

Desperdício e perda de alimentos

Impactos sociais, econômicos e ambientais



Foto: Carlos de Paz / Creative Commons

Walter Belik:

A árdua tarefa
de medir o
desperdício

José Esquinas:

“O carrinho de compras
deve ser transformado
em carro de combate”

Altivo Cunha:

“O meu desperdício
é a privação do
consumo do outro”

Paulo Waquil:

Por uma alimentação
sustentável e
ecologicamente correta

Celso Candido:

“A técnica é realização
plena da hipertrofia da
razão moderna”

Reportagem:

O desperdício nosso
de cada dia

Desperdício e perda de alimentos. Impactos sociais, econômicos e ambientais

Em maio deste ano, realizou-se na Unisinos o **XV Simpósio Internacional IHU** tendo como tema “Alimento e nutrição no contexto dos Objetivos do Milênio”.

O evento inspirou e suscitou o tema de capa da revista **IHU On-Line** desta semana, pois a perda e o desperdício de alimentos implicam em enormes impactos sociais, econômicos e ambientais, como atestam os pesquisadores que participam do debate travado nas páginas desta edição.

Altivo de Almeida Cunha, consultor do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento – PNUD e da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura – FAO/ONU para o tema *abastecimento alimentar*, debate os prejuízos decorrentes do desperdício, os quais afetam todos os elos da cadeia alimentar, mas atingem de forma mais acentuada a população em situação de vulnerabilidade social.

Paulo Waquil, professor associado na Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, analisa o impacto ambiental do desperdício, o papel do Estado no enfrentamento da situação e as possibilidades de mudança de comportamento da população no que diz respeito ao consumo de alimentos.

Alfons López Carrete, ativista da associação catalã Espai Ambiental e um dos desenvolvedores da campanha “De men-

jar no en llencem ni mica” (em português, “De comida não se joga nada fora”), discute a importância da educação ambiental, o aproveitamento integral dos alimentos e a necessidade de adoção de uma nova postura, voltada para a sustentabilidade e a conservação da vida no planeta.

A sustentabilidade socioambiental no contexto de uma outra motivação política e econômica e a consequente priorização de valores coletivos em detrimento dos valores individuais hegemônicos em nossa sociedade também são abordadas por **Patrícia Barbieri**, gerente geral da Associação Prato Cheio, de São Paulo – SP.

Celso Luiz Moretti, chefe do Departamento de Pesquisa e Desenvolvimento da Embrapa e professor convidado do Departamento de Horticultura da Universidade da Flórida, Estados Unidos, avalia a relação entre qualidade dos alimentos, conscientização sobre o uso adequado de fertilizantes, água e agrotóxicos e a redução do desperdício.

Walter Belik, professor livre-docente pelo Instituto de Economia da Universidade Estadual de Campinas – Unicamp, analisa as tentativas de medição do desperdício no Brasil e alerta para o fato de que as pesquisas realizadas sobre o assunto no país não seguem metodologias apropriadas à sua realidade.

Dois textos de **José Esquinas**, que trabalhou durante 30 anos na FAO, originalmente publicados em espanhol, cedi-

dos pelo autor quando da sua presença aqui na Unisinos para serem publicados em português, ampliam o debate. “O carinho de compras deve ser transformado em carro de combate”, advoga o ex-funcionário da FAO, pois constata que “jogamos fora 30% dos alimentos que compramos, metade sem nem abrir o pacote”.

Aliás, é o que mostra a instigante reportagem sobre o desperdício de alimentos, com informações sobre os restaurantes localizados no campus da Unisinos, as opiniões dos frequentadores e os depoimentos de **Anita Gutierrez**, presidente do Instituto Brasileiro de Qualidade em Horticultura – HortiBrasil, e do agricultor **José Franciso Klein**, dedicado à produção orgânica de alimentos.

Completa esta edição a entrevista “A técnica é realização plena da hipertrofia da razão moderna”, com **Celso Candido de Azambuja**, professor na Unisinos, sobre o livro *Psique e Techne – O homem na idade da técnica*, de Umberto Galimberti.

Umberto Galimberti proferirá a conferência de abertura do XIV Simpósio Internacional Revoluções Tecnocientíficas, culturas, indivíduos e sociedades. A modelagem da vida, do conhecimento e dos processos produtivos na tecnociência contemporânea, a ser realizada no dia 21 de outubro de 2014.

A todas e a todos uma boa leitura e uma excelente semana!



