

Seminário
**Sustentabilidade e Alimentação; O caminho para a redução
do Desperdício**

Redução nas Perdas e Desperdício de Alimentos para um Sociedade Sustentável

Walter Belik
Instituto de Economia - Unicamp

Rio de Janeiro, 15 de março de 2016

Iniciativas Internacionais contra as Perdas e Desperdício de Alimentos

Working Group

International Scientific Symposium
BIODIVERSITY AND SUSTAINABLE
DIETS UNITED AGAINST HUNGER
3–5 November 2010
FAO Headquarters, Rome

Zero Hunger Challenge

Lançado pelo Secretário Geral da ONU
Ban Ki-Moon durante a Cúpula Rio +20
em junho de 2012

**Os Objetivos de
Desenvolvimento Sustentável
(ODS) Aprovados em Julho de
2014 na Assembléia Geral das
Nações Unidas.**

17 ODS com 169
Metas para serem
atingidas até 2030

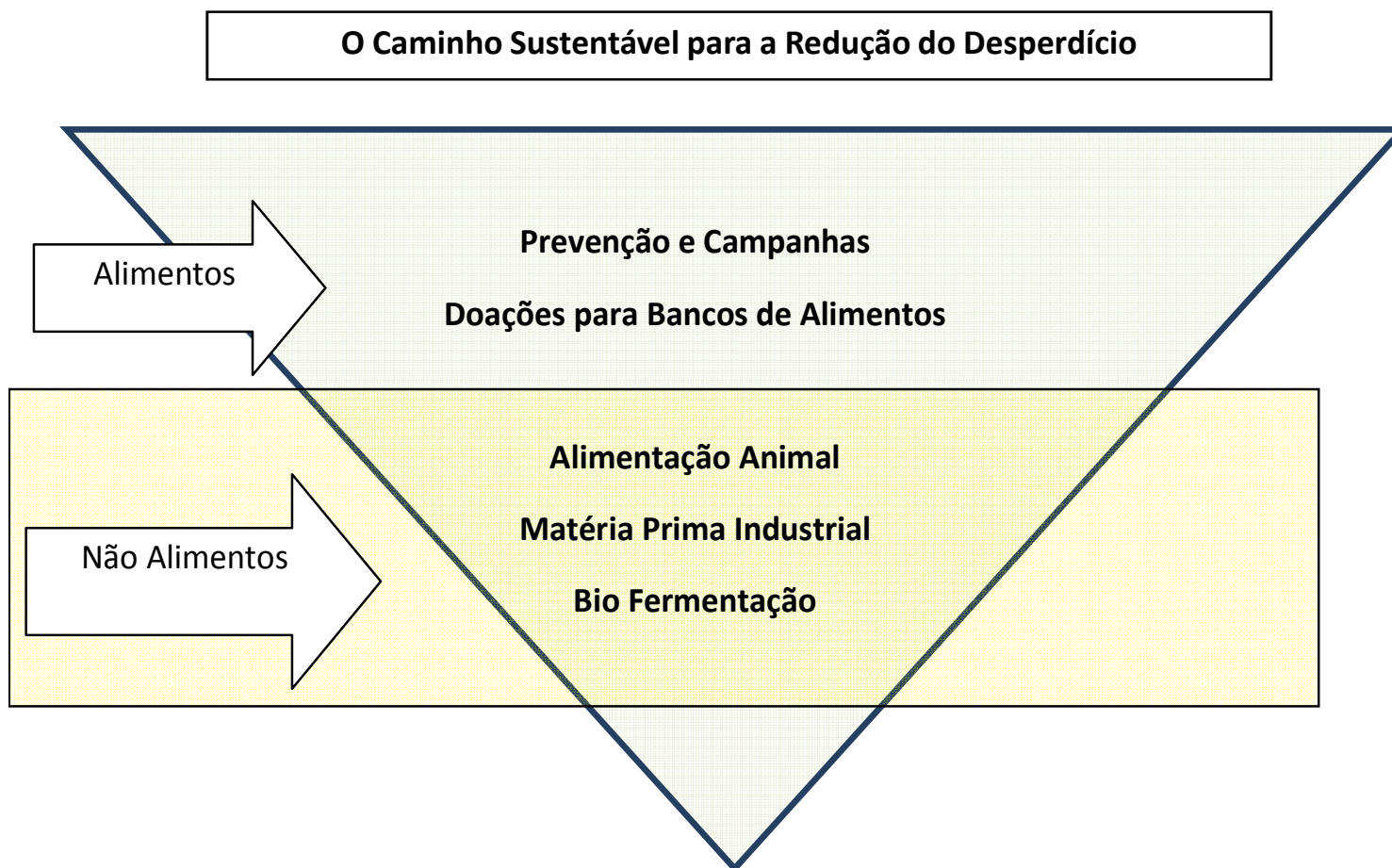
HIGH LEVEL PANEL OF EXPERTS - COMMITTEE ON WORLD FOOD SECURITY



Pag. 51

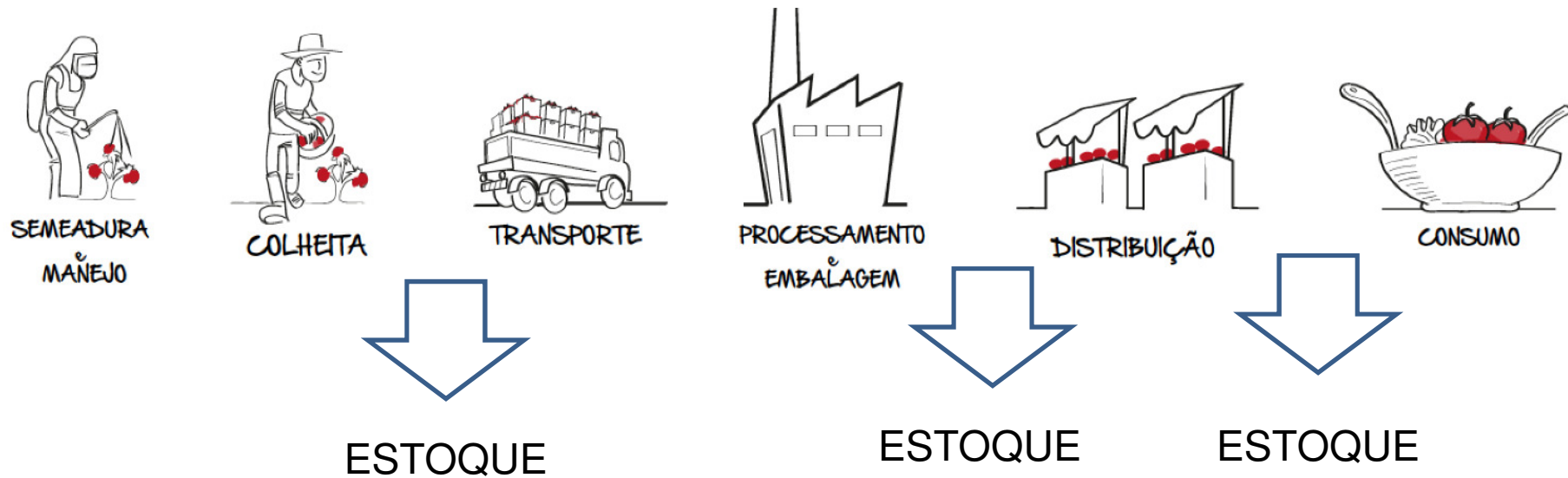
“A qualidade da infraestrutura física nos mercados atacadistas e varejistas (...) é crucial para reduzir as perdas e sobras nos mercados e para toda a cadeia alimentaria.”

Como Reduzir as Perdas e Desperdício?



