



INFORMATIVO APOEMA

www.apoema.com.br

ANO 4 - VOL167- 05/NOV-2012

Zoom na Informação Ambiental Fome, desperdício e insustentabilidade Bere Adams



Pesquisas indicam um alto índice de desperdício de alimentos em todo o mundo, ao mesmo tempo em que um bilhão de pessoas adormece, diariamente, com o ronco da fome no estômago. São estas incoerências tidas como contradições do mundo atual que comprovam a insustentabilidade do sistema social e econômico que a “civilização” engendrou. Conforme o secretário-geral das Nações Unidas, Ban Ki-moon, um terço da nossa produção de comida se perde em algum ponto. “Isso é uma tragédia. Não pode haver nenhuma criança faminta no mundo”, afirmou para um grande público que o acompanhou na Rio + 20, importante evento mundial sobre a sustentabilidade ambiental.

A Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) indica que o desperdício com os alimentos ocorre de forma diferenciada nos países ricos e nos pobres. Nos países ricos, parte dos alimentos vai para o lixo antes do vencimento da data de validade, enquanto que nos países pobres o desperdício ocorre na fase de produção. A FAO indica, também, que na América Latina, o maior índice de desperdício se dá na produção de frutas e vegetais salientando que mais de 40% das frutas e vegetais produzidos são desperdiçados durante o processo de produção, pós-colheita e embalagem.

Estes dados indicam que a fome do mundo não é provocada pela falta de alimento, e sim, pela falta de um manejo eficiente dos modos de produção e distribuição dos alimentos, além de um manejo correto com as sobras que vão para o lixo ainda em bom estado, de diferentes setores da sociedade, desde mercados até restaurantes, cantinas, hotéis.

Algumas redes hoteleiras já mostram preocupação em relação a isto. A Hilton Worldwide recentemente selou uma parceria com as entidades Feeding America e Global FoodBanking Network com o objetivo de reduzir a fome nas comunidades do mundo onde a rede tem hotéis. Este acordo habilita a Hilton a fazer uma coleta segura da sobra de alimentos, proveniente de eventos e do dia a dia das operações, que iriam literalmente para o lixo.

Aí está um caminho que deve ser percorrido e replicado: “a coleta segura de sobra de alimentos”, uma iniciativa louvável que viabiliza o encaminhamento de alimentos de ótima qualidade para saciar a comunidade do entorno das empresas que geram desperdício, e é preciso, também, buscar soluções para o desperdício dos alimentos no processo produtivo.



ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA AGRICULTURA E ALIMENTAÇÃO (FAO) - FAO BRASI - Criada em 16 de outubro de 1945, a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) atua como um fórum neutro, onde todos os países, desenvolvidos e em desenvolvimento, se reúnem em igualdade para negociar acordos, debater políticas e impulsionar iniciativas estratégicas. Atualmente a FAO tem 191 países membros, mais a Comunidade Européia. A rede mundial compreende cinco oficinas regionais e 78 escritórios nacionais. A FAO lidera os esforços internacionais de erradicação da fome e da insegurança alimentar. Desde sua fundação, a FAO tem dado atenção especial ao desenvolvimento das áreas rurais, onde vivem 70% das populações de baixa renda, e que ainda passam fome. A FAO também é fonte de conhecimento e informação. Ajudamos os países a aperfeiçoar e modernizar suas atividades agrícolas, florestais e pesqueiras, para assegurar uma boa nutrição a todos e o desenvolvimento agrícola e rural sustentável. Sua sede é em Roma, Itália. O escritório da FAO no Brasil foi criado em novembro de 1979. O Acordo foi assinado em Roma, entre o Governo da República Federativa do Brasil, pelo ministro do Ministério da Agricultura, Ângelo Amaury Stabile, e pelo diretor-geral da FAO, Edouard Saouma. O Acordo estabeleceu as normas do funcionamento do escritório da FAO no Brasil. Fonte: <http://www.fao.org.br/quemSomos.asp>

