



11/06/2015

Projeto de Educação Ambiental

Lutar contra o desperdício alimentar na cidade de
Piracicaba



Wordpress.com

Elodie Pellegrain

Resumo do projeto

A fim de lutar contra o desperdício alimentar na cidade de Piracicaba, esse projeto propõe a organização de refeições gratuitas para os moradores da cidade a partir de alimentos fora do padrão comercial. Esses alimentos, considerados como “impróprios ao consumo” (data de validade ultrapassada, não do bom tamanho, aspecto feio, etc...) seriam, então, colhidos nas entidades de alimentação da cidade : restaurantes, supermercados, feiras e agricultores, ao invés de estar jogados fora para o lixo. Esse conceito foi já organizado em algumas cidades da França em 2014 por cozinheiros famosos do país, e foi bastante mediatisado na televisão e nos jornais sob o nome “*Gaspillage alimentaire : les chefs contre-attaquent*”, mais não foi pensado no longo prazo. Em efeito, essas ações ocorreram somente uma vez em grandes cidades. A ideia aqui seria também de comunicar sobre a origem desses produtos e a maneira de cozinhar eles durante essas refeições, e de repetir regularmente essas refeições.

Além disso, várias atividades seriam propostas durante cada refeição, a fim de sensibilizar o pessoal ao desperdício inútil, quebrar os preconceitos sobre a duração de vida dos alimentos e comunicar às pessoas uma outra relação à alimentação, mais responsável.

Essa sensibilização afetando hábitos culturais e de conforto das pessoas, o projeto é previsto no longo prazo (2 anos ao menos para ter resultados significantes).

Objetivos do projeto

1. gerais

- mudar a relação das pessoas à alimentação, para espalhar um consumo responsável :
 - mudar a percepção das pessoas sobre a validade (temporal ou de aspecto) dos alimentos : diferença entre a preconização das empresas agro-alimentares e a realidade.
 - mudar os hábitos de compra das pessoas para que elas comprem em função de suas necessidades diárias e encorajar elas a uma melhor gestão, menos compulsiva e mais racional de suas compras.
- contribuir à redução do desperdício alimentar na cidade de Piracicaba.

2. Especificos

- Reunir o povo/as pessoas em torno do problema do desperdício, e sensibilizar aquelas que trabalham no meio da alimentação a reciclar mais os alimentos.
- dar ferramentas às pessoas para que elas saibam como menos desperdiçar no dia-dia (no longo prazo).
- sensibilizar à compostagem.

Justificativas

Nosso sistema de (sobre)consumo atual não é sustentável. Cada dia, nós desperdiçamos uma quantidade de alimentos desproporcionada: Hoje em dia, a metade dos alimentos produzidos no mundo são desperdiçados, sejam mais de 41 200 kilos de alimentos jogados fora cada segunda no mundo, quando **795 milhões de pessoas sofrem de fome no mundo, seja 1 pessoa sobre 9, e 1 criança morre de fome cada 6 segundos.** O desperdício alimentar por ano atinge 1,3 bilhões de toneladas de alimentos, seja 1/3 da produção mundial dedicada ao consumo, o que representa uma consequência econômica de US \$ 750 bilhões para os produtores.

O desperdício alimentar concerne os países ricos tanto quanto que os países pobres. A comida jogada fora num ano, so nos Estados Unidos e Europa, poderia alimentar 3 vezes a população mundial pelo mesmo periodo. Nosso sistema agroalimentario incluye uma sobreprodução e um monte de lixo, sejam varias consequencias sobre o meio ambiente acima e abaixo de nosso consumo :

