

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: IMPACTOS NA ECONOMIA, MEIO AMBIENTE E SOCIEDADE BRASILEIRA

Maicon Silva da Costa¹, Lilian Becharas Elabras Veiga², Simone Lorena Quitério de Souza³

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil

Contato: nutri2014@hotmail.com



Para reduzir o desperdício de alimentos, são essenciais políticas públicas de conscientização, compostagem e reaproveitamento. Iniciativas como Mesa Brasil e Fruta Imperfeita demonstram a eficácia na redistribuição e uso de frutas imperfeitas.

INTRODUÇÃO

No mundo, cerca de 931 milhões de toneladas de alimentos são desperdiçados todo ano, isso representa um total de 17% de todo alimento produzido para consumo humano (Pandey *et al.*, 2023). Além da perda material que ocorre, a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) estima que os prejuízos econômicos oriundos da perda e/ou desperdício de alimentos giram em torno de US\$ 700 bilhões na perspectiva econômica e de US\$ 900 bilhões na esfera social, o que torna o assunto de alta relevância para ser tratado em sociedade (Santos *et al.*, 2020).

A perda é definida como sendo o resultado de dificuldades na cadeia de abastecimento (produção, processamento, armazenamento e distribuição), impedem a chegada do alimento até o consumidor, enquanto o desperdício se refere aos alimentos que são descartados conscientemente no varejo ou consumo e que estão próprios para consumo. De fato, o Brasil apresenta uma posição preocupante no cenário mundial, estando entre os 10 países que mais desperdiçam alimentos no mundo, promovendo a questão do desperdício como um dos assuntos de relevância nas agendas governamentais e de geradores de políticas (Borges *et al.*, 2019).

O objetivo deste trabalho é demonstrar os efeitos negativos do desperdício de alimentos e como as políticas de incentivo à redução do desperdício podem ser eficazes.

DESENVOLVIMENTO

Dados levantados pela FAO (2015), revelam que 40% de todo alimento desperdiçado é gerado a nível de consumo, ou seja, trata-se do alimento que foi preparado e/ou manipulado para consumo e não



foi ingerido em sua totalidade, levando à geração resíduos sólidos e conseqüentemente ao desperdício. Ações que promovam essa diminuição vêm sendo discutidas mundialmente, integrando um ponto dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) das Nações Unidas, a saber o ODS 12 – Consumo e Produção Sustentáveis (Figura 1), meta 12.3 visa reduzir o desperdício alimentar per capita mundial em 50% até 2030, nos níveis de varejo e do consumidor, além de reduzir as perdas de alimentos ao longo das cadeias produção e abastecimento, incluindo as perdas pós-colheita (ONU, 2015). Com isso, pesquisadores defendem a importância de interpretar o comportamento dos consumidores junto ao desperdício alimentar, colocando os jovens como um ponto de atenção em estudos realizados entre as diferentes faixas etárias devido ao forte impacto e responsabilidade social, sobretudo pela dificuldade em se planejarem para realizar suas refeições (Pandey *et al.*, 2023).

Iniciativas ligadas ao desperdício de alimentos são comumente discutidas pelo governo, que promove ações geralmente ligadas a iniciativas e mobilizações de conscientização e instrução direcionada a determinados grupos de pessoas. Alguns movimentos como o Mesa Brasil (Figura 2) idealizado e realizado pelo Sesi, busca atender indivíduos em situação de extrema pobreza, pela via das doações de alimentos que se encontram fora dos padrões comerciais, mas que estão em condições aptas ao consumo. Outra iniciativa é o projeto Fruta Imperfeita (Figura 3), que busca o combate ao desperdício de alimentos através da ação de pequenos produtores, mediante à seleção de frutas imperfeitas que seriam descartadas, para a destinação ao comércio com um apelo mais equitativo do ponto de vista financeiro e da conscientização (Cruz *et al.*, 2022).

Figura 1. ODS-12 das Nações Unidas.



Figura 2. Movimento Mesa Brasil SESC.



Fonte: <https://www.estrategiaods.org.br/os-ods/ods12/> **Fonte:** <https://unisagrado.edu.br/projetos/projeto-mesa-brasil>

Figura 3. Projeto Fruta Imperfeita.

Fonte: <https://diarioverde.com.br/a-mais-bonita-nem-sempre-e-a-mais-gostosa-e-saudavel/>

Enfrentar o desperdício de alimentos requer mudanças que promovam êxito na operação, produção e consumo, de maneira que a cadeia de abastecimento sofra um melhoramento em todo o seu processo. No Brasil, são produzidas 140 mil toneladas de alimentos anualmente, por dia são desperdiçadas cerca de 40 mil toneladas, valor esse que totaliza 14,6 mil de toneladas por ano, isso equivale à um desperdício de 20,44% referente a todo alimento produzido (Cruz *et al.*, 2022). Além dos efeitos na economia e sociedade, os resíduos gerados pelo desperdício de alimentos causam diversos impactos ambientais, como por exemplo o excesso de compostos gerados. Só no estado do Rio Grande do Sul, em 2014, aproximadamente 3 milhões de toneladas de resíduos sólidos urbanos foram gerados, ao ponto que 1,9 toneladas é proveniente apenas de matéria orgânica (Santos *et al.*, 2020). A ABRELPE (Associação Brasileira de Empresas de Limpeza Pública e Resíduos Especiais) através do Panorama dos Resíduos Sólidos no Brasil, 2020, aponta que 45,3% de todo RSU (Resíduo Sólido Urbano) é oriundo de matéria orgânica, que contempla resíduos verdes, madeiras e sobras e perdas de alimentos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desperdício de alimentos tem ganhado cada vez mais destaque nas discussões governamentais, com ações tramitando na esfera das políticas públicas. Medidas de conscientização e projetos que minimizem as perdas ao longo da cadeia de abastecimento são apontados como essenciais para essa redução. Além de iniciativas como o Mesa Brasil e o Fruta Imperfeita, a compostagem orgânica e o reaproveitamento de alimentos têm sido amplamente discutidos como soluções para mitigar o desperdício de alimentos. Essas alternativas visam não gerar custos adicionais, tanto para as empresas produtoras de alimentos quanto para os consumidores que preparam alimentos em casa.

REFERÊNCIAS

PANDEY, S., BUDHATHOKI, M., PEREZ-CUETO, F. J. A. & THOMSEN, M. Factors influencing consumers food waste reduction behaviour at university canteens. *Food Quality and Preference*, v.111, 104991 2023

SANTOS, K. L., PANIZZON, J., CENCI, M. M., GRABOWSKI, G. & JAHNO, V. D.;; Perdas e desperdícios de alimentos: reflexões sobre o atual cenário brasileiro. *Brazilian Journal of Food Technology*, 23, e2019134.

BORGES, M. P. SOUZA, L. H. R. PINHO, S. & PINHO, L.; Impact of a campaign for reducing food waste in a university restaurant. *Engenharia Sanitária e Ambiental*, v.24, n. 4, p. 843-848, 2019.

CRUZ, B. L. O., FIGUEIREDO, A. M. R., FAGUNDES, M. B. B. & SANTOS, P. S.. A research about draft laws to combat food waste in Brazil. *Revista Brasileira de Políticas Públicas*, v. 12, n. 3. p. 226-252, 2022.

Organização das Nações Unidas (ONU). **Objetivo de Desenvolvimento Sustentável**. 2015 Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs/12> Acesso em: 02/07/24

