

Brasil é o rei do desperdício de comida

Enquanto 50 milhões passam fome, segundo estudo da Fundação Getúlio Vargas, restaurantes e consumidores jogam comida no lixo

KARINA KLINGER - DA REPORTAGEM LOCAL

Quanto mais abarrotado o carrinho de supermercado, melhor. O mesmo vale para a sacola da feira ou o prato do almoço feito no restaurante por quilo, por exemplo. E, na hora de planejar o cardápio do jantar para os amigos, invariavelmente

surge a clássica assertiva: "é melhor sobrar do que faltar".

Esse hábito tão característico do brasileiro de adquirir — e não exatamente consumir — alimentos de forma exagerada deu ao país o título de um "dos dez mais" do mundo a desperdiçar alimentos.

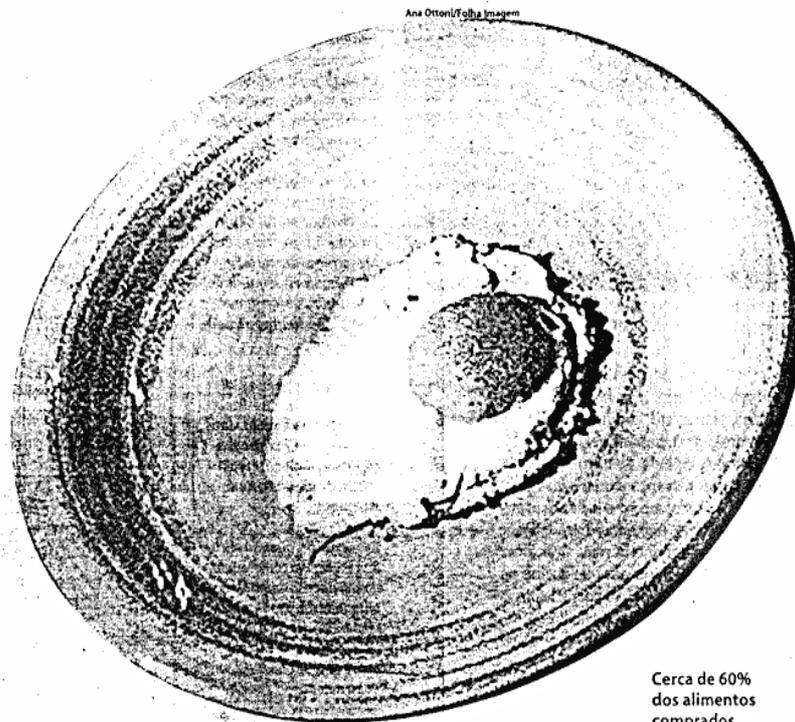
A comida descartada representa mais da metade do lixo produzido por ano no Brasil. Só nos restaurantes, bares, lanchonetes e afins, de 15% a 50% do que é preparado para os clientes vai para o lixo, o que daria para alimentar diariamente mais de dez milhões de pessoas.

"Hoje é comum ver pessoas revirando as lixeiras em busca de alimento, o que é desumano e poderia ser evitado se houvesse uma conscientização das pessoas", diz Maurício Andrade, coordenador-geral do Ação Cidadania Rio de Janeiro, cidade que responde diariamente por 1 milhão de refeições jogadas no lixo pelos estabelecimentos comerciais da área de alimentação.

A responsabilidade do consumidor pela superlotação das lixeiras também não é nada desprezível: cerca de 60% dos alimentos adquiridos para serem consumidos em casa vão para o lixo, afirma Tito Bianchini, presidente da Abrelpe (Associação Brasileira de Empresas de Limpeza Pública e Resíduos Especiais).

"Uma grande parcela da população brasileira tem o hábito de comprar alimentos in natura e prepara suas refeições em casa, acabando por jogar no lixo esse grande volume", diz Bianchini.

