

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/297453323>

Baptista, Pedro; Campos, Inês; Pires, Iva; Vaz, Sofia (2012). Do Campo ao Garfo, Desperdício Alimentar em Portugal.

Book · January 2012

CITATIONS

0

READS

552

1 author:



[Iva Miranda Pires](#)

Universidade NOVA de Lisboa

47 PUBLICATIONS 56 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:



Ecología humana contemporánea [View project](#)



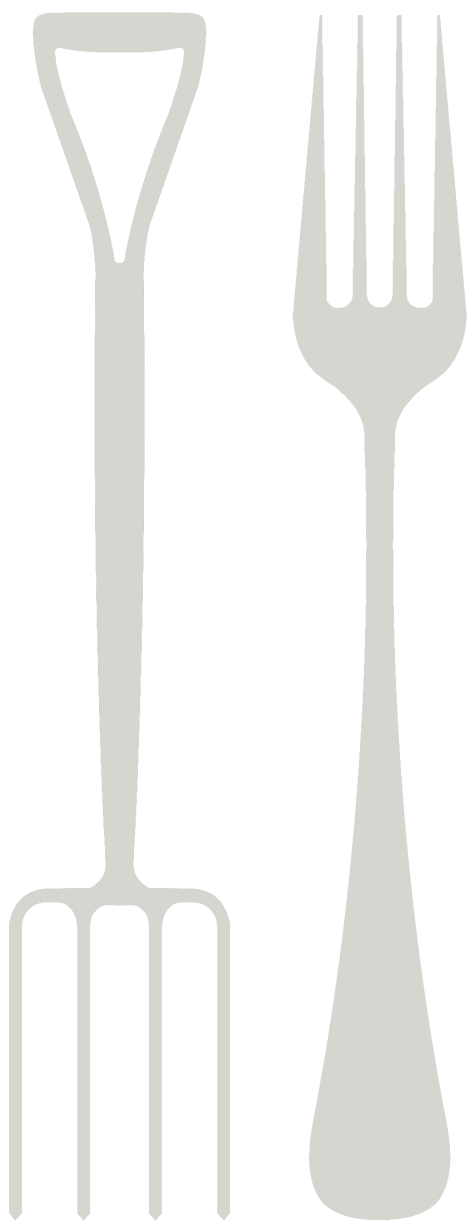
Rural Renaissance in protected areas in Portugal [View project](#)



DO CAMPO[®] AO GARFO



DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM PORTUGAL



FICHA TÉCNICA

Autores

Pedro Baptista
Inês Campos
Iva Pires
Sofia Vaz

Ilustrações

Rui Sousa

Design

José Dias – Design

Edição

CESTRAS, Lisboa, 2012

Patrocínio

Fundação Calouste Gulbenkian

A presente publicação resulta de um projecto financiado pelo Prémio Ideias Verdes, da Fundação Luso e do Jornal Expresso.

Copyright

2012 CESTRAS

ISBN

978-989-20-3438-6

Depósito legal

352705/12

1ª Edição, Dezembro 2012 – 1000 exemplares

Citação recomendada

Baptista, Pedro, Campos, Inês, Pires, Iva, Vaz, Sofia G. (2012).

Do Campo ao Garfo. Desperdício Alimentar em Portugal, Lisboa: CESTRAS

DO CAMPO AO GARFO



DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM PORTUGAL

CESTRAS
Um planeta, um destino

PERDA.
NÃO DESEJE O QUE NÃO COMEU




FUNDAÇÃO CALOUSTE GULBENKIAN

PRÓLOGO

A temática do desperdício alimentar encerra por si só um vasto programa, quer de investigação, quer social, quer económico, quer ambiental. Com esta publicação, o CESTRAS dá o arranque para a investigação nesta área: estudos têm proliferado noutros países mas, em Portugal, pouco se falava e nada se estudava.

Foi com o financiamento do Prémio Ideias Verdes, uma feliz ideia do jornal Expresso e da Fundação Luso, que o PERDA – Projecto de Estudo e Reflexão sobre o Desperdício Alimentar se tornou realidade. Agradecemos às entidades promotoras e membros do júri deste Prémio a visão de apostar neste tema, e a confiança na capacidade da nossa equipa. Também contámos com a ajuda de muitas pessoas, entidades, empresas, organizações, cujos contributos foram indispensáveis para a obtenção ou verificação dos dados: a todas elas gostaríamos de reiterar aqui o nosso reconhecido muito obrigado! É devido um agradecimento também à Fundação Calouste Gulbenkian que, nesta recta final, financiou este pequeno livro e nos deu a possibilidade de organizarmos uma sessão sobre desperdício alimentar, no âmbito do seu ciclo “O futuro da alimentação”.

É um desafio para qualquer investigador trabalhar em projectos que sirvam ao mesmo tempo a ciência e a sociedade. Achamos que, com o PERDA, conseguimos o justo equilíbrio entre um estudo que se quer objectivo e isento, e o empenhamento na reflexão e difusão de uma causa: por isso estamos satisfeitos com o resultado final desta aventura. Ao longo do projecto, tivemos oportunidade de “esmiuçar” toda a dinâmica associada ao desperdício alimentar e, durante todo o ano de 2012, fomos desenvolvendo o estudo, a reflexão e a comunicação do tema. Um site e uma página no *Facebook* permitiram um contacto directo com quem quis ir seguindo o nosso percurso de descoberta.

Mas este projecto foi apenas o início e muito terá ainda de ser percorrido pela sociedade portuguesa, a nível de investigação, a nível social, a nível económico, a nível ambiental, e também a nível pessoal. Onde, quando, porquê, quanto e como se desperdiça é então o que vai ler nas próximas páginas. Quando chegar ao fim, esperamos que fique, não só informado sobre o tema e sensibilizado para o problema, mas acima de tudo desperto para a tão necessária reflexão sobre este insustentável sistema de produção, consumo e desperdício que continua a reger a nossa sociedade.



ÍNDICE

- 9 – Capítulo I
O desperdício alimentar
- 17 – Capítulo II
O desperdício alimentar
em Portugal
- 41 – Capítulo III
O desperdício nas famílias
- 55 – Capítulo IV
Reduzir o desperdício alimentar
em Portugal

CAPÍTULO I

O desperdício alimentar





INTRODUÇÃO

No mundo ocidental comemos muito, comemos mal, e desperdiçamos muita comida. Nada de muito surpreendente: este é apenas mais um fenómeno próprio de uma sociedade que, sendo de consumo, é também de desperdício. No entanto, o desperdício alimentar tem merecido uma atenção especial nos últimos tempos. É que, além do gasto inútil de recursos ambientais e económicos associado a qualquer forma de desperdício, no caso do desperdício alimentar somos ainda interpelados de um ponto de vista moral: o facto de milhões de toneladas de alimentos serem lançadas ao lixo anualmente, num mundo onde um sexto da população mundial passa fome, dificilmente nos pode deixar indiferentes.

Como em tantos outros problemas colocados pelos sistemas de produção e consumo dos países ocidentais – em padrões que são cada vez mais globais – está em causa a dimensão ambiental, a pressão colocada sobre os ecossistemas pelo uso de recursos e pelos desperdícios gerados, e também uma dimensão de justiça, intra e inter-geracional. Ou seja, este é, tipicamente, um problema de sustentabilidade, e por isso o CESTRAS o elegeu como tema de estudo e reflexão ao longo do ano de 2012.

Este livro é o resultado de um projecto de investigação que se debruçou sobre o desperdício alimentar em Portugal, procurando responder a duas questões de pesquisa fundamentais: quanto se desperdiça, e por que se desperdiça. As respostas, ainda que parciais ou provisórias, que lográmos dar no termo deste ciclo de investigação, são apresentadas neste livro.

Este projecto de investigação começou a tomar forma na Universidade Nova de Lisboa, com Iva Miranda Pires (Cesnova, FCSH) e Sofia Guedes Vaz (Cense, FCT), mas foi no CESTRAS e com o financiamento do Prémio Ideias Verdes, que o PERDA – Projecto de Estudo e Reflexão sobre o Desperdício Alimentar se tornou realidade. O projecto reuniu uma equipa alargada, que contou com a coordenação daquelas duas investigadoras e de David Sousa (ICS-UL; CESTRAS), com a dedicação a tempo inteiro de Pedro Baptista e Inês Campos (investigadores no CESTRAS) e ainda a preciosa contribuição de um conjunto de consultoras: Graça Martinho e Ana Silveira (FCT-UNL) com contributo em particular para relação entre desperdício e resíduos; Cláudia Soares (Faculdade de Direito da UCP), que conduziu uma pesquisa autónoma sobre os aspectos jurídicos; e Susana Valente (ICS-UL) especialmente solicitada na construção e aplicação de questionários e guiões de entrevistas e *focus group*, bem como na análise dos respectivos resultados.

O livro parte de uma caracterização do problema do desperdício alimentar em Portugal nas diferentes etapas de cadeia de aprovisionamento e consumo alimentar – produção, processamento, distribuição e consumo – e prossegue com



uma discussão sobre as principais causas do desperdício nas diversas etapas da cadeia, detendo-se numa análise mais pormenorizada do desperdício das famílias. O capítulo dedicado às famílias foca algumas pressões externas – a crise económica, alterações nos hábitos de consumo e nas rotinas das famílias, o impacto dos media na sensibilização para o problema, a subida dos preços dos alimentos a nível global e, de um modo geral, a segurança alimentar – procurando analisar a sua influência nos comportamentos e atitudes dos consumidores.

Tomando por base uma recente Resolução do Parlamento Europeu, que propõe a redução para metade, até 2025, do desperdício alimentar na União Europeia, o último capítulo aponta linhas de acção para uma estratégia que permita atingir esta meta em Portugal.

DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Quando procurámos a informação mais remota sobre desperdício alimentar, deparámo-nos com uma interessante campanha norte-americana do período da II Guerra Mundial: cartazes, com imagens de famílias e donas de casa norte-americanas nos seus lares e cozinhas, continham slogans de propaganda contra o “*food waste*” como “*Food is a weapon! Don’t waste it!*”.



Figura I.1
Cartaz do período
da II Guerra Mundial.

Enquanto o racionamento de alimentos sempre acompanhou a realidade da guerra, este foco específico no desperdício alimentar indicia já o peso relativo que o fenómeno começava a assumir. Contudo, foi com o ciclo de crescimento

económico e consumismo do pós-guerra que o desperdício alimentar assumiu proporções verdadeiramente problemáticas. Daí que, à excepção de alguns estudos pioneiros, como os de Cathcart e Murray¹ e de Arneil e Badham², ambos no Reino Unido, o interesse pelo estudo do tema tenha despontado mais tarde, na década de 1970, tendo como marco a primeira Conferência Mundial sobre Alimentação (Roma, 1974), em que a redução do desperdício pós-colheita foi considerada uma prioridade para o desenvolvimento. No final dessa década, dois estudos sobre o tema foram encomendados pelo Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação do Reino Unido^{3,4} e, já na década de 1990, estudos quantitativos foram também encomendados pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos⁵ – de notar, atestando a dimensão estratégica deste tema, que o impulso para o seu estudo partiu inicialmente de entidades políticas.

É a partir desta altura que os dados sobre desperdício alimentar revelam uma dimensão alarmante: o estudo de Kantor et al.⁵ concluiu que cerca de 26% dos alimentos são perdidos na fase da distribuição e no consumo final; um outro estudo norte-americano⁶ estimou que as perdas ao nível das famílias seriam de cerca de 14%. A dimensão financeira do problema não se revela mais tranquilizadora: um estudo, encomendado pelo Governo australiano concluiu que os alimentos desperdiçados no ano de 2004 representavam 5,3 mil milhões de dólares australianos⁷. Um estudo mais recente de Hodges et al.⁸ conclui que, dos 222 milhões de toneladas de alimentos para consumo humano produzidos nos Estados Unidos em 2008, 57,1 milhões de toneladas (26%) se perderam nas fases da distribuição e consumo.

Como é comum nas questões de sustentabilidade, o fenómeno do desperdício alimentar deve ser avaliado também à escala global: em 2011, um estudo da FAO⁹ revelou que um terço da produção alimentar em todo o mundo é desperdiçada. A investigação de Mena et al.¹⁰ cita vários estudos, indicando que entre 25% e 50% de toda a produção se perde ao longo da cadeia de aprovisionamento e consumo.

Uma outra abordagem é feita por Lundqvist¹¹ e Guyomard et al.¹², utilizando as calorias como unidade de referência. Segundo os estudos destes autores, menos de metade das calorias produzidas globalmente pelos agricultores chegam às nossas mesas. De acordo com Guyomard et al.¹², por exemplo, das 4.600 kcal produzidas, cerca de 600 kcal perdem-se logo nas fases de colheita e pós-colheita; as restantes 4.000 kcal são divididas entre a alimentação do gado (1.700 ou 43%) e a humana (2.300 ou 57%). As kcal destinadas a alimentar o gado são por sua vez convertidas em 500 kcal na forma de ovos, lacticínios ou carne. Finalmente, das 2.800 kcal destinadas ao consumo humano (2.300 de produtos vegetais mais 500 de produtos animais), cerca de 800 são perdidas na distribuição e consumo final. O resultado final é que, das 4.600 kcal produzidas



diariamente por cada habitante do mundo, apenas 2.000 kcal são efectivamente consumidas pelas pessoas.

Todos estes valores são, claro, estimativos e meramente aproximados, contendo margens de incerteza assinaláveis. Como reconhecem Hodges et al.⁸, os dados sobre desperdício alimentar são ainda insuficientes e nem sempre fiáveis.

Além disso, variam consideravelmente de país para país. Desde logo, segundo o estudo citado da FAO⁹, nos países industrializados a maioria dos alimentos são desperdiçados a nível da distribuição e do consumo final, enquanto nos países em desenvolvimento o desperdício acontece sobretudo no início da cadeia, nas fases da colheita, pós-colheita, processamento e armazenamento.

Por outro lado ainda, deve ter-se presente que os estudos existentes não são na maioria dos casos comparáveis, pois baseiam-se em metodologias distintas e mesmo definições diversas do que deve ser considerado como “desperdício alimentar”. Uma questão relevante, desde logo, é a distinção entre perdas de alimentos nas fases da produção e colheita, devido a pragas ou a ineficiências no processo de colheita, armazenamento e transporte, e o *desperdício* propriamente dito, ou as perdas evitáveis que ocorrem nos sistemas de distribuição e no consumo final (este é um ponto que olharemos com mais atenção no *Capítulo III*).

