

A ECONOMIA COMO CAMINHO PARA A REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO

DA COLHEITA À MESA
No Brasil, em meio ao aumento da fome, comida desperdiçada poderia alimentar 12 milhões de pessoas; impulsionadas pela economia circular, iniciativas de foodtechs e programas sociais ajudam a evitar o desperdício



KARYNE LANE
ESPECIAL PARA O POVO
karyne.lane@opovo.com.br



JANSEN LUCAS
DESIGNER
lucasanjen@opovo.com.br

Conhecido como "a fazenda do mundo", devido ao seu destaque mundial como produtor de alimentos, o Brasil também se sobressai por um paradoxo que vai da colheita à mesa: a coexistência entre fome e desperdício. Neste contexto, mudanças de escala econômica ainda se ajustam ao cenário de redução tonaladas de comida jogadas fora.

A cena de pessoas revirando caixas e catando comida de um caminhão de lixo em Fortaleza rodaram o mundo no fim do ano passado e são um retrato da desigualdade contrastante de um País que bate recordes na produção de comida.

Não saber ao certo se será possível fazer três refeições diárias é apenas um dos problemas. As pessoas afetadas pela falta de uma alimentação adequada são impactadas também com a prevalência de problemas como doenças crônicas, baixo desempenho escolar e baixa produtividade.

Em dezembro de 2020, com mais da metade da população declarando algum tipo de insegurança alimentar, o Brasil voltou ao Mapa da Fome. E enquanto quase 20 milhões de pessoas não têm o que comer, a quantidade de alimentos desperdiçados poderia alimentar 12 milhões por ano.

É o que mostra um estudo publicado em 2021 pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede Pensaua) e pelo Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente. O panorama corrobora um relatório da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) em parceria com a Fundação Getúlio Vargas (FGV).

Os dados da Embrapa revelam que cada família brasileira desperdiça em torno de 350 gramas de comida todos os dias, e do total de 140 milhões de toneladas de alimentos produzidos por ano no País, 26,3 milhões vão para o lixo.

Ainda de acordo com o levantamento, anualmente o brasileiro joga fora 60 quilos de alimentos bons para o consumo. Para se ter uma ideia, mais da metade de todo o lixo produzido em casa é orgânico, segundo o Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea).

Mas não é apenas na cozinha das residências que isso acontece. Grande parte do desperdício de alimentos acontece durante o manuseio e logística da produção: na colheita (10%), durante o transporte e armazenamento (30%), e no comércio e no varejo (50%), enquanto nos domicílios 10% vão para na lixeira.

Uma pesquisa da Universidade de São Paulo (USP) indica que a estocagem inadequada é a maior responsável pelo desperdício, e responde por 56% das perdas de soja e 6% das de milho. O Brasil tem um déficit de armazenagem de cerca de 122 milhões de toneladas por safra, segundo a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab).

É importante destacar que há diferenças entre os conceitos de perda e de desperdício de alimentos. A perda está relacionada aos alimentos perdidos, rejeitados ou estragados, e pode ocorrer ainda nos estágios de produção e coleta ou no processamento e na distribuição da cadeia de abastecimento. Já o desperdício engloba a parcela de alimentos de boa qualidade e ainda adequados para o consumo que são descartados ou não utilizados, o que pode ocorrer nos estágios de comercialização e consumo da cadeia de abastecimento.

Uma série de variáveis podem impedir que alimentos de boa qualidade sejam comercializados: desde padrões de estética de frutas, legumes e verduras, que fazem com que muitos produtos sejam desperdiçados, até o excedente de produção, quando produtos de indústrias e mercados que estão dentro da validade, mas não possuem tempo hábil para chegar às prateleiras. É aí que entram as iniciativas de redistribuição e combate ao desperdício, que atuam para que o alimento chegue à mesa da população mais vulnerável ao invés de ser descartado. Essas ações recebem um reforço importante da legislação.

Em 2020, entrou em vigor a Lei 14.046, que autoriza estabelecimentos como bares, lanchonetes, restaurantes e supermercados a doarem alimentos para o consumo humano, desde que dentro da validade e das condições ideais de conservação.

VAREJO E INDÚSTRIA

É melhor sobrar do que faltar? Economia circular é ingrediente contra desperdício

Em um país desigual como o Brasil, ter fartura à mesa é sinônimo de poder. Na hora de "fazer a feira" ou escolher ingredientes para um momento especial, é possível ouvir entre as prateleiras do supermercado a famosa frase "é melhor sobrar do que faltar", enraizada ao brasileiro e, muitas vezes, ligada à cultura de hospitalidade.

A poucos metros, a popularização dos "vendicinhos" (produtos prontos a perder validade) e "feijinhos" (com embalagens amassadas ou esteticamente fora do padrão), vendidos a preço promocional, indicam uma saída encontrada pelos que tentam driblar a alta de preços.

Outro lado dessa realidade também está presente na saúde, no estacionamento ou ainda dentro do próprio comércio: é comum ser abordado por pessoas que pedem por qualquer lanche já aberto ou compra extra que tenha sido feita, às vezes para ter a primeira refeição do dia.

Em um contexto de altos índices de desemprego, fome e pobreza agravados pela pandemia, o desperdício, que acontece em toda a cadeia de abastecimento, também é uma preocupação do varejo.

