

ALIMENTOS

Uma rede pelo fim do desperdício

Entidades governamentais e não governamentais buscam soluções no Brasil

DA REDAÇÃO

Segundo dados da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO/ONU), cerca de um terço dos alimentos produzidos do mundo são desperdiçados ou perdidos. Essa quantidade seria suficiente para satisfazer as necessidades alimentares do planeta. Diante desse cenário, em 30 de novembro foi lançada no País a Rede Save Food Brasil. Reúne cerca de 60 atores governamentais e não governamentais, que atuam na cadeia de alimentos, para buscar soluções para a redução das perdas e desperdícios.

O lançamento foi promovido no RefettoRio Gastromotiva no Rio de Janeiro, com apoio institucional da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO/ONU), Embrapa, WWF, WRI e GS&MD.

A Rede Save Food Brasil está alinhada à iniciativa global Save Food, idealizada pela FAO/ONU em conjunto com a área privada, para sensibilizar e conscientizar a sociedade. Atua na perspectiva da Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável da ONU, que pretende reduzir pela metade o desperdício de alimentos *per capita* mundial, nos níveis de varejo e do consumidor, e reduzir as perdas de alimentos ao longo das cadeias de produção e abastecimento, incluindo as perdas pós-colheita.

“Quando buscamos um mundo livre de pobreza, fome e desnutrição precisamos trabalhar para modificar os sistemas agroalimentares, a fim de reduzir as perdas e os desperdícios de alimentos”, disse Tania Santivanez, do escritório da FAO/ONU América Latina, na abertura do evento. “É uma questão de justiça social”, completou.



embrapa / divulgação

O combate a perdas em toda a cadeia será fundamental para alimentar 9,2 bilhões de pessoas no mundo em 2050

Estimativas de crescimento demográfico indicam que, em 2050, a população mundial chegará a 9,2 bilhões de pessoas. Para abastecer o planeta seria preciso aumentar a oferta de alimentos em cerca de 50% ou 60%. “Não há condições ambientais para se produzir tanto, o planeta está no limite. A solução então é trabalhar para combater perdas e desperdícios de alimentos, por meio da sinergia, cooperação e comunicação, como pretende a Save Food Brasil”, aponta o professor Walter Belik, da [Universidade de Campinas](#).

Após seis meses do lançamento do site, a Rede Save Food Brasil

já sensibilizou 50 organizações e mantém 230 membros cadastrados, provenientes de 10 estados brasileiros. “Queremos agora começar a registrar experiências locais, construir agendas regionais, tornar públicas as informações sobre esse tema e conectar cada vez mais as pessoas engajados nessa causa”, conta Alcione Silva, da Start Up Conecting Food e uma das líderes da Rede.

Pós-colheita - Há mais de vinte anos, a equipe de pós-colheita da Embrapa Agroindústria de Alimentos desenvolve pesquisas e capacitação para mitigar as

perdas de alimentos no campo. “Acompanho esse problema há anos e observo que, em muitos casos, algumas adequações técnicas, capacitação dos agentes envolvidos e transferência de tecnologias e conhecimentos podem trazer grandes resultados. Tudo começa, contudo, com a educação das novas gerações para gerar uma conscientização sobre a utilização racional dos recursos naturais do planeta, como água e alimentos”, afirma Antonio Gomes, pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos. Com informações da Embrapa.