

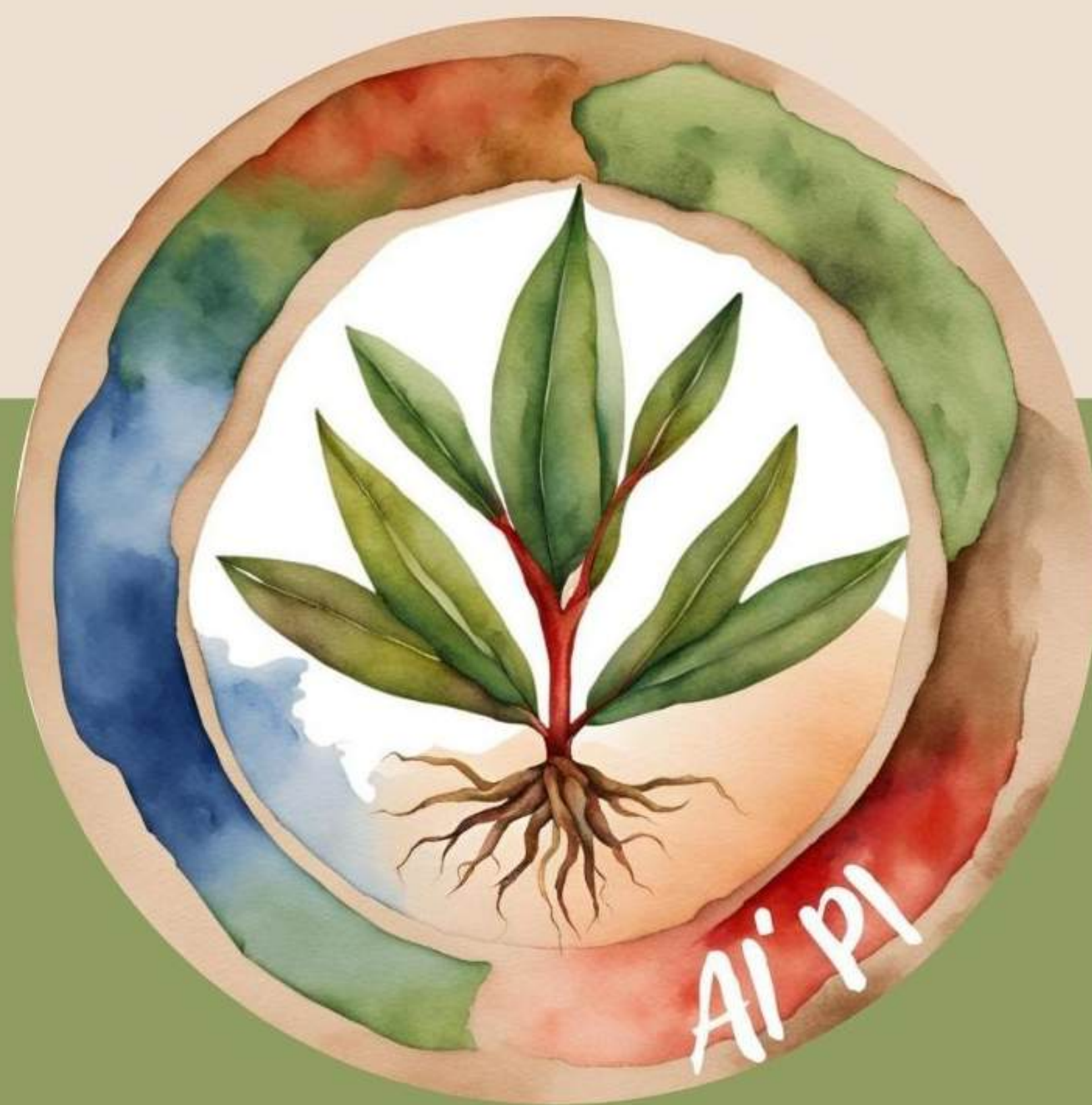


Fundação Getúlio Vargas
FGVces-Centro de Estudos em Sustentabilidade

FIS 29

COMBATE AO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

KICK-OFF



SETEMBRO

2024

Sumário

▶	Agradecimentos	4
▶	Introdução	6
▶	Contexto	13
▶	FIS 29 - Ai´ pï: O que Nasce do Fundo	20
▶	Metodologia	26
	Sensibilização	27
	Dinâmicas	32
	Aquário	37
▶	Insights	40
▶	Conclusão	81

Agradecimentos

O FIS 29 Ai'pi agradece a todos que colaboraram para a construção desse relatório, que servirá de base para a elaboração do nosso Cardápio de Soluções e para os nossos voos futuros.

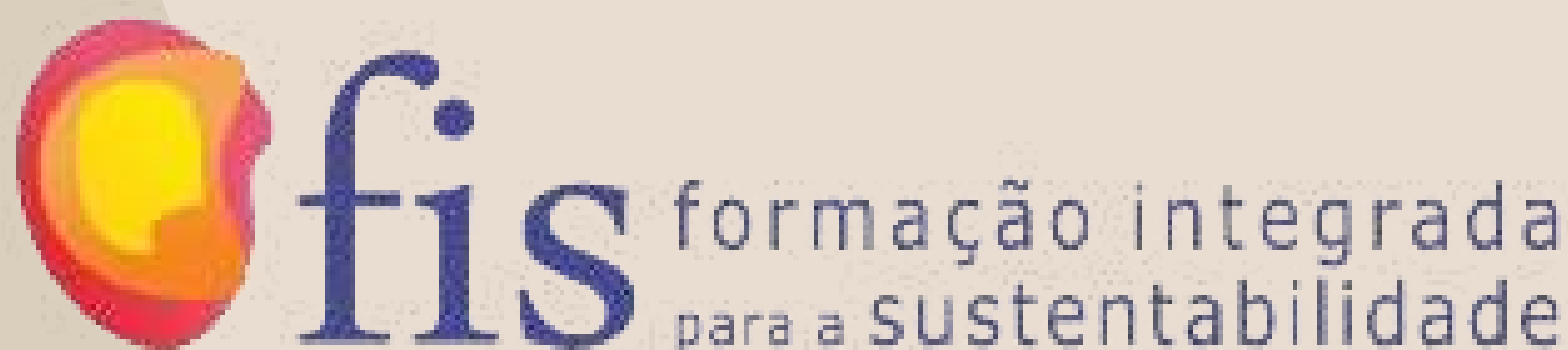
A Feca, Rica e Mário, nossos mestres de processo;

Ao Todos à Mesa, Pacto contra a Fome, Connecting Food, Terra Luminous, e aos professores Luciana Vieira e Luís Felipe Bismarchi, que nos encontraram e com carinho absorveram umnossas dúvidas, ansiedades e vontade de saber mais;

Agradecimentos

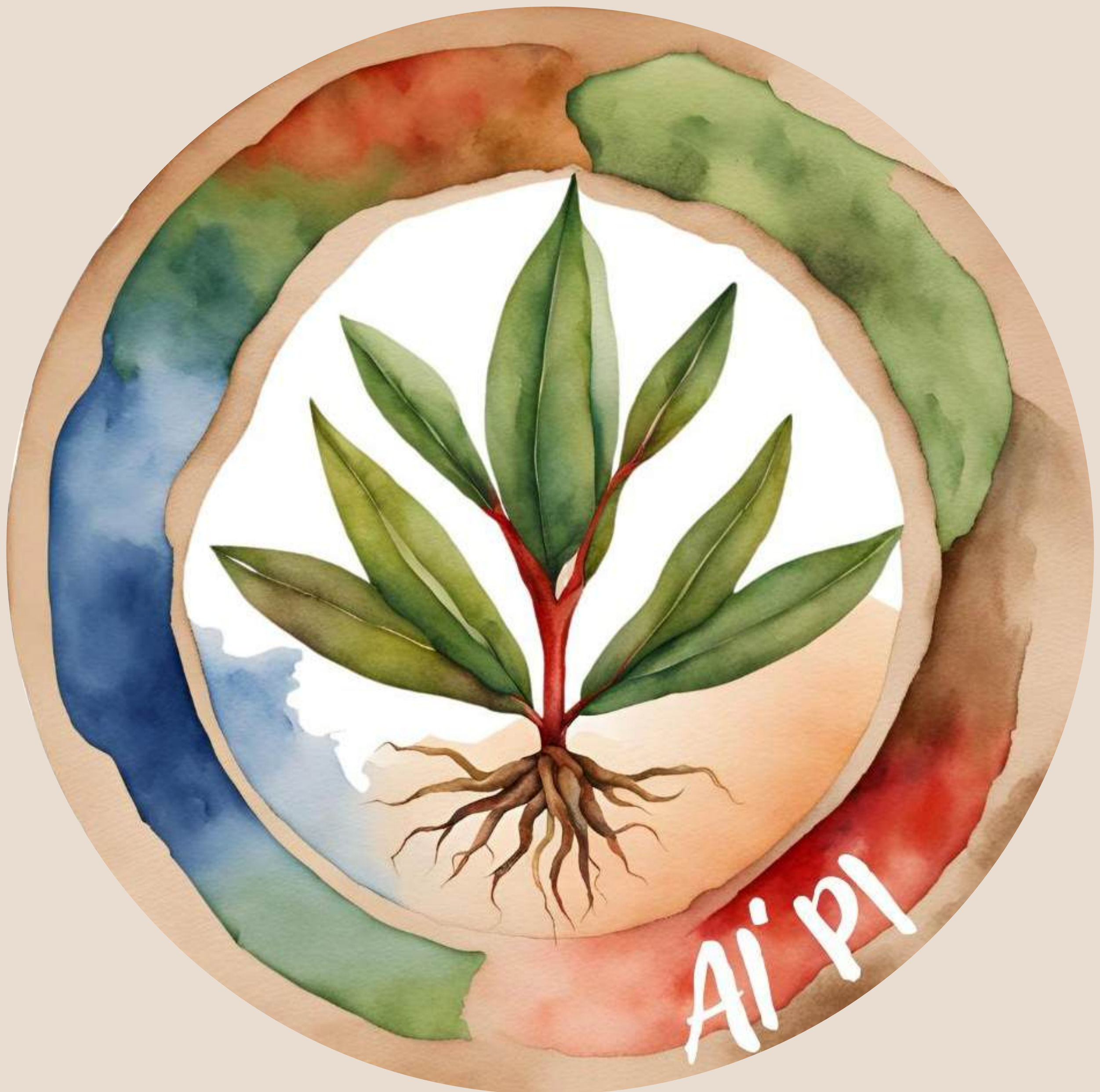
Aos nossos patrocinadores – Assaí Atacadista, Azul Linhas Aéreas, Cargill e Instituto Orizon Social – por acreditarem no poder transformador da Formação;

E, em especial, a todos que doaram a sua presença no nosso Kick-Off, e que com alegria participaram das trocas e deixaram um pouco das suas experiências conosco.



Ai'p'i

INTRODUÇÃO



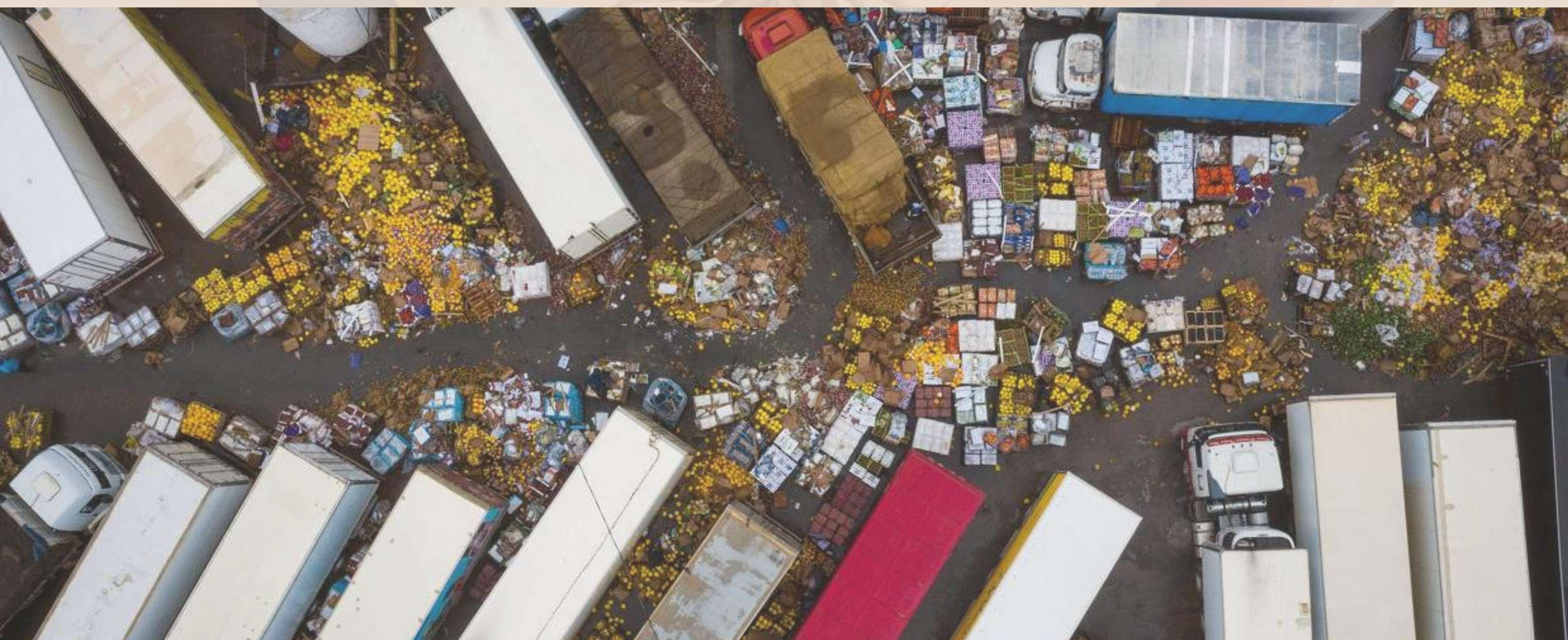
Introdução

Este relatório tem por objetivo **sistematizar as principais informações e ideias levantadas durante evento** realizado no dia 18 de setembro de 2024 na Escola de Administração de Empresas de São Paulo (EAESP) da Fundação Getúlio Vargas (FGV) como parte da 29ª edição da disciplina eletiva Formação Integrada para a Sustentabilidade (FIS).

