OPINIÃO GUSTAVO PORPINO

## Reduzir o desperdício de alimentos é estratégico na mudança climática

Esforço começa com o produtor, que deve ter capacidade de planejamento, passa por mercados e feiras e termina com o comportamento do consumidor



30.set.2024 às 22h00



**A**+

## **Gustavo Porpino**

Pesquisador da Embrapa Alimentos e Territórios, doutor em administração (FGV-Eaesp), colaborador do Pnuma (Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente) e cofundador do Pacto Contra a Fome

O <u>desperdício de alimentos</u> é um problema global quase invisível aos nossos olhos. Ainda sabemos pouco sobre o montante descartado no Brasil, um dos mais pujantes produtores de alimentos do mundo. Mitigar o desperdício é uma agenda estratégica para ampliarmos a oferta de alimentos saudáveis e reduzirmos os impactos da <u>mudança climática</u>. Aproximadamente R\$ 4,1 bilhões, apenas em frutas e hortaliças, foram descartados pelas principais redes varejistas nacionais em 2023.

Parte do desperdício dos supermercados e feiras deriva de ineficiências de controle de pragas, transporte, embalagem e manuseio nas etapas anteriores da cadeia produtiva. O problema das perdas de alimentos começa antes mesmo do plantio. Se o produtor rural não tiver capacidade de planejar bem o quê e quando cultivar, a viabilidade da safra pode ser comprometida por fatores climáticos ou de mercado. Além da necessidade de prever a demanda, é preciso ter acesso a sementes e mudas de qualidade. Por fim, a comida enfrenta o comportamento do consumidor.





Amplo espaço para comportar toda produção abastecida semanalmente com mais de 100 cestas de orgânicos Léu Britto/Agência Mural



Pesquisa nacional sobre desperdício familiar, realizada por Embrapa e FGV em 2018, estima em 9 milhões de toneladas o desperdício anual de comida das famílias. O volume é suficiente para encher 750 mil caminhões compactadores de lixo com capacidade de 19 m³. Se enfileirados, esses caminhões dariam uma distância de 4.945 km, superior aos 4.175 km do Oiapoque ao Chuí.

E por que <u>esses números não saltam aos nossos olhos</u>? Não temos o hábito de prestar atenção à nossa geração de resíduos, e o que se joga fora no elo final da cadeia produtiva de alimentos parece não importar aos demais atores do sistema alimentar. Seguimos uma lógica produtivista e linear, ao passo que a emergência climática demanda fortalecermos a circularidade dos alimentos.

19 Desperdício de alimento



>

Desperdício de alimentos. Frutas, hortaliças, grãos e legumes. Produção de Aline Prado Eduardo Knapp - 18.mai.21/Eduardo Knapp



Para reduzirmos as emissões globais de metano de 40% a 45% até 2030, projeção do Pnuma (Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente) para limitar o aquecimento global a 1,5°C, os Planos Climáticos Nacionais devem estar atentos aos impactos ambientais do desperdício. Tais planos devem nortear a substituição da economia linear por sistemas alimentares circulares.

Um caminho viável para a transformação almejada é por meio dos governos locais. Sistemas alimentares urbanos podem impulsionar inovações diversas em agricultura urbana, redistribuição de alimentos e espaços de comercialização com enfoque na biodiversidade e cultura locais. Mas, principalmente, compreender que <u>alimentação</u> requer políticas permanentes com participação social e das áreas consolidadas nas gestões municipais, tais como <u>saúde</u>, educação e economia.

Podemos avançar mais rapidamente na redução do desperdício, e o otimismo não é sem justificativa. O governo federal está engajado e aumentou o interesse dos organismos internacionais em cooperações. Temos ainda iniciativas com governança bem delineada, tais como o Pacto Contra a Fome. A força da sociedade civil, com voz em conselhos, também impulsiona iniciativas diversas. A faca e o queijo estão na mesa para não deixarmos sobrar mais nada neste Brasil diverso e de rica cultura alimentar.

THE ANT STATE OF THE PROPERTY OF THE SENERAL PROPERTY OF THE P





