

VÍCIOS

"PESSOAS SEM VÍCIOS TÊM POUCAS VIRTUDES"

Um clique contra o desperdício

Se uma cenoura tiver uma forma estranha deixa de ter bom sabor? E um enlatado com prazo de validade de 2020 é lixo em 2021? O prato do dia deixa de ter valor quando o restaurante fecha?

Dicas para combater o desperdício alimentar

TEXTOS CLÁUDIA MONARCA ALMEIDA



Em Portugal, estima-se que cada habitante desperdice em média 179 quilos de comida todos os anos. No mundo, são 1,3 mil milhões de toneladas de alimentos que acabam no lixo anualmente. Mas a pandemia parece ter influenciado até o que estamos a deitar fora, empurrando-nos para um “comportamento mais sustentável”. Um estudo da Associação de Defesa do Consumidor (Deco) divulgado em setembro concluiu que os portugueses que admitem ter desperdiçado “um pouco” de comida caiu de 56% para 19% entre o início de 2020 e a quarentena em abril.

“A pandemia levou muitos consumidores a diferenciar a compra por necessidade da compra por impulso”, explica a engenheira Dulce Ricardo. Segundo a coordenadora da área alimentar da Deco, termos passado mais tempo em casa fez-nos gerir melhor os alimentos: cozinhamos mais, planificámos mais as refeições e tivemos mais preocupação em fazer listas para minimizar o tempo passado no supermercado.

Foi em busca de alternativas às lojas tradicionais que muitos consumidores encontraram a GoodAfter, um supermercado *online* que se dedica em exclusivo à venda de produtos que estão perto ou fora do prazo de consumo preferencial com descontos que podem chegar aos 70%. Bolachas, massas, todo o tipo de bebidas, conservas, azeite e outros bens não perecíveis que tenham no rótulo “consumir de preferência até” (em vez de “consumir até” como os produtos frescos) enchem as prateleiras virtuais da GoodAfter. “Não está em causa a segurança alimentar”, garante a fundadora Chantal Gispert. “O que poderá estar em causa são as características organoléticas, ou seja, a cor, o cheiro, a crocância, etc. No fundo, a data que o fabricante põe na embalagem diz ‘até aqui garanto que todas as qualidades que quero para este produto estão no auge. A partir dessa data não consigo garantir, mas não vai fazer mal ao consumidor”.

No site encontra também produtos de higiene, para animais e automóveis, no fundo, tudo o que pode encontrar num ponto de venda convencional. E nem todos os produtos têm o prazo de validade próximo. Alguns são de linhas descontinuadas (e por isso têm de sair das prateleiras para dar lugar às novas embalagens), outros são sazonais (pense, por

exemplo, nos calendários de Advento com chocolates que deixam de fazer sentido comprar no dia 25 de dezembro, mas que continuam a estar em perfeitas condições para consumo).

Num comunicado de outubro, a empresa estima que desde a fundação em 2016 já venderam “225 toneladas de artigos que, de outra forma, poderiam acabar no caixote do lixo”. Com a pandemia dizem ter aumentado em 250% as vendas em todo o mercado ibérico. “A nossa empresa alimenta-se metaforicamente de ineficiências humanas. Não é possível chegar à perfeição de escoar todo o *stock*. Vai haver sempre desperdício, por isso ao menos temos uma saída para estes produtos”, afirma Chantal.

É nesta mesma linha de pensamento que têm surgido várias *apps* em Portugal, como a Too Good to Go e a Phenix. Com modelos semelhantes, estas *apps* permitem aos

consumidores comprar a preços reduzidos os excedentes do dia aos comerciantes da sua zona, seja de restaurantes, pastelarias, frutarias ou outros. Para isso basta instalar a aplicação no seu dispositivo móvel, criar uma conta, selecionar um cabaz, pagar e dirigir-se ao local para o levantar no horário indicado. Por enquanto, a dinamarquesa Too Good to Go está disponível em Lisboa, Porto, Algarve, Coimbra e Braga. Já a francesa Phenix opera apenas na Grande Lisboa e Porto.

Também disponível em Portugal está a Olio, a *app* que quer “conectar vizinhos” ao facilitar as trocas gratuitas para que “os excedentes alimentares sejam partilhados e não deitados fora”. A ideia é poder dar ao seu vizinho a comida que não vai ter tempo de comer antes que se estrague,

Um relatório do projeto europeu UE Fusions estima que 54% do desperdício alimentar é gerado pelos consumidores. E um terço dos alimentos produzidos não chega aos nossos pratos



GETTY IMAGES

mas pode também ser usada para a troca de bens não alimentares e venda de produtos caseiros. O conceito é semelhante a vários grupos de “trocas e vendas” no Facebook.

