

11 A 13
DE DEZEMBRO
DE 2024

EVENTO PRESENCIAL
NA UFRPE RECIFE



2º Congresso Internacional de Agroecologia
e Desenvolvimento Territorial (CIADT)

11º Seminário de Agroecologia e
Desenvolvimento Territorial (SEADT)

TEMA

Agroecologia política, sistemas alimentares e transições agroecológicas



Projeto Recolheita: Uma maneira sustentável de transformar Resíduos Orgânicos em Compostagem.

Jacqueline da Silva Virginio. Graduanda em Serviço Social; Universidade Federal de Pernambuco (UFPE); E-mail: jacqueline.virginio@ufpe.br.

Alysson Nunes Ferreira. Graduando em Ciências do Consumo; Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE); E-mail: alyssonns153@gmail.com

Linha de Pesquisa: Sociedade, Economia e Construção do Conhecimento

1 Introdução

O Brasil, há várias décadas, tem desenvolvido ações de políticas públicas direcionadas a melhorar a segurança alimentar e nutricional (SAN) de sua população. Conseqüentemente, tornou-se fundamental e urgente a definição de indicadores de SAN adequados a essas necessidades. Contraditoriamente ao cenário de fome, o Brasil encontra-se entre os países de maior produção de alimentos, contudo, pratica elevado desperdício, pela falta de políticas que tratem da questão, pois, é grande a geração de resíduos orgânicos que são conduzidos aos aterros sanitários ou outras formas de destinação sem que haja um processo adequado de triagem para o reaproveitamento e compostagem.

Assim, o presente trabalho busca analisar a temática, a partir do Recolheita, projeto integrado desenvolvido pela Prefeitura do Recife em fase experimental. O referido projeto busca atuar no enfrentamento a fome por meio do aproveitamento de alimentos desperdiçados, em condições adequadas ao consumo, a partir de uma plataforma tecnológica (em desenvolvimento) que conectará doadores à pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar, promovendo o acesso à alimentação adequada e saudável a redução do

desperdício e diminuição da produção de resíduos sólidos orgânicos para a compostagem, além da formação de pontos de coleta e doação espontânea nos mercados.

O crescimento populacional sem planejamento, a urbanização, o desenvolvimento econômico e tecnológico ocasionaram mudanças no estilo de vida da população alterando os modos de produção e consumo. Essas mudanças resultaram em um aumento, tanto em quantidade como em diversidade, da geração dos resíduos sólidos. O fato do crescimento populacional ter contribuído para o aumento da produção de resíduos surge, conseqüentemente, a necessidade de se promover uma disposição final adequada a esses resíduos gerados. Quando dispostos em locais inadequados, poluem o solo, as águas e o ar, acarretando sérios impactos negativos para a saúde pública e para o meio ambiente.

A preocupação com os resíduos sólidos urbanos vem ganhando importância ao longo das últimas décadas, visto que as atuais demandas ambientais, sociais e econômicas alcançaram uma complexidade, exigindo uma nova postura tanto dos governos, quanto da sociedade civil.

A formulação e implementação de políticas soberanas de abastecimento alimentar têm sido consideradas estratégias fundamentais que beneficiam a sociedade em geral, por garantir o acesso permanente à alimentação adequada e saudável para todos, com especial atenção às pessoas em vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional (INSAN). A Agricultura Urbana e Periurbana (AUP) tem se destacado na essência da auto suficiência alimentar das cidades de forma estratégica no âmbito dessas políticas.

2 Referencial teórico

O desperdício de alimentos é um fenômeno alarmante que coexiste com a fome e a insegurança alimentar em diversas partes do mundo. Josué de Castro (1946), em sua obra seminal "Geografia da Fome", destaca a contradição entre a produção abundante de alimentos e a realidade da fome, evidenciando que a má distribuição e o desperdício são fatores críticos que perpetuam essa situação. A desigualdade no acesso aos recursos alimentares, conforme discutido por De Castro, é uma questão central na análise do desperdício e suas implicações sociais.

Assim, Salles-Costa(2022) complementa essa perspectiva ao enfatizar a relação entre a insegurança alimentar e a qualidade da dieta. Em seus estudos, a autora aponta que a perda de alimentos não apenas agrava a fome, mas também contribui para dietas inadequadas, afetando a saúde nutricional de populações vulneráveis. Nesse contexto, a insegurança alimentar é frequentemente exacerbada pelo desperdício, uma vez que alimentos que poderiam ter alimentado comunidades em necessidade são descartados.

Adicionalmente, Ferreira e Junior (2023) analisam as práticas de consumo e a cultura do desperdício, argumentando que a conscientização sobre a origem dos alimentos e a mudança de hábitos são essenciais para a redução desse desperdício e, conseqüentemente, para a melhoria da segurança alimentar. Eles sugerem que políticas públicas voltadas para a educação alimentar podem ser eficazes na minimização do desperdício, contribuindo assim para um acesso mais equitativo aos alimentos.

