



DÍALOGOS SOBRE O DESPERDÍCIO



De onde vem o desperdício?



Curadoria Luciano Almeida

Validação técnica Felipe Ribenboin, Adriana Leal da Silveira



Os últimos anos têm sido pautados por diversas propostas nos âmbitos social, político e econômico, que visam tornar a relação Homem-Terra mais sustentável, e, que permitam vislumbrar um futuro mais próspero para a humanidade e para o planeta. Nesse sentido, a pauta do desperdício de alimentos pode ser vista como um elo direto entre o homem e a natureza, em uma bela forma de conexão entre nós e aquilo que vem da terra para nos nutrir. Assim, desperdiçar alimentos é o mesmo que desperdiçar a vida que neles habita e que se consolida durante seu processo de produção. Por esse motivo, ao enxergar com os olhos da consciência, esses desperdícios nos remetem para um forte sentimento de dor e remorso, pois representam uma grande perda para todos.

Trazendo para o contexto histórico brasileiro, o desperdício remonta a colonização, com a prática de armazenar alimentos por status e sem planejamento. Ou seja, comprava-se ou plantava-se por impulso, ou, por simplesmente não saber o que já se tinha estocado. O resultado desse processo é o desperdício elevado e crescente, desde então.

Na pesquisa “resíduos anuais de alimentos domésticos produzidos em países selecionados em todo o mundo, a partir de 2020”, elaborada pelo Portal de Estatísticas e Infográficos Statista (2021), foi constatado que o Brasil figura entre os 10 países que mais desperdiçam alimentos, ficando atrás da China e da Índia, que produzem mais de 92 milhões e 69 milhões de toneladas/ano, respectivamente. Devido ao fato do Brasil ser um país em desenvolvimento, o seu descarte está atrelado a perda e ao desperdício, que são dois termos muito utilizados para classificar esse processo (TÍSEO, 2023).



Perda

A perda de alimentos ocorre desde a lavoura até a entrega dos produtos no varejo (produção, pós-colheita, armazenamento e transporte). Essa perda ocorre com frequência em países em desenvolvimento, e, está relacionada a carência de tecnologia, maquinários e um sistema adequado de colheita, transporte e armazenamento (ZARO, 2021). A Organização para a Alimentação e Agricultura (FAO) aponta que 14% dos alimentos produzidos globalmente são perdidos entre a colheita e a entrega ao varejo.

Estima-se que aproximadamente 1,2 bilhão de toneladas (48%) são perdidos em fazendas e pós-colheita e 370 milhões de toneladas (15%) são perdidos no processamento, armazenamento e distribuição (CAPGMEMINI, 2022).



A perda de alimentos é uma das principais causas do desperdício.



Desperdício

O desperdício de alimentos ocorre a partir das decisões e ações dos varejistas, do food service até dentro da nossa casa. Algumas das principais ações que contribuem para esse problema são:



● Compra de alimentos próximos da validade e com data de validade vencida;



● Descarte de sobras de alimentos no food service (restaurantes, bares, lanchonetes, padarias etc.);



● Uso incorreto dos alimentos;



● Descarte de produtos fora do padrão estético (forma, tamanho e cor);



