

O preço do desperdício

Programas de distribuição de alimentos tentam minimizar o impacto do volume de comida que vai para o lixo em todo mundo, 1,3 bilhão de toneladas por ano segundo estudo da FAO divulgado em maio

► Por Clóvis Victória

extraclass@sinpro.rs.org.br

Se um contingente muito grande de pessoas no mundo inteiro mal tem noção do quanto desperdiça de comida todos os dias, há gente que se incomoda, e muito, com isso. Estudo da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), publicado em 11 de maio, contabilizou perda ou desperdício de comida na ordem de 30% do que se produz ou planta no planeta. De um lado, 1,3 bilhão de toneladas de comida vai diretamente para os lixões do mundo por ano. Por outro, programas de distribuição gratuita de alimentos procuram reverter essa lógica, estruturar-se e dar visibilidade aos prejuízos que o esbanjamento causa.

A tarefa não é fácil, mas pode ser prazerosa e gratificante. Todas as quartas-feiras a vendedora de cosméticos Isabel Pereira, 59 anos, caminha 20 minutos de sua casa, no bairro Anchieta, em Porto Alegre, até o principal entreposto de distribuição de alimentos do estado. É nas Centrais de Abas-

tecimento do Estado do Rio Grande do Sul (Ceasa) que ela e outros 119 integrantes de famílias da Região Metropolitana fazem um rancho gratuito. A fila do *Coma Bem* é reconhecida pelas frutas, verduras e pelo pão de sanduíche que distribui aos inscritos no programa nas manhãs das quartas, quintas e sextas-feiras.

Assim como a Ceasa, empresa pública administrada pelo Estado, que a cada novo governo troca de administração, o *Coma Bem* trocou de nome. Surgiu como *Prato Cheio* em 1995, virou *Tã no Prato*, e foi, de novo, batizado no go-

verno anterior. Agora, manteve a identidade. Mas isso não significa ausência de mudanças. A Ceasa gaúcha foi inaugurada em 1974, num 8 de março, pelo presidente militar Emílio Garrastazu Médici. Surgiu para organizar a distribuição de alimentos. Nos dez pavilhões da área construída de 73 mil metros quadrados, localizada nas proximidades do Aeroporto Salgado Filho, em Porto Alegre, circulam 35% da produção de hortigranjeiros do RS.

Isabel não tem ideia desses números, dessas datas. Para ela,



Programa beneficia centenas de famílias da Região Metropolitana da capital

o que importa é voltar para casa abastecida de pão, verduras e frutas, doados pelo *Coma Bem* e suficientes para oito dias. A rotina dela é acompanhada por Lídia Nunes Lemos, funcionária do *Coma Bem* há um ano. Ela sabe de cor o tipo de pão que cada um prefere. Coordena a fila de distribuição e gosta muito do que faz.

Neusa Batista da Silva é supervisora do programa da Ceasa. Sua experiência de combater o desperdício e repassar a quem precisa data do primeiro dia do programa. Neusa trabalha há 20 anos no Ceasa, 12 desses no *Coma Bem*, que tem 16 anos. Sob sua responsabilidade estão estômagos de crianças de 220 creches e um volume de combate ao desperdício medido pelo susto que causa. Apenas em fevereiro, o programa registrou a distribuição de 68 toneladas de alimentos. Quantidade que deixou de virar resíduo e causar mais prejuízo.

Para a Ceasa, o *Coma Bem* vale a pena. Diminui o custo e reverte em motivação e visibilidade. Ainda não se paga. Mesmo assim, a atual direção plane-

ja transformá-lo em banco de alimentos até o final deste ano e inclui-lo no Programa de Erradicação da Pobreza Extrema (Pepe), do governo federal. A ideia é reduzir o volume total de resíduos, 1.187 toneladas em dezembro de 2010, e economizar até 30% com redução de desperdício de alimentos e baixo investimento. Seriam R\$ 24 mil economizados, valor suficiente para pagar os custos totais do programa.

O *Coma Bem* recupera quase 6 %, em média, do desperdício total da Ceasa. Teria impedido que R\$ 8 mil escapassem para o lixo da Prefeitura em feverei-

ro, tomando por base os R\$ 81 mil pagos ao Departamento Municipal de Limpeza Urbana (DMLU) em dezembro de 2010. É pouco, mas compensa. O custo mensal do programa, em média, é R\$ 20 mil, somando salários de oito funcionários e transporte.

Ainda não é uma conta de soma zero. Talvez nunca seja. Se tudo correr bem até o final do ano, será. Como costuma dizer a funcionária do *Coma Bem*, Lídia Nunes, “não há preço que pague a sensação de ver uma pessoa sair da fila do programa com sacolas cheias de comida”. Não há mesmo.