Independentemente de todas aquelas incertezas, é certo que o volume do desperdício alimentar representa uma parte importante dos alimentos que são produzidos, como é igualmente inegável o impacto ambiental que esse desperdício significa. Recursos como solo, energia e água, são usados e por vezes esgotados ao serviço da produção destes alimentos desperdiçados. Ou seja, são também recursos desperdiçados. Nos Estados Unidos, por exemplo, Hodges et al.⁸ estimam que a produção de alimentos desperdiçados consuma 300 milhões de barris de petróleo e 25% da água potável. No fim do ciclo, os alimentos desperdiçados que terminam nos aterros são responsáveis por emissões de metano, gás com elevado efeito de estufa. Estudos da Agência de Protecção do Ambiente norte-americana¹³ concluem que os aterros emitem o equivalente a 20% das centrais energéticas de carvão.

Do ponto de vista económico, não é difícil estimar o valor que representam os alimentos desperdiçados e os recursos consumidos na sua produção. Mas a avaliação do impacto económico do desperdício alimentar tem de evitar cair na ratoeira do simplicismo: cada acto de aquisição de um alimento que será depois desperdiçado representa também uma entrada de capital para as empresas que operam na cadeia de aprovisionamento. Dito de forma directa: proprietários e trabalhadores das empresas produtoras, transformadoras, transportadoras e distribuidoras, retiram uma parte do seu rendimento dos alimentos que são

desperdiçados. Para se estimar o impacto económico do desperdício alimentar haveria portanto que ponderar, entre outros factores, a diminuição de postos de trabalho que a eliminação do desperdício implicaria. Mais uma vez, somos aqui reconduzidos aos problemas de sempre da sustentabilidade, neste caso e em concreto à aporia entre crescimento económico e sustentabilidade ambiental que os paradigmas concorrentes da “economia verde” e do “decrecimento” se propõem resolver, sem que chegue o dia em que um ou outro possam testar-se na prática. Apesar destas contradições, o regresso das preocupações com a segurança alimentar, na ressaca da “revolução verde” e da “sociedade da abundância”, sugerem que a redução do desperdício alimentar se torne num objectivo político. É consensual entre os peritos em segurança alimentar e geoestratégia que as tensões entre a produção e o acesso a alimentos tenderão a aumentar no curso das próximas décadas. Com os valores sempre incertos das projecções a longo prazo, o Banco Mundial^{14, 15} aponta para um aumento na procura de alimentos de cerca de 50% entre 2009 e 2030, enquanto a FAO¹⁶ projecta que, para ser possível alimentar a população de 9 mil milhões que se estima existir em 2050, a produção alimentar deverá aumentar em 20%. O fenómeno da fome também não será indiferente ao cálculo político sobre a segurança alimentar: desperdício e fome são parte de uma mesma equação e a existência de 870 milhões de pessoas subnutridas, de acordo com os dados mais recentes da FAO¹⁷ constitui certamente mais um factor de pressão no sentido da redução de desperdícios.

Antes contudo de pensar-se como pode este fenómeno ser atacado, é importante perceber o que conduz à sua existência: ao caracterizar as cadeias de aprovisionamento e consumo alimentar, bem como as suas tendências futuras a nível global, Parfitt et al.¹⁸ identificam três forças interligadas, que propulsionam o desperdício alimentar: a urbanização e a contracção do sector agrícola; a transição de dietas nos países emergentes, e o aumento da globalização do comércio. Os autores argumentam que a urbanização e a globalização do comércio levam a cadeias de aprovisionamento e consumo alimentar mais longas, o que gera mais oportunidades de desperdício. Por outro lado, alterações nas dietas de países em transição para padrões de consumo “ocidentais”, caso da China e da Índia, exercem maior pressão na cadeia alimentar global e geram possivelmente mais desperdício, devido a uma correlação positiva já identificada noutros estudos^{3, 7, 19} entre riqueza e desperdício.

As forças de propulsão identificadas por Parfitt et al.¹⁸ situam-nos a uma escala global, mas muitas das soluções serão – segundo a fórmula clássica do desenvolvimento sustentável – locais. Se a urbanização e a contracção agrícola requerem respostas ao nível das políticas públicas e dos compromissos internacionais, os hábitos alimentares, com a sua forte dimensão cultural, podem ser moldados na esfera individual. Também a extensão da cadeia comercial global pode ser encurtada por força das opções dos consumidores.



Como vimos, nos países desenvolvidos, onde os sistemas de produção e distribuição são cada vez mais eficientes, a parcela de desperdício que cabe aos consumidores é tendencialmente maior, e também por este motivo eles são alvo de uma atenção particular quando se pensa em soluções para o fenómeno. Que antes de mais os afecta directamente: estudos britânicos produzidos em 2011 pelo WRAP (*Waste and Resources Action Program*) revelam que as famílias inglesas deitam fora anualmente alimentos no valor de 745 Euros²⁰. Neste capítulo, a crise económica não deixará de desempenhar o seu papel na redução do desperdício alimentar das famílias, como de resto o PERDA já permitiu registar (ver *Capítulo III*).

As iniciativas conjugadas nas esferas política, científica e da sociedade civil levaram a que o desperdício alimentar ganhasse relevo como tema mediático e de debate público. Para isto contribuíram decisivamente algumas campanhas de sensibilização. Dois autores em particular influenciaram a agenda pública no mundo anglo-saxónico, com repercussões globais: o britânico Tristan Stuart, que editou em 2009 *Waste: Uncovering the Global Food Scandal*²¹; e o jornalista e blogger americano Jonathan Bloom, autor em 2010 de *American Wasteland: How America Throws Away Nearly Half of its Food (and what we can do about it)*²². As acções de sensibilização dos consumidores vão além da publicação de livros e na blogosfera: Tristan Stuart é promotor da iniciativa *Feeding 5 Thousand*, que consiste em organizar grandes almoços com alimentos frescos que de outro modo seriam desperdiçados. A iniciativa cresceu para lá das fronteiras britânicas, e além de Londres e Bristol já foram feitos “almoços” em Amesterdão e Paris, entre outras cidades. Em Portugal, iniciativas como a da associação DariAcordar e o seu movimento “Zero Desperdício”, ou o projecto “Dose Certa” da Lipor, também têm conseguido colocar o tema do desperdício alimentar na agenda pública.

Neste campo da opinião pública e da mentalidade, cabe ainda assinalar o filme da belga Agnès Varda, *Les Glaneurs et la Glaneuse*, que explora os motivos que levam pessoas tão diferentes como um conhecido chefe de cozinha e um homem desesperado a percorrerem campos já ceifados em busca de espigas deixadas para trás.

Mas, pese todo o entusiasmo e adesão do público ao problema do desperdício alimentar, não devem prevalecer ilusões sobre mudanças de mentalidade, atitude e comportamento que, como demonstram em geral a sociologia, a antropologia, a psicologia e a história, são sempre lentas à escala social. Estratégias para reduzir ou evitar o desperdício alimentar (para que tentamos contribuir no *Capítulo IV*), requerem bem mais que campanhas de sensibilização. Entre os seus ingredientes deverão constar o envolvimento das partes, reformas ao nível da legislação de mercado e consumo, e um estudo cuidado, de natureza multidisciplinar, sobre o que induz o desperdício alimentar nas famílias. Algo para que o PERDA – Projecto de Estudo e Reflexão sobre Desperdício Alimentar pretendeu dar um primeiro contributo.

CAPÍTULO II

O desperdício alimentar em Portugal





Uma das questões fundamentais para que o PERDA procurou resposta foi: quanto se desperdiça de alimentos em Portugal? A resposta a esta questão implicou um estudo dos desperdícios em diferentes fases da cadeia de aprovisionamento e consumo. Neste capítulo apresentaremos uma definição dos conceitos-chave, começando pela própria cadeia de aprovisionamento e suas etapas, a metodologia seguida no estudo e os resultados por ele obtidos, organizados segundo classes de alimentos.

A CADEIA DE APROVISIONAMENTO

A cadeia de aprovisionamento alimentar tem início na produção, englobando a actividade agro-pecuária e a piscatória. Alguns destes produtos são comercializados em fresco, outros seguem para a segunda etapa da cadeia que é a da indústria alimentar, composta por unidades de processamento que transformam e acondicionam os produtos, facilitando o transporte, distribuição e consumo (*Figura II.1*). A terceira etapa é a da distribuição, que consiste na comercialização dos produtos frescos ou processados, fazendo-os chegar aos consumidores, última etapa da cadeia. De seguida olharemos com mais detalhe para cada uma destas etapas mas, primeiro, situaremos a cadeia de aprovisionamento no seu actual contexto global.

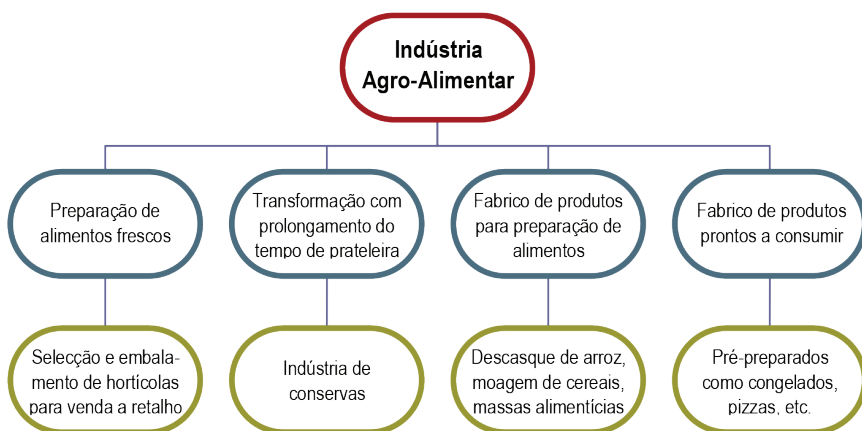


Figura II.1 – Composição geral da indústria agro-alimentar.

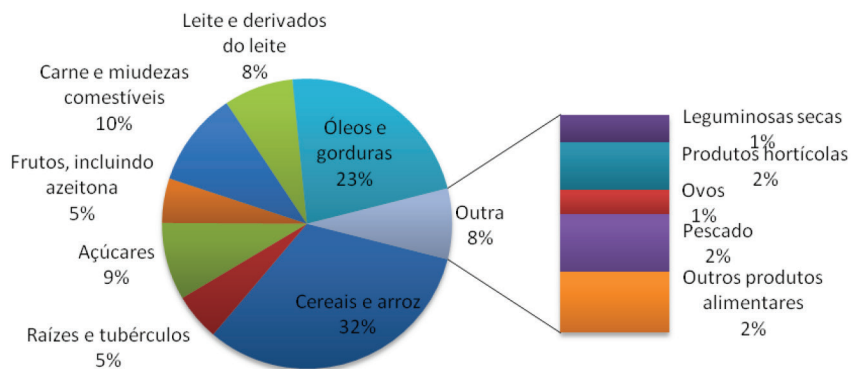


Nos países mais desenvolvidos há uma tendência de globalização e centralização do sector alimentar. Tal deve-se ao facto de os consumidores valorizarem o acesso a uma grande diversidade de produtos, o que estimula o aumento do comércio global. Concomitantemente, a dicotomia entre os espaços rurais e urbanos favorece a centralização da cadeia alimentar, tanto a nível da produção nas zonas rurais, como do consumo nas zonas urbanas. Deste modo tem vindo a verificar-se um alongamento das cadeias de aprovisionamento, distanciando cada vez mais o produtor do consumidor. Esta situação tem implicações ao nível dos desperdícios alimentares. Quanto maior for o número de agentes intermediários na cadeia, e quanto mais longa esta for, maiores serão as necessidades de transporte e mais tempo demora o produto a chegar ao consumidor.

Por outro lado, o aumento da cadeia dificulta a comunicação e previsão das preferências do consumidor e, consequente, o planeamento da produção, propiciando a acumulação de *stock* excessivo. Este problema é contudo minorado pelo facto de o sistema comercial ser movido pela competição e incentivos financeiros: através do preço e da forma de apresentação do produto, os distribuidores têm um papel fundamental no escoamento de produtos em excesso⁸.

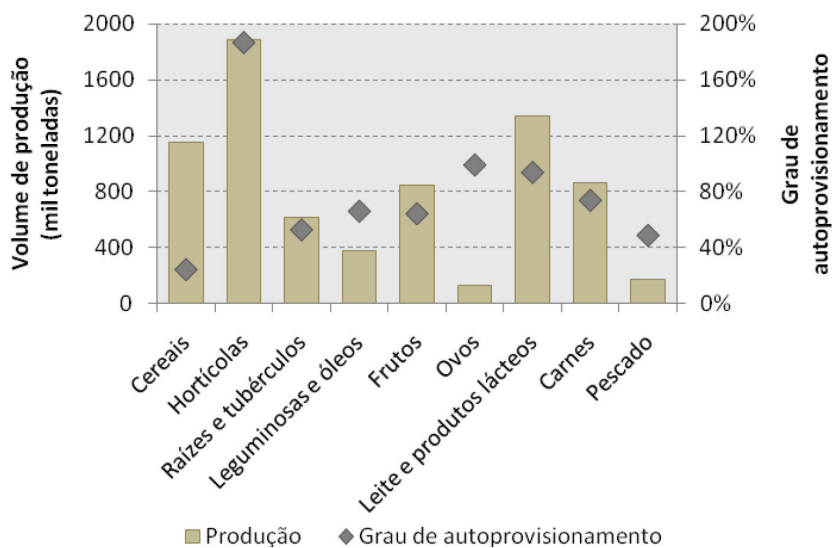
Dado que a produção de alimentos está sujeita a condicionantes externas, nomeadamente de condições climatéricas variáveis que podem representar impactos negativos, a ocorrência de perdas é intrínseca ao próprio sistema produtivo. Daí que, para garantir o abastecimento alimentar, seja necessário produzir em excesso, e gerar perdas: a cadeia de aprovisionamento portuguesa faz chegar em média cerca de 3640 calorias por dia a cada habitante²³ (*Figura II.2*), valor bastante acima das necessidades médias diárias dos indivíduos de ambos os sexos em todas as idades.

