



**OBJETIVOS**  
DE DESENVOLVIMENTO  
SUSTENTÁVEL

**resíduos sólidos:  
resíduos orgânicos**



Diariamente, no preparo ou após as refeições descartamos parte dos alimentos que não nos interessa consumir. Grande parte nem chega às casas, vai para o lixo diretamente dos supermercados e feiras. Donos de restaurantes são obrigados por lei a descartar toda a comida que tenha sido exposta. Em todos cantos do mundo, toneladas de alimentos são perdidas antes mesmo de chegar ao consumidor. Dessa forma, chegamos a algumas **estatísticas** [↗](#) assustadoras:



**S**

*O que acontece  
com a comida  
que sobra dos  
restaurantes?*

Os resíduos orgânicos, animais e vegetais, correspondem a **44% do total dos resíduos sólidos produzidos no planeta.**

O volume global de alimentos desperdiçados é estimado em 1,6 bilhão de toneladas a cada ano. Enquanto isso, **690 milhões de pessoas passam fome no mundo** e cerca de 3 bilhões não podem pagar por uma dieta saudável!

14% do alimentos são perdidos antes de chegar aos mercados.

1,4 bilhão de hectares de terra, equivalente a **28% da área agrícola mundial**, são usados anualmente para produzir alimentos que são perdidos ou desperdiçados.

**O volume total de água usado a cada ano para produzir alimentos que são desperdiçados é de 250 km<sup>3</sup>**, equivalente ao fluxo anual do rio Volga da Rússia, ou três vezes o volume do Lago Genebra.

Os países em desenvolvimento sofrem mais perdas de alimentos durante a produção agrícola, enquanto nas regiões de renda média e alta, o desperdício de alimentos no varejo e no consumidor tende a ser maior.

A pegada de carbono deste desperdício é estimada em **3,3 bilhões de toneladas de CO2 liberados na atmosfera por ano.**

As consequências econômicas diretas, excluindo peixes e frutos do mar, chegam a **750 bilhões de dólares anuais.**

# América Latina e Brasil geram preocupação mundial

---

De acordo com uma **publicação de 2017 da ONU Meio Ambiente**, cerca de **354 mil toneladas de resíduos sólidos são geradas diariamente na América Latina** por pessoas com distintos hábitos de consumo, cultura e poder aquisitivo. Deste total, ao menos **50% correspondem a resíduos alimentícios e outros materiais de origem orgânica**.

**Só no Brasil, são quase 37 milhões de toneladas de lixo orgânico produzidas anualmente. Apenas 1% deste montante é reaproveitado. A decomposição desse material gera, por ano, a mesma quantidade de gases de efeito estufa produzida por sete milhões de carros.**



# Depositar resíduos orgânicos em aterros sanitários é a solução?

---

De acordo com a **Política Nacional de Resíduos Sólidos** [↗](#), aterros sanitários deveriam substituir os famosos lixões em todo território nacional. Ainda que sejam opções mais adequadas, **os aterros são a terceira maior fonte antropogênica de metano (CH<sub>4</sub>)**, que é um gás produzido com a decomposição dos resíduos orgânicos, considerado **um dos principais causadores do efeito estufa**.

Estima-se que nos aterros sanitários, cada tonelada de resíduo orgânico decomposta gera:

47 kg CH<sub>4</sub>/ton = aterros sem coleta de gás

33 kg CH<sub>4</sub>/ton = aterros com coleta de gás

O que fazer então? Confira a seguir alternativas de tratamento mais sustentáveis, indicadas pela **ABRELPE** [↗](#):

Tecnologia	O que é?	Emissões de metano evitadas
Compostagem	É a transformação do resíduo orgânico em adubo, rico em nutrientes minerais e substâncias húmicas.	3 kg CH <sub>4</sub> /ton
Digestão anaeróbica	É a decomposição de materiais biodegradáveis sob condições anaeróbicas controladas, gerando um biogás que pode ser utilizado como fonte energética.	2,3 kg CH <sub>4</sub> /ton
Tratamento mecânico biológico	São diversas técnicas para processamento de resíduos sólidos, como a recuperação de resíduos recicláveis secos dentro da fração misturada. A fase biológica pode ser aeróbica, com um produto semelhante ao composto, ou anaeróbica, com a produção de biogás.	Baixa tecnologia: 13 kg CH <sub>4</sub> /ton Alta tecnologia: 9 kg CH <sub>4</sub> /ton

Estimativa apresentada na publicação da ABRELPE: **Roteiro para aproveitamento dos resíduos orgânicos** [↗](#).

Se existe uma técnica de reciclagem que qualquer pessoa pode fazer, é a compostagem! Engana-se quem pensa que só é possível para quem mora em sítio ou casa com quintal grande, pois hoje em dia há diversas alternativas para compostar em pequenos espaços. Confira a seguir o passo a passo para transformar o resíduo orgânico de sua casa em adubo:

# 1

Separe um recipiente exclusivo para depositar os restos de alimentos, preferencialmente hermético para não atrair formigas e baratas. Todos alimentos podem ser compostados, mas o excesso de frutas cítricas, cebola e alho é contraindicado, pois aumentam a acidez do solo, atrapalhando o processo de biodegradação.

