

DO PRATO AO LIXO: COMO AS DECISÕES DO CONSUMIDOR INFLUENCIAM O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

Amanda de Moraes Araújo, Lilian Bechara Elabras Veiga, Simone Lorena Quiterio de Souza

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil
Contato: amandanutriucb@gmail.com



O desperdício global de alimentos chega a 1/3 da produção, impactando o meio ambiente e a segurança alimentar. Iniciativas sustentáveis e economia circular podem reduzir essas perdas e incentivar o consumo responsável.

INTRODUÇÃO

O desperdício de alimentos é um problema global significativo, responsável pela perda de cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos anualmente, o que representa 1/3 da produção global (FAO, 2021). A estimativa recente, do ano de 2022, da Organização das Nações Unidas (ONU) observou que no Brasil, cada pessoa descarta em média 40 kg de alimentos por ano, agravando problemas de segurança alimentar e impactando negativamente o meio ambiente com emissões de metano (CH₄) e dióxido de carbono (CO₂). Esse problema está alinhado ao Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 12 (ODS 12), que visa reduzir pela metade o desperdício de alimentos até 2030, promovendo consumo e produção responsáveis (ONU, 2015).

As escolhas diárias dos consumidores têm grande impacto nas últimas etapas da cadeia alimentar, sendo responsável por até 53 % do desperdício nas residências, como observado na União Européia (Khalil et al., 2021). Ao compreender como as decisões de compra, consumo e descarte influenciam esse cenário, é possível desenvolver estratégias mais eficazes para atenuar o panorama atual.

DESENVOLVIMENTO

Decisões de Consumo e Seus Impactos

O comportamento do consumidor é um dos principais fatores que impulsionam o desperdício de alimentos. Estudos mostram que 61 % das pessoas não planejam adequadamente suas compras, o que leva à compra excessiva e ao descarte de produtos não utilizados (Walter et al., 2023). Além disso,



a busca por alimentos esteticamente perfeitos faz com que 20% dos consumidores descartem produtos próximos da data de vencimento ou com pequenas imperfeições (Walter et al., 2023).

Em média, 30% dos consumidores descartam sobras alimentares por não as aproveitar em outras refeições, agravando o desperdício em casa (Amicarelli et al., 2022). Barreiras culturais, como a preferência por conveniência e a falta de tempo para planejar refeições, também contribuem para esse cenário. Durante a pandemia de COVID-19, enquanto alguns consumidores aprimoraram práticas de planejamento, outros aumentaram o desperdício por medo de escassez e compras desnecessárias (Amicarelli et al., 2022). A Figura 1 apresenta os principais cenários que impactam nas decisões de consumo e desperdício de alimentos.

Figura 1. Decisões de consumo e desperdício de alimentos.



Fonte: Autores, a partir de Walter et al., 2023.

Fatores que influenciam o Desperdício Doméstico

Estudos indicam que consumidores com maior consciência financeira e ambiental desperdiçam menos. Por exemplo, 28 % dos consumidores que dão prioridade a promoções de alimentos próximos da validade adaptam suas refeições para evitar desperdício, em comparação a 12 % que buscam apenas conveniência (Khalil et al., 2021). Em ambientes urbanos, a falta de planejamento semanal também é um fator significativo: 4 em cada 10 pessoas afirmam não fazer lista de compras, o que resulta no descarte de até 15% dos alimentos comprados (Walter et al., 2023).

Além disso, o comportamento de descarte é influenciado pela percepção de abundância: quanto maior a renda, maior o desperdício em média. Consumidores de classes mais altas desperdiçam cerca de 35% a mais de alimentos do que aqueles de menor renda, muitas vezes devido a compras por impulso e despreocupação com sobras (Walter et al., 2023).

