

O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: ADVERSIDADE AO PRINCÍPIO DA SUSTENTABILIDADE DO DIREITO AMBIENTAL

Adrieli Laís Antunes Aquino¹

Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - Brasil

Daniel Rubens Censi²

Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - Brasil

Recibido: 20/08/2018

Aprobado: 10/10/2018

Resumo:

O presente trabalho aborda o tema do desperdício dos alimentos, tal análise se justifica devido à necessidade de preservação do meio ambiente e seus recursos naturais, tendo em vista o desenvolvimento sustentável dos povos. Os objetivos deste trabalho são as reflexões sobre o cotidiano e sistema alimentar que a sociedade se encontra que repercute diretamente na qualidade de vida das pessoas, pois além de prejudicar o meio ambiente o desperdício aumenta os custos dos alimentos. Tais objetivos serão alcançados através da pesquisa do tipo exploratória, em referências bibliográficas e na rede de computadores interligados (internet). Pode-se concluir que o primeiro passo para manter um equilíbrio e restabelecer o princípio da sustentabilidade na inter-relação com os alimentos é na conscientização dos cidadãos, por exemplo, na escola, desde crianças o ensino para uma vida baseada em sustentabilidade e proteção ambiental.

Palavras chave: Cidadania; Natureza; Cultura; Vida

Abstract:

The present work addresses the issue of food waste, such analysis being justified due to the need to preserve the environment and its natural resources, with a view to the sustainable development of peoples. The objectives of this work are the reflections on the daily life and the food system that the society finds that have a direct impact on the quality of life of the people, because in addition to harming the environment, waste increases food costs. These objectives will be

¹ Aluna do Curso de Graduação em Direito da UNIJUI, bolsista PIBIC/UNIJUI, Brasil, adri-1-@hotmail.com

² Professor Doutor do Departamento de Estudos de Direito, UNIJUI, Brasil, Orientador, danielr@unijui.edu.br.

achieved through research of the exploratory type, in bibliographical references and in the network of interconnected computers (internet). One can conclude that the first step in maintaining a balance and reestablishing the principle of sustainability in the interrelationship with food is in the awareness of citizens, for example in school, from children teaching to a life based on sustainability and environmental protection.

Keywords: Citizenship, Nature, Culture, Life.

Introdução

O presente trabalho aborda o tema do desperdício dos alimentos, tal análise se justifica devido à necessidade de preservação do meio ambiente e seus recursos naturais, tendo em vista o desenvolvimento sustentável dos povos.

Tal abordagem é importante por que, de acordo com as Nações Unidas no Brasil (ONU/BR, 2018: párr.1): “um terço de toda a comida produzida no mundo é desperdiçada, segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, a FAO. Isso representa 1,3 bilhão de toneladas de comida todos os anos.”

Importante ressaltar a contribuição social do presente artigo a fim de demonstrar o quanto uma mudança de hábitos é imprescindível aos cidadãos, sendo que o desperdício de alimentos se dá tanto em restaurantes, festividades culturais e pelo consumismo desenfreado do capitalismo.

Tal propósito, de demonstração do prejuízo das práticas esbanjadoras de alimentos, será alcançado através da pesquisa do tipo exploratória. Para tanto utilizando a busca na rede mundial de computadores e livros, a fim de compreender e trazer a discussão uma base teórica condizente com a realidade presente, contextualizando conceitos e fatos.

Inicialmente, tratando-se do princípio da sustentabilidade e seu conceito, bem como acerca do desenvolvimento sustentável, após explanações da produção alimentícia em face do seu consumo e finalizando o texto abordando o desperdício dos alimentos.

O Princípio da Sustentabilidade

Inicialmente, é importante conceituar o princípio da sustentabilidade que compõe o direito ambiental, parafraseando Machado (2013:76), é uma conjunção de vários elementos ou princípios: integra a proteção ambiental e o desenvolvimento econômico; a imprescindibilidade

dos recursos naturales para o benefício das gerações futuras; a exploração dos recursos naturais de forma sustentável e, o uso equitativo dos recursos.

De forma semelhante, Canotilho (2010) afirma:

Nos países de língua portuguesa (CPLP), deparamos com importantes inovações, a nível textual, na Constituição Brasileira de 1988. No Capítulo dedicado ao “Meio Ambiente” consagra - se o direito e o dever de defender e preservar o ambiente para as “presentes e futuras gerações”, de preservar e reestruturar os processos ecológicos essenciais, de preservar a diversidade e a integridade do patrimônio genético, de proteger a fauna e a flora, de promover a educação ambiental. Digna de menção é também a Constituição de S. Tomé e Príncipe de 1990, impondo o equilíbrio da natureza e ambiente (artigo 10.º). (CANOTILHO, 2010: párr. 4)

Tendo em vista a principal característica de um princípio, sua condição de norma de valor genérico, que norteiam interpretações e atos jurídicos, a função se dá em interligar os temas como direito à água, ao solo, à atmosfera, de modo a promover elementos jurídicos de prevenção, proteção e informação.