Fonte: FAO – Food Wastage

Visão Tradicional da Cadeia Produtiva

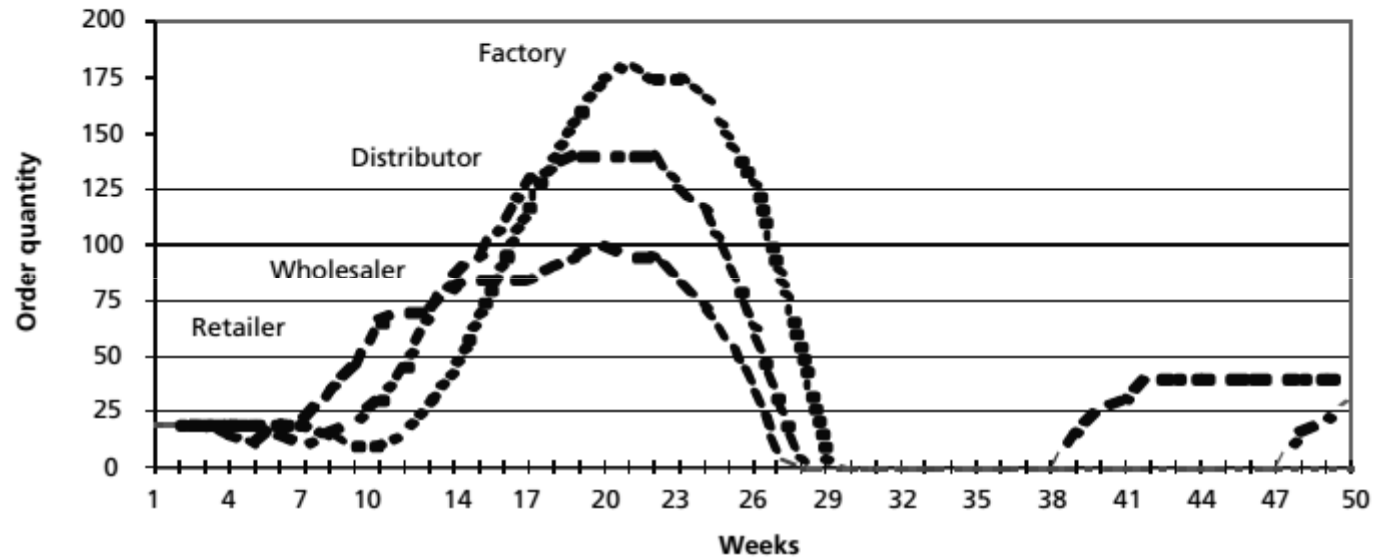


“Beer Distribution Game”

- Inicia com pequenos estoques de passagem
- Informação local mas sem informação geral sobre o consumo (exceto o varejista)
- Ordens de compra não podem ser canceladas
- 2 semanas para processar uma ordem + 2 semanas para a entrega

“Beer Distribution Game”

Ordens de Compra ao longo das 50 semanas



Resultados:

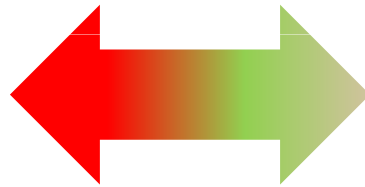
- **Oscilação e amplificação das ordens de compra, estoques elevados, altos custos e perdas**

Decisões de Formação de Estoques por parte dos Agentes Econômicos

O Estoque vai ser empurrado para os:

Elos anteriores da cadeia

- Produtos de alta perecibilidade;
- Informações imprecisas sobre a demanda;
- Demanda de especialidades.



Elos posteriores da cadeia

- Processo produtivo de longa duração;
- Incertezas no fornecimento;
- Demora nas decisões de compra;
- Longo período de transporte.

Mercados Atacadistas

Mercados tradicionais

1ª. Geração

- **Diversidade comercial**
- **Muitos produtores e consumidores**
- **Localização Central**

Grandes Mercados Atacadistas

2ª. Geração

- **Grande Infraestrutura**
- **Grandes investimentos públicos**
- **Localizado na periferia**
- **Normas de classificação**
- **Normas de inocuidade**
- **Grandes operadores**

Mercados Atacadistas

Mercados Atacadistas Modernos

3ª. Geração

- **Novos serviços (*food service, delivery, PMP*)**
- **Traçabilidade**
- **Infraestrutura para qualidade**
- **Transações Virtuais**
- **Boas práticas**

