

Vamos reduzir o desperdício alimentar

19 July 2017

Todos os dias, grandes quantidades de comida são desperdiçadas. A redução de desperdício alimentar pouparia dinheiro e recursos naturais, e ajudaria a alimentar os mais desfavorecidos. Em reconhecimento deste problema global, a EUFIC juntou-se à [iniciativa SAVE FOOD](#), para sensibilizar sobre o desperdício alimentar, o seu impacto e possíveis soluções.

Que desperdício!

Na Europa, estima-se que 88 milhões de toneladas de comida é desperdiçada todos os anos. Nas nações abastadas com comida da Europa, uma grande proporção do desperdício vem dos lares familiares (47 milhões de toneladas!),¹ mas a comida é desperdiçada em todas as etapas da cadeia alimentar: por produtores, transformadores, retalhistas e fornecedores.¹

O desperdício alimentar destrói recursos preciosos usados na produção alimentar (água, energia, trabalho, capital) e produz CO2 adicional em aterros de decomposição, contribuindo fortemente para as alterações climáticas. De acordo com a Food and Agricultural Organisation (FAO), se o desperdício alimentar fosse um país, seria o terceiro maior produtor de CO2, depois dos EUA e da China.²

O desperdício alimentar também levanta preocupações éticas dado que nutrientes e calorias importantes são removidos da oferta global, enquanto cerca de 1 mil milhão de pessoas estão subnutridas ou malnutridas.³

A redução do desperdício alimentar está no topo das agendas de instituições mundiais e da UE. A Comissão Europeia comprometeu-se a alcançar os Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável e reduzir para metade o desperdício alimentar ao nível do retalho e do consumidor até 2030.⁴ Esta ambição requer esforços concertados de toda a cadeia de distribuição alimentar, incluindo cada um de nós em casa.⁵

Porque é a comida desperdiçada?

Na produção e retalho

A maior parte do desperdício na produção é técnica, resultante da sobreprodução, bens danificados ou deformados. Os grossistas e retalhistas enfrentam desafios logísticos, incluindo gestão de stock (antecipando a procura e o correto armazenamento), manutenção da qualidade de produto esperada, e coordenação entre setores. Os retalhistas sentem pressão para manter as suas prateleiras bem preenchidas, e para oferecer uma variedade de produtos e marcas, de modo a manter os clientes satisfeitos.

No catering e em casa

O desperdício do agregado familiar é influenciado pelo clima, o estrato socioeconómico e a cultura (a tradição de preparar generosamente mais comida do que aquela que será ingerida, por exemplo).

As causas principais de desperdício alimentar evitável são as sobras de comida nos pratos, ou no ato de cozinhar, ou comida que não é consumida em tempo útil.⁶ Os alimentos mais desperdiçados são produtos à base de cereais (p.e. pão), fruta fresca, hortícolas e tubérculos (p.e. batatas).³ Neste contexto, desperdício refere-se principalmente à nossa falta de sensibilidade e capacidade de gestão prática da comida: fraco planeamento, comprar em demasiado, tamanho grande das porções.⁶ A confusão relativamente ao prazo de validade também continua a ser um problema. Por exemplo, cerca de um terço da comida é desperdiçada antes do limite do prazo de validade no Reino Unido e Irlanda.^{7,8,9}

Melhor conhecimento e [práticas melhoradas de conservação](#) podem ajudar a reduzir o desperdício (ver o nosso Q&A para dicas práticas), mas é necessária mais pesquisa a nível nacional para informar sobre estratégias específicas de prevenção.

Combate ao desperdício alimentar

A Diretiva-Quadro “Resíduos” 2008/98/EC da UE dá prioridade à redução de resíduos, seguido da reutilização, reciclagem e recuperação, com o descarte sendo o ultimo recurso.¹⁰ Esforços para reduzir os resíduos são feitos através da redistribuição de alimentos aptos para consumo primeiro para as pessoas, e depois para animais e indústria.

“[SAVE FOOD](#)” é uma iniciativa global da FAO que apoia a implementação de projectos e iniciativas de redução de desperdício alimentar aos níveis nacional e regional. Na Europa, apoiam mais de cem iniciativas, sendo a campanha de sensibilização da EUFIC uma delas.¹¹

Medir o desperdício alimentar

Métodos nacionais estandardizados para medir o desperdício permitiria uma melhor identificação de onde a maior parte da comida é desperdiçada, e facilitaria estratégias orientadas de prevenção.¹ Contudo, faltam dados estandardizados, particularmente nos sectores agrícola, de processamento e retalho. Auditorias que identificam onde a comida é perdida também aumentaria a eficiência, enquanto forneceria igualmente um incentivo económico.¹²

Sensibilização e campanhas educacionais

As pessoas frequentemente desconhecem a quantidade de comida desperdiçada, e o seu impacto no ambiente e nas suas carteiras. A recolha de desperdício alimentar poderia oferecer benefícios ambientais (através da sua reutilização ao invés de ser introduzido em aterros), enquanto o acto de separar comida de outros resíduos aumenta a consciencialização da quantidade desperdiçada. Contudo, o efeito da recolha de desperdício alimentar na sensibilização e redução de resíduos ainda está por quantificar.⁶