Cabe ressaltar que, a preservação do meio ambiente, o desenvolvimento sustentável para preservação dos recursos naturais às gerações futuras, em conformidade com Canotilho (2010), a sustentabilidade ecológica determina: que os recursos não renováveis sejam usados com economia, para que as futuras gerações possam também, posteriormente, dispor destes, manter os níveis de poluição equilibrados, que a medida temporal da destruição da natureza pelo ser humano, esteja equilibrada com o processo de renovação temporal e que a taxa de consumo de recursos renováveis jamais pode ser maior que a sua taxa de regeneração. (Canotilho, 2010: párr.8)

Portanto, é notável a relevância da sustentabilidade social em defesa da natureza e seus recursos, o desenvolvimento sustentável é um elemento de responsabilidade futura, para com as próximas gerações, de modo que as produções de tecnologias atuem da maneira menos agressiva possível à natureza e seus recursos. Atesta Machado: “a harmonização dos interesses em jogo não pode ser feita ao preço da desvalorização do meio ambiente ou da desconsideração de fatores que possibilitam o equilíbrio ambiental.” (Machado, 2013:74)

Ainda, parafraseando Canotilho (2010: párr. 20), a responsabilidade contínua antecede a

obligatoriedade não apenas do Estado empregar as medidas de proteção adequadas, mas também o dever de garantir um nível de proteção elevado quanto à defesa dos componentes ambientais naturais. Por conseguinte, o poder estatal além de empregar-se no tratamento presente, ao garantir o princípio da sustentabilidade necessita de fiscalizações eficientes para atingir tal objetivo.

Nas relações de consumo atuais há o imbróglio social do consumo desenfreado, bem como, por óbvio, da produção que supre a demanda e ainda produzem sobressalentes. No caso em tela, referenciando-se os alimentos, há uma conduta social de esbanjar, tal como afirma Lanna (2016): “o desperdício de alimentos é um problema muito grave. Ele começa na plantação, permeia pelo transporte, armazenamento e termina na mesa do consumidor final.” (Lanna, 2016:43)

Produção de Alimentos x Consumo

Em busca de justificativas para o desperdício de alimentos na atual sociedade, onde cabe ressaltar, ainda muitos passam fome, no caso brasileiro, por exemplo, garantem Ataíde; Marchetto; Masson; Pelizer; Pereira e Sendão (2008:1): “produzimos cerca de 140 toneladas de alimentos por ano, somos um dos maiores exportadores de produtos agrícolas do mundo”, a produção supre a necessidade comercial e cai na vala do desprezo.

Outro aspecto importante a ser destacado na questão da agricultura é a compreensão da influência política e econômica na produção de alimentos, denota Jaime; Ribeiro e Ventura:

Ao se entender o mundo através da alimentação ficava claro que qualquer sistema econômico deveria ser julgado, sobretudo, pela forma como produz e usa seus recursos alimentares. Em escala global, o sistema produtivo causa destruição e desperdício de alimentos de forma invisível e praticamente desconhecida do grande público. Enquanto os pobres não podem pagar, os agricultores e as indústrias alimentícias vendem e adquirem alimentos em grãos e os processam de forma a que se transformem em ração para gado, ou alimentos pouco nutritivos.
(Jaime; Ribeiro e Ventura, 2017:párr. 12)

A continuação da abordagem se dá ao analisar o seguinte gráfico:

