

O mito do prato verde

Virou moda estabelecer dietas para “salvar o planeta”. Só existe um problema: elas estão erradas.



A escolha dos alimentos no supermercado é uma arma poderosa contra o aquecimento global (como mostram as emissões de gás carbônico para produzir os alimentos da cesta mostrada na foto). A comida tem um peso maior até que o uso do carro. Uma família brasileira de classe média despeja na atmosfera cerca de 5 toneladas de gás carbônico com alimentação por ano, bem mais que as 3,7 toneladas médias lançadas por ano por um carro popular. “Há mais mitos que verdade até agora”, diz Hugh Jones, da organização britânica Carbon Trust. “Nem sempre o que parece mais ecológico nas prateleiras emite menos carbono para a atmosfera”. Um dos mitos mais populares é que produtos locais são mais sustentáveis que os importados. Um estudo da Universidade Carnegie Mellon, em Pittsburg, Estados Unidos, revela que o transporte dos alimentos é responsável por apenas 11% das emissões relativas ao consumo. Os que chegam por avião podem, portanto, ser mais ecológicos se seu processo de produção compensar as emissões extras com o transporte. O cálculo das pegadas de carbono na agricultura depende da região do cultivo e do sistema de transporte do país. Os trens europeus emitem menos gás carbônico que os caminhões brasileiros. Mas o agricultor europeu depende mais de fertilizantes que os daqui. E esses agentes químicos jogados no solo são muito poluentes. As bactérias liberam o gás óxido nitroso ao decompor os fertilizantes. Este gás aquece a atmosfera 296 vezes mais que o gás

carbônico. "O melhor a fazer é desconfiar dos mantras ecológicos", diz Jones. O frango orgânico vive em espaços maiores, come mais e demora mais tempo para ser abatido. Por isso, é cerca de 10% mais poluente que o frango tradicional. A emissão de carbono não é tudo, mas por enquanto é o fator mais importante no combate ao aquecimento global. Para incentivar o ceticismo, listamos cinco mitos ecológicos que deixariam um ambientalista de boca aberta.



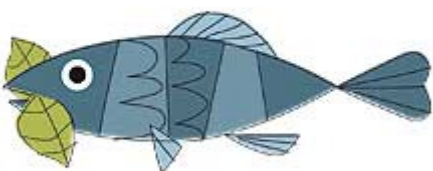
1. Não julgue os alimentos pela origem

Consumir alimentos produzidos localmente virou mantra para os ambientalistas. A idéia é que não vale a pena voar meio planeta para levar à Europa um alho da China ou uma manga do Brasil. Mas os transportes respondem por, em média, 11% das emissões dos alimentos. O resto vem da própria produção agrícola. A quantidade de fertilizantes, a intensidade de irrigação e o desmatamento no campo contam bem mais que a viagem do produto.



2. Os orgânicos podem ser mais poluentes

Os alimentos orgânicos são cultivados com menor uso de fertilizantes sintéticos e pesticidas. Também gastam menos água e nunca implicam desmatamento. Mas nem sempre vale a regra. De acordo com um estudo da Universidade Halifax, no Canadá, o frango orgânico polui 10% mais que as granjas tradicionais.



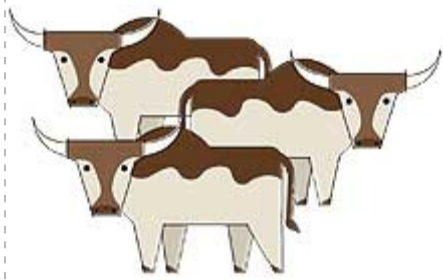
3. Peixes poluem sim. Prefira os herbívoros

Criar salmão ou camarão em cativeiro pode parecer uma boa forma de reduzir os impactos da pesca no mar. Mas a produção intensiva também tem seus problemas. Manter os tanques limpos e na temperatura certa exige energia. Além disso, salmões e camarões são carnívoros. A ração é composta de peixes capturados no mar. São necessários 2 quilos de ração para cada quilo de camarão. Se a idéia é reduzir os danos ambientais, uma opção é buscar espécies de peixes herbívoros, como tilápias



4. Cereal com leite emite tanto quanto um 4 X 4

Uma tigela de cereal com leite é responsável pela emissão de 1.244 gramas de gás carbônico – o mesmo que uma caminhonete joga no ar ao rodar 6 quilômetros. O cálculo é da economista americana Astrid Scholz, do Instituto de Pesquisas Ecotrust. É preciso pôr na conta os fertilizantes usados para plantar a vegetação que servirá de ração para o gado leiteiro e o desmatamento.



5. Os clones podem nos salvar

Os produtores de gado dificilmente darão conta da demanda por carne. O consumo global, que era de 230 milhões de toneladas de carne em 2000, passará para 465 milhões de toneladas em 2050. De acordo com os estudos, não há como produzir tantos bifés. Ao menos no sistema tradicional. Uma das alternativas é cultivar carne em laboratório, segundo o pesquisador Stig William Omholt, da Universidade de Ciências da Vida da Noruega. A carne é cultivada a partir de células musculares imersas em um líquido nutriente. Segundo Omholt, é possível fazer isso por cerca de 3.400 euros por tonelada, aproximadamente o custo de produção da carne na Europa.

Fonte: [Revista Época](#)