



AGRICULTURAS

EXPERIÊNCIAS EM AGROECOLOGIA

Leisa Brasil

DEZ 2014 • vol. 11 n. 4



**Alimentação
Adequada
e Saudável**

EDITORIAL



sistema agroalimentar globalizado foi estruturado a partir da segunda metade do século 20, sendo celebrado como um dos maiores engenhos da ciência e da tecnologia modernas por sua suposta capacidade de libertar definitivamente a humanidade do flagelo da fome. Ao mesmo tempo em que proporcionou a elevação da produtividade física dos cultivos a níveis sem precedentes, permitiu a diminuição do peso da alimentação nos orçamentos familiares. No entanto, essa face radiosa que vem motivando a propaganda triunfalista do agronegócio obscurece os efeitos negativos que se tornam cada vez mais críticos e ameaçadores.

Em que pesem os ganhos produtivos na agricultura e a queda relativa dos custos da alimentação, os modernos sistemas que encadeiam a produção ao consumo de alimentos não só foram incapazes de superar o desafio da fome e da desnutrição, como engendraram novas e crescentes contradições e impasses estruturais. Enquanto uma a cada sete pessoas no mundo luta para ter o que comer, outra sofre os reveses da obesidade, de disfunções cardiovasculares, do diabetes e do câncer, doenças não transmissíveis que se disseminam como epidemias em razão da imposição de uma *dieta globalizada* altamente calórica, nutricionalmente desbalanceada e repleta de aditivos químicos.

Essa simetria contraditória é emblemática de um sistema agroalimentar dominado por interesses de corporações transnacionais que concebem o alimento como uma mercadoria qualquer. No contexto da globalização neoliberal, a partir dos anos 1990, essas corporações se expandiram rapidamente, impondo uma crescente padronização nos processos de produção e de consumo em âmbito mundial. Essa é a razão pela qual assistimos desde então à expansão desmedida de monoculturas de um número muito reduzido de espécies cultivadas. Também é por isso que se generalizou o consumo de carne e de comida ultraprocessada produzidas a partir do desmonte e do remonte das *matérias-primas* da indústria alimentar oriundas dessas mesmas monoculturas.

Essas rápidas e profundas mudanças nos sistemas de produção e abastecimento em direção à dieta globalizada são também responsáveis pela desarticulação de culturas alimentares e, por consequência, pela alteração do significado do alimento e das tradições culinárias enquanto elementos essenciais para a coesão das estruturas sociais e para a identidade dos povos. Criaram-se, dessa forma, as condições para que um punhado de empresas acumulasse um poder sem precedentes que lhe permite a livre movimentação pelas fronteiras nacionais em busca de lucros crescentes em detrimento da soberania e da segurança alimentar e nutricional. Não sem razão, o relator especial das Nações Unidas para o Direito à Alimentação, Olivier de Schutter, afirmou que *a principal deficiência da moderna economia alimentar é a falta de democracia*.

A reconstrução da democracia, da sustentabilidade socioambiental e da cultura de paz no mundo contemporâneo passa necessariamente pela luta pelo direito à alimentação adequada e saudável. A realocação dos sistemas agroalimentares com base nos princípios da Agroecologia é o caminho apontado pelo relator da ONU para que esse direito seja assegurado. Esta edição da *Revista Agriculturas: experiências em agroecologia* enfoca essa questão a partir de variados ângulos que retratam sua complexidade e abrangência multidimensional.

O editor



ISSN: 1807-491X

Revista **Agriculturas: experiências em agroecologia v.11, n.3**
(corresponde ao v. 30, nº4 da Revista Farming Matters)

Revista *Agriculturas: experiências em agroecologia* é uma publicação da AS-PTA Agricultura Familiar e Agroecologia, em parceria com a Fundação ILEIA – Holanda.

Rua das Palmeiras, n.º 90
Botafogo, Rio de Janeiro/RJ, Brasil 22270-070
Telefone: 55(21) 2253-8317 Fax: 55(21)2233-8363
E-mail: revista@aspta.org.br
www.aspta.org.br

PO Box 90, 6700 AB Wageningen, Holanda
Telefone: +31 (0)33 467 38 75 Fax: +31 (0)33 463 24 10
www.ileia.org

CONSELHO EDITORIAL

Claudia Schmitt

Programa de Pós-graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - CPDA/UFRRJ

Eugênio Ferrari

Centro de Tecnologias Alternativas da Zona da Mata, MG - CTA/ZM

Ghislaine Duque

Universidade Federal de Campina Grande – UFCG e Patac

Jean Marc von der Weid

AS-PTA Agricultura Familiar e Agroecologia

Maria Emília Pacheco

Federação de Órgãos para a Assistência Social e Educacional – Fase - RJ

Romier Sousa

Instituto Técnico Federal – Campus Castanhal

Sílvio Gomes de Almeida

AS-PTA Agricultura Familiar e Agroecologia

Tatiana Deane de Sá

Empresa Brasileira de Pesquisa e Agropecuária - Embrapa

EQUIPE EXECUTIVA

Editor – Paulo Petersen

Editora convidada para este número – Vanessa Schottz

Produção executiva – Adriana Galvão Freire

Base de dados de subscritores – Carolina Soares

Copidesque – Rosa L. Peralta

Revisão – Jair Guerra Labelle

Tradução – Rosa L. Peralta

Foto da capa – Xirumba

Projeto gráfico e diagramação – I Grafic Comunicação & Design

Impressão: Reprosset

Tiragem: 1.000

A AS-PTA estimula que os leitores circulem livremente os artigos aqui publicados. Sempre que for necessária a reprodução total ou parcial de algum desses artigos, solicitamos que a *Revista Agriculturas: experiências em agroecologia* seja citada como fonte.

SUMÁRIO

04

EDITORA CONVIDADA • Vanessa Schottz

ARTIGOS

08

CULTURA ALIMENTAR E AGROEXTRAVISMO: SAÚDE NA MESA E RENDA NO CAMPO

Francileia Paula

14

COMPRAS COLETIVAS DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS: CAMINHO PARA O ACESSO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Julian Perez-Cassarino, Tiago da Costa, Cesia Valdivieso,
Josias Correia, Aline Silva, Camila T. Schreiner e Adriana Caveião

20

AGROFLORESTA: MUDANÇAS NAS PRÁTICAS PRODUTIVAS E HÁBITOS ALIMENTARES

Regiane Fonini

25

ALIMENTAÇÃO ECOLÓGICA: UMA QUESTÃO DE QUALIDADE

María Dolores Raigón

30

BASTA DE FOME E MÁ NUTRIÇÃO!

Flavio Luiz Valente

33

PELO FORTALECIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR, CAMPONESA E INDÍGENA: RECOMENDAÇÕES DO ANO INTERNACIONAL DA AGRICULTURA FAMILIAR

Janneke Bruil

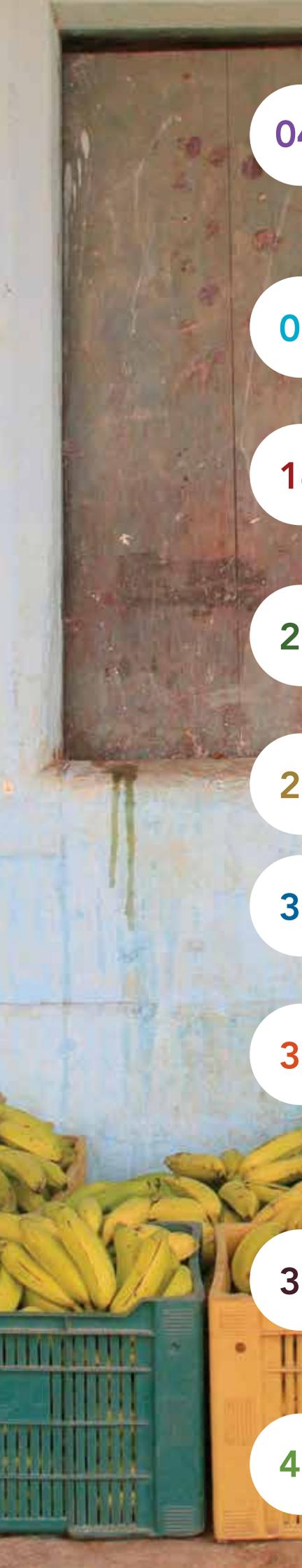
38

CAMPANHA PERMANENTE CONTRA OS AGROTÓXICOS E PELA VIDA: CONSTRUÇÃO DA RESISTÊNCIA BRASILEIRA AO AVANÇO DO CAPITAL NO CAMPO

Alan Freihof Tygel, Cléber Folgado, Francileia Paula de Castro,
Ivi Tavares A. Castellero, Leonardo Melgarejo, Lo Wai Yee Winnie,
Marciano Toledo da Silva, Natália Almeida Souza, Nívia Regina
da Silva, Paulo Cesar Aguiar Júnior e Rafaela Dornelas

43

PUBLICAÇÕES



Em defesa da ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

■ Vanessa Schottz

Nas últimas décadas, um reduzido grupo de transnacionais ligadas ao setor do agronegócio, da indústria de alimentos e das redes de supermercado vem formando verdadeiros *Impérios Alimentares*, caracterizados por uma intensa artificialização, padronização e controle dos processos que encadeiam a produção ao consumo (PLOEG, 2008).

O padrão científico-tecnológico que se afirmou com a Revolução Verde gerou crescente dependência da agricultura aos insumos industriais e a energias não renováveis e propiciou o avanço das monoculturas sobre os territórios rurais, representando uma enorme ameaça à rica agrobiodiversidade. Do lado do consumo, a indústria alimentar e as grandes redes de varejo priorizam a oferta de produtos ultraprocessados¹ de baixo valor nutricional e impõem crescentes bloqueios à capacidade de decisão dos cidadãos sobre sua própria alimentação.

No esteio desse cenário, está o enfoque hegemônico do nutricionismo, que concebe os alimentos enquanto mercadoria resultante de uma simples somatória de nutrientes e a alimentação como ato individualizado e desprovido de valores sociais e culturais. Tal paradigma técnico-científico tem criado as condições para uma progressiva artificialização dos alimentos por meio do desenvolvimento de novas tecnologias e produtos que ampliam cada vez mais os lucros, intensificam a dependência tecnológica e promovem a desconexão dos alimentos com o tempo e o espaço (CAMPBELL; DIXON, 2009).

Além de não superar o histórico desafio de erradicação da fome e das carências nutricionais (segundo dados da FAO de 2014, ainda hoje, mais de 800 milhões de pessoas no mundo estão cronicamente subalimentadas²), esse modelo tem contribuído

para o vertiginoso aumento da obesidade e de outras doenças crônicas vinculadas a práticas alimentares inadequadas.

Frente a esse grave e complexo cenário mundial de insegurança alimentar e nutricional, uma das principais soluções propostas pelos *Impérios Alimentares* é a adoção de um conjunto de ações que promovam uma *agricultura sensível à nutrição*. Ocorre que, ao reiterar o paradigma do nutricionismo, esse enfoque pretende conectar agricultura, saúde e nutrição a partir de *intervenções agrícolas* que visam a *melhorar* o valor nutricional de alguns dos principais alimentos consumidos no mundo.

Nessa direção, estão em curso diversas iniciativas que têm como propósito reduzir a má nutrição³ no mundo, sendo lideradas por alguns países, empresas e organizações internacionais, como a Fundação Bill e Melinda Gates e o Banco Mundial. Por vezes apoiadas pela ONU, iniciativas como *Scaling Up Nutrition* e *Nutrition for Growth* têm buscado incidir sobre os governos e a sociedade civil de países do Sul com o objetivo de estabelecer parcerias público-privadas voltadas para o enfrentamento da má nutrição infantil e das mulheres por meio da distribuição de suplementos nutricionais industrializados enriquecidos com micronutrientes, da fortificação de alimentos e da biofortificação de sementes.

Por ocasião da Segunda Conferência Internacional Sobre Nutrição (CIN2), promovida pela FAO em novembro de 2014, diversos movimentos e organizações sociais da agricultura familiar, povos indígenas, extrativistas, consumidores e mulheres manifestaram-se de forma contundente contra as falsas soluções que vêm sendo propostas e colocadas em prática por considerarem que as mesmas reforçam as bases do atual sistema

¹ De acordo com Monteiro et al (2010), os ultraprocessados não podem ser considerados alimentos, mas produtos alimentícios que se caracterizam pela praticidade, podendo ser consumidos em qualquer lugar e a qualquer hora; pela hiperpalatabilidade, obtida pela adição exagerada de açúcar, sódio e gorduras; e por serem altamente lucrativos para a indústria de alimentos.

² A fome no mundo é estimada pela FAO a partir do indicador de prevalência do número de pessoas cronicamente subalimentadas, ou seja, cujo consumo energético é insuficiente. Trata-se de um indicador indireto de acesso aos alimentos que é composto pelos seguintes parâmetros: 1) disponibilidade de energia alimentar per capita; 2) estimativa da distribuição, na população, de acesso aos alimentos; e 3) estimativa de necessidades energéticas da população segundo a faixa etária.

³ Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), a má nutrição refere-se a uma condição fisiológica anormal causada por deficiências, excessos ou desequilíbrios na ingestão de calorias, proteínas ou outros nutrientes, englobando tanto a desnutrição quanto a obesidade e o sobrepeso.

agroalimentar e a lógica da mercantilização dos alimentos, desarticulando as dimensões alimentar e nutricional. As críticas e propostas apresentadas pela sociedade civil são apresentadas por Flávio Valente no artigo *Basta de fome e má nutrição* (pág. 30). O autor também faz uma análise sobre os resultados finais das negociações que estiveram na pauta oficial da CIN2, identificando quais as principais lacunas e desafios.

No Brasil, o documento *A agenda de nutrição nas estratégias internacionais: iniciativas em andamento, desafios e propostas*, elaborado por Recine e Beghin (2014) para subsidiar o debate no Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), também avalia de forma crítica as iniciativas recentes para a redução da má nutrição no mundo, apontando os seguintes aspectos centrais: i) a ausência de representação legítima de grupos populares efetivamente afetados pela insegurança alimentar e nutricional; ii) a despolitização do debate sobre fome e desnutrição; iii) o enfraquecimento do papel do Estado; iv) a implementação de estratégias orientadas pelo mercado; v) o aguçamento da desigualdade nas relações de poder.

Por outro lado, o êxito alcançado pelo Brasil na última década, ao conseguir reduzir a extrema pobreza, a insegurança alimentar moderada e grave e a mortalidade infantil, está relacionado à combinação do aumento continuado da renda dos segmentos mais pobres da população com o fortalecimento da agricultura familiar e com a implantação da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, elaborada com ativa participação social⁴ (FAO, 2014).

Todavia, ainda há segmentos da população que convivem com situações graves de insegurança alimentar e nutricional (IAN), especialmente os povos e comunidades tradicionais e as populações negras, do campo e das florestas. Esse

quadro preocupante, descrito no Relatório da FAO sobre o Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil, aponta para a necessidade de ações efetivas que incidam sobre as causas estruturais da pobreza e da insegurança alimentar a que essas populações estão submetidas, tais como políticas de reforma agrária, desinstituição e demarcação de terras, garantindo o acesso à terra e ao território, e políticas de ação afirmativa de gênero, raça e etnia.

Considerando que o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) só se concretiza quando são asseguradas as condições para que as pessoas não só estejam livres da fome, mas também tenham acesso à alimentação adequada e saudável, o Brasil, em que pese os avanços recentes, ainda tem grandes desafios pela frente. Entre eles, destacamos o que se refere à transição para um novo modelo de produção e consumo de alimentos saudáveis que respeite e promova a diversidade social, biológica e cultural.

A DISPUTA PELO SENTIDO DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Nos últimos anos, alguns movimentos sociais, fóruns e redes de consumidores e do campo da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil iniciaram um debate sobre a pertinência e a coerência das normas e padrões de qualidade dos alimentos. Além de pautados pelo paradigma do nutricionismo, esses parâmetros estão cada vez mais voltados para a padronização e a artificialização dos alimentos, de forma a garantir maior tempo de prateleira e melhores condições de conservação para o transporte a longas distâncias (SCHOTTZ et al., 2014).

Diante disso, a disputa pelo sentido da qualidade dos alimentos é percebida como uma estratégia relevante na luta pelo DHAA, conforme atesta o seguinte trecho da Carta Política do VII Encontro Nacional do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN):

As organizações e redes sociais integradas ao FBSSAN manifestam seu compromisso com a atual disputa pelo sentido da qualidade dos alimentos. É preciso repensar a relação que temos com os alimentos, fortalecendo-os como elemento identitário, considerando as diferentes dimensões envolvidas sem se restringir a aspectos meramente nutricionais e sanitários. Sustentamos ser possível e necessário adotar uma concepção de qualidade baseada no respeito às práticas e culturas alimentares tradicionais, ao mesmo tempo em que se fornecem alimentos adequados e saudáveis à população com normativas mais inclusivas. Deste modo, amplia-se o horizonte dos olhares em torno do alimento e suas representações, possibilitando o resgate e disseminação de práticas alimentares e da culinária que preservem a cultura e a autonomia. (Carta Política do VII Encontro Nacional do FBSSAN, 2013, p. 3)

Nessa mesma direção, o conceito de alimentação adequada e saudável, construído pelo Consea a partir do enfoque intersectorial de SAN, vai além dos aspectos biológicos e sanitários, ao articulá-los com as dimensões sociais, econômicas, ambientais e culturais.