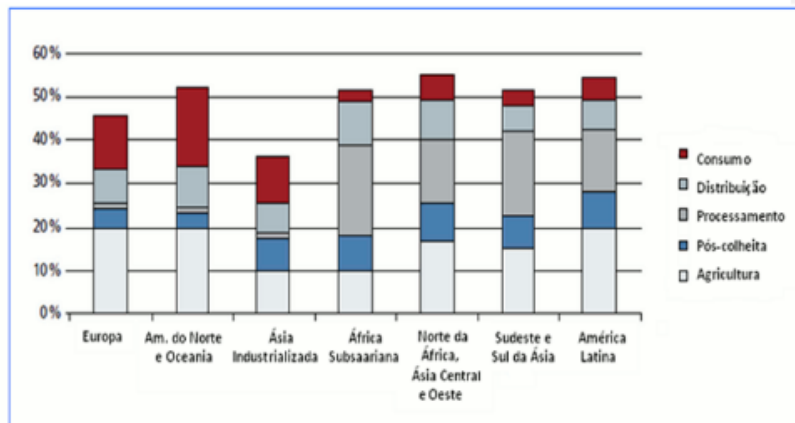


Gráfico 1 - (Gráfico “Part of the initial production lost or wasted, at different FSC stages, for cereals in different regions”, tradução: “Parte da produção inicial perdida ou desperdiçada, em diferentes estágios do FSC, para cereais em diferentes regiões”, FAO.

Toda as regiões citadas, sendo em praticamente nível mundial. Já na fase de processamento, que engloba a produção, a África, o Sudeste e Sul da Ásia e a América Latina têm a proeminência. À medida que Jaime, Ribeiro e Ventura:

(...)aumento na produtividade, expansão das fronteiras agrícolas e diminuição da penosidade do trabalho, por meio da intensificação do uso de máquinas agrícolas; por outro, resultou em estímulo à utilização de sementes híbridas, fertilizantes químicos, agrotóxicos e drogas veterinárias, uso intensivo do solo, redução da biodiversidade, êxodo rural e aumento da concentração fundiária. Não obstante, a realidade de fome e insegurança alimentar não foi reduzida. (Jaime; Ribeiro e Ventura, 2017: párr.17)

Constata-se que com o aumento da produtividade na agricultura houve o aumento do desperdício alimentar, não o esperado fim, ou diminuição significativa da fome, pois o consumo continuou firmemente atrelado à capacidade econômica, sendo o fator desperdício resultante do excedente.

O Desperdício

Lamentavelmente, o desperdício de alimentos é uma prática mundial, atrelado a rotina de muitas pessoas que não possuem tempo disponível para cozinhar e realizar as refeições com a família, por exemplo, o costume de frequentar restaurantes é um ponto chave do esbanjamento.

Consoante ao entendimento de Lanna (2016:49), o sistema self-service contribui para o desperdício, pois geralmente não há conscientização do cliente para servir-se apenas o que irá consumir, gerando imenso descarte de comida afável.

De maneira análoga, Varela explana: “os desperdícios sejam eles de alimentos que não são utilizados, preparações prontas às quais não chegam a serem servidas, ou, os restos dos pratos dos usuários, são perdas que podem ser evitadas.” (Varela, 2015:14)

Acerca dos tipos de comércio de alimentos, atualmente o que mais está desperdiçando no Brasil, são as feiras ao ar livre, que detém pouca tecnologia e acabam por perder muitos alimentos que não são rapidamente vendidos. Tal como afirma Lanna:

Numa pesquisa “empírica” feirantes alegam que eles já recebem produtos muito perecíveis como frutas e legumes em péssimo estado e o consumidor não compra esses alimentos, conseqüentemente o desperdício fica muito grande. Os feirantes alegam, também, que quando chove a frequência à feira diminui, pois muitos usuários não comparecem. (Lanna, 2016:47)

Os mercados não estão fora do complexo desperdiçador, nas palavras de Ataíde, de cada 100 caixas produzidas, só 9 chegam à mesa do consumidor, os supermercados desperdiçam 2,52% do seu faturamento, o que equivale por volta de 2 bilhões de reais por ano. (Ataíde et al.,2008:2)

“As maiores perdas de alimentos no mundo são provenientes da América Latina, chegando ao percentual de 6% do total consumido mundialmente”, reitera Varela (2015:34), tanto desperdício poderia além de alimentar os necessitados, ser investido e utilizado de maneira a reaproveitar o máximo dos alimentos. Condizente com Ataíde:

Como o homem necessita de uma alimentação sadia e rica em nutrientes, isto pode ser alcançado com partes de alimentos que normalmente são desprezados, como talos, folhas, cascas, sementes, e com isto além de um aproveitamento integral dos alimentos, diminui-se o gasto com alimentação, melhora-se a quantidade nutricional do cardápio (...). (Ataíde et al.,2008:4)

Conclusões

Concluí-se que a relação entre a alimentação e a sustentabilidade estão intimamente ligadas, haja vista o caráter social de preservação dos recursos naturais que o desenvolvimento sustentável

abarca e a produção alimentícia deve observar tal princípio objetivando a manutenção da vida das presentes e futuras gerações.

