

Reduzir o desperdício alimentar na UE: desafios atuais e metas futuras



Quanto alimentos são desperdiçados na UE?

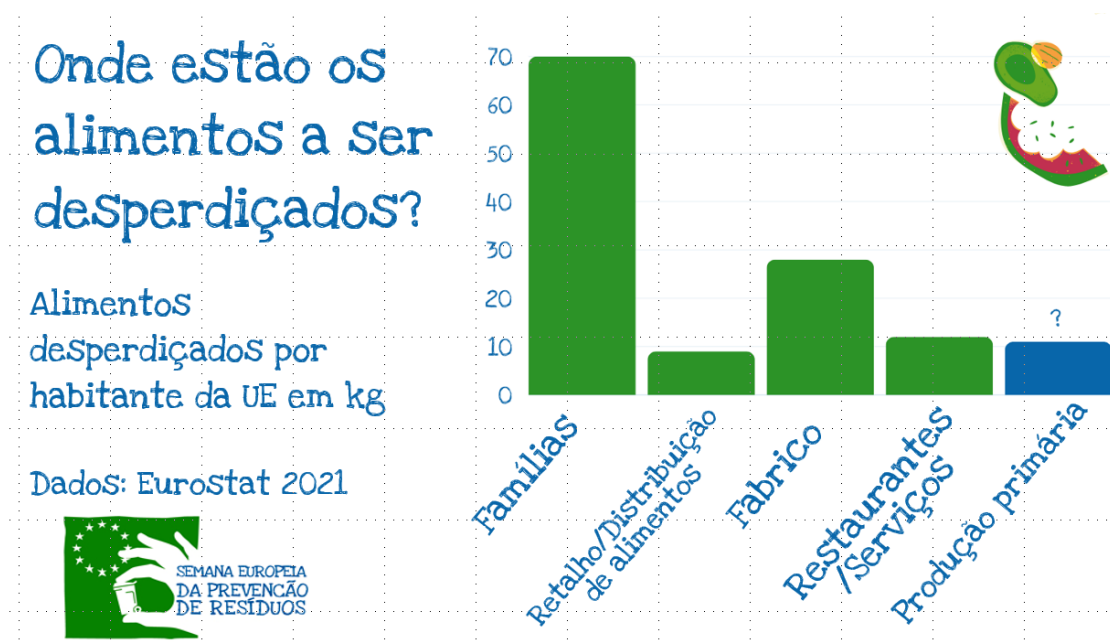
Mais de 58 milhões de toneladas de alimentos foram desperdiçados na UE em 2021, uma média de 131 kg por habitante, com um valor estimado de 132 mil milhões de euros. Aproximadamente 54% são gerados nas famílias, totalizando 70 kg per capita, enquanto o restante é perdido e desperdiçado na cadeia de abastecimento, incluindo nas explorações agrícolas (produção primária: 11 kg), na indústria transformadora (28 kg), nos restaurantes e nos serviços de restauração (12 kg), retalho e outras distribuições (9 kg).

Os países com melhor desempenho em 2021 foram a Eslovénia, a Croácia e a Suécia, enquanto os países com a taxa mais elevada de resíduos por habitante foram o Chipre, a Bélgica e a Dinamarca – expondo uma enorme disparidade entre os países da UE.

Os países com melhor desempenho em 2021 foram a Eslovénia, a Croácia e a Suécia, enquanto os países com a taxa mais elevada de resíduos por habitante foram o Chipre, a Bélgica e a Dinamarca – expondo uma enorme disparidade entre os países da UE.

Como sabemos onde os alimentos são desperdiçados?

Desde 2020 que o Eurostat, o serviço de estatística da UE, mede o desperdício alimentar em todos os Estados-Membros da UE. Os países devem comunicar o desperdício alimentar nos diferentes setores de acordo com regras harmonizadas, mas subsistem preocupações sobre a comparabilidade dos dados comunicados e nem todos os resíduos alimentares são incluídos na metodologia de medição da UE; A Feedback EU estima que a UE é responsável por apenas 10% das perdas alimentares na produção primária, enquanto as perdas e desperdícios nas explorações agrícolas ascendem, na realidade, a um total de 89,8 milhões de toneladas (estimativas da WWF). Ao ter em conta todos os resíduos ao nível das explorações agrícolas, a UE desperdiça mais alimentos do que aqueles que importa.



