
**DESTINO DAS SOBRAS DE ALIMENTOS DAS FEIRAS LIVRES DO
MUNICÍPIO DE APUCARANA-PR**

**DESTINATION OF FOOD STOCKS OF FREE TRADE FAIRS
MUNICIPALITY OF APUCARANA-PR**

Luana Caroline Treuk da Silva¹
Tatiana Marin²

RESUMO

Atualmente vivencia-se uma situação contraditória onde quilos de alimentos são desperdiçados, enquanto milhares de pessoas vivem em situação de insegurança alimentar. Alimentos que aparentemente se apresentam com deformidades são ignorados pelo consumidor e destinam-se para as lixeiras, enquanto poderiam estar na mesa de inúmeras famílias. Esta pesquisa teve como objetivo identificar o destino de alimentos que não são vendidos nas feiras livres do município de Apucarana - PR, bem como verificar se há desperdício de alimentos consumíveis. A pesquisa se destina aos feirantes, sendo de abordagem qualitativa e quantitativa, descritiva e transversal, na qual foi aplicada um questionário com perguntas sobre os alimentos expostos na banca, para os respectivos comerciantes responderem. Foi realizado, também, registros fotográficos, a fim de ilustrar a situação descrita na teoria. Ao ser realizada a entrevista com os feirantes constatou-se que os problemas enfrentados nos grandes centros urbanos não são predominantes na região pesquisada e que a maior parte do que sobra se destina a doações. Sendo, portanto, exemplo de cidadania e conscientização.

57

Palavras-chave: Desperdício de alimentos. Aproveitamento integral de alimentos. Segurança alimentar. Suprimento de comida.

ABSTRACT

Currently there is a contradictory situation where kilos of food are wasted, while thousands of people live in a situation of food insecurity. Foods that apparently present themselves with deformities are ignored by the consumer and are destined for the bins, while they could be on the table of countless families. This research aimed to identify the destination of foods that are not sold in the free fairs of the municipality of Apucarana-PR, as well as check for waste of consumable food. The research is intended for the fairs, being of qualitative and quantitative, descriptive and transversal approach, in which a questionnaire was applied with questions about the food exposed in the bank, for the respective traders to respond. Photographic records were also carried out in order to illustrate the situation described in the theory. When the interview with the farmers was performed, it was found that the problems faced in the large urban centres are not prevalent in the research region and that most of what is left is intended for donations. Thus being an example of citizenship and awareness.

Keywords: Food Waste. Full use of food. Food Security. Food Supply.

¹ Acadêmica do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Apucarana – FAP.

² Docente e coordenadora do Curso de Nutrição da FAP.

INTRODUÇÃO

A fome ainda é um problema que muitos países enfrentam, milhares de pessoas lutam pela sobrevivência devido a falta de acesso a alimentos, mesmo sendo declarado como um direito universal para todos. É o maior problema solucionável que existe, sendo resultado de uma má distribuição e pelo desperdício de alimentos.

Pode-se dizer que dentre os direitos contidos no Pacto Internacional sobre os Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC, 1966), da ONU, o direito a alimentação é o mais descumprido em todo os países. O número total de pessoas com fome no mundo é de 815 milhões. (ONU, 2017)

Segundo informações da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos não são aproveitados, em valor monetário, significa uma quantia de aproximadamente US\$ 1 trilhão. Por ano, por volta de um terço dos alimentos produzidos em todo o mundo não é consumido pela população, sendo perdido em alguma etapa da cadeia de produção ou desperdiçado no elo final, em restaurantes e residências. (EMBRAPA, 2017).

58

Alimentos podem ser ainda desperdiçados devido à preferência por padrões de qualidade que rejeitem itens alimentares que não têm forma ou aparência perfeitas (os chamados “produtos feios”). (PEIXOTO; PINTO, 2016).

As diversas feiras livres que existem nas cidades são focos para o desperdício. Alimentos que aparentemente se apresentam com deformidades são deixados para trás, destinando-se para as lixeiras. Estes alimentos poderiam estar na mesa de inúmeras famílias, fazendo seu papel de agregar valor nutricional e saciedade para quem necessita

Por isso é necessário mudar a perspectiva sobre os alimentos, compreender que fundamentar e aplicar ações estratégicas para o combate do desperdício, pode ser o começo para mudar a realidade de pessoas que vivem em situação de vulnerabilidade, pois as partes não aproveitáveis dos alimentos podem ser utilizadas enfatizando o enriquecimento alimentar, diminuindo o desperdício e aumentando o valor nutricional das refeições, visto que talos e folhas podem ser mais nutritivos do que a parte nobre do vegetal. (STORCK et al., 2013).

METODOLOGIA

A pesquisa se destina aos feirantes de frutas, verduras, legumes e hortaliças, sendo de abordagem qualitativa e quantitativa, descritiva e transversal, na qual foi aplicada um questionário com perguntas sobre os alimentos expostos na banca, para os respectivos comerciantes responderem. Foi realizado, também, registros fotográficos, a fim de ilustrar a situação descrita na teoria. A pesquisa foi constituída por um total de 43 feirantes, sendo 32 feirantes da Feira do Produtor e 11 feirantes da Feira Livre que acontece aos domingos.