A cultura dos indivíduos em esbanjar estende-se desde a higiene, vestuário, produtos necessários a sobrevivência e, principalmente, na comida. É necessária uma maior conscientização dos cidadãos quanto ao tema, tendo em vista o desperdício alimentar ser totalmente oposto à cidadania.

necessária uma maior conscientização dos cidadãos quanto ao tema, tendo em vista o desperdício alimentar ser totalmente oposto à cidadania.

A agência da ONU acredita que “o desperdício de comida se tornou um hábito perigoso”. No dia a dia, isso acontece “quando se compra mais do que é preciso no supermercado, se deixa frutas e vegetais apodrecer em casa, ou quando se pede mais do que se consegue comer num restaurante”. (ONU/BR, 2018: párr. 10)

É oportuna a reflexão sobre o cotidiano e sistema alimentar, pois repercute diretamente na qualidade de vida das pessoas, pois além de prejudicar o meio ambiente o desperdício influencia aumentando os custos dos alimentos gradualmente.

Há soluções simples e práticas que podem ser adotadas objetivando evitar o desperdício, tais como: evitar comprar mais produtos enquanto ainda os tem em casa na geladeira, comprar aquelas frutas “feias” para o consumo imediato, no trabalho, por exemplo, assim evitando que as mesmas pereçam nas gôndolas e sejam descartadas, servir-se de porções menores nos restaurantes, e realmente comer tudo o que pôr no prato, bem como reaproveitar os resíduos das frutas e verduras, de acordo com Ataíde:

Grande parte dos resíduos no setor agroindústria possui elevado potencial de reaproveitamento, existem várias alternativas que podem ser adotadas para melhor utilização destes resíduos como partes de frutas, legumes e hortaliças em bom estado de conservação que sobram no final da feira, nos mercados, varejões que podem ser utilizadas na alimentação humana(...). (Ataíde, et al., 2008:8)

Podemos afirmar que o primeiro passo para manter um equilíbrio e restabelecer o princípio da sustentabilidade na inter-relação com os alimentos é nas escolas, desde crianças o ensino para uma vida baseada em sustentabilidade e proteção ambiental.

O Estado deve fomentar ações para a prevenção e erradicação de tal comportamento, os dados do desperdício causam indignação e vergonha, pois ainda há tantas pessoas passando fome quanto desperdiçando alimentos.

Referências Bibliográficas:

ATAÍDE, Hellen Herker; MARCHETTO, Adriana Moraes Polo; MASSON, Maria Lauzimar Ferreira; PELIZER, Lúcia Helena; PEREIRA, Cláudia Haddad Caleiro e SENDÃO, Milena Cristina. (2008). Avaliação das Partes Desperdiçadas de Alimentos no Setor de Hortifruti Visando seu Reaproveitamento. Revista Simbiologia. 1-14. Recuperado em 10 de julho de 2018, de http://www.ibb.unesp.br/Home/Departamentos/Educacao/Simbiologias/artigo_nutr_avaliacao_partes_desperdicadas_alimentos_setor.pdf.

CANOTILHO, José Joaquim Gomes. (2010). O Princípio da sustentabilidade como Princípio estruturante do Direito Constitucional. *Tékhnē - Revista de Estudos Politécnicos*, (13), 07-18. Recuperado em 10 de julho de 2018, de http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1645-99112010000100002&lng=pt&tlng=en.

FAO, Food and Agriculture Organization. (2011) Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. 01-29. Recuperado em 11 de Julho de 2018, de <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf>.

JAIME, Patrícia Constante; RIBEIRO, Helena; VENTURA, Deisy. (2017). Dilemas Ambientais e Fronteiras do Conhecimento II. *Estudos Avançados*. 31. doi: <http://dx.doi.org/10.1590/s0103-40142017.31890016>.

LANNA, Neusa Bastos Ruiz. (2016). Desperdício de alimentos: ¿até quando? *Revista Digital Simonsen*. Nº 5. ISSN:2446-5941. Recuperado em 10 de julho de 2018, de www.simonsen.br/revistasimonsen.

MACHADO, Paulo Affonso Leme. (2013). *Direito Ambiental Brasileiro*. 21ª edição, Malheiros Editores Ltda.

ONU/BR, Nações Unidas no Brasil. (2018). *FAO recomenda ações para evitar perder um terço*

da comida no mundo. Recuperado em 10 de Julho de 2018, de: <https://nacoesunidas.org/fao-recomenda-acoes-para-evitar-perder-um-terco-da-comida-no-mundo/>.

VARELA, Mayara Carolline Marinho dos Santos. (2015). O Custo dos Desperdícios: Um Estudo de Caso no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Universidade Federal do Rio Grande do Norte.