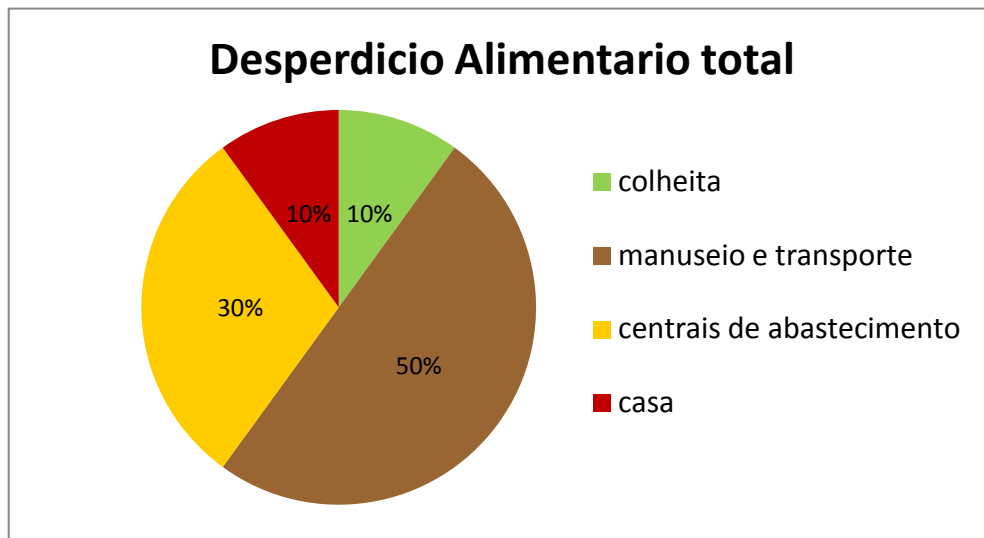
Acima:

- ❖ a agricultura consume quimicos, agua e energia. Cada ano, os alimentos produzidos sem ser consumidos devoram um volume de agua igual ao debito anual da Volga na Russia, e é responsavel dum rejeito de 3,3 gigatoneladas de gases de efeito estufa na atmosfera.
- ❖ a produção de alimentos precisa de espaços consideraveis: os alimentos produzidos nao consumidos ocupam 1,4 miliares de hectares, seja 30% das terras agricolas mundiais. A ocupação desses espaços levam uma perda de biodiversidade, tanto quanto de fauna que de flora ou de solo, e entra em competição igualmente com algumas comunidades locais que se vem expropriadas ou suas florestas, que consistuem um recurso vital delas, desmatadas.

Abaixo:

- ❖ uma quantidade enorme de lixo alimentario
- ❖ lixo nao alimentario ligado ao lixo alimentario (embalagens, sacolas, plastico, etc...)
- ❖ desperdicio de energia para colheitar esse lixo
- ❖ poluição ligada ao lixo
- ❖ desperdicio economico
- ❖ facilidade de desenvolvimento de doenças devida à concentração do lixo (combinada à temperatura alta, stagnação de agua, etc...).

No Brasil, que representa o 4º maior produtor mundial de alimentos, o desperdício alimentar se divide assim :



Os padrões comerciais que são comunicados sobre a “beleza” dos produtos difundem uma ideia fora da realidade do aspecto dos produtos. Se isso leva a um desperdício já nas culturas mesmas, essa ideia preconceituosa também leva a um desperdício nos supermercados e feiras, onde os consumidores escolhem os alimentos “mais bonitos”, em particular para os vegetais e as frutas.

Algumas cifras:

- ∞ Mais de 1 000 toneladas de alimentos vão para o lixo todos os dias, durante as feiras do estado de São Paulo. Vemos assim as quantidades de desperdício dos alimentos os mais consumidos nas feiras, pela falta de cuidado dos consumidores ou armazenamento ruins :

frutas	% desperdiçado		vegetais
laranja	22%	15%	chuchu
mamão	22%	20%	cenoura
abacaxi	25%	25%	abacate
manga	25%	25%	batata
melancia	30%	30%	alho
morango	40%	35%	repolho
banana	40%	40%	pimentão
tomate	40%	50%	couve-flor

- ∞ Cada brasileiro compra 37 kgs de hortaliças por ano e joga fora 1/3 dessa quantidade. No total, nos jogamos fora mais do que comemos.

