

O AQUECIMENTO DO PLANETA

Parte de Portugal e toda a bacia do mediterrâneo serão zonas muito afectadas pelo aquecimento do nosso planeta nos próximos anos. Podemos ajudar através dos alimentos que consumimos. Como?

■ Pedro Soares

Nos próximos anos, as temperaturas irão subir ainda mais e os incêndios florestais vão tornar-se mais intensos e devastadores. Com a redução das chuvas e com o agravamento dos períodos de seca, aumentará o número de pessoas sem acesso à água ou com água de má qualidade nas regiões onde vive. Até 2080, as temperaturas poderão aumentar até 4,4 graus Celsius com consequências imprevisíveis para a nossa agricultura e produção alimentar. A bacia do Tejo, será uma das zonas afectadas onde a água irá escassear. Estes dados alarmantes foram recentemente apresentados por 16 reputados organismos de investigação europeus e publicados na revista "Science" no mês passado.

Se adicionarmos esta informação sobre o aquecimento global, o aumento dos gases com efeito de estufa e os fenómenos meteorológicos extremos dos últimos meses, os quais estão provavelmente associados, poderemos começar a pensar que nada podemos fazer e que o melhor é esperar que o "Deuses" se acalmem. Contudo, tanto a nível individual como colectivo podemos mudar muito. A nível colectivo são de saudar os recentes investimentos nos parques de energia eólica e solar. Por exemplo, se conseguirmos que seis por cento da nossa energia eléctrica tenha origem na eólica poderemos evitar a emissão de 800 mil



toneladas de dióxido de carbono para a atmosfera, o que irá corresponder a uma poupança na ordem dos 160 milhões de euros. Por outro lado, o consumo privado é uma das principais actividades poluentes realizadas pelo homem. Em 1990, estimava-se que 60% da energia utilizada e das emissões de dióxido de carbono na Holanda viessem do consumo das famílias. Desta energia utilizada, 15 % iria ser utilizada para a produção, armazenamento, transporte e consumo de alimentos. Ou seja, o consumo de alimentos poderá ser uma das principais fontes de consumo de energia e produção de gases com efeito de estufa. Infelizmente, os 6 biliões de seres vivos à face da terra necessitam de se alimentar e de consumir energia para

sobreviverem. O que podemos fazer?

Optar por alimentos de proximidade, produzidos de preferência em Portugal ou na Europa, evitando alimentos extremamente poluentes e consumidores de energia como os frutos tropicais transportados de avião. Consumir água canalizada e pedir água num jarro nos restaurantes. Dado o elevado consumo de água engarrafada em Portugal, este consumo é muito poluente comparado com a opção mais simples e barata que é pedir água da torneira (que na maioria das zonas do país é de boa qualidade). Reduzir o consumo de carne que é mais consumidora de energia que os produtos de origem vegetal. A vaca é mais

consumidora de energia que o frango, por exemplo. E a cavala ou sardinha, capturadas nas nossas costas, bastante menos "poluente" que o bacalhau de pesca longínqua.

Os alimentos também sazonais consomem menos energia para serem produzidos do que os de fora da época. Ou seja, consumir um tomate de estufa tem um impacte ambiental bastante maior do que um tomate da época.

Ao optar, pondere preço, conveniência, sabor mas também saúde e protecção do ambiente. Nestes dois últimos casos, é possível compatibilizar as opções, pois geralmente o que é mais saudável acaba por ser geralmente mais amigo do ambiente. Felicidade a nossa. ■