

COMBATE AO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NAS FEIRAS LIVRES DA SMSAN DE CURITIBA

Caroline de Oliveira Mendes Machado¹
Luiz Carlos Maskow Junior²

1. INTRODUÇÃO

Em 2019, a cidade de Curitiba adotou uma postura estratégica inovadora relacionada às políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, ampliando sua visão para os princípios norteadores desse conceito. Assim, promoveu a alteração de sua nomenclatura de Secretaria Municipal de Abastecimento para Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - SMSAN, e definiu novas competências que foram reafirmadas com a publicação do II Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - II PLAMSAN (2020-2023)³. Com isso, itens fundamentais foram incorporados à atuação da SMSAN, como o trabalho intersetorial e a conexão com a agenda global de sustentabilidade.

Essa dinâmica norteou as discussões para definição de novas estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) de Curitiba, a partir

da identificação dos desafios locais, comuns também a outras metrópoles, como problemas de saúde causados pela má alimentação, consumo excessivo de produtos ultraprocessados, combate à fome e ao desperdício de alimentos com vistas a redução de impactos ambientais provenientes de processos de produção e consumo de alimentos não sustentáveis.

O cenário global demonstrado pelo Relatório de Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Mundo 2022⁴ (OMS) aponta que 17% da população mundial desperdiçam alimentos e esse desperdício responde por 10% das emissões de gases de efeito estufa. Por outro lado, o II Inquérito Nacional de Insegurança Alimentar e Nutricional no Brasil (2022)⁵ mostram que 33 milhões de brasileiros não têm acesso garantido à alimentação.

¹ Médica Veterinária, cargo: Agente Administrativo, pertencente a Gerência de Projetos no Departamento de Operação Agroalimentar da Secretaria de Segurança Alimentar de Curitiba. carmendes@curitiba.pr.gov.br.

² Graduado em Farmácia pela Universidade Tuiuti do Paraná (UTP), Especialista em Análises Clínicas pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUC-PR) e Aperfeiçoamento em Gestão Pública de Tecnologia da Informação (IMAP/PMC). lumaskow@curitiba.pr.gov.br.

³ 2º Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Curitiba - <https://mid.curitiba.pr.gov.br/2021/00323536.pdf>.

⁴ O Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Mundo 2022 - <https://www.fao.org/3/cc0639en/online/cc0639en.html>.

⁵ II Inquérito Nacional de Insegurança Alimentar e Nutricional no Brasil (2022) - <https://www12.senado.leg.br/noticias/arquivos/2022/10/14/olheestados-diagramacao-v4-r01-1-14-09-2022.pdf>.

Nesse contexto e entendendo a necessidade de fomentar ações urgentes relativas à temática da perda e do desperdício de alimentos assim como o combate à fome, a SMSAN assumiu o compromisso de trabalhar nessa causa junto aos equipamentos públicos de SAN sob sua coordenação, com o objetivo de aplicar o conceito de economia circular e valorizar o ciclo de vida dos alimentos, com foco no aproveitamento integral dos alimentos que perderam seu valor comercial.

2. DESENVOLVIMENTO

Diante de seu compromisso frente à problemática do desperdício de alimentos, a SMSAN elaborou um plano de ação a fim de diagnosticar o índice de desperdício de alimentos aptos para o consumo humano comercializados em feiras, sacolões e mercados públicos e propor ações de combate a esse desperdício.

Sob a coordenação do Departamento de Operações Agroalimentares da SMSAN, o diagnóstico inicial demonstrou que havia grandes quantidades de resíduos orgânicos presentes no final das atividades, como hortifrúteis aptos para consumo humano, entretanto, sendo estes tratados como rejeitos (descartados).

Desta forma, tendo como base os índices mundiais em relação ao desperdício de alimentos, de 2021⁶, que se estima que 17% de toda a produção global de alimentos são desperdiçados pela falta de orientações e manejo adequados, atentou-se inicialmente às questões relacionadas aos resíduos orgânicos das Feiras.

Diante disso foi iniciado o Projeto de Combate ao Desperdício de Alimentos nas Unidades Agroalimentares, com o objetivo de

sensibilizar, conscientizar e capacitar os comerciantes de feiras livres a selecionar os alimentos considerados sem valor comercial, mas que estão aptos para consumo, e incentivar sua doação, evitando assim o descarte inadequado de alimentos saudáveis e nutritivos.

Junto aos feirantes foram abordados temas afetos à redução do desperdício de alimentos, como o manejo adequado dos alimentos que serão destinados à doação, destinação correta do material reciclável e dos rejeitos, organização dos resíduos, limpeza das vias públicas, além de outros temas relacionados à gestão de resíduos.