Alimentação adequada e saudável é a realização de um direito humano básico, com a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as necessidades alimentares especiais, considerando e adequando quando necessário o referencial tradicional local. Deve atender aos princípios da variedade, qualidade, equilíbrio, moderação e prazer (sabor), às dimensões de gênero, raça e etnia e às formas de produção ambientalmente sustentáveis, livres de contaminantes físicos, químicos e biológicos e de organismos geneticamente modificados (CONSEA, 2007, p. 26).

⁴ Destaca-se o papel estratégico que vem sendo exercido pelo Consea (assim como os conselhos estaduais e municipais), enquanto espaço de diálogo intersectorial entre governo e sociedade civil e de monitoramento das políticas públicas.



A AGROECOLOGIA É O CAMINHO POSSÍVEL PARA A EFETIVA REALIZAÇÃO DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL.

A adoção desse conceito pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), a partir de 2010, tem fortalecido a aproximação entre a nutrição e a agricultura, ao colocar em debate a estreita relação entre alimentação saudável e o modelo de produção, processamento e consumo de alimentos. Nessa direção, o novo Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado em 2014, avança em relação ao guia anterior ao: i) propor ações intersetoriais; ii) reconhecer que a relação entre alimentação e saúde vai além dos nutrientes, conferindo centralidade aos alimentos, especialmente aos *in natura*; iii) classificar os alimentos de acordo com o tipo de processamento empregado na sua produção, diferenciando alimentos *in natura* ou minimamente processados dos ultraprocessados;⁵ iv) reconhecer que o acesso a uma alimentação adequada e saudável depende de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável; v) e estimular o consumo de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e sua aquisição em feiras da agricultura familiar (BRASIL, 2014).

A AGROECOLOGIA É O CAMINHO

No relatório *O potencial transformador do direito à alimentação*, apresentado em 2014 ao Conselho de Direitos Humanos da ONU, o então relator especial das Nações Unidas para o Direito Humano à Alimentação, Olivier De Schutter, afirma de forma veemente não ter dúvidas de que a Agroecologia é o caminho para a realização do DHAA no mundo.

Em sua argumentação, De Schutter, que durante seis anos realizou missões em diferentes partes do mundo, destaca os benefícios que os sistemas de produção de alimentos de base agroecológica proporcionam em termos ambientais, sociais, à saúde e à nutrição. O relator também aponta para a maior capacidade de resiliência da Agroecologia aos efeitos das mudanças climáticas e as melhores condições de vida e de segurança alimentar e nutricional que propicia às famílias agricultoras (ONU, 2014).

De fato, na contracorrente do atual sistema agroalimentar, ricas experiências sociais disseminam-se no mundo todo como uma expressão da luta pelo DHAA. Entre outros aspectos, elas ressaltam os estreitos vínculos existentes entre a revalorização da sociobiodiversidade e a promoção da alimentação adequada e saudável, colocando em xeque o paradigma do nutricionismo.

A diversificação da produção, associada à utilização de técnicas de manejo sustentável do solo e dos recursos hídricos e à baixa dependência de insumos externos, garante a produção de alimentos saudáveis e nutritivos (AZEVEDO, 2004). Nessa mesma direção caminha o artigo *Alimentação ecológica: uma questão de qualidade* (pág. 25), no qual Maria Dolores Raigón analisa estudos que evidenciam que os alimentos produzidos em sistemas de base ecológica possuem melhor qualidade nutri-

cional quando comparados com os de produção convencional, apresentando maiores concentrações de vitaminas, minerais e antioxidantes.

Com sua visão sistêmica, que articula aspectos agrícolas, ecológicos e econômicos, a Agroecologia é capaz de reconectar a agricultura à nutrição, atribuindo novos significados à alimentação e aos alimentos.

Há um evidente encadeamento das ações que viabilizam a produção agroecológica de alimentos – desde o resgate de sementes, passando pelo uso racional da água até a diversificação dos sistemas agrícolas – com as ações voltadas para a valorização da produção para o autoconsumo, o resgate de culturas alimentares e a melhoria de práticas alimentares e de saúde. Há também estreita conexão com ações que tratam o mercado a partir da ótica dos consumidores, da valorização do alimento de qualidade e que produzem inovações nas políticas públicas (GT-SSA, 2010).

O artigo *Compras coletivas de alimentos ecológicos: caminho para o acesso à alimentação saudável* (pág. 14), elaborado por Julian Perez-Cassarino e colaboradores(as), apresenta a experiência do Grupo de Compras Coletivas de Alimentos Ecológicos da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) como uma estratégia voltada para a construção de canais alternativos de abastecimento que aproximam consumidores(as) e agricultores(as) e ampliam o acesso aos alimentos agroecológicos. Ao envolver professores e alunos, a iniciativa tem propiciado ainda o fortalecimento de parcerias entre a universidade e as organizações da agricultura familiar e contribuído para a qualificação da formação acadêmica a partir da interação entre teoria e prática.

No artigo *Agrofloresta: mudanças nas práticas produtivas e hábitos alimentares* (pág. 20), Regina Fonini sistematiza a experiência da Cooperafloresta – Associação de Agricultores Agroflorestais de Barra do Turvo (SP) e Adrianópolis (PR), destacando a contribuição da produção agroflorestal para a promoção da alimentação adequada e saudável. O texto

⁵ Inicialmente, a proposta apresentada à consulta pública para a classificação dos alimentos segundo o tipo de processamento considerava os ultraprocessados como produtos, e não como alimentos. Todavia, em função da pressão de alguns setores ligados à indústria alimentícia, o texto final classificou os ultraprocessados como alimentos.

identifica a ocorrência de mudanças nas práticas alimentares das famílias que incorporaram estratégias de manejo agroflorestal. Essas famílias relataram que as agroflorestas possibilitaram o aumento da disponibilidade de alimentos em quantidade e variedade, seja pela prática do autoconsumo, seja pelo aumento da renda monetária, já que ampliou a capacidade de aquisição de alimentos nos mercados. Também foram observadas mudanças na dinâmica organizativa do trabalho, uma vez que as mulheres assumiram o protagonismo na produção agroflorestal.

A experiência de aproveitamento e beneficiamento de frutos do cerrado desenvolvida pela Associação Regional das Produtoras Extrativistas do Pantanal (Arpep) no sudoeste do Mato Grosso é apresentada por Francileia Paula no artigo *Cultura Alimentar e Agroextrativismo: saúde na mesa e renda no campo* (pág. 8). Diversos produtos, como pães, biscoitos, farinhas, óleos, doces e castanhas, são feitos a partir de frutos de alto valor nutricional (o cumbaru, o babaçu e o pequi). Parte é destinada ao autoconsumo, enquanto o restante é comercializado nas feiras e nos mercados institucionais via Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae).

As experiências da Cooperafloresta e da Arpep demonstram que a Agroecologia, especialmente a partir do trabalho das mulheres, tem cumprido um papel fundamental para a garantia da nutrição, ao preservar e valorizar saberes e sabores que se encontram ameaçados de extinção pelo avanço das monoculturas, tais como o pequi e o babaçu.

De autoria de Janneke Bruil, o artigo *Pelo fortalecimento da agricultura familiar, camponesa e indígena: recomendações do Ano Internacional da Agricultura Familiar* (pág. 33) apresenta uma síntese do documento elaborado pelo Ilea em parceria com a FAO⁶. O texto ressalta a importância do Ano Internacional da Agricultura Familiar para conferir maior visibilidade ao papel estratégico desse segmento para a conservação da biodiversidade e a garantia da SAN, especialmente em um contexto de mudanças climáticas. O artigo sistematiza as principais propostas para o fortalecimento da agricultura familiar construídas ao longo de 2014 a partir do diálogo e da participação de um conjunto diversificado de atores em eventos desde o âmbito local até o internacional. Por fim, a trajetória recente de articulação política e mobilização de organizações e movimentos sociais brasileiros na luta contra os agrotóxicos e pela adoção de um modelo de produção de base agroecológica capaz de fornecer alimentos saudáveis para a população é apresentada no artigo *Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos e Pela Vida: construção da resistência brasileira ao avanço do capital no campo* (pág. 38).

Nesta edição, a *Revista Agriculturas* propicia reflexões sobre os diferentes sentidos atribuídos à relação entre agricultura e nutrição que expressam um campo de disputa nos âmbitos nacional e internacional. Ao mesmo tempo, as experiências aqui apresentadas evidenciam que a Agroecologia é o cami-

nho possível e necessário para a efetiva realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável.

VANESSA SCHOTTZ

Professora do Curso de Nutrição da UFRJ Campus Macaé Integrante do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN) e do Grupo de Trabalho de Mulheres da Articulação Nacional de Agroecologia vanessaschottz32@gmail.com

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde/Secretaria de Atenção à Saúde/Departamento de Atenção Básica, 2014.
- CAMPBELL, H; DIXON, J. Introduction to the special symposium: reflecting on twenty years of the food regimes approach in agri-food studies. **Agriculture and Human Values**, Springer/Science, 2009.
- CONSEA. III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Relatório Final**. Brasília: CONSEA, 2007.
- GT-SSA. **Soberania e Segurança Alimentar na construção da agroecologia**: sistematização de experiências. Rio de Janeiro: Articulação Nacional de Agroecologia (ANA/Grupo de Trabalho de Soberania e Segurança Alimentar), 2010.
- FAO. O Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. Um retrato multidimensional. **Relatório**. Brasília: FAO, 2014.
- FBSSAN - FÓRUM BRASILEIRO DE SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Que alimentos (não) estamos comendo?** Carta Política do VII Encontro Nacional do FBSSAN. Rio de Janeiro, 2014.
- MONTEIRO, C.A. Nutrition and health. The issue is not food, nor nutrients, so much as processing. **Public Health Nutrition**, v. 12, n. 5, p. 729–773, 2010.
- ORGANIZAÇÕES DAS NAÇÕES UNIDAS. **The transformative potential of the right to food. Relatório Final. Genebra: ONU, 2014.**
- PLOEG, J.D. van der. **Camponeses e Impérios Alimentares**. Porto Alegre: UFRGS, 2008.
- RECINE, E; BEGHIN, N. **A agenda de nutrição nas estratégias internacionais: iniciativas em andamento, desafios e propostas**. Contribuições para debate no Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA. Brasília, 2014. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/internacional/pdf/a-agenda-de-nutricao-nas-estrategias-internacionais-iniciativas-em-andamento-desafios-e-propostas-1>>. Acesso em: 15 fev. 2015.
- SCHOTTZ, V; CINTRÃO, R.P; SANTOS, R. Convergências entre a Política Nacional de SAN e a construção de normas sanitárias para produtos da Agricultura Familiar. **Vigilância Sanitária em Debate**, v. 2, n. 4, p. 115-123, 2014.

⁶ O texto integral pode ser acessado em <http://aspta.org.br/2015/02/fortalecendo-a-agricultura-familiar/>



Fotos: arquivo Fase-MT

Fruto do babaçú apresentado
por Antônio Cuiabano,
agroextrativista da Associação
Regional das Produtoras
Extrativistas do Pantanal – ARPEP

CULTURA ALIMENTAR E AGROEXTRATIVISMO: saúde na mesa e renda no campo

■ Francileia Paula



Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA), reconhecido no artigo 6º da Constituição Federal brasileira a partir de 2010, deve ser garantido a todas as pessoas por meio do acesso regular, permanente e irrestrito a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que assegure uma vida livre da fome, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva (CONSEA 2010).

A alimentação brasileira, com suas particularidades regionais, é uma das expressões do processo histórico e de intercâmbio cultural entre os diferentes povos que formaram o país. Portanto, é preciso considerar a legitimidade dos saberes oriundos da cultura, da religião e da ciência, respeitar e valorizar as diferentes expressões da identidade e da cultura alimentar da população, reconhecendo e difundindo a riqueza incomensurável dos alimentos, das preparações, das combinações e das práticas alimentares locais e regionais.

O agroextrativismo é uma das práticas promotoras do DHAA, na medida em que contribui com o resgate da cultura alimentar regional/local e vincula a produção de alimentos ao território e às relações sociais que nele se estabelecem.

Na região sudoeste do Mato Grosso, há diversos grupos de mulheres agroextrativistas que trabalham na coleta e no beneficiamento de frutos do cerrado. A região faz fronteira com a Bolívia e vem sendo marcada pelo avanço da monocultura da cana-de-açúcar e da pecuária bovina, fato responsável pelos extensivos processos de desmatamento. Outra característica da região é a coexistência de povos e comunidades tradicionais, que ao longo dos tempos acumularam uma gama de saberes e conhecimentos sobre o manejo sustentável da agrobiodiversidade local, com muitas populações migrantes, que, em geral, desconhecem a dinâmica do bioma cerrado.

O intercâmbio de saberes entre essas populações – migrantes e agricultores(as) tradicionais – sobre agroextrativismo e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), promovido com o apoio e a assessoria da ONG Fase¹, tem contribuído para o fortalecimento da resistência camponesa ao modelo de produção hegemônico no estado e para a conservação e a valorização dos alimentos da região.

Este artigo tem como objetivos apresentar a experiência da Associação Regional das Produtoras Extrativistas do Pantanal (Arpep) no aproveitamento e beneficiamento de frutos do cerrado e refletir sobre sua contribuição para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável e o fortalecimento da organização econômica das mulheres extrativistas.

MULHERES EM LUTA

A Arpep reúne 30 mulheres agroextrativistas de três assentamentos rurais e uma comunidade tradicional nos municípios de Cáceres e Mirassol D'Oeste, localizados na região de transição do Cerrado matogrossense com o Pantanal, ao sudoeste do Mato Grosso. Essas mulheres fazem o apro-

¹ Federação de Órgãos para a Assistência Social e Educacional, organização não governamental que atua há 25 anos no Mato Grosso.



Grupo Amigas da Fronteira e a produção de alimentos oriundos do beneficiamento do pequi – ato de lançamento da marca comercial da produção extrativista

veitamento e o beneficiamento de frutos abundantes na região, como o pequi (*Caryocar brasiliense*), o babaçu (*Orbignya phalerata*) e o cumbaru (*Dipteryx alata*), sendo os produtos comercializados pela associação.

A experiência teve como ponto de partida a participação das mulheres em atividades de mobilização realizadas pela Fase no ano de 2005. A proposta tinha como objetivo promover o debate junto às comunidades sobre a construção de alternativas ao agronegócio e a importância da diversificação da produção, da valorização das mulheres no campo e do manejo sustentável dos agroecossistemas para a garantia da SAN das famílias camponesas da região.

Um dos desdobramentos desse processo foi a formação de grupos agroextrativistas protagonizados pelas mulheres a partir de projetos demonstrativos de manejo e beneficiamento dos frutos do cerrado (pequi, cumbaru e babaçu). Como resultado dessa articulação em rede e dos intercâmbios é que surge a Arpep, uma associação de caráter regional que visa à garantia da autonomia produtiva e econômica de grupos de mulheres rurais por meio do manejo agroecológico dos agroecossistemas para a produção de alimentos saudáveis.

O caminho percorrido até aqui foi difícil e exigiu muita persistência e coragem para vencer a desconfiança inicial e a falta de apoio do poder público e das próprias comunidades, assim como o machismo por parte dos maridos e companheiros,

que consideravam que a iniciativa era *perda de tempo* e que o extrativismo não traria nenhum retorno financeiro.

No começo não tínhamos apoio nem de nossos maridos, que diziam que isso não ia dar em nada e era perda de tempo. Comercializar os produtos então era muito difícil.
(Érica Sato – Presidente da Arpep)

Não se trata de uma fala isolada, mas de um relato recorrente das demais participantes da Arpep, revelando a enorme desvalorização do trabalho das mulheres. Esse contexto de invisibilidade e desvalorização também foi identificado em diversas experiências sistematizadas pelo Grupo de Trabalho de Mulheres da Articulação Nacional de Agroecologia (GT Mulheres da ANA) (CARDOSO; SCHOTTZ, 2009). Frente a esse cenário, as estratégias adotadas pelas mulheres da Arpep foram o fortalecimento da dinâmica organizativa da associação e a formação política das associadas sobre autonomia econômica.

OS SABERES E SABORES DOS FRUTOS DO CERRADO

Ao analisarem o potencial de consumo e de comercialização de espécies nativas na região, as mulheres identificaram que os mesmos eram pouco vendidos e não faziam parte dos cardápios. Para as extrativistas, um dos principais motivos que

“ O AGROEXTRATIVISMO É UMA DAS PRÁTICAS PROMOTORAS DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL, NA MEDIDA EM QUE CONTRIBUI PARA O RESGATE DA CULTURA ALIMENTAR REGIONAL/ LOCAL E VINCULA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS AO TERRITÓRIO E ÀS RELAÇÕES SOCIAIS QUE NELE SE ESTABELECEM.

