



ACABEMOS COM O DESPERDÍCIO ALIMENTAR!



Os agricultores de hoje desempenham três papéis importantes: produzem os nossos alimentos, gerem as zonas rurais por nós e mantêm vivas as comunidades rurais. Na UE usufruímos de suficiência alimentar graças aos alimentos abundantes e de elevada qualidade a preços acessíveis produzidos pelos nossos agricultores. No entanto, todos os anos são desperdiçados cerca de 90 milhões de toneladas de alimentos na UE, durante as fases de produção, distribuição e consumo. Surpreendentemente, 40% deste desperdício é proveniente dos agregados familiares, sendo que a maioria dos alimentados deitados fora são legumes frescos, salada, fruta, leite e pão. Na tua opinião, por que motivo desperdiçamos tanta comida?

1. Quando deitamos comida fora, não só estamos a desperdiçar alimentos, como também estamos a desperdiçar o trabalho dos agricultores e os recursos da terra, como a energia, o combustível, o tempo e a água empregues no cultivo, na colheita, no armazenamento, no embalamento, no transporte, no marketing e na preparação desses alimentos.



Este pequeno vídeo (<http://europa.eu/!nu84bb>) mostra que está na hora de acabarmos com o desperdício alimentar!



Vamos começar por registar toda a comida que deitamos fora na escola durante uma semana.



a) Utiliza um gráfico como este.

COMIDA DEITADA FORA — REGISTO DA SALA			
	TIPO E QUANTIDADE DE DESPERDÍCIO ALIMENTAR	MOTIVO DA ELIMINAÇÃO	ONDE FOI ELIMINADO
Seg.	<i>Um pacote de leite Uma maçã Pão</i>	<i>Fora do prazo de validade Indesejado Com bolor</i>	<i>Despejado no lavatório Sistema de compostagem Caixote do lixo</i>
Ter.			
Qua.			
Qui.			
Sex.			

- b) No final da semana, conversa sobre o tipo e a quantidade de alimentos deitados fora.
- c) Procura melhores formas de comprar alimentos, formas de evitar o desperdício alimentar e o que fazer com os alimentos que não comemos.
- d) Divide a turma em dois grupos para criar dois cartazes, um para afixar na escola e outro para afixar em casa, intitulados «10 sugestões para reduzir



Podes encontrar algumas ideias para começar neste folheto
http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library/docs/tips_stop_food_waste_pt.pdf

o desperdício alimentar».

2. Os alimentos também podem ser desperdiçados durante a fase de processamento e nos supermercados. Enquanto clientes, somos compradores exigentes e não compramos legumes deformados. Milhões de quilos de legumes frescos são deitados fora mesmo antes de chegarem às prateleiras dos supermercados simplesmente porque têm uma forma irregular ou invulgar, embora sejam frescos e deliciosos.



Imagina que trabalhas no departamento de marketing de uma grande cadeia de supermercados. Escreve um artigo para a secção de alimentação da revista gratuita da empresa a explicar a razão que vai levar a empresa a testar

a venda de legumes deformados ou «imperfeitos» nos supermercados durante os seis meses seguintes.