A efetivação desse trabalho possibilitou o aproveitamento dos alimentos considerados saudáveis, nutritivos e livres de contaminação, destinando-os ao programa Banco de Alimentos que os direciona para instituições socioassistenciais cadastradas e atuantes no Programa Mesa Solidária. Dessa forma, os alimentos doados pelos feirantes proporcionam mais variedade e cor às refeições servidas para as pessoas em situação de vulnerabilidade social.

O quantitativo da doação dos alimentos é contabilizado pela gerência do Programa Banco de Alimentos de Curitiba, porém, a coleta acontece diretamente nas feiras livres onde os alimentos são recolhidos pelos voluntários das instituições e utilizados, no período máximo de 24 horas, para o preparo e servimento de refeições no Programa Mesa Solidária.

É por meio do Banco de Alimentos que acontece a interação entre os atores do projeto, além da coordenação e administração dos insumos que são destinados a instituições socioassistenciais parceiras do Programa Mesa Solidária, que preparam e servem refeições às

⁶ Índice de Desperdício de Alimentos 2021 - <https://www.unep.org/pt-br/resources/relatorios/indice-de-desperdicio-de-alimentos-2021>.

pessoas em situação de vulnerabilidade social. Todo esse trabalho foi idealizado para que haja uma atuação ativa, participativa e conectada entre as organizações sociais, empresários e sociedade civil, evidenciado a transversalidade característica da política de segurança alimentar e nutricional.

3. RESULTADOS

O projeto é considerado consolidado nas Feiras Livres do Bigorriho, Ahú e Alto da Glória, que possuem parceria efetivada com instituições que realizam coletas contínuas. Podem-se destacar alguns dos exemplos exitosos do projeto, tais como:

- A Feira Livre Bigorriho, localizada na Rua Edgard Roquete Pinto, s/n, prolongando-se pela Rua Martin Penna, no Bairro Bigorriho, que realiza a doação de alimentos ao grupo religioso “Fazer o Bem a Quem Não Tem” desde outubro de 2021. Esta feira acontece às quartas-feiras, das 7h às 11h30, com uma média de coleta de aproximadamente 150kg de alimentos por evento/dia.
- A Feira Livre Ahú, situada na Rua Colombo, entre a Rua Manoel Eufrásio e a Rua São Sebastião, no Bairro Ahú, é uma feira que também realiza a doação dos alimentos ao grupo religioso “SOS Família e Juventude”, que utiliza os alimentos para o consumo próprio da instituição por cidadãos que realizam um trabalho voluntário com princípios católicos, mas sem vínculo empregatício com a Igreja. Esta feira ocorre todas às quintas-feiras, com uma média semanal de aproximadamente 150kg de alimentos destinados à instituição.
- Na Feira Livre Alto da Glória, a média de doação de alimentos é de aproximadamente 350kg. Hoje são três instituições socioassistenciais que revezam aos sábados para coleta destes insumos: “Café com Fé”, “Panelão Solidário” e “Gastromotiva”.

Este projeto foi posteriormente ampliado para outras unidades agroalimentares, como o Mercado Municipal de Curitiba, o Mercado Regional do Cajuru e os Sacolões da Família, e, desde o início dos trabalhos até fevereiro de 2023, foram doados 178.469kg de alimentos, o que equivale a mais de 450 mil porções de 400g de hortifrúti (quantia recomendada para consumo diário pela Organização Mundial da Saúde - OMS).

QUADRO 1: DOAÇÕES COLETADAS PELO PROJETO DE COMBATE AO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

Unidades Agroalimentares	Quantidade Doadas (Kg)*
Feiras Livres	62.472
Mercado Municipal de Curitiba	27.562
Mercado Regional do Cajuru	16.877
Sacolões da Família	71.558

* Dados do Departamento de Operação Agroalimentar - SANOA/SMSAN - até 17/02/2023

Com isso, fica nítido que as ações executadas atreladas a parcerias com organizações engajadas na luta contra o desperdício de alimentos trazem resultados significativos. Além disso, entendemos que o aproveitamento integral de alimentos é um aliado no combate à fome de pessoas em situação de vulnerabilidade social de forma imediata e contínua, a partir da adoção de políticas públicas intersetoriais, para a construção de projetos que podem ser replicados e aprimorados em qualquer contexto, tornando-se uma referência.



Servimento de refeições no Programa Mesa Solidária, a partir de alimentos doados pelos feirantes das Feiras Livres de Curitiba. Fotos: divulgação PMC, 2022.