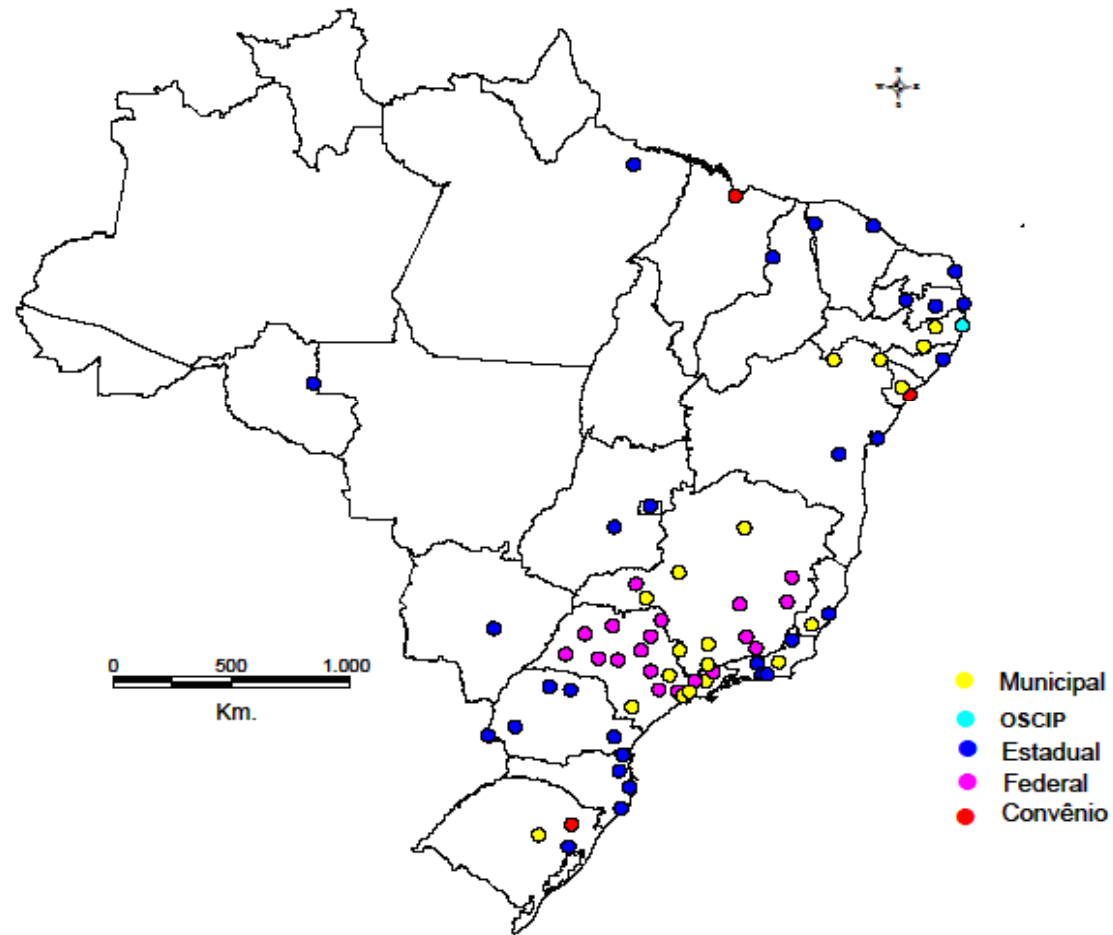
Mercados Atacadistas 4G

4ª. Geração

- **Infraestrutura e gestão**
- **Agregação de valores**
- **Aspectos locais/regionais da gastronomia;**
- **Inteligência de negócios**
- **Desenvolvimento de habilidades**

Brasil

A Rede Atacadista Pública (anos 2000)



Comercialização anual no Sistema Brasileiro

15.5 milhões de ton de produtos frescos (FLV)
Receita bruta anual **U\$ 8.9 bilhões / ano**