Instituto Humanitas
Unisinos

UNISINOS

Endereço: Av.
Unisinos, 950,
São Leopoldo/RS.
CEP: 93022-000

Telefone: 51 3591 1122 – ramal 4128.

E-mail: humanitas@unisinos.br.

Diretor: Prof. Dr. Inácio Neutzling.
Gerente Administrativo: Jacinto
Schneider (jacintos@unisinos.br).

IHU

IHU On-Line é a revista
semanal do Instituto
Humanitas Unisinos – IHU
ISSN 1981-8769.

IHU On-Line pode ser
acessada às segundas-feiras,
no site www.ihu.unisinos.br.

Sua versão impressa circula às
terças-feiras, a partir das 8h,
na Unisinos.

REDAÇÃO

Diretor de redação: Inácio
Neutzling (inacio@unisinos.br).
Redação: Inácio Neutzling,
Andrioli Costa MTB 896/MS
(andriolibc@unisinos.br),
Luciano Gallas MTB 9660
(lucgallas@unisinos.br),
Márcia Junges MTB 9447
(mjunges@unisinos.br),
Patrícia Fachin MTB 13.062
(prfachin@unisinos.br) e
Ricardo Machado MTB 15.598
(ricardom@unisinos.br).
Revisão: Carla Bigliardi

Colaboração: César Sanson,
André Langer e Darli Sampaio,
do Centro de Pesquisa e Apoio
aos Trabalhadores – CEPAT, de
Curitiba-PR.
Projeto gráfico: Agência
Experimental de Comunicação
da Unisinos – Agexcom.
Editoração: Rafael Tarcísio
Forneck
Atualização diária do site:
Inácio Neutzling, Patrícia Fachin,
Fernando Dupont, Suélen
Farias, Julian Kober, Nahiene
Machado e Larissa Tassinari

LEIA NESTA EDIÇÃO

TEMA DE CAPA | Entrevistas

- 5 **Reportagem da Semana** – O desperdício nosso de cada dia
- 9 **José Esquinas** – “O carrinho de compras deve ser transformado em carro de combate”
- 12 **Walter Belik** – A árdua tarefa de medir o desperdício
- 15 **José Esquinas** – “Jogamos fora 30% dos alimentos que compramos, metade sem nem abrir o pacote”
- 18 **Altivo de Almeida Cunha** – “O meu desperdício é a privação do consumo do outro”
- 22 **Paulo Waquil** – Por uma alimentação sustentável e ecologicamente correta
- 27 **Alfons López** – A potente mensagem contra o desperdício
- 30 **Celso Luiz Moretti** – Redução do desperdício é trabalho para toda a sociedade
- 33 **Patrícia Barbieri** – É preciso elevar as motivações políticas e econômicas
- 37 **Baú da IHU On-Line**

DESTAQUES DA SEMANA

- 39 **Destaques On-Line**

IHU EM REVISTA

- 42 **Entrevista de Eventos – Celso Candido de Azambuja** – “A técnica é realização plena da hipertrofia da razão moderna”
- 46 **Publicação em Destaque** – Cadernos Teologia Pública: Política e perversão: Paulo segundo Žižek
- 47 **Retrovisor**



twitter.com/_ihu



<http://bit.ly/ihuon>



www.ihu.unisinos.br



youtube.com/ihucomunica

Tema de Capa

Destques
da Semana

IHU em
Revista

Reportagem

O desperdício nosso de cada dia

POR RICARDO MACHADO, LUCIANO GALLAS / COLABOROU: JULIAN KOBER



Enquanto você lê esta pequena frase, uma pessoa acaba de morrer de fome no mundo. Ao final desta reportagem, serão dezenas. Ao final de um dia, serão cerca de 40 mil desvalidos por falta de alimentos. “Morte por fome é assassinato”, aponta o ex-relator especial para o Direito à Alimentação da Organização das Nações Unidas – ONU Jean Ziegler,¹

¹Jean Ziegler (1934): sociólogo suíço.

em entrevista à emissora alemã *Deutsche Welle*. Ainda de acordo com da-

Foi professor das universidades de Genebra e da Sorbonne, em Paris. Ocupou vários cargos na Organização das Nações Unidas - ONU, entre os quais o de Relator Especial sobre o Direito à Alimentação (2000-2008). É atualmente oficial diplomata da ONU. Ziegler também é conhecido pela frase: “Uma criança que morre de fome é uma criança assassinada”. Ele lançou ano passado o livro *Destruição em Massa - Geopolítica da Fome* (São Paulo: Cortez Editora, 2013). (Nota da IHU On-Line)

dos da ONU, uma a cada oito pessoas sofreu de fome crônica no período de 2011 a 2013, não obtendo alimento suficiente para levar uma vida ativa e saudável.

