

A dimensão económica dos desperdícios alimentares

Desde a produção até ao consumo final de bens alimentares, mais de um terço da comida é desperdiçada.

Embora não existam dados estatísticos para Portugal, podemos inferir a nossa realidade através de estudos efectuados noutros países. O desperdício começa nas colheitas, onde muitos vegetais, pequenos ou de formatos estranhos, não saem da terra. Também no processamento, retalho e distribuição vários produtos estragam-se, devido a problemas na embalagem, por ultrapassarem o prazo de validade ou por má gestão de stocks. Mas é no final da cadeia, nos restaurantes, refeitórios e famílias, onde a maior parte é desperdiçada: por ultrapassar o prazo de validade, na preparação de refeições, em sobras e, sobretudo, por se deixar no prato.

No momento de crise que atravessamos é importante pensar em reduzir os desperdícios. Não só para minimizar os efeitos da pobreza, mas sobretudo como forma de reduzir custos e melhorar a eficiência com que usamos os nossos recursos. Todos, supermercados, restaurantes, refeitórios, famílias e Estado, temos muito a ganhar se olharmos para este problema como uma oportunidade.

No Reino Unido, os supermercados, ao fim do dia, reduzem o preço de vários produtos cujo prazo legal de venda vai expirar. Fazendo esta discriminação de preço, vendem a clientes que não estariam dispostos a comprar tanto de outra forma, aumentando os lucros e reduzindo a quantidade de produtos que vão para o lixo.

Em restaurantes e refeitórios, 10% dos produtos alimentares perdem-se na armazenagem e na confecção das refeições, e mais 10% fica no prato dos clientes. A introdução de softwares de gestão de stocks consegue reduzir as perdas em armazenagem e preparação em 80%. Estudos na Suécia sugerem que a adopção de várias medidas tão simples como, repor o stock por traz do stock existente, possibilita gerar 500€ de poupanças diárias em restaurantes. Num dos refeitórios do Banco Central Europeu, a comida é paga ao peso, o que incentiva as pessoas a porem no prato apenas aquilo que vão comer. Em Portugal, na generalidade dos restaurantes, nenhum cliente consegue terminar o prato. Por que não diminuir as porções ou oferecer uma maior diversidade de tamanhos?

Também nas famílias o desperdício tem um grande custo, do qual não estamos conscientes. No Reino Unido, uma família com uma criança gasta 800€ por ano em comida que não é consumida. Para se aperceberem da dimensão do problema em vossas casas, façam este exercício: vão à dispensa e frigorífico, seleccionem todos os produtos que estão fora do prazo de validade ou estragados, ponham em cima da mesa e façam as contas.

O Estado também deve pensar na redução dos desperdícios como forma de minimizar os efeitos da pobreza. Várias organizações de solidariedade social fazem um trabalho extraordinário nesta área, mas muitas vezes não têm os meios suficientes para o fazer adequadamente (por exemplo, carrinhas refrigeradoras para o transporte). Este é um ponto onde a ajuda das autoridades locais poderiam fazer a diferença. Só elas têm a capacidade: para sensibilizar cafés, restaurantes, refeitórios e supermercados locais; organizar a recolha diária de sobras nestas instituições; transportar e distribuir por quem precisa.

O PIB mede a riqueza produzida num país, mas parte dessa riqueza não é usufruída e vai directamente para o lixo. O custo económico e ambiental é enorme. Não só pelos custos da produção e transporte de alimentos que nunca vamos comer (40% dos quais são importados), mas também pelos custos de recolha e tratamento de resíduos. O problema ganha uma dimensão ética e humana ainda maior quando vemos pessoas a vasculhar no lixo por alguma comida.

Temos de mudar o nosso comportamento! É preciso estudar este fenómeno em Portugal, informar e consciencializar todos os envolvidos. Melhorias da produtividade nascem, muitas vezes, de pequenas medidas organizativas que reduzem aos poucos os desperdícios. Em Portugal existe o preconceito que este tipo de poupanças “não vale o esforço”. Para uma família, 2€ por dia parece pouco.. mas são 700€ ao fim do ano. O paradoxal é que, nos tempos que correm, fazem-se greves por muito menos.

Pedro Maia Gomes

Professor de economia na Universidade Carlos III, Madrid