Grupo das Margaridas na Unidade de Beneficiamento de Frutos do Cerrado da ARPEP



Agricultoras da ARPEP recebendo o Prêmio Mulheres Rurais que Produzem o Brasil Sustentável da Secretária de Políticas para Mulheres da Presidência da República (2013)



explicavam esse cenário era o enorme desconhecimento sobre as práticas extrativistas e sobre o alto valor nutricional característico dos frutos do cerrado, bem como suas diversas formas de uso na culinária.

Com base nesse diagnóstico, as mulheres investiram na sensibilização de gestores(as) públicos(as) e comerciantes locais sobre a importância dessa iniciativa para a valorização dos frutos nativos e o resgate dos hábitos alimentares da região, assim como para a melhoria da qualidade da alimentação das famílias. Foram realizadas mostras culinárias em feiras e outros espaços públicos, palestras e oficinas sobre frutos do cerrado e consumo de alimentos saudáveis e também começaram a comercializar em alguns espaços.

A população mato-grossense redescobriu o sabor do cerrado. Quando estamos nas feiras locais, a mostra da produção sempre é uma novidade. Tem muita gente que ainda desconhece o aproveitamento dos frutos.

(Lucia Boseli – Grupo Agroextrativista Amigas da Fronteira)

Com o passar dos anos, a estratégia começou a gerar bons resultados. Foram surgindo parcerias e iniciativas de apoio que viabilizaram a construção de quatro unidades de beneficiamento de frutos do cerrado que atendem a três grupos no município de Cáceres – Amigas do Cerrado, Amigas da Fronteira e Frutos da Terra – e um em Mirassol D’Oeste – o Grupo das Margaridas. Esses investimentos impulsionaram a prática agroextrativista na região e ampliaram a capacidade e a diversidade produtiva da Arpep. Além de produzir pães e biscoitos enriquecidos com os frutos do cerrado, a associação passou a produzir e comercializar farinhas, farofas, óleos, rapaduras, doces, castanhas, mesocarpos in natura e licores. Esses alimentos também são destinados ao autoconsumo.

mo, o que tem contribuído para a melhoria da qualidade da alimentação das famílias extrativistas.

Hoje em dia não falta diversidade na nossa mesa, é uma farinha de pequi, um pão de babaçu, é todo santo dia, e tudo daqui da nossa terra. (Jacira de Souza – Grupo Agroextrativista Frutos da Terra)

É importante destacar que os frutos do cerrado e os produtos que dele resultam são alimentos considerados muito ricos, alguns, inclusive, em mais de um nutriente, podendo contribuir para o enfrentamento de algumas carências nutricionais. De acordo com a publicação *Alimentos Regionais Brasileiros*, do Ministério da Saúde (2002), o cumbaru possui alto teor proteico e sua amêndoa é rica em cálcio, fósforo e manganês. Já

o pequi é um alimento de alto valor energético e proteico, sendo conhecido popularmente como a carne do cerrado, apresentando ainda altíssimas concentrações de vitamina A. O babaçu também tem alto valor energético e, por ser rico em ácido láurico, possui propriedade antimicrobianas e anti-inflamatórias (SANTANA, 2013).

AGROEXTRATIVISMO E RENDA NO CAMPO

Ao se formalizar em 2009, a Arpep passou a comercializar parte de sua produção para o mercado institucional por meio do acesso ao Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), atendendo anualmente cerca de cinco mil escolares da rede pública de ensino e famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional.

Em 2014, uma parceria entre a Arpep e outros grupos de mulheres agroextrativistas elaborou e lançou a marca comercial *Do Cerrado*, com o objetivo de ampliar os canais de comercialização e conquistar novos consumidores, buscando valorizar e visibilizar o agroextrativismo e o trabalho desenvolvido pelos grupos produtivos de mulheres.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo dos últimos anos, a Arpep tem se consolidado como referência na produção de alimentos saudáveis no estado do Mato Grosso, sendo, inclusive uma das iniciativas finalistas que receberam, em 2013, o prêmio *Mulheres Rurais que Produzem o Brasil Sustentável*, promovido pela Secretaria de Políticas para Mulheres da Presidência da República.

Aproveitamento do Cumbaru





Produtos enriquecidos com babaçu entregues para consumo na alimentação escolar do Município de Cáceres (MT)

A experiência desenvolvida pela associação tem gerado um processo bastante virtuoso, na medida em que está possibilitando o aumento da renda monetária e não monetária, bem como o reconhecimento da importância do trabalho das mulheres e o fortalecimento das suas dinâmicas organizativas. Ao mesmo tempo, essa experiência tem contribuído com a ampliação da oferta de alimentos diversificados e saudáveis para os(as) consumidores(as), especialmente os(as) estudantes da rede pública de ensino, e com o resgate da cultura alimentar dos povos do cerrado a partir da valorização dos seus próprios frutos.

Antes da associação, do trabalho em grupo e do agroextrativismo, algumas de nós trabalhávamos no corte de cana nas fazendas da região. Ganhávamos pouco e vivíamos mal. Agora somos produtoras de alimentos e temos nossa própria renda.
(Maria Alves – Grupo Agroextrativista Margaridas)

FRANCILEIA PAULA

Eng. Agrônoma, técnica da Fase, Mestranda em Saúde Pública – Ensp/Fiocruz
fran.fase@gmail.com

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde. Alimentos Regionais Brasileiros. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.
- CARDOSO, Elisabeth Maria; RODRIGUES, Vanessa Schottz. Mulheres construindo a Agroecologia no Brasil. **Revista Agriculturas**, v.6, n.4, dez. 2009.
- CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**. 5. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.
- CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **A segurança alimentar e nutricional e o direito à alimentação adequada no Brasil**. Indicadores e Monitoramento: da constituição de 1988 aos dias atuais. 2010. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes>>. Acesso em: 5 fev. 2015.
- FASE – Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional – Arquivos Agroextrativismo FASE/Programa Mato Grosso, 2014.
- SANTANA, Auridene Amorim. **Obtenção da polpa de pequi e do leite de coco do babaçu microencapsulados através de secagem por aspersão**. 2013. Tese (Doutorado) – Faculdade de Engenharia Agrícola, Unicamp, Campinas.

O relacionamento direto entre produtores e consumidores estabelece vínculos de confiança e amizade



COMPRAS COLETIVAS DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS: caminho para o acesso à alimentação saudável

Julian Perez-Cassarino, Tiago da Costa, Cesia Valdivieso, Josias Correia, Aline Silva, Camila T. Schreiner e Adriana Caveião



acesso a uma alimentação adequada e saudável tem se tornado um dos maiores desafios para as sociedades modernas. Dentre os problemas relacionados à alimentação, destacam-se aqueles vinculados à saúde humana, como desnutrição, sobrepeso, obesidade e as doenças crônicas não transmissíveis (hipertensão, diabetes, câncer, etc.). Por outro lado, acentuam-se os impactos ambientais gerados pelos sistemas industriais de produção e consumo de alimentos.

Frente a esse quadro, intensificam-se as iniciativas lideradas por organizações da sociedade civil orientadas para a reestruturação dos sistemas agroalimentares com base nos princípios da Agroecologia. No entanto, o avanço do agronegócio, bem como a fragilidade das políticas públicas e a limitação dos investimentos em pesquisa e formação nessa área se colocam como poderosos obstáculos para uma disseminação mais consistente da perspectiva agroecológica, cuja produção ainda é pequena e geograficamente dispersa.

Diante desse cenário, as grandes redes de varejo passaram a atuar de forma oportunista no ramo da alimentação ecológica, contribuindo para consagrar a imagem do alimento ecológico como um produto elitizado, caro e de difícil acesso. De fato, os elevados custos e a dificuldade de acesso à produção ecológica permanecem como realidades a serem superadas. Iniciativas nessa direção se proliferam em todas as regiões do país e englobam a organização de feiras ecológicas, a inserção de alimentos ecológicos no mercado institucional e a criação de alianças comerciais entre agricultores e o pequeno varejo local e regional.

Uma das modalidades alternativas de abastecimento que vem se desenvolvendo é a formação de grupos de compras coletivas com o objetivo de estabelecer canais diretos entre os(as) consumidores(as) e os(as) agricultores(as). Este artigo apresenta a experiência do Grupo de Compras Coletivas de Alimentos Ecológicos da Universidade Federal da Fronteira Sul (GCCAE-UFFS), uma iniciativa do Grupo de Estudos e Extensão em Comercialização e Agroecologia (Geeca), composto por docentes, acadêmicos(as) de graduação, tanto bolsistas como voluntários, e mestrados(as) em parceria com organizações da agricultura familiar e camponesa agroecológica da região Centro-Oeste do Paraná.

A ORIGEM DO GRUPO

O Grupo de Compras Coletivas da UFFS integra as atividades do Geeca e surgiu com o objetivo de promover a Agroecologia por meio do estímulo ao aumento do consumo de produtos ecológicos. Começou a ser planejado em junho de 2013, teve sua aprovação como projeto de extensão da UFFS e no edital do Programa de Extensão Universitária do Ministério da Educação (Proext/MEC) em março de 2014, sendo oficialmente lançado em junho de 2014. A principal motivação do projeto é estruturar um sistema eficaz para a circulação de

AS GRANDES REDES DE VAREJO PASSARAM A ATUAR DE FORMA OPORTUNISTA NO RAMO DA ALIMENTAÇÃO ECOLÓGICA, CONTRIBUINDO PARA CONSAGRAR A IMAGEM DO ALIMENTO ECOLÓGICO COMO UM PRODUTO ELITIZADO, CARO E DE DIFÍCIL ACESSO.

produtos oriundos da agricultura familiar da região do Cantuquiriguaçu e de outras regiões do Sul do Brasil no campus de Laranjeiras do Sul (PR) da UFFS. Os alimentos são obtidos por meio da articulação com grupos de agricultores locais vinculados ao Núcleo Luta Camponesa da Rede Ecovida de Agroecologia. Os produtos não disponíveis em localidades próximas são obtidos por intermédio do Circuito Sul de Circulação e Comercialização de Alimentos da Rede Ecovida¹ e são trazi-

¹ O Circuito Sul é uma iniciativa voltada à intensificação da circulação de alimentos ecológicos entre associações e cooperativas de agricultores ecologistas da Rede Ecovida. Visa promover o intercâmbio de produtos entre as regiões e o aumento do volume e da diversidade de oferta de alimentos nos canais de comercialização dessas organizações, bem como no mercado institucional. Várias são as rotas do Circuito, dependendo da época do ano e da oferta de produtos, sendo que a rota regular, realizada durante o ano todo, segue da região de Erechim (norte do RS) até Curitiba (PR), passando por municípios dos três estados do Sul. Para mais informações ver artigo em: <http://aspta.org.br/revista/v5-n2-equidade-e-soberania-nos-mercados/circuito-sul-de-circulacao-de-alimentos-da-rede-ecovida-de-agroecologia/>

dos de Curitiba, onde se encontra uma das estações do circuito de mais fácil acesso para o grupo.

No momento, o GCCAE tem parcerias com a Cooperativa Agroindustrial Oito de Junho (Coperjunho), vinculada ao assentamento Oito de Junho, em Laranjeiras do Sul; o acampamento Recanto da Natureza, do mesmo município; a Copaia, cooperativa vinculada aos assentamentos Ireno Alves e Marcos Freire, em Rio Bonito do Iguçu, sendo todos ligados ao Movimento de Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST); além da Cercopa, central que atua no ramo de plantas medicinais e mel. No Circuito Sul, o grupo se articula com a distribuidora Marfil (Curitiba e arredores) e a Cooperafloresta, do Vale do Ribeira (Paraná e São Paulo).

Além de um viés prático, voltado à ampliação da comercialização e do acesso aos alimentos ecológicos, beneficiando simultaneamente agricultores(as) e consumidores(as), o GCCAE possui um caráter eminentemente pedagógico e experi-

mental. A partir da estrutura e disponibilidade de pessoal da universidade, propõe-se construir e sistematizar uma metodologia e ferramentas de organização e condução do grupo, de forma a expandir a proposta, visando à criação de outros grupos de compras coletivas no município, por meio de associações de bairro, sindicatos, igrejas ou outros agrupamentos.

A metodologia que fundamentou a criação do grupo seguiu as seguintes etapas: 1) criação de um grupo gestor; 2) levantamento das preferências (professores, técnicos e alunos); 3) dis-

Agricultores debatem formas de organização para viabilizar articulação com GCCAE



Foto: Tiago da Costa



Foto: Julian Perez

Acadêmicos e professores do GCCAE

cussões e articulação com grupos de agricultores da Rede Ecovida interessados; 4) definição de normas para o cadastramento dos consumidores interessados e para o funcionamento do grupo; 5) elaboração de planejamento operacional do grupo gestor; 6) definição da sistemática de pedidos e entregas; 7) definição das estratégias de divulgação; 8) lançamento do grupo de compras e início das entregas; 9) reuniões de avaliação e retorno com consumidores e produtores; 10) desenvolvimento de planejamento estratégico para o grupo; e 11) elaboração de modelo de referência para a criação de outros grupos de compras.

O FUNCIONAMENTO DO GRUPO DE COMPRAS

Uma das maiores dificuldades na constituição de um grupo de compras coletivas se refere à definição de procedimentos de funcionamento capazes de conciliar interesses e necessidades de agricultores(as) e consumidores(as) e a disponibilidade de pessoal para a execução das atividades.

A formação do grupo foi precedida de um longo debate com as organizações fornecedoras, buscando ajustar a logística de pedidos, bem como definir o local e o horário das entregas. Como exemplo, uma das organizações chegou a alterar o dia de realização de sua feira, contribuindo para a viabilização do sistema.

Para que os processos sejam desenvolvidos da forma rápida e eficiente, o GCCAE se estruturou em quatro equipes compostas por acadêmicos(as) integrantes do Geeca: Comunicação, Financeiro, Pedidos e Entrega dos produtos.



Foto: Julian Perez

Sorteio de cesta de fim de ano para membros do grupo

A primeira equipe é responsável pela boa integração do participante nos acontecimentos do grupo. A equipe Financeira realiza os registros de entradas e saídas de valores (como recebimentos de membros e pagamento de fornecedores). A equipe de Pedidos está encarregada de fazer o contato com os(as) agricultores(as) e de produzir a edição semanal da planilha onde são registradas as quantidades disponíveis por produto. Já os integrantes da equipe de Entregas recebem os produtos, separam, identificam cada pedido e realizam a entrega para os membros. O grupo se mantém financeiramente a partir de taxas estabelecidas sobre o valor dos produtos que variam de acordo com a categoria (hortaliças, panificados, processados, laticínios) e com a disponibilidade e o volume dos pedidos.

A melhor forma encontrada para a organização dos pedidos foi a criação de uma planilha on-line na qual constam informações sobre o volume dos produtos disponíveis e seus respectivos valores. Os pedidos e os pagamentos devem ser realizados semanalmente, de sexta-feira à segunda-feira. Os pedidos são encaminhados aos fornecedores, que se responsabilizam por levar os alimentos às quintas-feiras à tarde na sede da UFFS. Os alimentos são organizados em cestas pela equipe de Entregas do GCCAE, de acordo com o pedido de cada consumidor(a).

Desde sua inauguração, o GCCAE já disponibilizou mais de 140 itens aos seus integrantes. A presença do grupo ajudou a aproximar os agricultores da universidade, abrindo espaço para parcerias em outros campos. Da mesma forma, os(as) acadêmicos(as) vinculados ao Geeca têm desenvolvido expertise na organização de atividades de comercialização e no trato com os membros e com os grupos fornecedores.

AVANÇOS, LIMITES E PERSPECTIVAS

Apesar de estar formado há pouco tempo, o grupo já apresenta alguns avanços significativos. O primeiro, principal motivação de sua existência, é a ampliação do acesso a alimentos ecológicos de seus membros. Embora haja uma feira ecológica no município, muitos não tinham a possibilidade de frequentá-la por diferentes motivos. Além disso, a articulação com o Circuito Sul permitiu o acesso a produtos antes não disponíveis na região.

Por outro lado, alguns problemas são verificados. O primeiro se refere à sensibilização dos membros, fato que se revela na dificuldade de realização sistemática de reuniões do grupo. Outro fator complicador está relacionado ao perfil do público da universidade, em grande parte de famílias pequenas ou pessoas solteiras, que realizam muitas refeições fora de casa, resultando em pedidos de pequeno volume, que por vezes não motivam alguns fornecedores.

Cesta pronta para entrega



Foto: Julian Perez

Um papel determinante deve ser atribuído ao apoio recebido a partir de projetos de extensão e pesquisa, viabilizando a presença de bolsistas, voluntários(as) e algum recurso para a estruturação do grupo. Nessa perspectiva, a criação de novos grupos fora do contexto da universidade identifica-se como um grande desafio, uma vez que não há como lançar mão desses aportes institucionais para assegurar o apoio logístico e para viabilizar a cobertura dos custos de manutenção.

