

O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NO MUNDO E NO BRASIL

A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) calcula que 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são desperdiçadas por ano no mundo – cerca de 1/3 do que é produzido globalmente. E a produção deste total de alimentos que é perdido responde por 8% das emissões de gases de efeito estufa.

Para se ter uma ideia da dimensão disso, se o desperdício mundial de alimentos fosse concentrado em um único país, ele seria o 3º maior emissor de CO2 do mundo, atrás apenas dos Estados Unidos e da China. Ele também consumiria 250 km³ de água, o equivalente a 2,7 vezes a vazão anual do Rio São Francisco, mais do que o consumo da China ou da Índia.

No Brasil, os números também impressionam. Por ano, jogamos fora 26,3 milhões de toneladas de alimentos, enquanto 14 milhões de brasileiros passam fome. Este montante desperdiçado poderia satisfazer as necessidades nutricionais de 11 milhões de pessoas.

Estudo da Embrapa, de 2018, aponta que uma família média brasileira desperdiça quase 130 kg de comida por ano, uma média de 41,6 kg por pessoa. E os alimentos que mais vão para o lixo, por percentual do total desperdiçado, são arroz (22%), carne bovina (20%), feijão (16%) e frango (15%). **Ou seja, os ingredientes típicos do nosso PF.**

Ainda segundo o estudo da Embrapa, o alto desperdício de alimentos no Brasil acontece pelos seguintes fatores comportamentais:

77% _ Preferência por comida fresca à mesa

68% _ Importância de comprar em grandes quantidades para manter a despensa abastecida

59% _ Não importância se houver comida demais na despensa ou na mesa

56% _ Preparo de alimentos duas ou mais vezes por dia, reiterando a ideia de que 'é melhor sobrar que faltar'