

ECONOMIA

Pesquisa revela que 60% dos brasileiros se preocupam com o descarte de comida, mas especialista aponta que falhas logísticas e falta de conexão entre excedente e necessidade mantêm um ciclo de perdas evitáveis

O desafio de evitar o desperdício de alimentos

» PAULO GONTIJO
» PATRICK SELVATTI

Alimentos ainda próprios para consumo percorrem um caminho silencioso até o lixo todos os dias. Não por escassez, mas por falhas de organização. Em um país onde a maioria diz se preocupar com o desperdício, o problema persiste longe das prioridades e revela um sistema em que a comida não falta, ela se perde. Dados revelados em uma pesquisa do Instituto Akatu, no âmbito do Programa Brasil sem Desperdício, evidenciam a distância entre discurso e prática. Embora cerca de 60% dos brasileiros afirmem se preocupar com o tema, apenas 1% o considera um dos principais problemas do país.

Mais do que um hábito doméstico, o não aproveitamento se espalha por diferentes etapas do consumo e da distribuição de alimentos, expondo uma falha estrutural: sobra de um lado, enquanto falta do outro. Para a fundadora do Instituto Fome de Tudo, Úrsula Corona, o problema não está na falta de consciência, mas na ausência de estrutura. “O desperdício foi tratado durante muito tempo como uma questão cultural, quando, na verdade, é sistêmico. As pessoas não têm ferramentas para agir. Falta conexão entre quem tem excedente e quem precisa”, afirma a empresária, atriz e empreendedora social.

Segundo Úrsula, obstáculos como falta de dados em tempo real, insegurança jurídica para doadores e ausência de coordenação entre os envolvidos impedem que alimentos ainda próprios para consumo cheguem a quem precisa. “Hoje, o desafio não é produzir mais comida. É organizar melhor o que já existe”, resume.

Hábitos

A aposentada Iraci Fernandes, de 76 anos, representa uma geração em que o desperdício foi naturalizado ao longo do tempo. “Às vezes, a gente compra mais do que precisa. Quando vê, já estragou”, diz. Apesar disso, ela reconhece o incômodo ao descartar comida. “Dá uma dor na consciência, porque sei que tem gente que não tem o que comer. Eu passei fome, estive do outro lado. É muito doloroso ter vontade e não poder se alimentar”, lamenta.

A fala reforça um apontamento da pesquisa: a percepção do problema existe, mas não se traduz, necessariamente, em mudança de comportamento. O estudante João Victor Nakahara, 21, cresceu ouvindo em casa que não se deve colocar no prato mais do que se consegue consumir. Mas ele admite que o desperdício acontece, principalmente pela correria do dia a dia. “Às vezes, as frutas passam do ponto porque a rotina é corrida. É um desperdício meio irracional. A gente perde a noção do tempo. Eu penso que estou jogando comida fora enquanto tem gente passando fome”, afirma.

Na outra ponta, o produtor Ferreira da Silva, 63, filho de agricultores, trabalha desde a década de 1970 na produção e distribuição de hortaliças no DF. Segundo ele, que atua na Central de Abastecimento do Distrito Federal (Ceasa), o controle do desperdício começa ainda na colheita. “O que não serve, a gente deixa na chácara. O que sobra aqui na feira, a gente doa para instituições. Tudo que está em boas condições ganha um novo destino. A gente evita ao máximo jogar fora”, afirma.

Nos restaurantes, o descarte de comida ganha contornos financeiros e operacionais. De acordo com o empresário Wesley Moreira, dono de

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Mais do que um hábito doméstico, o não aproveitamento se espalha por diferentes etapas do consumo e da distribuição de alimentos

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Ferreira da Silva tem o costume de doar o que não será vendido

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Léa Lima da Silva recebe produtos que são sobras na Ceasa

SescDF/Divulgação



Sesc Mesa Brasil combate o desperdício e a fome na mesma ação

uma rede de restaurantes em Brasília, um estabelecimento de médio porte pode jogar fora entre 5 e 15 quilos de alimentos por dia. “Em média, o desperdício gira entre 4% e 7% do faturamento. Parece pouco, mas é um impacto enorme no custo final”, destaca.

Segundo o comerciante, a maior perda ocorre na etapa de preparo, seguida pelo armazenamento inadequado. Já o desperdício no prato do cliente tem diminuído, principalmente com a possibilidade de levar sobras para casa. Para reduzir perdas,

o restaurante adota estratégias como controle rigoroso de porções, reaproveitamento integral de alimentos e gestão de estoque. “É uma questão econômica, social e ambiental ao mesmo tempo. Jogar comida fora em um país com insegurança alimentar é indefensável”, diz Wesley.

Redistribuição

À frente da Associação Comunitária Avançar do Brasil há cerca de 15 anos, Léa Lima, 49, atua diretamente

na coleta e redistribuição de alimentos na capital. “Meu papel é pedir doação. Eu vou em grandes feiras depois do horário de movimento, e os produtores costumam separar o que não foi vendido ou o que está amassado, mas ainda próprio para consumo”, explica. “A gente separa o que está em melhor condição e distribui para famílias. Às vezes, até uma fruta amassada é aproveitada, a gente corta a parte ruim e faz suco”, frisa.

