

APROVEITAR O DESPÉRDICIO

Eliminar o desperdício alimentar é uma forma de combater a fome, mas também é uma maneira de aproveitar os recursos, trazendo mais rentabilidade para os agricultores e contribuindo para um meio ambiente mais sustentável.

Rita Marques Costa

Dados de 2012, apresentados pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO, na sigla inglesa), mostram que os hortofrutícolas e os tubérculos são os alimentos mais desperdiçados. No total, 45% destes alimentos vai para o lixo. A fase do ciclo de produção e comercialização em que estes alimentos são desperdiçados difere muito entre as regiões do Globo. Nos países em desenvolvimento, 40% das perdas ocorrem no momento da pós-colheita ou na altura do processamento e transporte dos alimentos. No caso dos países industrializados, a maior fatia de desperdício acontece junto do consumidor final.

Em Portugal, a situação não parece mais animadora. Segundo o relatório "Do Campo ao Garfo – desperdício alimentar em Portugal", elaborado, em 2012, por investigadores do Centro de Estudos e Estratégias para a Sustentabilidade (Cestras), desperdiça-se um milhão de toneladas de alimentos por ano, sendo que três quartos dessas são hortofrutícolas, cereais e laticínios.

Para alertar para este problema, em 2016 celebra-se o Ano Nacional Contra o Desperdício Alimentar, por iniciativa do Partido Ecologista Os Verdes. Nesse sentido, o Governo está a trabalhar numa estratégia para o combate ao desperdício alimentar, segundo um anúncio feito por Luís Capoulas Santos, ministro da Agricultura, em Junho de 2016.

Algumas iniciativas privadas anteciparam-se às propostas estatais e já existem alguns movimentos para combater o fenómeno, que têm ganho força, reconhecimento e que podem ajudar quem produz a ter rendimento com produtos que, de outra forma, não seriam comercializados.

O desperdício é feio, a fruta não

Foi em 2013 que a cooperativa Fruta Feia começou a trabalhar contra o desperdício dos hortofrutícolas que não eram comercializados por serem demasiado grandes, ou pequenos, ou tortos.

Quatro anos depois, acompanhámos Joana Batista e Miguel Silva na habitual rota pelo Oeste, para recolher os frutos e legumes que de outra maneira não seriam comercializados. Tudo tem de estar pronto durante a manhã e início da tarde, porque às 17h, na Parede, começa o corripio de cooperantes que se deslocam ao local para comprar a sua caixa de fruta e

legumes "feios". Para ter acesso a esta fruta, há que ser membro da cooperativa e pagar uma quota anual no valor de cinco euros. Depois, é escolher uma das delegações (existe uma no Porto, outra em Vila Nova de Gaia e três na zona de Lisboa) para levantar a caixa semanalmente.

A primeira paragem da manhã dá-se na Morangoeste, para recolher morangos. Elisabete Gomes, administrativa na empresa, conta que trabalham com a Fruta Feia «desde que o projecto começou». É positivo porque possibilita «escoar fruta que não vai para o mercado e chegar ao consumidor final com o produto mais fresco», já que a fruta e legumes recolhidos pela cooperativa são comercializados no próprio dia.

Já nas instalações da Horto Cambaia, Paulo Dias, produtor de hortícolas, tem beringelas para vender à cooperativa. O administrador conta que também está com a Fruta Feia desde que começaram. É positivo porque estes «produtos iriam para o lixo».

A última visita da manhã é feita a José Manuel. O produtor em nome individual recebe a equipa de braços abertos e trocam alguns minutos de conversa antes de carregar as alfaces acabadas de apanhar. O trabalho com a Fruta Feia é «ideal para escoar o produto que não é tão bonito e é mais pequeno».

Quem compra também reconhece o valor deste trabalho. João Almeida, cooperante da Fruta Feia «desde o início», considera «um desperdício que esta fruta não seja comercializada». Em casa, tenta minimizar o desperdício ao máximo e conta que tende a «ignorar os prazos de validade» impressos nos produtos. O projecto tem crescido a olhos vistos. Desde que venceu, em 2013, o 2.º prémio do concurso Faz – Ideias de Origem Portuguesa, promovido pela Fundação Calouste Gulbenkian, a Fruta Feia já evitou o desperdício de cerca de 309 toneladas de alimentos (um número que cresce a cada semana). Além disso, expandiu-se para cinco locais diferentes e os responsáveis contam com o financiamento do Programa Life para abrir oito novos espaços.