Analisando o sistema produtivo nacional, percebe-se rapidamente que Portugal depende muito da importação de alimentos para satisfazer as necessidades dos seus habitantes (*Figura II.3*). A principal excepção são os hortícolas (embora aqui o tomate, sendo Portugal um dos maiores exportadores de polpa, tenha um efeito equilibrador na balança comercial). Outros produtos em que o país é auto-suficiente são o vinho, o arroz e o leite. Na estrutura produtiva nacional, o azeite, a fruta, a batata, o milho, os suínos e as aves também têm um forte peso. No que toca ao pescado, observa-se uma substancial dependência externa, apesar da vasta área marítima e da tradição desta actividade em Portugal.



Fonte: Balança Alimentar, 2008, Estatísticas Agrícolas (INE, 2012)²³.

Figura II.2 – Peso de cada categoria de produtos na quantidade de calorias disponíveis por habitante em Portugal.



Fonte: Balanços de Aprovisionamento, média dos três últimos anos, Estatísticas Agrícolas, (INE, 2012)²³.

Figura II.3 – Volume de produção anual de cada categoria de produtos.



Caixa II.1 – Grau de auto-provisionamento

O “grau de auto-provisionamento” é a razão entre a produção nacional de um dado produto, e o consumo interno desse mesmo produto. Traduz portanto o grau de dependência de um determinado produto e, consoante o caso, a necessidade de importação ou capacidade de exportação.

Dada a posição de intermediário que a indústria alimentar assume na cadeia de aprovisionamento, esta mantém relações a montante e a jusante com os outros elementos da cadeia. Assim, junto dos produtores, a indústria procura garantir o aprovisionamento das suas matérias-primas, necessitando por vezes de recorrer ao mercado externo, uma vez que parte da indústria portuguesa depende bastante das importações.

Da parte da distribuição, a indústria alimentar sofre a pressão da negociação de contratos para a colocação dos seus produtos no mercado. Neste processo, a indústria tem ainda de ter em conta as preferências dos consumidores, investindo na melhoria dos seus produtos e na imagem das suas marcas, num mercado que é crescentemente competitivo. Outras dimensões que afectam a actividade das indústrias são a inovação tecnológica e as barreiras legais ou administrativas²⁴.

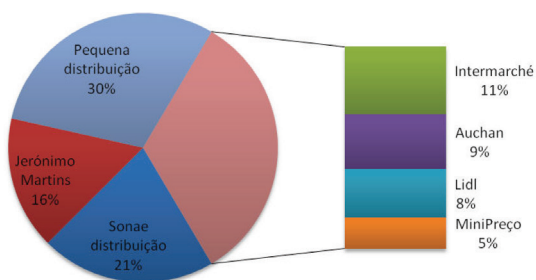
O volume de vendas nesta fase da cadeia ronda (a médias de 2009-2010) 8,5 mil milhões de euros, ou 5% do PIB²³. Metade deste volume de transacções diz respeito à indústria de processamento de carne, lacticínios e panificação (*Figura II.4*).



Fonte: Principais produtos produzidos, média 2009-2010, Estatísticas Agrícolas (INE, 2012)²³.

Figura II.4 – Distribuição do valor médio das vendas dos principais produtos produzidos pela indústria alimentar portuguesa.

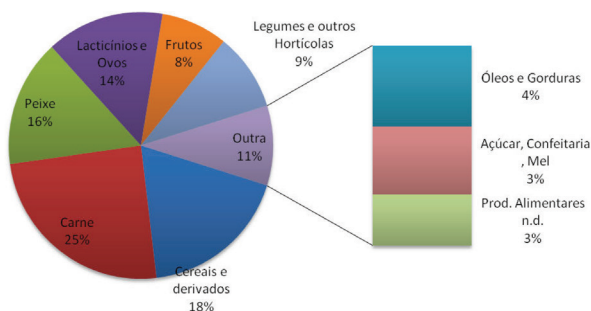
A distribuição é um actor fundamental na cadeia, proporcionando condições para a exposição e consumo dos produtos alimentares. Em Portugal, os mercados tradicionais foram sendo progressivamente substituídos pela Grande Distribuição ao longo dos últimos anos, reforçando o seu poder na cadeia alimentar (*Figura II.5*). Esta concentração da distribuição é determinante no funcionamento da cadeia, uma vez que cada retalhista acaba por ter mais poder de negociação junto dos seus fornecedores. Por outro lado, a concentração da distribuição tem vindo a disponibilizar aos consumidores uma maior variedade de produtos a preços mais reduzidos²⁵.



Fonte: A evolução da concentração da indústria e da distribuição em Portugal (APED, 2009)²⁵.

Figura II.5 – Quotas de mercado da distribuição alimentar em Portugal em 2007.

No fim da cadeia de aprovisionamento surgem os consumidores. Cerca de 13% das suas despesas anuais destinam-se à compra de produtos alimentares (ver composição das despesas na alimentação na *Figura II.6*). A carne tem um peso relevante na estrutura do consumo e, juntamente com os cereais, o peixe e seus derivados, representam mais de metade das despesas em produtos alimentares.



Fonte: Inquérito às despesas das famílias 2010/2011 (INE, 2012)²⁶.

Figura II.6 – Composição das despesas das famílias em produtos alimentares.



PERDAS E DESPERDÍCIO NA CADEIA DE APROVISIONAMENTO

Os dados sobre perdas e desperdício na cadeia de aprovisionamento obtidos pelo PERDA permitiram estimar que cerca de 17% das partes comestíveis dos alimentos produzidos para consumo humano, são perdidas ou desperdiçadas em Portugal, correspondendo a cerca de 1 milhão de toneladas por ano (*Figura II.7*).

Este valor global resulta da soma de perdas e desperdício nas diferentes etapas da cadeia de aprovisionamento sendo que, a etapa mais eficiente na utilização dos produtos alimentares é a do processamento, onde as perdas são minimizadas e reaproveitadas noutros processos produtivos. Por outro lado a fase inicial e a fase final da cadeia é onde incide a quase totalidade das perdas. Destaca-se ainda que quase $\frac{3}{4}$ das perdas são de produtos hortícolas, cereais, frutos e lacticínios (*Figura II.8*).

Caixa II.2 – Metodologia da estimativa do desperdício alimentar em Portugal

A estimativa do desperdício alimentar na cadeia de aprovisionamento portuguesa baseou-se num estudo de fluxo de massas, tendo como dados de base a média dos três últimos anos dos balanços de aprovisionamento das Estatísticas Agrícolas²³.

O fluxo de massas na cadeia de aprovisionamento foi construído através da aplicação de taxas de perdas a cada uma das etapas da cadeia. Estas taxas e outras informações foram recolhidas em contactos com produtores, indústria, e retalhistas, somando-se cerca de 70 entrevistas, e também através de um inquérito *online* ao qual responderam 804 famílias.

O recurso ao fluxo de massas permite simular o funcionamento da cadeia de aprovisionamento, apesar da margem de erro ser relativamente elevada devido a falta de informação robusta. Para ultrapassar eventuais lacunas de informação, utilizou-se também valores de referência de um estudo realizado pela FAO⁹, cuja metodologia foi aliás seguida neste estudo.



Figura II.7 – Perdas alimentares anuais na cadeia de aprovisionamento em Portugal.

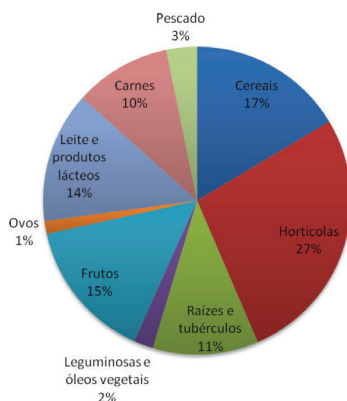


Figura II.8 – Composição do total de perdas da cadeia de aprovisionamento.

CEREAIS

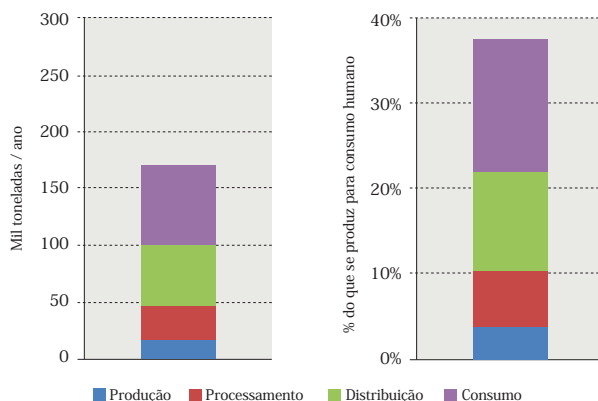


Figura II.9 – Perdas alimentares em cada etapa da cadeia de aprovisionamento dos cereais.

O trigo representa 77% dos cereais utilizados no consumo humano, sendo essencialmente composto pelo trigo mole, que é destinado à indústria de panificação (e em menor escala pelo trigo duro, usado na indústria das massas). O pão é um alimento bastante presente na alimentação dos portugueses, o que tem implicações a nível das perdas. Sendo um produto para consumo essencialmente



no próprio dia em que é adquirido, leva a que hajam mais perdas na fase final da cadeia: na distribuição e padarias devido à impossibilidade de prever a procura deste produto, que não irá ser vendido no dia seguinte à sua produção; no consumidor final, que tenderá a não consumir o pão que não esteja fresco.

As perdas na produção de trigo são muito baixas devido ao facto de sermos altamente dependentes de importações para satisfazer o nosso consumo. Assim, os cereais são a categoria de alimentos em que se regista uma maior perda comparativamente com o que se produz para consumo humano. 37% do que produzimos de cereais é perdido ao longo da cadeia, maioritariamente nas etapas finais.

O grau de auto-aprovisionamento de 8% no trigo contrasta com o desempenho do arroz, em que Portugal é quase auto-suficiente. Apesar do consumo de arroz não ser da mesma ordem de grandeza que o consumo de trigo, o primeiro não deixa de ser significativo. Dado que o prazo de validade do arroz é elevado, este tende a apresentar perdas mais baixas na distribuição e consumo. O grosso das perdas do arroz ocorre: nos campos, devido às ceifeiras mal afinadas que, ou aspiram mais palha, ou deixam mais grãos no campo; no armazenamento devido a pragas como o gorgulho e a condições de humidade e temperatura desfavoráveis; na indústria de descasque, branqueamento e embalamento onde algum grão se parte ao longo do processo dando origem às trincas, e também pela exclusão de grãos defeituosos.

Caixa II.3 – Perdas e desperdício

Até aqui temos utilizado as expressões ‘perdas’ e ‘desperdício’ a par uma da outra mas, como já assinalado no *Capítulo I*, correspondem a conceitos distintos: enquanto as perdas constituem um resultado “natural” de ineficiências dos sistemas produtivo e industrial, o desperdício são as perdas evitáveis, ocorridas na distribuição e no consumidor final.

As perdas ocorrem sobretudo nos países em desenvolvimento nas fases de produção, apanha e processamento por falta de infra-estruturas adequadas de armazenamento, escassez de equipamentos de refrigeração, falta de tecnologia e reduzidos investimentos nos sistemas de produção agrícola.

Já o desperdício alimentar ocorre sobretudo nos países desenvolvidos e nas fases de distribuição e de consumo. Refere-se por exemplo aos alimentos, por vezes em bom estado, que são deitados para o lixo (95-115 kg per capita/ano na Europa e América do Norte e 6-11 kg per capita/ano África Subsaariana, Ásia Sul e Sudeste)⁹.

O PERDA estimou tanto as perdas quanto o desperdício propriamente dito, nas diferentes etapas da cadeia de aprovisionamento.

HORTÍCOLAS

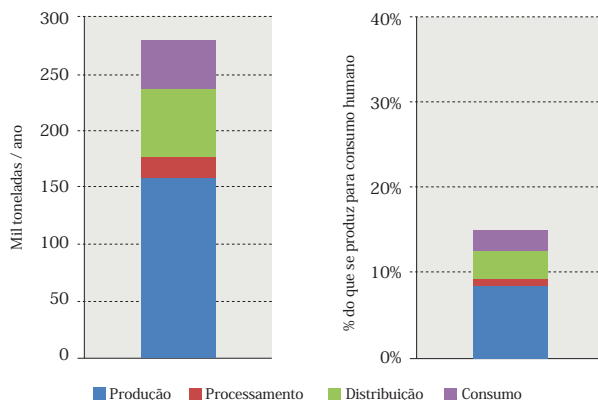


Figura II.10 – Perdas alimentares em cada etapa da cadeia de aprovisionamento dos hortícolas.

O consumo de produtos hortícolas encontra-se homogeneamente distribuído. Apenas na produção é marcante a representatividade da indústria da polpa de tomate. O tomate representa uma fatia muito elevada dos hortícolas produzidos em Portugal. O tomate produzido é maioritariamente constituído pelo chamado “tomate de indústria”, que é posteriormente processado e exportado – Portugal é aliás um dos maiores exportadores de polpa de tomate. O peso desta indústria eleva a produção de hortícolas e o grau de auto-aprovisionamento para valores que nenhuma outra categoria de produtos alimentares se aproxima.

O carácter exportador do sector tem como consequência o peso muito significativo das perdas na produção dos hortícolas (representa mais de metade das suas perdas) (*Figura II.8*). 18% do tomate perde-se no campo principalmente na altura da colheita. Esta é mecânica e realiza-se num único momento: a máquina colhe o tomate e verifica a sua cor para determinar o seu estado de maturação, se este estiver verde é rejeitado para o campo. Doenças como o *myldium* podem em certos anos dar origem a quebras significativas na produção.

O regime de colheita é determinante para as perdas na produção: quando é manual e escalonada, as perdas são inferiores. Esta opção é mais indicada para os hortícolas destinados ao mercado de frescos, ou para indústrias com capacidades de transformação reduzidas. Contudo, por vezes o custo de mais



uma colheita pode não compensar as vendas adicionais do produto. Neste caso o que não estiver apto para colher (devido ao seu estado de maturação ou a um calibre inadequado) é destinado à alimentação animal ou simplesmente fica no campo e é incorporado no terreno (*Tabela II.1*). Outra causa comum de perdas na produção são os danos mecânicos infringidos aos produtos no momento da colheita.

Tabela II.1 – Destino geral das perdas alimentares.

