

O que podemos fazer

Individualmente, cada cidadão pode contribuir para reduzir o desperdício de hortaliças e para destinar corretamente o resíduo gerado em sua residência.



Para reduzir o desperdício:

- ❖ Compre a quantidade de hortaliças compatível com seu consumo.
- ❖ Escolha, transporte e armazene as hortaliças com cuidado para não as estragar.
- ❖ Consuma primeiro as hortaliças mais perecíveis, como folhagens, brócolis e ervilha e por último as mais duráveis como batata, inhame, cenoura e beterraba.
- ❖ Aprenda a cozinhar e utilizar as hortaliças em diferentes tipos de preparo, sem medo de errar. A sobra de cenoura que você não usou no bolo, pode ser adicionada à farofa, ao suco, à sopa, ao arroz, ao macarrão ou à carne moída.
- ❖ Acondicione as hortaliças corretamente na fruteira, na geladeira ou no congelador, dependendo da melhor condição para cada produto.



Para destinar corretamente o resíduo:

- ❖ Se contar com coleta seletiva no seu bairro, separe as embalagens e disponibilize-as no dia certo da coleta. Se não contar com coleta seletiva, acumule as embalagens higienizadas e periodicamente entregue a organizações de catadores que atuem na sua cidade.
- ❖ Separe os restos de alimentos (não misture com outros tipos de resíduos) e os destine para serviços de coleta seletiva de resíduos orgânicos e compostagem, ou utilize composteiras domésticas.
- ❖ Organize seu condomínio, bairro ou comunidade:
 - ❖ Para demandar do poder municipal a implantação de coleta seletiva de resíduos recicláveis secos e de resíduos orgânicos.
 - ❖ Para separar os resíduos recicláveis secos e destiná-los a cooperativas de catadores.
 - ❖ Para compostar os resíduos orgânicos localmente ou destiná-lo a unidades de compostagem.

Fonte:
(1) EMATER-DF. SisCustos-Custos de Produção - Hortaliças e Frutas versão 2020. 88 p. Disponível em:
http://www.emater.df.gov.br/wp-content/uploads/2019/07/2020_SisCustos_Hortalicas_e_Frutas-1.pdf

Embrapa

Hortalças

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 060, km 9, Brasília/Anápolis
Caixa Postal 218, CEP 70275-970 Brasília-DF
Fone: (61) 3385-9000
SAC: www.embrapa.br/fale-conosco
www.embrapa.br/hortalicas

Autores

Milza Moreira Lana

Pesquisadora de Pós-colheita da Embrapa Hortalças

Lúcio Costa Proença

Analista Ambiental do Ministério do Meio Ambiente

Projeto gráfico

Henrique Carvalho

Beatriz Ferreira

Foto da capa

Boonyachot, por iStock

Ilustrações

dDara, por Flaticon

Eucalyp, por Flaticon

1ª edição, outubro de 2021.



Fundação de Apoio à
Pesquisa do Distrito Federal

Processo nº 00193-00001681/2019-95

Embrapa

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Hortaliça não é só salada

Custo do desperdício



+economia
e menos desperdício

Saiba mais sobre o
custo ambiental e econômico
do desperdício de alimentos

Conheça outras coleções no site
Hortaliça não é só salada

quem quer saúde
vai à feira

como comprar, conservar
e consumir hortaliças

hortaliça combina com
todas as refeições

como obter o melhor
de cada hortaliça

OBJETIVOS DE
DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL

12 CONSUMO E
PRODUÇÃO
RESPONSÁVEIS



OBJETIVOS DE
DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL

2 FOME ZERO
E AGRICULTURA
SUSTENTÁVEL



Custo do desperdício de alimentos

Alface murcha na geladeira, tomate apodrecendo na fruteira, restos de batata cozida indo para a lixeira. Estas cenas lhe parecem familiares? Você já calculou quanto dinheiro e outros recursos você joga fora quando desperdiça alimentos? Você já parou para pensar sobre o que é feito com as hortaliças que você descarta?

