



Com o apoio de cerca de 250 voluntários, a Fruta Feia já evitou mais de 600 toneladas de desperdício, mas Maria Canelhas salienta que vão continuar o projeto nas frutas e hortícolas, “o que já por si dá bastante trabalho e ainda há muito para fazer. Essas 600 toneladas de desperdício evitado são apenas a ponta do icebergue”.

Talvez tenha sido por isso que em 2014 a Fruta Feia, em parceria com a Câmara Municipal de Lisboa (CML) e o Instituto Superior Técnico (IST), mereceu o apoio da União Europeia (UE), no âmbito do programa LIFE. O projeto FLAW4LIFE – Spreading Ugly Fruit Against Food Waste – foi uma das 96 iniciativas ambientais à qual a UE concedeu um financiamento de 320 mil euros.

Está a ver aquela fruta tocada, feia, pequena, com imperfeições e (quase) sempre é preterida pelo consumidor?

Pois bem, depois de ter visto alguns documentários sobre o problema do desperdício devido à aparência, Isabel Soares foi verificar o que realmente acontecia junto do tio, agricultor. E a situação confirmou-se: cerca de um terço da produção de peras do seu tio, naquele ano, ia para o lixo. E porquê? Porque simplesmente não obedecia aos padrões estéticos das grandes cadeias de distribuição, apesar de a fruta estar em bom estado.

E tal acontece em todo o mundo... Segundo agência das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), mais de metade do desperdício alimentar é culpa dos consumidores (52%), seguem-se os produtores (23%), a indústria transformadora (17%) e a distribuição (9%).

Indignada com esta realidade, Isabel Soares, na altura a viver em Barcelona, teve oportunidade de concorrer aos Prémios FAZ – Ideias de Origem Portuguesa. Ao alcançar o segundo lugar, recebeu 15 mil euros de financiamento da Gulbenkian por ter criado uma ideia para o país, apesar de residir fora de Portugal. Motivada, transpôs a ideia da Fruta Feia para o papel e, apesar de o arranque para o projeto estar estimado em 23 mil euros, Isabel Soares não desistiu. Iniciou uma campanha de crowdfunding e, com o objetivo atingido, em 2013 nasceu a Fruta Feia.

De acordo com uma das responsáveis pela Fruta Feia, Maria Canelhas, “este projeto faz sentido essencialmente nas grandes cidades porque é onde as pessoas estão mais dependentes do supermercado”. Tendo isso em conta, o ponto de partida foi a cidade de Lisboa, “por ser também a região onde estão mais pessoas inscritas”. Neste momento acabam de abrir mais uma delegação na capital, que totaliza cinco pontos de entrega. No Porto estão a funcionar três delegações e preveem abrir a primeira em Coimbra, região que tem um número elevado de inscritos.

Para poder beneficiar de um cabaz de frutas e produtos hortícolas “menos bonitos” mas com igual qualidade, basta registar-se na plataforma. Consoante cada ponto de entrega, até um máximo de 300 consumidores, o associado pode levantar a sua cesta semanalmente.

As pessoas indicam o que pretendem comprar e têm um determinado prazo para cancelar a sua cesta. “Quando termina esse prazo, sabemos exatamente que quantidades encomendar aos agricultores. Essas encomendas são feitas na semana anterior a cada entrega”, deste modo os desperdícios são evitados.

Maria Canelhas revela que, num dia normal de funcionamento, na parte da manhã as equipas recolhem diretamente junto dos agricultores os produtos previamente encomendados e assim sucessivamente, de agricultor em agricultor. Do campo chegam ao ponto de entrega na hora de almoço e aí, com a ajuda de cerca de dez voluntários, são preparados os cabazes. A partir das 17h, e até às 21h, os consumidores podem levantar o seu cabaz.

Desde 2015, e durante três anos, a Fruta Feia vai conseguir criar mais oito pontos de entrega, no total. “No que respeita ao IST, vão fazer um levantamento e monitorização do nosso impacto ambiental e socioeconómico. A CML vai promover a temática do desperdício alimentar devido à aparência e à alimentação saudável nas escolas”, acrescenta Maria Canelhas.

Se todos adotarmos o lema da cooperativa Fruta Feia – “gente bonita come fruta feia” – todos vamos ser saudáveis e ainda mais felizes porque estamos a proteger o ambiente, evitando não só o desperdício alimentar como o desperdício dos recursos utilizados: água, solo, energia e horas de trabalho.

// www.frutafeia.pt