Partindo desse pressuposto, Burlandy (2023), por sua vez, aborda a questão da sustentabilidade e o impacto ambiental do desperdício de alimentos. Em suas análises, o autor destaca que, além de ser uma expressão da questão social, o desperdício contribui para a degradação ambiental, criando um ciclo vicioso que afeta tanto a produção agrícola quanto a disponibilidade de alimentos. Sua pesquisa revela que estratégias de redução de desperdício podem ter um impacto positivo tanto na segurança alimentar quanto na sustentabilidade ambiental, apontando para a necessidade de uma abordagem integrada.

Por outro lado, autores como Parry, Bleazard e Okawa (2023) discutem a interseção entre políticas de gestão de resíduos e a segurança alimentar. Eles argumentam que a implementação de sistemas eficientes de gerenciamento pode reduzir significativamente o desperdício, além de direcionar alimentos excedentes para aqueles que mais precisam. Essa abordagem integrada não só transforma o desperdício em uma oportunidade para enfrentar a fome, mas também contribui para um sistema alimentar mais sustentável e justo. Logo, Herren(2009), um dos autores do *World Agriculture Report*, defende que a implementação de sistemas agroecológicos pode reduzir as perdas de alimentos ao longo da cadeia produtiva. Herren destaca que práticas sustentáveis, como a compostagem, não só reduzem o desperdício, mas também melhoram a fertilidade do solo, criando um sistema resiliente e produtivo que beneficia tanto os agricultores quanto a sociedade em geral.

3 Metodologia

O Projeto Recolheita adota uma abordagem mista, combinando métodos qualitativos e quantitativos para entender e aprimorar o processo de coleta de resíduos orgânicos nos Mercados da Encruzilhada e de Santa Rita, no Recife. A pesquisa, de caráter exploratório, foi realizada com os feirantes desses mercados, a coleta de dados ocorreu por meio de entrevistas semiestruturadas, abordando aspectos como o dia e horário de funcionamento das bancas, os tipos de produtos vendidos, a identificação dos alimentos que mais geram desperdício/resíduo, a destinação dos produtos impróprios e a disposição dos feirantes para doar os alimentos que não estão em condições de comercialização e consumo, além das entrevistas, foram realizadas

observações diretas nas feiras, registrando o volume de resíduos orgânicos gerados e as práticas dos feirantes em relação ao descarte desses alimentos.

Outrossim, a partir da coleta dos alimentos nos mercados/feiras, acontece a separação, onde, os alimentos em condições para alimentação, vão para o Banco de Alimentos e por fim, destinados à cozinhas comunitárias, assim, a doação de alimentos se torna uma alternativa para combater o desperdício.

Os resíduos coletados são transportados para o centro de compostagem (Sistema agroflorestal Urbano e Compostagem - SAFUC), da Prefeitura da Cidade do Recife (PCR), sob a responsabilidade da Secretaria Executiva de Agricultura Urbana (SEAU), onde são transformados em adubo, destinado a mais de 70 unidades entre hortas comunitárias, hortas escolares, e Centros de Atenção Psicossocial (CAPs). Todas acompanhadas e assistidas pela SEAU. Dessa forma, o projeto contribui para o combate à fome e à insegurança alimentar e nutricional e também com o meio ambiente.

Além das atividades de coleta e compostagem, o Recolheita desenvolve oficinas de educação ambiental, em que o composto gerado é apresentado aos feirantes como retorno da sua contribuição e também as oficinas sobre a segurança do trabalhador visando a segurança dos feirantes em suas atividades diárias. Essas oficinas são realizadas de forma integrada com a participação da CONVIVA Mercados e Feiras Autarquia Municipal, Vigilância Sanitária (VISA) e Centro de Referência da Saúde do Trabalhador (CEREST).

A análise dos dados qualitativos e quantitativos permite identificar padrões e avaliar a eficácia do projeto, além de possibilitar a elaboração de estratégias para ampliar a participação dos feirantes e o alcance dos objetivos do projeto.

4 Resultados e Discussão

A partir da análise de resultados com base nos dados obtidos até o momento, o Projeto Recolheita, iniciado em caráter experimental em dezembro de 2023 no Mercado da Encruzilhada e ampliado em maio de 2024 para o Mercado de Santa Rita, tem demonstrado avanços significativos na gestão de resíduos orgânicos e na promoção da educação ambiental. Desde o início, buscou-se engajar feirantes e trabalhadores do mercado nas atividades de doação de alimentos não consumíveis/aptos para compostagem, promovendo uma conscientização coletiva sobre a importância de práticas sustentáveis no descarte de resíduos. Por meio das atividades educativas realizadas pela CONVIVA, realizou sessões que reforçam a responsabilidade ambiental e demonstram as vantagens da compostagem e do reaproveitamento de materiais orgânicos. Além disso, foram implementadas parcerias estratégicas com órgãos de

saúde e segurança como a Vigilância Sanitária e a Secretaria de Saúde, que contribuíram para o controle de pragas e para a promoção da saúde dos trabalhadores, envolvendo também o CEREST em ações educativas sobre a correta manipulação e descarte de resíduos, posições adequadas para a realização de suas atividades diárias etc.