Produtores	Indústria	Distribuição	Consumidores
<ul style="list-style-type: none"> • Consumo animal • Venda para produtos secundários • Doação para instituições de solidariedade • Incorporação no próprio terreno 	<ul style="list-style-type: none"> • Transformação em subprodutos (geralmente para consumo animal) • Encaminhamento para os serviços de gestão de resíduos 	<ul style="list-style-type: none"> • Venda a preços mais baixos dos produtos a aproximarem-se do prazo de validade • Encaminhamento para compostagem e serviços de gestão de resíduos • Doação para consumo animal • Doação para instituições de solidariedade 	<ul style="list-style-type: none"> • Encaminhamento para os serviços de gestão de resíduos • Alimentação de animais domésticos • Compostagem doméstica

Apesar de ofuscadas pelas perdas na produção, as etapas da distribuição e consumo também apresentam perdas elevadas de hortícolas, devido ao facto de se tratar de um produto mais perecível e, portanto, como uma mais difícil gestão de *stock* (*Caixa II.4*).

RAÍZES E TUBÉRCULOS

A categoria de raízes e tubérculos é essencialmente preenchida pela batata. Esta é um produto-chave da alimentação portuguesa e apenas produzimos metade do que consumimos. Tal deve-se, em parte, à baixa produtividade desta cultura em Portugal, o que, por outro lado, limita a indústria de processamento, que se encontra relativamente pouco desenvolvida.

Um quinto do que produzimos para consumo humano de raízes e tubérculos é perdido ao longo da cadeia: na distribuição e consumo as perdas são mais

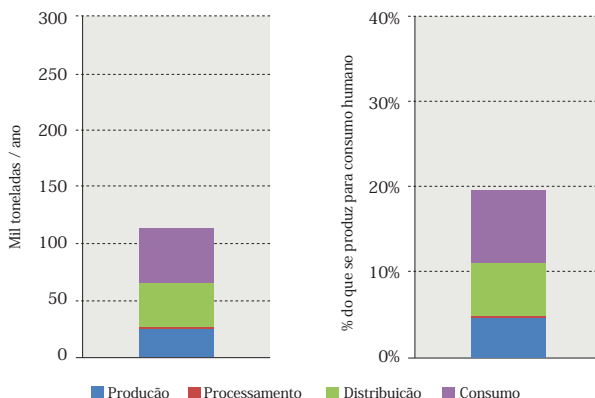


Figura II.11 – Perdas alimentares em cada etapa da cadeia de aprovisionamento das raízes e tubérculos.

significativas devido ao carácter perecível destes produtos; na produção, as perdas dizem respeito aos calibres insuficientes.

O desenvolvimento de infra-estruturas de preparação e conservação da batata poderia ajudar o combate à sazonalidade deste produto, e respectiva variação de preço. Mas a redução de temperatura nestas instalações de funcionamento contínuo acarreta custos que não são competitivos em relação a países que têm a possibilidade de a conservar à temperatura ambiente.

A batata que é processada é relativamente pouca, comparada com a que vai para o mercado de frescos. Adicionalmente, as perdas na indústria, como a das batatas fritas, limita-se essencialmente ao descasque da batata, processo em que também podem ocorrer perdas: se houver uma selecção cuidada da batata, o recurso a depeladores é uma opção mais eficiente que a utilização de descascadores.

Caixa II.4 – Gestão de *stock* de produtos na distribuição

Os distribuidores são o elo de ligação entre a oferta e a procura, entre os produtores e os consumidores. A previsão da procura é um assunto complexo e é influenciado por diversos factores, entre eles o clima, a sazonalidade, o lançamento de novos produtos, as campanhas de *marketing* e as promoções.





Previsões acertadas são fundamentais para a gestão de *stock* na distribuição e para a minimização dos desperdícios. Contudo os indicadores de desempenho da distribuição consistem em custos, eficiência e disponibilidade. O desperdício alimentar não é prioritário quando comparado com a disponibilidade: a distribuição prefere não arriscar a ficar sem *stock* de produtos-chave. O poder negocial da Grande Distribuição permite também que o risco de não venda dos produtos passe para os produtores, apoiando assim uma política de sobre-*stock* por parte do distribuidor.

Em contraponto, há um potencial de melhoria na eficiência da cadeia de aprovisionamento na coordenação entre a distribuição e os fornecedores: mais partilha de informação entre ambas as partes permitiria melhorar o planeamento de produção e previsões de vendas.

A incerteza sobre a procura cresce na presença das promoções, dificultando as previsões e podendo originar um sobre-*stock* na distribuição. Adicionalmente, as promoções e campanhas de “leve dois, pague um” podem resultar em desperdícios do lado do consumidor, o qual por vezes acaba por comprar mais do que necessita. Por outro lado, o recurso a descontos é uma forma eficaz de escoar produtos que se encontram próximos do fim do prazo de validade mas, nalguns casos, devido a esse curto prazo da vida útil do produto, apenas transfere o desperdício da distribuição para o consumidor final.

LEGUMINOSAS E ÓLEOS VEGETAIS

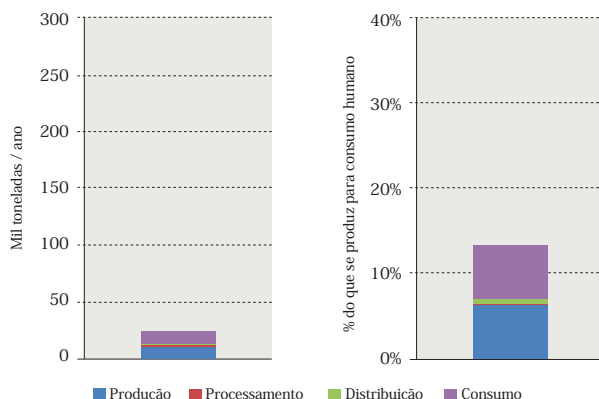


Figura II.12 – Perdas alimentares em cada etapa da cadeia de aprovisionamento das leguminosas e óleos vegetais.

As leguminosas têm uma presença tímida na dieta dos portugueses, e também a sua produção é praticamente inexistente no país. Já no que toca aos óleos alimentares, sublinha-se a importância do sector do azeite, o qual, apesar de tudo, ainda não responde totalmente às necessidades de consumo. Apesar da produção de óleo de girassol depender bastante da importação de sementes, o seu consumo é da mesma ordem que o do azeite.

Os óleos vegetais desperdiçam-se pouco nas fases finais da cadeia, pois o seu prazo de validade é elevado. Na produção, as perdas também são reduzidas, sendo ligeiramente superior nas produções intensivas, em que a recolha da azeitona é realizada através de máquinas que fazem vibrar a oliveira. A técnica tradicional de colheita por varejamento acaba por ser mais eficiente. As perdas no processamento são quase inexistentes, tanto nos lagares como nos processos de remolho, cozedura e enlatamento das leguminosas.

FRUTOS

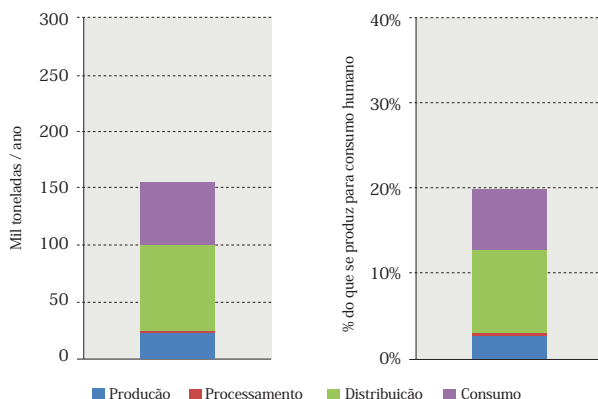


Figura II.13 – Perdas alimentares em cada etapa da cadeia de aprovisionamento dos frutos.

A produção de frutos é essencialmente constituída pela maçã, pêra e laranja, e apenas supera o consumo no caso da pêra-rocha, que é maioritariamente destinada à exportação. Portugal é assim dependente das importações para o aprovisionamento de frutos.



A natureza do sector frutícola nacional apresenta uma particularidade que o leva a ter perdas relativamente baixas nas etapas iniciais da cadeia, sendo o desenvolvimento da indústria dos concentrados determinante para estas conclusões. Assim é, por várias razões:

- a indústria absorve a fruta que não escoar no mercado de frescos, onde o preço é mais elevado (normalmente, 80%-90% da fruta é destinada ao mercado de frescos, mas pode chegar à totalidade em anos de produção baixa);
- o excesso de produção, ou a fruta de baixo calibre, é nalguns casos ofertada a plataformas de solidariedade social;
- os critérios de qualidade da indústria de concentrados – graus de maturação e de podridão da fruta – são menos exigentes que o mercado de frescos;
- as perdas na indústria de concentrados são reduzidas, já que a fruta entra inteira no processo, não necessitando ser descascada;
- a fruta que não apresentar qualidade suficiente para indústria é destinada à alimentação animal, produção de vinagre ou destilados.

Deste modo, as perdas na produção devem-se fundamentalmente a factores externos, como as condições climáticas – vento que arranca a fruta da árvore, “escaldões” na maçã e na pêra, granizos tardios, chuva a mais, frio a mais, etc.). Mas a grande parte das perdas ocorre mesmo nas fases da distribuição e consumo (*Figura II.13*). O facto de se tratar de um produto perecível dificulta a gestão do *stock*, principalmente devido à sazonalidade: o mercado é inundado de um mesmo produto num período muito concentrado de tempo. É pois nesta categoria de produto que se verificam as maiores perdas dos retalhistas.

OVOS

As perdas nos ovos são bastante reduzidas devido ao facto de representarem uma parte muito pequena da cadeia alimentar portuguesa. Na verdade, é a categoria de produto em análise com menor representatividade. Contudo, nota-se que a produção é a etapa onde ocorrem a grande parte das perdas. Isto deve-se aos ovos que não passam no controlo de qualidade, em que são retirados os ovos sujos, fissurados, com casca fraca, ou com cor da casca diferente do padrão.

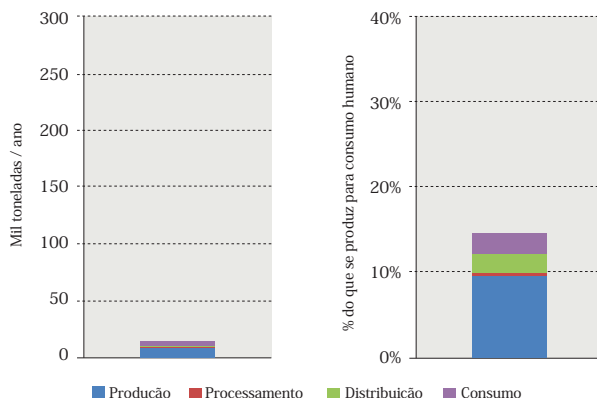


Figura II.14 – Perdas alimentares em cada etapa da cadeia de aprovisionamento dos ovos.

Caixa II.5 – A estimativa do desperdício alimentar

O desperdício alimentar tem vindo a ganhar crescente atenção por parte dos políticos, dos meios de comunicação e do público em geral. Contudo, os estudos empíricos sobre perdas e desperdício alimentar, que procurem estimar o volume deste fenómeno, são ainda escassos e os dados estatísticos são muitas vezes pouco fiáveis, não comparáveis, nem reprodutíveis²⁷. Basta que haja diferentes classificações, definições, pressupostos ou metodologias para que os resultados dos estudos sejam diferentes.

No anexo reservado às referências encontram-se diversos estudos sobre perdas e desperdício alimentar, embora apenas uma parte deles se dedique especificamente à quantificação deste fenómeno.

Os estudos em que se encontram estimativas de perdas e desperdício alimentar em Portugal (ou que, em todo o caso, englobam o país) são os seguintes:

*Global Food Losses and Food Waste (FAO, 2011)*⁹

O âmbito espacial deste estudo inclui diversas regiões do mundo, entre as quais a Europa. A capitação anual de perdas e desperdícios calculados para a Europa foi de 280 kg per capita/ano, sendo que 34% provém dos consumidores.





Preparatory Study on Food Waste Across EU 27 (Comissão Europeia, 2010)²⁸

Estimativa grosseira baseada em dados do Eurostat para os diversos países da UE 27. Não inclui a fase da produção. Capitação anual de perdas e desperdícios para Portugal de 131 kg per capita/ano (excluindo a parte de produção e considerando também o componente não comestível dos resíduos) dos quais 28% provém das famílias.

PERDA – Projecto de Estudo e Reflexão sobre Desperdício Alimentar (CESTRAS, 2012)

É o primeiro estudo exclusivamente nacional sobre este fenómeno. A metodologia seguida foi adaptada do estudo da FAO⁹ e a capitação anual estimada das perdas e desperdício alimentar em Portugal é de 97 kg por habitante/ano – dos quais 31% provêm dos consumidores. A estimativa do desperdício absoluto no consumo é semelhante ao reportado no estudo da Comissão Europeia. No entanto, é necessário ter em conta que este último não desconta a componente não-comestível: com efeito, na fase de processamento, os resultados do PERDA apontam para valores bastante inferiores (em parte porque o que a indústria desperdiça é essencialmente a componente não-comestível, que não foi considerado no nosso estudo).

LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

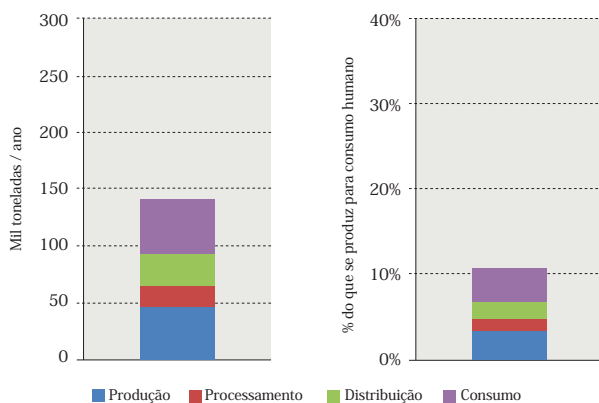


Figura II.15 – Perdas alimentares em cada etapa da cadeia de aprovisionamento do leite e produtos lácteos.

Os lacticínios são um sector de grande importância nacional, tratando-se de um dos poucos produtos em que Portugal é auto-suficiente e regista uma produção elevada (*Figura II.3*). Por efeito de escala, as perdas na produção também são elevadas, chegando às 47 mil toneladas anuais (*Figura II.15*). A mortalidade e, principalmente, as doenças das vacas são as principais causas de perdas na produção. A mastite, por exemplo, é uma infecção na glândula mamária que origina quebras significativas na produção de leite.