Muitas campanhas e iniciativas tentam pôr as pessoas a reduzir o desperdício alimentar, e oferecem soluções práticas: para os agregados familiares e retalhistas, aos níveis local ou nacional, iniciativas educacionais e campanhas de sensibilização. Por exemplo:

- A campanha no Reino Unido Waste & Resources Action Programme (WRAP) ('Love Food, Hate Waste') registou uma redução de 17% dos desperdícios evitáveis dos agregados familiares em 2015, comparado com 2007.¹³ WRAP descobriu que pessoas que planeiam, criam listas de compras e monitorizam que comida têm, desperdiçam menos do que os “compradores espontâneos”.⁸ As pessoas são encorajadas a usar os restos e comida que está próxima da sua data de expiração em novas receitas. Aumentar a consciencialização ao nível do consumidor poderá aumentar igualmente a sensibilização dentro da cadeia de distribuição.
- Em 2009, as autoridades locais de Bruxelas (Bruxelles Environnement) utilizaram aulas de culinária para treinar 1000 pessoas em hábitos de minimização de desperdícios.⁶ O Parlamento Europeu recomendou que este treino prático seja introduzido nos currículos escolares.⁴ Há oportunidades educacionais similares na indústria hoteleira, onde os funcionários são ensinados a minimizar desperdícios através da antecipação da procura, induzida pelas reservas e pelos questionários de feedback dos clientes.⁶
- Stop Wasting Food é uma iniciativa de voluntariado dinamarquesa que oferece aconselhamento para evitar desperdício, e promove melhor planeamento e padrões de compra dos agregados familiares.³ Contribuiu para a redução de 25% dos desperdícios alimentares na Dinamarca, entre 2010 e 2015.¹⁴ Ela apoia cadeias de supermercado a implementar estratégias de redução de resíduos e introduziu “sacos para sobras” em mais de 300 restaurantes, uma prática que está a aumentar em popularidade na UE.

Carimbos de data – fonte de informação ou fonte de confusão?

Several [date stamps](#) may be found on food labels: ‘best before’, ‘use by’, ‘sell by’, ‘display until’, but they are not used consistently.

Currently, legislation on the provision of food information to consumers defines the ‘use by’ date as a safety indicator for highly perishable foods. After this date, they are deemed unsafe and should not be eaten even if their appearance is unchanged.^{10,15} The ‘best before’ date is a quality indicator. After the best before date, food is unlikely to cause harm but quality (taste, texture etc.) may be affected.

Onde necessário, conselhos de conservação devem acompanhar a data. Conselhos de congelação devem ser harmonizados para permitir às pessoas que congelem a comida com segurança e confiança.¹⁵

Não comestível – ou apenas não desejado?

Desperdícios podem incluir alimentos comestíveis rejeitados devido à aparência. A lei europeia para a qualidade da fruta e vegetais foi mais relaxada para permitir a venda de produtos menos estéticos,³ mas pode ainda haver relutância na sua compra. Campanhas como “[Inglorious Fruits and Vegetables](#)” (Intermarché, França) e [caixas “Wonky Veg”](#) (Asda, Reino Unido) tentam mudar a percepção de “beleza”.

Promoções de preço para alimentos que estão ligeiramente danificados ou próximos da sua data de expiração também ajudam a reduzir o desperdício alimentar.⁵ Apps inovadoras como a "[No Food Wasted](#)" na Holanda, "[Food Loop](#)" na Alemanha e "[Too Good to Go](#)" no Reino Unido, estão a conectar consumidores com supermercados e restaurantes para alertá-los para oportunidades ou excessos de oferta alimentar disponíveis para recolha.

Vários países (p.e., Áustria, Dinamarca, Itália, Espanha, Reino Unido) têm programas de bancos alimentares bem-sucedidos, nos quais os alimentos em excesso são transportados de retalhistas ou outros pontos de venda (p.e., lojas de desconto ou mercados locais) para pessoas necessitadas. Empresas sociais como "[Food Cloud](#)" (Irlanda) e "[Buon fine](#)" (Itália) conectam retalhistas a organizações de caridade. Em 2017, a França tornou-se o primeiro país a proibir ao nível nacional que os supermercados deitem fora comida ainda em condições de consumo. Ao invés, eles devem doar os alimentos para uma organização de caridade.¹⁶

Poupanças por todo o lado

A menos que encontremos melhores soluções, o desperdício alimentar continuará aumentar com o crescimento populacional, a procura por comida e a crescente afluência.⁶ Uma atitude "não estragar comida" fará diferença nas nossas carteiras, mas acima de tudo, no ambiente e na economia global. Todos nós precisamos de elevar o jogo, cada contribuição conta.

Mais informação

1. [Love Food Hate Waste \(UK\)](#)
2. [Too Good to Waste \(UK\)](#)
3. [Wonky veg boxes \(UK\)](#)
4. [FoodWaste \(Ireland\)](#)
5. [Stop Food Waste \(Ireland\)](#)
6. [Inglorious fruits & vegetables \(France\)](#)
7. [Stop Spild Af Mad \(Denmark\)](#)
8. [Eten Is Om Op Te Eten \(Netherlands\)](#)
9. [Slang Inte Maten \(Sweden\)](#)