Doação a instituições socioassistenciais. Fotos: divulgação PMC, 2022.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Inteligente, atualizada e focada em contribuir para o alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS 12.3) - até 2030, o qual estabelece em reduzir pela metade o desperdício de alimentos per capita mundial, em nível de varejo e do consumidor, e reduzir as perdas de alimentos ao longo das cadeias de produção e abastecimento, incluindo as perdas pós-colheita), Curitiba inscreveu-se no edital do Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares (LUPPA), sendo selecionada para participar do Projeto Diálogos União Europeia - Brasil, com a temática: "Cidades e Alimentação: Governança e Boa Práticas para alavancar os Sistemas Alimentares

Urbanos Circulares".

A iniciativa do projeto foi desenvolvida pela Delegação da União Europeia no Brasil em parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa, e com apoio do Instituto Comida do Amanhã, do ICLEI América do Sul e do WWF-Brasil.

Esse projeto tem o objetivo de incentivar a troca de experiências sobre agendas alimentares urbanas entre cidades brasileiras e europeias, e engajar mais cidades brasileiras na implementação de sistemas alimentares circulares que abordam a mitigação do desperdício de alimentos para alcançar benefícios ambientais e econômicos.

Uma das atividades do projeto incluiu a análise de composição gravimétrica de resíduos, que é validada e reconhecida internacionalmente como metodologia para diagnóstico e mensuração do desperdício de alimentos. Assim, a partir do trabalho conjunto entre a empresa Ambiansys, a SMSAN e a Secretaria Municipal do Meio Ambiente da Prefeitura de Curitiba, foram realizadas coletas de resíduos em quatro Feiras Livres da cidade, transportados para local adequado no antigo aterro sanitário do Caximba, onde foi estruturada uma arena gravimétrica, na qual os resíduos coletados foram separados e classificados em evitáveis e não evitáveis.

Considera-se que por meio da participação no projeto Diálogos União Europeia - Brasil foi oportunizado o compartilhamento da ferramenta utilizada globalmente para mensurar o desperdício de alimentos - análise gravimétrica, com o acompanhamento na prática da aplicação da metodologia, possibilitando que a mesma possa ser replicada em demais equipamentos coordenados pela SMSAN.

Além disso, os dados resultantes dessa análise serão úteis para direcionar e qualificar as ações do Projeto de Combate ao Desperdício, subsidiar o desenvolvimento de novas Políticas Públicas, além de gerar relatórios alinhados aos indicadores do ODS 12.3 da ONU.

5. REFERÊNCIAS

CURITIBA. 2º **Plano de Segurança Alimentar e Nutricional de Curitiba**. (PLAMSAN CURITIBA 2020-2023), 2019. Disponível em: <<https://mid.curitiba.pr.gov.br/2021/00323536.pdf>>. Acesso em 12 de abril de 2023.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. The State of Food Security and Nutrition in the World 2022. Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable. FAO: Roma,

2022. Disponível em: <<https://www.fao.org/3/cc0639en/online/cc0639en.html>>. Acesso em 10 de abril de 2023.

PENSSAN. Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. Brasil, 2022. Disponível em: <<https://www12.senado.leg.br/noticias/arquivos/2022/10/14/olheestados-diagramacao-v4-r01-1-14-09-2022.pdf>>. Acesso em 10 de abril de 2023.

PROGRAMA DAS NAÇÕES UNIDAS PARA O AMBIENTE. **Índice de Desperdício Alimentar - Relatório 2021**. NAIROBI, 2021. Disponível em: <https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/35280/FoodWaste_PT.pdf?sequence=5&isAllowed=y>. Acesso em 12 de abril de 2023.

OLHE PARA A FOME. **A fome e a insegurança alimentar avançam em todo o Brasil**. 2022. Disponível em: <<https://olheparaafome.com.br/>>. Acesso em 11 de abril de 2023.

ONU. PROGRAMA DAS NAÇÕES UNIDAS PARA O MEIO AMBIENTE. **Como o desperdício de alimentos está destruindo o planeta**. 17 jun. 2021. Disponível em: <<https://www.unep.org/pt-br/noticias-e-reportagens/reportagem/como-o-desperdicio-de-alimentos-esta-destruindo-o-planeta>>. Acesso em 12 de abril de 2023.

WFP. PROGRAMA MUNDIAL DE ALIMENTOS. **Relatório da ONU: fome no mundo sobe para 828 milhões em 2021**. 6 set. 2022. Disponível em: <<https://centrodeexcelencia.org.br/relatorio-da-onu-fome-no-mundo-sobe-para-828-milhoes-em-2021/>>. Acesso em 12 de abril de 2023.

ONU. ODS - **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável**. 2015. Disponível em: <<https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>>. Acesso em: 18 de abril de 2023.