Por fim, a logística dos pedidos revelou-se uma das principais dificuldades operacionais do sistema. Falhas de comunicação com alguns fornecedores e o grande tempo dispendido na atualização semanal da planilha on-line fizeram com que o Geeca estabelecesse parceria com a Faculdade Guairacá de Guaruapuava, para a elaboração de um software de gestão do grupo que poderá ser disponibilizado para futuros grupos que venham a se formar.

Estratégias para atrair novos membros, principalmente estudantes, também estão sendo permanentemente construídas, de forma a ampliar o volume dos pedidos e facilitar a logística para os agricultores.

O GCCAE-UFFS tem sido uma importante estratégia para a promoção da alimentação saudável, uma vez que o Centro-Oeste do Paraná ainda possui uma produção ecológica incipiente. A satisfação em poder ampliar o consumo de alimentos ecológicos é manifesta em depoimentos de professore(a)s, estudantes e técnico(a)s. Dessa maneira, o grupo configura-se como uma ferramenta de abastecimento que supera a ideia de que o alimento ecológico só se faz acessível a um público de maior renda e localizado nos grandes centros, demonstrando que a promoção da alimentação saudável e adequada e o redesenho dos mecanismos de abastecimento alimentar devem caminhar de mãos dadas.



Foto: Tiago da Costa

Local de entregas na UFFS

JULIAN PEREZ-CASSARINO

Professor da UFFS – Campus Laranjeiras do Sul
julian.cassarino@uffs.edu.br

TIAGO DA COSTA

Professor da UFFS – Campus Laranjeiras do Sul
tiago.costa@uffs.edu.br

CESIA VALDIVIESO

Acadêmica e bolsista de extensão do curso de Ciências Econômicas da UFFS –
Campus Laranjeiras do Sul
cesiakatherine@gmail.com

JOSIAS CORREIA

Acadêmico e bolsista de extensão do curso de Engenharia de Alimentos da UFFS –
Campus Laranjeiras do Sul
sias19@hotmail.com

ALINE SILVA

Acadêmica e bolsista de extensão do curso de Agronomia – Linha de Formação
Agroecologia da UFFS – Campus Laranjeiras do Sul
aline.agroecologia.rp@gmail.com

CAMILA T. SCHREINER

Mestranda em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável pela UFFS e
bolsista do CNPq – Campus Laranjeiras do Sul
camila.schreiner@hotmail.com

ADRIANA CAVEIÃO

Acadêmica e bolsista de extensão do curso de Agronomia – Linha de Formação
Agroecologia da UFFS – Campus Laranjeiras do Sul
adrhyana@hotmail.com

Produção diversificada
em sistemas agroflorestais
assegura oferta de alimentação
adequada e saudável





AGROFLORESTA:

mudanças nas práticas produtivas e hábitos alimentares

■ Regiane Fonini

Partindo do entendimento de que a cultura alimentar é uma construção historicamente condicionada pelo ambiente natural, bem como pelos contextos sociais, econômicos e políticos que emolduram as relações entre a produção e o consumo de alimentos, este texto discute alguns aspectos que interferem nas escolhas, nos hábitos e nas práticas alimentares de famílias agricultoras que produzem em sistemas agroflorestais (SAFs).

As reflexões apresentadas estão referenciadas na convivência com 12 famílias agricultoras que participam da *Cooperafloresta – Associação de Agricultores Agroflorestais de Barra do Turvo (SP) e Adrianópolis (PR)*, organização que atua há quase duas décadas no Vale do Ribeira (COOPERAFLORESTA, 2011; STEENBOCK; VEZZANI, 2013).¹

ESTRATÉGIAS (RE)PRODUTIVAS TRADICIONAIS

As condições histórico-sociais e naturais presentes no Vale do Ribeira proporcionaram o desenvolvimento de um rico repertório cultural em formas de apropriação da natureza por comunidades de camponeses, remanescentes de quilombos, pescadores artesanais, caiçaras, assentados da reforma agrária e indígenas. De forma geral, as práticas e estratégias (re)produtivas dessas comunidades combinam extrativismo com agricultura. Por muito tempo, a alimentação nas comunidades baseou-se no uso dos recursos disponíveis e na prática da agricultura de corte e queima (ou coivara) para a produção de arroz, feijão, milho e mandioca, no extrativismo de frutas e verduras *do mato*,² na caça e na criação de animais no terreiro.

¹ Este texto tem sua origem na pesquisa de mestrado “Agrofloresta e Alimentação: estratégias de adaptação de um grupo quilombola em Barra do Turvo - SP”, no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento da Universidade Federal do Paraná. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/1884/27832>>.

² As verduras do mato são folhas que existem naturalmente nos terrenos, identificadas como comestíveis devido ao repasse dos saberes ao longo das gerações. Como exemplos, citamos a beldroega, o picão, a serralha, a alface do mato, a jurubeba, o almeirão roxo e a abóbora.

A introdução de novos alimentos, principalmente por intermédio dos mercados locais, a rejeição e/ou substituição de alguns alimentos e preparações tradicionais e a paralisação do uso dos monjolos para moer grãos aparecem como algumas das mudanças que mais interferiram nos hábitos alimentares dessas famílias. Cândido (2010) afirma que essas novas fontes de abastecimento alimentar levaram a uma adaptação das relações das famílias agricultoras com o meio natural, revelando uma desarticulação com a sabedoria tradicional.

AGROFLORESTA: NOVAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO E DE CONSUMO

Desde 1996, a prática agroflorestal é desenvolvida no bairro Terra Seca, Barra do Turvo (SP), comunidade que faz parte do território do Quilombo Terra Seca e Ribeirão Grande. Desde que as práticas agroflorestais foram introduzidas na comunidade, um conjunto de transformações na produção de alimentos e nas formas de acesso à comida ocorreu. Inicialmente, verificou-se uma mudança significativa nas práticas de manejo produtivo, uma vez que o método agroflorestal empregado se fundamen-

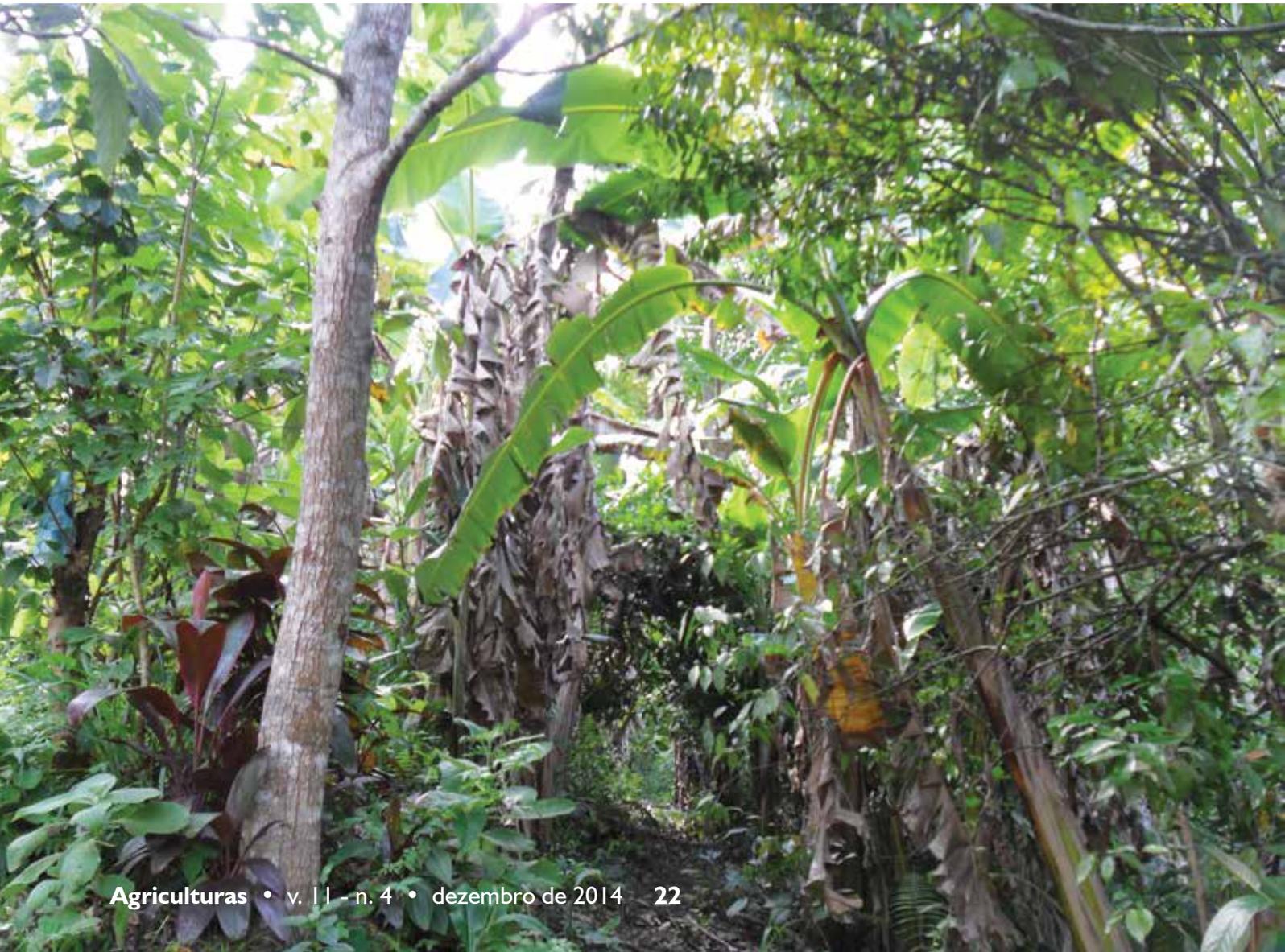
ta na replicação de princípios presentes nos processos naturais para a regeneração da biodiversidade e da saúde do solo. Por essa razão, as agroflorestas são ricas em diversidade de plantas, alimentares e não alimentares. O *carro-chefe* nas agroflorestas da região é a banana (variedades caturra e prata). No entanto, em 2011, as famílias do bairro Terra Seca produziram mais de 68 tipos diferentes de alimentos (FONINI, 2012).

Aumentos na renda das famílias e na autonomia na comercialização também foram efeitos perceptíveis da introdução da produção agroflorestal. Anteriormente, as famílias dependiam de atravessadores para comercializar sem garantia de um preço mínimo compatível ao esforço que tinham com a produção.

As agroflorestas proporcionaram maior segurança e autonomia às famílias de agricultores à medida que viabilizaram não só o aumento, mas também a frequência de ingressos financeiros, uma vez que os pagamentos pela produção passaram a ser efetuados mensalmente.

Tanto o aumento da renda monetária quanto o incremento dos volumes e da diversidade da produção para autoconsumo

Espécies alimentícias e não-alimentícias integram-se nos sistemas agroflorestais assegurando maiores níveis de renda e segurança alimentar e nutricional





AUMENTOS NA RENDA DAS FAMÍLIAS E NA AUTONOMIA NA COMERCIALIZAÇÃO TAMBÉM FORAM EFEITOS PERCEPTÍVEIS DA INTRODUÇÃO DA PRODUÇÃO AGROFLORESTAL. ANTERIORMENTE, AS FAMÍLIAS DEPENDIAM DE ATRAVESSADORES PARA COMERCIALIZAR SEM GARANTIA DE UM PREÇO MÍNIMO COMPATÍVEL AO ESFORÇO QUE TINHAM COM A PRODUÇÃO.

são fatores relevantes na mudança dos padrões alimentares e dos modos de vida das famílias. Somente a produção autoconsumida pelas famílias pode gerar economias que variam entre R\$ 180,00 e R\$ 550,00 por mês (PEREZ-CASSARINO, 2012).

Mudanças na organização do trabalho também são notáveis, com as mulheres exercendo papel de destaque ao assumirem a liderança na produção agroflorestal. Sendo pouco dependentes do emprego de tecnologias complexas e custosas, as agroflorestas são manejadas com base em um trabalho cuidadoso e intensivo, que depende da percepção fina das condições ambientais. Nessas condições, as mulheres reafirmam-se enquanto detentoras do processo de transformação do alimento em comida, bem como evidenciam seu papel central na reprodução social, econômica e biológica da família.

CIRCULANDO ENTRE O TRADICIONAL E O MODERNO

Embora seja observado o consumo de alimentos de origem industrial pelas famílias, há a manutenção de hábitos e práticas alimentares tradicionais, passadas de geração em geração. Tais práticas também estão associadas às relações de troca e reciprocidade entre as famílias em torno do alimento, seja para plantar, seja para comer. A introdução das agroflorestas na comunidade possibilitou maior acesso a uma variedade de espécies alimentícias, principalmente frutas, que possuem elevado valor nutricional e riqueza em vitaminas e minerais essenciais ao organismo.

Esse fato realça o caráter híbrido da alimentação, como prática social que incorpora alimentos símbolos da modernidade, como a comida industrializada, ao mesmo tempo em que mantém e ressignifica os alimentos de valor cultural estabelecidos em pequenos grupos sociais. DaMatta refere-se a esse caráter híbrido da alimentação no Brasil como um modo dual de comer, em que ambos os estilos – tradicional

e moderno – não se excluem, mas se reforçam mutuamente (DAMATTA, 1987).

Ao incorporarem alimentos vindos do mercado em suas dietas, as famílias tentam se adaptar às dificuldades econômicas e produtivas. No entanto, como afirmam Amon e Menasche (2008), essa prática pode ser entendida também como uma necessidade de estabelecimento de laços de identidade com uma nova época e de integração ao meio urbano, influenciados pela sociedade englobante. Assim como afirma Cândido:

As necessidades têm um duplo caráter natural e social, pois, se sua manifestação primária são os impulsos orgânicos, a satisfação destes se dá por meio de iniciativas humanas que vão se complicando cada vez mais e dependem do grupo para se configurar. Daí as próprias necessidades se complicarem e perderem em parte o caráter estritamente natural, para se tornarem produtos da sociedade (CÂNDIDO, 2010, p.28).

AGROFLORESTA GARANTE A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Neste universo de pesquisa específico, foi evidenciado que a adesão ao sistema agroflorestal representou uma alternativa de reprodução social, assim como possibilitou contornar os obstáculos ambientais e os imperativos da legislação. Essas condições redirecionaram as estratégias de adaptação e sobrevivência das famílias agricultoras, que podem ser apreendidas como clamores por justiça e por políticas que de fato levem em conta os interesses e as vozes desses grupos.

Resalta-se que os achados da pesquisa levaram a perceber a agrofloresta enquanto prática garantidora da segurança alimentar e nutricional, entendida como a realização do direito humano à alimentação adequada com respeito à cultura, aos hábitos e ao meio ambiente, com acesso regular e permanen-

MUDANÇAS NA ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO TAMBÉM SÃO NOTÁVEIS, COM AS MULHERES EXERCENDO PAPEL DE DESTAQUE AO ASSUMIREM A LIDERANÇA NA PRODUÇÃO AGROFLORESTAL.

te a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, favorecendo a promoção da saúde, sem interferir em outras necessidades básicas (BRASIL, 2006).

A agrofloresta teve papel fundamental nesse processo, notadamente no que concerne à maior autonomia dessas famílias, principalmente das mulheres. Mas também foi determinante para ampliar o acesso a alimentos saudáveis; a proteção do tecido social, representada pelo enfrentamento dado aos imperativos legais; o acesso à renda; o escoamento da produção via canais diferenciados; e o resgate da relação do ser humano com a natureza e, conseqüentemente, com os alimentos.

Por fim, visualiza-se que a agrofloresta, juntamente com outras práticas de produção e consumo contra hegemônicas, caminha em defesa do direito à alimentação adequada e da reaproximação entre o ser humano e o meio ambiente. Essa prática também tem despertado a valorização dos saberes que resistiram à norma dominante, estimulando cada vez mais reflexões que contribuem para a construção social de um olhar ampliado sobre o alimento e a alimentação.

REGIANE FONINI

Nutricionista, Mestre em Meio ambiente e Desenvolvimento
regianefonini@gmail.com

Produção local de alimentos diversifica e colore o prato do dia-a-dia



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da Memória Social. **Sociedade e Cultura**, Rio Grande do Sul, v.11, n. 1, 2008.

ASSOCIAÇÃO DOS AGRICULTORES AGROFLORESTAIS DE BARRA DO TURVO E ADRIANÓPOLIS (COOPERAFLORESTA). **Histórico**. Barra do Turvo, São Paulo, 2011. Disponível em: <www.cooperafloresta.org.br>. Acesso em: 10 mar. 2011.

BRANDÃO, Carlos R. **Plantar, colher, comer**: um estudo de caso sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Diário Oficial da União**. Brasília, 2006.

CÂNDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul. 11. ed., 2010.

DAMATTA, Roberto. La Cultura en la mesa en Brasil. **El Correo de la Unesco**, Espanha, n.5, p. 22-23, 1987.

