



30% DA COMIDA

VAI PARA O LIXO ANTES DE CHEGAR À MESA

30% DOS ALIMENTOS SÃO DESCARTADOS ANTES DE CHEGAR À MESA

[Por *Rafaella Martinez*]
De Santos

Antes de ser consumido, o alimento passa por um longo processo que envolve o plantio, a colheita, o transporte e a comercialização. Imagine agora que o que chega até nós, os consumidores finais, é apenas 70% do que foi plantado originalmente: todo o restante foi desperdiçado ao longo desse processo. A situação evidencia um número preocupante: aproximadamente 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são desperdiçadas no mundo, em um contexto onde uma em cada oito pessoas vai para cama com fome.

Os dados foram catalogados pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e nortearam o seminário 'Desperdício de Alimentos e Desafios Nutricionais: conflitos da modernidade', uma das atividades do Projeto Experimenta: Comida, Saúde e Cultura do Sesc São Paulo. O objetivo é alertar sobre o elevado nível de insegurança alimentar no Brasil e no Mundo e debater os impactos econômicos e ambientais que envolvem a questão.

De acordo com Walter Belik, professor titular de economia agrícola da **Unicamp**, para cumprir com Objetivo de Desenvolvimento Sustentável de número 2: Fome Zero até 2030, o Brasil precisa reduzir pela metade o número de desperdício de alimentos.

"O país já produz a quantidade correta de alimentos, no entanto, é preciso equacionar o desperdício para garantir a segurança alimentar e nutricional da população. Quatro dos 17 objetivos



Rodrigo Montald/Diário do Litoral

de desenvolvimento sustentável enfocam a questão da alimentação, com ênfase na produção local, na redução do desperdício de alimentos e na introdução dos pequenos produtores, dando destaque para o recorte de

gênero", afirma.

Para o especialista, a forma mais fácil para solucionar o problema envolve campanhas de conscientização e o pleno funcionamento de bancos de alimentos (na Baixada Santista, ape-

nas Itanhaém mantém o serviço), bem como a descriminalização das doações de alimentos. "Há um problema geral de divulgação e conhecimento. Muitas empresas têm grandes quantida-

des de perdas e dado o pânico de que algo pode passar se esse alimento for doado, eles acabam desperdiçando muito. Na verdade os bancos de alimentos já estão no Brasil há 30 anos e nunca houve nenhum caso de contaminação, pois os

profissionais se responsabilizam pelo alimento. Conscientização e alguns canais que já existem poderiam ser melhor divulgados e poderiam estar mais disponíveis para população como um todo. Esse é o caminho", conta.

Contrastes

O Brasil é um país que lida com dois extremos: são 7,2 milhões de pessoas em situação de insegurança alimentar grave. Por outro lado, 60% dos brasileiros estão com sobrepeso e 20%, obesos.

Embora o país tenha saído do Mapa da Fome em 2014, 3% dos brasileiros ainda estão subnutridos. Para Belik, é fundamental investir em políticas públicas de distribuição e combate ao desperdício para mudar esse cenário. "A questão do desperdício não entrou em nenhum planejamento do governo até 2015 e dado o contexto político atual, parece que nada vai acontecer. É essencial envolver a classe empresarial nesse debate", finaliza.