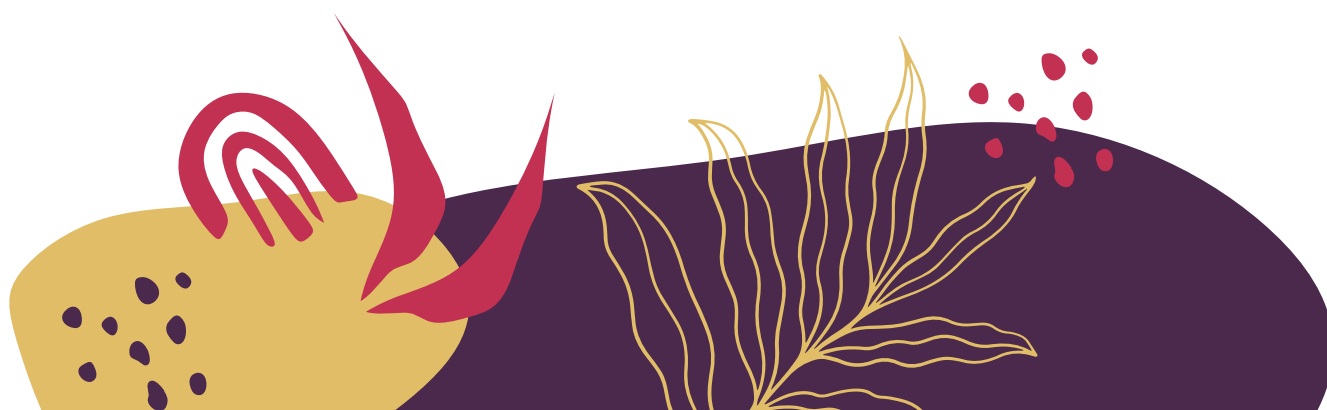
● Produção exagerada e falta de conscientização da população e hábitos alimentares;



● Armazenamento incorreto, tanto no varejo como nas casas.

Estima-se que 931 milhões de toneladas (37%) são desperdiçados na etapa de varejo e consumo, sendo 26% no Food Service, 13% no Varejo e 61% Consumo doméstico (CAPGMEMINI, 2022).

A Organização Mundial das Nações Unidas (ONU) e o Pacto Global estabeleceram 17 Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) para minimizar os diversos problemas mundiais até 2030. Dentre os objetivos temos o 1: Erradicação da Pobreza, 2: Fome Zero e Agricultura Sustentável, 9: Indústria, Inovação e Infraestrutura, 11: Cidades e Comunidades Sustentáveis, 12: Consumo e Produção Responsáveis. Este último contém a meta 12.3 estabelecendo que, até 2030, seja reduzido pela metade o desperdício de alimentos, ou seja, há muito trabalho a ser feito.



O desperdício está dentro de nossas casas

Segundo Gustavo Porpino, Pesquisador de Desenvolvimento e Inovação Alimentos e Territórios da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), 41,6 kg de alimentos são desperdiçados por ano, por 1 pessoa. Uma família de até 3 pessoas desperdiçam em média 128,8 kg, totalizando 1,5 toneladas, por família, ao longo de 1 ano.

Dentre os alimentos desperdiçados estão: arroz (22%), carne bovina (20%), feijão (16%), frango (15%) e hortifruti (8%). Isso ocorre, muitas vezes, por puro hábito de ter comida fresca diariamente, não requeitando ou dando aquele up nos “restinhos de ontem” que estão na geladeira. O desperdício de hortifruti no Brasil é muito frequente, tanto pela quantidade excessiva decorrente da compra por impulso, quanto pelo armazenamento incorreto e o baixo consumo, por uma questão de hábito.

Contudo, é possível transformar o cenário do desperdício em casa fazendo pequenas mudanças nos nossos hábitos. Por isso listamos algumas dicas simples e úteis:

