

Projecto já evitou duas mil toneladas de desperdício alimentar

“Gente bonita come Fruta Feia”

NÁDIA MOURA

Quantas vezes vai ao supermercado, particularmente às grandes superfícies, e se depara com pessoas que, de um cacho, escolhem duas bananas porque as outras não têm tão bom aspecto ou, simplesmente, porque são pequenas demais? Quantas vezes encontra os cachos de uva com galhos soltos resultado da escolha criteriosa de vários clientes? Muitos o testemunham, alguns até o fazem mas nem todos sabem que, na verdade, essa fruta de que falamos é já o resultado de uma triagem antecipada. Essa é, para espanto dos mais cépticos, a “fruta bonita”. O destino da outra, aquela que os comerciantes não vendem, é o lixo. A menos que exista um ponto de entrega ‘Fruta Feia’ por perto.

A gênese do projecto

“A ideia surgiu da identificação do problema. Ou seja, soube que, em média, trinta por cento do que é produzido pelos agricultores na Europa é desperdiçado devido à aparência. A percebi-me ao ver um documentário sobre desperdício alimentar. E fiquei indignada, claro! Porque se manda tanta comida para o lixo? Por meras razões estéticas? Só porque é pequenino demais, grande demais ou tem uma forma estranha?” As palavras são de Isabel Soares, mentora do projecto ‘Fruta Feia’. Com a identificação

do problema Isabel quis arranjar a solução e esta passava por canalizar estes produtos preteridos directamente dos agricultores até àqueles consumidores que não julgam a qualidade pela aparência.

Formada em Engenharia do Ambiente e, à época, a viver em Barcelona (Espanha), Isabel Soares teve conhecimento, através da leitura de um jornal português, da abertura de candidaturas para um concurso lançado pela Gulbenkin, dirigido a portugueses a viver no estrangeiro que tivessem uma ideia de projecto para o país. Foi esta a motivação para passar para o papel a ideia e fazer dela um projecto viável. Ficou em segundo lugar no concurso e regressou de malas e bagagem a Portugal. Com o prémio monetário que tinha recebido para cobrir as despesas de arranque da cooperativa e com o que angariou numa campanha de *crowdfunding*, conseguiu o valor necessário para dar seguimento ao projecto.

‘Fruta Feia’ não existe em Coimbra por falta de associados

Em 2013 nasce a cooperativa ‘Fruta Feia’. Arrançou em Lisboa, no bairro do Intendente, com 100 associados, dez agricultores, um ponto de entrega e um trabalhador (a própria mentora do projecto). Expandiu depois para o Norte e a terceira zona onde iria arrancar, de forma a descentralizar o projecto, era na cidade



Isabel Soares, mentora do projecto ‘Fruta Feia’

de Coimbra. No entanto, ao contrário da adesão em grande escala nas cidades de Lisboa e do Porto, no caso de Coimbra, o número mínimo de associados não foi cumprido. “Quando começámos a preparar o arranque em Coimbra acabámos por desistir porque não tínhamos suficientes consumidores registados que conseguissem sustentar os pontos de entrega. Há um número mínimo de associados para um ponto de venda ser financeiramente sustentável porque é através da venda dos cabazes que nós conseguimos o dinheiro que precisamos para cobrir os nossos custos que são pagar aos trabalhadores, agricultores e o transporte dos produtos do campo até à cidade. São estes os três maiores custos e nós tínhamos muito poucas pessoas registadas em Coimbra. Além disso, tínhamos que arrancar logo com dois pontos de entrega porque é um

risco muito grande abrir só com uma pessoa a trabalhar. Logo, implicava ter duas pessoas e dois pontos de entrega e não tínhamos o mínimo de pessoas interessadas”, explica Isabel Soares.

Através do registo no site da cooperativa conseguem mapear o interesse das pessoas uma vez que é necessário colocar o código postal. A partir daí escolhem onde abrir novos pontos de entrega. Nessa altura, em vez de Coimbra, abriram mais um em Lisboa e outro em Braga. Hoje em dia já existem 12 pontos de entrega (cinco em Lisboa, um na Amadora, um na Parede, um em Almada, um no Porto, um em Gaia, um em Matosinhos e um em Braga), cerca de 5800 consumidores, 235 agricultores e 12 trabalhadores. Em 2013 evitavam 400 quilos de desperdício alimentar por semana, actualmente são “salvas” do lixo 15 toneladas de frutas e produtos hortícolas. Após seis anos da implementação do projecto, os números aumentam. No total, já duas mil toneladas de produtos não foram para o lixo.

O modelo de funcionamento e o futuro do negócio

“A magia acontece toda num dia”, afirma Isabel Soares. A cooperativa vai de manhã aos agricultores buscar os produtos que foram previamente encomendados. Voltam à cidade e, entre as 14h30 e as 17h00 montam os cerca de 320 cabazes em cada um dos pontos de entrega com ajuda de uma equipa de voluntários. Depois, das

17h00 às 21h00 os cabazes são vendidos aos associados que vão aos pontos de entrega recolhê-los. Sendo o processamento de tudo feito em menos de 24 horas, existem duas vantagens: por um lado elimina o custo de armazenamento uma vez que a ‘Fruta Feia’ não armazena produtos e estes vão directamente do campo para a mesa do consumidor. Por outro lado garante a frescura dos produtos porque são apanhados no próprio dia.

Aos agricultores é pago sempre o preço justo, ou seja, o valor tem de cobrir o custo de produção e ainda ter uma margem de lucro, caso contrário a ‘Fruta Feia’ não representaria uma alternativa economicamente viável para o agricultor. “A ideia é valorizar estes produtos. Acreditamos que tem a mesma qualidade que os produtos considerados bonitos pelas grandes superfícies e, portanto, o valor deve ser o mesmo. Chegamos, de facto, ao consumidor com um valor que é, sensivelmente, metade do que o valor dos su-

permercados. Mas conseguimos fazer isto não por pagar um preço injusto ao agricultor mas sim porque não temos a figura de distribuidor na nossa cadeia e porque temos uma cadeia limpa em que eliminamos uma data de custos que existem normalmente como é o caso do armazenamento”.

O objectivo agora é continuar a aumentar os pontos de entrega. Paralelamente também promovem workshops nas escolas no sentido de envolver desde cedo a comunidade escolar na resolução do desperdício alimentar. Prestam, igualmente, serviços de consultoria apoiando outros projectos internacionais com as mesmas metas. “E, de resto, é continuar a acreditar no próprio lema da cooperativa, porque ainda existem pessoas com os valores certos, que se importam com o desperdício alimentar e que querem apoiar os agricultores locais. Ainda existe gente bonita que come fruta feia”.



Cabazes da ‘Fruta Feia’

Portugal desperdiça um milhão de toneladas de alimentos

“Cerca de metade da comida produzida no mundo cada ano vai para o lixo. Segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), o actual desperdício alimentar nos países industrializados ascende a 1,3 mil milhões de toneladas por ano, suficientes para alimentar as cerca de 925 milhões de pessoas que todos os dias passam fome. Este desperdício tem consequências não apenas éticas mas também ambientais, já que envolve o gasto desnecessário dos recursos usados na sua produção (como terrenos, energia e água) e a emissão de dióxido de carbono e metano resultante da decomposição dos alimentos que não são consumidos. Só em Portugal são desperdiçadas um milhão de toneladas de alimentos por ano - 17% do que é produzido pelo país - de acordo com as conclusões do PERDA apresentadas em Dezembro de 2012.” (www.frutafeia.pt)