Lídia Lemos trabalha na distribuição de alimentos

Estudo da FAO calcula esbanjamento

Um estudo da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), divulgado no início de maio, estimou em 30% as perdas e desperdício de alimentos no mundo e pode ampliar a dimensão do problema em Porto Alegre. Com base na estimativa aproximada do Departamento Municipal de Limpeza Urbana (DMLU), o *Extra Classe* calculou, na edição do mesmo mês, que cada porto-alegrense desperdiçaria em torno de 30 quilos de alimentos por ano. Esse montante equivaleria a 15% do lixo orgânico produzido, correspondente à média de 150 toneladas por dia de comida posta fora.

Os dados da FAO apontam para um desaproveitamento de comida à taxa de um terço do que é produzido. O estudo *Perdas e Desperdício de Alimentos no Mundo*, encomendado ao instituto sueco Alimento e Biotecnologia (SIK) para o *Congresso Eco-*

nomize Comida, entre 16 e 17 de maio, em Dússeldorf, na Alemanha, estima que 1,3 bilhão de toneladas de comida vai para fora por ano no mundo.

O informe da FAO diferencia perda e desperdício. A primeira relaciona-se aos produtos, que vão para fora no processo entre a colheita e o transporte, principalmente nos países em desenvolvimento como o Brasil, e está relacionada à produção, pós-colheita ou processamento, devido à precariedade da infraestrutura, ao baixo nível tecnológico e à falta de investimentos em sistemas produtivos autossustentáveis. Os desperdícios ocorrem mais frequentemente em países desenvolvidos, sobretudo em relação a alimentos industrializados. Ainda segundo o informe, “reduzir as perdas pode significar um impacto imediato e significativo nos meios de subsistência e na segurança alimentar”. Confira alguns dados do relatório:

- Os países industrializados e os em desenvolvimento desperdiçam ou perdem mais ou menos a mesma quantidade de alimentos: 670 e 630 milhões de toneladas, respectivamente, por ano.
- A cada ano, os consumidores de países ricos desperdiçam o equivalente em alimentos (222 milhões de toneladas) à produção da África Subsaariana (230 milhões de toneladas).
- As frutas e hortaliças, assim como as raízes e tubérculos (como a batata), são os alimentos com a maior taxa de desaproveitamento.
- A perda ou desperdício anual equivale a mais da metade da colheita mundial de cereais (2,3 bilhões de toneladas em 2009/2010).
- Os consumidores dos países ricos e em desenvolvimento jogam na lixeira alimentos perfeitamente comestíveis: o desperdício *per capita* é de 95-115 quilos anuais na Europa e na América do Norte, enquanto que na África Subsaariana, na Ásia Meridional e no Sudeste Asiático são jogados fora entre 6 e 11 quilos por pessoa. O Brasil ficaria no meio do caminho entre esses extremos.

Dicas para economizar

- Uma recomendação enfatizada no estudo *Perdas e Desperdício de Alimentos no Mundo*, da FAO, diz respeito à mudança de cultura dos consumidores em relação ao desaproveitamento e à necessidade de implantar programas contínuos de informação sobre redução de desperdício nas escolas, indústria, comércio e serviços. A seguir, algumas recomendações:
- Comprar alimentos produzidos ou plantados no lugar mais próximo possível de casa. Quanto menos distância um produto percorrer, menos combustível ele vai gastar. Consequentemente, ele tende a ser mais barato.
- Evitar os produtos industrializados. Além da energia que esses produtos costumam gastar para serem transformados, paga-se pelo transporte, pelas embalagens e pelo gás ou energia elétrica para prepará-los e transportá-los por longas distâncias.
- Optar por feiras de hortigranjeiros próximas de casa. Evitar ir de carro e levar sacolas de pano para transportar os alimentos.

- Não comprar muito. No fim das contas, descontando o tempo perdido para estacionar o carro, no trânsito e o custo do deslocamento, vale mais a pena ir a um ponto de venda mais perto de casa duas ou três vezes por semana a pé.
- Observar a quantidade de alimentos comprada por semana ou mês e o quanto desperdiça. Assim, fica mais fácil planejar a compra e o consumo, gerando, inclusive, economia de dinheiro.
- O Guia Alimentar Brasileiro estima que 2 mil calorias (cerca de 1,7 mil gramas de alimentos variados diários) são suficientes para uma dieta adequada para pessoas entre 20 e 60 anos em média. Consultar um nutricionista organiza dieta adequada. Educar a ingestão de alimentos traz benefícios à saúde, economia e reduz o desperdício.
- O papel das escolas na mudança de cultura do esbanjamento é fundamental. Programas de informação contínua devem ser implantados. Doar alimentos estimula a autossustentabilidade e reduz o desperdício.

Foto: Igor Sperotto



Isabel Pereira, moradora do bairro Anchieta

Tudo tem limite? Número de estudantes por turma, não.

No PNE vamos lutar pelo Sistema Nacional de Educação e garantir o limite de estudantes por turma.