

DESIS
NETWORK
Design for
Social Innovation
and Sustainability

Fruta Feia



Universidade de Aveiro
ID + DESIS Lab
Liliana Araújo

Funder(s).
Isabel Carvalho Soares



Context.

Numa sociedade em que cada vez há mais fome e pobreza, cerca de 30% da fruta produzida em Portugal é desperdiçada pois, apesar de ser saborosa e de qualidade, não tem o aspeto perfeito em termos de cor, formato e calibre que a grande distribuição procura e que os consumidores escolhem.

A cooperativa de consumo “Fruta Feia” tem como objetivo principal canalizar essa parte da produção fruto-hortícola desperdiçada até aos consumidores que não julgam a qualidade pela aparência, combatendo uma ineficiência de mercado, criando um movimento que consiga alterar padrões de consumo e gerar um mercado para a chamada “fruta feia”. Um mercado que gere valor e combata tanto o desperdício alimentar como o gasto desnecessário dos recursos utilizados na sua produção (água, energia e terrenos agrícolas).

A Fruta Feia arrancou no dia 18 de Novembro de 2013. Hoje em dia conta com 12 pontos de entrega (4 em Lisboa, 1 na Amadora, 2 em Cascais, 1 em Almada, 2 no Porto, 1 em Gaia e 1 em Matosinhos), cerca de 250 agricultores e 6000 consumidores, e evita semanalmente que cerca de 15 toneladas de fruto-hortícolas vão parar ao lixo.

The project.

A cooperativa Fruta Feia surge da necessidade de inverter tais tendências de normalização de frutas e legumes que nada têm a ver com questões de segurança e de qualidade alimentar. Este projeto visa combater uma ineficiência de mercado, criando um mercado alternativo para a fruta e hortaliças “feias” que consiga alterar padrões de consumo. Um mercado que gere valor para os agricultores e consumidores e combata tanto o desperdício alimentar como o gasto desnecessário dos recursos utilizados na sua produção.

Activism and Civic Participation

Impactar e crescer

A primeira delegação da cooperativa Fruta Feia arrancou em Novembro de 2013 no bairro do Intendente em Lisboa, e desde aí o projeto tem vindo a dar frutos em diferentes concelhos, nomeadamente Lisboa, Porto, Almada, Amadora, Cascais, Gaia e Matosinhos. O sucesso da replicação da Fruta Feia é essencial para garantir o seu impacto e é, portanto, objetivo vir a replicar este modelo de consumo alternativo noutros pontos do país através da abertura de delegações locais.

Social Interactions and Relations



Mostrar a realidade

Este projeto envolve 266 produtores e cerca de 6500 consumidores. Os produtores, ao início mostraram-se bastante reticentes quanto à veracidade do projeto, desconfiando que alguém de facto ia comprar produtos feios. Quando o projeto iniciou e mostraram que era mesmo uma realidade, tudo mudou e começou a haver mais procura e muito mais contactos de agricultores.

City and Environmental Planning



Conscientização

O principal objetivo da Fruta Feia é reduzir as toneladas de alimentos de qualidade que são devolvidos à terra todos os anos pelos agricultores e com isso evitar também o gasto desnecessário dos recursos usados na sua produção, como a água, as terras cultiváveis, a energia e o tempo de trabalho. Ao alterar padrões de consumo, este projeto pretende que no futuro sejam comercializados de forma igual todos os produtos hortofrutícolas com qualidade, independentemente do tamanho, cor e formato.

Como impactos paralelos estão a conscientização da população para a problemática do desperdício alimentar e para o facto de que alimentos feios não são lixo, e também a possibilidade de consumir produtos da época e da região a um preço mais baixo.

Production, Distribution and Consumption



Todas as semanas trabalham diretamente com os produtores da região, passando nas suas hortas e pomares para comprar as frutas e hortaliças pequenas, grandes ou disformes que estes não conseguem escoar. Com estes produtos preparam cestas de dois tamanhos para vender aos consumidores à Cooperativa em pontos de entrega espalhados pelo país. Os consumidores pagam, aquando da recolha da primeira cesta de Fruta Feia, uma quota anual de 5 €.