O evento que leva o nome de **Kick-off** teve como objetivo três aspectos centrais.

Introdução

O primeiro deles de **lançamento e apresentação do desafio** entregue aos 18 alunos e alunas matriculados na disciplina a ser trabalhado ao longo do segundo semestre de 2024: **“Criar um cardápio de iniciativas para o combate ao desperdício de alimentos no Brasil”**.



Introdução

Em segundo lugar, o encontro se propôs a **reunir atores que de alguma forma se relacionam com a temática** do desafio a fim de **construir um ambiente de conversa e debate** capaz de levantar ideias, perspectivas, informações e questionamentos importantes para o processo de construção e resolução do desafio.

Por fim, o Kick-off também é o espaço de **lançamento da identidade do grupo** que tradicionalmente possui um nome e logo como posicionamento perante a sociedade.

Introdução

Estiveram presentes no evento representantes de diversos setores da cadeia de distribuição de alimentos (agropecuária, indústria, logística, supermercados, restaurantes, entre outros); representantes de organizações que atuam diretamente na gestão do desperdício e de resíduos; estudiosos, acadêmicos e interessados pelo tema; além de consumidores e alunos e alunas da FGV.

O grupo reconhece, porém, como principal limitação do evento a ausência de pessoas do poder público e de fora da região sudeste do Brasil.

Introdução

As dinâmicas do evento foram propostas com o **intuito de estimular questionamentos acerca do tema, discutidos a partir de diferentes perspectivas, de forma a desenvolver insights sobre possíveis soluções e caminhos a serem perseguidos no desenvolvimento do cardápio.**



Introdução

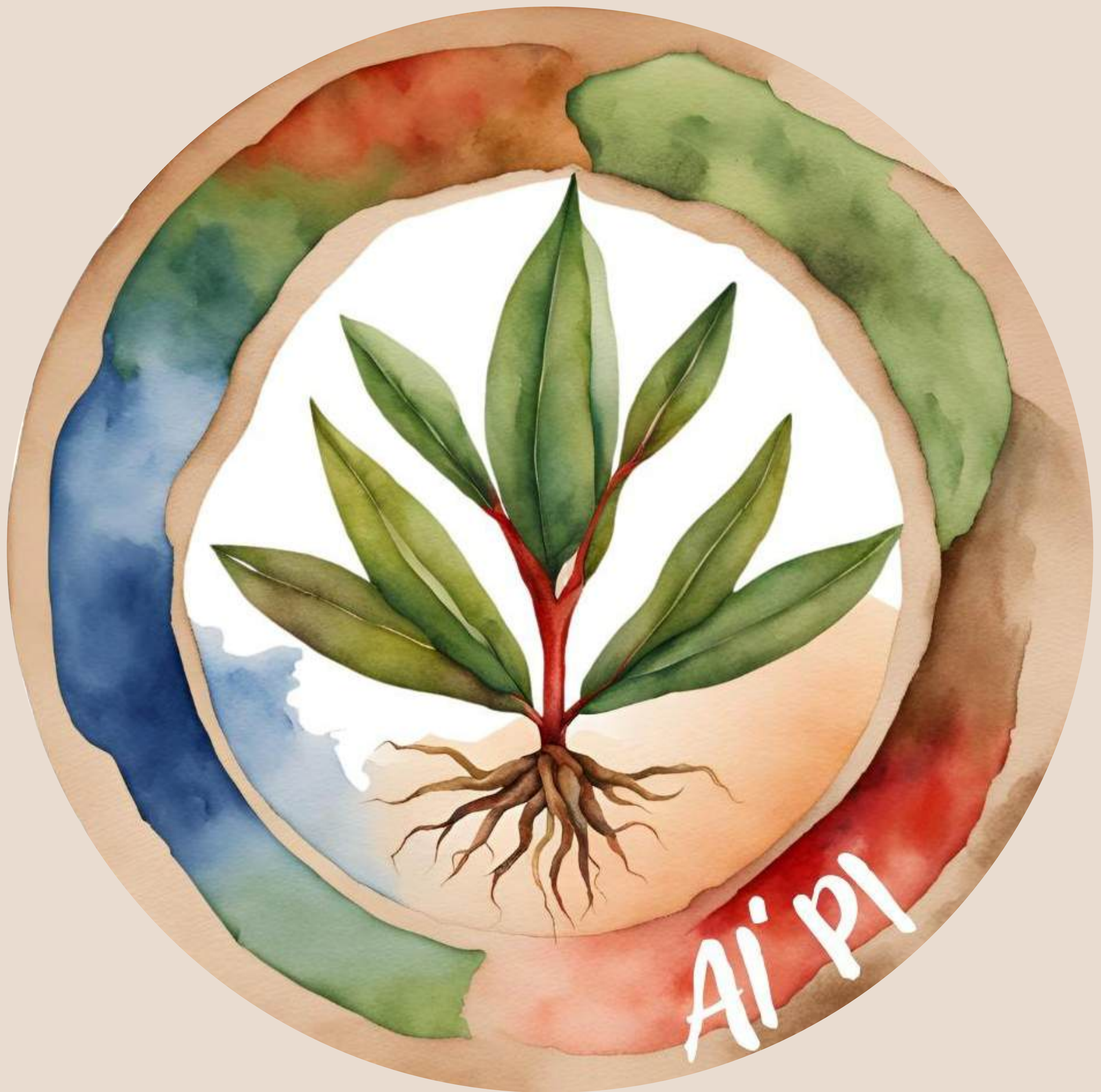
A sistematização que aqui se concretiza é o levantamento desses questionamentos a partir do que foi discutido nas diferentes dinâmicas, com base nas anotações dos facilitadores e registradores de cada dinâmica.

Por fim, serão apresentadas as conclusões tiradas desta coletânea de informações, destacando as mais relevantes para as próximas etapas do projeto referência do FIS 29.



Ai'p'i

CONTEXTO



Contexto

A perda e o desperdício de alimentos são temas extremamente complexos e desafiadores na atualidade.

Isso deve-se ao fato de que o problema envolve diversos atores da sociedade, desde o setor público até grandes e pequenos produtores rurais, varejistas e consumidores finais.



Contexto

Pela relevância e magnitude, o tema é parte central de **um dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU, o Consumo e Produção Responsáveis.**

De acordo com a organização multilateral, a meta estabelecida é: "**Até 2030, reduzir pela metade o desperdício de alimentos** per capita mundial nos níveis de varejo e do consumidor, e reduzir as perdas de alimentos ao longo das cadeias de produção e abastecimento, incluindo as perdas pós-colheita".



Contexto

Erradicar a fome e garantir segurança alimentar também é **um dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU: Fome Zero e Agricultura Sustentável.**

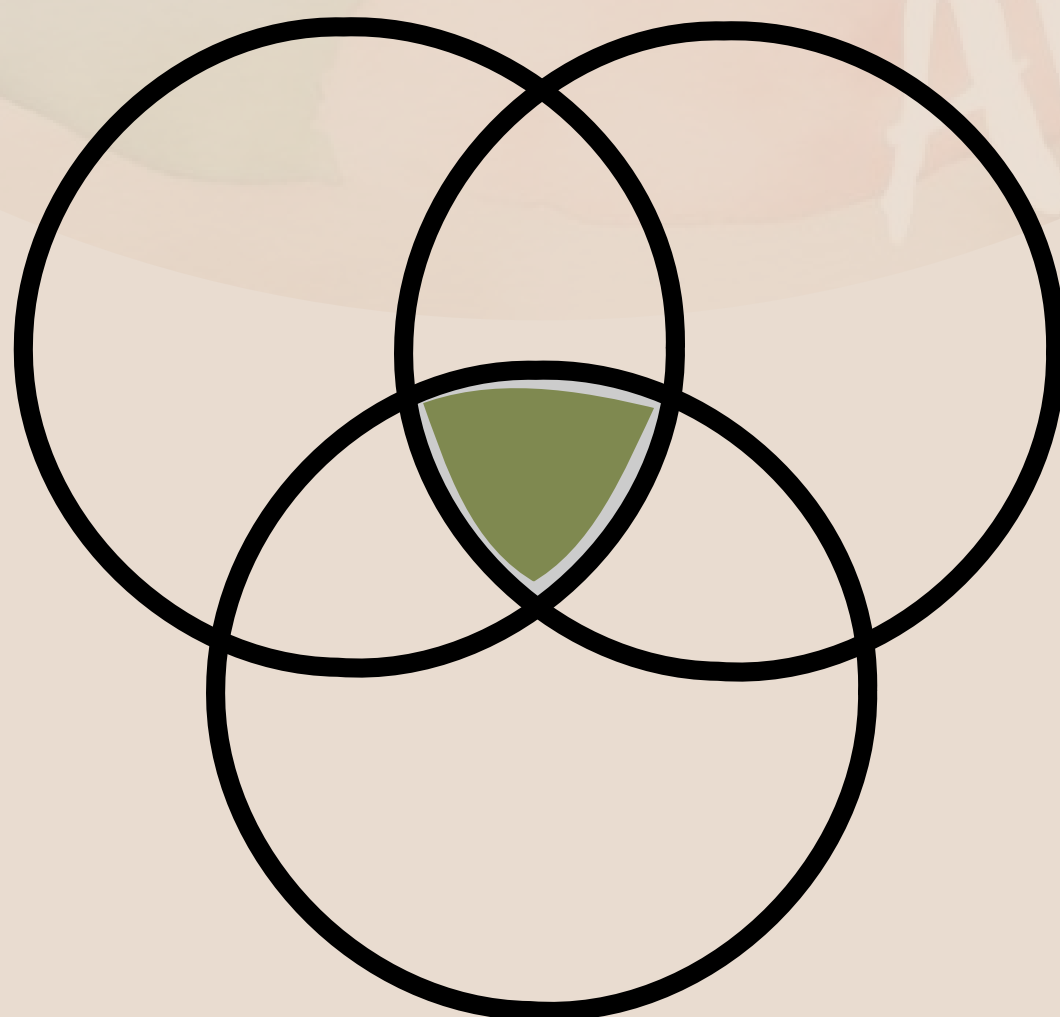
Uma das metas estabelecidas é: "**Até 2030, acabar com a fome e garantir o acesso de todas as pessoas,** em particular os pobres e pessoas em situações vulneráveis, incluindo crianças, a alimentos seguros, nutritivos e suficientes durante todo o ano