FONINI, Regiane. **Agrofloresta e Alimentação**: estratégias de adaptação de um grupo quilombola em Barra do Turvo - SP. 2012. 213 f. Dissertação (Mestrado em Meio Ambiente e Desenvolvimento) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

PEREZ-CASSARINO, Julian. **A construção social de mecanismos alternativos de mercados no âmbito da Rede Ecovida de Agroecologia**. 2012. 450 f. Tese (Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

STEENBOCK, Walter; VEZZANI, Fabiane Machado. **Agrofloresta**: aprendendo a produzir com a natureza. Curitiba: Fabiane Machado Vezzani, 1. ed., 2013.

WOORTMANN, Klaus. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda. Relatório Final. **Série Antropologia**. Brasília, 1978.

Os métodos de cultivo alteram substancialmente a qualidade dos alimentos



ALIMENTAÇÃO ECOLÓGICA: uma questão de qualidade

■ María Dolores Raigón

A alimentação está estreitamente relacionada com a evolução do processo civilizatório da humanidade. A espécie humana habita a Terra há aproximadamente cinco milhões de anos, sendo que, durante mais de 99% desse período, dedicou-se à caça e à coleta dos alimentos oferecidos pela Natureza, os quais passaram por processos de seleção realizados a partir de

mecanismos de observação e eliminação. Ainda existem no século 21 algumas comunidades na África e na América do Sul que subsistem ligadas às práticas de coleta e caça. Entretanto, trata-se de casos excepcionais, uma vez que, de modo geral, os padrões alimentares têm evoluído à medida que se incrementam as interações entre o ser humano e o entorno no qual desenvolve a sua atividade.

Garantir a oferta de alimentos para uma população em crescimento deve figurar entre os principais objetivos de qualquer plano de ação e desenvolvimento econômico e social. A produção de alimentos deve atender dois fatores fundamentais: o respeito ao meio ambiente e a garantia de elevada qualidade e valor nutricional dos alimentos.

EM BUSCA DE QUALIDADE

A produção de origem vegetal não deve ter como único propósito atingir altos rendimentos agrônômicos, mas principalmente a obtenção de alimentos que contenham proteínas, carboidratos, óleos, enzimas, vitaminas, fibras, minerais, substâncias ricas em antioxidantes e água e que, por si mesmos, sejam suficientes para a nutrição e, portanto, para manter e melhorar a vida humana.

A qualidade dos alimentos pode ser aferida por diferentes critérios intrínsecos, relacionados à composição química e/ou nutricional, que também pode influenciar de forma muito direta os atributos organolépticos, como sabor, odor, textura, etc. Normalmente, o principal critério de qualidade para a alimentação e a nutrição humana é aquele que caracteriza o valor bro-

matológico dos produtos alimentícios (referente à quantidade de proteínas, vitaminas, minerais e substâncias antioxidantes). Por outro lado, igualmente importante para a nossa saúde é a ausência, nos alimentos, de substâncias não desejáveis, como resíduos fitossanitários, nitratos, aditivos, etc.

A composição nutricional dos alimentos é variável e depende de diferentes fatores, entre eles, as técnicas de produção, entre elas as características genéticas das espécies vegetais e animais empregadas nos sistemas de produção. É preciso considerar ainda outros fatores que intervêm no sistema de produção, como o método de fertilização, o uso de produtos fitossanitários, a qualidade da água usada na irrigação, a fonte de alimentação do gado, o bem-estar animal, a profilaxia, etc. Além disso, os diferentes métodos e produtos empregados no processo da pós-colheita e processamento podem ser importantes e decisivos para a composição e a qualidade final do produto alimentício. Podemos dizer, portanto, que a técnica de produção orgânica vai influir significativamente a composição dos alimentos.

Nos últimos anos, a composição de frutas e verduras tem sofrido perdas consideráveis em seu teor vitamínico e mineral (Quadro 1) que variam entre 12% em cálcio, na

QUADRO 1. PORCENTAGEM DA PERDA DE VITAMINAS E SAIS MINERAIS DE ALGUMAS FRUTAS E VEGETAIS FRESCOS

ALIMENTO	Minerais e vitaminas em mg/100 g	Composição em cada nutriente no ano*			Perdas	
		1985	1996	2002	1985-1996	1985-2002
Brócolis	Cálcio	103	33	28	- 68%	- 73%
	Ácido fólico	47	23	18	- 52%	- 62%
	Magnésio	24	18	11	- 25%	- 55%
Ervilha	Cálcio	50	34	22	- 38%	- 51%
	Ácido fólico	39	34	30	- 12%	- 23%
	Magnésio	26	22	18	- 15%	- 31%
Batata	Vitamina B6	140	55	32	- 61%	- 77%
	Cálcio	14	4	3	- 70%	- 78%
	Magnésio	27	18	14	- 33%	- 48%
Cenoura	Cálcio	37	31	28	- 17%	- 24%
	Magnésio	21	9	6	- 57%	- 75%
Maçã	Vitamina C	5	1	2	- 80%	- 60%
Banana	Cálcio	8	7	7	- 12%	- 12%
	Ácido fólico	23	3	5	- 84%	- 79%
	Magnésio	31	27	24	- 13%	- 23%
Morango	Cálcio	21	18	12	- 14%	- 43%
	Vitamina C	60	13	8	- 67%	- 87%

Fontes:* Dados de 1985 – Laboratório Farmacêutico Geicy (Suíça); dados de 1996 e 2002 – Laboratórios de pesquisa alimentar Karlsruhe/Sanatorium Oberth

banana, até 87% de vitamina C, em morangos. As principais causas dessas perdas no conteúdo nutricional podem ser atribuídas ao empobrecimento dos solos, ao emprego de variedades comerciais, ao armazenamento prolongado sem maturação natural, ao transporte inadequado e ao emprego de tratamentos químicos (DAVIS, 2009). Sendo assim, para intervir e reverter o processo

A PRODUÇÃO DE ORIGEM VEGETAL NÃO DEVE TER COMO ÚNICO PROPÓSITO ATINGIR ALTOS RENDIMENTOS AGRONÔMICOS...

de deterioração do conteúdo nutricional, é preciso adotar técnicas de produção orgânica, que repercutirão sobre a fertilidade biológica do solo, as variedades tradicionais, o respeito pelos ciclos naturais dos alimentos e a maturação da planta. Importante também é apostar nos circuitos curtos de comercialização, valorizando, portanto, os alimentos frescos produzidos nas proximidades.

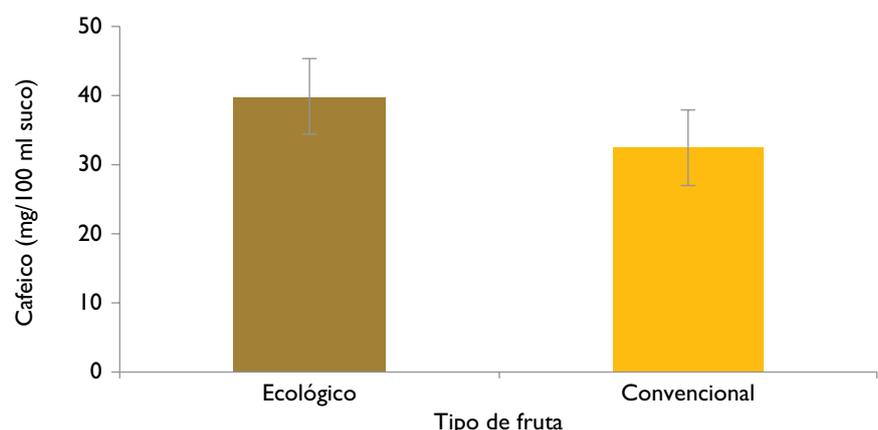
Evidências atestam que as técnicas de produção orgânica contribuem para a produção de alimentos de alta concentração nutricional e organoléptica (RAIGÓN, 2007):

- Verduras e legumes orgânicos têm apresentado maior concentração mineral: 25% mais potássio em alfaces e 14% mais cálcio em talos de erva-doce. Já os teores de ferro encontrados no feijão

procedente de cultivos convencionais são de, aproximadamente, 6 mg por cada 100 g, enquanto que os de produção orgânica chegam a 7,12 mg. Esses dados demonstram que os grãos de feijão orgânico aportam 15,7% a mais desse oligoelemento.

- O suco de laranjas orgânicas contém 20% mais vitamina C que o suco procedente de frutas convencionais. Tal comparação evidencia a importância da qualidade do alimento sobre a saúde, já que, se a dose diária recomendada de vitamina C é de 60 mg, seria preciso consumir apenas 135 g do suco de frutas orgânicas para atingi-la, o que seria obtido espremendo duas frutas de porte médio. Já ao optar por frutas convencionais, seria necessário mais de 162 g de suco para alcançar a mesma dose diária da vitamina, o que implicaria espremer três frutas. Sabemos, porém, que não é comum consumir tamanha quantidade de fruta, o que levaria a uma deficiência desse nutriente. Sendo assim, se optarmos por frutas orgânicas, quantidades razoáveis do alimento proporcionarão a dose suficiente de vitamina, sem que haja receio de um déficit nutricional.
- Os frutos cítricos orgânicos são mais aromáticos, apresentando 24% a mais de óleos essenciais. Essa maior aromaticidade demonstra, portanto, que tais frutos têm uma maior qualidade organoléptica quando comparados com os convencionais.
- As substâncias antioxidantes, especificamente as de natureza polifenólica, apresentam uma grande complexidade. No entanto, têm atraído cada vez mais interesse por se tratar de compostos que podem ter importantes aplicações na prevenção e no tratamento de doenças cardiovasculares, câncer, úlcera duodenal e gástrica, processos patológicos de caráter inflamatório, fragilidade vascular, infecções, etc. Por essa razão, as substâncias polifenólicas são consideradas a medicina do século 21. Tais substâncias são encontradas em concentrações superiores em frutas orgânicas, como morangos (26%), amora preta (40%), maçã (15%) (Figura 2) e pimentão (17%).

FIGURA 2. CONCENTRAÇÃO EM POLIFENÓIS (mg DE CAFEICO/100 ml DE SUCO) PRESENTE NO SUCO DE MAÇÃ PROCEDENTE DA AGRICULTURA ORGÂNICA E CONVENCIONAL

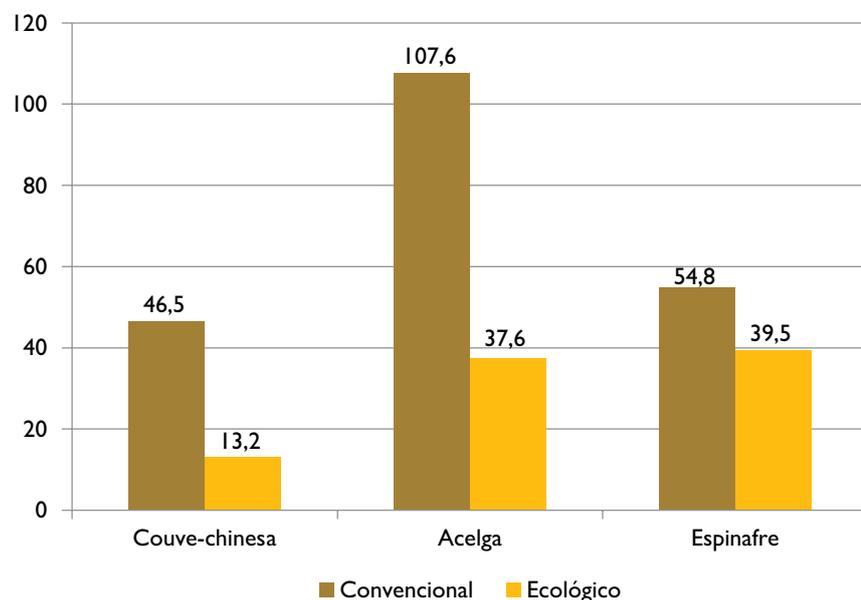


“ SABER O QUE COMEMOS, COMO SE PRODUZEM OS ALIMENTOS E SUA REPERCUSSÃO NO ORGANISMO É IMPORTANTE.

- Os alimentos orgânicos de origem animal apresentam maior teor proteico (2,6% nos ovos; 7,8% na carne de coelho, o que significa que, a cada 100 g de carne de coelho, ingerimos 1,41 g a mais de proteína, desde que a carne proceda de pecuária orgânica). Esses mesmos alimentos contêm menos gordura, já que os animais, de acordo com as normas de bem-estar, têm mais espaço para movimentar-se e queimam mais gordura; no caso da carne de coelho orgânica, os níveis de gordura são 42% menores. Já o perfil lipídico da gordura do ovo orgânico apresenta 8% a mais de ácido oleico.

A Figura 3 apresenta os conteúdos de nitratos encontrados nas folhas de couve-chinesa, espinafre e acelga cultivadas de forma orgânica e convencional no inverno e ao ar livre. As menores concentrações de nitratos são registradas nos alimentos de produção orgânica. Considerando a recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS) quanto à dose diária admissível, sem risco aparente para a saúde, de nitratos por quilograma de peso corporal e estimando em 65 kg o peso médio de um adulto, a quantidade máxima de ingestão de nitratos seria de 273 mg. As quantidades diárias de ferro (Fe), sódio (Na), potássio (K) e cálcio (Ca) recomendadas para uma pessoa adulta podem ser obtidas com o consumo de 500 g de acelga orgânica fresca, sem que represente risco aparente para a saúde, uma vez que não supera a ingestão diária admissível

FIGURA 3. COMPARAÇÃO ENTRE OS CONTEÚDOS MÉDIOS DE NITRATO (mg/100 g MATERIAL VEGETAL) NA COUVE-CHINESA, ACELGA E ESPINAFRE DE PROCEDÊNCIA ORGÂNICA E CONVENCIONAL



de nitratos (NO_3). No entanto, quando se trata da acelga convencional, seria necessário consumir 550 g para obter as mesmas quantidades desses nutrientes, embora nesse caso a ingestão de nitratos se duplicaria, impondo riscos à saúde.

O conjunto desses resultados evidencia o duplo benefício que os alimentos orgânicos apresentam e a importância que tem a sua ingestão para a saúde. De um lado, são alimentos que não estão sujeitos nem a substâncias tóxicas, procedentes dos pesticidas utilizados na agricultura convencional, nem à acumulação de nitratos (potencialmente tóxicos) nos tecidos vegetais. Por outro lado, a composição nutricional nos alimentos orgânicos é mais equilibrada, proporcionando os nutrientes em quantidades suficientes, de acordo com as doses recomendadas.

ALIMENTAÇÃO COMO PRÁTICA DE RECONEXÃO COM A NATUREZA

Saber o que comemos, como se produzem os alimentos e a sua repercussão no organismo é importante. Mas também é muito importante saber o que inalamos e o que absorvemos através da pele. Afinal, isso também pode afetar a digestão e outras funções metabólicas. Os alimentos não devem conter agentes químicos, biológicos ou de qualquer espécie que coloquem em perigo a saúde do consumidor. A transformação que a sociedade almeja deve passar pelo consumo de alimentos orgânicos obtidos pela inovação organizativa e pelas mudanças nos padrões de consumo, não apenas considerando a repercussão sobre a saúde humana, mas também respeitando os princípios do equilíbrio do sistema, a valorização da biodiversidade, a otimização dos recursos, o bem-estar animal, práticas não predatórias de pesca e os custos econômicos, ambientais, culturais e sociais envolvidos na produção agroalimentar.

A apreensão social gerada por algumas doenças transmitidas pelos alimentos tem favorecido, ainda que pontualmente, que



Esclarecimento quanto à qualidade nutricional dos alimentos como estratégia determinante para o incentivo ao consumo consciente

temas como qualidade dos alimentos e segurança alimentar se tornem prioridades na agenda política (GIUSTI et al., 2008). O alarme geral se justifica não só porque os alimentos estão deixando de cumprir sua finalidade de nutrir e, portanto, de gerar saúde, mas também porque setores cada vez mais amplos das ciências têm começado a denunciar os alimentos como causadores das modernas doenças degenerativas (COOPER et al., 2007).

Entre os princípios da produção orgânica, destaca-se o princípio da saúde, que se vincula diretamente ao conceito de sustentabilidade. Dessa forma, ao relacionar a saúde com as repercussões entre o processo e o produto, a noção de sustentabilidade é utilizada para descrever a motivação global para a produção. Nesse sentido, a sustentabilidade está associada à saúde dos solos, dos ecossistemas e das pessoas. Essa definição geral de sustentabilidade, apoiada em princípios mais abrangentes de saúde, ecologia, imparcialidade e cuidado, faz referência ao conceito geral de alimento sustentável, obtido mediante técnicas que são respeitadas com a paisagem e com a manutenção dos serviços do ecossistema, tais como a oferta de solos férteis e água limpa, enquanto garante uma renda justa para os produtores e preços razoáveis e adequados para os consumidores.

Portanto, a produção orgânica se caracteriza por sistemas produtivos responsáveis e pela sua contribuição para a mitiga-

ção e a adaptação às mudanças climáticas, além de favorecer a biodiversidade ao mesmo tempo em que gera alimentos saudáveis e de alta qualidade.