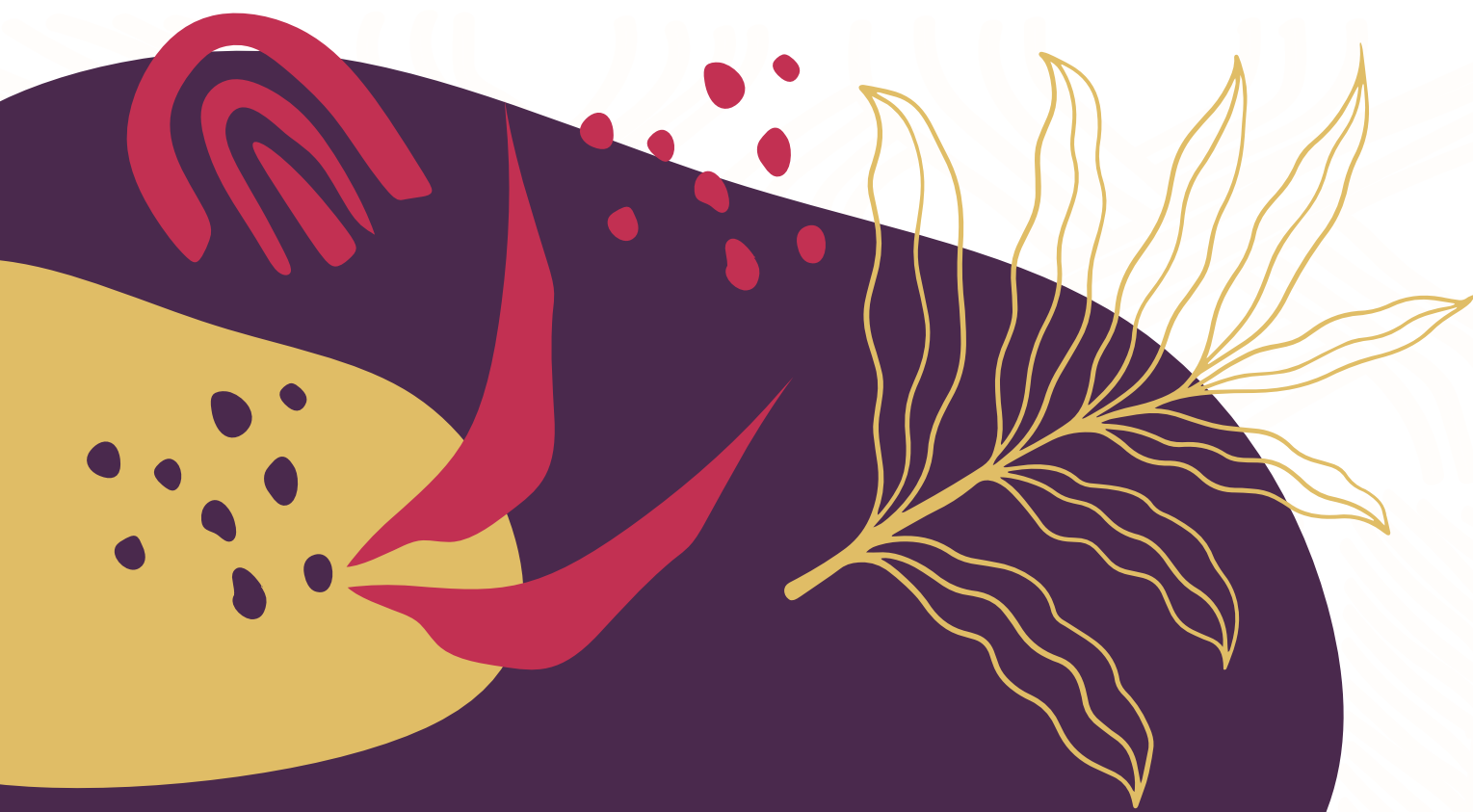
Compre mais vezes e em menor quantidade: reduza a “compra mensal”, essa prática só diminui sua frequência de ida ao mercado, mas estimula uma compulsão nas compras, que acaba gerando o desperdício. Isso se dá pelo fato de os alimentos demorarem mais para serem consumidos. Eles acabam estragando ou passando da validade. Faça uma compra planejada, de modo a economizar tempo, dinheiro e evitar o desperdício.

Planeje suas refeições com antecedência: esse planejamento pode ajudar muito a ganhar tempo no dia a dia. Se você não consegue cozinhar várias vezes na semana, pegue um dia e prepare as marmitinhas. Use os legumes que estão mais antigos e os produtos mais próximos da validade. O planejamento, no primeiro momento, parece um bicho de sete cabeças, mas, com o tempo você perceberá a diferença.

