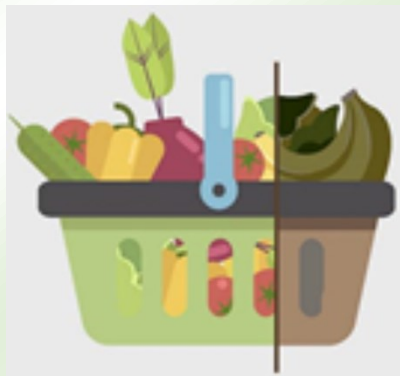


O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS E SUA RELAÇÃO COM OS OBJETIVOS DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Maicon Silva da Costa, Amanda Araújo, Lilian Bechara Elabras Veiga, Simone Lorena
Quiterio de Souza

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil

Contato: simone.quiterio@ifrj.edu.br



O ODS 12 promove práticas que minimizam o desperdício e incentivam a utilização eficiente dos recursos naturais ao longo de toda a cadeia alimentar, desde a produção até o consumo final.

INTRODUÇÃO

Segundo o Relatório do Índice de Desperdício Alimentar (2024), em 2022, foram gerados 1,05 bilhão de toneladas de resíduos alimentares, quase 1/5 de todos os alimentos disponíveis para os consumidores. Dados recentes apontam que a perda e o desperdício de alimentos geraram de 8 a 10% das emissões globais de gases do efeito estufa (GEE), além de uma perda de diversidade devido ao fato de ocupar equivalente a aproximadamente 1/3 das terras agrícolas do mundo (PNUMA, 2024).

Desta forma, a questão da alimentação é central para a Agenda 2030 da ONU, pois ainda que indiretamente está relacionada a pelo menos 50% dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). Essa relevância é particularmente destacada no ODS 12, que tem como objetivo garantir padrões de produção e consumo sustentáveis. O ODS 12 promove práticas que minimizam o desperdício e incentivam a utilização eficiente dos recursos naturais ao longo de toda a cadeia alimentar, desde a produção até o consumo final (MMA, 2024).

Este objetivo enfatiza a importância de adotar métodos agrícolas sustentáveis, reduzir a perda de alimentos nas fases de produção, transporte e armazenamento, e minimizar o desperdício de alimentos no varejo e entre os consumidores. A implementação de práticas sustentáveis não só contribui para a segurança alimentar e nutricional, mas também ajuda a mitigar as mudanças climáticas e preservar os ecossistemas. O ODS 12 abrange onze metas, dentre as quais a meta 12.3, que visa reduzir pela metade o desperdício de alimentos per capita mundial até 2030, tanto no nível do varejo quanto do consumidor. Essa meta também enfatiza a necessidade de reduzir as perdas de alimentos ao longo



das cadeias de produção e abastecimento, melhorando as práticas agrícolas, otimizando os processos de distribuição e incentivando o consumo consciente (MMA, 2024).

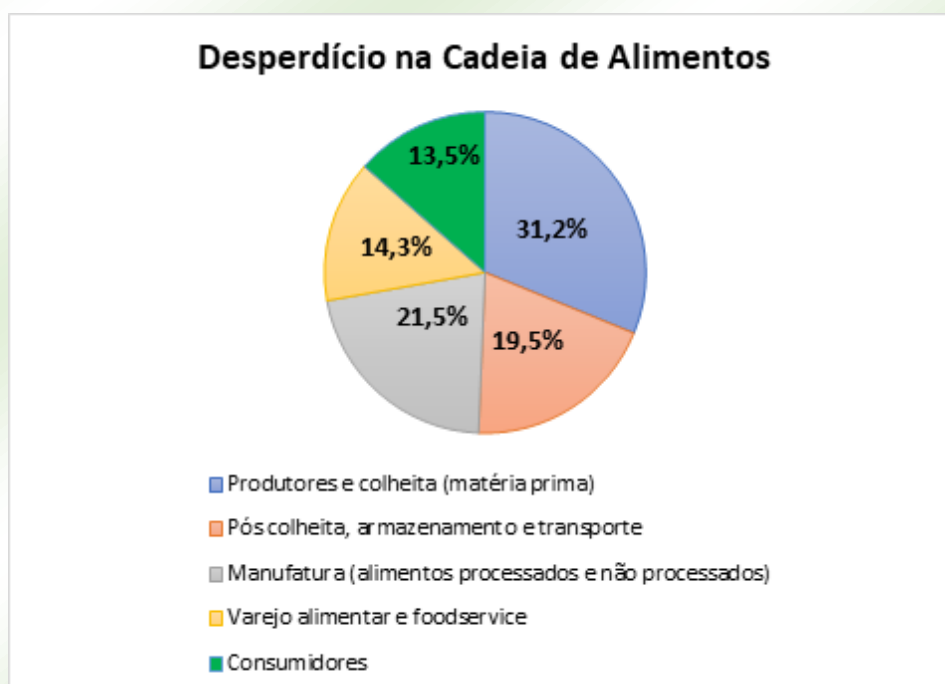
No Brasil, 30% dos alimentos produzidos, o equivalente a 36 milhões de toneladas são desperdiçados. Essa perda, nos coloca em 10º lugar no *ranking* de países que mais jogam alimentos fora (USP, 2024). Diante destes fatos, o objetivo deste trabalho é apontar o desperdício que ocorre na cadeia de alimentos, bem como o desperdício relacionado a categoria de alimento no Brasil.