Em termos de resultados quantitativos, de dezembro de 2023 até outubro de 2024, o Mercado da Encruzilhada foi responsável pela geração de aproximadamente 3,7 toneladas de resíduos que, ao invés de serem descartados em aterros, lixões ou diretamente nas ruas, foram direcionados para a compostagem. Já o Mercado de Santa Rita, com um volume de resíduos significativamente maior, contribuiu com cerca de 19 toneladas entre maio e outubro de 2024. Esse volume expressivo de resíduos não aptos para consumo, ao serem compostados, resultou em adubo que foi utilizado para abastecer hortas comunitárias, CAPs, ILPs, hortas escolares, entre outras iniciativas, contribuindo para um ciclo sustentável onde o que antes seria descartado como lixo retornou ao meio ambiente em forma de insumos para a produção de alimentos. Embora ainda em fase experimental, os resultados até o momento reforçam o potencial da Recolheita para se consolidar como um modelo viável e sustentável para a gestão de resíduos em mercados públicos.

5 Conclusões

Portanto, conclui-se que a abordagem da Segurança Alimentar e Nutricional permite ampliar o quadro estreito dos programas sociais tradicionais reconhecendo que a população em situação de risco pode ser maior do que aquela normalmente identificada. Foi mostrado, também, que as políticas de Segurança Alimentar e Nutricional devem trabalhar a necessidade de dar acesso aos alimentos para os grupos, atendendo às dimensões da quantidade, qualidade e regularidade no consumo de alimentos. Vale acrescentar, também, que o consumo de alimentos deve ser feito de forma digna, isto é, assegurando que as pessoas possam se alimentar com cidadania. O diagnóstico da segurança alimentar apontou que o problema brasileiro está assentado na absoluta falta de poder aquisitivo, por parte de quase um terço da população, para a manutenção da sua sobrevivência.

Com essa perspectiva, estudos sobre SAN passariam a valorizar expressões dos sujeitos, configurando a abordagem sociocultural como uma estratégia para a efetividade de políticas sociais e para a produção de novos saberes sobre este tema. Essa produção deve ser repensada a partir de práticas atuais, e seguir em direção a novos procedimentos metodológicos que focalizem os aspectos das ciências humanas. Entre estes, citam-se o processo de construção da cidadania como um direito social, e a SAN como parte constitutiva desse direito. Sobre o

contexto socioeconômico e político, fundamentou-se a necessidade de mudanças que possam viabilizar o papel do Estado para garantir SAN como um direito social, em substituição ao paradigma filantrópico, ainda predominante. Com tais formulações, seria possível fomentar debates que caracterizam a maneira seletiva e desigual de comer, viver e morrer e suscitar caminhos de resolução da problemática alimentar e nutricional.

6 Referências

- CASTRO, Josué. **Geografia da Fome, 1946**. Disponível em https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/473/o/CASTRO_Josu%C3%A9_de_-_Geografia_da_Fome.pdf. Acesso em 29/10/2024
- HERREN, Hans et al. (2009). **“Agriculture at a Crossroads: Global Report”**. International Assessment of Agricultural Knowledge, Science and Technology for Development (IAASTD). Washington, DC: Island Press. Disponível em: http://www.fao.org/fileadmin/templates/est/Investment/Agriculture_at_a_Crossroads_Global_Report_IAASTD.pdf. Acessado em 08/12/2024.
- PARRY, A., P. Bleazard and K. Okawa (2015-03-05), **“Preventing Food Waste: Case Studies of Japan and the United Kingdom”**, OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers, No. 76, OECD Publishing, Paris. Disponível em <https://www.oecd-ilibrary.org/docserver/5js4w29cf0f7-en.pdf?expires=1730471047&id=id&accname=guest&checksum=5631812CF65401D4A5FA26EAD1930B7F>. Acessado em 27/10/2024
- SALLES - Costa R, Ferreira AA, Castro Junior P, Burlandy L. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2022. 151 p. ISBN: 978-65-5708-134-1. **Sistemas Alimentares : Fome e Insegurança Alimentar e Nutricional no Brasil, 2023**. Disponível em <https://www.scielo.br/j/csp/a/GtwPtNY6BSWDDgs6j8pwDJK/?format=pdf&lang=pt>. Acessado em 29/10/2024
- STUART, Tristram (2009). **Waste: “Uncovering the Global Food Scandal”**. London: Penguin Books. Disponível em: <https://www.tristramstuart.co.uk/waste>. Acessado em 08/12/2024.