MARÍA DOLORES RAIGÓN

Depto. de Química da Escola Técnica Superior de Engenharia Agrônoma e do Meio Natural da Universidade Politécnica de Valência
mdraigon@qim.upv.es

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- COOPER, J.; NIGGLI, U.; LEIFERT, C.. **Handbook of organic food safety and quality**, 2007. 521 p.
- DAVIS, D.R. 2009. Declining Fruit and Vegetable Nutrient Composition: what is the evidence?. **Hortscience**, v. 44, n. 1, p. 15-19, 2009.
- GIUSTI, A.M.; BIGNETTI, E.; CANNELLA, C. Exploring new frontiers in total food quality definition and assessment: from chemical to neurochemical properties. **Food & Bioprocess Technology**, v. 1, n 2, p. 130-142, 2008.
- RAIGÓN, M.D. 2007. **Los alimentos ecológicos: calidad y salud**. Andalucía: Ed. SEAE, 2007. 192 p.

BASTA DE FOME E MÁ NUTRIÇÃO!

■ Flavio Luiz Valente

Movimentos sociais e organizações da sociedade civil enviaram uma mensagem contundente para os governos de todo o mundo durante a Segunda Conferência Internacional sobre Nutrição (CIN2), realizada em Roma, entre os dias 19 e 21 de novembro de 2014. Durante os três dias que antecederam a conferência, cerca de 200 representantes de todos os setores sociais se reuniram para preparar uma posição conjunta da sociedade civil que foi apresentada à plenária final da conferência. Este texto traz um breve relato do que aconteceu e do que foi dito.

Representantes da agricultura familiar, de comunidades pesqueiras e pastoris, de consumidores e pobres urbanos, das mulheres, dos jovens, dos povos indígenas e dos trabalhadores rurais se uniram para compartilhar seus valores e suas aspirações. Uniram-se para construir uma visão comum sobre como erradicar a má nutrição em todas as suas expressões, assim como para pressionar governos e organizações intergovernamentais a prestarem conta a respeito de suas obrigações e compromissos.

A declaração conjunta apresentada aos governos de todo o mundo começa afirmando que *É inaceitável que, em um mundo de abundância, mais de 800 milhões de irmãos e irmãs vão para a cama com fome todas as noites e mais de 500 milhões sejam obesos e obesas. (...) Esta situação injusta fez*

Intervenção de Fávio Valente, Secretário Geral da Fian, na CIN2



com que milhares de crianças tenham morrido desde que esta Conferência começou. Estes problemas deveriam ter sido resolvidos há muito tempo.

As conclusões das negociações oficiais da CIN2 são promissoras, em especial as voltadas à erradicação da má nutrição em todas as suas formas, à ênfase na análise do ciclo de vida dos alimentos¹ e à consequente necessidade de reestruturação do sistema agroalimentar. Tais conclusões são bem-vindas, mas são insuficientes para enfrentar a magnitude do desafio da má nutrição, sobretudo ao considerar que os documentos finais não prestam a devida atenção às causas do problema.

QUESTÕES VITAIS IGNORADAS

Algumas dessas causas foram tratadas de forma negligente ou foram efetivamente varridas para debaixo do tapete proverbial. Uma das questões vitais é o impacto negativo cada vez maior de iniciativas predatórias do setor privado e das corporações transnacionais, especialmente através da grilagem de terras, mas também por meio da usurpação dos oceanos e lagos, das sementes e dos recursos genéticos nativos e dos bens culturais e sociais.

Outra questão que tem sido ocultada está relacionada aos graves impactos negativos causados pelos sistemas agroalimentares dominantes que degradam e contaminam nosso solo e água, acidificam o oceano, destroem a biodiversidade e a diversidade da dieta, além de agravar o fenômeno das mudanças climáticas globais. O marketing agressivo do setor de alimentos altamente processados é a principal causa da epidemia de obesidade, assim como a propaganda de substitutos do leite materno desvaloriza todos os benefícios do aleitamento materno à saúde. Por fim, nas conclusões da declaração oficial, não consta nenhuma menção à necessidade de acabar com a violência contra as mulheres e as violações de seus direitos, incluindo o casamento infantil e a gravidez indesejada na adolescência, que continuam a ser uma das mais importantes causas da desnutrição entre crianças e mulheres.

CONSIDERANDO AS CAUSAS DO PROBLEMA

A declaração da sociedade civil enfatiza todas essas questões negligenciadas no discurso oficial, afirmando que a nutrição adequada só é possível no contexto de sistemas alimentares locais vivos e dinâmicos, com bases agroecológicas, sustentáveis e adequados social e culturalmente. Estamos convencidos de que

¹ A Análise do Ciclo de Vida (ACV) é uma metodologia destinada a quantificar o impacto ambiental de um produto ou de um processo produtivo. Aplicada aos sistemas agroalimentares, busca analisar os custos materiais e energéticos dos processos encadeados entre a produção e o consumo de alimentos (Nota do Editor).

a soberania alimentar é um pré-requisito fundamental para garantir a segurança alimentar e nutricional e para realizar o direito humano à alimentação e nutrição adequadas. Nesse contexto, é necessário reafirmar a centralidade dos(as) produtores(as) de base familiar, sendo estes(as) os sujeitos chave e os condutores dos sistemas alimentares locais e os maiores investidores na agricultura. A garantia do acesso e controle dos recursos, tais como terra, água e recursos aquáticos, vias de mobilidade adequadas,

UMA DAS QUESTÕES VITAIS É O IMPACTO NEGATIVO CADA VEZ MAIOR DE INICIATIVAS PREDATÓRIAS DO SETOR PRIVADO E DAS CORPORações TRANSNACIONAIS ...

a sementes crioulas, a raças nativas e todos os demais recursos genéticos locais, recursos técnicos e financeiros, bem como a proteção social, em particular para as mulheres, são todos fatores essenciais para a garantia de uma alimentação diversificada e nutrição adequada.

A declaração também reafirma a nossa compreensão de que não se pode desassociar os alimentos da nutrição: A alimentação é a expressão de valores, culturas, relações sociais e autodeterminação dos povos, e o ato de alimentar-se a si e aos outros expressa nossa soberania e empoderamento. Quando nos nutrimos e nos alimentamos com nossas famílias, amigos e comunidade, reafirmamos as nossas identidades culturais, a interdependência com a natureza, o controle de nossa trajetória de vida e a dignidade humana. Compreender o desafio da má nutrição em todas as suas formas de expressão, portanto, requer uma análise holística e multidisciplinar, que combina as perspectivas política e técnica.

GARANTIA DE DIREITOS

Ao mesmo tempo, exigimos que o marco referencial de qualquer política, programa e plano de ação sobre alimentação, nutrição e outros assuntos relacionados deve partir da compreensão inequívoca de que os direitos à alimentação e nutrição adequadas, à saúde e água potável são direitos humanos fundamentais. Exigimos também que na declaração oficial da CIN2 constasse uma cláusula destinada a proibir o uso dos alimentos como arma política e econômica.

No entanto, não foi simples incorporar esses aspectos no documento oficial. Alguns governos poderosos paralisaram as discussões com o objetivo de retirar do texto as referências ao direito humano à alimentação e nutrição adequadas. Com isso, conseguiram enfraquecer significativamente a declaração e o Marco de Ação da CIN2. Mas alguns governos latino-americanos, asiáticos e africanos, em conjunto com alguns europeus, juntaram forças para assegurar a manutenção de parte dessas propostas. Essa união de forças garantiu que o direito humano à alimentação adequada fosse mencionado em pelo menos um parágrafo, mas não com suficiente realce para que esse conceito fosse inserido como marco referencial dentro do qual a nutrição deve ser tratada, sendo o atual modelo agrícola reconhecido como um dos principais obstáculos para a garantia desse direito.

Alguns governos queriam retirar a governança global da segurança alimentar e nutricional do âmbito do Comitê de Segurança Alimentar Mundial,² embora este espaço seja a plataforma intergovernamental mais inclusiva na atualidade. No entanto, a intenção desses governos de lançar uma rede de governança separada da ONU poucos dias antes da CIN2 foi trazida à tona pela sociedade civil e, conseqüentemente, abortada sob pressão dos Estados-Membros.

Nos corredores de Roma, ouvimos que vários governos de todos os continentes estão defendendo o mecanismo de governança para a alimentação e nutrição proposto pela sociedade civil. Na verdade, nossa proposta coloca o Comitê de Segurança Alimentar Mundial no centro da promoção de políticas de alimentação e nutrição coerentes com

² O Comitê de Segurança Alimentar Mundial é uma plataforma intergovernamental voltada à análise, proposição e o acompanhamento de medidas para garantir a segurança alimentar em nível mundial. Foi criado em 1974 pelas Nações Unidas com a missão de garantir o direito humano à alimentação. Possui um mecanismo destinado a efetivar a participação da sociedade civil. (Nota do Editor)



A NUTRIÇÃO ADEQUADA SÓ É POSSÍVEL NO CONTEXTO DE SISTEMAS ALIMENTARES LOCAIS VIVOS E DINÂMICOS, COM BASES AGROECOLÓGICAS, SUSTENTÁVEIS E ADEQUADOS SOCIAL E CULTURALMENTE.

a efetivação dos direitos humanos para todos. Também instamos os Estados-Membros a solicitarem ao Conselho de Direitos Humanos que assegure que o acompanhamento dos desdobramentos da CIN2 seja coerente com o respeito, a proteção e a realização do direito humano à alimentação e nutrição adequadas e aos direitos a ele relacionados.³

Trecho da Declaração do Fórum de Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público e Movimentos Sociais à Segunda Conferência Internacional Sobre Nutrição, apresentada em Roma, em 21 de Novembro de 2014.⁴

22 anos – uma geração inteira – se passaram desde a primeira Conferência Internacional de Nutrição. É inaceitável que milhões de pessoas continuem a sofrer e morrer de causas evitáveis da má nutrição, em todas as suas formas de expressão. Essa violência deve ser interrompida imediatamente. Convocamos os Estados Membros a estabelecerem compromissos claros e firmes nos níveis nacional e internacional para garantirem a plena realização do direito humano à alimentação e nutrição adequadas e dos direitos relacionados. Não assistiremos passivamente o decorrer de outros 22 anos.

Dispomo-nos a prontamente cumprir nosso papel e assumir nossas responsabilidades. Demandamos dos Estados Membros do Sistema ONU o cumprimento de suas obrigações. Por este ato, declaramos a Década Mundial dos Povos para Ação em Nutrição.

FLAVIO LUIZ VALENTE

Secretário-Geral da Fian Internacional,
rede internacional que atua na defesa do direito à alimentação
valente@fian.org

³ A interdependência e indivisibilidade de todos os direitos humanos é um princípio fundador da ONU. O direito à alimentação é interligado com os seguintes direitos humanos: à vida, à saúde, de propriedade, de liberdade de expressão, de liberdade de informação, de educação, de associação e à água. (Nota do Editor)

⁴ Para ler a declaração completa, acesse: www.fian.org



Pelo fortalecimento da agricultura familiar, camponesa e indígena:
RECOMENDAÇÕES DO ANO INTERNACIONAL DA AGRICULTURA FAMILIAR

■ Janneke Bruil



Quando 2014 foi proclamado o Ano Internacional da Agricultura Familiar, a Organização das Nações Unidas (ONU) trouxe à tona as contribuições essenciais da agricultura familiar para a segurança alimentar e nutricional, para o bem-estar das sociedades contemporâneas, para a economia, para a conservação ambiental e da biodiversidade, para o uso sustentável dos recursos naturais e para a resiliência frente às mudanças climáticas.

No entanto, a tendência dos governos nas últimas décadas tem sido a priorização da produção de commodities agrícolas e a liberalização do mercado. Enquanto isso, a maioria dos 500 milhões de famílias camponesas de todo o mundo não tem acesso aos investimentos e políticas necessárias para que possam se manter e se desenvolver. Os agricultores familiares e suas organizações são frequentemente excluídos dos processos decisórios e estão enfrentando dificuldades cada vez maiores para acessar os recursos, não só à terra de vida e de produção, mas também às variedades e raças locais de plantas e animais. Tal contexto, aliado às mudanças climáticas, é responsável pelo aumento da pobreza rural, da fome crônica, da degradação dos recursos e por um ritmo sem precedentes de migração para as áreas urbanas, especialmente de jovens.

Ao longo de 2014, foram realizados diálogos e conferências regionais com a participação de representantes de organizações de agricultores, governos, universidades, instituições internacionais, ONGs, entre outros setores. Muitos desses eventos foram co-organizados pela FAO, a agência da ONU que liderou as atividades do Ano Internacional da Agricultura Familiar. A partir de vozes vindas de todas as regiões do planeta, surgiram inúmeras propostas para o fortalecimento da agricultura familiar. Uma síntese dessas recomendações é apresentada neste texto e está organizada nos seguintes nove grandes campos de atenção¹:

¹ Este artigo apresenta a síntese do documento *Rumo ao fortalecimento da agricultura familiar: vozes no Ano Internacional da Agricultura Familiar* preparado pelo ILEIA em parceria com a FAO e

O trabalho na agricultura familiar tem natureza artesanal: quem executa as tarefas é quem toma as decisões



Foto: Somenath Mukhopadhyay

1. ABORDAGENS INTERSETORIAIS

As estratégias voltadas ao fortalecimento da agricultura familiar devem abranger aspectos como os processos de urbanização, a infraestrutura rural, a revalorização dos conhecimentos e das culturas tradicionais e indígenas, os serviços de educação e de base e a criação de condições de vida adequadas para a juventude rural. Para tanto, as manifestações dos encontros regionais enfatizaram a necessidade do emprego de abordagens intersetoriais referenciadas a territórios no desenho de programas de desenvolvimento rural integrado. Os encontros ressaltaram a necessidade da promoção de estratégias agroecológicas que valorizem conhecimentos locais como a base para o desenvolvimento de agriculturas resilientes aos efeitos das mudanças climáticas. Destacaram também a importância da ampliação das oportunidades de geração de renda em áreas rurais, incluindo atividades econômicas não agrícolas, como o turismo rural.

2. REFORMA AGRÁRIA

Reiteradas cobranças foram feitas para a efetivação de reformas agrárias e a garantia dos direitos territoriais de populações tradicionais nos campos, nas águas e nas florestas. Essas demandas apontam também a necessidade de eximir a agricultura familiar dos encargos atrelados a políticas destinadas a setores agrícolas industriais de grande porte. Foi solicitado à Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) que assegure que os Princípios para o Investimento Responsável em Sistemas Agrícolas e Alimentares² protejam os direitos dos peque-

traduzido para o português pela AS-PTA. O documento pode ser acessado na íntegra em <http://aspta.org.br/2015/02/fortalecendo-a-agricultura-familiar/>

² Os Princípios para o Investimento Responsável em Sistemas Agrícolas e Alimentares foram aprovados no final de 2014 pelo Comitê de Segurança Alimentar Mundial da ONU. O documento apresenta um quadro referencial para a elaboração das políticas nacionais, programas,

nos produtores em função de seu papel central na produção de alimentos e também pelo fato de que, juntos, eles investem mais recursos no desenvolvimento agrícola do que qualquer multinacional. A promoção da soberania alimentar foi apontada como um meio de fortalecer a agricultura familiar e erradicar a fome e a pobreza, sendo a FAO convocada a conduzir uma análise abrangente, inclusiva e dinâmica do conceito de soberania alimentar.

3. ACESSO AOS RECURSOS NATURAIS E À IMPLEMENTAÇÃO DAS DIRETRIZES VOLUNTÁRIAS³

Melhorar o acesso à terra e à água deve ser uma meta prioritária na elaboração de programas de uso do solo e de gestão dos recursos hídricos. O direito dos agricultores de produzir, reproduzir, trocar e vender suas sementes também deve ser assegurado, porque *sem terra, água e sementes, a agricultura familiar camponesa e indígena não é viável*. A prática da grilagem foi firmemente condenada. Além disso, o apelo para a instauração de uma moratória sobre a produção de agrocombustíveis industriais foi recorrente nos debates. Em todo o mundo, houve uma extraordinária manifestação de apoio para que os governos implementem as Diretrizes Voluntárias Sobre a Governança Responsável da Posse da Terra, da Pesca e das Florestas, consideradas como a melhor maneira de garantir o acesso aos recursos naturais para a agricultura familiar, especialmente para as mulheres, os jovens e os povos indígenas.