Não descarte um produto apenas pela aparência: Quando se trata de frutas e legumes, o principal motivo do desperdício é devido aparência imperfeita, ou seja, quando estão fora do padrão estético de vendas. Assim, como se diz no famoso ditado brasileiro “não devemos julgar o livro pela capa” neste caso dizemos: “não devemos descartar um alimento pela casca”. Comprar legumes da famosa “xepa” no final de feira ou no mercado, é uma ótima estratégia, tanto para o meio ambiente, como para seu bolso.

Use integralmente os alimentos: embora possa parecer uma dica “clichê”, é um dos principais aliados na redução do desperdício. Existem muitas formas de evitar que esses talos, raízes e cascas acabem no lixo. Primeiramente, se você utiliza os alimentos de forma integral, merece uma medalha de ouro, isso porque essas partes são altamente nutritivas, ricas em vitaminas, fibras, minerais e compostos bioativos. Além disso, ao consumi-las, você otimiza os ingredientes da sua cozinha e aumenta a criatividade nos pratos. Entretanto, comece seguindo receitas já testadas por pessoas craques na cozinha. Dessa forma conseguirá desenvolver práticas e técnicas para melhorar o sabor, textura e aproveitar ao máximo o alimento.

Sempre verifique a validade dos produtos: por último, um hábito que não pode ficar de fora da sua rotina é sempre verificar a validade dos produtos que estão na sua dispensa. Isso pode ajudar muito a evitar que esses alimentos vençam e acabem sendo descartados. Você pode usar a técnica do PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai), muito praticada nos estoques dos restaurantes. Para que aconteça dessa forma, você deve organizar sua dispensa em ordem de vencimento, colocando o produto que vence primeiro na frente do que tem a validade maior. Essa organização reduz muito a chance de que os alimentos vençam antes do consumo e é muito fácil de implementar.



O desperdício e a fome

“Coma toda a comida no prato porque tem crianças no mundo passando fome”, acredito que você já tenha ouvido esta frase várias vezes, correto? Essa maneira de pensar precisa ser revista, pois o desperdício está mais próximo do que se imagina e a fome ultrapassa os aspectos nutricionais. Ela está no âmbito de questões sociais, políticas e econômicas, além da má distribuição dos alimentos.

Segundo a FAO, 670 milhões de pessoas passarão fome até 2030, motivo pelo qual foi estabelecida a ODS 2 - Combate à Fome, para que possamos trazer soluções e movimentos que gerem impacto nesta luta. O último levantamento do Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da pandemia da COVID-19 no Brasil, VIGISAN (2022), identificou que no Brasil, 33 milhões de pessoas, estão com insegurança alimentar grave, ou seja, em situação de fome e não têm acesso regular a alimentos suficientes para suprir suas necessidades básicas. Além disso essa insegurança alimentar assombra mais da metade da população no Brasil, nos diferentes níveis e, principalmente na classe C, D e E.

Por este motivo é necessário que haja mudanças nas políticas públicas para que as pessoas em vulnerabilidade social possam ter mais acesso aos alimentos, condições monetárias para aquisição e empregabilidade.

Outro ponto é a doação de comida que através da Lei 14.016/2020 esclareceu que todo o excedente de restaurantes, lanchonetes, varejo, hospitais etc. pode ser doado às pessoas em vulnerabilidade, com o objetivo de alimentar quem mais precisa.



Alimentos que seriam descartados e foram doados ao Refettorio Gastromotiva.

Soluções inovadoras contra o desperdício e a fome

A inovação não está somente no Vale do Silício ao lado do Facebook, Google, Amazon, ChatGPT. Ela está também aqui no Brasil, com grandes soluções na luta contra o desperdício de alimentos. Nos últimos anos várias startups criaram inovações com esse propósito, que contribuem para reduzir as várias fases do desperdício. Afinal, conforme trouxemos acima, o desperdício está desde a lavoura até a nossa casa.