França: 5 milhões de ton, U\$ 13.9 bilhões

Espanha: 5.5 milhões de ton, U\$ 12.4 bilhões

Peculiaridades do Movimento Brasileiros de Bancos de Alimentos

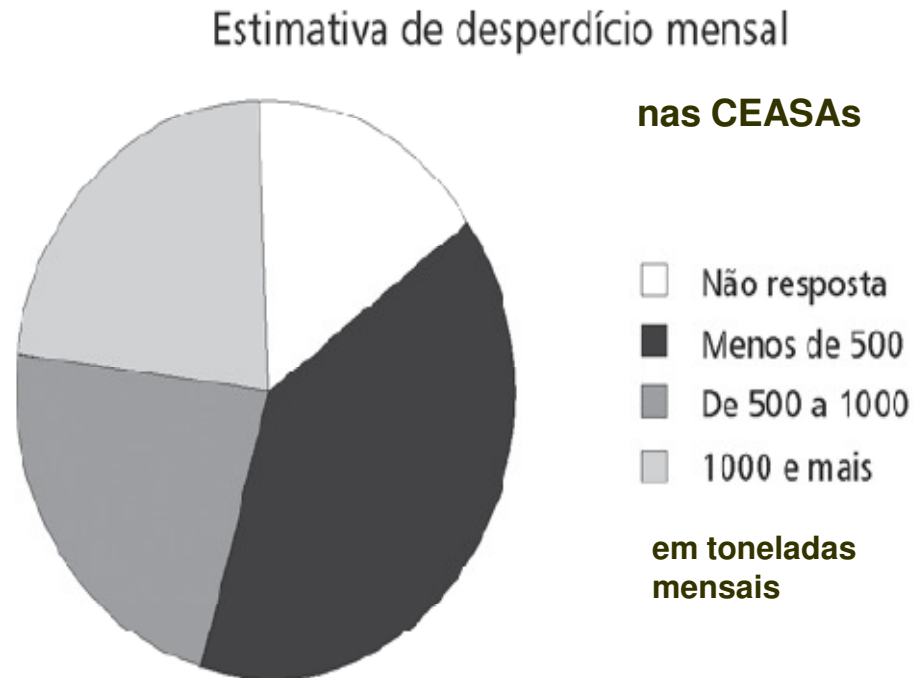
❖ Bancos Privados (MESA 84 + ?):

- Estrutura não profissional (exceções)
- Baixa articulação com outras ONGs
- Não transparência financeira, sanitária e logística
- Não funcionamento em rede
- Baixo envolvimento com as entidades receptoras

❖ Bancos Públicos (55 conveniados com o MDS + ?):

- Mistura de Papéis Público x Privado
- Clientelismo
- Ociosidade
- Dependência e falta de autonomia
- Baixo aproveitamento de eventos públicos

Relatório do TCU



✓ 15% do desperdício é passível de consumo final e desse total apenas 32% está sendo doado

✓ 56% dos Bancos de Alimentos informaram que não recebem alimentos das CEASAs

Pesquisa TCU com 28 centrais de abastecimento e 25 convênios de Bancos de Alimentos com o MDS

Disfunções Graves do “Sistema”

- ❖ Não Funcionamento em rede
- ❖ Competição entre BAs
- ❖ Sem identidade, sem reconhecimento público
- ❖ Sem padronização de embalagens e padrão de recepção
- ❖ Sem código de ética
- ❖ Sem garantia de sigilo quanto a origem dos alimentos

Inovações em Bancos de Alimentos

- Código de Ética na Operação
- Unificação de Software
- Certificação:
 - Colheita Urbana
 - Eventos Específicos
 - Assistência Social
- Lobbying
- Documentação Legal

Canadian Association of
FOOD BANKS
Association Canadienne des
BANQUES ALIMENTAIRES
171, rue New Toronto St. Toronto ON M8V 2E7
Tel: (416) 203-9241 Toll Free: 1-877-535-0958 Fax: (416) 203-9244
E-Mail: info@cafba-acba.ca Web: www.cafb-acba.ca