4. APRIMORAR OS MECANISMOS DE COMÉRCIO E APOIAR A CONSTRUÇÃO SOCIAL DE MERCADOS

Os acordos e políticas ligados ao comércio devem ser revisados ou reconsiderados, a fim de melhor atender os interesses da agricultura familiar. Os governos e outros atores devem garantir os direitos humanos, econômicos, sociais e culturais da agricultura familiar e dos trabalhadores rurais, bem como ampliar seu acesso aos mercados e assegurar preços justos, por exemplo, através da promoção de mercados locais, de compras públicas da agricultura familiar e da melhoria das estruturas de armazenamento e transporte.

marcos regulatórios, programas de responsabilidade social corporativa, acordos e contratos individuais. Embora sua adoção seja voluntária, o documento representa um marco de forte significado político, uma vez que, pela primeira vez, os governos, o setor privado, organizações da sociedade civil, agências da ONU, bancos de desenvolvimento, fundações, instituições de pesquisa e as universidades chegaram a um acordo sobre as orientações adequadas para os investimentos nos sistemas agroalimentares visando à promoção da segurança alimentar e nutricional. (Nota do Editor)

³ O documento *Diretrizes Voluntárias para a Governança Responsável da Posse da Terra, Pesca e das Florestas* foi aprovado pelo Comitê de Segurança Alimentar Mundial da ONU. Recomenda princípios e práticas para a promoção da segurança alimentar e para o desenvolvimento rural. (Nota do Editor)



Foto: Roberto Luna



Foto: Purnanjit Gangopadhyay

OS ENCONTROS RESSALTARAM A NECESSIDADE DA PROMOÇÃO DE ESTRATÉGIAS AGROECOLÓGICAS QUE VALORIZEM CONHECIMENTOS LOCAIS COMO BASE PARA O DESENVOLVIMENTO DE AGRICULTURAS RESILIENTES AOS EFEITOS DAS MUDANÇAS CLIMÁTICAS.

Além disso, os alimentos produzidos pela agricultura familiar podem ser valorizados por intermédio do estabelecimento de regras que remetam à sua origem, da criação de selos específicos da agricultura familiar e do fornecimento de informações sobre o seu valor nutricional e sobre seus benefícios à saúde.

5. ACESSO A CRÉDITO E A FINANCIAMENTO

Todos os encontros regionais convergiram para a necessidade de melhoria do acesso dos agricultores familiares a meios de financiamento confiáveis e estáveis, com procedimentos de empréstimo simplificados, modalidades de seguro para reduzir os riscos e o desenvolvimento de instituições financeiras adequadas à realidade dos agricultores.



Foto: Claudia Calder.



SÓ PODEREMOS CELEBRAR O PODER DOS AGRICULTORES FAMILIARES QUANDO SEUS DIREITOS POLÍTICOS, ECONÔMICOS E CULTURAIS ESTEJAM ASSEGURADOS PARA QUE ELES MESMOS DEFINAM E COLOQUEM EM PRÁTICA PROJETOS DE DESENVOLVIMENTO COERENTES COM SUAS ASPIRAÇÕES E POTENCIALIDADES.



6. EQUIDADE DE GÊNERO

Programas específicos são necessários para fomentar o empoderamento das mulheres agricultoras, facilitando a sua participação na tomada de decisões e sua inclusão equitativa em mercados de trabalho rurais flexíveis. Medidas de discriminação positiva são essenciais, sobretudo as que envolvem o acesso aos recursos naturais e às políticas públicas.

7. FORTALECIMENTO DAS ORGANIZAÇÕES DA AGRICULTURA FAMILIAR

A importância das organizações da agricultura familiar foi um aspecto enfatizado para que haja um reequilíbrio de poder econômico e político frente a outros atores interessados nos processos de formulação e execução de políticas e programas públicos. Entre as principais demandas apontadas, destaca-se a necessidade de os governos incluírem as organizações agricultoras em diálogos e tomadas de decisões, programas de formação que sejam adequados, apropriados e orientados pelas famílias, estratégias de adaptação às mudanças climáticas e de agregação de valor aos produtos. As atividades propostas incluíram a criação de programas de educação e formação e de intercâmbio de experiências entre as organizações agricultoras.

8. PESQUISA E EXTENSÃO ORIENTADAS PARA AS FAMÍLIAS AGRICULTORAS

Sistemas inovadores de pesquisa e extensão devem ser orientados para valorizar os(as) próprios(as) agricultores(as) como atores da produção e socialização de conhecimentos. Nesse sentido, devem identificar e valorizar os esforços de inovação local, sobretudo para a construção de estratégias para adaptação aos efeitos das mudanças climáticas.

9. ESTRATÉGIAS PARA ATRAIR A JUVENTUDE

A participação da juventude na agricultura deve ser incentivada de todas as formas possíveis, uma vez que *as rupturas entre gerações e gênero são as maiores ameaças à agricultura familiar*. É preciso direcionar melhor os processos de formação profissional para atender adequadamente às demandas da atividade agrícola e às necessidades da juventude rural. Será igualmente importante que as políticas apoiem o acesso dos jovens aos recursos produtivos, especialmente à terra e ao crédito. Dessa forma, torna-se premente ter uma visão holística sobre as necessidades da juventude para que ela possa ter assegurado o direito de tocar a vida em seus próprios territórios de origem.

... E DEPOIS DO ANO INTERNACIONAL DA AGRICULTURA FAMILIAR (AIAF)?

Está claro que a agricultura familiar adquiriu grande visibilidade e reconhecimento em 2014. Em vários países podemos identificar sinais de um maior compromisso político para com a agricultura familiar. Os próprios agricultores – mulheres, homens e jovens – têm se mobilizado para articular e defender seus pontos de vista e aspirações. Mas continua a haver grandes lacunas nos debates e campos de preocupação para com o futuro da agricultura familiar. Por essa razão, os processos de empoderamento estimulados no AIAF devem ter continuidade.

Só poderemos celebrar o poder dos agricultores familiares quando seus direitos políticos, econômicos e culturais estejam assegurados para que eles mesmos definam e coloquem em prática projetos de desenvolvimento coerentes com suas aspirações e potencialidades. Como afirmado em uma declaração internacional da sociedade civil, o AIAF deve ser o início de um processo que fortaleça a agricultura familiar camponesa, indígena e não patriarcal. E nós somos parte da solução.

JANNEKE BRUIL

Programa de Educação e Políticas Públicas do Iieia
j.bruil@ileia.org

CAMPANHA PERMANENTE CONTRA OS AGROTÓXICOS E PELA VIDA: construção da resistência brasileira ao avanço do capital no campo¹

■ Alan Freihof Tygel, Cléber Folgado, Francileia Paula de Castro, Ivi Tavares A. Castillero, Leonardo Melgarejo, Lo Wai Yee Winnie, Marciano Toledo da Silva, Natália Almeida Souza, Nívia Regina da Silva, Paulo Cesar Aguiar Júnior e Rafaela Dornelas

Em abril de 2015, a Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos e Pela Vida completa quatro anos. O movimento vem se consolidando como uma convergência entre diversos atores que, há muito mais tempo, travam uma difícil e desigual batalha contra os agrotóxicos e o modelo industrial de agricultura implementado no Brasil – o agronegócio. Para se ter uma ideia dessa desigualdade, basta olhar as cifras: a indústria de agrotóxicos declarou ter lucrado em 2014 o equivalente a R\$36,4 bilhões, suficientes para mobilizar amplos setores do Legislativo, Judiciário e Executivo em defesa da expansão do agronegócio e seus monocultivos. Aos movimentos que constroem a Campanha, não resta alternativa senão organizar-se para resistir ao agronegócio e construir outro modelo de agricultura - a Agroecologia.

A CAMPANHA

Na virada dos anos 2000, assistimos à explosão do agronegócio no Brasil, marcada pelo aumento na produção das *commodities* agrícolas, sobretudo a soja, e a adoção em larga escala de sementes transgênicas e agrotóxicos. Em 2008, o país assumiu a liderança mundial no ranking de consumo de agrotóxicos, de acordo com dados divulgados pelas próprias indústrias. No entanto, a desejada jogada de marketing saiu pela culatra, e o *título* conferiu uma maior visibilidade ao tema. Diante disso, a Via Campesina impulsionou organizações e movimentos que já atuavam sobre a temática, realizando um seminário nacional em setembro de 2010, na Escola Nacional Florestan Fernandes, em São Paulo.

Nesse seminário, que contou com a participação de mais de 70 pessoas de cerca de 30 organizações nacionais, definiu-se uma série de propostas para a qualificação da luta contra os agrotóxicos e pela produção de alimentos saudáveis. Também estabeleceu-se como estratégico o lançamento de uma campanha nacional contra os agrotóxicos

¹ Este artigo é um resumo do texto publicado no livro *Saltar la Barrera*, disponível em <http://e.eita.org.br/saltalabarrera>.

no dia 7 de abril de 2011, quando se comemora o Dia Mundial da Saúde. A figura publicada na página seguinte apresenta uma linha do tempo da Campanha, destacando suas principais ações.

Hoje, a Campanha pode ser definida como *uma articulação da sociedade civil que tem como objetivo denunciar os efeitos dos agrotóxicos e do agronegócio para a população e anunciar alternativas de modelo de organização da produção de alimentos saudáveis baseadas na Agroecologia.*

FOCOS DE LUTA

A Campanha tem como missão atuar em defesa da vida e da natureza e lutar pela garantia da produção de alimentos saudáveis para a população. Nesse contexto, a luta contra os agrotóxicos torna-se indissociável da luta contra os transgênicos, já que ambos fazem parte do mesmo pacote tecnológico imposto pelo agronegócio. Diante da enorme complexidade

do assunto – e compreendendo a emergência de certas medidas concretas –, foram definidos cinco focos de luta:

Proibição no Brasil do uso de agrotóxicos banidos em outros países do mundo. Em 2008, 14 ingredientes ativos de agrotóxicos usados no Brasil foram selecionados para ser reavaliados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), muitos deles já proibidos em diversos países. Até agora, apenas quatro foram banidos e, mesmo assim, com um tempo de carência para que seus estoques fossem vendidos. Alguns dos efeitos crônicos observados pelo uso desses agrotóxicos são: alterações cromossômicas, malformações congênitas, infertilidade masculina, câncer, neurotoxicidade, interferentes endócrinos e doenças hepáticas, respiratórias, renais e dermatológicas.

Fim da isenção fiscal aos agrotóxicos. Nesse ponto, encontramos uma das explicações para o baixo preço dos alimentos convencionais. No Brasil, um conjunto de normas

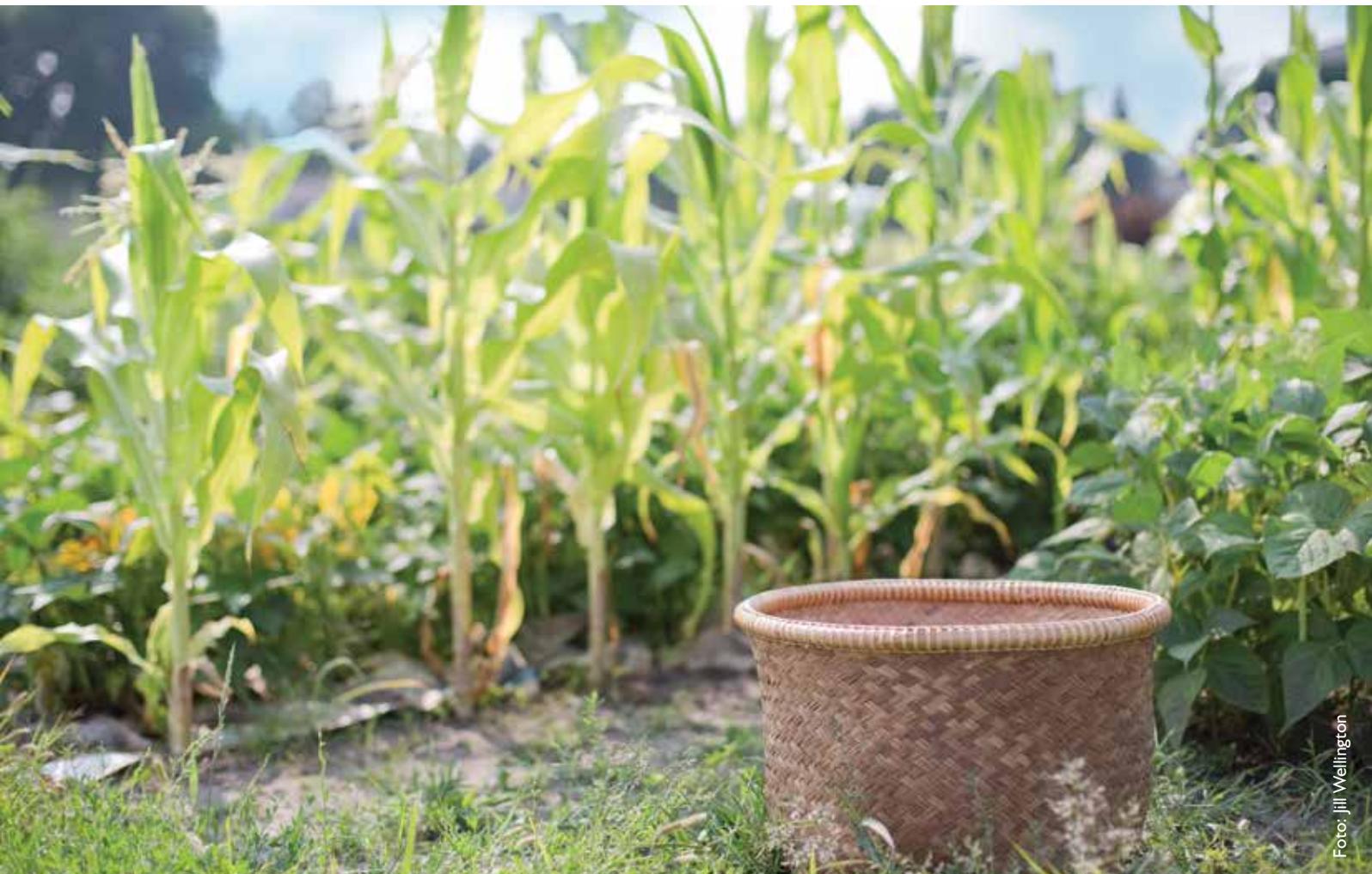


Foto: Jill Wellington



Cada brasileiro consome em média 5,2 litros de agrotóxicos por ano
Até quando vamos engolir isso?

CAMPANHA PERMANENTE CONTRA OS AGROTÓXICOS E PELA VIDA

Segundo dados do Sindicato Nacional para Produtos de Defesa Agrícola (Sindaga), em 2009 foram comercializados legalmente 11 bilhões de litros. Distribuído a quantidade de veneno utilizado chegamos à média de 5,2 litros de agrotóxicos por habitante ao longo do ano.



Secretaria Operativa Nacional
 contraosagrototoxicos@gmail.com
 fone (11) 7181-9737
 skype contraosagrototoxicos

Primeiro cartaz da Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos e Pela Vida, lançado em 2011

“ CAMPANHA TEM COMO OBJETIVO DENUNCIAR OS EFEITOS DOS AGROTÓXICOS E DO AGRONEGÓCIO PARA A POPULAÇÃO E ANUNCIAR ALTERNATIVAS DE MODELO DE ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS BASEADAS NA AGROECOLOGIA. ”

2013 ABRIL Reunião da Coordenação Nacional - Brasília/DF // MAIO Lançamento da Campanha Mundial pela Via Campesina - Pulverização aérea atinge escolares em Rio Verde (GO) // JUNHO Mesa de Controvérsias no CONSEA sobre Transgênicos // OUTUBRO Encontro Internacional de Ecologia de Saberes - Construindo o Dossiê sobre os impactos dos agrotóxicos na América Latina com ALAMES, ABRASCO, CLOC/Via Campesina e Campanha Continental contra os Agrotóxicos e pela Vida - Fortaleza/CE

Lançamento do Caderno de Formação n. 1 // MARÇO Reunião da Coordenação Nacional - São Paulo/SP // 7 de ABRIL Lançamento Oficial da Campanha // JULHO Lançamento do filme *O Veneno Está na Mesa*, realizado em parceria com Silvio Tendler // SETEMBRO Lançamento do Livro *Agrotóxicos no Brasil: um Guia em Defesa da Vida*, de Flávia Londres // NOVEMBRO Lançamento do relatório da Subcomissão Especial Sobre o Uso de Agrotóxicos e suas Consequências à Saúde • 1º Seminário Nacional - Brasília/DF

Brasil se torna o país que mais consome agrotóxicos no mundo...



2014 ABRIL Lançamento do filme *O Veneno Está na Mesa 2* // AGOSTO Encontro Nacional: A atuação do MP brasileiro no combate ao uso indiscriminado de agrotóxicos, realizado pelo Conselho Nacional do Ministério Público - CNMP // SETEMBRO Reunião da Coordenação Nacional - Brasília/DF // OUTUBRO Reunião durante 2º SIBSA em Belo Horizonte/MG prevê Dossiê Latino-Americano sobre os impactos dos agrotóxicos para 2015

... 4 anos depois, 117 entidades se somaram à luta contra os agrotóxicos e pela vida

Lançamento do Caderno de Formação n. 2 // FEVEREIRO Reunião da Coordenação Nacional - ENFF/SP // JUNHO Reunião da Coordenação Nacional - Rio de Janeiro/RJ - Ocupação do espaço da Confederação Nacional de Agricultura durante a Rio+20 // SETEMBRO Mesa de Controvérsias no Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional sobre Agrotóxicos // NOVEMBRO Reunião da Coordenação Nacional - São Paulo/SP // DEZEMBRO Lançamento do *Dossiê sobre Impactos dos Agrotóxicos na Saúde*, elaborado em parceria com ABRASCO

2010 SETEMBRO Reunião de planejamento do lançamento da Campanha - ENFF/SP // DEZEMBRO Reunião de definição da estrutura organizativa da Campanha - CEPATEC/SP

Linha do tempo da Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos e Pela Vida

reduz drasticamente a cobrança de impostos sobre agrotóxicos. Como exemplo, podemos citar o Convênio de nº 100/97, celebrado durante Reunião Extraordinária do Conselho Nacional de Política Fazendária (Confaz), que reduz em 60% a base de cálculo do ICMS nas saídas interestaduais dos agrotóxicos.

