

Globethics Repository

The logo for Globethics, featuring the word "Globethics" in white, sans-serif font centered within a solid blue rectangular background.

A potente mensagem contra o desperdício [The strong message against waste]

This page was generated automatically upon download from the Globethics Repository. More information on Globethics see <https://www.globethics.net>. Data and content policy of Globethics Repository see <https://repository.globethics.net/pages/policy>.

Item Type	Article
Authors	Gallas, Luciano
Publisher	Instituto Humanitas Unisinos - IHU
Rights	With permission of the license/copyright holder
Download date	2026-07-06 03:27:30
Link to Item	http://hdl.handle.net/20.500.12424/158446

A potente mensagem contra o desperdício

“Apesar de termos todos os meios técnicos ao nosso alcance, a sociedade da opulência faz com que nos permitamos desperdiçar grandes quantidades de alimentos devido à estética ou ao baixo valor que os alimentos possam ter no mercado por motivos especulativos”, afirma Alfons López

POR LUCIANO GALLAS / TRADUÇÃO: MOISÉS SBARDELOTTO

“**E**m países da América Latina, a falta de meios técnicos de armazenamento ou transporte significa a perda de muitos alimentos. Soluções existem, apenas há que se fazer chegar até os agricultores. Pior é a situação em nossos países [na Europa]. Apesar de termos todos os meios técnicos ao nosso alcance, a sociedade da opulência faz com que nos permitamos desperdiçar grandes quantidades de alimentos devido à estética ou ao baixo valor que os alimentos possam ter no mercado por motivos especulativos”, declara Alfons López.

Nesta entrevista, concedida por e-mail à **IHU On-Line**, o ambientalista analisa a extensão do desperdício, avalia os valores intrínsecos ao modelo vigente de comercialização de alimentos e aponta alternativas para a solução dos problemas constatados, boa parte das quais passa pela conscientização da população e dos comerciantes sobre o assunto. “A gestão dos estoques (seja de um fornecedor de comida, um comércio ou uma casa), por exemplo, pode ser causa de muito desperdício. Uma má gestão das compras, o tempo de armazenamento, as datas de validade... Inclusive, podemos até descobrir que alimentos que são considerados inevitáveis de jogar fora ainda poderiam fazer parte de algum prato, com os conhecimentos necessários. Este é o caso de uma fruta muito madura ou de um pão duro”, aponta ele.

O ativista ambiental lembra que o aproveitamento integral dos alimentos é uma tradição antiga, mas que vem sendo superada por um certo modo de vida contemporâneo que privilegia a facilidade e a redução do tempo dispendido, o que refere-se também ao preparo das refeições. “Creio que os costumes de nossa sociedade atual (falta de tempo para cozinhar, compra rápida em centros comerciais, desaparecimento da cozinha como o centro da vida doméstica) repercute em um maior desperdício em casa e também fora dela. O baixo preço dos alimentos (não dos frescos, mas dos processados ou pré-cozidos) talvez tenha nos levado a reduzir o valor que damos atualmente aos alimentos”.

Alfons López Carrete é licenciado em Ciências Ambientais e técnico em Educação e Comunicação Ambiental, com atuação na área de formação e educação. Integra a Espaço Ambiental (“Espaço Ambiental”), associação catalã sem fins lucrativos dedicada à concepção e gestão de campanhas voltadas à sustentabilidade. Entre os projetos desenvolvidos atualmente pela organização, pode ser citado “De menjar no en llencem ni mica” (em português, “De comida não se joga nada fora”). O site eletrônico da associação pode ser acessado no endereço <http://espaiambiental.com>.

Confira a entrevista.

IHU On-Line – Quais são as possibilidades e os limites do aproveitamento integral dos alimentos como uma alternativa efetiva para o acesso à alimentação e à nutrição em comu-

nidades em situação de vulnerabilidade social?