No consumo, as perdas também são igualmente significativas (*Figura II.15*). Juntamente com o pão e a fruta, é dos produtos mais desperdiçados pelas famílias.

CARNES

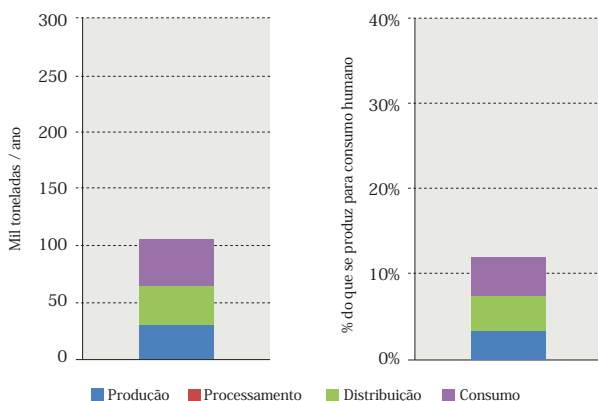


Figura II.16 – Perdas alimentares em cada etapa da cadeia de aprovisionamento das carnes.

A produção e consumo nacionais de carnes incide maioritariamente sobre suínos e aves. O grau de auto-aprovisionamento das carnes é de 74% e, no caso das aves, Portugal caminha para a auto-suficiência, estando instalado um regime de produção intensiva. A mortalidade e doenças são as principais causas de perdas a apontar na produção. As perdas no transporte e matadouro são desprezáveis.

As carnes processadas são quase exclusivamente de suíno. A eficiência desta indústria é elevada, que aproveita tudo o que é comestível, encaminhando cada uma das partes do animal para a respectiva linha de processamento.



Sobram no fim apenas alguns sub-produtos que não são utilizados para consumo humano. As restantes perdas (70%) ocorrem nas etapas finais da cadeia de aprovisionamento (*Figura II.16*). Nestas fases, as perdas são ligeiramente inferiores que as registadas noutros produtos alimentares, talvez devido ao facto de ser um produto mais caro que a maioria dos restantes alimentos, levando portanto a um maior cuidado no seu aproveitamento.

PESCADO

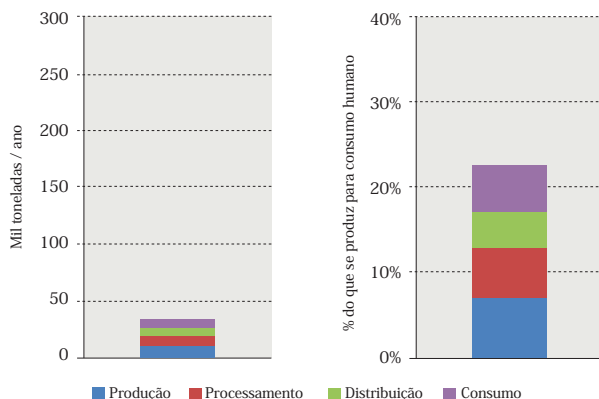


Figura II.17 – Perdas alimentares em cada etapa da cadeia de aprovisionamento do pescado.

A ligação que Portugal tem com o pescado é muito forte. Por um lado, os portugueses são o maior consumidor per capita de pescado do mundo e, por outro, a tradição da pesca remonta a tempos antigos. Contudo, Portugal é altamente dependente das importações apresentando um grau de auto-aprovisionamento que não passa dos 49%. É por este motivo que as baixas perdas da cadeia (33 mil toneladas por ano) ganham relevância quando comparadas com o volume de pescas nacional (*Figura II.17*). Apesar das perdas serem baixas, representam quase um quarto do que efectivamente pescamos.

A produção é a etapa onde se regista mais perdas. Estas dizem respeito principalmente às devoluções ao mar (*Caixa II.6*) e ao pescado que chega à lota sem valor comercial (e.g. capturas acidentais), que é encaminhado para a indústria das farinhas ou utilizado como isco.

O processamento do pescado contraria o padrão verificado na maioria da indústria alimentar, em que as perdas são reduzidas. As 8 mil toneladas anuais perdidas no processamento são equivalentes a um quarto do total de perdas de pescado. A indústria de conservas de pescado como a sardinha ou o atum aproveita apenas cerca de metade do peixe, devido à extracção de vísceras, barbatanas e cabeça, e à limitação do tamanho da embalagem do seu produto. A mesma ordem de grandeza também é perdida nas etapas da distribuição e consumidor final, sendo por isso significativos na cadeia alimentar do pescado. Porém, as taxas de perdas de pescado na distribuição e no consumidor são ligeiramente inferiores às taxas de perdas da maioria dos produtos alimentares. Tal como verificado para a carne, talvez se deva ao facto de ser um produto mais caro que a maioria dos restantes alimentos. Apesar disto, assinala-se que a perda de pescado fresco na distribuição é elevada, sendo apenas compensada pelas baixas perdas do pescado congelado, conservado em sal ou enlatado.

Caixa II.6 – Devoluções ao mar

Os pescadores devolvem o peixe ao mar após recolherem as redes e verificarem que o pescado não tem valor comercial ou que é referente a espécies sem quota piscatória. Estas devoluções são um procedimento comum na pesca e representam mesmo uma parte significativa do total das capturas. Sucede que o pescado é devolvido ao mar por vezes já morto, ou com lesões que determinarão a morte no curto prazo. A técnica de pesca utilizada condiciona a mortalidade associada à devolução e este e outros factores tornam muito difícil estimar a taxa de sobrevivência. No estudo do PERDA recorreu-se aos dados publicados pela FAO²⁹, estimando-se uma taxa de devoluções na pesca nacional de 12,6%.

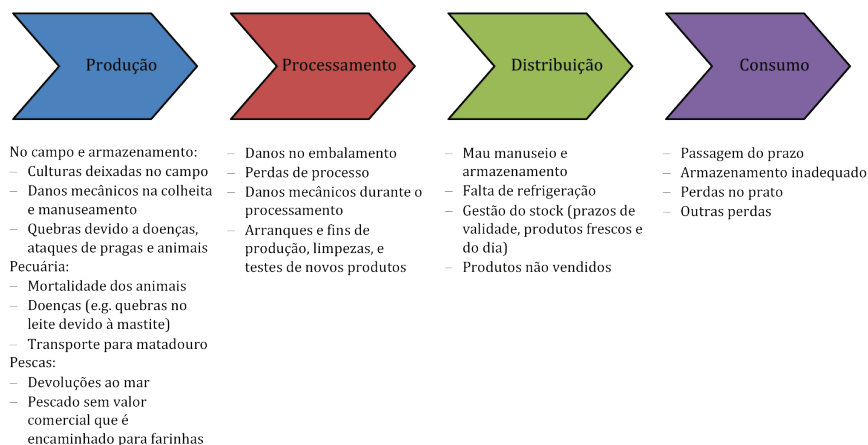
PRINCIPAIS CAUSAS DE PERDAS E DESPERDÍCIO

Vários aspectos influenciam as perdas e o desperdício ocorrido na cadeia de aprovisionamento e consumo. A tendência para o alongamento das cadeias distancia o produtor do consumidor, obrigando a mais operações de manuseamento nas etapas intermédias e à maior demora do percurso. A deterioração dos produtos alimentares é assim promovida, especialmente se ao longo da cadeia não houverem infra-estruturas adequadas para a conservação dos alimentos, nomeadamente ao nível da refrigeração. Também ao longo da cadeia de aprovisionamento ocorre a secagem natural dos produtos, através da qual



estas perdem algum do seu teor em água. Nalguns armazém de cooperativas agrícolas, por exemplo, pode chegar-se a registar perdas de 10 por cento devidas a esta perda de água.

Tabela II.2 – Principais causas das perdas e desperdícios na cadeia de aprovisionamento.



Na produção agrícola, desde sempre ameaçada por factores como a meteorologia ou as pragas, ressentem-se actualmente também da pressão do mercado: se os preços pagos ao produtor forem demasiado baixos, contabilizados custos de produção, pode tornar-se financeiramente desfavorável a colheita; noutros casos, as colheitas podem não ser realizadas na melhor altura, como acontece em certos produtos, como os pêssegos e nectarinas, sujeitos a grande variabilidade nos preços, induzindo a colheita quando o preço é mais favorável.

A indústria não está sujeita a tantos factores externos. De facto, os processos são optimizados, estabelecendo-se até exigências aos fornecedores de matéria-prima, nomeadamente a maturação, o calibre e a cor. Deste modo, as perdas são minimizadas, e o que não conseguir aproveitar-se no processo de transformação torna-se num sub-produto que serve, por exemplo, para alimentação animal. Só em última instância os produtos alimentares da indústria são encaminhados para os serviços de gestão de resíduos.

A gestão de *stock* é particularmente importante na etapa da distribuição (Caixa II.4). Falhas nas previsões do consumo podem levar ao sobre-*stock* e,

subsequentemente, a perdas por passagem do prazo de validade dos produtos. No acto de consumo, os aspectos estéticos do produto fazem parte dos critérios de escolha dos consumidores, deixando nas prateleiras produtos defeituosos, e danificados pelo manuseio (por vezes dos próprios clientes). Todavia, muitos dos produtos que são negligenciados apresentam qualidade e são próprios para consumo.

A distribuição dispõe de alguns meios para evitar o desperdício. A rotação dos produtos nas prateleiras (produtos com prazos de validade mais próximos à frente dos restantes) é uma das práticas adoptadas, garantindo a regra “primeiro a entrar, primeiro a sair”. O recurso a técnicas de *marketing* é outro meio ao dispor das grandes superfícies para escoar os produtos que se aproximam do fim do prazo de validade.

As famílias são porventura o actor mais flexível da cadeia de aprovisionamento, podendo orientar o seu comportamento para práticas bastante diversas. Em contra-partida, as causas de desperdício nesta etapa são mais complexas e abrangem desde a falta de sensibilização e conhecimento, a questões de planeamento, rotulagem, armazenamento, bem como outros factores sócio-económicos que influenciam os desperdícios nos lares dos consumidores (no *Capítulo III* as causas e a postura das famílias face ao desperdício alimentar serão exploradas com maior detalhe).

Caixa II.7 – Comentários às estimativas do PERDA

Os estudos sobre o desperdício alimentar apresentam ainda estimativas que podem ser descritas como grosseiras, devido à larga utilização de dados meramente aproximados (ver *Caixa II.5*). Deste modo, a interpretação das estimativas do PERDA sobre quanto se desperdiça deve ter em conta alguns aspectos críticos:

- Os dados de base dos balanços de aprovisionamento foram referidos por alguns entrevistados como não sendo representativos da realidade de alguns sectores (e.g. frutos de casca rija). No caso particular do pescado e dos hortícolas, a inexistência do próprio balanço de aprovisionamento para estas categorias obrigou a que fosse elaborado com base em pressupostos e não em valores medidos ou reportados oficialmente.
- Nas entrevistas aos membros da cadeia de aprovisionamento procurámos recolher as opiniões e estimativas de perdas de especialistas em cada sector. Os dados





recolhidos não são, pois, objectivos. Por outro lado, nem sempre foi possível obter da parte dos especialistas estimativas dos volumes de perdas e desperdícios na sua área de actividade, nalguns casos devido à interdição da divulgação destes dados, pelo seu carácter estratégico na gestão de imagens das organizações.

- As limitações referidas nos pontos anteriores sugerem que o exercício estimativo realizado pelo CESTRAS possa incorrer em erros de avaliação, agravados pelo seu efeito cumulativo nas sequências de estimativa.
- A definição de perda e desperdício alimentar adoptada foi a mesma que a do estudo da FAO⁹. Considerou-se assim, por exemplo, que todos os alimentos destinados ao consumo humano, mas que acabaram por ser desviados para alimentação animal, constituem uma perda – embora não sejam lançados à terra ou ao mar, nem encaminhados como resíduos. Este é um factor relevante na ponderação do problema do desperdício alimentar, já que na realidade a cadeia de aprovisionamento humano e a cadeia de aprovisionamento animal não são completamente independentes e a produção animal se destina, em última análise, ao consumo humano.

CAPÍTULO III

O desperdício nas famílias





Vimos no capítulo anterior que é nas famílias que o desperdício alimentar se revela mais elevado. Uma parte do estudo do PERDA foi portanto especialmente orientado para as famílias, tanto no conhecimento de quanto se desperdiça, quanto na compreensão de porque se desperdiça. Neste capítulo apresentamos os resultados obtidos por esta última linha de investigação, em que nos debruçámos sobre os comportamentos e atitudes dos consumidores relativamente ao desperdício alimentar.

Nas nossas casas os alimentos são armazenados, manuseados, preparados, cozinhados, comidos ou não comidos, estragados, dados, ou deitados fora. Antes disso, os alimentos são adquiridos e transportados e, antes ainda, o consumidor desenvolve uma intenção de adquirir que é mais ou menos estruturada. Em todas estas fases existe potencial para o desperdício. A análise do desperdício nas famílias portuguesas seguiu assim o percurso dos alimentos, desde o momento em que estas adquirem os alimentos até que os consomem ou deitam fora.

Caixa III.1 – Inquérito aos consumidores

O inquérito do PERDA foi realizado online com recurso a plataforma concebida para o efeito (Survey Monkey), sendo divulgado através de vários meios, de modo a obter respostas de conjuntos diversos da população portuguesa. Foram obtidas 804 respostas válidas. As questões do inquérito, de resposta fechada, inquiriam sobre a quantidade de alimentos desperdiçados, segundo a sua categoria e por intervalos percentuais. Também se questionou os respondentes sobre as razões do desperdício concreto daquele alimento, utilizando as causas mais frequentes identificadas na fase exploratória da investigação.

A investigação teve por base um inquérito online e um conjunto de entrevistas semi-estruturadas, através das quais se procurou identificar os principais motivos que levam a perdas evitáveis de alimentos nessa etapa da cadeia de aprovisionamento e consumo. O estudo permitiu-nos assim fazer uma caracterização mais aprofundada do problema num plano micro (família), abordando a complexidade das suas causas.