Por que razão nos devemos importar?

Prevenir o desperdício alimentar traz grandes benefícios ambientais, sociais e económicos.



O desperdício alimentar é responsável por 8-10% das emissões globais de gases com efeito de estufa (GEE) e utiliza cerca de 28% das terras agrícolas do mundo, uma área maior do que a China e a Índia juntas. Caso contrário, esta terra poderia melhorar a segurança alimentar, a restauração da natureza e a biodiversidade. A UE deve duplicar o seu ritmo de redução das emissões de gases com efeito de estufa para cumprir o seu objetivo para 2030 de uma redução de 55%. Dado que o desperdício alimentar representa aproximadamente 15% da pegada total de GEE do sistema alimentar da UE, desempenha um papel fundamental na concretização das metas climáticas.

Além disso, mais de 37 milhões de pessoas na UE não podem pagar uma refeição de qualidade todos os dias, enquanto, a nível mundial, os alimentos desperdiçados podem alimentar 1,26 mil milhões de pessoas famintas todos os anos. Isto faz com que a prevenção do desperdício alimentar não seja apenas um imperativo moral, mas também um incentivo económico, para poupar dinheiro aos agricultores, às empresas e às famílias. O desperdício alimentar custa às empresas e aos consumidores da UE cerca de 143 mil milhões de euros por ano. Prevenir a perda e o desperdício alimentar é, por isso, uma vitória em múltiplas frentes: para o nosso clima, biodiversidade, segurança alimentar, receitas empresariais e orçamentos familiares.

O que pode a UE fazer?

Em 2015, a UE e os seus Estados-Membros assinaram o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 12.3 da ONU para reduzir para metade o desperdício alimentar até 2030. Em 2024, a União parece estar longe de alcançar este objetivo, mas, no entanto, estão em curso progressos à medida que a UE está agora obrigada a introduzir as primeiras metas juridicamente vinculativas do mundo para reduzir o desperdício alimentar! No entanto, a lei proposta, ainda em negociação, fica aquém do compromisso do ODS 12.3 de redução de 50%. Mais de 65 organizações sem fins lucrativos e empresariais de 22 países da UE apelaram, por isso, aos decisores políticos para que introduzissem metas juridicamente vinculativas para reduzir para metade o desperdício alimentar até 2030, do prado ao prato.

Porque é que se desperdiça tanta comida e quais são as soluções?

Vários fatores contribuem para o desperdício alimentar na cadeia de abastecimento: normas cosméticas que impedem a colheita das culturas, danos durante o transporte e armazenamento, longas cadeias de abastecimento, tamanhos de embalagens normalizados e reabastecimento regular das prateleiras das lojas. Os consumidores também contribuem ao interpretar mal os rótulos das datas, ao comprar alimentos em excesso ou à falta de competências adequadas de armazenamento e cozinha.



A abordagem destas diversas causas requer intervenções a vários níveis; as principais medidas incluem, por exemplo, uma maior cooperação entre cadeias de abastecimento, encurtar as cadeias de abastecimento, garantir que todos os alimentos são colhidos, evitar porções demasiado grandes nos restaurantes, melhorar a rotulagem da data, evitar embalagens padronizadas, apoiar doações de alimentos e aumentar a sensibilização dos consumidores para uma melhor conservação dos alimentos. Vários [grandes fabricantes](#) já estão a liderar o caminho, alcançando uma redução de resíduos de 30%, 40% e até 50% até 2030. Os governos devem estimular a prevenção do desperdício alimentar a todos os níveis, e metas juridicamente vinculativas a nível da UE podem orientar o caminho e garantir que cada país está a fazer a sua parte na difícil tarefa que tem pela frente.

CENTROS DE RESÍDUOS ALIMENTARES DE MILÃO

Um excelente exemplo de ação local é a política abrangente de Milão sobre o desperdício alimentar, que permite a colaboração entre agências públicas, bancos alimentares, instituições de caridade, ONG, universidades e empresas privadas. Desde 2019 que os Centros de Desperdício Alimentar pretendem reduzir para metade os resíduos até 2030. Os alimentos provêm sobretudo dos supermercados e das cantinas para os três centros, antes de as ONG os distribuírem aos consumidores. Cada centro pode poupar anualmente cerca de 130 toneladas de alimentos, o equivalente a 260 mil refeições.