

# Sustentabilidade e produção agrícola



**Cláudia Ávila Gomes**  
Arquiteta  
paisagista

**A** cooperativa Fruta Feia é uma cooperativa de consumo sem fins lucrativos que surgiu em 2013 na zona de Lisboa, e tem como principal objetivo reduzir a quantidade de frutas e de produtos hortícolas que todos os anos são desperdiçados por não cumprirem os critérios de calibragem, cor e aspeto que se foram instalando na sociedade. O que a cooperativa faz é promover o contacto entre produtores agrícolas e consumidores numa cadeia curta de consumo de modo a escoar os produtos que não se venderiam habitualmente por questões estéticas, assegurando no entanto a manutenção da qualidade dos alimentos e a segurança alimentar.

Com efeito, com a intensificação da agricultura ao longo do século XX esta deixou de ser encarada como uma atividade de âmbito local para ser encarada como uma indústria, e como tal os seus produtos teriam de ser normalizados, para isso contribuindo a grande quantidade de fertilizantes, pesticidas e herbicidas aplicados. Foram, ainda no século XX mas principalmente no século XXI, os próprios consumidores a exigir uma agricultura mais sustentável que respeite normas de segurança alimentar e o meio ambiente, tendo em conta tanto os recursos solo como água e energia desperdiçados. No entanto, estas exigências não se refletem,

muitas vezes, no modo como efetuam as escolhas práticas do dia-a-dia.

Se considerarmos um estudo da Universidade de Edimburgo publicado no *Journal of Cleaner Production*, que refere que na União Europeia cerca de um terço dos produtos agrícolas não é comercializado por não se enquadrar nos padrões estéticos dos supermercados e consumidores, percebemos que alteração desta tendência de normalização dos produtos agrícolas é importante, e que cooperativas como a Fruta Feia são relevantes para um aumento da consciência ambiental. Em Portugal, os dados mais atuais que se conhecem quanto ao desperdício alimentar são de 2012 e pertencem ao relatório PERDA - Projeto de Estudo e Reflexão sobre o Desperdício Alimentar - que referem que, nesse ano, no nosso país era desperdiçado cerca de 17% do que era produzido.

A cooperativa Fruta Feia candidatou-se ao programa europeu LIFE para financiamento da sua ideia. O projeto associado à cooperativa Fruta Feia foi financiado pelo programa LIFE entre 2015 e 2018, e entretanto esta ideia ganhou diversos prémios internacionais e é vista como um exemplo para outros países da União Europeia. Segundo os seus organizadores em 2018 a cooperativa Fruta Feia tornou-se autossustentável, sendo que os eventuais lucros são canalizados para a ampliação da rede.

Assim, se em 2015 a cooperativa contava com três pontos de entrega na grande Lisboa e 49 produtores agrícolas, em

2018 conta com 11 pontos de entrega, maioritariamente na grande Lisboa e grande Porto, 178 produtores agrícolas e mais de 5000 consumidores, havendo listas de espera de consumidores para alguns pontos de entrega. São os próprios consumidores que fazem um acordo com a cooperativa e que levantam semanalmente os seus cabazes nos pontos de entrega, que podem ter dois tamanhos e têm preços fixos. Por meio desta cooperativa evita-se, semanalmente, que cerca de 15 toneladas de produtos hortofrutícolas se percam.

Também nos Açores esta questão é importante. Se quisermos começar a consumir cada vez mais produtos locais, com uma pegada ecológica mais baixa e fomentar o comércio local, seria útil reaprender a conviver com os produtos hortofrutícolas que não correspondem totalmente à calibragem e aspeto convencionais mas que mantêm as características de boa qualidade e de segurança alimentar. O não desperdício de alimentos por critérios estéticos pode melhorar a rentabilidade dos agricultores, mas não só. Os recursos de solo, água e energia que foram desperdiçados para o cultivo destes alimentos não são desperdiçados. E, por isso, o planeta agradece. ■

Mais informação em <https://frutafeia.pt/pt>

Porter, S. et al - "Avoidable food losses and associated production-phase greenhouse gas emissions arising from application of cosmetic standards to fresh fruit and vegetables in Europe and the UK". *Journal of Cleaner Production* 201 (2018), pp.869-878.