Code of Ethics

1. Everyone in Canada has the right to their daily sustenance and an existence which ensures that this condition is possible.
2. The Food Bank pledges its work to the ultimate physical and social well-being of low-income persons.
 - a. The Food Bank will organize its activities to bring about the greatest degree of dignity possible, especially with regard to the manner in which individuals receive food from the Food Bank, or its agencies.
 - b. The Food Bank will undertake regular objective analysis at the Board level to ensure that, on balance, the well-being of low-income persons is improved by its activities.
3. The Food Bank is committed to the following social justice principles.
 - a. The Food Bank will design its programs so that food is at all times reaching its most worthwhile use in the community.
 - b. The Food Bank will undertake to utilize all edible foods that are surplus to market needs, wherever it is economic to do so.
4. Each Food Bank recognizes its role as the steward of a community pool of food, which it shall strive to make available to all responsible groups providing charitable food.
 - a. The Food Bank will maintain objective, public criteria for access to food.
 - b. The Food Bank will strive to reflect the broader interests of the community.
5. Nationally, Food Banks are committed to an ethic of sharing with those in Canadian regions with less food resources.
 - a. Industrial food donations will be shared equitably among all Canadian Food Banks.
6. The Food Bank will not barter, sell or trade foodstuffs at any time.
 - a. This prohibition does not affect fund-raising programs conducted with a Food Bank's agencies.

Articulação em Termos Nacionais

Canadá: SNPA



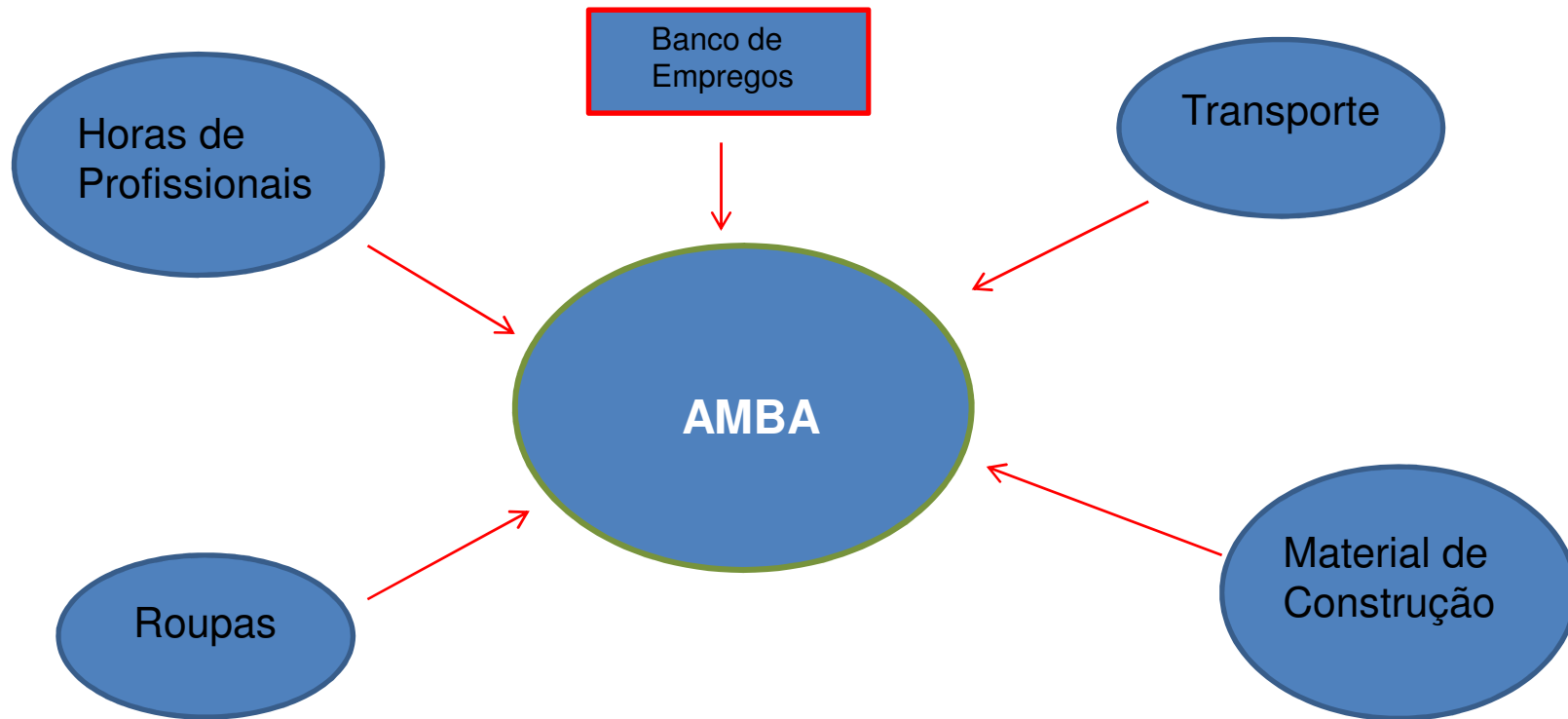
O objetivo do **Sistema Nacional de Partilha de Alimentos** é distribuir eqüitativamente as doações do comércio e da indústria nacional alimentícia entre todos os bancos de alimentos membros da ACBA no Canadá.

