

Em 2030, um décimo da população mundial pode passar fome, aponta estudo

29 de Agosto, 2022

Estima-se que, no ano de 2030, 1,5 biliões de dólares se percam em alimentos desperdiçados. Tal significa que, se o desperdício alimentar fosse um país, estaria no topo dos 7% mais ricos pelo seu PIB e seria o terceiro maior emissor de gases de efeito de estufa. Em termos de desperdício alimentar por agregado familiar, a média global situa-se em cerca de 75kg por ano. Estas estimativas fazem parte do estudo da **Boston Consulting Group (BCG)** – [“Closing the Food Waste Gap”](#).

O estudo aponta ainda que, nesse mesmo ano, “mais de 840 milhões de pessoas passarão fome, o que equivale a um décimo da população mundial”. Estima-se que “um terço dos alimentos do mundo é perdido ou desperdiçado todos os anos”, pode ler-se num comunicado, divulgado pela BCG. Nos países de rendimentos baixos a médios, o problema trata-se, sobretudo, da “perda alimentar”, uma vez que os alimentos não chegam a sair das fases de produção e de transporte. No entanto, o problema do desperdício ocorre sobretudo entre “retalhistas e consumidores” e, por isso, “é mais premente em países em que o rendimento é mais elevado”, indica o mesmo estudo.

Só as frutas e os legumes contabilizam cerca de metade de todos os alimentos perdidos ou desperdiçados todos os anos. Para compreender melhor a perda e o desperdício ao longo da cadeia de valor, a BCG criou um exemplo que ilustra este processo: “Começando com um total de 10 milhões de maçãs, 13% serão perdidas na fase de produção e 6% perdidas em armazém, no manuseamento e no transporte, o que significa que, apenas nas duas primeiras fases da cadeia, se perdem cerca de 2 milhões de maçãs”. Acresce que “1% será ainda perdido na fase de processamento e embalagem, 6% no processo de distribuição e retalho, e 8% será desperdiçado pelos consumidores finais”, aponta a mesma análise. Estes dados significam que cerca de “um terço das maçãs iniciais será perdida ou desperdiçada, o que, neste caso, equivaleria a 3,4 milhões de maçãs que se perdem entre o local de cultivo e a mesa dos consumidores”.

“O primeiro passo para encontrar soluções para resíduos alimentares é compreender exatamente como e onde estes ocorrem. A resposta é complexa, dependendo da região, do tipo de alimentos, entre muitos outros fatores”, declara José Ferreira, Managing Partner da BCG em Portugal.

De acordo com o estudo da BCG, a maior parte da perda alimentar ocorre antes e logo após a colheita ou, no caso do peixe, depois da captura. O problema da sobreprodução é mais comum em países com maiores rendimentos, enquanto a colheita prematura é mais provável em países de baixo a médio rendimento, onde os agricultores têm uma maior necessidade de fluxo de caixa. Na fase de produção, os desafios climáticos (inundações, secas e pestes, por exemplo) são as principais causas da perda de alimentos, a par com as práticas

agrícolas ineficazes que não promovem a maximização das colheitas. No embalamento, por outro lado, as maiores falhas ocorrem ao nível da cadeia de fornecimento, onde muitos dos processos industriais não cumprem as normas requeridas, causando desperdícios desnecessários.

Na distribuição e no retalho, o estudo aponta como fatores de desperdício a existência de regulamentos de saúde e estética excessivamente rigorosos (incluindo as datas de validade), a falta de controlo da temperatura em certos locais de venda, bem como a negligência dos retalhistas e restaurantes. Embora muitos consumidores desperdicem muitos dos alimentos que compram, alguns especialistas têm argumentado que as atividades promocionais dos retalhistas encorajam os compradores a comprar mais do que provavelmente irão consumir. Ao nível do consumo, no fim da cadeia de valor, o desperdício é também preocupante, desde a compra excessiva à eliminação pouco criteriosa de restos alimentares.

Somando todo estes custos numa base financeira, a BCG estima que acabar com a perda e desperdício de alimentos possa valer 700 mil milhões de dólares – e os efeitos sobre o bem-estar humano e planetário, mais difíceis de reduzir a dólares, seriam igualmente avultados. “É possível encontrar soluções para o desperdício alimentar, que implicará repensar as cadeias de abastecimento, a utilização de energia, a colaboração público-privada, a regulação e a economia comportamental”, aponta a análise da consultora.