Contexto

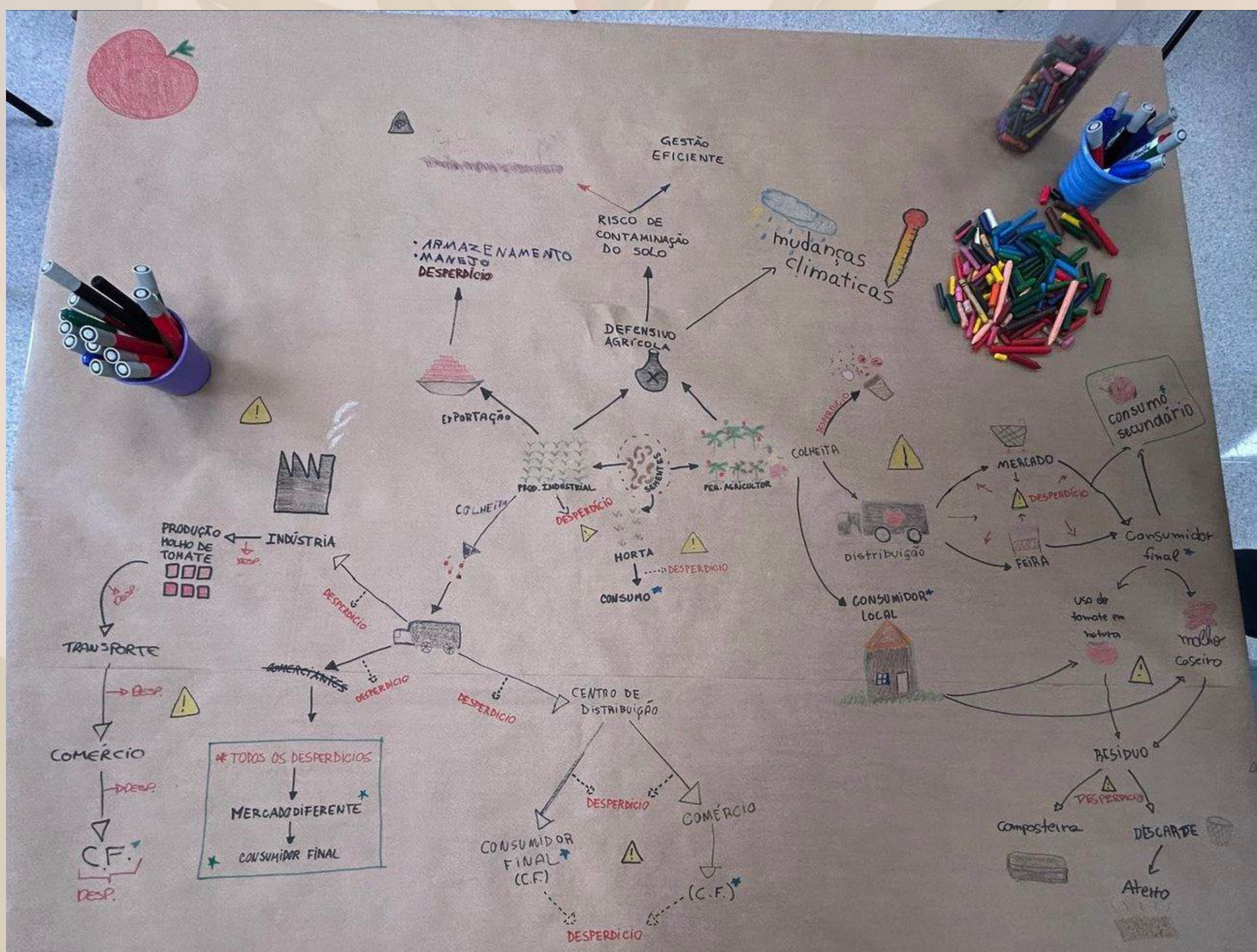
É importante ter clareza das **semelhanças e diferenças entre as soluções voltadas ao desperdício e a fome**. Apesar de estarem **intima e diretamente relacionados**, **resolver um desses problemas não significa, necessariamente, resolver o outro**.

A eliminação da perda e do desperdício de alimentos pode ter diferentes motivações, e nem todas estão alinhadas com a resolução dos problemas de fome.



Contexto

Por exemplo, otimizar a cadeia produtiva para que todos os alimentos produzidos sejam vendidos não resolve, por si só, o problema da fome. Assim, é crucial refletir até que ponto faz sentido essa otimização, já que a capacidade global de produção de alimentos é suficiente para enfrentar o desafio da fome



Contexto

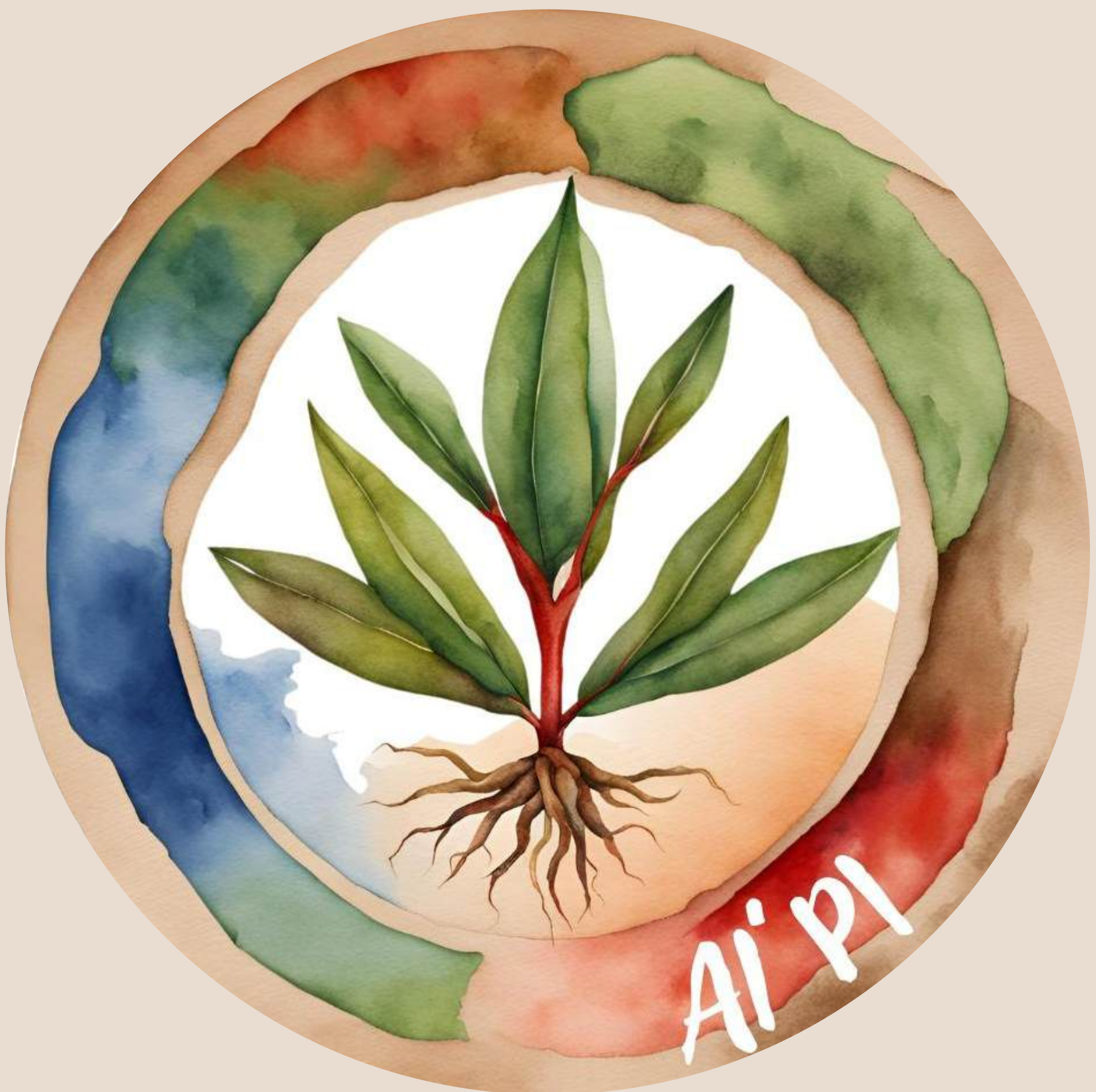
Portanto, assim como é feito pelos integrantes do grupo Ai'pi, é importante atentar-se a esses pontos e a complexidade do tema para compreender este relatório e começar a visualizar possíveis soluções para a problemática abordada.



O QUE SER
PRIVADO de
ALIMENTAÇÃO
IMPACTA na VIDA
DAS PESSOAS ?

Ai'pī

O que Nasce do
Fundo



O que nasce do fundo A de alimento.

Alimento nasce do fundo da terra, começa semente, torna-se raiz, pode ser folha, pode ser fruto.

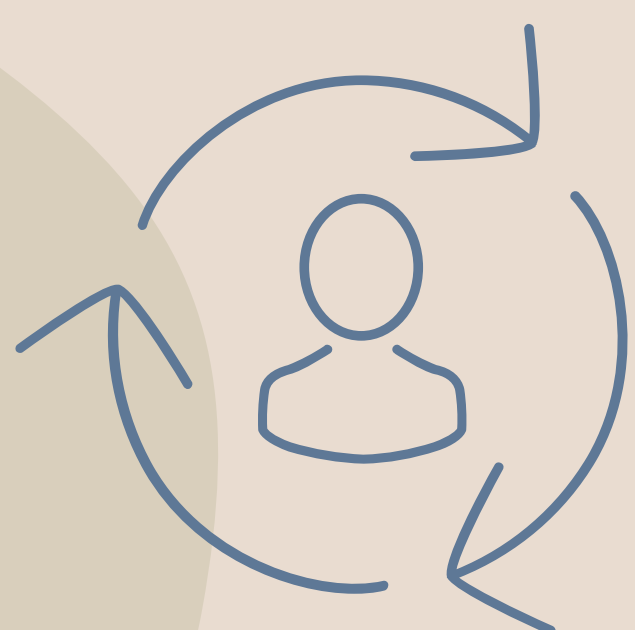
O alimento que é raiz, é a cúrcuma que pinta a folha, é a mandioca, também de nome aipim, macaxeira, castelinha, a depender de qual o Brasil que se fala. Está raiz que é ancestral, nasce singular na terra, e nas nossas mãos se faz plural: a tapioca, o tucupi, o beiju, o polvilho, a farinha...



O que nasce do fundo I de Identidade.

Identidade nasce do fundo de cada ser humano. Ela pode se expressar por meio da razão, da emoção, dos sentimentos, do sensorial, do pensamento. Mas, a identidade não se expressa sozinha, estamos a todo momento em relações interdependentes e complementares que invariavelmente se traduz na identidade coletiva de um grupo, de irmandade, de família.

No FIS 29, a essência de cada um se cruza e se expressa no que é o todo.



O que nasce do fundo.

P de paradoxo.

Que nasce do fundo da capacidade de desafiar o que está estabelecido e pensar outras lentes para a realidade.

Que entende que a lógica do problema-solução não se dá numa linha reta ascendente e acabada, mas num círculo em que uma resposta que se encontra, sempre irá retroalimentar uma nova pergunta, num movimento constante.



O que nasce do fundo | de in vivo.

In vivo nasce do fundo de um sistema
entre, através e além.

Em um sistema aberto, a vida cria a si
mesmo em um contínuo fluxo de
transformações, de realidades
diferentes, de complexidade e de
relações.



O que nasce do fundo da terra é o alimento. O que nasce do fundo do eu, do nós é a identidade. O que nasce do fundo da sustentabilidade forte é o paradoxo.

O que nasce do fundo da transdisciplinaridade é o in vivo. “O que nasce do fundo” é significado de uma palavra em tupi para se referir à mandioca.

O que nasce do fundo do FIS 29 é Ai'pi.



Ai'pī

METODOLOGIA



Metodologia

Sensibilização

Para que o evento pudesse trazer uma atmosfera que **conectasse os participantes** com o tema de desperdício de alimentos, foi elaborada uma **instalação artística que representava a disparidade entre escassez e fartura de alimentos** presente na sociedade.

A instalação contemplou dois ambientes separados por uma cortina de pano, dando a sensação de proximidade física entre os dois, contrastando as diferenças socioeconômicas alarmantes.



Metodologia

Sensibilização

O ambiente de escassez foi dominado por cores mais sóbrias, com pouca iluminação e o centro preenchido por uma mesa simples com comidas predominantemente ultraprocessadas.



**Mãe, consegui esse trocado
pro pão de amanhã.**

Volto do trabalho às 22hs.

Te vejo amanhã!

Beijos,

Te amo!

Foi colocado um pote com algumas moedas e um bilhete de uma pessoa hipotética para simbolizar a luta diária para o acesso a um direito cívico básico para a sobrevivência:

Metodologia

Sensibilização

Ainda nesse ambiente, as paredes foram preenchidas por fotos de pessoas que sofrem com a vulnerabilidade econômica e a fome no Brasil.

Uma montagem sonora de dados estatísticos, reportagens sobre o desperdício de alimentos e relatos das pessoas nas fotografias compunham o ambiente.

As fotos e áudios foram retiradas dos documentários: “Fome Oculta 1”, “A dor da fome”, “História da fome no Brasil” e “Qual a questão: insegurança alimentar”.



Metodologia

Sensibilização

Já o segundo ambiente, de fartura, construía uma atmosfera mais acolhedora, com paredes claras, iluminação difusa, louças sofisticadas, fotos de família e uma diversidade de alimentos saudáveis: in natura ou preparados com acompanhamentos.

A proposta da construção de dois ambientes foi pensada com o intuito de trazer uma **reflexão acerca das diferentes realidades presentes em uma mesma localidade.**



Metodologia

Sensibilização

Não é apenas a falta dos alimentos, mas a **simbologia de tudo o que se perde por essa escassez**, desde relações humanas quanto nutritivas.



Enquanto para alguns a comida simboliza diversidade de sabores, reunião de entes queridos e memórias afetivas, para outros significa a busca pela sobrevivência diária.



Metodologia

Dinâmicas



Com a finalidade de **compreender as diferentes perspectivas sobre o desperdício de alimentos**, foi utilizada uma adaptação da atividade “registro de representação”.

Baseada na transdisciplinaridade, a metodologia utilizada pelo FIS desde a sua criação, foi idealizada pela Hélène Trocmé-Fabre e a Maria F. de Mello, enquanto estudiosas do Centro de Educação Transdisciplinar.

Metodologia

Dinâmicas

Para explorar os diferentes significados do desperdício de alimentos a partir das lentes ópticas de cada convidado, foram selecionadas 3 perguntas norteadoras que levassem em conta um dos princípios da atividade original, **um olhar relacional em três esferas “eu”, o “outro” e o “ecossistema”**.