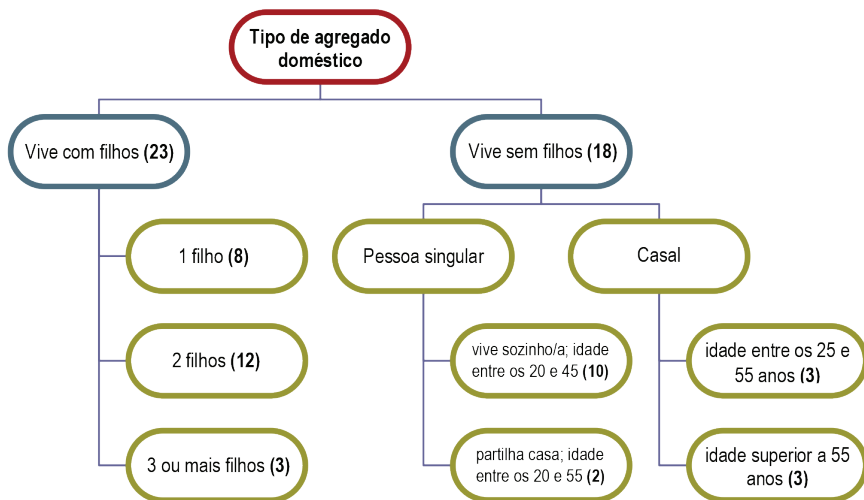
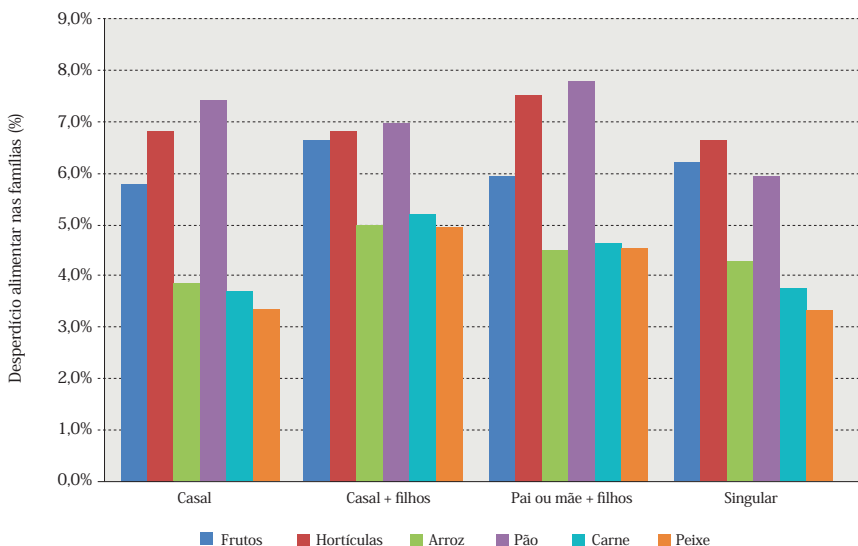


Figura III.1 – Caracterização da amostra das entrevistas semi-estruturadas.

A correlação entre o tipo de família e desperdício foi já anteriormente estudada. Wenlock et al.³ concluíram que famílias com filhos tendem a desperdiçar mais do que famílias sem filhos. No entanto, o mesmo estudo conclui que quanto maior o número de filhos, menor é a quantidade de desperdício per capita da família. Os resultados do inquérito *online* do PERDA dirigido às famílias são semelhantes.

Ao analisar as causas do desperdício alimentar, o PERDA teve como referência um conjunto de estudos sobre o mesmo tema. Entre estudos anteriores, que focaram o desperdício das famílias no Reino Unido, Estados Unidos da América e Austrália, foram causas apontadas: não planear o que se compra, comprar demasiado; uma tendência crescente para comprar alimentos mais frescos e perecíveis; uma gestão pouco eficiente dos *stocks* de alimentos; não gostar de comer ou de reutilizar sobras de refeições e preocupações de segurança alimentar^{7, 18, 20, 30}. Outros estudos constaram uma tendência maior para se preparar demasiada comida, ou não se gostar da comida preparada no caso das famílias com filhos²⁰. Na Austrália também se concluiu que os pais de crianças pequenas deitam fora mais alimentos frescos do que qualquer outro tipo de família⁷. De facto, uma



Fonte: Inquérito online sobre desperdício alimentar.

Figura III.2 – Desperdício alimentar reportado em função da tipologia das famílias.

correlação positiva entre a composição do agregado familiar e o grau e tipo de desperdício, já fora constatada por Wenlock et al.³.

A nossa análise qualitativa das 41 famílias entrevistadas confirmou esta tendência para as famílias com filhos desperdiçarem mais. O principal problema reportado pelos entrevistados foi o das alterações nos apetites das crianças. Francisco, pai de 3 crianças pequenas, diz-nos que: “*As crianças são imprevisíveis, há dias em que a comida desaparece, outros em que sobra imenso, depende... não sei... do estado de espírito deles*”. Esta imprevisibilidade foi referida por vários pais como causa para o desperdício.

Ao explorar a possibilidade de aplicar à realidade portuguesa outras variáveis explicativas para o desperdício nas famílias, no que respeita a planeamento, compra, armazenamento e consumo dos alimentos, pareceu-nos evidente que não existem causas simples, com uma acção linear, que culmine em mais ou menos desperdício. Começando pelo planeamento, um estudo do WRAP³¹ concluiu que planear refeições e/ou menus periodicamente, incluindo a gestão dos *stocks* de alimentos e o uso de listas de compras, resulta em menos desperdício.



Esta relação pareceu-nos lógica, mas as nossas entrevistas não revelaram uma relação linear de causa e efeito entre o planeamento e o desperdício. Esta ligação parece ser quase sempre condicionada por relações familiares, por rotinas e preocupações de nutrição, que influenciam e motivam o próprio planeamento. Nenhum entrevistado declarou que planeava por querer desperdiçar menos.

Em contrapartida, alguns entrevistados referiram planear as compras e refeições devido às crianças. Similarmente, outros mencionaram planear por terem preocupações com a sua nutrição e dieta, que exigem um acesso diário a certo tipo de alimentos. Júlia, por exemplo, que trabalha a tempo inteiro e vive com o marido e os dois filhos pequenos, considera que: *“planear as refeições é fundamental para qualquer mulher com crianças, que trabalhe a tempo inteiro longe de casa!”* Joana, por seu lado, vive sozinha e planeia rigorosamente as suas refeições, pois mantém uma dieta específica para a sua atividade desportiva. Enquanto o planeamento de Júlia advém de uma preocupação em organizar o seu tempo e conseguir responder à responsabilidade que sente como mãe em providenciar refeições nutritivas e atempadas aos filhos e marido, o planeamento de Joana está focado na qualidade dos alimentos que consome e não na quantidade. Mas Joana não desperdiça menos pelo facto de planear tudo.

As nossas entrevistas sugerem, pois, que os efeitos do planeamento parecem depender dos factores que o motivam. Estes motivos, por sua vez, parecem influenciar o desperdício. Quem planeia para gerir melhor o seu tempo obtém menos desperdício porque se torna mais fácil organizar as refeições familiares, gerir os *stocks* de alimentos e as compras. Mas quem planeia por outros motivos – por exemplo uma dieta especial – não desperdiça necessariamente menos.

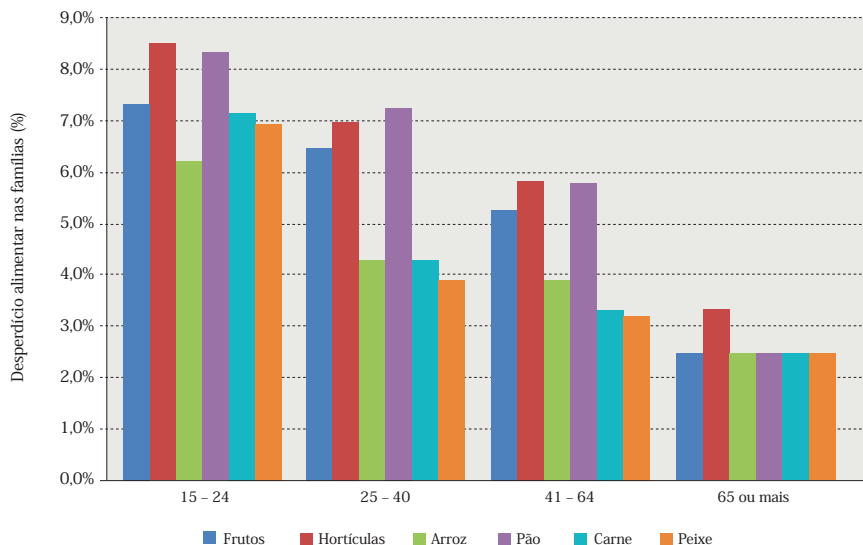
À semelhança do planeamento, a frequência com que se vai às compras, apesar de importante na caracterização do consumo de alimentos de uma família, não provou ser uma variante que resulte em mais ou menos desperdício. Também neste caso, outros factores surgiram como relevantes, por exemplo a influência de rotinas e gostos pessoais, ou o tipo de alimentos adquiridos. Tal como foi referido nos estudos de outros países, a tendência para comprar alimentos mais frescos, mas também mais perecíveis, foi referida pelas famílias entrevistadas. No entanto, o que nos interessava perceber é se esta tendência pode contribuir para criar mais desperdício e as entrevistas parecem indicar que sim, sobretudo em famílias com

filhos, aos quais os pais procuraram providenciar refeições mais saudáveis e nutritivas, incluindo alimentos mais frescos, apesar dos membros mais novos da família nem sempre aderirem. Susana, mãe divorciada de 4 crianças, conta-nos que: *“Eu tenho 4 filhos, (...) um deles tem 18 e é um caos na alimentação, é a minha luta, só quer McDonalds, só quer carne, se lhe tiro carne... É um desastre, porque ele só refila, não quer e não come nada, e acaba por fazer uns ovos ou comer uns cereais... mas tento manter isso, para ver se ele se vai habituando”*.

No que respeita ao armazenamento, concluímos que o uso do frigorífico ou do congelador pode ter um papel duplo. Por um lado, ajudam a preservar os alimentos, mas podem por isso mesmo ser também depósitos onde os produtos ficam esquecidos, antes de serem reencaminhados para o lixo – facto já constatado na investigação de Evans³². Esta função dupla foi referida por alguns entrevistados. Adriana, por exemplo, admite que ela e o marido já *“não usam o congelador, não vale a pena, esquecemo-nos do que lá está”*.

À semelhança do congelador, a influência do tipo de embalagem pode ter um papel duplo – esta tanto ajuda a preservar os alimentos, como a causar mais desperdício. Um estudo recente³³ conclui que entre 20 a 25% do desperdício nas famílias está relacionado com as embalagens. Neste estudo, três aspectos foram destacados: embalagens demasiado grandes para o número de pessoas do agregado, embalagens difíceis de abrir, e desperdício devido a ter passado a data em “consumir de preferência até”. Os nossos entrevistados referiram realmente, por diversas vezes, terem desperdiçado alimentos devido à embalagem ser demasiado grande e não ser possível consumir o produto dentro do prazo de validade. Isto verificou-se sobretudo em famílias sem filhos, de uma ou duas pessoas. Já em relação aos prazos de validade, dos 41 entrevistados, apenas 7 declararam respeitá-los rigorosamente: os restantes declararam que preferiam verificar eles mesmos a qualidade do produto, sempre que possível, com base no seu aspecto, cheiro ou sabor. Nenhum entrevistado referiu a dificuldade em abrir embalagens como causa de desperdício.

O inquérito *online* do PERDA, à semelhança de outros estudos⁷, sugere que o desperdício diminui à medida que a idade aumenta. Isto poderia estar relacionado, em parte, com a disponibilidade de tempo e/ou com maiores competências de cozinha.



Fonte: Inquérito online sobre desperdício alimentar.

Figura III.3 – Desperdício alimentar reportado em função da idade.

Ora, as nossas entrevistas mostraram que ter menos tempo não é necessariamente uma condição para se gerir de modo menos eficiente os *stocks* de alimentos. Sónia, que vive com o marido e a filha e trabalha a tempo inteiro, diz-nos que: *“Os legumes não se estragam porque, depois de comprar, corto-os e congelo-os, às vezes cozo-os antes, depende do tempo que tiver”*. Mais uma vez, a motivação que antecede as pequenas acções diárias pode superar condicionamentos como o da falta de tempo. Sónia é matemática e *“não gosta”* de desperdiçar, porque não gosta de *“perder dinheiro”*. Essa é a sua motivação.

Por outro lado, não há dúvida que o conhecimento das qualidades dos produtos e das técnicas de cozinha pode fazer uma diferença. Na nossa análise qualitativa, os entrevistados que declararam gostar mais de cozinhar foram também aqueles que se mostraram mais conscientes e preocupados em não deitar fora alimentos.

O esquecimento foi também muitas vezes referido, particularmente em agregados de uma só pessoa. Esta questão pode dever-se ao tempo que uma pessoa que vive sozinha passa na cozinha, quando comparado com o tempo que passam na cozinha aqueles que preparam refeições regularmente para os seus filhos ou

companheiros. Manuel vive sozinho e diz-nos que: *“Deito fora muitos iogurtes e queijo fresco (...) simplesmente esqueço-me que os tenho, então ficam lá, depois acabam no lixo e compro mais na semana seguinte”*.

De um modo geral, cozinhar demais parece ser uma das principais causas directas para o desperdício de alimentos. Porém, tal como no que respeita a outros factores – como a disponibilidade de tempo para gerir adequadamente os *stocks* de alimentos, o hábito de planear menus e de usar listas de compras, ou o cuidado com o armazenamento de alimentos – interessa compreender por que se cozinha demais. O trabalho de David Evans^{32,34} oferece-nos uma resposta simples: o desperdício alimentar nas famílias é, em última análise, uma consequência de um processo de negociação constante entre as contingências da vida quotidiana e o consumo de alimentos.

A nossa investigação encontra conclusões semelhantes. Nesse “processo de negociação constante”, as pessoas parecem cozinhar demais porque não querem correr o risco de cozinhar “de menos”. Isabel, mãe de 3 crianças, casada, diz-nos que: *“Às vezes ainda há comida que vai para o lixo, porque não consigo controlar a 100% as quantidades, porque se falta... como o Nuno diz, não pode faltar comida ao jantar, não é? Portanto eu nunca posso fazer aquela quantidade que eu sei que seria a certa”*.