DESENVOLVIMENTO

O presente estudo tem caráter exploratório, experimental e qualitativo, sendo baseado em estimativas de 2020 realizadas com base em dados de Produção Agropecuária do IBGE (2020) e da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA) de 2020, considerando também o relatório final de Porpino *et al.* (2018) que foi resultado de um intercâmbio entre o Brasil e a União Europeia sobre desperdício de alimentos. Duas questões foram analisadas nestes documentos: (1) desperdício na cadeia de alimentos e (2) desperdício por categoria de alimento.

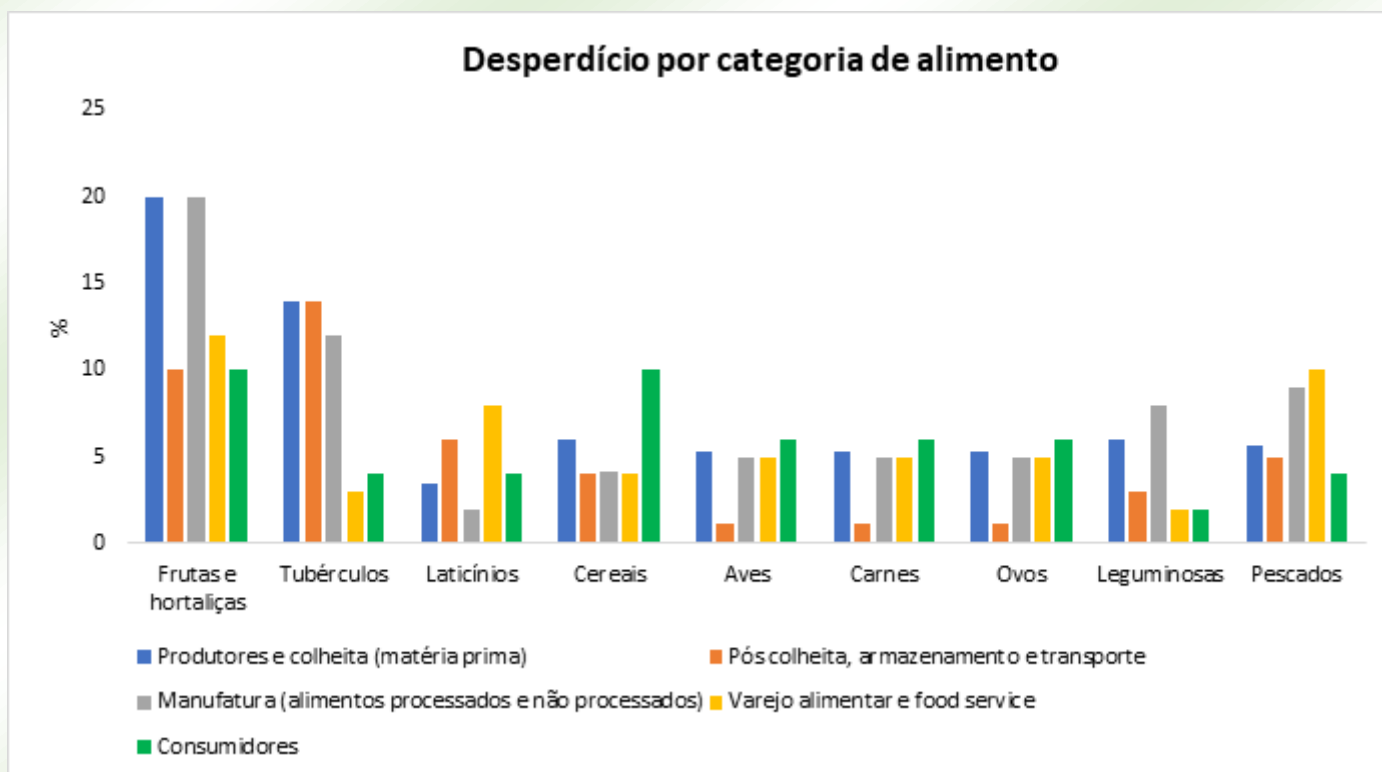
A primeira questão analisada foi o desperdício na cadeia de alimentos, onde verificou-se as seguintes etapas do processo: Produtores e colheita (matéria prima); pós-colheita, armazenamento e transporte; manufatura (alimentos processados e não processados); Varejo alimentar e food service; e consumidores. Na Figura 1, pode-se observar que 31,2 % do desperdício de alimentos ocorre na primeira etapa da cadeia de produção e abastecimento, a saber: produtores e colheita. Sendo necessário melhorar e investir nas práticas agrícolas.

