

Too Good To Go celebra Dia da Água combatendo o desperdício alimentar

22 de Março, 2023

Na celebração do Dia Mundial da Água, a **Too Good To Go**, empresa de combate ao desperdício alimentar, alerta para o impacto do desperdício alimentar nos recursos de água doce. A empresa acredita que o simples gesto de salvar alimentos pode desempenhar um papel significativo na valorização dos recursos, tendo assim um impacto significativo no planeta.

Sustentada nos dados do relatório de 2013 da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, a Too Good To Go verificou que “a produção global de alimentos consome uma elevada quantidade de água, estimada em cerca de 70% dos recursos mundiais de água doce” e que “o desperdício alimentar global representa 24% de toda a água utilizada na agricultura”.

Por outro lado, de acordo com o Palmer Drought Severity Index (PDSI), que o Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA) resumiu, no final de fevereiro, houve um aumento das áreas em seca fraca e seca moderada na região Sul do país.

As situações de seca tornam-se cada vez mais frequentes em Portugal continental, tendo consequências particularmente gravosas para a agricultura e a pecuária, bem como para os recursos hídricos e o bem-estar das populações.

Abordar a ligação água-alimentos é assim essencial. “Exigirá um esforço de colaboração entre governos, organizações da sociedade civil e o setor privado, juntamente com investimentos sustentados na investigação e desenvolvimento de sistemas sustentáveis de água e alimentos”, considera a Too Good To Go, que realça a necessidade de reduzir o desperdício alimentar para ajudar a conservar este recurso.

Para além de desperdiçarem recursos como água, terra e energia, os excedentes alimentares agravam também as emissões de CO₂e, segundo dados do World Wide Fund for Nature (WWF) e do Painel Intergovernamental para as Alterações Climáticas (IPCC). Por isso é tão importante evitar que os alimentos sejam produzidos em demasia e distribuídos de forma mais eficiente.

Aliás, com 40% de todos os alimentos a serem deitados fora, a Too Goo To Go sublinha que o desperdício alimentar representa 10% de todas as emissões de gases com efeito de estufa a nível mundial.

A pegada hídrica é outro ponto que a Too Good To Go destaca. Apesar de variar com o local de produção e os métodos utilizados, este indicador dá uma ideia da quantidade significativa de água necessária para produzir os alimentos, o que permite aos produtores e consumidores avaliarem o seu impacto no ambiente.

“Ao estarmos conscientes da quantidade de alimentos que desperdiçamos, podemos ajudar a conservar estes preciosos recursos hídricos e garantir que sejam utilizados da forma mais eficiente possível”, afirma a empresa, que procura assim “capacitar indivíduos e empresas a unirem esforços na ajuda contra o desperdício alimentar”.

No mundo, 828 milhões de pessoas passam fome todos os dias, ao mesmo tempo que 1,3 mil milhões de toneladas de alimentos são perdidos ou desperdiçados. É, por isso, importante solucionar o problema do desperdício alimentar “com impactos positivos a vários níveis, incluindo o ambiente, a economia e a sociedade”.