



Desperdício

Alimentos 'feios'

Consumo de frutas e hortaliças 'feias' pode reduzir desperdício no Brasil, diz Cepea

Dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO/ONU) apontam que 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são perdidos ou desperdiçados anualmente em todo o mundo. Desse total, 54% dos descartes acontecem nas fases de produção, manipulação, pós-colheita e armazenagem, enquanto 46% ocorrem durante o processamento, distribuição e consumo. De acordo com a equipe da revista Hortifruti Brasil, do Cepea (Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada), da Esalq/USP, uma das formas de conter o desperdício - descarte intencional de alimentos - é incentivar o consumo de produtos fora do padrão. Porém, no mercado doméstico, o maior desafio é reduzir as perdas, que ocorrem por falhas não propositalis.

Segundo os pesquisadores do Cepea, o montante de frutas e hortaliças descartado no Brasil e na Europa é semelhante, mas ocorrem em etapas distintas. Enquanto por aqui as maiores perdas são durante o processamento, manuseio e armazenamento, no cenário europeu é o alto nível de exigência do consumidor que gera muito desperdício. Ou seja, no Brasil temos mais perdas e na Europa impera o desperdício.



A cenoura está entre os alimentos que podem apresentar imperfeições, sem perder a qualidade para o consumo

No mercado doméstico, há bom destino para as frutas e hortaliças fora do padrão estético, pois os consumidores são menos exigentes. Segundo colaboradores do Cepea, também há maior facilidade no escoamento dos produtos "feios" nas cadeias que já contam com padronização e classificação, uma vez que já existe um mercado certo para a parcela fora do especificado. Dentre os destinos dos produtos "feios", os principais são

restaurantes/lanchonetes, indústrias e mercados locais de áreas com população de menor poder aquisitivo.

De acordo com a pesquisadora do Cepea Renata Pozelli Sabio, quando não se consegue comercializar os alimentos "feios", estes são doados ou destinados para ração animal. "Somente uma pequena parte é propriamente desperdiçada", explica.

Dentre as culturas em que é mais comum o alimento

apresentar alguma imperfeição, mas com qualidade para o consumo, estão as batatas, cebolas, cenouras, tomates, bananas, laranjas, maçãs, mangas e mamões.

Além disso, há diversas iniciativas para incentivar o consumo de alimentos, como a Mesa Brasil, do Sesc, o Programa Sem Forma, do Carrefour, e o Festival Disco Xepa, que reúne chefs de cozinha que preparam e servem pratos ao público pre-

NÚMERO

1,3

bilhão

de tonelada de alimentos é a quantidade que se perde no mundo todos os anos

sente com alimentos "feios" descartados por supermercados e feiras livres. Porém, as iniciativas apresentadas, apesar de interessantes, ainda são bem restritas e não combatem as perdas, que são o principal problema no Brasil.

Mesmo o desperdício sendo menor no Brasil que na Europa, os desafios nacionais são muito maiores. O país precisa reduzir suas perdas tanto na produção quanto no pós-colheita e distribuição, que correspondem à maior parte do descarte de frutas e hortaliças. "A ineficiência da nossa logística, por exemplo, com falhas na cadeia do frio, tem grande responsabilidade sobre esses resultados. Está claro que a melhora no aproveitamento do que tiramos de nosso solo é um desafio que envolve produtores, distribuidores, comerciantes e consumidores", finaliza a pesquisadora.