

Economia

PRODUÇÃO AGRÍCOLA

Desperdício que vai parar na lata do lixo

No Estado, perdas da lavoura até o mercado chegam a 1,6 milhão de toneladas de alimentos ao ano, sendo 50% com manuseio e transporte

Débora Pedroza

Em meio à severa crise econômica que o País vem atravessando, com os preços dos alimentos disparados e o número de postos de trabalho reduzindo, uma situação contraditória cai como uma dura realidade.

Segundo estudo divulgado pela Organização das Nações Unidas (ONU), o Brasil é considerado um dos 10 países que mais desperdiçam alimentos em todo o mundo.

Quando o assunto é trazido para o Espírito Santo, os números são assustadores. Por ano, cerca de 1,6 milhão de toneladas de um total de 5,6 milhões de toneladas de alimentos produzidos no Estado, como frutas e legumes, cereais e carne, entre outros, vão parar no lixo.

De acordo com o diretor-presidente das Centrais de Abastecimento do Espírito Santo (Ceasa), José Carlos Buffon, somente no local, por dia, são jogados fora 10 toneladas de alimentos.

Ele contou que o problema vem desde o manuseio na colheita, além do transporte feito e o tipo de armazenamento dos produtos.

“Entre os problemas que contribuem para o desperdício de alimentos no Estado estão a falta de preparo adequado na colheita, o

transporte utilizado, que na maioria das vezes são caminhões abertos, além do tipo de embalagem, que é extremamente agressiva, como a caixa de madeira”, afirmou.

Buffon disse ainda que, dessa forma, os produtos chegam na Ceasa amassados, com arranhões e pequenos defeitos que se tornam suficientes para perderem o valor comercial.

Segundo ele, 10% dos alimentos são perdidos durante a colheita, 50% durante o manuseio e transporte e 30% são jogados fora nas Centrais de Abastecimentos, enquanto 10% nos supermercados e por consumidores.

“É um número altíssimo, mas estamos com um projeto que será colocado em prática no mês que vem. Com ele, pelo menos na Ceasa, vamos diminuir esse número de alimentos que são jogados fora”.

Para o economista e professor universitário Mário Vasconcelos, com a atual situação econômica do País é lamentável que esse desperdício de alimentos aconteça.

“O desperdício contribui para o aumento do preço dos alimentos, pois quando o valor é formulado, é prevista a perda e, se isso não acontecesse, o preço poderia ser menor que o praticado”, afirmou.

“Entre problemas que levam ao desperdício no Estado está a falta de preparo adequado na colheita”

José Carlos Buffon, diretor da Ceasa

Programa reduz perda de alimento

Com o objetivo de evitar o desperdício de alimentos e de combater a fome, o Serviço Social do Comércio (Sesc), em parceria com as Centrais de Abastecimento do Es-

pírito Santo (Ceasa), evitou, por meio do programa Mesa Brasil, que, somente no mês de janeiro deste ano, mais de 145 mil quilos de alimentos fossem parar no lixo.

ANTONIO MOREIRA - 17/06/2013



MOVIMENTAÇÃO na Ceasa: alimentos fora de padrão vão para a doação



AGÊNCIA ESTADO

COLHEITA DE TOMATE: segundo estudo divulgado pela Organização das Nações Unidas, o Brasil é considerado um dos 10 países que mais desperdiçam alimentos em todo o mundo. No Estado, o tomate lidera entre os produtos com mais perda

DESPERDÍCIO



1º Tomate



2º Laranja



3º Folhosas como alface, repolho, couve e tempero verde



4º Mamão e frutas finas como a pera



5º Cenoura



6º Cebola

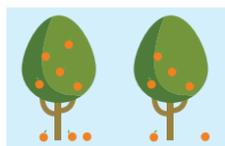


7º Batata-inglesa

Ciclo do alimento Da colheita até os supermercados e clientes

1,6 MILHÃO DE TONELADAS DE ALIMENTOS, CERCA DE 30% DA PRODUÇÃO NO ESTADO, SÃO DESPERDIÇADAS POR ANO NO ESPÍRITO SANTO

O CAMINHO DO DESPERDÍCIO NO ESTADO



10%
DURANTE A COLHEITA



50%
NO MANUSEIO E TRANSPORTE



30%
NAS CENTRAIS DE ABASTECIMENTO



10%
NOS SUPERMERCADOS E POR CONSUMIDORES

Fontes: ONU Verde e Ceasa

ANÁLISE

“Prática decorrente de maus hábitos das civilizações”

“O desperdício é uma prática decorrente de maus hábitos, desenvolvida ao longo do tempo pelas civilizações. Parte da crença de que o homem pode se aproveitar e interferir na natureza da forma como quiser, que ela será capaz de se regenerar e encontrar por si própria uma solução para tudo.

Nessa empreitada pouco nos preocupamos com a sobrevivência do planeta, com a eficiência no uso dos recursos e com a sustentabilidade.

O ser humano tende a ser individualista e o resultado final dos maus hábitos é o desperdício geral, amplo e irrestrito de recursos e produtos. Todos têm conhecimento do que não devem fazer e até pregam

as boas práticas sustentáveis, desde que não seja na sua própria vez. Quando se trata do próprio umbigo, o ser humano tende a agir diferente. Como diz o ditado popular: faça o que eu digo, mas não faça o que eu faço.

Não basta ter consciência, é preciso desenvolver um processo de reeducação geral, de bons hábitos, de repensar as cadeias produtivas desde a origem até o consumo final. Isso fará bem ao bolso e ao planeta, porque tudo que é descartado tem um custo financeiro e ambiental.

Se cada um fizer um pouquinho a sua parte, o ser humano será capaz de mudar o mundo e torná-lo mais justo e perene. Desperdício, acabe com esse vício”.

Gilberto Braga,
professor de Finanças do
Ibmec-Rio e da Fundação
Dom Cabral