A relação individual com o desperdício de alimentos foi pautada pela pergunta, **“Como o desperdício de alimentos aparece no seu cotidiano?”**.

Já para captar a percepção sobre o todo as perguntas **“Que iniciativas você conhece para lidar com o desperdício de alimentos?”** e **“Quais as dificuldades de implementar soluções para o desperdício de alimentos?”** foram utilizadas.

Metodologia

Dinâmicas

A parte inicial da dinâmica tinha a pretensão de que cada um pudesse refletir o significado do desperdício de alimentos de forma individualizada, sem interferências no seu entendimento.

Para isso os convidados estavam sentados em grupos de 5 a 6 pessoas, auxiliados por 2 membros da equipe, um facilitador e um registrador.

As perguntas estavam dispostas em papeis com espaço para resposta e havia um tempo predeterminado de 10 minutos para preencherem.

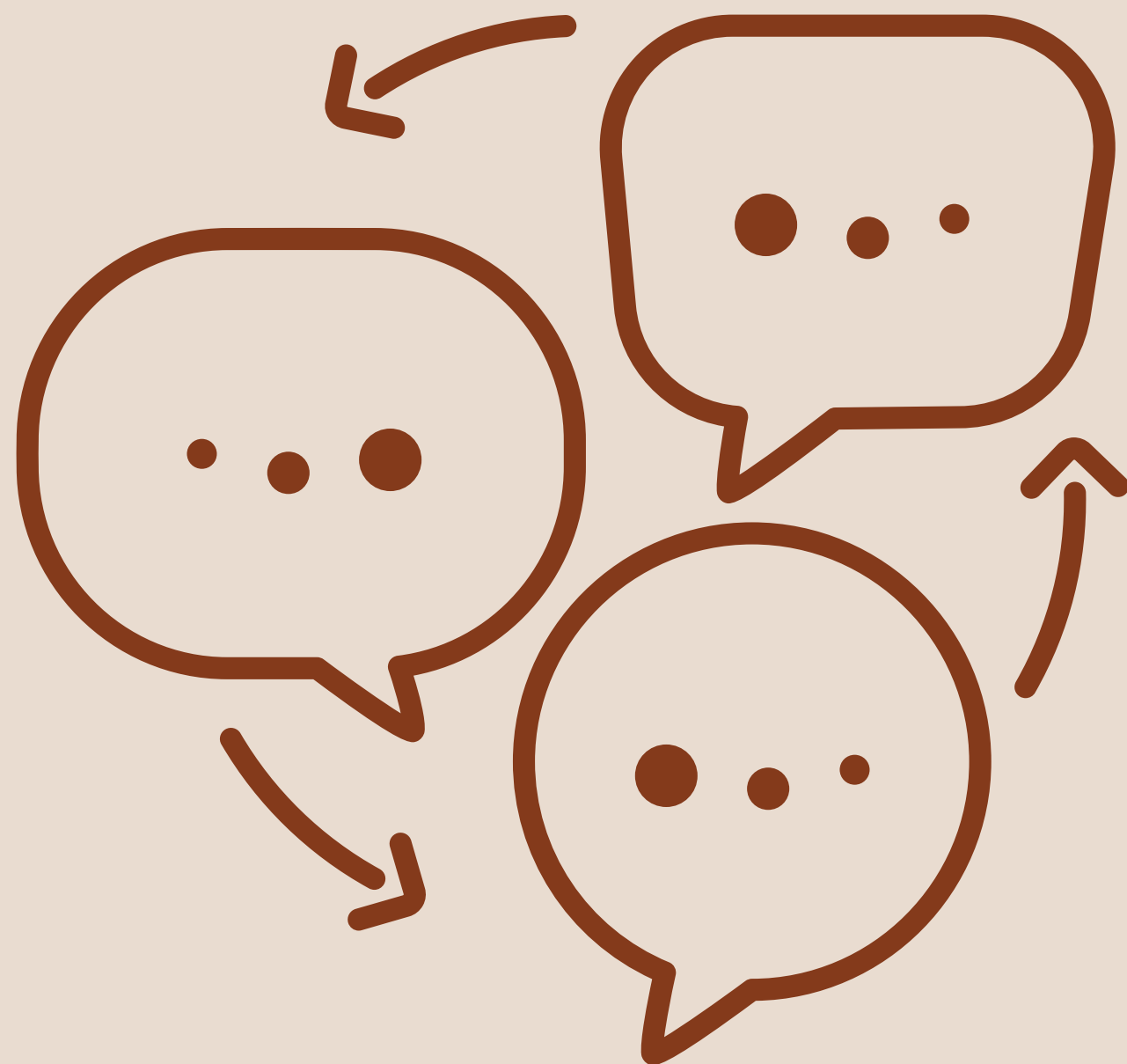


Metodologia

Dinâmicas

Posteriormente, nos mesmos grupos foi construído um espaço para a troca de informações e respostas.

Os membros da equipe presentes conduziram a conversa para possibilitar a coleta de informações de forma mais aprofundada e fizeram anotações garantindo o apontamento das percepções dos convidados.



Metodologia

Dinâmicas



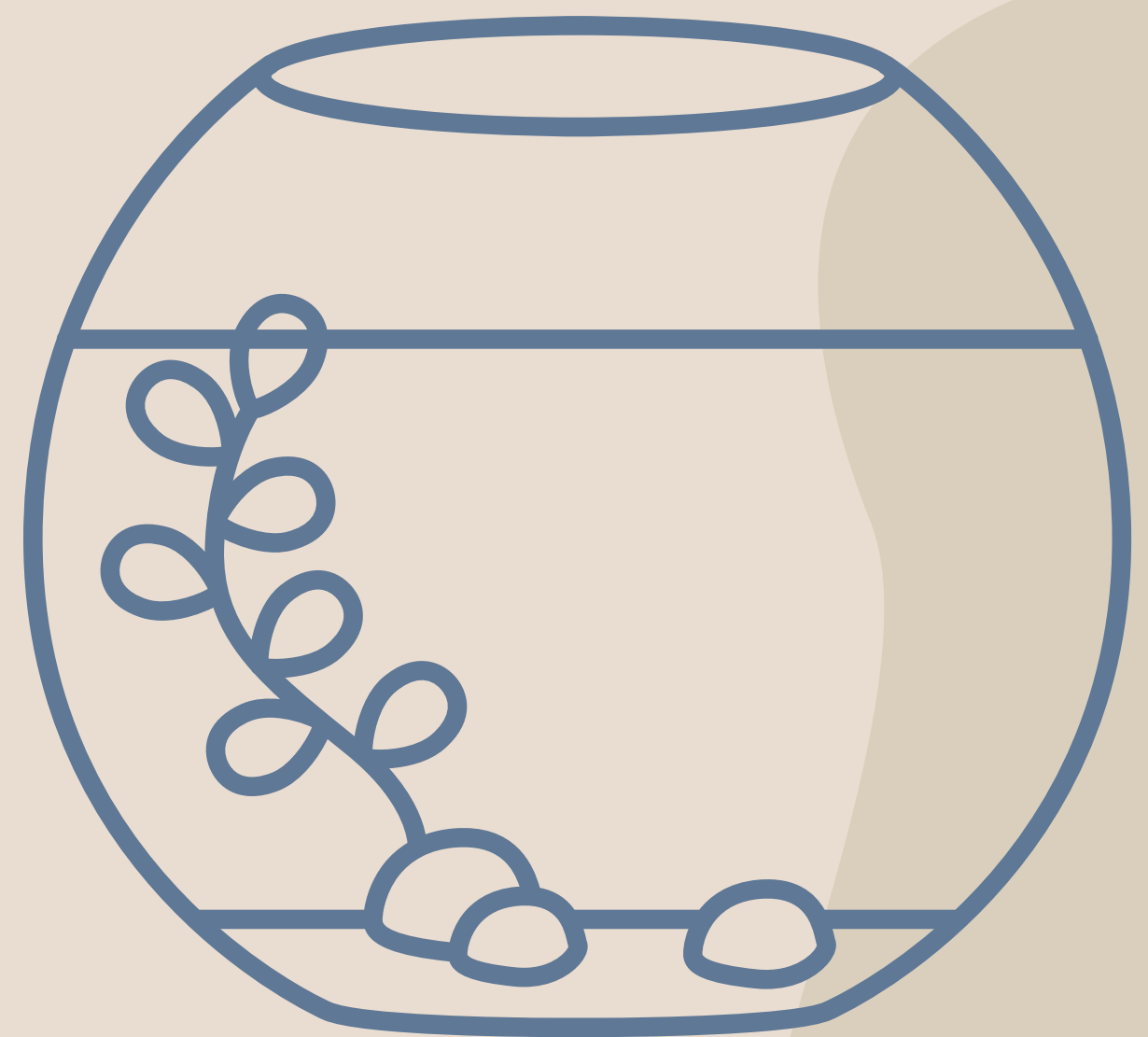
As dinâmicas e conversas tiveram como objetivo **compartilhamento de ideias e a construção coletiva de novas conclusões, considerando que havia pessoas de diferentes elos da cadeia produtiva, com perspectivas técnicas e pessoais singulares.**

Metodologia

Aquário

No contexto da "**descida do U**" – ou seja, de aprofundamento e observação do que está à nossa volta para apoiar a construção da proposta –, buscamos garantir que **todos os pontos de vista disponíveis fossem considerados**. Para isso, escolhemos a dinâmica do Aquário, uma metodologia que facilita conversas sobre temas complexos e urgentes, promovendo a **participação e o intercâmbio de ideias**.

O objetivo foi **estimular a troca de ideias em um grupo maior, permitindo que novos insights** surgissem.



Metodologia

Aquário

A dinâmica foi estruturada com os participantes em dois círculos concêntricos.

No círculo interno, organizamos cinco cadeiras, ocupadas inicialmente por quatro pessoas, que teriam a palavra. Já os participantes no círculo externo atuavam como ouvintes e podiam, a qualquer momento, ocupar a cadeira vazia do círculo interno, trazendo novas contribuições. Quando isso acontecia, alguém do círculo interno cedia sua cadeira, garantindo a fluidez e o ritmo do diálogo central.



Metodologia

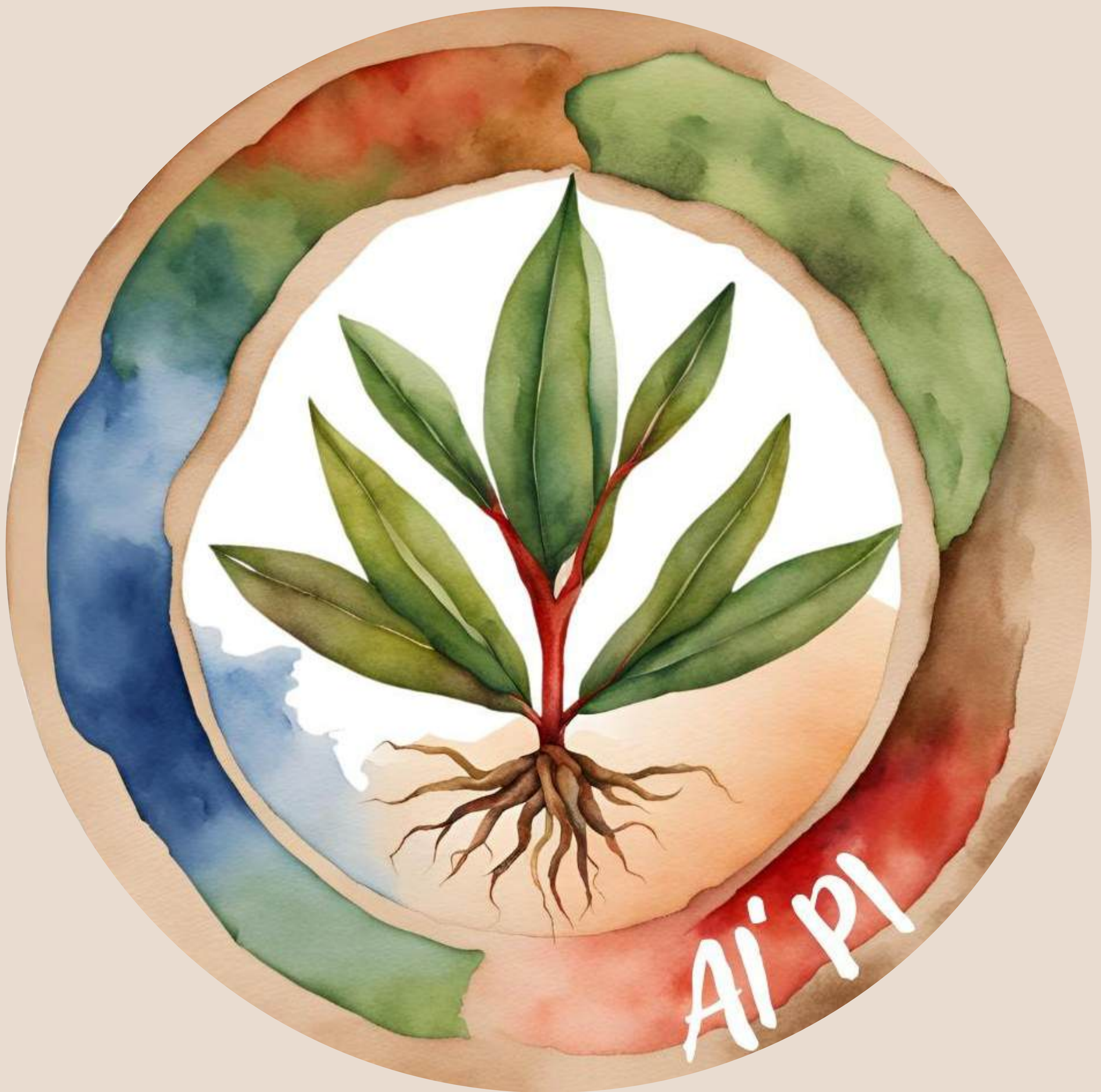
Aquário

Princípios importantes aprendidos ao longo das aulas foram levados para o aquário, como: **escuta sensível** (o papel dos ouvintes é tão essencial quanto o dos que falam); não interferência demasiada no fluxo das falas; **acolhimento e observação** antes de intervir; e valorização dos **momentos de silêncio**.