Essas startups, muitas denominadas como FoodTech, tem em seu eixo o propósito de gerar impacto no nosso planeta e, usam a tecnologia a seu favor, são elas:

B4WASTE E SUPER OPA: nasceram para conectar empresas, distribuidoras e pessoas a partir da oferta de produtos próximos do vencimento por preços reduzidos, contribuindo para a diminuição do desperdício.

BANCO DE ALIMENTOS: uma das primeiras ações contra o desperdício de alimentos no Brasil, a ONG tem como propósito coletar os alimentos próximos da validade ou fora do padrão do varejo, indústria e produtores, destinando a pessoas em vulnerabilidade social e visa acabar com a fome.

CONNECTING FOOD: liderada por Nelcione Pereira, CEO ativista da Gastronomia Social, a Connecting Food é uma FoodTech de impacto social. Eles fazem uma gestão inteligente da doação de alimentos excedentes. Ou seja, eles utilizam da tecnologia para conectar alimentos que não tem mais valor à uma rede de organizações sociais e, que podem redistribuí-los para quem precisa.

FRUTA IMPERFEITA E MERCADO DIFERENTE: ambas as empresas trabalham com os hortifrutis que estão fora do padrão de mercado, montando cestas saudáveis e sustentáveis para a venda. É uma das soluções que geraram muito impacto, evitando o desperdício junto ao produtor rural.



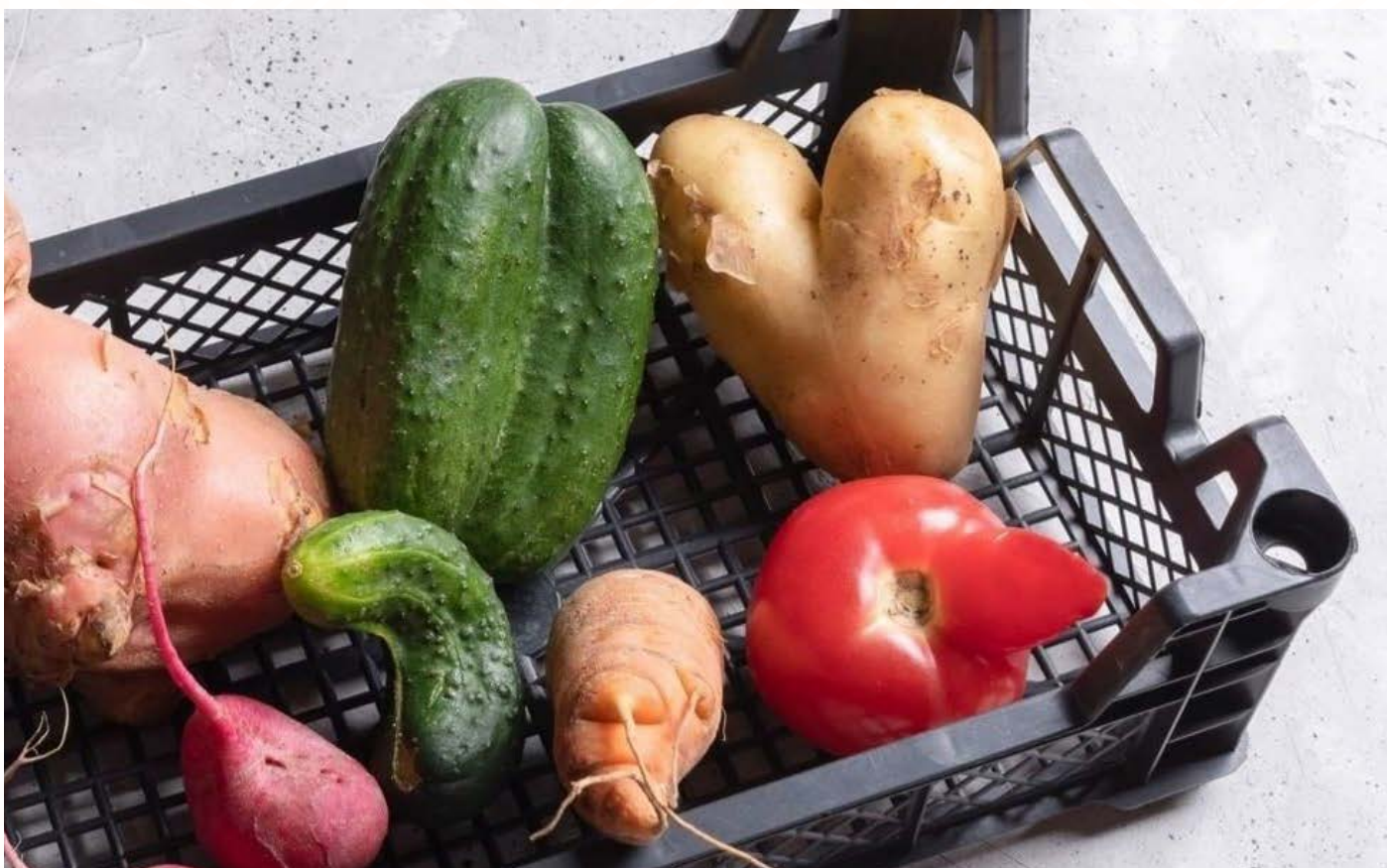
FOOD TO SAVE: a plataforma seleciona os itens excedentes para montagem da Sacola Surpresa e, disponibiliza para resgate na plataforma, com até 70% de desconto. A Food to Save segue a mesma proposta da Too Good To Go, startup dinamarquesa que trouxe o conceito da venda de produtos excedentes dos restaurantes, e, hoje está presente em diversos países, inclusive EUA.

