

O desperdício COMEÇA NO CAMPO

Série de reportagens da Fazer Bem irá pontuar todas as etapas da cadeia do desperdício de alimentos

Em função dos altos investimentos em tecnologia de ponta realizados nas últimas décadas, o Brasil está entre os países mais competitivos do agronegócio no mercado internacional. Na safra 2010/2011, por exemplo, o país produziu 162 milhões de toneladas de grãos, 8,2% acima da safra anterior. Entretanto, um problema básico persiste: o desperdício de alimentos ao longo da cadeia produtiva. A revista *Fazer Bem* irá trazer nesta e nas próximas edições uma série de reportagens descrevendo as perdas nas diferentes etapas do alimento: desde o plantio, passando pela colheita, armazenagem, transporte, chegada e comercialização no ponto de venda, até o consumo pela população.

O Brasil está entre os dez países que mais desperdiçam comida no mundo. Cerca de 35% de toda a produção agrícola vão para o lixo. Isso significa que mais de 10 milhões de toneladas de alimentos poderiam estar na mesa dos 54 milhões de brasileiros que vivem abaixo da linha da pobreza. Conforme dados do Serviço Social do Comércio (Sesc), R\$ 12 bilhões em alimentos são

jogados fora diariamente, uma quantidade suficiente para garantir café da manhã, almoço e jantar para 39 milhões de pessoas. E o início de todo esse desperdício começa muito cedo, já na lavoura, desde a sementeira até a colheita dos grãos.

As causas das perdas

Em 2005, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) analisou os índices de perdas, do plantio à pré-colheita, dos principais grãos cultivados no país, entre 1996 e 2002, tais como arroz, feijão, milho, soja e trigo. Essa pesquisa aponta que a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) estimava perdas de grãos em cerca de 10% da produção, o que correspondia a 9,8 milhões de toneladas. Ainda conforme o estudo, as perdas na colheita

são as mais significativas.

A falta de qualificação e técnica no campo foi



O entrave técnico

- Falta de manutenção das colheitadeiras
- Falta de regulagem ou de ajuste fino das máquinas
- Idade ou obsolescência da frota
- Capacitação dos operadores de colheitadeiras
- Não observância da velocidade ideal de operação das máquinas



uma realidade apontada pela pesquisa do IBGE. O prejuízo começa muito antes da perda física, do produto que fica pelo caminho antes da comercialização. No plantio, foi verificado que o uso de sementes de baixa qualidade, a escolha de variedades não recomendadas para condições de clima de determinada região, o preparo inadequado do solo e a sementeira fora do tempo podem representar perdas nas lavouras antes e depois do momento de colher os produtos. Entretanto, problemas técnicos (ver quadro) e equívocos na identificação do grau de maturação das colheitadeiras são apontados como sendo os grandes geradores das perdas de grãos.

Clima e preço

As perdas na lavoura também podem ser provocadas pelas chamadas adversidades abióticas e bióticas, e ainda passar por questões de ordem econômica. As adversidades abióticas são principalmente de ordem climática. Conforme a intensidade e a amplitude de ocorrência, os eventos climáticos adversos podem destruir lavouras inteiras, atrasar a colheita, acarretando a deiscência dos frutos, a queda das sementes e também a germinação das mesmas no próprio fruto. Já as adver-

sidades bióticas dizem respeito principalmente à incidência de doenças e pragas nas lavouras.

Entre os fatores de ordem econômica que podem determinar perdas no campo, destaca-se o aviltamento dos preços dos produtos no momento da colheita, que, em muitos casos, pode levar o produtor a destruir sua lavoura. No final, em função de tantas formas de desperdício, a alta contabilidade gerada pelas perdas não fica diluída ao longo da cadeia. Segundo a Embrapa, agricultor e consumidor são os mais prejudicados. Isso acontece porque o investimento para produzir, manipular e transportar o alimento já foi feito. "O agricultor recebe menos e o consumidor paga mais. É preciso rever esse processo, porque o varejo dilui o prejuízo. Investir em produtividade significa também aumentar o volume do desperdício. Quanto mais produzimos, mais jogamos fora. É preciso pensar com mais seriedade em uma solução para as perdas", explica o pesquisador da Embrapa, Antônio Gomes.

Na próxima edição da *Fazer Bem*:
o desperdício na armazenagem
e transporte dos alimentos.