O Aquário atende bem a essas necessidades, pois favorece tanto a expressão de quem fala quanto a escuta ativa de quem observa. O fato de haver um número limitado de cadeiras no centro mantém o foco da conversa, enquanto a participação continua sendo incentivada pela cadeira sempre disponível. O círculo externo, formado por ouvintes atentos, reforça a qualidade do diálogo.

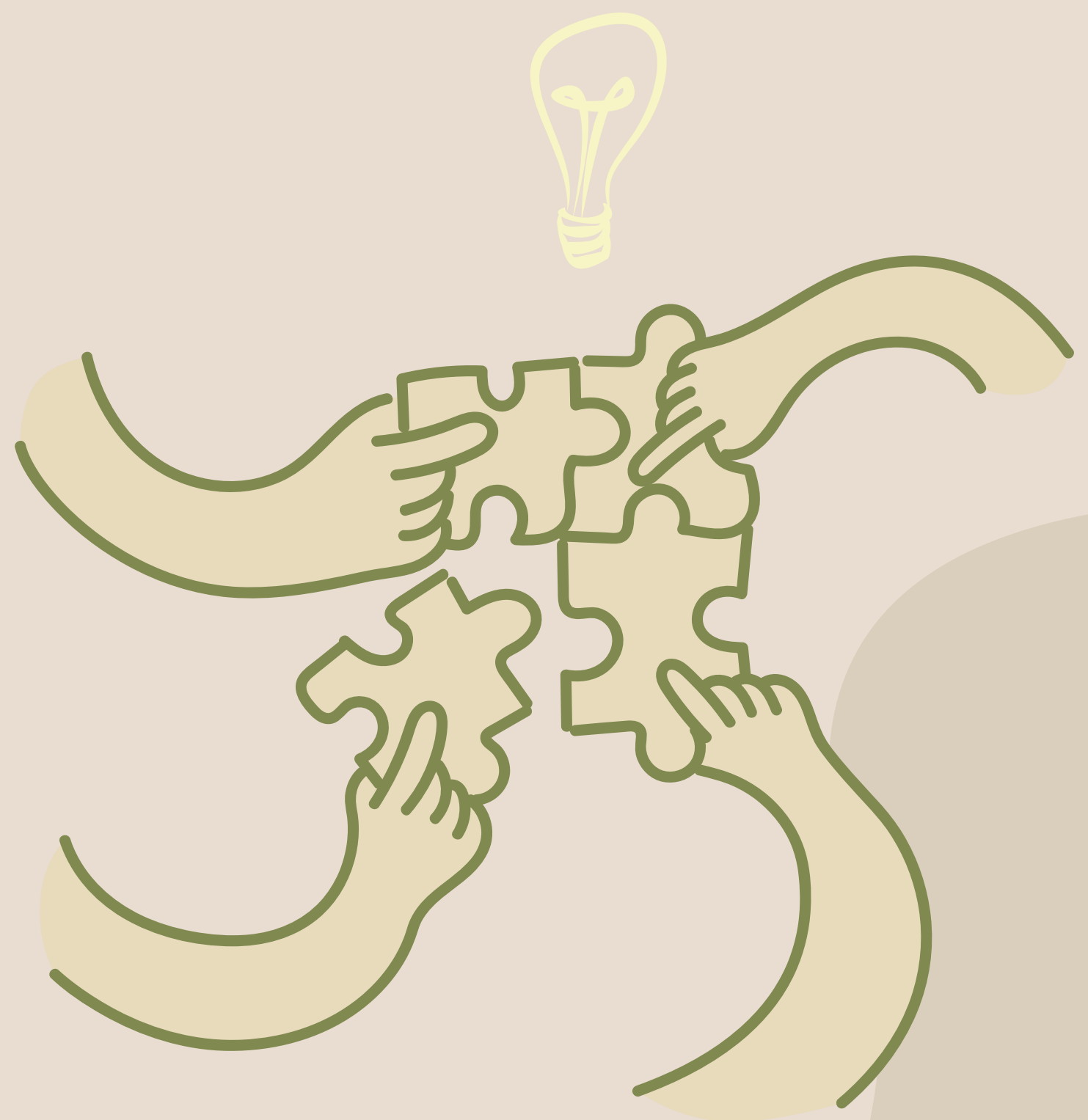
Ai'pī

INSIGHTS



Insights

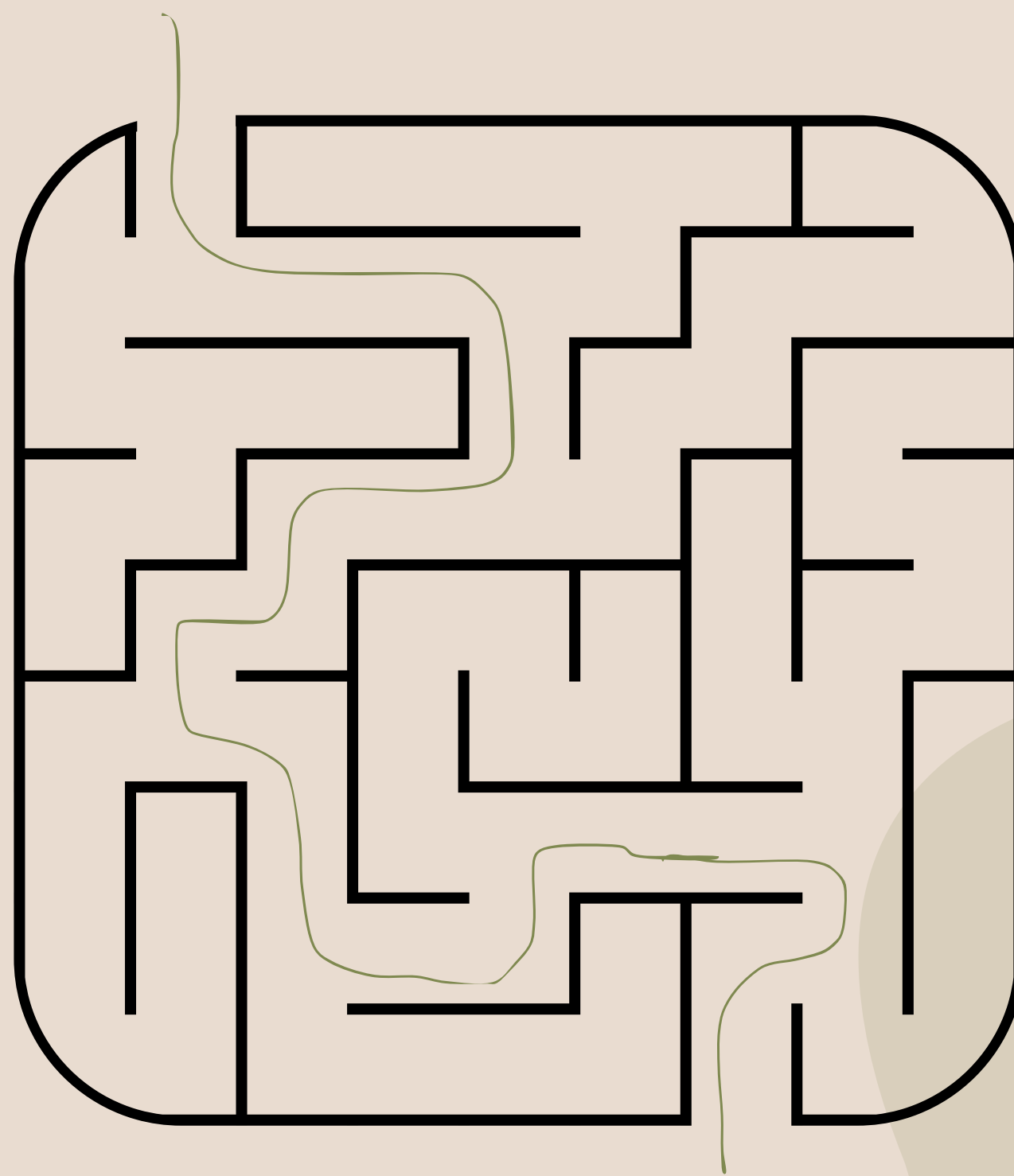
Os insights representam momentos de clareza que favorecem a resolução de problemas complexos, como o desperdício de alimentos. Sob os pilares da interdisciplinaridade e transdisciplinaridade, discutiremos **como a integração de diferentes áreas do conhecimento e de experiências diversas pode promover o surgimento desses momentos de revelação.**



Insights

Dessa forma, estabelecemos fios condutores que possibilitam uma compreensão ampliada da problemática, criando condições para a emergência de soluções inovadoras que favoreçam o desenvolvimento sustentável.

Problemas



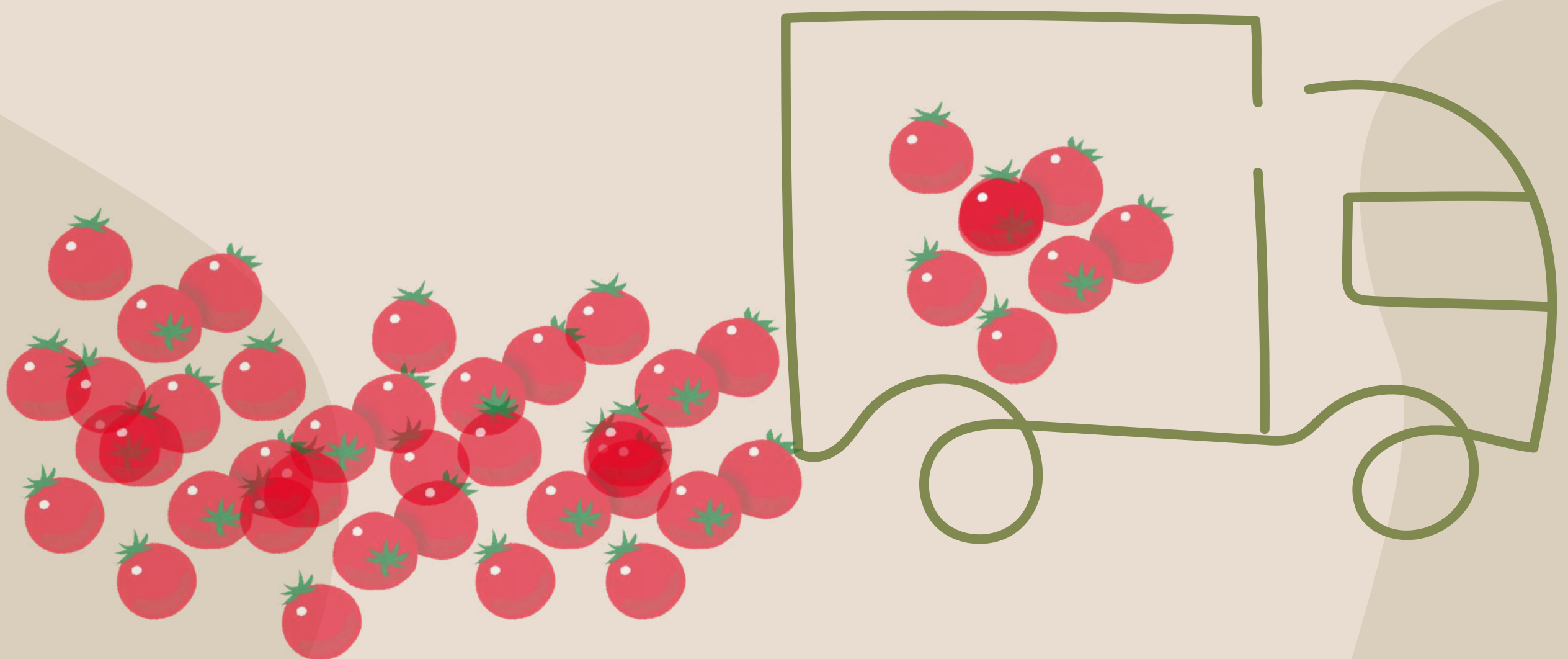
Soluções

Insights

Perda x Desperdício

A **perda** e o **desperdício** de alimentos constituem **fenômenos distintos** ao longo da cadeia de suprimento alimentar, ocorrendo em estágios diversos e sendo ocasionados por fatores específicos.