Léa afirma que, sem esse tipo de iniciativa, grande parte dos alimentos teria outro destino. “Muitos produtores dizem que, se não fosse a associação, tudo iria para o lixo. Essa ajuda é essencial”, reconhece. Hoje, o trabalho é mantido com o apoio de voluntários. “Somos poucos, mas conseguimos atender muitas famílias. O problema é que ainda falta estrutura para ampliar esse trabalho”, completa.

Parte dessa conexão passa por iniciativas dentro da própria Ceasa, com programas estruturados que buscam dar destino a alimentos que perderam valor comercial, mas seguem próprios para consumo. O programa Banco de Alimentos, conhecido como Programa de Desperdício Zero (PDZ), atua diretamente nesse processo. Protegida pela Lei nº 7.387, de 5 de janeiro de 2024, de autoria do deputado distrital Fábio Felix (Psol), a medida visa estimular a doação dos itens de diversas fontes — comerciantes, empresas, órgãos públicos, produtores de alimentos e entidades do

terceiro setor — para serem repassados às entidades.

“Ao final de um dia movimentado, os grandes produtores ficam com uma leva de produtos que não estão mais visualmente tão atrativos, mas que, do ponto de vista nutricional e da segurança alimentar, estão em perfeitas condições. Esses alimentos são disponibilizados para o banco de alimentos, onde passam por triagem e são direcionados para quem precisa”, explica Cleison Wellington, responsável pelo banco de alimentos da Ceasa.

Outra iniciativa é o programa “Tudo Contra a Fome”, que amplia o alcance das doações ao integrar pequenos produtores ao sistema. “O banco de alimentos também compra da agricultura familiar e repassa para entidades que atendem pessoas em situação de vulnerabilidade. Isso garante que alimentos nutritivos cheguem a quem precisa e fortalece pequenos produtores”, destaca.

Além da caridade

Implementado em 2003, o Sesc Mesa Brasil é um programa nacional de segurança alimentar e nutricional de combate à fome e ao desperdício de alimentos. Pioneiro no Distrito Federal, tem como finalidade garantir o direito humano à alimentação adequada. O programa busca doações onde há excedentes e as entrega onde há escassez, contribuindo assim para

a redução da desigualdade social no país, sob uma perspectiva de inclusão social. Somente em 2026, foram 477.529 kg de alimentos distribuídos, 111.262 pessoas atendidas e 406 instituições beneficiadas.

Para Diego Simões, gerente de Assistência Social do Sesc-DF, o sucesso de iniciativas como o Mesa Brasil depende de uma visão que vai além da caridade e se estabelece na eficiência operacional. Ele explica que o programa atua de forma estruturada para enfrentar falhas logísticas e de armazenamento, que são os grandes vilões do sistema.

“A identificação dessas oportunidades ocorre a partir de parcerias com supermercados, atacadistas e indústrias que sinalizam excedentes ou produtos fora do padrão comercial, mas ainda seguros”, detalha Simões. O diferencial está no controle de qualidade: o Sesc-DF não apenas transporta o alimento, mas capacita os doadores em boas práticas de manipulação.

Contudo, o caminho para a eficiência máxima esbarra na infraestrutura. “Hoje, o maior desafio é a escalabilidade. Operar em larga escala exige uma logística capilarizada para alcançar regiões remotas e manter a integridade dos produtos perecíveis”, pontua. A estratégia de expansão do braço social da Fecomércio-DF é técnica. Simões revela que o atendimento é personalizado. “Instituições que atendem idosos, por exemplo, recebem alimentos de fácil digestão e específicos para essa faixa etária”, completa.

O combate ao desperdício, no entanto, só se torna sustentável quando atinge a mudança de comportamento mencionada por jovens como João Victor e a aposentada Iraci. Diego Simões reforça que a segurança alimentar é indissociável da educação. “Atuamos junto à comunidade com projetos como o ‘Cozinha Eficiente’, que realiza oficinas práticas ensinando o aproveitamento integral de cascas, talos e sementes, combatendo o desperdício doméstico”, explica o gerente.

Políticas públicas

A pesquisa também revela que a população enxerga o governo como principal responsável por liderar mudanças, seguido por supermercados, indústrias e consumidores. Procurado, o Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS) afirmou que atua em diversas frentes para reduzir o desperdício e incentivar a redistribuição de alimentos.

Segundo o ministério, a estratégia parte de um diagnóstico dos principais pontos críticos ao longo da cadeia de abastecimento e estabelece metas até 2027, como a ampliação da medição do desperdício no país, a implementação de planos de redução em cidades brasileiras e estudos para aprimorar a doação de alimentos.

Para Úrsula Corona, a solução exige mais do que diretrizes institucionais. “A boa vontade não escala. O que resolve é sistema, tecnologia e integração. Quando você conecta os dados e organiza a cadeia, o desperdício deixa de ser invisível e passa a ser gerenciável”, afirma. Segundo a fundadora do Fome de Tudo, modelos internacionais mais eficientes operam com plataformas que conectam, em tempo real, produtores, varejo e organizações sociais, permitindo que alimentos excedentes sejam rapidamente redirecionados. “Hoje, conseguimos medir o impacto social, ambiental e econômico. Isso transforma o combate ao desperdício em uma agenda estratégica”, conclui.