- ∞ Uma família de classe média joga 500g de alimento fora por dia.
- ∞ Uma família média brasileira gasta R\$ 478 mensais para comprar comida. Com um desperdício médio de 20% desses alimentos, ela perde R\$ 90 por mês.
- ∞ O desperdício das frutas gera um prejuízo de US\$ 2,2 bilhões para o Brasil por ano, o que daria para alimentar por um mês todas as famílias da América Latina e mais o equivalente da população do Líbano.

Reduzindo o desperdício alimentar, nos reduzimos :

- acima, a demanda de alimentos, o que reduz a produção e os impactos sobre o meio ambiente.
- abaixo, a quantidade de lixo e as consequências ligadas.

Assim, embora a produção agrícola da região de Piracicaba seja mais focalizada sobre a produção de cana-de-açúcar, o abastecimento de hortifrútis fica importante para alimentar a população que conta mais de 388 000 pessoas (IBGE 2014). Além disso, a implicação de associações estudantis ou grupos de estágios da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, de reputação internacional no domínio da Agricultura/Agronomia, poderia ser considerada no desenvolvimento desse projeto, implicando juntos os habitantes e os estudantes nesses objetivos.

Atividades

(pagina seguinte)

ATIVIDADES				
Objetivo específico	Atividades	Metodos	Cronograma	Indicadores
Reunir o povo/as pessoas em torno do problema do desperdiço, e sensibilizar aquelas que trabalham no meio da alimentação a reciclar mais os alimentos.	Organização de refeições gratuitas por e para a população de Piracicaba num lugar coletivo (escola, sala de eventos...)	Colheita de alimentos destinados ao lixo, resgatados nos supermercados, nas feiras, nos restaurantes e também no campo com os agricultores. Divulgação do evento nos lugares públicos (padarias, supermercados, escolas, etc...)	Todos os primeiros fins de semana do mês, no almoço.	Calcular o número de pessoas presentes nas refeições e a quantidade de alimentos resgatados.
	Organização de oficinas durante cada refeição para saber como "reciclar" os alimentos cozinhando. As pessoas trariam seus próprios alimentos que elas acham bons para ir no lixo (fora da data de validade, machucados, etc...).	Oficinas organizadas pelos voluntários do projeto, teórica e prática, para ensinar a reutilização dos alimentos que as pessoas trazem.	O sábado antes do domingo da refeição.	?
Dar ferramentas às pessoas para que elas saibam como menos desperdiçar no dia-dia (no longo prazo)	Instaurar colheita especial do lixo orgânico da cidade ou de bairros aleatórios, (em acordo com o serviço de tratamento do lixo da cidade) para avaliar a quantidade desse lixo.	Disponibilizar lixeiras "sustentável" (com material reciclado por exemplo) para todos os habitantes para facilitar a triagem.	Depois 6 meses de campanha, durante um mês	Quantidade de lixo orgânico recuperado.
	Campahna de comunicação para sensibilizar e informar as pessoas	Gruduar na sala de refeição conselhos para conservar mais tempo os alimentos (quais alimentos se conservam juntos ou não, como reciclar alimentos (numa sopa por exemplo), etc... ; comunicar sobre as várias oficinas de graça do SESC ; comunicar sobre as outras entidades, ONG que fazem ações parecidas (Banco de Alimentos, Mesa Brasil do SESC, Secretaria Municipal da Agricultura e do Abastecimento, ...); comunicar sobre a origem dos alimentos utilizados para as refeições, as quantidades, etc...	Durante cada refeição	Avaliar se tem mais pessoas nas oficinas do SESC ; Questionários simples e abertos podem ser distribuídos à população ao fim do projeto para avaliar a relevância dessa comunicação.
Sensibilizar à compostagem	Realizar uma oficina para a produção de uma composteira. O processo deverá ser acompanhado de formação teórica breve, sobre as medidas a serem tomadas para se utilizar a composteira. Essas composteiras poderão servir para pessoas que possuem uma horta, e também ser estabelecidas ao lado de hortas públicas da cidade.	Oficina que envolvera uma breve formação teórica para saber como funciona, como usar uma composteira, seguida de oficina prática para a produção da estrutura da composteira.	No terceiro mês do projeto, um fim de semana.	Avaliação da quantidade de lixo orgânico 6 meses depois o início do projeto (como na atividade precedente); Questionários simples e abertos podem ser distribuídos à população ao fim do projeto para avaliar a relevância das composteiras.

