

Fruta Feia colocou o problema do desperdício alimentar devido à “aparência” nas bocas do mundo

2 de Novembro, 2020

*A Cooperativa Fruta Feia, através do **Flaw4LIFE**, foi distinguida, recentemente, com o prémio **LIFE 2020** da **União Europeia** na categoria **Ambiente**. Trata-se de um projeto que surge como o objetivo de evitar que todos os anos toneladas de frutas e hortícolas de qualidade sejam desperdiçadas pelos agricultores, evitando também o desperdício dos recursos utilizados na sua produção: água, solo, energia e horas de trabalho.*



Entre setembro de 2015 e setembro de 2018 o projeto foi co-financiado pelo programa LIFE da UE. À Ambiente Magazine, **Maria Canelhas**, gestora técnica do projeto e trabalhadora da **Fruta Feia**, refere que, ao longo dos três anos, o Flaw4LIFE teve como foco “replicar a metodologia” da Fruta Feia pelo território nacional e “disseminar o modelo” a nível nacional e internacional como um “meio de resposta” ao problema do desperdício alimentar. E, através da “abertura de novos pontos de entrega” da cooperativa Fruta Feia em várias cidades portuguesas, foi possível “reduzir as toneladas de fruta e hortícolas desperdiçadas” devido à “aparência” e “valorizar” assim os “recursos usados” na sua produção, acrescenta.

[blockquote style="2"]Evitamos por semana 15 toneladas de desperdício de frutas e hortícolas[/blockquote]



Para além do papel da Fruta Feia no desenvolvimento do projeto, a responsável destaca mais dois parceiros

fundamentais no sucesso da iniciativa. O Instituto Superior Técnico que foi, segundo a gestora, o “responsável pela monitorização do desempenho ambiental e sócio-económico”, da “replicação (do projeto) noutras regiões do país” e pela “análise do ciclo de vida dos produtos abrangidos”. Já à Câmara Municipal de Lisboa coube o papel de levar a “mensagem” da Fruta Feia à “comunidade escolar” e despertar assim a “consciência dos mais novos para a problemática do desperdício devido à aparência”, através do “desenvolvimento de atividades nas escolas do primeiro e segundo ciclo de Lisboa”. Maria Canela afirma que o trabalho desenvolvido pelos três parceiros possibilitou a criação de um “mercado alternativo” para os frutos e produtos hortícolas que eram demasiados “pequenos”, demasiados “grandes” ou demasiados “feios” para serem vendidos nos pontos de venda habituais.

Para a gestora o balanço não podia ser mais positivo: “Hoje em dia, muito em parte devido ao projeto FLAW4LIFE, contamos com 6000 consumidores, 250 agricultores, 12 pontos de entrega em Lisboa e no Porto e evitamos por semana 15 toneladas de desperdício de frutas e hortícolas”. Não restam dúvidas de que, a nível ambiental, os resultados superam largamente aqueles que tinham sido inicialmente estimulados: “Já salvámos 2500 toneladas de frutas e hortícolas”, sustenta. E, além do impacto ambiental, está também o social alcançado, quer ao nível dos consumidores que “têm acesso a produtos da época e da região a um preço inferior”, quer ao nível dos agricultores para os quais já “canalizamos mais de um milhão de euros”, refere. Paralelamente, a Cooperativa Fruta Feia, colocou o “problema do desperdício alimentar devido à aparência” na boca do mundo: “Estamos a desconstruir o paradigma de consumo de que a qualidade se mede pela aparência”, declara.

[blockquote style="2"]Modelo sustentável baseado no compromisso dos consumidores[/blockquote]



O facto de ter sido um dos projetos vencedores dos prémios LIFE da UE, Maria Canelhas considera que além do “reconhecimento” pelos resultados ambientais e sociais atingidos, é, igualmente, uma “prova de que o nosso modelo funciona”, isto é um “modelo sustentável baseado no compromisso dos consumidores”. Quanto ao futuro, os planos passam por “continuar a abrir mais pontos de entrega”, de forma a “chegar a mais consumidores” e “dar resposta às 20 mil pessoas que temos em lista de espera”, ao mesmo tempo que, “conseguimos ajudar mais agricultores escoando a sua parte da produção rejeitada por razões estéticas”.

No que diz respeito ao desperdício alimentar devido à aparência, ao nível do agricultor, a gestora considera que, em Portugal, há ainda “bastante trabalho

por fazer” e “muitas toneladas de desperdício” por evitar: “Ainda não conseguimos chegar a todos os agricultores no país”. E, para tal, além da “replicação do projeto” a responsável destaca que a aposta tem passado também, pela “sensibilização dos consumidores” não só em Portugal como além-fronteiras.

0 desperdício alimentar daqui a 10 anos....

“Idealmente, dentro de 10 anos a ideia de que a qualidade das frutas e hortícolas se mede pela aparência terá sido desconstruída de tal forma que a fruta feia já não é rejeitada no mercado. Da nossa parte, vamos continuar a trabalhar para mudar os padrões de consumo e contribuir para uma sociedade mais justa e sustentável”.