Além de pecar pelo excesso e pelo aproveitamento limitado do alimento, vários outros fatores levam o consumidor a ser



Ana Ottoni/Folha Imagem

perdulário com os alimentos. Correr atrás das promoções, por exemplo. Segundo a nutricionista Rosa de Fátima Arno, os produtos mais baratos têm durabilidade bem menor, e o resultado é que a maioria acaba sendo descartada antes de ser consumida.

A falta de planejamento é outro comportamento equivocado do consumidor. E preferir comprar além da conta para entupir a despensa ainda acontece por receio do aumento de preço dos produtos, herança do período inflacionário, lembra a nutricionista.

"Na verdade, as perdas começam antes mesmo do cultivo. Estima-se que 30% daquilo que é produzido deixa de ser aproveitado. Há perdas durante o plan-

o, o transporte e o armazenamento. E a falta de informação é o inimigo em potencial. Todo esse desperdício corresponde ao equivalente a 1,4% do PIB, ou seja, US\$ 8,4 bilhões são desperdiçados por ano", diz o economista Sabetai Calderoni, pesquisador da USP e autor do livro "Os Bilhões Perdidos no Lixo".

Quanto às dez milhões de refeições descartadas pelos estabelecimentos comerciais, Sergio Bezerra, presidente da Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimentos, explica: "O fato é inadmissível, mas, como a legislação é rígida, a maioria dos empresários prefere jogar no lixo o excedente, que não é resto, a doar para entidades necessitadas e se responsabilizar por isso".

Cerca de 60% dos alimentos comprados para consumo doméstico vão para o lixo



Márcio Fernandes/Folha Imagem

“Todo esse desperdício corresponde ao equivalente a 1,4% do PIB, ou seja, US\$ 8,4 bilhões são desperdiçados por ano”

Sabetai Calderoni,
economista e autor do livro “Os Bilhões Perdidos no Lixo”

“Como a legislação é rígida, a maioria dos empresários prefere jogar no lixo o excedente, que não é resto, a doar para entidades necessitadas e se responsabilizar por isso”

Sérgio Bezerra,
presidente da Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimentos

“A gente tinha muita pena, no fim do dia, de jogar a comida no lixo. Sobra muita coisa boa, por isso procuramos o banco de alimentos”

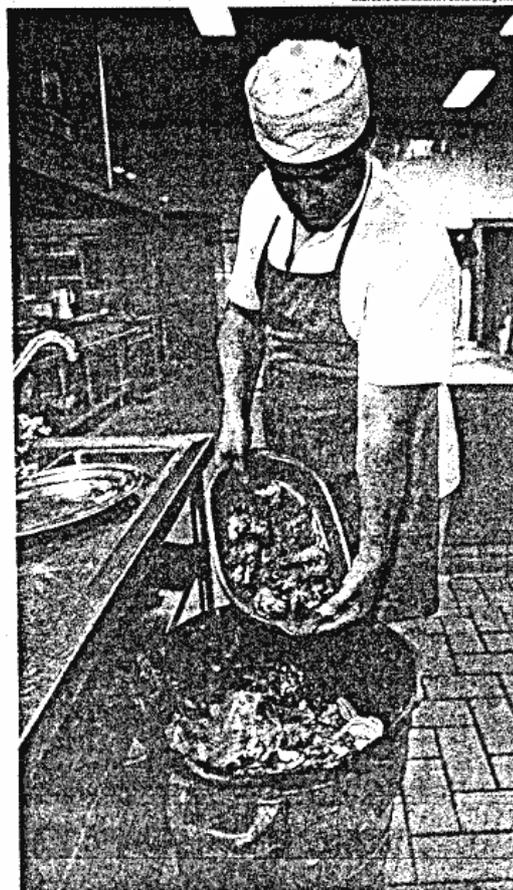
Ademar do Carmo,
sócio do restaurante Barbacoa

Pela legislação federal, os donos de estabelecimentos são responsáveis pela qualidade da comida que oferecem, o que inclui a doação. Respondem civil e criminalmente por danos causados pelos seus produtos. Por isso, como grande parte dos alimentos que sobram são preparados, ou seja, têm mais chance de estragar, os empresários optam pela solução lixo. Alguns poucos têm se valido dos chamados bancos de alimentos que fazem o trabalho de coleta dos alimentos e distribuem para entidades assistenciais (leia mais na pág. 10).