Conforme a Associação Brasileira de Supermercados (Abraço), o prejuízo das empresas do setor em decorrência do desperdício de alimentos é maior que R\$ 7,2 bilhões.

Um dos caminhos para a mudança desse cenário altamente relaciona-se a transformar as perdas e o desperdício de alimentos em algo útil novamente e reintroduzi-lo na cadeia de valor — um conceito que é a base da economia circular.

De acordo com a cartilha "Combate à perda e ao desperdício de alimentos", lançada em 2009 pelo Centro Sêbre de Sustentabilidade, a economia circular "torna-se fundamental, pois maximizando a eficiência ao longo de toda a cadeia de valor e incentivando a reintegração no sistema de produção dos resíduos, obtém-se aquilo que a Economia Circular chama de 'ciclo fechado', em que nada se perde, tudo se transforma, num perpétuo reaproveitamento sustentável".

Para o Grupo Lagas, essa questão é tratada tanto do ponto de vista operacional, quanto social. De janeiro a abril, foram doadas mais de 8 toneladas



DIVULGAÇÃO

Empresas cearenses como a M. Dias Branco realizam parcerias com instituições como a Cufa para levar alimentos a quem precisa

de alimentos através de ações em parceria com o Sôpat Hospital Infantil e com o programa Mesa Brasil, do Serviço Social do Comércio (Sesc).

A empresa informa que trabalha questões como adequação de preços, processos internos e controle do recebimento para redução de perdas. Além de realizar ação social relacionada à redução de desperdício, "selecionamos e doamos os itens que estão próprios para consumo, mas que o cliente não compra por não entender com a qualidade que ele espera. Sabe aquela fruta que está feia ou manchada, mas totalmente adequada para consumo? Então, estes itens são doados e beneficiam milhares de pessoas em situação de vulnerabilidade social", defendem.

"Quando reduzimos o desperdício de alimentos, temos melhores resultados financeiros para

empresas: diminuímos a produção de lixo, o que é relevante do ponto de vista ambiental e com as doações contribuímos para a segurança alimentar da população mais vulnerável."

A indústria cearense M. Dias Branco também possui iniciativas de redução do desperdício, e duas metas ligadas às frentes ESG (Environmental, Social e Governance) estão relacionadas a esse combate.

Ao OPOVO, a companhia afirmou: "até 2020, queremos reduzir em 25% a perda de insumos no processo produtivo e 50% o desperdício de produtos acabados. Nosso esforço é direcionar esses alimentos para instituições beneficentes e bancos de alimentos. Temos grandes parceiros como a Cufa, Mesa Brasil, Renmar e Cruz Vermelha."

OP+
LEIA MAIS



No OP+ você confere acesso envolvente uso de tecnologia, além de dicas para evitar o desperdício

BENEFÍCIOS DA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

- 1 Ajuda a combater a insegurança alimentar
- 2 Protege os recursos do planeta
- 3 Torna o consumidor mais consciente
- 4 Reduz a nossa pegada de carbono
- 5 Economiza dinheiro e água

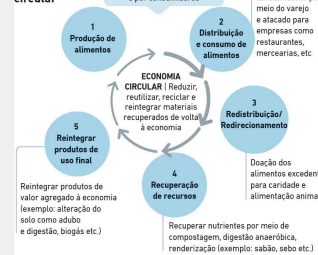


Fonte: Organização das Nações para a Alimentação e Agricultura (FAO)



O caminho do desperdício

Diagrama de modelo de economia circular



A parcela de brasileiros que não teve dinheiro para alimentar a si ou a sua família em algum momento nos últimos 12 meses saiu de 30% em 2019 para 34% em 2021, atingindo novo recorde da série iniciada em 2006.

O aumento da insegurança alimentar entre os 20% mais pobres no Brasil durante a pandemia foi de 22 pontos nos últimos 12 meses, saindo de 53% em 2019 chegando a 75% em 2021, nível próximo do país com maior insegurança alimentar da amostra, o Zimbábue (80%), na África

Fonte: Fundação Getúlio Vargas (FGV)

NÃO É SÓ COMIDA

Doações devolvem dignidade a famílias carentes



Em quase três anos, o Mais Nutrição já contemplou mais de 30 mil cearenses com doações de alimentos da Ceasa

machucados, estarem maduros demais, etc. Ao invés de se jogar nos resíduos descartados, é feita uma triagem, que serão doadas para quem precisa". Outra ação na Ceasa é a Mesa Brasil, do Sesc, que também prevê ações educativas nas áreas de Nutrição e Serviço Social.

"As pessoas não têm acesso a uma necessidade básica, o que escala atingindo todo o seu contexto social. A gente terminou o ano com 3,5 milhões distribuídos em mais de 100 municípios do Ceará, um ano recorde, mas o problema é bem maior. Há uma necessidade premente", avalia o diretor regional do Sesc-CE, Henrique Davi.

Para ele, "a fome é uma urgência que pode se tornar uma grande maela. As pessoas não conseguem trabalhar, produzir, adocenas. Não provêe alimento para o seu filho, para o seu pai ou para si mesmo é talvez uma das maiores marcas de indignidade social".

Uma das instituições beneficiadas é a Associação Pentecostal de Fortaleza. "Os programas beneficiam crianças e adolescentes com refeições de qualidade, balanceadas, alimentos com diferentes fontes de nutrientes, trazendo melhoria para a qualidade de vida", afirma a diretora, Níria Machado.