Sistema de Distribuição da ACBA

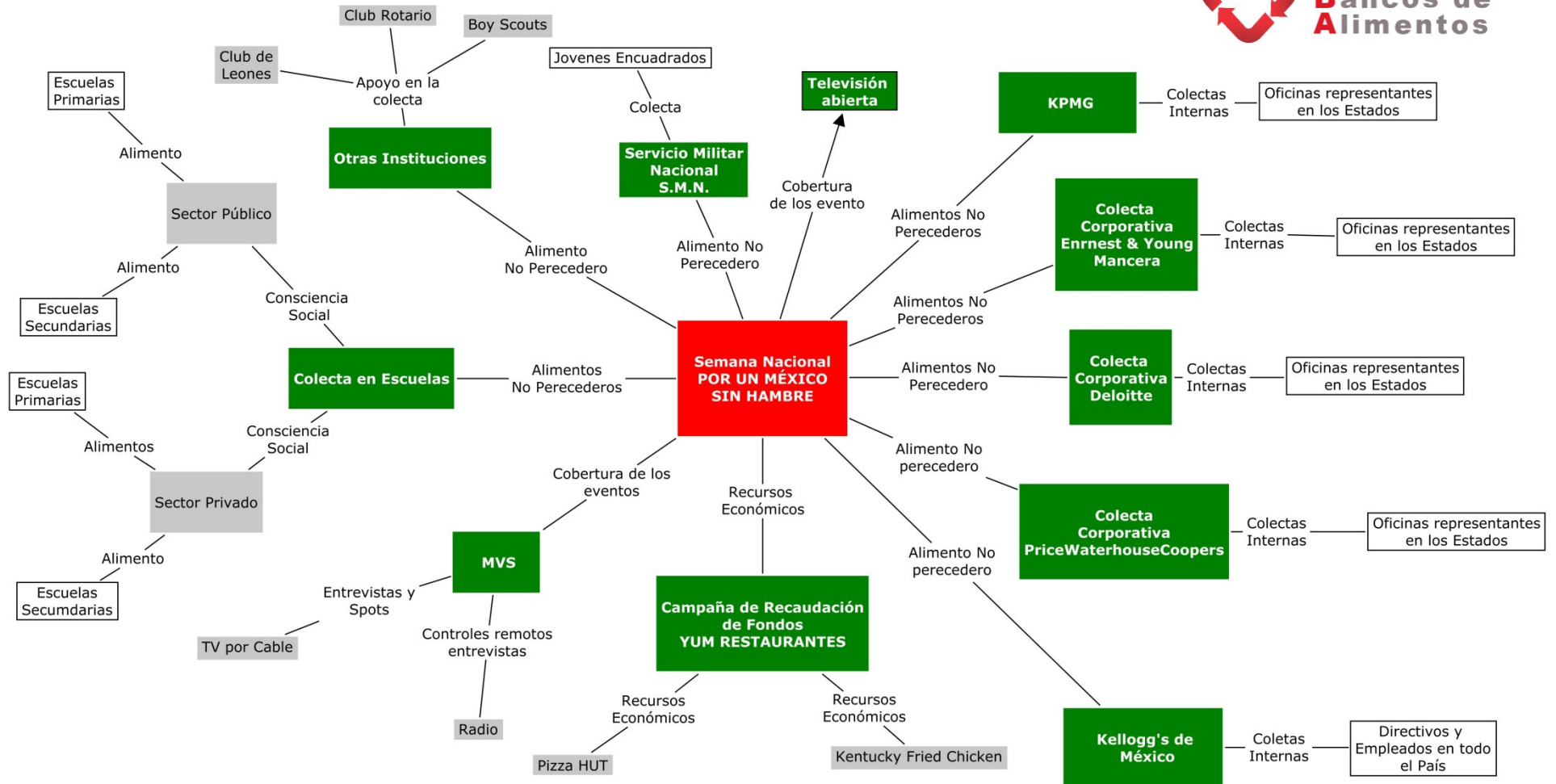
- Todos os bancos de alimentos integram um sistema de distribuição (composto por unidades centrais e periféricas), através do qual as doações são distribuídas até o **ponto de distribuição regional** (unidade central), situado em grandes cidades, e então redistribuídas às unidades periféricas.
- A ACBA possui **dois principais centros de distribuição** - a Moisson **Montreal** para os Estados de Quebec e Terras Novas e a Daily Bread Food Bank, em **Toronto**, para todo o resto do Canadá. Todas as doações a serem partilhadas devem ser distribuídas a partir de um desses dois centros.