O recipiente deve ser de tamanho suficiente para armazenar os resíduos orgânicos produzidos em sua casa durante 1 a 2 dias, antes de serem transferidos para composteira. É importante deixá-lo em um local prático, como em cima da pia, e avisar a todos da família e visitas sobre seu uso, evitando assim que resíduos secos e orgânicos sejam misturados.

# 2

# 3

Escolha o local onde será realizada a compostagem. A composteira pode ser um sistema aberto, como em um buraco na terra ou em uma caixa de madeira, ou fechado, em baldes ou caixas. Você pode optar pelo uso de minhocas no seu sistema, que tornam o processo muito mais rápido, mas requerem maiores cuidados. [Clique aqui](#) para saber qual o modelo de composteira doméstica é mais apropriado para você.

Para que os microrganismos possam decompor a matéria orgânica, é necessário que haja um equilíbrio entre a proporção de carbono (C) e nitrogênio (N) no material. Os restos de alimentos e esterco são ricos em nitrogênio, enquanto folhas, serragens e aparas do quintal são ricas em carbono. A relação C:N indicada para a compostagem é de 25 a 30:1, que na prática corresponde a aproximadamente 3 partes de material vegetal seco para 1 parte de restos de alimentos. Se você não dispõe de fontes de C em sua residência, uma dica é comprar serragem em movelarias ou madeiras de pequeno porte, o custo é baixíssimo e ainda estará ajudando no descarte dos resíduos destes empreendimentos.

# 4

5

Outros cuidados básicos com sua composteira, são referentes a umidade e aeração. A umidade ideal é em torno de 50%, ou seja, quando a mistura não está muito seca nem encharcada. Já a aeração adequada é importante para evitar o mau odor durante o processo de decomposição, sendo fundamental o constante revolvimento do material compostado.

É importante dispor de mais de um local (buraco ou caixa, por exemplo) para fazer a compostagem. Assim, quando um estiver cheio, você pode deixá-lo compostando, enquanto inicia o processo no segundo local. Tomando estes cuidados, em pouco tempo você terá seu adubo próprio disponível!

6

**Neste vídeo** você poderá visualizar o processo de compostagem doméstica e tirar algumas dúvidas comuns a quem está iniciando esta prática!

Compostar os resíduos orgânicos da sua casa pode ser a maior contribuição que você pode dar para diminuir a poluição ambiental causada por seu descarte. No entanto, há outras práticas que você pode adotar para fazer a diferença. Confira algumas dicas a seguir:

1

**Planeje suas refeições!** Muitas vezes compramos um excesso de alimentos para aproveitar a ida ao supermercado ou feira, que acabam sendo descartados por serem perecíveis. Saber o que precisa comprar antes de sair de casa e planejar minimamente o número de refeições e o cardápio da semana, podem ser considerados o primeiro passo para reduzir a produção de lixo orgânico em sua casa.

2

**Congele!** Muitos não sabem, mas praticamente todos alimentos podem ser congelados, sejam frescos ou cozidos. Caso tenha sobras de uma refeição e não queira repetir aquele prato nos dias seguintes, congele porções para comer outro dia. Essa também é uma ótima prática para conservar temperos e polpas de sucos. **Confira aqui** dicas de como congelar e preservar alimentos para evitar o desperdício.

3

**Pratique o aproveitamento integral dos alimentos.** Jogamos muitas partes dos alimentos que são riquíssimas em nutrientes e sabor, pelo simples fato de desconhecer o seu potencial. Na internet há inúmeras dicas e receitas com cascas, sementes e talos, por exemplo, como no **site do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec)**. Caso você não divida a tarefa de cozinhar em sua casa, compartilhe essas ideias com os responsáveis!

Está disposto a diminuir sua produção de resíduos orgânicos, seguindo as dicas anteriores? A seguir, é compartilhada uma ferramenta online para você calcular o impacto atual do seu desperdício e pensar em uma meta para atingir após a mudança de hábito:

**Food Waste Calculator** [↗](#): Qual é o verdadeiro custo das frutas e vegetais que você desperdiça? Nesta calculadora, você pode obter uma estimativa sobre seu impacto no meio ambiente e quanto dinheiro você pode economizar. (Obs.: em inglês, com opção de traduzir a página para português)

## Dica de vídeo



### O que estamos errando na luta para acabar com a fome, por Jasmine Crowe

**Duração: 12:03 minutos**

Resenha: Em um mundo que está desperdiçando mais comida do que nunca, por que uma em cada nove pessoas ainda vai para a cama com fome? A empreendedora social Jasmine Crowe pede uma transformação radical em nossa luta para acabar com a fome global - desafiando-nos a repensar nossas abordagens de rotina para lidar com a insegurança alimentar e compartilhar como podemos usar a tecnologia para coletar alimentos não utilizados e entregá-los diretamente às pessoas necessitadas.



PODER JUDICIÁRIO

**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**



**Coordenação:**

Escola de Aperfeiçoamento do Servidor

Tribunal de Justiça do Amazonas

**Conteudista:**

Caroline Schmaedeck Lara

**Design:**

Marcelo Vitor Oliveira dos Santos

Igor Braga

**Imagens:**

Acervo EASTJAM

Unsplash

Freepik