Desperdício – o prejuízo individual em reais

A quantidade de alimentos que vai para a lixeira em cada dia pode parecer um pequeno prejuízo financeiro, mas quando se somam as perdas que aconteceram em todos os dias de um mês, você pode se surpreender e descobrir que esse prejuízo não é tão pequeno quanto você pensava.

Além do dinheiro gasto para comprar o alimento que é descartado, você pode acrescentar o tempo e o custo de ir ao mercado comprá-lo, o gasto de energia se ele foi mantido em geladeira e o gasto de gás ou eletricidade caso ele tenha sido preparado em uma refeição.

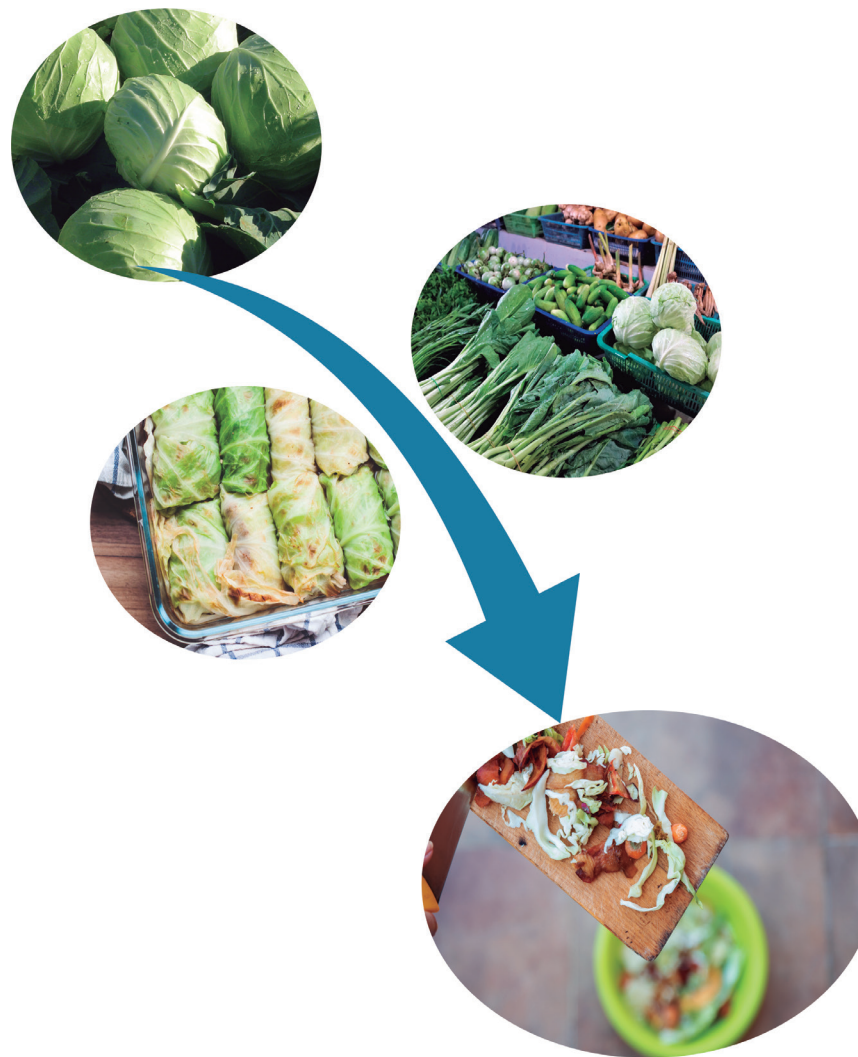
Experimente medir as suas perdas. Guarde os recibos do mercado e pese todos os alimentos que você jogou fora em uma semana. Depois calcule o custo dos alimentos que jogou fora. Multiplique esse valor por quatro e calcule a perda mensal. Compare este custo com a conta de luz, a conta do condomínio, a conta do telefone e veja o tamanho do seu prejuízo.