Alfons López – Cremos que a segurança alimentar é fundamental. Ninguém tem porque receber alimen-

tos de pior qualidade ou com maior risco sanitário só por estar em uma situação de fragilidade social. Agora, é preciso entender bem a segurança alimentar sem nos excedermos ao exigir

margens de segurança excessivas para experiências locais nas quais seria impossível ou muito custoso dispor de medidas excessivamente técnicas (câmaras frigoríficas para manipulação de alimentos, por exemplo).

A partir daí, as possibilidades são muitas. O aproveitamento de excedentes que, de forma inevitável, são gerados em lojas, restaurantes, etc., pode servir para experiências de canalização. Em outros âmbitos, se o desperdício alimentar fosse cobrado economicamente no nível da indústria alimentar, com certeza muitos alimentos perfeitamente comestíveis, mas com pouco valor comercial, serviriam para esta finalidade [alimentar as comunidades].

IHU On-Line – Diferenças de hábitos e de costumes encontradas em culturas distintas podem constituir-se em obstáculos ao aproveitamento integral dos alimentos?

Alfons López – Creio que os costumes de nossa sociedade atual (falta de tempo para cozinhar, compra rápida em centros comerciais, desaparecimento da cozinha como o centro da vida doméstica) repercute em um maior desperdício em casa e também fora dela. O baixo preço dos alimentos (não dos frescos, mas dos processados ou pré-cozidos) talvez tenha nos levado a reduzir o valor que damos atualmente aos alimentos.

A cozinha catalã ou espanhola é rica em receitas e métodos que permitem aproveitar os alimentos de várias maneiras. Muitas receitas (*gazpacho*, *migas*, canelones, entre outras) trazem inerente o fator do aproveitamento. Não é por isso [costumes] que a cultura gastronômica não inclui este aspecto. É mais o modo de vida que fez o aproveitamento cair em desuso.

Como aspecto cultural, também gostaria de incluir certa tendência de entender o fator abundância como símbolo de hospitalidade. Acredito que devemos ir mudando esse valor social por outro mais ligado à qualidade do que oferecemos.

IHU On-Line – Como se pode definir o desperdício? Como se relacionam as perdas involuntárias de alimentos e o desperdício intencional?

“A segurança alimentar é fundamental. Ninguém tem porque receber alimentos de pior qualidade ou com maior risco sanitário só por estar em uma situação de fragilidade social”

Alfons López – Consideramos desperdício qualquer perda de alimentos aptos para o consumo humano. Normalmente, não consideramos as perdas por calamidades pontuais, pragas ou causas meteorológicas. Há muitas perdas atribuíveis a motivos de mercado (baixo valor, desacordos entre fornecedores). O desperdício intencional tem que ser a prioridade, então.

IHU On-Line – As perdas estão mais relacionadas às estruturas econômicas? A opção do agricultor por não colher a safra devido aos baixos preços corresponderia, então, à perda, e não ao desperdício?

Alfons López – Consideramos desperdício. Sempre existirá uma alternativa social (não necessariamente rentável economicamente, sem dúvida) para aproveitar esses alimentos e dar-lhes valor. Há, por exemplo, projetos que visam combater o desperdício a partir do recolhimento de excedentes nos campos.

IHU On-Line – O desperdício corresponde necessariamente ao descarte deliberado do alimento, tais como as sobras deixadas no prato

e os restos de comida colocados no lixo?

Alfons López – Não necessariamente há um fator de intencionalidade para que consideremos desperdício. A gestão dos estoques (seja de um fornecedor de comida, um comércio ou uma casa), por exemplo, pode ser causa de muito desperdício. Uma má gestão das compras, o tempo de armazenamento, as datas de validade... Inclusive, podemos até descobrir que alimentos que são considerados inevitáveis de jogar fora ainda poderiam fazer parte de algum prato, com os conhecimentos necessários. Este é o caso de uma fruta muito madura ou de um pão duro.

IHU On-Line – O desperdício refere-se apenas à parte tradicionalmente comestível de um alimento? Ou desperdiça-se também aquilo que não é usualmente aproveitado?