RESTIN: a Restin é uma ESG Foodtech, que conecta a indústria de alimentos com produtos próximo da validade com o Food Service (restaurantes comerciais, buffet, lanchonetes, cozinhas industriais e gastrobar). Assim, as cozinhas profissionais conseguem utilizá-los como matéria-prima em sua produção. Dessa forma, todos que estão envolvidos economizam, aumentam sua lucratividade de uma forma inteligente e sustentável.

SAVEADD: a startup usa soluções tecnológicas que atua através de um sistema de inteligência artificial para identificar, diagnosticar e gerir demandas excedentes de forma segura, confiável, prática. Essas tecnologias visam prevenir e remediar suas vendas, focando na governança dessas ações.

As ações necessárias para combater o desperdício já existem, basta colocarmos em práticas e nos engajar constantemente em prol destas mudanças. As únicas pessoas capazes de mudar isso somos nós!

Foremnerum aur, coendiem in vid fuium oraequidem publiam oc re, until hilientem



Para saber mais:

BRASIL. LEI Nº 14.016, DE 23 DE JUNHO DE 2020 Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/lei/L14016.htm. Acesso em 11/04/2023.

CAPGMEMINI. (2022). <https://www.capgemini.com/br-pt/carreira/learning-development/>. Acesso em 11/04/2023

FAO. Desperdício de Frutas e Hortalicças, 2022. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/201527-fao-combate-desperd%C3%ADcio-de-frutas-e-hortali%C3%A7as#:~:text=Todos%20os%20anos%2C%20cerca%20de,cons%20umidores%20acabam%20desperdi%C3%A7ando%20outros%2017%25>. Acesso em 11/04/2023.

TÍSEO, IAN. Desperdício de alimentos produzido anualmente em países selecionados em todo o mundo 2020. Statista, 2023. Disponível em <https://www.statista.com/statistics/933083/food-waste-of-selected-countries/>. Acesso em 11/04/2023.

ZARO (org.) Marcelo. O Desperdício de Alimentos: velhos hábitos, novos desafios. 2018. Disponível em: <https://www.uces.br/site/midia/arquivos/e-book-desperdicio-de-alimentos-velhos-habitos.pdf>. Acesso em, 11/04/2023.