A **perda de alimentos**, caracterizada pela sua inadequação para o consumo humano, verifica-se predominantemente nas **etapas** iniciais da cadeia produtiva, tais como a produção, colheita, processamento, transporte e armazenamento.



Insights

Perda x Desperdício

Dessa maneira, esse fenômeno é frequentemente atribuído a técnicas de manejo inadequadas, exigências estéticas rigorosas e problemas logísticos. Tais perdas resultam, por exemplo, de falhas no momento da colheita, de subprodutos não aproveitados no processamento e de falhas na cadeia de frio, o que compromete a qualidade dos alimentos.

Insights

Perda x Desperdício

Por outro lado, o **desperdício de alimentos** ocorre principalmente nas fases posteriores, incluindo a comercialização e o consumo doméstico.

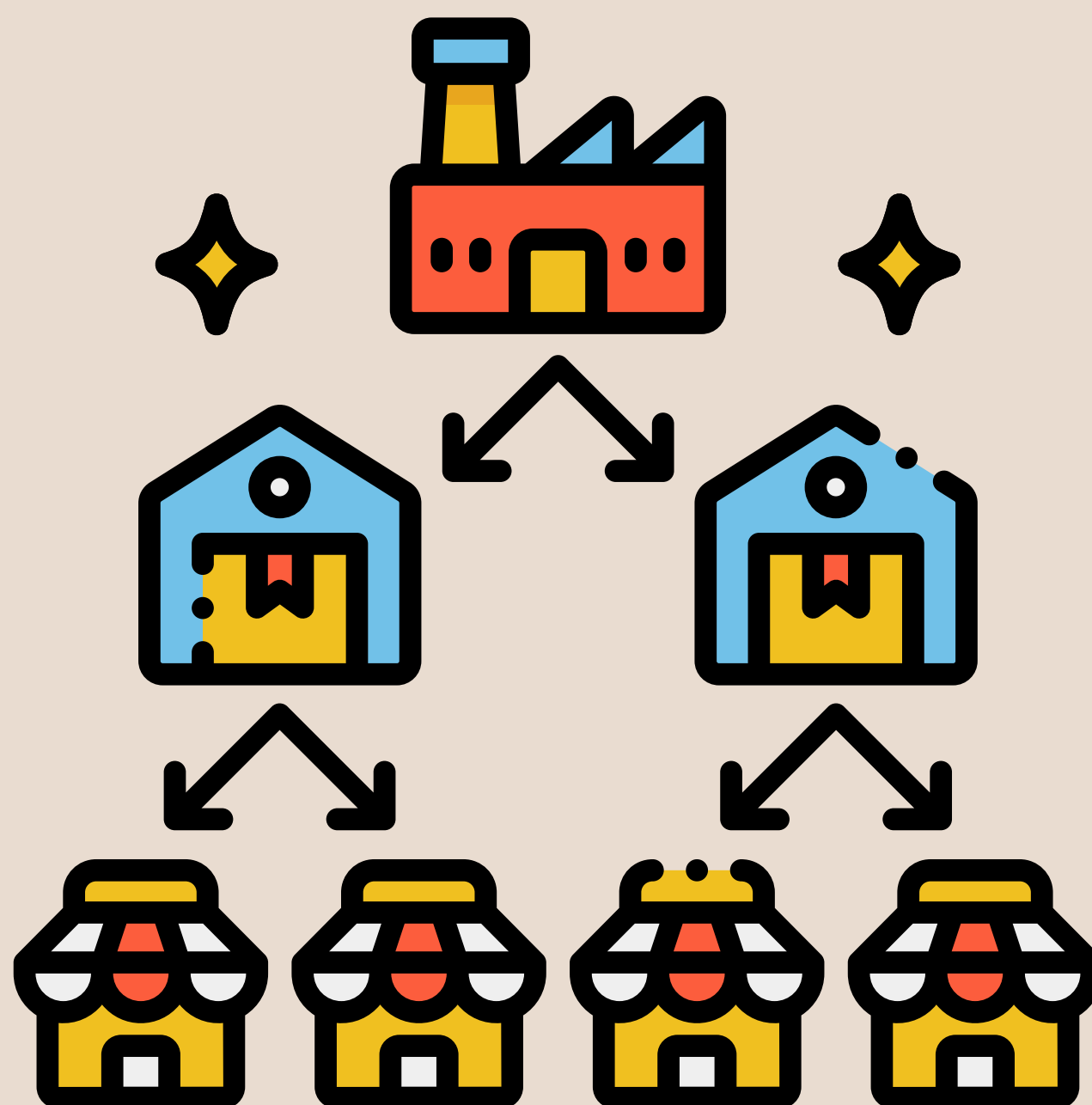
Nesses estágios, alimentos que, em princípio, estariam aptos para consumo são descartados devido a razões como excesso de estoque, planejamento insuficiente no preparo e armazenamento inadequado, além da não conformidade com padrões estéticos exigidos pelo mercado.



Insights

Perda x Desperdício

Dessa forma, **cada etapa da cadeia produtiva**, desde a colheita até o consumo final, **apresenta desafios específicos** que contribuem tanto para a perda quanto para o desperdício de alimentos, demandando, portanto, abordagens diferenciadas e focadas na mitigação desses problemas, com vistas à promoção da sustentabilidade (KAYIKÇI et al., 2021).



Insights

Tipos de alimento

Cada tipo de alimento também enfrenta desafios específicos nas distintas etapas da cadeia de produção e consumo.

Frutas e verduras, por exemplo, são particularmente suscetíveis a perdas durante as fases de colheita e transporte, em razão de sua alta perecibilidade e das exigências estéticas impostas pelo mercado.

Os grãos, como arroz e feijão, enfrentam dificuldades sobretudo no armazenamento, sendo vulneráveis a pragas e umidade, bem como ao preparo em excesso por parte dos consumidores finais.



Insights

Tipos de alimento

Já os produtos perecíveis, como carnes e laticínios, dependem essencialmente de uma cadeia de frio adequada, apresentando perdas frequentes quando ocorrem falhas na refrigeração durante o armazenamento e transporte.

Alimentos prontos para consumo e produtos processados, como molho de tomate, são desperdiçados tanto no varejo, devido ao vencimento antes de serem vendidos, quanto no consumo, em função do preparo exagerado.

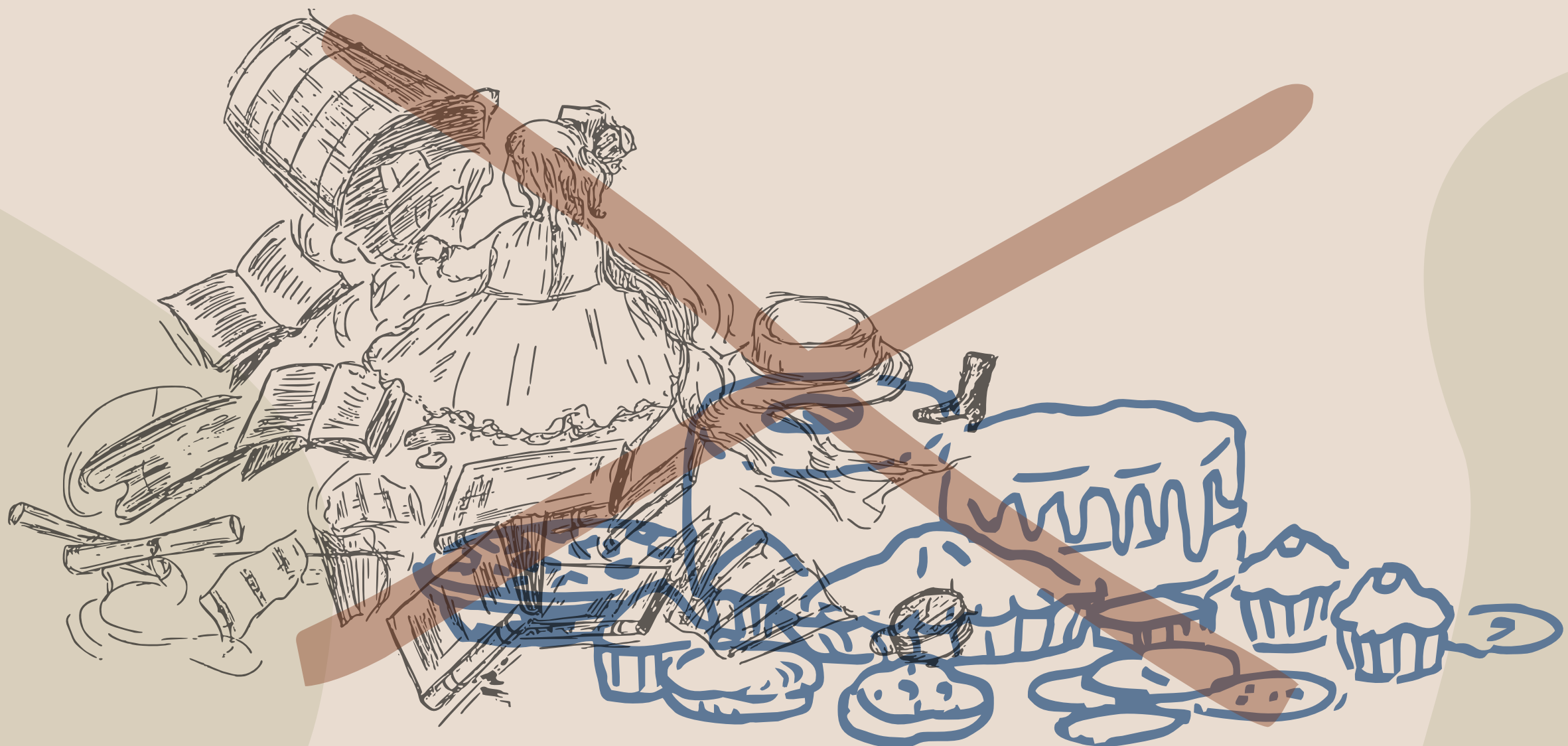


Insights

Tipos de alimento



Não só, produtos de padaria, como pães, possuem uma vida útil curta e sofrem desperdício significativo quando não são vendidos ou reaproveitados a tempo. Assim, tais desafios exigem estratégias específicas e personalizadas para minimizar as perdas em cada etapa da cadeia de produção.



Insights

Economia

A produção de alimentos ocorre predominantemente em duas vertentes: a produção industrial e a agricultura familiar. Enquanto a **produção industrial** é capaz de fornecer alimentos em larga escala, apresenta também grandes desafios em relação à perda durante as etapas de colheita, processamento e transporte. Essas perdas são frequentemente atribuídas a padrões de qualidade rígidos e a problemas logísticos (FAO, 2021).

Além disso, o desperdício é observado ao longo da cadeia devido à **busca por alimentos esteticamente perfeitos**, o que leva ao descarte de produtos que, embora seguros para o consumo, não atendem aos critérios de mercado.



Insights

Economia

Por outro lado, a **agricultura familiar** é essencial para o abastecimento de frutas, verduras e legumes, constituindo uma alternativa sustentável para a promoção de uma economia local mais justa e menos suscetível ao desperdício.

Esta forma de produção, por estar mais próxima dos centros de consumo, tem maior potencial para minimizar as perdas durante o transporte e para adaptar-se às peculiaridades locais, contribuindo para a segurança alimentar e a diversificação da oferta.



Insights

Economia

No contexto da economia circular, a gestão de recursos visa não apenas a **redução de custos, mas também a minimização do desperdício de alimentos, reaproveitando subprodutos e otimizando os processos** de armazenamento e distribuição.

Iniciativas promovidas pelo Serviço Social do Comércio (Sesc), como a conscientização e o reaproveitamento de alimentos, mostram como práticas bem gerenciadas podem contribuir para uma economia mais sustentável (KAYIKÇI et al., 2021). A mesma propõe um ciclo fechado, onde o valor dos recursos é mantido pelo maior tempo possível, evitando o desperdício e promovendo a reutilização e reciclagem de resíduos.

Insights

Economia

Outrora, na atuação do mercado, as **empresas** desempenham um papel crucial na redução do desperdício de alimentos, especialmente em ambientes de food service, onde é necessário adotar práticas organizacionais exemplares e replicáveis.

A **responsabilidade social corporativa e a governança sustentável** são essenciais para o combate ao desperdício. A rede de supermercados Assaí, por exemplo, implementou um programa de combate ao desperdício de alimentos que pode ser replicado por outras organizações, fortalecendo o compromisso empresarial com a sustentabilidade e incentivando a criação de uma cultura organizacional voltada para a responsabilidade social (ASSAÍ, 2023).



Insights

Sustentabilidade

Os impactos ambientais do desperdício de alimentos são amplos e severos, contribuindo para a **geração de resíduos sólidos**, sobrecarga dos aterros sanitários e emissão de gases de efeito estufa. Alimentos descartados de maneira inadequada se decompõem em condições anaeróbicas, liberando metano, um gás de efeito estufa significativamente mais potente que o dióxido de carbono (FAO, 2021). Assim, o gerenciamento adequado dos resíduos alimentares é crucial para mitigar tais impactos.



Insights

Sustentabilidade

A integração de **políticas públicas, iniciativas privadas e ações comunitárias** é fundamental para a gestão sustentável dos resíduos alimentares.

