

OPINIÃO

REDUZIR O DESPERDÍCIO ALIMENTAR FACE À INSEGURANÇA ALIMENTAR



ANA PINTO DE MOURA
Professora auxiliar na Universidade Aberta, engenheira alimentar pela ESB-UCP e doutorada em Engenharia de Sistemas Industriais, pelo INPL. Investigadora do GreenUPorto e coordenadora do curso de Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar da Universidade Aberta

A industrialização e a especialização da agricultura, do processamento e retalho alimentares promoveram a eficiência, ao longo de todo o sistema alimentar, contribuindo para o aumento da disponibilidade e acessibilidade de alimentos variados, em particular, os de elevada densidade energética. A este propósito, P. Rozin, psicólogo que estuda o consumo alimentar, considera que o permanente acesso a esta imensa quantidade e variedade de alimentos só recentemente é encarada como "natural" para a maioria das populações ocidentais, muito embora o ser humano não esteja geneticamente preparado para a dita abundância. Ora, o consumo em excesso, tendo em conta as necessidades energéticas de cada um, leva ao excesso de peso e obesidade, contribuindo, igualmente, para uma produção desnecessária de alimentos, com impactes consideráveis no ambiente.

Na realidade, de acordo com a FAO, estima-se que mais de um terço dos alimentos produzidos a nível mundial perde-se, ou é desperdiçado, entre o local de produção e o consumo humano, o que corresponde a 1,3 mil milhões de toneladas de alimentos desperdiçados. O desperdício alimentar é particularmente severo nos países industrializados. Dados relativos à disponibilidade alimentar e nutricional provenientes das Balanças Alimentares, publicadas pela FAO, revelam que o desperdício alimentar oscila aproximadamente entre 95-115 kg/capita/ano, na América do Norte e na Europa, enquanto no sudeste da Ásia e na África Subsariana oscila aproximadamente entre 6-11 kg/capita/ano. Particularizando para o caso da União Europeia (excluindo os dados da produção agrícola), estima-se que cerca de 89 milhões de toneladas de alimentos sejam desperdiçados, todos os anos, correspondendo a 181 kg/capita.

Por outro lado, o combate ao desperdício alimentar afigura-se de primordial relevância e uma questão moral, considerando que, de acordo com os dados da FAO, mais de 805 milhões de pessoas passam fome. De referir, ainda, que o desperdício alimentar apresenta, igualmente, impactes consideráveis a nível ambiental, nomeadamente, traduzidos na emissão de gases com efeito de estufa (GEE), ao longo de toda a cadeia alimentar, pela produção do metano resultante da decomposição dos resíduos orgânicos nos aterros, estimando-se que o desperdício alimentar na União Europeia represente cerca de 3% das emissões de GEE. Por outro lado, a produção de alimentos ou de parte de alimentos que não são consumidos exige, igualmente, o necessário uso de recursos, como é o uso de água.

Muito embora o desperdício alimentar ocorra ao longo de todo o sistema alimentar, quer para os países desenvolvidos, quer para os países em desenvolvimento, são necessárias estratégias diferenciadas para fazer face ao seu combate. Nos países em vias de desenvolvimento, as perdas ocorrem, essencialmente, a montante do sistema alimentar, devido à falta de infraestruturas adequadas e de tecnologia a utilizar nas fases de produção, colheita, processamento, armazenamento e transporte. Por sua vez, nos países desenvolvidos, o desperdício alimentar ocorre, particularmente, nas fases de distribuição e consumo, quer em contexto familiar, quer em contexto de restauração.

De acordo com o projeto FUSIONS (<https://www.eu-fusions.org/>), o sector doméstico (famílias) é aquele que mais contribui para o desperdício alimentar na União Europeia (53%), seguido da indústria (19%), distribuição (17%) e produção primária (11%). Em Portugal, de acordo com o projeto PERDA, confirma-se que o desperdício alimentar ocorre, essencialmente, ao nível do consumo e da produção primária (31% e 32%, respetivamente), seguidos da distribuição (29%) e da indústria alimentar (8%).

Na fase de consumo, o desperdício alimentar pode decorrer desde o planeamento da refeição, passando pela preparação e distribuição das porções de comida e culminando no ato de consumo propriamente dito. A dificuldade em conciliar as preferências, quer ao nível do sabor ou da preparação dos alimentos, a perceção de que determinados alimentos não fazem parte do prato principal, funcionando como complemento ao mesmo (caso do arroz, das batatas, da massa), sendo economicamente menos valorizados comparativamente ao peixe ou à carne, a quantidade de comida servida em demasia face às necessidades nutricionais e de saciação, bem como o facto de se considerar natural deixar comida no prato, tendo em conta esta cultura da abundância e da conveniência, por não existir uma verdadeira preocupação/responsabilização em relação a este assunto, são fatores que proporcionam a existência de desperdício no ato de consumo.

Neste contexto, a União Europeia tem implementado um conjunto de medidas na prevenção e combate ao desperdício alimentar, nomeadamente, ao nível das orientações sobre a doação de géneros alimentícios, monitorização do desperdício alimentar e simplificação de marcação de datas dos géneros alimentícios (consultar Plataforma da UE sobre Perdas e Desperdício Alimentar). A expectativa é alcançar o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 12.3: "até 2030, reduzir para metade o desperdício alimentar per capita a nível mundial, do retalho e do consumidor e reduzir as perdas de alimentos, ao longo das cadeias de produção e de abastecimento, incluindo as perdas pós-colheita".