Desperdício – o prejuízo coletivo em impacto ambiental

Além do prejuízo financeiro de cada indivíduo ou família, o desperdício de hortaliças embute um alto custo para toda a sociedade, quando pensamos em tudo que foi gasto para produzir este alimento. Depois, é preciso recolher e tratar estes resíduos, o que implica em gasto de dinheiro público. Quando o resíduo não é descartado de maneira adequada, temos outro prejuízo para a sociedade, devido à contaminação do meio ambiente.

A agricultura é uma atividade de grande impacto no ambiente. Esse impacto será tanto menor quanto mais cuidadoso for o agricultor. A produção agroecológica, orgânica, a produção integrada e a agricultura de precisão são exemplos de formas de produção que

buscam, por diferentes caminhos, uma produção mais sustentável de alimentos. Mas não há impacto zero na produção de alimentos, seja qual for o sistema de produção. Todo alimento tem um custo de produção que inclui os insumos (fertilizantes, água, combustíveis, energia elétrica...) e mão-de-obra utilizados na sua produção.



Um modesto repolho, por exemplo, requer uma série de insumos para sua produção. Segundo cálculos da Emater do DF⁽¹⁾, um produtor rural consegue colher 3 mil sacos de repolho em um hectare de lavoura. Um hectare é uma área equivalente a um campo de futebol e cada saco de repolho pesa em média 20 kg.

Fotos: Milza M. Lana; photosforyou, por Pixabay; Aneta Pawlik, por Unsplash; Biserka Stojanovic, por iStock

Pois bem, para cultivar um hectare de repolho o produtor rural gasta em média 11 toneladas de adubo, 37.000 sementes, 22 sacos de substrato para produzir as mudas, 16 kg de agrotóxicos (caso seja no sistema convencional), 1.101 kilowatts de energia para irrigação, uma quantidade variável de água a depender do regime de chuvas e 3.000 sacos para embalar os repolhos. Todos estes serviços, do plantio ao ponto de embalar, demandam 107 dias de trabalho com jornada diária de 8 horas, quando consideramos que um único trabalhador se encarrega de todas as tarefas. Adicionalmente, é preciso o equivalente a 13 horas de trabalho com o trator, que por sua vez, precisa de óleo diesel para funcionar. Isso sem contar os gastos com transporte até o alimento chegar ao mercado. Levando tudo isso em conta, reduzir o desperdício de alimentos significa reduzir todos estes impactos de consumo de recursos associados à sua produção.

Custo ambiental da hortaliça que é descartada

Entre a lavoura e a sua mesa, a distribuição do alimento gera outros custos ambientais, devidos ao combustível usado no transporte, o plástico ou papelão usado nas embalagens, a energia elétrica usada nos mercados e o gás de cozinha ou eletricidade usados no preparo do alimento. O consumo de produtos locais e da estação são outras ações que podem reduzir o impacto derivado respectivamente do transporte e do uso de insumos.

Quando o alimento vai para o lixo, somam-se o custo de coleta e tratamento, tanto da fração orgânica, ou seja, o alimento, quanto à fração inorgânica que inclui as embalagens. No Brasil, a fração orgânica vai parar na maior parte das vezes em aterros sanitários ou em lixões, gerando custos e impactos ambientais arcados por toda a sociedade. Já as embalagens, na melhor das hipóteses, serão recicladas, que é um destino nobre, mas que também exige consumo de energia elétrica e de outros recursos para ser realizada.

Se é preciso produzir mais hortaliças para compensar o desperdício, esta produção traz embutida estes impactos ambientais que poderiam ter sido evitados se não ocorresse o desperdício. Por isso, para reduzir o impacto ambiental da nossa presença nesse planeta, em plena era de aquecimento global, reduzir o desperdício de alimentos é tão importante quanto trocar o carro pela bicicleta; dispensar a sacolinha de plástico no mercado; lutar pela manutenção das florestas e outras medidas de proteção ambiental.