Segundo um relatório do projeto europeu UE Fusions divulgado em 2016, 54% do desperdício alimentar é gerado pelos consumidores. No entanto, as contas à comida que acaba no lixo começam muito antes das nossas casas. Segundo as Nações Unidas (ONU), um terço dos alimentos produzidos não chega aos nossos pratos.

Um dos motivos é, aponta Isabel Soares, a “ditadura da estética” a que estão sujeitos as frutas e legumes. Seja porque são demasiado pequenas ou demasiado grandes, porque têm uma forma estranha ou uma cor diferente, há toneladas de alimentos que são rejeitados. Em produtos como as cenouras, a ONU estima que até 30% da produção não chega ao supermercado.

“Pareceu-me ilógico e automaticamente surgiu-me a ideia da Fruta Feia como uma necessidade, uma maneira de canalizar os produtos desde os agricultores até aos consumidores que, tal como eu, não julgam a qualidade pela aparência”, explica a fundadora Isabel Soares. Nasceu assim, no final de 2013, a Fruta Feia. A cooperativa faz a “ligação do campo à cidade” ao permitir que os consumidores compreem a “um preço social” (3,6 ou 7,2 euros dependendo se a cesta tem até quatro ou oito quilos) cabazes de fruta e hortícolas “feios” que de outra forma iriam ser descartados pelos produtores por não terem lugar nas cadeias de abastecimento normais.

Começaram com um ponto, uma colaboradora, dez agricultores e cem consumidores que conseguiram salvar cerca de 500 quilos por semana. Atualmente são 12 pontos, 12 colaboradores, 250 agricultores e 6500 consumidores que salvam 15 toneladas semanalmente. Pelo caminho tornaram-se a primeira cooperativa a ser financiada pelo LIFE, um instrumento financeiro da União Europeia para o ambiente e ação climática, que lhes permitiu replicar o modelo aplicado em Lisboa noutros pontos do país.

“O Flaw4Life é um filho da Fruta Feia. A Fruta Feia teve uma enorme adesão por parte dos consumidores desde o início e tínhamos de arranjar maneira de crescer.” Chegaram assim a Almada, Amadora, Cascais, Porto, Vila Nova de Gaia e Matosinhos, mas continuam com uma lista de espera com 18 mil pessoas, que dependendo do ponto de recolha pode ir das três semanas a dois anos e meio.

A covid-19 desacelerou o crescimento em 2020, quando abriram apenas um novo ponto de recolha, mas Isabel Soares garante que depois de uma “certa habitação” estão de volta aos valores de venda pré-pandemia e querem arrancar em 2021 com a abertura de novos pontos.

O sucesso do Flaw4Life — uma parceria com a Câmara Municipal de Lisboa e o Instituto Superior Técnico — garantiu-lhes uma dupla distinção no UE LIFE2020, o prémio de Melhor Projeto na categoria Ambiente, e o Citizen's Prize, ao ser o mais votado pelo público. “Premiar esta solução que a Fruta Feia apresenta é também reconhecer um erro a nível de regulamentação [europeia, que define, por exemplo, o calibre das frutas e legumes] que está a originar um desperdício.” ●

DICAS DA DECO PARA REDUZIR O DESPERDÍCIO EM CASA

- Faça a lista de compras;
- Compre apenas o necessário e tenha sempre o cuidado de consumir estes produtos o mais rapidamente que lhe for possível;
- Saiba quais os alimentos que tem em casa e tenha o cuidado de organizar bem a dispensa e o frigorífico;
- Aproveite de forma diferente os alimentos que tem em casa: há também cada vez mais receitas para aproveitamento de cascas de alguns frutos ou vegetais;
- Faça compostagem caseira, por exemplo, a partir de cascas e sobras de frutas, vegetais e borras de café para obter um fertilizante natural para quem tem hortas e jardins.

TECNOLOGIA CONTRA O DESPERDÍCIO

goodafter

GoodAfter

Supermercado online, goodafter.com, portes de €3,95 ou gratuitos para compras a partir de €49, entrega ao domicílio até dois dias depois da encomenda. Disponível em Portugal continental.



Fruta Feia

Frutas e legumes, frutafeia.pt, levantamento nos pontos de recolha mediante inscrição online. Cesta pequena contém 3 a 4 kg e 7 variedades, €3,60; cesta grande contém 6 a 8 kg e 8 variedades, €7,20. Disponível em Almada, Amadora, Cascais, Porto, Vila Nova de Gaia e Matosinhos.



Too Good to Go

Aplicação para dispositivos móveis, toogoodtogo.pt, levantamento nos locais indicados. Disponível em Lisboa, Porto, Algarve, Coimbra e Braga.



Phenix

Aplicação para dispositivos móveis, wearephenix.com/pt-pt/, levantamento nos locais indicados, descontos até 50%. Disponível na Grande Lisboa e Porto.



Olio

Aplicação para dispositivos móveis, olioex.com (disponível em inglês e espanhol), disponibiliza chat para poder combinar as trocas com os seus vizinhos.