Orçamento

O orçamento exato desse projeto não foi ainda determinado. Porém, os materiais necessários seriam os seguintes :

- uma sala (numa escola para ter o lugar e a cozinha → compensação monetária para a escola para a energia gastada)
- cadeiras
- mesas
- louça (para comer E para cozinhar)
- fogão
- geladeira
- condimentos (para temperar algumas receitas)
- caminhão + gasolina para colheitar os alimentos

Fundos seriam também necessários para financiar a disponibilização das lixeiras orgânicas para a população.

Resultados esperados

Resultados quantitativos não podem ser realmente quantificados. Entretanto, nos esperamos uma mudança de hábitos dos habitantes de Piracicaba a respeito de sua relação aos alimentos através dessa campanha. A esperança principal é uma diminuição do desperdício alimentar nos restaurantes/lanchonetes de Piracicaba, como na cada casa.



Contatos/"Alianças" possíveis para reforçar o projeto :

- Mesa Brasil do SESC de Piracicaba : é uma rede nacional de bancos de alimentos contra a fome e o desperdício. Seu objetivo é contribuir para a promoção da cidadania e a melhoria da qualidade de vida de pessoas em situação de pobreza, em uma perspectiva de inclusão social. Trata-se essencialmente de um Programa de Segurança Alimentar e Nutricional.



- ONG Banco de Alimentos : associação civil que atua com o objetivo de minimizar os efeitos da fome e combater o desperdício de alimentos, permitindo que um maior número de pessoas tenha acesso a alimentos básicos e de qualidade – e em quantidade suficiente – para uma alimentação saudável e equilibrada.

- Secretaria municipal da Agricultura e do Abastecimento : organizam todos os dias varios mercados, vejaroes, e ferias na cidade inteira, de manha e de tarde.



Limitações do projeto

A respeito do projeto, algumas limitações devem ser consideradas :

- o numero de voluntarios prontos a fazer parte do projeto.
- importante de trabalhar juntos com as entidades do mesmo dominio (que lutam pelo desperdicio alimentar, a fome e a ajuda aos pobres), e nao competir com elas.

Referências web

- <https://www.youtube.com/watch?v=uwXcErXvp1E>
- <https://www.youtube.com/watch?v=reOBks5UR3Q&index=2&list=RDUwXcErXvp1E>
- <http://www.consumidorconsciente.eco.br/>
- <https://www.youtube.com/watch?v=WBFbLkD9F3s&index=3&list=RDUwXcErXvp1E>
- <http://fr.wfp.org/faim/faits-et-chiffres>
- <http://www.fao.org/3/a-i4646f/index.html>
- <http://www.alimenterre.org/ressource/impacts-gaspillage-alimentaire-l%E2%80%99environnement-et-ressources-naturelles>
- https://www.youtube.com/watch?v=loCVrkcaH6Q&ytsession=yPde8N8avqPAn_HkWiW716m4DPvNRMQSSxRRdTP6RTITytPmYHGaErnu5NKnSNS4DMx08GxyCWHu4YKQ1J1pvBBQscuriTnbREK4WdKBxzCQ53T5cdDDFFHBwYluQuvmolokEnKTc092mk5KAKsfGEkq044IJz-g9ki9eep8RVa6YcU6l274-infrB-edARmz_18wiNVBR
- <http://www.sesc.com.br/mesabrasil/omesabrasil.html>
- <http://www.bancodealimentos.org.br/conheca-banco-de-alimentos/desperdicio-de-alimentos-brasil-e-mundo/>
- ecobeneficios.com.br/consumoconsciente