Segundo os entrevistados, acontece muito cozinhar-se demais e guardar-se as sobras. Apenas 2 pessoas afirmaram não guardar as sobras para comer mais tarde. Marco, que partilha um apartamento com 2 amigos, diz-nos que: *“deito fora sempre os restos, porque já sei que não os como, não gosto”*. Todos os outros entrevistados disseram que preferem guardar e aproveitar as sobras numa outra refeição em vez de as deitar fora. Vanda, casada e mãe de duas crianças pequenas, vai guardando as sobras e, por norma *“quartas-feiras, é noite dos restos”*. Pedro, que vive sozinho e trabalha a partir de casa, diz-nos que: *“quando estou a trabalhar, nem tenho tempo para parar! Não posso estar a pensar em cozinhar o almoço, por isso como o que sobrou da noite anterior”*. Porém, a maioria dos entrevistados referiu, que apesar da sua intenção em reaproveitar o que sobra, grande parte das vezes estes alimentos são guardados e esquecidos.

Embora planear, armazenar correctamente os alimentos e tentar cozinhar nas quantidades adequadas sejam factores que tenderão a minimizar o desperdício nas famílias, as contingências diárias, impostas por rotinas, ou por quebras nas rotinas, por horários desencontrados dos vários elementos da família, que os impedem de tomar juntos as refeições, por relações entre membros da família



(tais como alterações de apetite nas crianças) ou por pouca motivação para desperdiçar menos, podem contrariar os resultados positivos desses factores. Em suma, as relações familiares, as divisões domésticas de tempo e trabalho e os apetites vão influenciar como os alimentos são adquiridos, armazenados, preparados, cozinhados, o que acontece com as sobras das refeições e o destino final de cada alimento que entra em casa.

Contrariamente aos factores que parecem induzir um maior desperdício alimentar, a crise económica tem tido um sentido inverso e parece estar, não só a contribuir para uma maior reflexão sobre o tema, como também para alterar comportamentos instalados. No entanto, o que parece contribuir para esta mudança não é propriamente o impacto do desperdício na economia doméstica – até porque os alimentos continuam a representar uma fatia relativamente baixa das despesas familiares das classes médias e alta – mas sobretudo a associação moral entre desperdício e miséria.

Este facto foi constatado nas nossas entrevistas. Quando perguntámos às pessoas a que aspecto do problema davam mais importância, enumerando as dimensões económica, ético-social e ecológica, 24 entrevistados consideraram mais importante a dimensão ética, 10 estão mais preocupados com a dimensão ecológica e apenas 7 consideraram que o problema é sobretudo preocupante pela sua dimensão económica (por existirem despesas com alimentos que acabam no caixote de lixo).

A cobertura mediática do aumento da pobreza e da desigualdade social, e uma maior atenção ao tema do desperdício alimentar, parecer pois exercer um impacto nas percepções individuais do problema, resultando numa maior motivação para não desperdiçar. Fátima, uma mulher casada, mãe de 3 filhos e com um nível socioeconómico bastante elevado, que nos diz que: *“Por uma questão de responsabilidade cívica, não quero nem comprar demais, nem deitar nada fora. Felizmente estamos à vontade, continuamos a ter um bom nível de vida, mas eu não me sentiria nada bem em deitar coisas fora, quando há tanta gente com sérias dificuldades.*

As representações, a dimensão simbólica ou os sentimentos morais em relação ao desperdício alimentar podem constituir um estímulo para superar os condicionantes diários (estilos de vida, rotinas, relações familiares) que afectam os vários factores indutores de mais ou menos desperdício (planeamento, tipo e quantidade de alimentos adquiridos, onde e quando se compram, armazenamento e gestão, preparação, quantidades que se cozinha e destino que é dado ao

que sobra. No entanto, não é garantido que estímulos dessa ordem permitam ultrapassar aqueles condicionantes. Com efeito, a nossa investigação permitiu identificar uma dimensão de tensão e contradição entre as representações e os valores das pessoas, e a sua acção.

Quando perguntámos às pessoas se consideram o desperdício alimentar um problema, das 41 apenas 3 disseram não se preocuparem com o assunto, apesar de considerarem que todo o desperdício deve ser mínimo. Os restantes entrevistados disseram que não gostam de desperdiçar, que se sentem culpados quando o fazem e que têm a noção de que o desperdício se está a tornar num “problema sério para a sociedade e o mundo”. Muitos entrevistados, têm vindo a dar mais importância ao problema nos últimos anos, aparentemente influenciados por uma maior cobertura mediática do tema. Algumas pessoas tinham conhecimento do trabalho de organizações que distribuem refeições por famílias com necessidades, como o Refood e a DariAcordar. Outros entrevistados referiram programas televisivos, documentários e clips que passaram por eles nas redes sociais, sobre o tema do desperdício alimentar.

Enquanto a maioria dos entrevistados disse não aprovar o desperdício, os mesmos admitiram ainda assim produzir algum desperdício alimentar. Grande parte destes entrevistados sentiram-se embaraçados ou desconfortáveis por admitirem que desperdiçavam alimentos bons para consumo. José, casado, pai de uma menina e o responsável por cozinhar na família, diz-nos que: *“bem, a verdade é que – tenho de dizer a verdade, não é? – se gastarmos 100 Euros, em média acho que 30 vão para o lixo!”*.

As questões de sustentabilidade estão repletas deste tipo de contradição entre convicções e acção, e também aqui podemos recorrer à noção de Evans de uma dimensão “negocial” neste processo: os estímulos de ordem simbólica e moral, por exemplo, concorrem com estímulos opostos, como sejam a rotina, o interesse (ou capricho...) dos filhos, ou a ideia de que “toda a gente faz o mesmo”.

Um factor que pode certamente desempenhar um papel nesta negociação interior é a dimensão material. O facto de os gastos com a alimentação pesarem pouco relativamente a outros no consumo das famílias, não contribui para motivar no sentido de desperdiçar menos: em Portugal, o peso da alimentação passou de 21,5% do total das despesas familiares em 1994/95, para apenas 13,3 % em 2010/11, de acordo com o inquérito às despesas familiares do INE²⁶. Uma parcela tão baixa não constitui estímulo suficiente para uma atitude mais empenhada no combate ao desperdício de alimentos em casa.



Caixa III.2 – Sugestões dos inquiridos

O combate ao desperdício alimentar nas famílias passa em grande medida pelo desenvolvimento de pequenas estratégias ou práticas do quotidiano que podem fazer a diferença. No inquérito online pedimos às pessoas que nos deixassem sugestões sobre como reduzir o desperdício alimentar. Eis algumas delas:



“É tudo uma questão de organização, das compras ao armazenamento pré e pós-cozinha.”



“Mais informação acerca da dosagem individual de produtos bem como da sua melhor conservação.”



“Aprender a re-cozinhar a comida em excesso.”



“Acções de sensibilização para o público em geral e crianças em particular.”



“Compras frequentes.”



“Mudar a dimensão/quantidade nas embalagens, de forma adequada às necessidades das diferentes dimensões de famílias e reduzindo a quantidade de desperdício por excesso.”



“Se sobrar comida quando jantamos/almoçamos fora, pedir para levar para casa num recipiente.”



“Evitar os desperdícios ‘inventando’ receitas com todos os restos de comida cozinhada ou não! No caso das frutas, fazer compotas, gelados, sumos. Nos legumes, cozer e congelar, para fazer sopas, pratos vegetarianos (lasanha, arroz de legumes), e com carne e peixe fazer tortas, pastéis.”



“Um livro de receitas só para aproveitamento de restos.”



“Uma das ideias que já vi noutros países europeus e acho que seria positivo transportar para o nosso país são as pequenas centrais de compostagem municipais. Desta forma haveria um aproveitamento dos resíduos alimentares como também dos resíduos gerados pelos jardins domésticos.”



“Educação alimentar em termos de confecção e quantidades a ingerir por pessoa.”



“Levar marmita para o emprego com os restos do jantar.”



“Partilhar o jantar/almoço com vizinhos.”



“Preocupa-me bastante o desperdício alimentar de grande escala (supermercados e restaurantes). Acho que deviam baixar os preços de produtos que sejam perecíveis (frutas e legumes). Acho que os restaurantes deviam fazer donativos de refeições que vão deitar para o lixo a pessoas necessitadas. Acho que deviam existir cursos de culinária práticos para pessoas jovens apreciarem o valor dos alimentos frescos e saberem prepará-los, sabendo igualmente aproveitar restos para cozinhar outros pratos.”



“Alimentos perecíveis nos supermercados passam a ter 2 prazos de validade; quando atingem o primeiro prazo o produto reduz de preço; só será lixo no segundo prazo. (...) Campanhas de sensibilização na TV; pequenos módulos de educação alimentar nas escolas.”

SÍNTESE DAS CONCLUSÕES

O inquérito online e as 41 entrevistas realizadas pretenderam caracterizar o desperdício das famílias em Portugal e perceber as suas principais causas. A investigação foi guiada por uma revisão extensiva de estudos realizados noutros países, procurando averiguar se as causas apontadas para o desperdício no consumo final se aplicam a Portugal. Tratou-se ainda de uma primeira abordagem. A complexidade do tema e as múltiplas questões levantadas pelos resultados da nossa análise exigem uma compreensão mais profunda das causas do problema em Portugal, a fim de se desenhar estratégias eficazes de redução.

A análise dos resultados obtidos permite concluir existir uma multiplicidade de causas interdependentes para o desperdício nas famílias, bem como uma contradição entre representações e valores que de um modo geral consideram que se deve desperdiçar o mínimo de comida, e as suas ações diárias, das quais tende a resultar um desperdício maior de alimentos do que seria desejável. Num contexto de crise, em que o desemprego e o número de pessoas a viver no limiar da pobreza tem vindo a aumentar, a dimensão ética do problema ganha um maior peso na sociedade e cresce a consciência de que é preciso evitar uma situação de elevada desigualdade na caracterização do consumo de alimentos da população portuguesa.



A caracterização das causas do desperdício nas famílias permite deste modo perceber que uma estratégia para reduzir o desperdício alimentar no consumo final terá de ter em atenção o carácter multi-nível das suas causas. Nas famílias o desperdício é, sem dúvida, produto de causas directas ou acções directas nas fases de planeamento e compra, armazenamento e consumo; mas é também influenciado por rotinas, estilos de vida e pelo tipo de família – em particular encontramos diferenças significativas entre famílias com filhos e pessoas que vivem sozinhas. Finalmente, a quantidade de alimentos desperdiçados em Portugal sofre actualmente novas pressões externas para a sua redução, como a influência dos *media* e a crise económica.

Caixa III.3 – Entrevistas aos consumidores

As entrevistas realizadas seguiram o modelo da entrevista semi-estruturada. O guião da entrevista incluiu questões sobre as rotinas e padrões de comportamento das famílias, bem como as atitudes e representações relativamente ao consumo alimentar e ao desperdício em concreto. A amostra foi ainda construída de modo a incluir famílias com diferentes números de crianças; pessoas que vivem sozinhas; pessoas que partilham um apartamento com amigos; casais sem filhos entre os 25 e 55 anos, e casais sem filhos (ou que vivem sem os filhos) com mais de 55 anos (*Figura III.1*).

CAPÍTULO IV

Reduzir o desperdício alimentar em Portugal





Parece consensual que, seja por razões económicas, ambientais ou morais, o desperdício alimentar deve ser combatido. É essa aliás a orientação política promovida pelo Parlamento Europeu com a Resolução de 19 de Janeiro de 2011, cujo ponto 3. merece aqui ser citado na íntegra:

“[O Parlamento Europeu] manifesta a sua preocupação pelo facto de, diariamente, uma quantidade considerável de alimentos, mesmo sendo perfeitamente consumível, ser tratada como resíduos, e considera que o desperdício de alimentos representa um problema ambiental e ético e tem custos económicos e sociais, o que coloca desafios no contexto do mercado interno, tanto para as empresas como para os consumidores; convida, portanto, a Comissão a estudar as razões que levam a deitar fora, desperdiçar e depositar em aterros na Europa anualmente cerca de 50% dos alimentos produzidos, e a velar por que seja efectuada uma análise precisa dos desperdícios e uma avaliação das repercussões económicas, ambientais, nutricionais e sociais; solicita igualmente à Comissão que elabore medidas concretas destinadas a reduzir para metade o desperdício alimentar até 2025 e, paralelamente, a prevenir a produção de resíduos alimentares.”

Acompanhando esta resolução – a qual propõe ainda que 2014 seja “Ano Europeu contra o Desperdício Alimentar” – propomos neste capítulo um conjunto de orientações, elaboradas a partir da informação recolhida e analisada no PERDA, do próprio texto da Resolução, bem como no que consta da literatura sobre o assunto, e que podem contribuir para a redução do desperdício alimentar em Portugal:

CONHECIMENTO

Do desperdício alimentar, enquanto fenómeno complexo que incide sobre os diversos sectores e realidades em que se sub-divide cada etapa da cadeia de aprovisionamento e consumo. Para limitar tanto quanto possível o desperdício alimentar, como se lê na citada Resolução do PE, é necessário “sensibilizar todos os intervenientes da cadeia agro-alimentar e visar as diferentes causas de desperdício” o que implica “fazer uma análise de toda a cadeia alimentar para identificar os sectores alimentares que geram mais desperdício de alimentos e as soluções que poderão ser encontradas para o evitar”. Ou seja, o investimento no conhecimento deste tema é a primeira condição para uma estratégia eficaz de combate ao desperdício alimentar.



ARTICULAÇÃO

Entre produtores, com o objectivo de desenvolver estratégias para mitigar a solução única da sobre-produção enquanto resposta aos factores exógenos que afectam a produção. De facto, segundo sugere o estudo da FAO⁹, uma concertação da oferta por parte dos produtores poderá permitir preencher vazios em caso de picos de procura ou quebras de produção.

SUBSIDIAÇÃO

À produção, no âmbito da Política Agrícola Comum (PAC), que no passado induziu o desligamento entre oferta e procura, com resultados que foram nalguns casos verdadeiramente catastróficos. Felizmente houve progressos significativos ao nível dos mecanismos adoptados nas mais recentes reformas da PAC, e a negociação em curso do novo pacote de ajudas ao sector constitui uma oportunidade para integrar o objectivo da redução do desperdício, através do refinamento dos mecanismos de apoio escolhidos. Este tema é de especial interesse em Portugal, que se encontra presentemente a investir no aumento da sua produção agrícola.