Esta pesquisa foi desenvolvida após aprovação do comitê de ética em pesquisa com seres humanos da FAP – CETI-FAP, (parecer de aprovação: 2.645.962), conforme a resolução 466/2012.

RESULTADO E DISCUSSÃO

Ao ser realizada a entrevista com os feirantes do município de Apucarana-PR constatou-se que os problemas enfrentados nos grandes centros urbanos não são predominantes na região pesquisada.

A feira livre é realizada em ambiente aberto, contando com um espaço amplo e com poucas bancas expostas, como é possível visualizar na Figura 1. Caracteriza-se como sendo a tradicional feira onde é possível caminhar, socializar, passear e comprar. Silva e Silva (2016), também observaram essa característica em seu estudo sobre a feira livre do município de Juazeirinho-PB, elas afirmam que a facilidade de chegar ao centro da pequena cidade – se comparado a dificuldade de chegar ao centro de uma cidade média ou grande – contribui para que a ida a feira se torne também uma oportunidade de passeio, isto é, de lazer. Portanto, o espaço comercial não é constituído apenas por empresários, feirantes e clientes ou estabelecimentos e bancos da feira. Estes são pertencentes, mas o que a estrutura são as relações sociais tecidas em cada ponto de venda.

Figura 1 – Feira livre

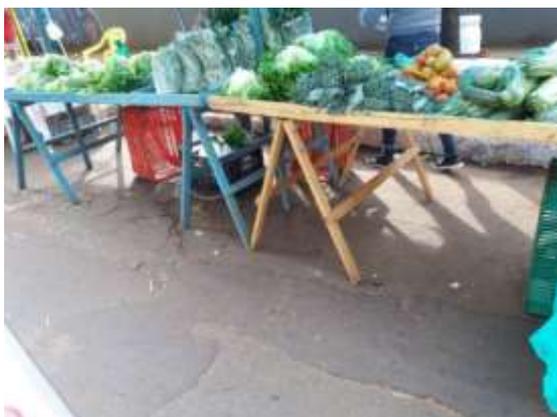


Fonte: Silva e Marin (2018).

Aparentemente a feira livre é mais organizada e consciente com o desperdício, conforme mostrado na Figura 2 e 3. No entanto isso pode ser pelo fato do ambiente não ser o mesmo da feira do produtor, ocasionando uma percepção diferente.

60

Figura 2 – Bancas da Feira Livre



Fonte: Silva e Marin (2018).

Figura 3 – Caixotes utilizados



Fonte: Silva e Marin (2018).

A Figura 4, mostra a feira do produtor, onde percebe-se que o local é fechado e pequeno para o número de bancas que a feira possui. Visivelmente nota-se que o espaço não comporta o fluxo de pessoas, tornando-se um ambiente abafado e aglomerado no início da manhã, que é o horário onde circula um maior número de pessoas.

Figura 4 – Interior da Feira do Produtor



Fonte: Silva e Marin (2018).

Observou-se que alguns feirantes eram displicentes com as folhagens das verduras, ao deixar acumular nos caixotes até transbordar no chão, como mostrado na Figura. Ao serem questionados quanto a isso, relataram o fato do cliente solicitar a retirada das folhas de alguns alimentos.

61

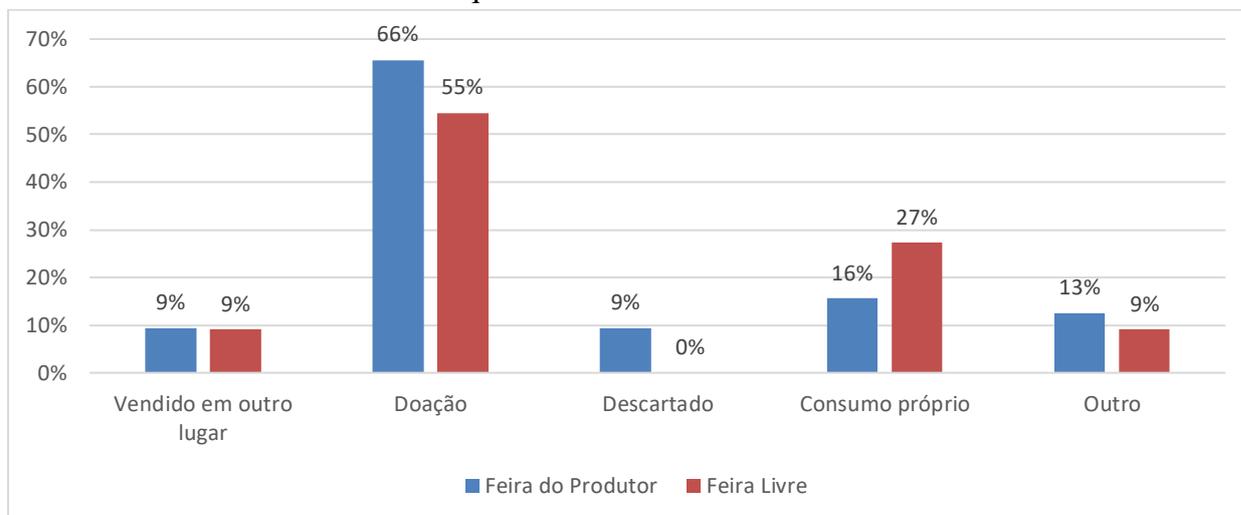
Figura 5 – Interior da banca da Feira do Produtor



Fonte: Silva e Marin (2018).