Segundo a nutricionista Luciana Rossi Mora, coordenadora técnica do projeto Mesa São Paulo, o cuidado com as doações por parte dos bancos de alimentos é grande. Uma equipe de nutricionistas e técnicos é treinada para checar as condições do alimento, embora isso não tire a responsabilidade dos doadores.

“Além dos vegetais, usamos com frequência aqueles alimentos que mantêm o valor nutritivo, não o comercial, voltado para a aparência”, explica a nutricionista Suzete Raimondi, coordenadora do Banco de Alimentos.

Desde o início deste ano, a Prefeitura de São Paulo dispõe de um serviço de consulta para estimular a doação dos alimentos in natura pelos empresários da área. “O serviço dá orientações aos interessados para que a doação seja feita da forma mais segura possível”, tanto para o consumidor como para a empresa doadora, explica a médica veterinária Vera Lucia Barral Hiratani, da Semab (Secretaria Municipal de Abastecimento). Interessados devem ligar para 0/xx/11/6905-2724, ramal 121.



Marcelo Barabani/Folha Imagem

Sobras intactas de restaurantes alimentariam 10 milhões de pessoas

Como diminuir o desperdício em casa

* Fuja da compra de mês. Vá com mais frequência às compras, porque despensa lotada, em geral, acumula produto fora da validade. O hábito que se tornou corriqueiro durante o período inflacionário deve ser deixado para trás. Além de evitar o excedente, a “compra de picadinho” possibilita o consumo de alimentos mais frescos.

* Faça sempre uma lista de compras pensando na quantidade de comida realmente consumida pela família. A ideia é comprar sempre o estritamente necessário.

* Os vegetais (frutas, legumes e verduras) são perecíveis e devem ser consumidos com certo imediatismo. Por isso não se acanhe em comprar esses produtos por unidade, um hábito nos países europeus.

* Lembre-se sempre que, nos supermercados, o consumidor fica mais suscetível à compra por impulso. Já as feiras e os “sacolões” facilitam as compras menores.

* Sempre que possível, aproveite as folhas, os talos, as cascas e as sementes dos vegetais. A casca do ovo, por exemplo, rica em cálcio, pode ser misturada à farinha em bolos e pães — basta triturá-la no liquidificador. O vinho azedado, em vez de ir para o ralo, vai muito bem como vinagre nas saladas.

* Conserve na geladeira os vegetais sempre inteiros. No caso do abacaxi, por exemplo, descasque, mas não retire o miolo. Já a metade que sobrou do abacate deve ser guardada junto com o caroço. Essas são medidas que aumentam o tempo de vida do alimento.

* Nunca abandone a sobra da comida na panela, guarde-a em um recipiente adequado. Isso mantém a boa aparência da comida para que seja devidamente reaproveitada.

* Cuidado extra ao comprar alimentos em promoção. Em geral, a data de validade está para ser vencida ou o produto é de baixíssima qualidade, e o comerciante está querendo passar para a frente. Na prática, por causa da curta validade, eles nem chegam a ir para a mesa, são logo descartados.

* Ao servir-se, lembre-se de usar a bom senso. Coleque só o que irá consumir. A sobra do prato é o resto que ninguém vai querer.

* Com a lista, a maior validade e qualidade, utilize a quantidade necessária. Evite comprar em excesso e desperdiçar.

Luciana Rossi Mora, do Projeto Mesa São Paulo, e Rosa de Fátima Arnoso (conselheira da Recicloteca), ambas nutricionistas