Fim da pulverização aérea. Essa prática é especialmente danosa pela sua capacidade de contaminação de grandes extensões para além das áreas destinadas. Diversos estudos mostram a baixa eficácia desse tipo de aplicação, já que apenas uma pequena parcela do veneno atinge o alvo. O restante contamina o solo, os rios e as comunidades do entorno. Episódios como a intoxicação de mais de cem estudantes após um banho de agrotóxicos em Rio Verde, Goiás, em 2013, revelam a urgência do fim da pulverização aérea desses produtos.

Em defesa da água sem agrotóxicos. Nos últimos anos, as instituições de regulação no Brasil têm aumentado os níveis aceitáveis de agrotóxicos na água. Ainda assim, um número ínfimo de municípios de fato controla a poluição por agrotóxicos de suas águas. Diversos estudos mostram a contaminação dos aquíferos Guarani e Jandira que abastecem grande parte da população brasileira.

Conquista de territórios livres de agrotóxicos e transgênicos. O direito de decidir livremente sobre o que produzir, como trabalhar e como se alimentar se mostra inviabilizado pelo avanço das lavouras transgênicas. Por isso, a Campanha defende a possibilidade de declaração de áreas livres de agrotóxicos e transgênicos,² para garantir o desenvolvimento de uma agricultura de base agroecológica.

² Mapas das zonas livres, disponível em <http://www.gmo-free-regions.org/gmo-free-regions/maps.html>.

ORGANIZAÇÃO

A Campanha se estrutura em comitês com a participação de indivíduos e organizações da sociedade civil. Os comitês são responsáveis pela luta cotidiana nos territórios, municípios e estados, reunindo a militância engajada em cada local. As citadas organizações, locais ou nacionais, consistem em movimentos sociais do campo e da cidade, centrais sindicais e sindicatos rurais e urbanos, movimentos estudantis, organizações não governamentais ligadas à agroecologia e a questões ambientais, entidades públicas de ensino e pesquisa comprometidas com a saúde coletiva, além de mandatos parlamentares que apoiam a luta contra os venenos. Essas organizações articulam a base social da Campanha e, de acordo com a conjuntura local, podem integrar os comitês nas regiões em que atuam.

AÇÕES REALIZADAS, RELAÇÕES COM O ESTADO E PRINCIPAIS AVANÇOS

O foco em ações de divulgação junto à sociedade gerou uma grande quantidade de materiais, incluindo cartazes, panfletos, cartilhas e material audiovisual.³ Dentre eles, destacam-se os filmes *O Veneno Está na Mesa 1 e 2*, produzidos em parceria com o diretor Silvio Tandler, que constituíram as mais efetivas peças de diálogo sobre o tema com a sociedade já realizadas. A exibição dos filmes em escolas, assentamentos, igrejas, universidades e associações foi assumida como tarefa por todos e todas as envolvidas na Campanha, com grandes resultados.

Além das atividades de comunicação, a Campanha tomou parte em algumas ações de massa nos últimos anos. Entre elas, podemos citar a ocupação do espaço da Confederação Nacional da Agricultura (CNA) durante a Rio+20 (junho de 2012), a ocupação da fábrica da Monsanto em Petrolina (outubro de 2013), a marcha-denúncia contra o mosquito transgênico durante o III Encontro Nacional de Agroecologia (maio de 2014) e o abaixo-assinado pelo banimento dos agrotóxicos banidos no exterior (2012).

Outro fator que conferiu representatividade à Campanha foi a adesão de entidades respeitadas, tanto da sociedade civil quanto ligadas ao Estado. No campo da saúde, destacamos a Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz), o Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva (Inca) e a Associação Brasileira de Saúde Coletiva (Abrasco). Esta última coordenou a elaboração do *Dossiê sobre Impactos dos Agrotóxicos na Saúde*,⁴ que pôs fim a qualquer dúvida científica sobre os efeitos dos venenos agrícolas.

O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) recentemente expôs uma lista de motivos pelos quais participa da Campanha e realizou duas mesas de controvérsias – uma sobre agrotóxicos, outra sobre transgênicos, produzindo subsídios importantes sobre o tema.⁵

Na relação com o Estado, destacamos também a participação no Fórum Nacional de Combate aos Impactos dos Agrotóxicos, bem como nos seus Fóruns Estaduais. Composto por membros dos Ministérios Públicos do Trabalho, Federal e Estaduais, além de representações de órgãos públicos e de organizações da sociedade civil, o Fórum trabalha na esfera jurídica com demandas e denúncias articuladas pela Campanha.

³ Todos os materiais estão disponíveis para uso livre em <http://www.contraosagrototoxicos.org>.

⁴ Disponível em <http://greco.pggi.ufrj.br/DossieVirtual>.

⁵ Relatório final da mesa de controvérsias disponível em <http://e.eita.org.br/conseaagtx1>, enquanto o documento *Os impactos dos agrotóxicos na segurança alimentar e nutricional* encontra-se disponível em <http://e.eita.org.br/conseaagtx2>.

Finalmente, em uma ação direta de construção de políticas públicas, a Campanha participou da elaboração do Plano Nacional de Redução do Uso de Agrotóxicos (Pronara). Criado no âmbito da Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Pnapo), o Pronara articula propostas do governo e da sociedade civil com o objetivo de pressionar entes públicos a cumprir com suas atribuições em defesa da saúde e pro-

“ SEGUIREMOS CONVOCANDO OS COMITÊS, AS ORGANIZAÇÕES E TODAS AS PESSOAS, NO BRASIL E NO MUNDO, A RENOVAREM A SUA LUTA CONTRA OS AGROTÓXICOS E PELA VIDA.

mover uma agricultura saudável. O texto completo⁶ possui 35 principais iniciativas, divididas em seis dimensões: registro; controle, monitoramento e responsabilização de toda a cadeia produtiva; medidas econômicas e financeiras; desenvolvimento de alternativas; informação, participação e controle social; e formação e capacitação.

REFLEXÕES SOBRE A PRÁTICA E DESAFIOS

Em 2015, o grande desafio será fazer frente às novas estratégias do agronegócio, sobretudo após o fortalecimento da bancada ruralista nas eleições de 2014. Sabemos, por exemplo, que voltarão à pauta propostas como a *Lei de Defensivos*, que elimina a palavra *agrotóxico* e sugere a criação de uma comissão técnica semelhante à de biossegurança (a CTNBio) para agilizar a aprovação de novas substâncias. Da mesma maneira, a investida das indústrias para a aprovação de transgênicos tolerantes ao herbicida 2,4-D (componente do agente laranja, usado na Guerra do Vietnã), além de novas espécies, como o eucalipto, e até mosquitos transgênicos entrarão novamente na agenda da CTNBio. Também serão colocadas em pauta novas tecnologias, como os sisgênicos, as plantas biofortifica-

das e a nanotecnologia aplicada à agroquímica, à agricultura e à alimentação, cujos riscos para a saúde e o ambiente sequer estão dimensionados.

Entre os embates, tornou-se emblemático o episódio da liberação de um produto neurotóxico, que já havia sido proibido, para combater o surto da lagarta *Helicoverpa*, causado pelo próprio milho transgênico (Bt). Na ocasião, o agronegócio conseguiu que a Anvisa, em menos de uma semana, alterasse uma lei e seu decreto para que o benzoato de emamectina voltasse a ser usado. Fica evidente, portanto, que, quando há dinheiro suficiente envolvido e interesses políticos convergentes entre o agronegócio e o governo, é muito difícil resistir.

Nesse contexto, um dos focos de ação nos próximos períodos deve ser o esclarecimento e a instrumentalização da sociedade para a participação na implementação do Planapo e do Pronara, freando tentativas de desvio em seus rumos. É preciso também contestar os mitos midiáticos de que o agronegócio sustenta a economia nacional e que contribui para acabar com a fome.

É natural, num processo permanente, diverso e amplo, como o que se pretende a Campanha, que muitos novos desafios se configurem. Em um período marcado pelo avanço do capital, pela opressão sobre a agricultura camponesa e por severas derrotas no campo legislativo, as linhas de atuação da Campanha se tornam ainda mais ambiciosas. O profundo comprometimento de entidades e comitês é crucial nesse momento, sob o risco de mais retrocessos na atual conjuntura.

Os desafios a enfrentar extrapolam o entendimento mais restrito do que representa a Campanha. No entanto, os resultados construídos até aqui garantem musculatura para que novos horizontes de atuação possam ser galgados, articulando crescentes setores da sociedade em defesa da Agroecologia.

Seguiremos convocando os comitês, as organizações e todas as pessoas, no Brasil e no mundo, a renovarem a sua luta contra os agrotóxicos e pela vida. Os muitos caminhos narrados aqui foram resultado do esforço coletivo de muitas trabalhadoras e trabalhadores que, espalhados pelo país, constroem e dão sentido às práticas e propostas almejadas pela Campanha.

A todos eles dedicamos este relato e os muitos outros anúncios de vitórias contra o capital que estão por vir.

**ALAN FREIHOF TYGEL, CLÉBER FOLGADO,
FRANCILEIA PAULA DE CASTRO, IVI TAVARES A.
CASTILLERO, LEONARDO MELGAREJO, LO WAI YEE
WINNIE, MARCIANO TOLEDO DA SILVA, NATÁLIA
ALMEIDA SOUZA, NÍVIA REGINA DA SILVA, PAULO
CESAR AGUIAR JÚNIOR E RAFAELA DORNELAS**

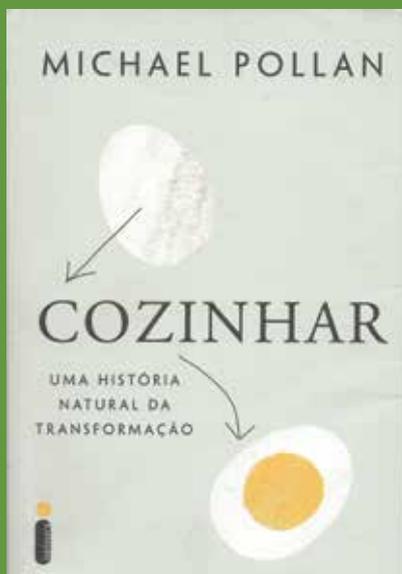
Militantes da Campanha Permanente
Contra os Agrotóxicos e Pela Vida
alantygel@gmail.com

⁶ Disponível em <http://e.eita.org.br/pronara>.

COZINHAR: UMA HISTÓRIA NATURAL DA TRANSFORMAÇÃO

POLLAN, Michael. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

Nessa publicação, o autor dos best-sellers *O dilema do onívoro* e *Em defesa da comida: um manifesto* nos convida a refletir criticamente sobre o lugar marginal que a comida ocupa no sistema alimentar dominante. Esse sistema é responsável pela criação de um contexto contraditório, em que a busca pela alimentação saudável caminha na direção do divórcio entre os nutrientes e os alimentos, induzindo ao consumo de produtos alimentícios industrializados supostamente saudáveis, ao mesmo tempo em que nos afasta da verdadeira comida, aquela que resulta de nosso trabalho e que carrega consigo nossa identidade, gostos e saberes. Esse processo é acentuado pela redução progressiva do tempo e do trabalho gastos pelas pessoas para o preparo dos alimentos que consumem. Para o autor, um dos principais caminhos em defesa da comida é assumirmos o ato de cozinhar como um ato político de resistência que nos empodera e proporciona maior autonomia frente a um sistema alimentar que impõe o que comemos em função de seus interesses econômicos.



GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

MINISTÉRIO DA SAÚDE. 2. ed. Brasília, 2014. Disponível em: <<http://portal-saude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>>.

Fruto de amplo processo de participação social, o novo *Guia Alimentar para a População Brasileira* é um instrumento de apoio e incentivo à adoção de práticas alimentares saudáveis. Fornece também importantes subsídios para a elaboração de políticas públicas de saúde e segurança alimentar e nutricional. Diferencia-se da primeira versão por conferir maior centralidade aos alimentos, especialmente aos *in natura*, considerando que a relação entre alimentação e saúde extrapola o foco centrado na quantidade e no balanço dos nutrientes. O ato de comer envolve questões diversas, como prazer, gosto, cultura, tempo e espaço, e é influenciado pelas condições de acesso aos alimentos. O guia reconhece ainda que o acesso a uma alimentação adequada e saudável depende de um *sistema alimentar socialmente e*



ambientalmente sustentável. A maior lacuna no documento é a inexistência de referências quanto aos riscos do consumo de alimentos que contenham ingredientes transgênicos.

ALIMENTOS ORGÂNICOS: AMPLIANDO OS CONCEITOS DE SAÚDE HUMANA, AMBIENTAL E SOCIAL

AZEVEDO, Elaine. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

Contribui para ampliar o debate sobre saúde desde uma perspectiva holística e humanizadora, articulando as dimensões humana, social, ambiental e biológica. Partindo desse conceito ampliado de saúde, a autora discute os impactos do agronegócio, cujo modelo produtivo é intensivo em agrotóxicos, fertilizantes, transgênicos e outros contaminantes químicos. Contesta o pensamento biomédico que domina a ciência da nutrição moderna, ao abordar a existência de outras racionalidades nutricionais que embasam variadas práticas alimentares, tais como a alimentação macrobiótica, vegetariana e da medicina chinesa e a nutrição aюрvédica e antroposófica. Da mesma forma, resgata outras formas mais sustentáveis e justas de produção de alimentos saudáveis. Além disso, ao comparar o valor nutricional dos alimentos convencionais e orgânicos, Azevedo demonstra por que os últimos são muito mais nutritivos e saudáveis, tanto para a vida humana quanto para a saúde ambiental.

Divulgue suas experiências nas revistas da Rede AgriCulturas www.agriculturesnetwork.org

Convidamos pessoas e organizações do campo agroecológico brasileiro a divulgarem suas experiências na *Revista Agriculturas: experiências em agroecologia*, na *Leisa Latino-americana* (editada no Peru) e na *Revista Farming Matters* (editada na Holanda).

Tecendo relações entre o mundo rural e o urbano

Passadas algumas décadas desde o início do processo de modernização da agricultura, nota-se que as profecias de esvaziamento do mundo rural alardeadas por muitos teóricos não se confirmaram. Os modos de vida do campesinato permanecem sendo reafirmados por meio da recriação de práticas de produção e consumo alimentar sintonizadas com as dinâmicas da natureza. Orientadas por valores culturais estranhos à visão empresarial do agronegócio, essas práticas articulam também novos vínculos entre os espaços rurais e urbanos por meio do estabelecimento de circuitos alternativos de abastecimento alimentar. Manifestam-se também por meio da emergência das iniciativas de agricultura urbana e periurbana, da organização de grupos de consumidores conscientes, do movimento de *chefs* que revalorizam os produtos da agrobiodiversidade local e receitas tradicionais, etc... Novos instrumentos de políticas públicas, como as compras públicas da agricultura familiar, também têm desempenhado um papel positivo na criação desses fluxos alternativos que vêm possibilitando o crescimento da produção e do consumo de alimentos agroecológicos frescos e saudáveis.

A edição V. 12, N. 1 da *Revista Agriculturas* publicará artigos que abordem a abrangência e a complexidade dessas articulações entre o rural e urbano, procurando explorar algumas questões: Como a agricultura familiar vem respondendo às mudanças nos padrões de consumo urbano? Como ocorre o intercâmbio de conhecimentos sobre os alimentos entre comunidades rurais e urbanas? Como as interações diretas entre agricultores e consumidores vêm possibilitando a abertura de novos mercados? Que estratégias de comunicação vêm sendo empregadas para promover os alimentos da agricultura familiar nas cidades? Que papéis as mulheres e os jovens vêm desempenhando no desenvolvimento dessas experiências?

Prazo para recepção dos artigos: 04/05/2015

Instruções para elaboração de artigos

Os artigos deverão descrever e analisar experiências concretas, procurando extrair ensinamentos que sirvam de inspiração para grupos envolvidos com a promoção da Agroecologia. Os artigos devem ter até seis laudas de 2.100 toques (30 linhas x 70 toques por linha). Os textos devem vir acompanhados de duas ou três ilustrações (fotos, desenhos, gráficos), com a indicação dos seus autores e respectivas legendas. Os(as) autores(as) devem informar dados para facilitar o contato de pessoas interessadas na experiência. Envie para revista@aspta.org.br.

ACESSE: www.aspta.org.br/agriculturas