Após uma pergunta de extrema importância para o trabalho a respeito do destino dos alimentos que sobravam nas bancas ao final da feira, constatou-se plena consciência sobre evitar o desperdício. Como mostra o Gráfico 1, os feirantes possuem o hábito de fazer doação ao invés de descartar os alimentos.

Gráfico 1 – Destino dos alimentos que sobram na banca ao final da feira



Fonte: Silva e Marin (2018).

A maioria alegou realizar a doação para entidades carentes, ou até mesmo para aqueles que pediam as sobras, relatou-se também o fato dos próprios feirantes trocarem produtos entre eles e alguns ainda levam para casa para ser destinado a ração animal.

62

Outro estudo que teve um resultado semelhante foi o de Santos et al. (2016) que analisou o destino de frutas e hortaliças após as feiras agroecológicas em três municípios paraibanos, onde na cidade de Remígio - PB, o principal destino do excedente também foi para alimentação humana a partir de troca com outros feirantes ou realizada a doação para a Casa do Idoso da cidade. Assim como em Esperança - PB, os materiais que não apresentavam características que pudessem ser consumidos, foram destinados para ração animal e no município de Bananeiras, grande maioria era destinada para o consumo familiar dos produtores ou até fornecidos a algum dos vizinhos. As frutas e hortaliças murchas ou com algumas folhas secas eram destinadas a alimentação animal.

Segundo uma pesquisa realizada por Araujo e Ribeiro (2017), onde analisaram o destino de excedentes produtivos nas feiras livres de Jequitinhonha – MG, mostra que os feirantes de frutas, hortaliças e verduras costumam retornar com os produtos que sobram para sua residência (29%) ou doar a hospitais, escolas, entre outros (27%), ou alimentar seus animais (27%). Feirantes alertaram que grande parte das hortaliças costuma ser encaminhada para doações, devido à perecibilidade ser bastante grande.

CONCLUSÃO

As feiras são um impulso para a economia do município, possuindo um papel fundamental para os agricultores, consumidores e também para as políticas públicas de segurança alimentar. Na região pesquisada verificou-se que não há o desperdício nas feiras de alimentos consumíveis, pois os feirantes sempre buscam reaproveitar de alguma forma, sendo a maior porcentagem doada dos alimentos que não são vendidos até o fim da feira.

REFERÊNCIAS

ARAUJO, Alexandro Moura; RIBEIRO, Eduardo Magalhães. Feiras do vale: o destino de excedentes produtivos em feiras livres do Jequitinhonha, Minas Gerais. **Revista de Administração de Roraima-UFRR**, Boa Vista, v. 7, n. 2, p. 221-244, jul./dez. 2017.

EMBRAPA. **Os desperdícios por trás do alimento que vai para o lixo**. 2017. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/28827919/os-desperdicios-por-tras-do-alimento-que-vai-para-o-lixo> Acesso em: 16 jun. 2018.

ONU BR. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/onu-108-milhoes-de-pessoas-enfrentam-grave-inseguranca-alimentar-no-mundo/>. Acesso em: 08 set. 2017.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais**. 1966. Disponível em: http://www.unfpa.org.br/Arquivos/pacto_internacional.pdf. Acesso em: 29 maio 2018.

PEIXOTO, M.; PINTO, H. S. **Desperdício de Alimentos**: questões socioambientais, econômicas e regulatórias. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/ Senado, fevereiro/2016 (Boletim Legislativo nº 41, de 2016). Disponível em: www.senado.leg.br/estudos. Acesso em: 16 fev. 2016.

SANTOS, M. S. et al. **Comercialização e destino de frutas e hortaliças após as feiras agroecológicas de municípios paraibanos**. [S.l.]: [s.n.], 2016.

SILVA, Izabelle Trajano; SILVA, Anieres Barbosa. A feira livre na contemporaneidade: estudo de caso em uma pequena cidade paraibana. **Revista GeoSertões**, [s.l.], v.1, n. 2, jul./dez. 2016.

STORCK, Cátia Regina et al. Folhas, talos, cascas e sementes de vegetais: composição nutricional, aproveitamento na alimentação e análise sensorial de preparações. **Cienc. Rural**, Santa Maria, v. 43, n. 3, p. 537-543, mar. 2013. Acesso em: 13 abr. 2018.