Banco de Alimentos: México



México: AMBA



Semana Nacional
POR UN MÉXICO SIN HAMBRE 2007
 ASOCIACIÓN MEXICANA DE BANCOS DE ALIMENTOS A.C.

As Redes e suas Relações com as Empresas



- Programas de Combate ao Desperdício
- Programas de Responsabilidade Social
- Intermediação com a Logística de Distribuição
- Retaguarda Fiscal para as Doações
- Retaguarda junto à Legislação Sanitária
- Garantia de Sigilo quanto à procedência dos alimentos

Redução de Perdas e Desperdício no Campo

Problemas



Boas Práticas



LARANJA

Produtor: Argelo Caminotto
Endereço: Fazenda Luar do Sertão Bairro Bariri
Município: Cordelópolis Estado: SP

Variety: _____
Baia _____

Classe:

54	60	66	72	78	85	93
57	63	68	75	81	89	96

Coloração:

C1	C2	C3	C4	C5
----	----	----	----	----

Categoria:

Extra	I	II	III	IV
-------	---	----	-----	----

Peso líquido:
15kg

Embalado em:
08/05/00

Nº EAN de Artigo:
978888999019



Redução de Perdas e Desperdício no Manuseio e Transporte

Problemas



Boas Práticas



Redução de Perdas e Desperdício na Distribuição

Problemas



Boas Práticas



Redução de Perdas e Desperdício entre os Consumidores

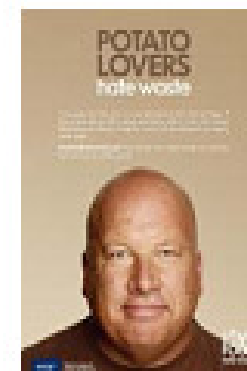
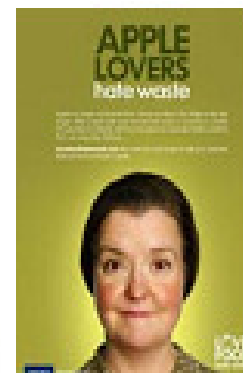
Problemas



Boas Práticas



Campanhas contra as Perdas e Desperdícios



- Enquanto no Brasil 52,5% do resíduo sólido levado aos lixões é matéria orgânica essa proporção é de apenas 11,2% nos EUA e 28,2% na Europa.
- Em S. Paulo são coletados diariamente 20 mil toneladas de lixo (orgânico, papel, latas etc.) sendo que 98% desse total vão para aterros sanitários e lixões.



Conclusões

- Combater o desperdício é aumentar a disponibilidade de alimento reduzindo a pressão sobre os recursos naturais e a emissão de gases que provocam o efeito estufa;
- **A redução das Perdas e Desperdícios deve ser pensada como um todo.** Ações isoladas podem provocar desequilíbrios na cadeia produtiva agravando o problema;
- A modernização da produção, distribuição e consumo no setor alimentar não quer dizer a eliminação dos pequenos produtores, do varejo tradicional e do consumo de alimentos in natura;
- O processo de mudança exige coordenação e os empresários brasileiros podem tomar essa liderança.



Obrigado

