OPINIÃO

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: MAL A SER COMBATIDO

FRANCISCO SÉRGIO FERREIRA JARDIM
Secretário de Agricultura e Abastecimento do estado de São Paulo

O DESPERDÍCIO de alimentos no Brasil tem números absurdos! Todos os dias, 41 mil toneladas de alimentos são desperdiçadas, segundo pesquisa do Instituto Akatu (2016), o que o coloca entre os dez principais países que mais desperdiçam comida, de acordo com o World Resources Institute (WRI). Com esse volume, 25 milhões de pessoas poderiam ser alimentadas todos os dias, estima estudo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e da Associação Brasileira de Empresas de Limpeza Pública e Resíduos Especiais (ABRELPE).

O mais alarmante é que 15% dessa perda acontecem durante o transporte e a armazenagem, segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Outra percepção numérica estarrecedora é a de que cerca de um terço (1,3 bilhão de toneladas) de todo alimento produzido é desperdiçado ou perdido em todo o mundo, num prejuízo de cerca de US$ 940 bilhões por ano, ou cerca de R$ 3 trilhões.

Entre os produtos, frutas, hortaliças, raízes e tubérculos são os mais descartados: quase metade do que é colhido é jogada fora, segundo dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO). Entre cereais, o desperdício é de 30% e, entre pescados, carne de gado e produtos lácteos, chega a 20%.

No entanto, o desperdício vai além. O descarte permeia toda a cadeia – passa por campo, indústria, logística e varejo e chega ao consumidor. Existe o desafio estrutural, referente à cadeia de distribuição, e o desafio comportamental, do consumidor. O maior problema no Brasil está na logística de armazenagem e transporte, como apontado anteriormente.

A produção não é a única "responsável". O consumidor é muito exigente em relação à estética dos alimentos. Rejeita frutas ou legumes feios, que podem ser consumidos normalmente. Isso não só acarreta o descarte após a avaliação do consumidor, mas também antes mesmo de chegar à gôndola, pois o empresário já sabe que esses produtos não serão vendidos, potencializando a cadeia do "desperdício" e o aumento de custos.

E mais: o brasileiro tem a cultura da "fartura", o que agrava o problema. Não somos acostumados a calcular bem o que compramos para não desperdiçar nada e mandamos muita comida boa para o lixo. Além das calorias e dos nutrientes, são desperdiçados valores ambientais, sociais e culturais. Utilizamos água, energia, terra, logística e trabalho. Por outro lado, existem mais de 7,2 milhões de pessoas afetadas pela fome no Brasil.

Na Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, temos atuado em várias frentes para reduzir isso. Há publicações, por exemplo, de como aproveitar integralmente os alimentos; há cursos desenvolvidos por vários órgãos. Mas, essa preocupação com a infraestrutura sempre é levada a instâncias superiores no Estado, em busca de melhorias.

É fundamental uma conscientização sobre o desperdício, pois não só interfere no meio ambiente, mas em toda a economia. A cadeia do desperdício gera prejuízo para produtores e varejistas, e é claro que essa margem de perdas é repassada para nós consumidores. Em longo prazo, reduzir o desperdício também reduzirá o custo, dando acesso a alimentos mais baratos e possibilitando o atendimento do crescimento da demanda mundial por alimentos, já que a população cresce 1 bilhão de pessoas a cada 12,5 anos. A luta contra o desperdício de alimentos é uma obrigação de todos! ■