Alfons López – Segundo a definição de desperdício, também corresponderia àquelas partes comestíveis que não são normalmente consumidas. Sempre falamos sobre aproveitar cascas de frutas ou verduras, ou partes dos animais, como um exemplo de medidas antidesperdício.

IHU On-Line – O que o ato de jogar fora o alimento que não se considera bonito o suficiente para o consumo revela sob o aspecto da ética?

Alfons López – Revela uma perda de valor outorgado aos alimentos, mas também é a consequência do marketing e da homologação e padronização que nos têm feito acreditar que os alimentos, seu valor nutricional, dependem da aparência, e que isso deve corresponder a alguns cânones rigorosos.

IHU On-Line – De acordo com a FAO, na América Latina e Caribe, 40% do desperdício de alimentos verificado na agricultura concentra-se na produção e no transporte até os locais de consumo, enquanto na Europa, América do Norte e Oceania, de 30% a 40% do desperdício está no consumo. O que é possível concluir a partir destes números?

Alfons López – Sem dúvida, em países da América Latina, a falta de meios técnicos de armazenamento ou

transporte significa a perda de muitos alimentos. Soluções existem, apenas há que se fazer chegar até os agricultores. Pior é a situação em nossos países [na Europa]. Apesar de termos todos os meios técnicos ao nosso alcance, a sociedade da opulência faz com que nos permitamos desperdiçar grandes quantidades de alimentos devido à estética ou ao baixo valor que os alimentos possam ter no mercado por motivos especulativos.

Talvez a parte mais obscura de tudo seja o desperdício que, nos países latino-americanos, se produz por “erros” na cadeia alimentar de nossos países, pois uma grande parte do desperdício corresponde a alimentos destinados à exportação, que, por motivos estes ou aqueles, não chegam aos nossos mercados. Neste caso, somos culpáveis por prejudicar ainda mais a soberania alimentar de outros países.

IHU On-Line – Que ações são desenvolvidas pela associação Espai Ambiental na luta contra o desperdício?

Alfons López – A Espai Ambiental criou uma mensagem (o projeto “De menjar no en llencem ni mica”, em castelhano; em português, “De comida não se joga nada fora”), com o qual se quis recuperar a cultura do valor dos alimentos, tentando usar novas ferramentas comunicativas, como as redes sociais, por meio das quais com-

“O marketing, a homologação e a padronização nos têm feito acreditar que o valor nutricional dos alimentos depende da aparência, e que isso deve corresponder a cânones rigorosos”

partilhamos conselhos, receitas, concursos de fotografia, etc. Não somente usamos ferramentas novas, mas também tentamos nos aproximar com uma mensagem mais próxima da vida que leva a maioria dos cidadãos da Catalunha. Assim, por exemplo, mais

que explicar elaboradas receitas de croquetes, explicamos, com um tom casual, como organizar a geladeira ou como preparar uma pizza para aproveitar os restos de comida que encontramos na geladeira, ou organizar um concurso para ver quem consegue encontrar a fruta ou verdura mais “feia” e ainda deliciosa. Essa campanha nas redes foi muito exitosa (pode-se vê-la no nosso blog: www.nollencem-nimica.org).

Por outro lado, para nos aproximarmos da população que não necessariamente usa novas tecnologias, levamos o debate para as ruas, com ações presenciais em que demonstramos que o desperdício existe e que é evitável. Coletamos frutas excedentes nos mercados (fruta machucada ou muito madura para ser vendida) e repartimos entre clientes e vendedores em forma de sucos ou batidas. Em outras ocasiões, recolhemos, durante uma semana, todos os excedentes das tendas de um bairro para fazer refeições que oferecemos a mais de 200 pessoas com alimentos que iriam parar no lixo.

E não é algo que somente nós fazemos! A Plataforma pelo Aproveitamento dos Alimentos (PAA) prepara este ano uma refeição parecida para mais de 3 mil pessoas. Milhares de pessoas alimentadas com comida que seria jogada nos aterros sanitários. A mensagem é muito poderosa.

LEIA OS CADERNOS IHU

NO SITE DO IHU

WWW.IHU.UNISINOS.BR