

Comida p.1

Iniciativas tentam
combater desperdício
de alimento em feiras
livres e restaurantes



A capixaba Raquel Blaque, 39, coleta alimentos descartados por feirantes em rua de Perdizes; sobras podem também servir para compostagem Keiny Andrade/Folhapress

Da (quase) xepa à mesa

Conheça iniciativas em São Paulo que visam combater o desperdício de comida em feiras livres e restaurantes; aplicativo tenta conectar quem descarta alimentos e quem poderia aproveitá-los

Priscila Pastré e
Sofia Fernandes

SÃO PAULO Toda quinta, por volta das 14h, a capixaba Raquel Blaque, 39, amarra um tule amarelo na cabeça e vai à xepa. “Nega, pode pegar tudo aqui!”, grita um vendedor, chamando-a pelo apelido, sobre verduras de sua banca que não resistiriam à próxima feira.

Ela pega a banana jogada na sarjeta, que vai virar um doce, a manga com manchas na casca, que resultarão em um chutney, aparas de mandioca, que ferverá longamente com limão, sal e polvilho azedo até chegar ao ponto de queijo, o seu mandioqueijo.

A transformação do que iria para o lixo em comida acontece no coletivo Casa Amarela, em Perdizes, onde Blaque mora com outras seis pessoas.

O movimento, que ela chama de Creative Commes — um trocadilho com Creative Commons (tipo de licença de direito autoral mais flexível)—, é uma das ações contra o desperdício de comida que pipocam em São Paulo.

Na falta de iniciativas de peso do poder público, grupos ou indivíduos estão investindo tempo, estudos e dinheiro do próprio bolso para chamar atenção ao problema ou saná-lo em alguma medida.

Numa das coletas da Casa Amarela acompanhadas pela Folha, foram reunidos cerca de 100 kg de alimentos — o suficiente para abastecer a casa e uma entidade ou ocupação. “É sintoma de miséria isso ser desprezado. Não é lixo, é recurso!”, defende Blaque.

Ela chegou a São Paulo há oito anos e, desde então, é coletadora — ou freegan, na expressão em inglês, vive do que a cidade dá. Filha de diarista e pedreiro, é formada em jornalismo e em gastronomia pela Gastromotiva, organização que dá cursos com projetos de impacto social.

Seu trabalho de conclusão de curso foi baseado na orientação de comerciantes para a distribuição correta de sobras que não estão com boa aparência para a venda, mas que

ainda têm valor nutricional. Há outras iniciativas na área, como o Instituto Guanabara, criado por Fernanda Danelon, 45. O objetivo era coletar o lixo dos restaurantes e, em vez de desperdiçá-lo num aterro, usá-lo para adubar hortas dos estabelecimentos.

Um ciclo sustentável que aproximaria os cozinheiros do cultivo dos ingredientes que acabaria novamente no prato. Danelon tentou criar um lugar para a compostagem do material. Esbarrou na burocracia. Chegou a levar sobras dos 25 restaurantes em seu próprio carro para compostagem em outra cidade. Descobriu que usinas de Campinas e Jundiaí tratam o lodo resultante de indústrias e o misturam com o resíduo urbano.

“O resultado é um composto que não pode ser usado em agricultura. Sem leis municipais que regulamentem a coleta, não teremos investimentos e tratamento só de restos de comida. Nem as empresas de lixo investirão nisso. Ganham para deixar tudo como está.”

Há uma lei federal — a Política Nacional de Resíduos Sólidos — que prevê que todo o lixo gerado nas cidades do país seja tratado. Para Ana Paula Bortoleto, professora da **Unicamp** e especialista em engenharia urbana e ambiental pela Universidade de Tóquio,

Monte seu minhocário

- Use três baldes de manteiga
- Fure com um prego o fundo de dois e uma das tampas
- Distribua 1 kg de terra com minhocas nos baldes furados
- Empilhe os baldes, e deixe o sem furos na base dos três
- Descarte a comida (sem carne) no balde de cima
- Cubra esse lixo orgânico com serragem ou folhas secas
- Quando encher o primeiro balde, coloque-o no meio
- O último balde vai acumular chorume, que diluído em água serve como fertilizante
- Em 30 dias, o do meio terá húmus de minhoca e adubo

o problema é que, no Brasil, aterro (alternativa mais barata) é considerado tratamento.

Para seguir com o projeto, Danelon teve de repensar o modelo e mudar o foco: hoje, ela trabalha com a instalação de torres de minhocários e hortas cultivadas com o adubo proveniente deles em cinco casas de São Paulo, como a rotisseria Mesa III.

“Precisamos dizer para as pessoas que é preciso usar a cebolinha até o final. Contar que cada um de nós produz 600 g de resto de comida por dia — e somos 200 milhões.”

Segundo a FAO (braço da ONU para alimentação e agricultura), o Brasil é um dos dez países que mais desperdiçam comida — quase 28% das perdas são na fase do consumo.

Ao se deparar com dados assim e pilhas de frutas jogadas no Ceagesp, há três anos, a advogada Daniela Leite, 44, começou o processo que levaria a um projeto que inclui conscientização em empresas e escolas e o aplicativo Comida Invisível. Nele, 3.000 restaurantes divulgam sobras da produção, de ingredientes a alimentos processados. Na outra ponta, entidades ou indivíduos podem ser beneficiados.

“A história de que os restaurantes não podem doar comida é um equívoco. Mas eles precisam ter a mesma responsabilidade na doação que têm na venda”, diz Leite. Milton Freitas, 48, dono de casas como Jacarandá e Antonietta, afirma que até mesmos partes que supunham interessantes, como ostras e cabeça de polvo, encontram destino — no caso, uma escola de gastronomia.

A academia também pesquisa a transformação em energia do alimento descartado. Em sua dissertação, Evelin Rodrigues, 28, doutoranda em prevenção de resíduo na Unicamp, mostra como a sobra diária de 20 mil bandejas de três restaurantes universitários poderia, com o apoio de empresas privadas, abastecer a demanda energética de um deles e de outro prédio do entorno.