Recentemente a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) convocou a comunidade internacional a realizar um esforço para “reduzir as perdas e o desperdício de alimentos”. A entidade apoia a iniciativa “Save Food”, lançada em 2011, que tem por objetivo reduzir as perdas de alimentos e impulsionar a sustentabilidade, indicou em um comunicado divulgado poucos dias antes da abertura no Brasil da Conferência sobre Desenvolvimento Sustentável da ONU (Rio+20), onde o tema será debatido. Segundo cálculos do movimento “Save Food”, cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos se perdem ou são desperdiçados a cada ano, o que corresponde a um bilhão de dólares. A agência das Nações Unidas, baseada em Roma, junto com a Messe Düsseldorf GmbH, que organiza feiras comerciais, e a Interpack, uma feira de embalagens, convidaram o setor privado, assim como organizações sem fins lucrativos, a participar da rede de fornecimento de alimentos e se unir a este esforço graças a sua experiência. “As novas tecnologias, melhores práticas, a coordenação e os investimentos em infraestrutura - desde a produção de alimentos até o consumo - são fundamentais para a redução das perdas e do desperdício de alimentos”, sustenta a FAO. “Um terço dos alimentos produzidos no mundo para o consumo humano é desperdiçado ou perdido, assim como os recursos naturais utilizados para sua produção”, reconhece a entidade especializada. As perdas mundiais de alimentos e resíduos nos países industrializados chegam a aproximadamente 680 bilhões de dólares, e a 310 bilhões nos países em desenvolvimento, segundo os números da FAO. “Se apenas um quarto dos alimentos que atualmente são perdidos ou desperdiçados em todo o mundo for recuperado, seria suficiente para alimentar as 900 milhões de pessoas que têm fome no mundo”, afirmou Robert van Otterdijk, chefe da Equipe da Save Food.

Fonte: <http://exame.abril.com.br/meio-ambiente-e-energia/noticias/fao-convoca-mundo-a-combater-desperdicio-de-alimentos>



EFICIÊNCIA NA PRODUÇÃO ALIMENTAR - Uma mais eficiente produção alimentar e um corte substancial nos desperdícios alimentares ajudaria drasticamente a manter os recursos naturais do planeta e a melhorar a vida das pessoas. Investigadores da Universidade Aalto, na Finlândia, comprovaram, pela primeira vez, que se os desperdícios alimentares fossem reduzidos para metade, mais mil milhões de pessoas receberiam alimentos em quantidade suficiente.

Fonte: http://diariodigital.sapo.pt/news.asp?id_news=596008

Como reutilizar resíduos no dia a dia

É difícil colocar em prática o consumo sustentável sem antes repensar o grande desperdício de resíduos na sociedade brasileira. “É praticamente impossível viver sem produzir restos, mas podemos diminuir a produção e reaproveitar ao máximo o que geramos”, observa Naira Tavares, consultora ambiental da ONG Ecomaparapendi.

É possível reutilizar esses resíduos, mesmo os orgânicos como restos de comida para produzir bens utilizados no dia a dia e ajudar a extrair menos recursos da natureza. “Ao reaproveitar os resíduos tanto orgânicos quanto inorgânicos estamos gerando menos lixo e assim impedindo que ele seja descartado incorretamente”, ressalta Naira. “O melhor resíduo é aquele que não foi gerado, ao reutilizar um resíduo damos uma nova utilidade a ele, impedindo seu descarte”.

Um exemplo de reaproveitamento dos resíduos é a compostagem, pela qual é possível transformar sobras de alimentos em adubo para plantas. “A composteira proporciona terra adubada e rica em nutrientes, podendo ser utilizada em qualquer tipo de plantio, inclusive o de hortas”, explica Naira. “Sugiro o cultivo de temperos e plantas adequadas a apartamentos.” Veja abaixo o passo a passo da compostagem e da produção de outros objetos a partir de resíduos reciclados:

Compostagem em casa

Material necessário: caixa plástica com tampa tamanho 42x30x13, ou aproximadamente 13 litros; bandeja plástica; ferro de solda; luvas; faca ou tesoura; espátula ou colher de pau; esterco seco ou húmus - compra-se em floriculturas; restos de cascas de frutas, legumes, verduras, cascas de ovos, sementes, restos de poda (resíduos orgânicos); terra seca; e pó de café usado pouco úmido (borra de café).

