de crise, torna-se ferramenta de biopolítica: o que se come, quem come, e como se come tornam-se decisões com implicações profundas na estrutura social.

A dimensão geopolítica também se intensifica. Como alerta o relatório da UNEP (2025), os países que controlarem as tecnologias de carne cultivada ou liderarem mercados de produção de insetos poderão emergir como novas potências alimentares. Um “cartel da proteína” pode substituir os tradicionais monopólios energéticos. O acesso ao alimento será cada vez mais mediado por patentes, investimentos em biotecnologia e acordos comerciais, colocando populações inteiras à mercê de decisões empresariais e interesses estratégicos. A soberania alimentar, conceito caro aos países do Sul Global, poderá tornar-se ainda mais ilusória.

Mas talvez o alerta mais urgente venha da constatação de que estas alternativas, por mais promissoras que sejam, não resolvem a raiz do problema. Estima-se que cerca de 30% de toda a produção alimentar mundial é desperdiçada — um paradoxo chocante diante da fome crescente. Sem uma reforma estrutural no sistema agroalimentar global — que inclua redistribuição de recursos, combate ao desperdício, justiça ambiental e mitigação climática —, qualquer inovação será insuficiente. Insetos e carne sintética podem alimentar a emergência, mas não substituem o necessário debate sobre o modelo económico e político que gerou a crise.

Aceitar insetos no prato pode ser pragmatismo, mas também resignação. Comer carne cultivada pode ser inovação, mas também exclusão. A questão central é esta: será que o futuro da alimentação está a ser moldado pela escolha consciente ou pela escassez inevitável? A resposta, por agora, parece inclinar-se para o segundo caso. O cardápio da humanidade está a ser reescrito não por chefs ou agricultores, mas por catástrofes.

Conclui-se que o colapso alimentar global é uma ameaça real e presente. Insetos e carne cultivada representam avanços significativos e podem desempenhar um papel crucial na mitigação da crise. No entanto, não são soluções completas. São respostas de emergência que, se não forem acompanhadas por transformações sistémicas, correm o risco de serem apenas paliativas. O que está em jogo não é apenas o que comemos, mas como o mundo decide alimentar-se — e quem fica fora da mesa.

Talvez a última refeição da humanidade não seja marcada pela falta de comida, mas pela falta de escolhas reais. E quando isto acontecer, será sinal de que não falhámos na inovação, mas na partilha.

Referências Bibliográficas

FAO. (2024). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2024*. Rome: Food and Agriculture Organization.

Mancini, S., & Moruzzo, R. (2024). Cultural barriers to insect consumption: A European perspective. *Appetite*, 192, 107053.

Tuomisto, H. L., & de Mattos, M. J. (2025). Cultured meat and sustainability: Beyond the hype. *Nature Food*, 6(1), 22–31.

UNEP. (2025). *Global Environmental Outlook on Food Systems*. Nairobi: United Nations Environment Programme.

Van Huis, A. (2024). *Edible insects: Future prospects for food and feed security*. Wageningen Academic Publishers.

World Food Programme (WFP). (2025). *Hunger Hotspots: Global Report on Food Crises*. Rome: WFP.