

Cooperativa faz desperdício virar oportunidade

TATIANA RIBEIRO
REPÓRTER

A Feira de São Joaquim, maior mercado a céu aberto da América da Latina, reúne uma variedade de sabores e saberes. São frutas, verduras, hortaliças, ervas, temperos, dentre outros produtos que são desperdiçados diariamente. De acordo com informações da ONG Avante - Educação e Mobilização Social são descartados 700 kg de refugo (alimento não consumidos) no lixo. Para mudar essa estimativa, foi inaugurada na manhã de ontem, a CooperFeira Novo Sabor, primeiro empreendimento solidário do Brasil localizado numa feira. A finalidade desta iniciativa é trabalhar com o beneficiamento do produto in natura e comercializá-lo.

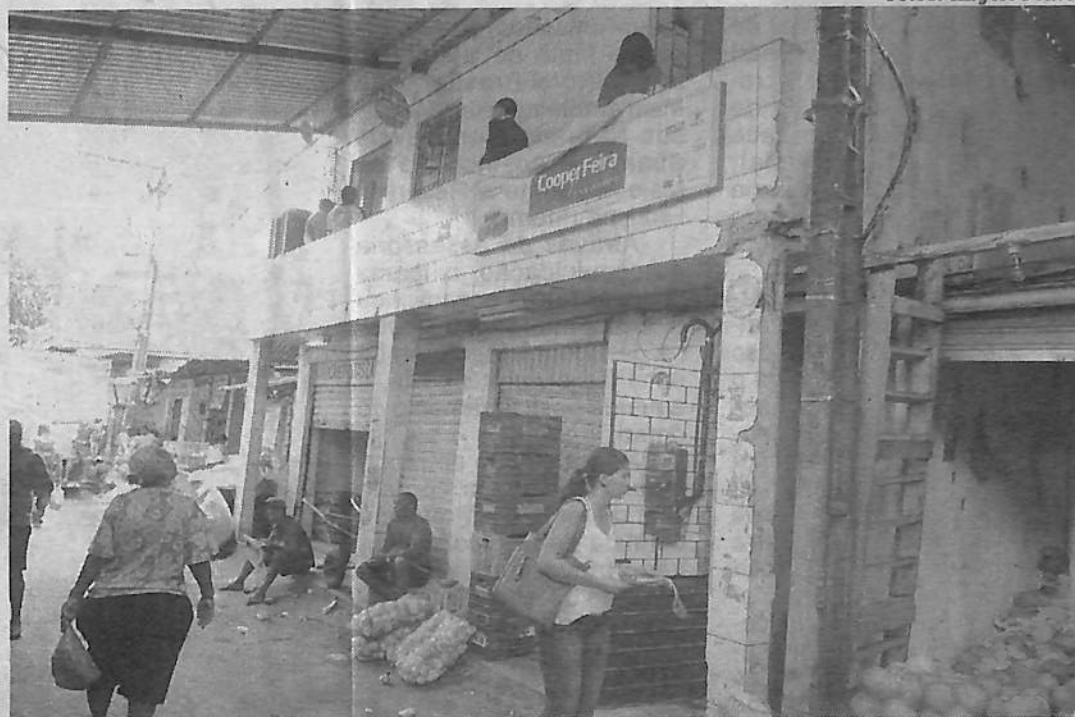
A CooperFeira é fomentada pelo projeto É Dia de Feira Solidária, executado pela Avante, com recursos da Secretaria de Trabalho, Emprego, Renda e Esportes da Bahia, por meio da Superintendência de Economia Solidária (Cesol), que investiu R\$ 1 milhão no empreendimento, aplicados na instalação, nos equipamentos e pesquisas. De acordo com secretário da pasta, Nilton Vasconcelos, a iniciativa favorece a multiplicação dessas experiências, além de integrar a Economia Solidária, definida como uma forma de produção centrada na valorização do ser humano e tem como base o associativismo e o cooperativismo. "É um suporte na comercialização, produção e um indispensável serviço de apoio", caracterizou. O empreendimento faz parte do edital de R\$ 7 milhões do governo do Estado que serão também nas áreas da cultura e música.

Para a coordenadora do Projeto É Dia de Feira Solidária e assessora da CooperFeira, Fabiane Brasileiro, a ideia é transformar os refugos em produtos comercializados. "Por exemplo, um tomate bem maduro. A dona de casa não vai comprar para não perder rapidamente. Ao invés de ser descartado, esse tomate será derivado em extrato ou polpa e colocado à venda na própria Feira de São Joaquim e outras também. O mesmo pode ser feito com as hortaliças. Temos uma opção em transformar o coentro e deixá-lo desidratado", explicou. Ela estima que boas parcerias serão feitas. "Um empresário de frutas se mostrou interessado em trabalhar com a gente", adiantou. Para Brasileiro, a importância da iniciativa é trabalhar com a autogestão, cooperação, valorização do meio ambiente e a solidariedade com os 16 cooperados.

Segundo a nutricionista Graça Wanderley, os alimentos desidratados são uma boa alternativa para pessoas que têm uma vida corrida. "Parte das vitaminas são conservadas com esses produtos. A vitamina C perde, mas são preservados outros nutrientes e minerais. Ideal para pessoas que não têm tempo de se alimentar corretamente. É rápido e prático".

Para a cooperada Rita de Cássia Santos dos Anjos, essa é uma alternativa que visa diminuir o desperdício e vai gerar uma renda extra. Além de cooperada, Rita também é comerciante na Feira de São Joaquim há quatro anos. "Somos nós os responsáveis por fazer isso aqui dar certo. Estou muito feliz e bem otimista com esse grande presente que nos foi entregue", disse.

Fotos: Ângelo Pontes



A FEIRA

Com a cooperativa, as experiências produtivas deverão ser multiplicadas



PROJETO

A iniciativa capacita os profissionais para que produtos não sejam desperdiçados