Etapas:

1ª - Faça furos pequenos (no diâmetro do ferro de solda) no fundo da caixa e na tampa usando o ferro de solda;

2ª - Disponha na caixa os resíduos na seguinte sequência: uma camada de terra seca; uma camada de resíduos orgânicos (cascas de frutas, legumes, verduras, restos de poda); uma camada de húmus ou esterco seco; uma camada de terra seca; uma camada de resíduos orgânicos; e uma camada de esterco. No final, coloque a bandeja por baixo da caixa para reter a terra;

3ª Misture bem o composto a cada três dias usando a espátula e as luvas. O composto estará pronto quando: estiver homogêneo, ou seja, com a mesma cor e mesma textura; exalar cheiro de terra; estiver escuro - com aspecto de borra de café seca ou terra boa; e a maioria dos resíduos estiver decomposto.

Observações:

1) Para evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos, salpique borra de café, palha seca ou serragem por cima da compostagem;

2) Não utilize alimentos cozidos, temperados, contendo sal ou açúcar, porque estes atraem insetos e animais indesejáveis. O óleo, temperos e conservantes, dificultam o processo de decomposição dos alimentos, dando tempo para a ação de insetos e animais indesejáveis;

3) Todos os resíduos orgânicos devem ser picados;

4) Evite o excesso de alimentos cítricos, a acidez faz com que o processo de decomposição demore mais;



5) É normal e desejável que a temperatura no composto se eleve. Use o dedo como termômetro e sinta a terra morna;

6) É normal o aparecimento de algumas moscas de fruta (*Drosophila* sp.) e de fungos durante a decomposição;

7) É importante não compactar as camadas na caixa, o material deve estar solto para que haja oxigênio entre camadas (...)

Fonte da informação: <http://amigosdanatureza.net/lixo-e-reciclagem/como-reutilizar-residuos-no-dia-a-dia/>

“Hortaliças na Web” incentiva consumo e ensina a reduzir desperdício

Com o intuito de incentivar o consumo de hortaliças e promover uma alimentação saudável para toda família, a Embrapa Hortaliças (Brasília/DF) lança o site “Hortaliças na Web” que traz cerca de 150 receitas e também dicas de como comprar, conservar e consumir hortaliças.

O destaque do site “Hortaliças na Web” fica por conta da seção “50 hortaliças” que relaciona informações específicas de cada hortaliça como origem, valor nutritivo, receitas e, claro, dicas de como comprar, conservar e consumir cada uma delas. Mas ainda há outras cinco seções com informações exclusivas.

Para acessar o site “Hortaliças na Web” clique ou copie e cole: : <http://www.cnph.embrapa.br/hortalicasnaweb/index.html>

Fonte: <http://www.sonoticias.com.br/agronoticias/mostra.php?id=56331>

“Cada dia a natureza produz o suficiente para nossa carência. Se cada um tomasse o que lhe fosse necessário, não havia pobreza no mundo e ninguém morreria de fome”.

(Mahatma Gandhi)

CIRANDA APOEMA:
www.apoema.com.br
www.revistaeta.org
www.amigosdanatureza.net
[Http://projetoapoema.blogspot.com/](http://projetoapoema.blogspot.com/)

Informativo elaborado por:
Projeto Apoema: www.apoema.com.br
Edição: Berenice Gehlen Adams
Jornalista Resp.- Alice Gehlen Adams
Mtb 12690
Contato: bere@apoema.com.br
Participe, envie sugestões ou conte sua experiência!