O contributo da distribuição

O relatório Fusions – Estimativa sobre os níveis de desperdício na Europa, um trabalho financiado pela Comissão Europeia, indica que 5% do desperdício alimentar acontece ao nível do comércio grossista e do retalho, ou seja, 4,6 milhões de toneladas, em 2012.

No grupo Jerónimo Martins, na área das *Meal Solutions* (preparação de refeições para os restaurantes e *take-away*), os vegetais, que seriam desperdiçados por não terem o calibre certo para serem comercializados, são uma parte importante do negócio. A empresa recorre aos hortícolas não normalizados para confeccionar as sopas e algumas refeições. Os fornecedores, organizações de produtores como a Campotec e a Estevão Luís Salvador, vendem os hortícolas a um preço mais baixo, já

descascados, cortados e em embalagens adaptadas às necessidades de cozinhas industriais. Numa das cozinhas do Pingo Doce, em Odivelas, encontramos João Freitas, director da área de *Meal Solutions*, que explica que tanto a compra de vegetais não normalizados a um preço mais baixo como o fornecimento de embalagens de tamanho industrial permitem «praticar um preço mais competitivo no mercado». Mas «não se trata só do preço, também é uma questão de eficiência».

Numa visita pela cozinha, Pedro Lorga, director das Cozinhas Centrais do Pingo Doce, explica que ali chegam batatas, cenouras, alhos, curgetes, pimentos, entre outros vegetais. Conforme a sua finalidade, também podem ter diferentes aspectos. Por exemplo, a batata para sopa pode ser sem calibre e com alguma casca. Por dia, utilizam-se cerca de 10.300 quilogramas de vegetais só para a confecção de sopas de legumes. Na preparação destas refeições não são utilizados corantes ou atmosfera controlada, asseguram os responsáveis, pelo que a frescura dos alimentos é crucial.

Entre 2014 e Fevereiro de 2016, o grupo Jerónimo Martins evitou o desperdício de 3.400 toneladas de hortícolas, na vertente das *Meal Solutions*. Além disso, vendeu 14.300 toneladas entre lojas Recheio, a um preço de desconto, e soluções de IV Gama. Por isso, foi distinguido com um "Award for Environmental and Corporate Sustainability", prémios promovidos pelo European Business Awards 2015-2016.

Na Sonae MC, «há muitos anos que temos uma preocupação muito grande com o combate ao desperdício e com aquilo a que internamente chamamos quebra, que é todo o produto que compramos e não é vendido», assegura Pedro Lago, director do projecto Transformar.te. Este projecto, implementado no início de 2016, surge para «dar destino à quebra». «Independentemente de para nós ser quebra ou não, se conseguirmos dar algum destino ao alimento, pelo menos estamos a combater o desperdício.»

Apesar de muitas das iniciativas ainda estarem numa fase «embrionária», já existem algumas medidas para combate ao desperdício de frutas e hortícolas. Por exemplo, em sacos de maçãs, onde uma das unidades está danificada, esta é retirada e as restantes são colocadas numa nova embalagem. Outra iniciativa, ainda «experimental», tem que ver com a confecção de sumos de frutas e saladas, em algumas lojas, com produtos num estado de maturação mais avançado. Além disso, ao final de cada dia, em seis lojas piloto, o Continente implementou uma *happy hour* para os produtos em fim de validade. Tratam-se de produtos frescos, altamente perecíveis, que, ao fim do dia, são vendidos a preços mais baixos.

A depreciação dos produtos que se aproximam do fim do prazo de validade e as doações, «um instrumento muito importante de combate ao desperdício», também fazem parte da estratégia do Continente para combater este fenómeno. ●

gutter system

P-TRE
Greenline
quality partner
Made in Italy

www.ptregreenline.it

23900 LECCO LC (ITALY) - Via Brodolini, 61
Tel. +39 0341.423808 - Fax +39 0341.423647 - info@ptre.it