Programas como o "Todos à Mesa", que visa combater a fome e o desperdício, têm um papel importante na promoção de hábitos sustentáveis e na conscientização da sociedade sobre o impacto ambiental do desperdício de alimentos.



**TODOS
à mesa**

Insights

Sustentabilidade

A **compostagem** se apresenta como uma solução viável para a gestão dos resíduos alimentares, transformando restos de alimentos em adubo e, assim, promovendo a preservação do solo e a redução da dependência de fertilizantes químicos.

Além disso, políticas públicas que incentivem a compostagem comunitária e a coleta seletiva podem garantir que alimentos não aptos ao consumo humano sejam reaproveitados, contribuindo para a redução dos impactos ambientais e a sustentabilidade do sistema agrícola.



Insights

Sociedade, cultura e psique

O desperdício de alimentos também deve ser analisado sob uma **perspectiva sociocultural**.



A cultura do **consumo exacerbado**, alimentada por **padrões estéticos e pela percepção de abundância**, é um dos principais fatores que contribuem para o descarte desnecessário de alimentos.

Insights

Sociedade, cultura e psique

Esta mentalidade está intimamente ligada às **desigualdades sociais**, que afetam o acesso aos alimentos de forma desigual, criando áreas conhecidas como **desertos alimentares**, onde há escassez de alimentos saudáveis e acessíveis.

Nessas áreas, comunidades de baixa renda, geralmente compostas por grupos marginalizados, são especialmente vulneráveis à insegurança alimentar.



Insights

Sociedade, cultura e psique

A **insegurança alimentar**, definida pela incapacidade de acessar alimentos de maneira regular e adequada, está diretamente relacionada às desigualdades de classe e raça, e é **exacerbada pelo desperdício**.

Essa situação cria um paradoxo: enquanto grandes volumes de alimentos são descartados, milhões de pessoas não têm acesso a uma dieta balanceada.

A adoção de políticas que incentivem o aproveitamento e a redistribuição de alimentos, bem como o fortalecimento da agricultura urbana, são caminhos que podem atenuar essa desigualdade.

Insights

Sociedade, cultura e psique

Agora sobre outras perspectivas de análise, a semiótica por exemplo, ciência que estuda os signos e os significados, pode ser utilizada para entender o desperdício de alimentos em suas **dimensões simbólicas e culturais**.

No contexto do desperdício, **os alimentos carregam tanto significados sociais quanto econômicos** e, muitas vezes, esses significados são desvalorizados ou distorcidos, levando ao desperdício.

A análise semiótica envolve compreender o descolamento entre o "significante" e o "significado", onde o significante representa a abundância de alimentos à disposição e o significado é o valor real que esse alimento tem para a sociedade.

Insights

Sociedade, cultura e psique

Por exemplo, em sociedades marcadas pelo consumo exacerbado, a percepção de "**abundância**" está frequentemente ligada à ideia de status e sucesso, implicando que o excesso de alimentos representa prosperidade e segurança.

Assim, o ato de comprar mais do que o necessário e eventualmente **desperdiçar** está associado a valores culturais que enfatizam o consumo como símbolo de **poder** e sucesso. Esse descolamento entre o valor econômico e o valor simbólico do alimento contribui para comportamentos que levam ao desperdício.



Insights

Sociedade, cultura e psique

Adicionalmente, o arquétipo da "Abundância", na perspectiva junguiana, reforça esse comportamento ao representar a ideia de que recursos são inesgotáveis e de que o consumo excessivo não implica em prejuízos para o futuro. Já o arquétipo do "**Provedor**" relaciona-se com a necessidade de suprir as demandas do lar de forma exagerada, o que muitas vezes resulta em compras e preparos além do necessário, levando ao descarte dos excedentes.



Insights

Sociedade, cultura e psique

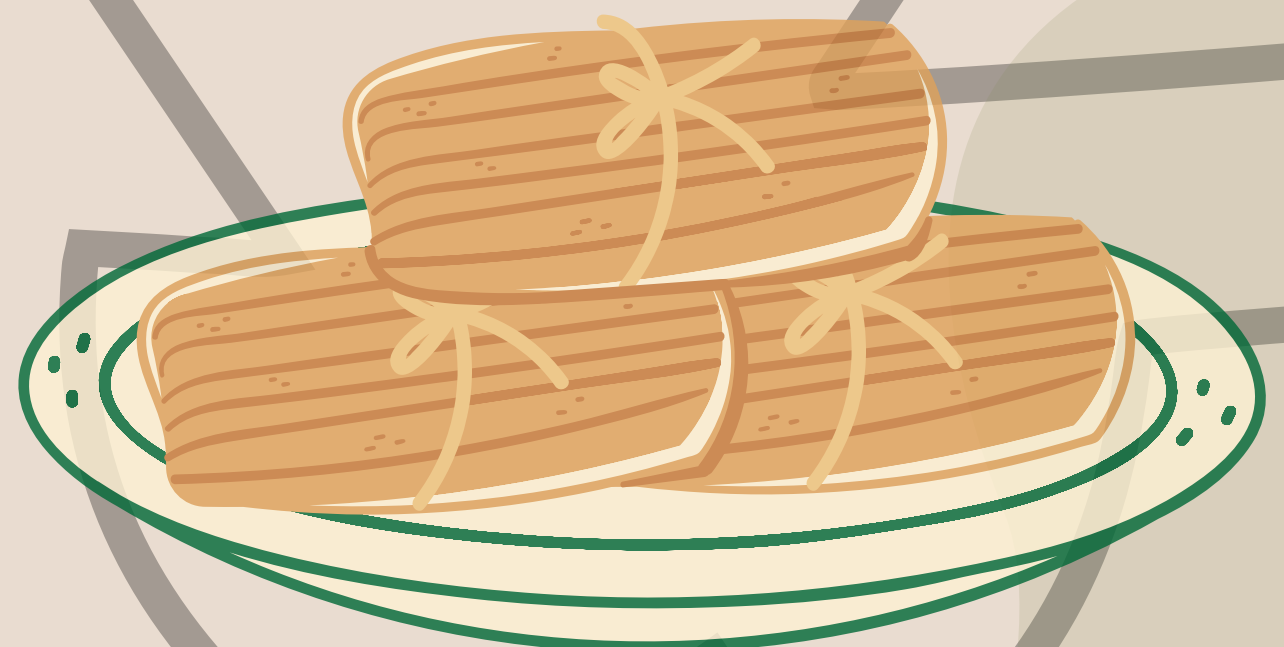
No trabalho de La Barbera et al. (2022), por exemplo, o papel das normas sociais e emocionais, como o desejo de ser um "bom provedor" que compra e prepara mais comida para satisfazer os desejos da família, é discutido como um fator determinante para o desperdício alimentar.

Essa abordagem destaca como os significados atribuídos aos alimentos — como o conforto, segurança e afeto que eles simbolizam — influenciam o comportamento de consumo e, em última instância, o desperdício.

Insights

Filosofia

No contexto do desperdício de alimentos, a filosofia se revela como um vetor essencial para a **construção de soluções sustentáveis**, especialmente quando incorporamos a sabedoria dos povos originários, como os Yanomami, e a perspectiva de chefs como Alex Atala. Essas tradições nos ensinam que a **relação com a comida deve ser baseada em respeito, responsabilidade e aproveitamento integral dos recursos disponíveis.**



Insights

Filosofia

A filosofia do "campo à mesa" destaca a importância de uma **conexão direta entre produtores e consumidores**, promovendo uma relação mais consciente e responsável com os alimentos.

Essa abordagem ressoa fortemente nas práticas dos povos originários, que sempre valorizaram o uso total de cada parte do alimento. Por exemplo, **a mandioca**, um alimento central na dieta Yanomami, exemplifica essa prática: não apenas sua raiz é consumida, mas também suas folhas, que são utilizadas em diversas preparações, garantindo que nada se perca.



Insights

Filosofia

Alex Atala, ao valorizar ingredientes nativos e o saber tradicional, reforça a importância de uma alimentação que respeite as culturas locais e minimize o desperdício. Ele enfatiza que **cada alimento carrega consigo uma história e um legado**, e sua utilização completa é um ato de **reverência à natureza e à herança cultural**. Essa perspectiva se alinha ao conceito de que o desperdício não é apenas uma questão de logística, mas uma questão ética e filosófica que envolve o reconhecimento do valor intrínseco dos alimentos.



Insights

Filosofia

Portanto, a reflexão sobre o desperdício de alimentos deve ir além da mera eficiência econômica.

Precisamos cultivar uma **consciência cultural** que valorize o **aproveitamento integral dos alimentos**, inspirando-nos em tradições que nos ensinam a ver cada parte do alimento como um recurso valioso. Esse resgate filosófico não apenas reduz o desperdício, mas também promove uma alimentação mais sustentável, saudável e integrada à nossa cultura.

Insights

Iniciativas conhecidas

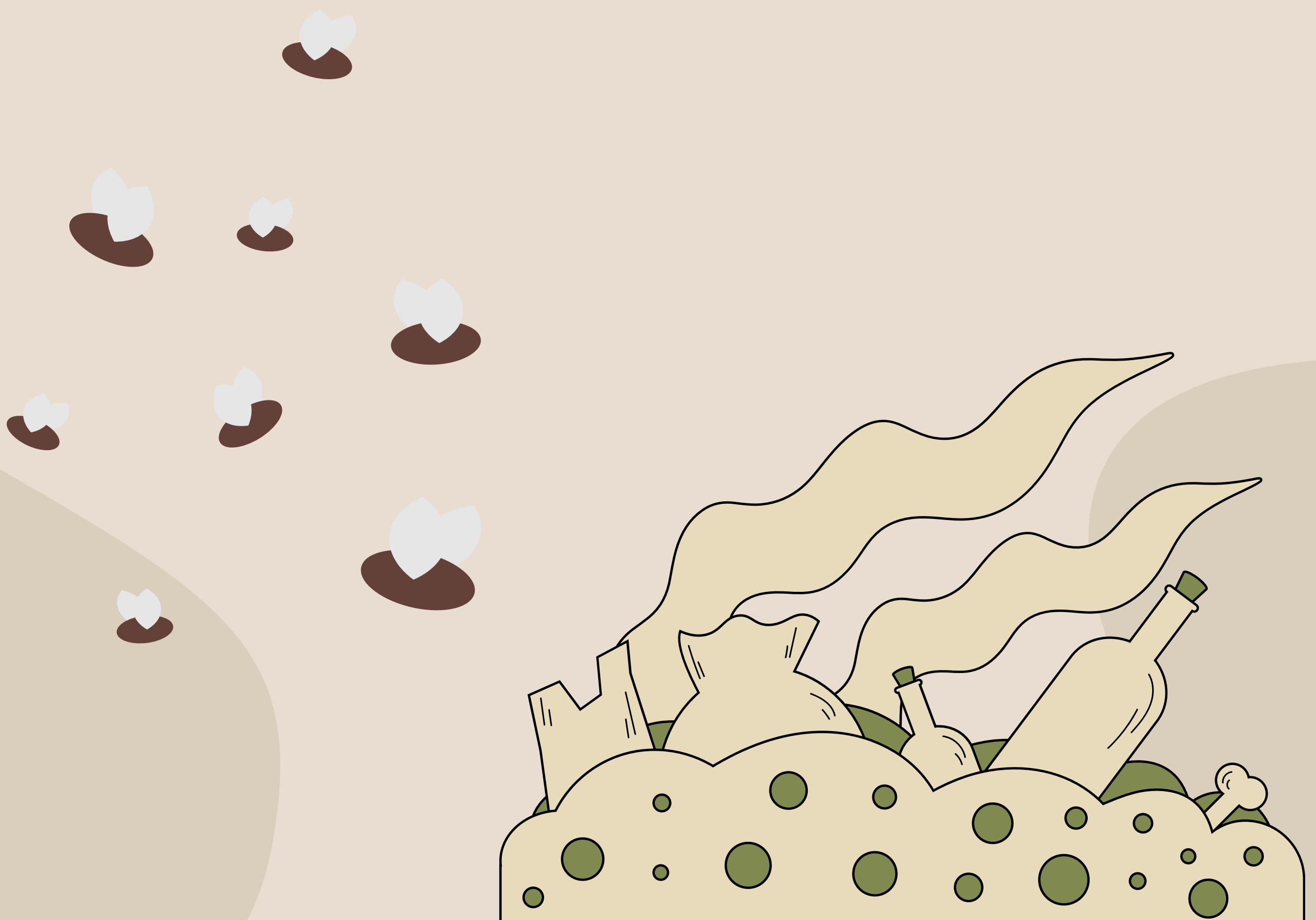
Mesmo que a solução para o desperdício de alimentos não seja única ou simples, existem algumas vertentes que já foram levantadas pelos convidados no evento do kick-off.

Iniciando pelas soluções individuais, hábitos como **compostagem e receitas que utilizam o alimento como um todo** foram duas das soluções levantadas. Apesar de serem soluções lógicas para reduzir o desperdício em casa, foi apontado por outro convidado que aqueles que nasceram em situações de maiores necessidades financeiras, já realizam essas atividades, portanto o desperdício caseiro está intimamente ligado à cultura de abundância das classes mais altas.