Soluções e Caminhos para Redução do Desperdício

A transição para uma economia circular é essencial para combater o desperdício de alimentos. Projetos criados pela União Europeia, como o GLOPACK e o SISTERS, desenvolveram embalagens biocirculares e biodegradáveis feitas de resíduos agroalimentares, que prolongam a vida útil dos alimentos, evitam o descarte prematuro e incentivam a rotulagem dinâmica com QR codes, fornecendo aos consumidores informações sobre a qualidade e sustentabilidade dos produtos. Essas abordagens têm o potencial de transformar a experiência de compra, promovendo decisões de consumo mais susten-

táveis (UE, 2018).

O Ministério do Meio Ambiente (MMA) destaca a compostagem como uma solução eficiente para o tratamento de resíduos orgânicos. De acordo com o manual de compostagem do MMA (2018) embora essa prática ainda não seja amplamente adotada, seu potencial é significativo, principalmente em áreas urbanas, onde pode contribuir para a redução expressiva do envio de resíduos orgânicos aos aterros sanitários (CAISAN, 2018).

No município do Rio de Janeiro, empresas de coleta e compostagem têm implementado modelos de mercados lucrativos para reduzir o impacto ambiental gerado pelo descarte de resíduos orgânicos e pelo desperdício. Como resultado, foi possível diminuir em 30 % a quantidade de resíduos orgânicos enviados para aterros sanitários, transformando-os em composto orgânico e evitando a emissão de gases de efeito estufa equivalentes ao sequestro anual de carbono de 3.460 árvores (COMLURB, 2024).

Outro exemplo de mercado lucrativo acerca do tema são as plataformas digitais que conectam estabelecimentos comerciais com consumidores para a realização de venda dos seus excedentes de alimentos a preços reduzidos para evitar desperdício. Essas iniciativas mostram que soluções locais e inovadoras podem ser combinadas com princípios de economia circular para promover um consumo sustentável e eficiente (Amicarelli et al., 2022).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desperdício de alimentos não é apenas um desafio logístico ou de produção, ele é um reflexo das escolhas cotidianas e comportamentos culturais. Para construir um futuro sustentável, é necessário adotar novos hábitos e repensar o sistema alimentar. O simples ato de planejar refeições, reaproveitar sobras e optar por produtos próximos da validade pode reduzir significativamente o desperdício e minimizar os impactos ambientais e sociais.

Iniciativas que integram tecnologia e sustentabilidade provam que é possível aliar inovação e responsabilidade econômica para evitar o desperdício. Além disso, o modelo de economia circular para a cadeia alimentar mostra que transformar resíduos em recursos é essencial para garantir que alimentos e materiais voltem a ter valor na cadeia produtiva.

Atingir as metas do ODS 12 e criar um sistema alimentar regenerativo e sustentável depende da colaboração entre governos, empresas e consumidores. A redução do desperdício começa na nossa mesa e pode se estender por toda a cadeia produtiva. Com mais conscientização, inovação e políticas públicas eficazes, pode-se não apenas reduzir as perdas, mas também promover um sistema que respeite os limites do planeta e valorize a produção responsável.

Agradecimentos: Os autores agradecem ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e ao Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ).



REFERÊNCIAS

WALTER, P.; ASIOLI, D.; BALCOMBE, K. Consumer food waste decisions in British and Thai consumers: A vignette approach. **Q Open**, v. 3, n. 2, p. qoad020, 5 jul. 2023.

AMICARELLI, V. et al. Has the COVID-19 pandemic changed food waste perception and behavior? Evidence from Italian consumers. **Socio-Economic Planning Sciences**, v. 82, p. 101095, ago. 2022.

KHALIL, M. et al. The interactive effect of numerical precision and message framing in increasing consumer awareness of food waste issues. **Journal of Retailing and Consumer Services**, v. 60, p. 102470, maio 2021.

EUROPEAN UNION. **GLOPACK and SISTERS projects: advancing circular bio-packaging solutions**. Brussels: European Commission, 2020. Available at: <https://ec.europa.eu/glopack_sisters> Acesso em: 25 out. 2024.