Figura 1. Percentual de desperdício de alimentos na cadeia de produção e abastecimento. Fonte: PA/IBGE (2020); ABPA (2020); Porpino *et al.* (2018)



Analisou-se também esse desperdício por categoria de alimento na cadeia de alimentos. Na Figura 2, observa-se que a categoria frutas e hortaliças apresenta o maior desperdício em relação as demais categorias em todas as etapas da cadeia de alimentos, exceto na etapa pós-colheita, armazenamento e transporte na categoria tubérculos. Sendo preponderante o desperdício nas etapas Produtores e colheita (matéria prima) e Manufatura (alimentos processados e não processados).

Figura 2. Desperdício por categoria de alimento na cadeia de alimentos. Fonte: PA/IBGE (2020); ABPA (2020); Porpino *et al.* (2018)



Na categoria tubérculos, as duas primeiras etapas, a saber: Produtores e colheita (matéria prima) e pós-colheita, armazenamento e transporte, ocorre o maior desperdício (14% para ambas). Laticínios e Pescado têm seu maior desperdício na categoria varejo alimentar e *food service* (8 e 10%, respectivamente). Na categoria leguminosas o maior desperdício ocorre na etapa Manufatura (alimentos processados e não processados) e, as categorias cereais (10%), aves (6%), carnes (6%) e ovos (6%) apresentam seu maior desperdício na etapa consumidores (desperdício em casa).

Diante desses resultados, a redução do desperdício na cadeia traz resultados satisfatórios como: sustentabilidade ambiental; redução do custo de produção do alimento; maior disponibilidade de produtos, dentre outros. Percebeu-se que a etapa “consumidores”, obteve maior destaque em quatro categorias de alimentos, apontando uma cultura de abundância de comida, valorização de refeições frescas e feitas diariamente, tornando-se importante conscientizar os consumidores quanto ao desperdício no Brasil.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A temática alimentar não só é crucial para a ODS 12, pois está interligada com o ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável), o ODS 3 (Boa saúde e bem estar) ODS 13 (Ação contra a Mudança Global do Clima), ODS 14.1 (Redução da poluição marinha) e ODS 15.3 (Degradação do solo). A abordagem integrada desses objetivos e suas respectivas metas reforça a necessidade de um sistema alimentar global mais sustentável, resiliente e inclusivo. Para tal, há necessidade de mudanças nas práticas agrícolas, operacionais, produtivas e de consumo, a fim de minimizar o desperdício de alimentos em toda cadeia de alimentos.

Desta forma, além do marco regulatório, outra ação importante é denominada economia circular, e esta, pode ajudar no desenvolvimento de algumas metas dos objetivos do desenvolvimento sustentável, oferecendo um consumo mais eficiente.

REFERÊNCIAS

Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA). Disponível em: <https://abpa-br.org/wp-content/uploads/2022/02/abpa-relatorio-anual-2020.pdf>. Acesso: 20/08/2024.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Produção Agropecuária (PA/IBGE). Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/>. Acesso: 11/11/2021.

Ministério do Meio Ambiente (MMA). Agenda 2030 – ODS12. Disponível em: <https://antigo.mma.gov.br/responsabilidade-socioambiental/a3p/item/11396-agenda-2030-ods12.htm>. Acesso: 20/08/2024.

PORPINO, G.; LOURENÇO, C. E.; ARAÚJO, C.M.; BASTOS, A. (2018). **Intercâmbio Brasil – União Europeia sobre desperdício de alimentos**. Relatório final de pesquisa. Brasília: Diálogos Setoriais União Europeia – Brasil. Disponível em: <http://www.sectordialogues.org/publicacao> . Acesso: 05/10/2019.

Programa das Nações Unidas para o Ambiente (PNUMA) (2024). Food Waste Index Report 2024 (Relatório do Índice de Desperdício Alimentar 2021). Nairobi. Disponível em: <https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024>. Acesso: 20/08/2024

SOBRAL, P.J.A. Perdas pós-produção e pré-consumo geram um grande desperdício de alimentos no Brasil. Jornal da USP. <https://jornal.usp.br/atualidades/perdas-pos-producao-e-pre-consumo-geram-um-grande-desperdicio-de-alimentos-no-brasil/> Acesso: 20/08/24

