



CEASA EM CARIACICA: órgão tem programa para doar produtos que ainda estão aptos para serem consumidos

Oito toneladas de frutas e verduras no lixo ao dia

Número corresponde aos alimentos perdidos na Ceasa na Grande Vitória, devido a problemas na produção e no transporte

Leonardo Heitor

Todos os dias são jogados fora, somente na Grande Vitória, cerca de 8 mil quilos de frutas, verduras e legumes. Este número corresponde apenas ao volume que é perdido nas Centrais de Abastecimento do Espírito Santo (Ceasa-ES).

De acordo com o diretor técnico operacional da Ceasa, Carmo Veitune, os fatores que influenciam nessas perdas são diversos e vão desde a produção até o transporte.

“O processo de embalagem mal feito, além do mau acondiciona-

mento da carga na hora do frete e até uma colheita tardia interferem diretamente nesse desperdício. Oito toneladas por dia se perdem e vão para o aterro. Tudo isso interfere no preço final”, explica.

Todos os dias, o local negocia cerca de 1.500 toneladas de frutas, legumes e verduras. O desperdício de 8 mil quilos, entretanto, é um dos menores registrados pelo órgão nas unidades de todo o País.

“Pelo volume negociado todos os dias e pelo que é jogado fora, o Espírito Santo é um dos estados que menos desperdiçam, de uma forma geral”, afirmou.

INICIATIVA

O órgão realiza uma iniciativa chamada Banco Ceasa de Alimentos. Nela, os produtos que ainda estão aptos para serem consumidos são doados, enviados para o programa e repassados para associações cadastradas.

Segundo Veitune, cerca de 18 mil

pessoas são beneficiadas por mês por meio dessas associações.

Ele ressalta que a Ceasa tenta aproveitar ao máximo o que não é mais próprio para o consumo da população. Por mês são doados cerca de 120 mil quilos de frutas, verduras e legumes, diz ele.

“Ainda não conseguimos fazer a compostagem, que é a transformação dos resíduos em adubos orgânicos. Os materiais recicláveis das embalagens são enviados para cooperativas de reciclagem, o que ameniza o desperdício”, aponta.

De acordo com o diretor técnico operacional da Ceasa, o volume desperdiçado é muito maior, se forem consideradas as perdas na própria produção, no varejo e até nas residências.

“É preciso que exista um investimento maior no que diz respeito ao período ‘pós-colheita’, especialmente na classificação, na qualidade das embalagens e na climatização de ambientes”, destaca.

ENTENDA

Mais legumes perdidos no verão

Desperdício

> **SEGUNDO** o diretor técnico operacional da Ceasa, todos os dias são jogados fora, somente na Grande Vitória, cerca de 8 mil quilos de frutas, verduras e legumes. Este número pode ser muito maior, se forem consideradas as perdas na própria produção, no varejo e até nas residências.

> **A CEASA** comercializa todos os dias em torno de 1.500 toneladas de produtos. Segundo o diretor da Ceasa, o índice de desperdício no Espírito Santo é um dos menores do País.

Doações

> **O ÓRGÃO** realiza uma iniciativa chamada Banco Ceasa de Alimentos. Nela, os produtos que ainda estão aptos para serem consumidos são

doados, enviados para o programa e repassados para associações previamente cadastradas.

> **SEGUNDO** Veitune, cerca de 18 mil pessoas são beneficiadas por mês por meio dessas associações.

> **POR MÊS**, são doados por meio do programa cerca de 120 mil quilos de frutas, verduras e legumes

Produtos mais perdidos

> **DE ACORDO** com o diretor da Ceasa, os itens mais desperdiçados variam dependendo da época e das estações do ano.

> **SEGUNDO ELE**, o inverno é a época do ano onde se perde muita fruta, o que é causado principalmente pela menor procura da população.

> **NO VERÃO**, as maiores vítimas são as

verduras e os legumes, que, por serem menos consumidos, lideram a lista de maiores perdas.

Investimentos

> **O DIRETOR** da Ceasa defende a existência de um investimento maior no que diz respeito ao período “pós-colheita”, especialmente na classificação, na qualidade das embalagens e na climatização de ambientes.

> **SEGUNDO ELE**, o processo de embalagem mal feito, além do mau acondicionamento da carga na hora do frete e até uma colheita tardia interferem diretamente nesse desperdício, impactando inclusive no preço final dos produtos nas prateleiras.

Fonte: Ceasa e Pesquisa A Tribuna.