No site, temos oportunidade de escolher a cesta mais indicada para nós, a nossa família e/ou amigos:

Cesta pequena (€ 3,6) 3 - 4Kg, 7 variedades de produtos

Cesta grande (€ 7,2) 6 - 8Kg, 8 variedades de produtos

Cada utilizador recolhe a sua cesta semanalmente no ponto de entrega pré-definido. Entregam sempre nos mesmos dias da semana e locais.

Skill Training and Design Education



Mudar mentalidades

Este projeto tem uma forte mensagem no que toca à mudança de mentalidades. Defende que os consumidores não podem julgar pela aparência, pois cada vez que rejeitamos frutas e hortícolas pequeninos ou disformes ou grandes demais, isso tem um impacto ambiental e económico no campo. Realçam também a importância de consumir local e da época, pois são esses os produtos com menor impacto ambiental.

Job Creation



Começaram por ser apenas uma pessoa à frente do projeto e agora são 12 trabalhadores, um por cada ponto de entrega. Todos com um contrato sem termo a trabalhar a tempo inteiro, 8 em Lisboa e 4 no Porto, 7 mulheres e 5 homens.

Da Engenharia do Ambiente à Sociologia, partilham entre eles o compromisso da redução do desperdício alimentar, mas também uma maneira diferente de fazer as coisas:

Numa estrutura horizontal, em que todos são Cooperadores, é em Assembleia que decidem coletivamente o que é melhor para a Cooperativa.

São polivalentes, fazem tanto trabalho de campo como trabalho de back-office. Todos fazem entregas 2 dias por semana (recolha dos produtos nos agricultores da parte da manhã e montagem e venda das cestas aos consumidores da parte da tarde) e cada um tem pastas específicas nos 3 dias por semana de escritório (contabilidade, Educação Ambiental, gestão da rede de agricultores, comunicação, colaborações além-fronteiras, desenvolvimento do website, etc.).

A sustentabilidade da Fruta Feia também passa por valorizar a componente humana e, como tal, assegurar salários e condições de trabalho dignas aos trabalhadores.

Storytelling and Visualisation



Cerca de metade da comida produzida no mundo cada ano vai para o lixo. Segundo a FAO, o atual desperdício alimentar nos países industrializados ascende a 1,3 mil milhões de toneladas por ano, suficientes para alimentar as cerca de 925 milhões de pessoas que todos os dias passam fome. Este desperdício tem consequências não apenas éticas mas também ambientais, já que envolve o gasto desnecessário dos recursos usados na sua produção e a emissão de dióxido de carbono e metano resultante da decomposição dos alimentos que não são consumidos. Só em Portugal são desperdiçadas um milhão de toneladas de alimentos por ano - 17% do que é produzido pelo país - de acordo com as conclusões do PERDA apresentadas em Dezembro de 2012.

Os motivos para este desperdício são vários e ocorrem ao longo de toda a cadeia agroalimentar. Modelos de produção intensivos, condições inadequadas de armazenamento e transporte, adoção de prazos de validade demasiado apertados e promoções que encorajam os consumidores a comprar em excesso, são algumas das causas que contribuem para o enorme desperdício atual. Outro problema é a preferência dos canais habituais de distribuição por frutas e legumes “perfeitos” em termos de formato, cor e calibre que acaba por restringir o consumo aos alimentos que respeitam determinadas normas estéticas. Esta exigência resulta num desperdício de cerca de 30% do que é produzido pelos agricultores na Europa. Ainda que uma possível opção para este tipo de produtos seja a Indústria (sumos, compotas, molhos), esta não representa uma solução economicamente viável para o agricultor uma vez que o preço pago pelos produtos é tão baixo que às vezes nem cobre o custo de produção.

DESIS
NETWORK
Design for
Social Innovation
and Sustainability

www.frutafeia.pt

info@frutafeia.pt



Universidade de Aveiro
ID + DESIS Lab
Liliana Araújo