Insights

Iniciativas conhecidas

Um exemplo disso foi a história contada por um dos participantes, de que em aterros nas partes mais pobres da Paraíba não haviam moscas sobre o lixo. Isso acontecia pela falta de lixo orgânico, já que as famílias tendem a utilizar o alimento inteiro justamente pela escassez desses itens.



Insights

Iniciativas conhecidas

O desperdício vem intimamente ligado a uma questão de **oportunidade de compra**. Famílias com menos acesso a esses alimentos tendem a criar receitas para utilizar tudo para consumo. Por outro lado, famílias com acesso exagerado tendem a descartar mais partes do alimento e deixam as coisas estragarem por uma necessidade de sempre comer algo fresco ou por puramente esquecer que está ali. Esses **hábitos de consumo exagerados são algo muito real nas classes mais altas** e foi algo que outros participantes da mesa se relacionaram quando foi levantado. O desperdício é um fenômeno cultural e financeiro.



Insights

Iniciativas conhecidas

Ele acontece em diferentes instâncias do processo de produção e consumo. Já existe uma gama de pessoas que se preocupam com o assunto e estão desenvolvendo projetos para melhorar esse processo, mas isso não é suficiente. Ideias como **geladeiras comunitárias gratuitas** para a população vulnerável, **aplicativos de vendas** de produtos feios ou perto do vencimento e **bancos de alimentos** são ideias ótimas que mitigam as consequências, mas não eliminam as raízes do problema.



Insights

Iniciativas conhecidas

Infelizmente a questão do desperdício é algo sistêmico e deve ser tratado como uma revolução.

Por isso, atividades como se alimentar mais em casa, de forma inclusiva com os alimentos, fazer composteiras ou separar seu lixo entre orgânico e reciclável podem até ajudar no assunto, mas são uma parte pequena de uma solução muito maior que deve ser implantada.



Insights

Iniciativas conhecidas

Podemos assumir então, que apesar de soluções individuais serem importantes, todas elas surgem de questões sistêmicas, e por isso devemos dar ênfase em mudanças culturais e sociais sobre o desperdício. Algumas dessas questões levantadas pelos convidados seriam a conscientização sobre a insegurança alimentar, a reeducação sobre o consumo e o foco sobre a educação infantil, já que a criança é uma porta de acesso a toda uma família.

A conscientização e a reeducação podem parecer ser mais trabalhosos do que produtivos, mas o retorno sobre essas iniciativas é essencial para a mudança de paradigma no desperdício.

Insights

Iniciativas conhecidas

Ao ter consciência sobre os alimentos e seu papel na cadeia de consumo, as pessoas passam a ter outro olhar sobre o que estão comendo e cozinhando, se planejando melhor sobre o que vão consumir e repensando suas sobras, já que essa conscientização gera uma reflexão sobre a má distribuição de recursos e como a abundância da sua família é refletida pela falta de oportunidade de outra.



Insights

Iniciativas conhecidas

Para além da reeducação da população e soluções individuais, existem questões governamentais que desincentivam a redistribuição de alimentos. A falta de incentivos fiscais para doar é uma grande barreira, já que a maior parte das vezes é mais barato queimar ou descartar os restos em aterros do que distribuir os alimentos.



Foto: Agência Senado. Setembro, 2024.

Relator do projeto que cria a Política Nacional de Combate à Perda e ao Desperdício de Alimentos.

Insights

Iniciativas conhecidas

Algumas propostas extras foram levantadas também, como a utilização de gado para lidar com restos, já que a alimentação dos bois e das vacas pode ser realizada com alimentos de diversas origens, mas atividades como essa ainda requerem custos, o que não facilita o processo.



Insights

Iniciativas conhecidas

Questões como a burocratização da recepção desses itens nos centros de distribuição também impõe impeditivos, já que pequenos atrasos podem resultar no descarte completo de toneladas de insumos.

As propostas para contornar esse problema surgem de dois lados, aumentar os incentivos fiscais para a doação, e o aumento de custos para descartar erroneamente esses restos. Realizando esse contrabalanceamento do que atualmente é o processo, é mais provável que as empresas busquem descartar de uma forma correta essas sobras.



Insights

Iniciativas conhecidas

Um exemplo disto é o projeto de lei que prevê incentivos fiscais para os supermercados que doarem alimentos (PL 2.874/2019) que está em análise na Comissão de Constituição e Justiça (CCJ) (Agência Senado, 2024).

Projetos como esse são essenciais na busca de maior equalização na distribuição e no combate à fome, pois o mecanismo público é o principal responsável de repensar como essa linha de consumo está atualmente e realizar melhorias, já que, como vários convidados trouxeram no evento, é insustentável o desperdício e fome coexistirem.

Insights

Iniciativas conhecidas

Mas os incentivos fiscais não são o suficiente, as entidades que doam e as pessoas que receberam esses itens devem estar protegidas legalmente e não devem sofrer consequências jurídicas por suas doações, já que isso foi um grande impeditivo trazido pelos participantes no evento. O medo de sofrer consequências faz com que as empresas se afastem do processo de doação, gerando um desperdício cada vez mais sistematizado.



Insights

Iniciativas conhecidas

O sistema tende as pessoas a não distribuir os seus alimentos colocando custos e burocracia nesse processo. Enquanto isso perdurar, o desperdício não vai acabar, e portanto temos que pensar em mudanças sistemáticas para possam melhor atender esta questão.



Conclusão

A síntese das ideias e sugestões discutidas no kickoff nos revela a importância de uma abordagem colaborativa e interdisciplinar para enfrentar o desafio do desperdício de alimentos no Brasil, conforme discutimos em diversas ocasiões da Formação Integrada. O evento conseguiu reunir diferentes atores da cadeia produtiva além de consumidores, proporcionando uma troca de ideias rica e diversa, que culminou em insights valiosos para o desenvolvimento de um cardápio de iniciativas voltado à redução desse problema.



Conclusão

Uma das principais conclusões foi a necessidade de diferenciar a perda do desperdício de alimentos, pois esses fenômenos ocorrem em momentos distintos da cadeia de suprimentos e exigem soluções específicas. Enquanto as perdas ocorrem nas fases iniciais, como produção e transporte, o desperdício se manifesta nas fases posteriores, especialmente no varejo e no consumo final. Compreender essas diferenças é crucial para direcionar ações de maneira mais eficaz e sustentável, moldando as sugestões aos diferentes contextos onde perda e desperdício podem se manifestar.



Conclusão

Dentre as várias soluções que nossos convidados propuseram, destacamos a compostagem e o uso de alimentos descartados na alimentação animal. No entanto, a implementação dessas práticas enfrenta algumas dificuldades logísticas, a exemplo da destinação do excesso de composto gerado. Também foram sugeridas mudanças nas políticas públicas, como incentivos fiscais para empresas que optam pela doação de alimentos em vez de descartá-los.



Conclusão

A proposta de aumentar o custo de descarte em aterros sanitários foi outra estratégia discutida para estimular alternativas mais sustentáveis. Para além disso, trouxeram também necessidade de classificar as propostas de solução entre individuais, comunitárias e coletivas, não obstante a possibilidade de classificar as soluções do cardápio entre “P, M e G”, a depender do contexto, tipo de alimento e ator envolvido.



Conclusão

A educação aparece como uma das sugestões centrais e ferramenta fundamental na construção de um futuro mais sustentável. A formação das novas gerações, especialmente crianças, foi apontada como um caminho para influenciar hábitos e valores que combatam o desperdício de forma duradoura. Além disso, foi destacada a necessidade de mudança cultural em torno da "cultura da abundância", que incentiva o acúmulo de alimentos para além da real necessidade das famílias.



Conclusão

Um ponto crítico abordado foi a ausência de representantes de outras regiões do Brasil, o que limitaria nossa compreensão de outras dimensões acerca do problema, além de nos tolher de perspectivas que abordariam contextos sociais e geográficos mais amplos. Isso ressalta a importância de incluir vozes diversas nas próximas etapas do projeto, garantindo que as soluções desenvolvidas sejam abrangentes e adaptáveis a diferentes realidades.



Conclusão

A partir de tudo o que trocamos e compartilhamos durante o evento, fica em nós a clareza solar de que o combate ao desperdício de alimentos deve ser um esforço majoritariamente coletivo, envolvendo tanto o setor privado quanto políticas públicas, além da conscientização social. A sustentabilidade é o fio condutor de todas essas iniciativas, pois para além de satisfatórias e factíveis, as soluções só serão perenes e impactantes se considerarmos o equilíbrio entre economia, sociedade e meio ambiente. O desafio lançado ao grupo não é simples, mas as raízes do Ai'pi crescem na direção de caminhos promissores rumo à transformação, nutridos por uma visão transdisciplinar e colaborativa.

Referências

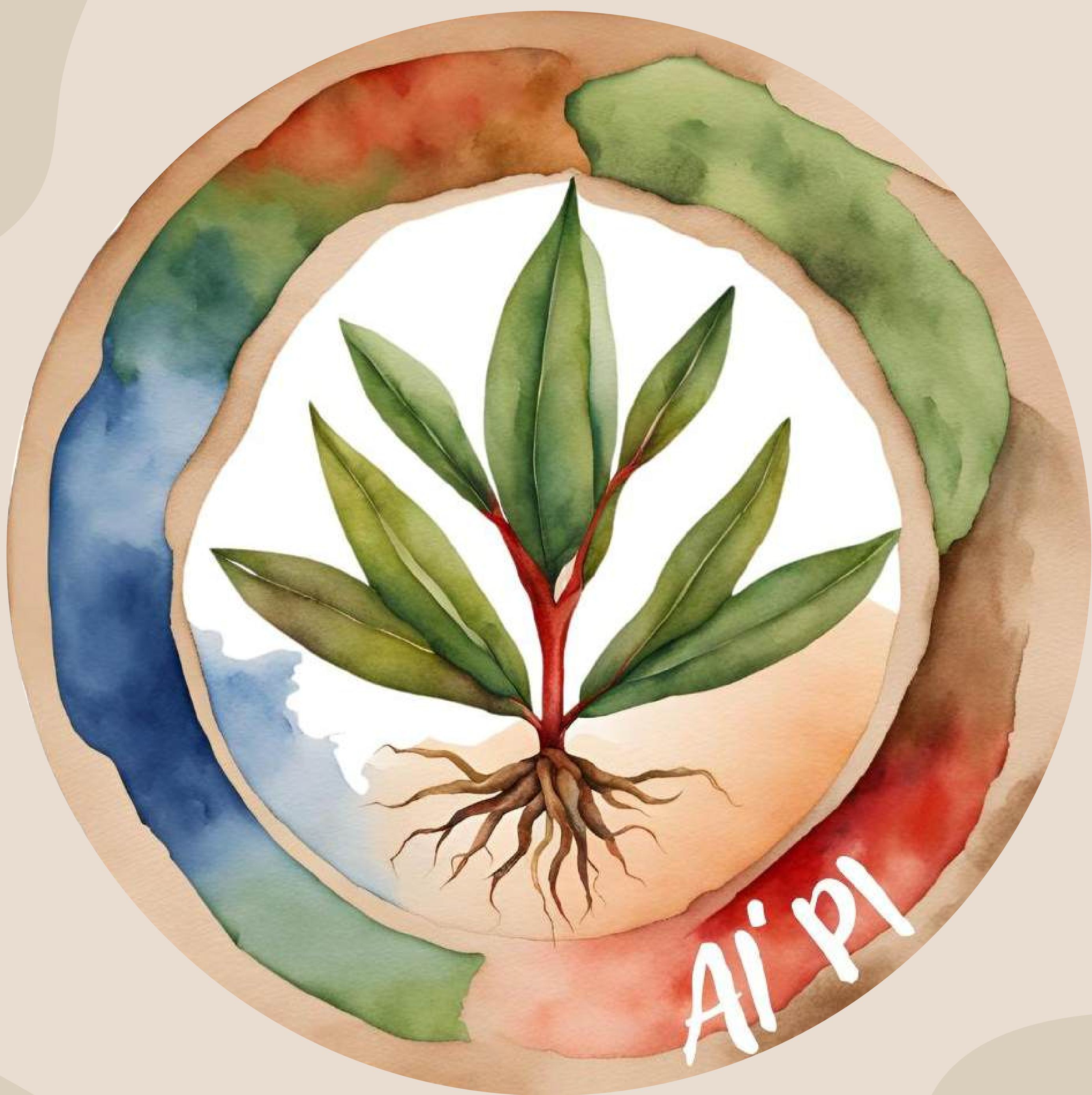
ASSAÍ. Programa de combate ao desperdício de alimentos. 2023.

FAO. Food and Agriculture Organization. The state of food and agriculture. 2021.

KAYIKÇI, Yaşanur; GÖZAÇAN, Nazlıcan; LAFCI, Çisem; KAZANÇOĞLU, Yiğit. A Conceptual Framework for Food Loss and Waste in Agri-Food Supply Chains: Circular Economy Perspective. In: MOR, R. S.; et al. (Eds.). Challenges and Opportunities of Circular Economy in Agri-Food Sector. Environmental Footprints and Eco-Design of Products and Processes. Springer, 2021.

LA BARBERA, F.; et al. The role of social and emotional norms in food waste behavior. 2022.

Projeto de incentivo fiscal a supermercado que doar alimentos gera impasse na CCJ.



Ai'pi