

A fome do mundo

Quem visitar as instalações da Ceasa em São José com certeza ficará consternado com a quantidade de hortaliças e frutas que apodrecem no lixo. Um cenário que se repete em todas as centrais de abastecimento do país, como na Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp), o maior mercado da América Latina, onde o volume das perdas atinge 1% de tudo o que é comercializado em um dia: mais de 100 toneladas de comida no lixo.

É por essas e outras que, segundo a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), o Brasil figura entre os dez países que mais desperdiçam comida no mundo. Ao longo da cadeia do desperdício, entre a lavoura e a mesa do consumidor, algo em torno de 35% da nossa produção agrícola vão para o lixo. São 10 milhões de toneladas que poderiam alimentar todos os milhões de brasileiros que ainda sobrevivem abaixo da linha da pobreza. Os números chegam a ser ofensivos.

Tem mais. De acordo com o Instituto Akatu, uma organização não-governamental (ONG) que se dedica a promover o consumo consciente, cada família brasileira, em média, desperdiça 20% dos alimentos que compra durante a semana. Na soma, o suficiente para alimentar outras 500 mil famílias. Vergonhoso, quase criminoso no contexto de um mundo que tem muita fome e pouca comida, como os números e as projeções da FAO o comprovam.

Cálculos feitos pelo Serviço Social do Comércio (Sesc), em 2010 _ e de lá para cá nada há de ter mudado neste panorama _ dão conta que R\$ 12 bilhões são jogados fora diariamente. Dinheiro suficiente para dar café da manhã, almoço e jantar a quase 40 milhões de pessoas.

Pesquisa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) investigou as causas das perdas ainda na lavoura, constatando que elas começam já na fase da colheita e armazenamento local por falta de qualificação e treinamento do pessoal empregado. “Nessa fase, os estragos podem ocorrer tanto do ponto de vista físico quanto de qualidade do produto.” Na pós-colheita, o estudo aponta para a infraestrutura deficiente na rede de armazenagem e no transporte (quase 70% das cargas ainda são deslocadas por transporte rodoviário).

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), em outra pesquisa, fez a “divisão das culpas” e concluiu que do total do desperdício 10% ocorrem durante a colheita, 50% no manuseio e transporte, 30% nas centrais de abastecimento, e 10% são de responsabilidade dos supermercados e consumidores. Sim, os próprios consumidores que arcam com o prejuízo causado pela “inflação do desperdício” ajudam a causá-la.

Conhecidas as causas, fica a pergunta: Quando serão aplicados remédios capazes de reduzir as perdas a um nível civilizado (perda zero não existe neste caso) e retirar o Brasil da lista dos países que mais desperdiçam comida num mundo faminto?

PARA FIM DE PAPO

E também para quem não sabe: o Prêmio Kluge, que a Biblioteca do Congresso dos Estados Unidos conferiu ao ex-presidente Fernando Henrique Cardoso pela sua produção intelectual na área das Ciências Humanas, é um dos mais sérios e prestigiados galardões acadêmicos do mundo. E não é honoris causa... Aguardem as críticas e as insinuações dos inimigos políticos de FHC.

O colunista Moacir Pereira está em férias até 22 de maio.