PROXIMIDADE

Entre produtores e consumidores, sendo o relacionamento directo entre ambos e o encurtamento da cadeia agro-alimentar apontados no relatório da FAO⁹ e na Resolução do PE como estratégias a seguir no combate ao desperdício alimentar. As menores distâncias percorridas representam menos oportunidade de dano e perda dos produtos; e os mercados locais, segundo o modelo tradicional, permitem colocação de produtos com menor validade, e com calibres ou aparência fora dos padrões rígidos da grande distribuição. A promoção de dinâmicas de proximidade depende largamente das autoridades locais, que podem encontrar modelo na recente proliferação de mercados biológicos e em iniciativas como o PROVE (cabaz de produtos agrícolas entregue directamente no consumidor).

O Estado central também pode e deve desempenhar um papel neste processo, através das suas regras de aquisição (*procurement*). Por exemplo, o PE insta os Estados-Membros a “velarem por que os pequenos produtores locais e os grupos de produtores locais possam participar nos processos de adjudicação de contratos para a implementação de programas específicos de promoção, inter alia, do consumo de fruta e produtos lácteos nas escolas”.

ADEQUAÇÃO

Das embalagens às necessidades reais do consumidor, já que a dimensão da embalagem é apontada na literatura e foi confirmada no PERDA como uma das principais causas de desperdício alimentar nas famílias (ver *Capítulo III*). Com efeito, é necessário ter em conta que, em Portugal, a dimensão média da família clássica tem vindo a reduzir-se (em 1970 era de 3,7 e em 2011 de 2,6 pessoas por agregado, segundo dados provisórios do Recenseamento Geral da População feito pelo INE) e o número de famílias unipessoais em particular tem vindo a aumentar (passaram de 253 mil em 1970 para 867 mil em 2011).

SENSIBILIZAÇÃO

Dirigida a agentes e produtos prioritários, com conteúdos especificamente orientados. Com efeito, uma boa campanha de sensibilização pode ser mais eficaz se se concentrar num aspecto concreto do desperdício alimentar. Um exemplo paradigmático é o da confusão entre “consumir antes de” e “consumir de preferência até”: um estudo realizado pela organização estatal Food Standards Agency em 2008³⁵ demonstrava que 36% dos consumidores confundia os dois tipos de mensagem no rótulo.

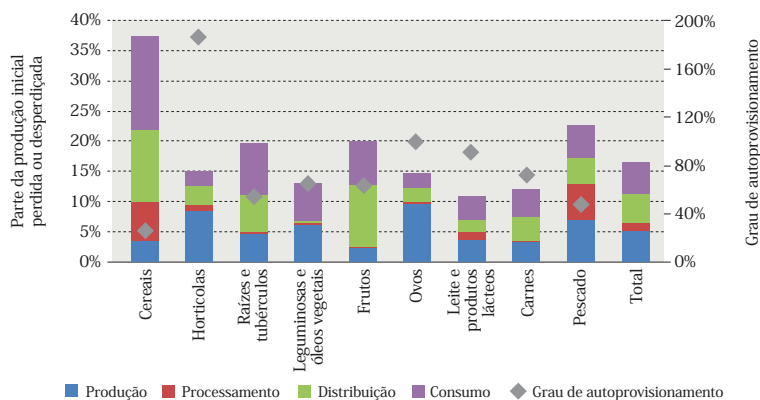


Figura IV.1 – Parte da produção inicial perdida ou desperdiçada ao longo da cadeia de aprovisionamento portuguesa.



Tendo em conta que a distribuição e o consumo são, em geral, os principais causadores de desperdício alimentar e que, por outro lado, nestas etapas da cadeia o mesmo agente é responsável pela gestão das diversas categorias de alimentos, distribuidores e consumidores apresentam-se como alvos preferenciais de sensibilização e apelo à mudança ao nível das práticas e dos comportamentos. Ao nível dos produtos sensíveis, de uma forma geral, a *Figura IV.1* mostra como a gama de percentagens das perdas face ao que se produz para consumo humano se situa entre os 10% e os 20% para as diversas categorias de alimentos, à excepção dos cereais e do pescado: estas duas últimas categorias apresentam percentagens mais elevadas, devido ao baixo grau de auto-aprovisionamento, o qual se traduz num mercado de equilíbrio entre a produção e o consumo.

Uma análise mais de pormenor dos dados obtidos pelo PERDA diz-nos ainda que os hortícolas e pescado são os produtos críticos nas etapas iniciais da cadeia (produção e processamento); os cereais, frutos, raízes e tubérculos, carnes nas fases finais da cadeia (distribuição e consumo); os lacticínios apresentam perdas distribuídas por toda a cadeia de aprovisionamento e consumo.

FLEXIBILIZAÇÃO

Dos requisitos de qualidade relativos às dimensões e à forma de frutas e produtos hortícolas, que são impostos pela legislação europeia ou nacional, ou ainda adoptados pelas empresas de distribuição, e que, como nota a Resolução do PE, “estão na origem de muitas rejeições desnecessárias, que aumentam a quantidade de alimentos desperdiçados”.

FACILITAÇÃO

Da doação ou aproveitamento de alimentos, nomeadamente por via legislativa, já que a fiscal se encontra relativamente bem assegurada. Assim, do ponto de vista legislativo, haverá que analisar e ultrapassar os obstáculos colocados pelas diversas normas relativas a responsabilidade civil, saúde pública, higiene alimentar e defesa do consumidor, e que poderiam ser eventualmente superados através de uma consolidação legislativa que erradique algumas das contradições que subsistem.

As linhas de orientação reunidas neste capítulo visam contribuir para uma estratégia nacional de combate ao desperdício alimentar a qual, segundo nos parece evidente, é o único meio eficaz para uma redução da ordem dos 50 por cento até 2025, como propõe o Parlamento Europeu.

Uma estratégia desta natureza implica necessariamente um envolvimento de todos os agentes e partes interessadas, já que o seu sucesso depende da criação de um verdadeiro compromisso público que faça convergir a sociedade e os interesses privados e não se detenha em instâncias legislativas e administrativas. A multilateralidade do compromisso a construir não pode contudo ilidir o papel central do Estado, a quem cumpre a definição de metas e objectivos, a construção do diálogo e da procura de soluções, e de quem se espera ainda um papel de modelo nas suas práticas internas, e a promoção de uma cidadania activa em todas as matérias de sustentabilidade.



REFERÊNCIAS

- 1 – CATHCART E.P.; MURRAY A.M. (1939). A note on the percentage loss of calories as waste on ordinary mixed diets. *Journal of Hygiene*. 39, pp. 45-50.
- 2 – ARNEIL G.C.; BADHAM D. R. (1949). The losses of edible food due to plate waste, in army dining halls. *British Journal of Nutrition*. 2, pp. 310-313.
- 3 – WENLOCK R.; BUSS B.; DERRY D.; DIXON E.J. (1980). Household food wastage in Britain. *British Journal of Nutrition*. 43, pp. 53-70.
- 4 – OSNER R. (1982). Food wastage. *Nutrition and Food Science*. 82, pp. 13-16.
- 5 – KANTOR L.S.; LIPTON K.; MANCHESTER A.; OLIVEIRA V. (1997). Estimating and addressing America's food losses. *Food Review*. 20, pp. 2-21.
- 6 – JONES T. (2004). *The value of food loss in the American Household*. Bureau of Applied Research in Anthropology. San Francisco, CA, USA: Tilia Corporation.
- 7 – HAMILTON C.; DENNISS R.; BAKER D. (2005). *Wasteful consumption in Australia*. Discussion paper no. 77. Manuka, Australia: The Australia Institute.
- 8 – HODGES R.J.; BUZBY J.C.; BENNETT B. (2011). Postharvest losses and waste in developed and less developed countries: opportunities to improve resource use. *Journal of Agricultural Science*. 149, pp. 37-45.
- 9 – GUSTAVSSON. J.; CEDERBERG J.; SONESSON C.; OTTERDIJK R.; MEYBECK A. (2011). *Global food losses and food waste*. Rome, Italy: FAO.
- 10 – MENA C.; ADENSO-DIAZ B.; YURT O. (2011). The causes of food waste in the supplier-retailer interface: Evidences from the UK and Spain. *Resources, Conservation and Recycling*. 55, pp. 648-658.
- 11 – LUNDQVIST J.; FRAITURE C.; MOLDEN D. (2008). *Saving water: from field to fork – curbing losses and wastage in the food chain*. SIWI policy brief. Huddinge, Sweden: Stockholm International Water Institute.
- 12 – GUYOMARD H.; DARCY-VRILLON B.; ESNOUF C.; MARIN M.; RUSSEL M.; GUILLOU M. (2012). Eating patterns and food systems: critical knowledge requirements for policy design and implementation. *Agriculture & Food Security*. DOI:10.1186/2048-7010-1-13.
- 13 – US EPA (2011). *Municipal solid waste generation, recycling, and disposal in the United States: facts and figures for 2010*. Washington, DC, USA: United States Environmental Protection Agency.
- 14 – CROSSON P.; ANDERSON J.R. (1992). *Resources and global food prospects: supply and demand for cereals to 2030*. World Bank technical paper no. WtP 184. Washington, DC, USA: The World Bank.
- 15 – WORLD BANK (2012). *Food price watch*. Washington, DC, USA: The World Bank.
- 16 – FAO (2009). *Proceedings of the Expert Meeting on "How to feed the world in 2050"*. Rome, Italy: FAO.
- 17 – FAO; WTP; IFAD (2012). *The State of Food Insecurity in the World 2012. Economic growth is necessary but not sufficient to accelerate reduction of hunger and malnutrition*. Rome, Italy: FAO.



- 18 – PARFITT J.; BARTHEL M.; MACNAUGHTON, S. (2010). Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. *Philosophical Transactions of the Royal Society B*. 365, pp. 3065-3081.
- 19 – GODFRAY H.C.J.; CRUTE I.R.; HADDAD L.; LAWRENCE D.; MUIR J. F.; NISBETT N.; PRETTY J.; ROBINSON S.; TOULMIN C.; WHITELEY R. (2010). The future of the global food system. *Philosophical Transactions of the Royal Society B*. 365, pp. 2769-2777.
- 20 – QUESTED T.; PARRY A. (2011). *New Estimates of food and drink waste from households in the UK*. Banbury, UK: WRAP.
- 21 – STUART T. (2009). *Waste: uncovering the global food scandal*. London: UK. Penguin Books.
- 22 – BLOOM J. (2010). *American Wasteland: how America throws away nearly half of its food (and what we can do about it)*. Da Capo Lifelong Books.
- 23 – INE (2012). *Estatísticas Agrícolas 2011*. Lisboa: Instituto Nacional de Estatística.
- 24 – FIPA (2011). *Políticas de competitividade para o sector agro-alimentar*. Lisboa: Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares.
- 25 – APED (2009). *A evolução da concentração da indústria e da distribuição em Portugal – apresentação*. Lisboa: Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição.
- 26 – INE (2012). *Inquérito às despesas das famílias 2010/2011*. Lisboa: Instituto Nacional de Estatística.
- 27 – LEBERSORGER S.; SCHNEIDER F. (2011). Discussion on the methodology of determining food waste in household waste composition studies. *Waste Management*. 31, pp. 1924-1933.
- 28 – MONIER V.; MUDGAL S.; ESCALON V.; O'CONNOR C.; GIBON T.; ANDERSON G.; MONTOUX H.; REISINGER H.; DOLLEY P.; OGILVIE S.; MORTON G. (2010). *Preparatory Study on Food Waste Across EU 27*. Technical report no. 054/2010. European Commission.
- 29 – KELLEHER K. (2005). *Discards in the world's marine fisheries*. An update. FAO Fisheries technical paper no. 470. Rome, Italy: FAO.
- 30 – COX J.; DOWNING P. (2007). *Food behavior consumer research: quantitative phase*. Banbury, UK: WRAP.
- 31 – QUESTED T.; JOHNSON H. (2009). *Household food and drink waste in the UK*. Banbury, UK: WRAP.
- 32 – EVANS, D. (2011). Blaming the consumer – once again: the social and material contexts of everyday food waste practices in some English households. *Critical Public Health*. 21, pp. 429-440.
- 33 – WILLIAMS H.; WIKSTROM F.; OTTERBRING T.; LOFGREN M.; GUSTAFSSON A. (2012). Reasons for household food waste with special attention to packaging. *Journal of Cleaner Production*. 24, pp. 141-148.
- 34 – EVANS, D. (2011). Beyond the throwaway society: ordinary domestic practice and a sociological approach to household food waste. *Sociology*. DOI: 10.1177/0038038511416150.
- 35 – FSA (2008). *Consumer attitudes to food waste: wave 8*. UK report final. London, UK: Food Standards Agency.

“Bem, a verdade é que – tenho de dizer a verdade, não é? – se gastarmos 100 Euros, em média acho que 30 vão para o lixo!”

Esta é uma situação recorrente em todo o mundo, onde se estima que cerca de 1/3 de todos os alimentos produzidos são desperdiçados. “Do Campo ao Garfo – desperdício alimentar em Portugal” apresenta e discute os resultados da primeira quantificação do desperdício alimentar em toda a cadeia de aprovisionamento alimentar portuguesa, desde a produção ao consumo final. O nosso cálculo aponta para cerca de 1/5 de desperdício correspondente a cerca de 97 kg por habitante/ano.

Este trabalho de investigação estimou o desperdício alimentar na cadeia de aprovisionamento portuguesa com base num estudo de fluxo de massas, com um inquérito online e um conjunto de entrevistas a vários actores da cadeia. As principais causas deste problema complexo e com repercussões várias para a vida social, para a economia e para o ambiente são analisadas neste livro. Propõe-se ainda um conjunto de orientações que podem contribuir para delinear estratégias de redução eficientes a vários níveis.

O principal objectivo foi despertar uma necessidade de reflexão sobre o insustentável sistema de produção, consumo e desperdício que continua a reger a nossa sociedade.

“Por uma questão de responsabilidade cívica, não quero nem comprar demais, nem deitar nada fora. Felizmente estamos à vontade, continuamos a ter um bom nível de vida, mas eu não me sentiria nada bem em deitar coisas fora, quando há tanta gente com sérias dificuldades.”