Em números totais, a fome atinge 842 milhões de pessoas no mundo todo, conforme o levantamento da ONU. Segundo dados da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação – FAO, o Brasil ocupa a faixa de países em



que a fome é considerada baixa. A frieza dos números não mostra, porém, as complexidades de um país altamente desenvolvido nas áreas urbanas, em contraponto à miséria que impera em determinadas regiões do interior.

O problema da fome, entretanto, não está relacionado necessariamente à falta de alimentos. Há inúmeros fatores em jogo, entre eles a desigualdade no acesso à nutrição e o desperdício. Ao debatermos tal problemática, é importante levar em conta dois aspectos centrais, mas distintos: as perdas ocorridas na produção e transporte de alimentos e o desperdício de itens que são comprados, mas não são consumidos, como faz, por exemplo, quem deixa a comida no prato depois das refeições ou quem deixa passar o prazo de validade dos produtos e os joga no lixo.

De acordo com a FAO, cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são perdidas por ano em todo o mundo. Para o engenheiro agrônomo e doutor em Economia Altivo de Almeida Cunha, consultor do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento – PNUD e da própria FAO, este dado é dramático, pois equivale a aproximadamente 30% do total de alimen-

tos produzidos no mundo e a mais de 6,5 vezes a produção anual brasileira de grãos, considerada uma das maiores do planeta.

A FAO aponta que são produzidos alimentos para 12 bilhões de pessoas, enquanto a população mundial é de 7 bilhões. Esther Vivas, ativista política e social que concedeu entrevista na edição 442 da **IHU On-Line**, em artigo publicado no *Brasil Post*, é categórica ao criticar o rumo que a produção de alimentos tomou nas últimas décadas. “A fome não é uma fatalidade inevitável que afeta determinados países. As causas da fome são políticas. Quem controla os recursos naturais (terra, água, sementes) que permitem a produção de comida? A quem beneficiam as políticas agrícolas e alimentares? Hoje, os alimentos se converteram em uma mercadoria, e sua função principal, alimentar-nos, ficou em segundo plano”, avalia ela.

Desperdício hiperlocal

Com o intuito de construir uma pequena amostragem da realidade dos restaurantes presentes no campus São Leopoldo da Unisinos, a reportagem do **Instituto Humanitas Unisinos – IHU** procurou os responsá-

veis pelos estabelecimentos para fazer um levantamento sobre a quantidade de comida que é deixada nos pratos após as refeições. Como alguns restaurantes não autorizaram a divulgação dos respectivos nomes, optamos por apresentar dados que englobam a totalidade de refeições servidas em três dos cinco estabelecimentos que possuem *buffets* e operam dentro do campus da Unisinos em São Leopoldo – RS. Dois dos restaurantes não informaram os dados sobre o desperdício de alimentos.

São servidas nos três restaurantes cerca de 1500 refeições por dia. Do serviço, resultam 35 quilos de comida que são jogados no lixo, cuja origem são os restos deixados nos pratos pelos próprios consumidores, ou seja, alimento pago e não ingerido. Ao longo de um mês, a quantidade de comida jogada fora ultrapassa os 800 quilos, o que significa que, em um ano, aproximadamente 10 toneladas de comida são descartadas sem nenhum aproveitamento.

“Eu vejo muito desperdício! Na verdade, eu acho que isso faz parte de uma cultura de fartura que temos por aqui. Sou da região da Serra, onde a tradição são as mesas cheias de comida. Isso faz com que, na hora de comer fora, as pessoas adotem a mesma postura: pratos cheios que, na maioria das vezes, não serão consumidos. Há muito alimento que é deixado no prato mesmo”, aponta Priscila Tonietto, 22 anos, estudante do sétimo semestre do curso de Jornalismo na Unisinos. “No entanto, na universidade, eu vejo menos isso. A maioria do pessoal está iniciando carreira, começando a assumir suas contas, e percebe que, para as finanças fecharem no final do mês, é preciso evitar esse tipo de desperdício. Evito ‘comer com os olhos’, só mesmo o que o corpo precisa”, complementa ela.

Tiago Fentzke, 24 anos, estudante do sétimo semestre de Publicidade e Propaganda na Unisinos, também percebe pessoas desperdiçando comida. “É comum entrar nos

restaurantes e ver gente se servindo além da conta. Eu tenho o hábito de pegar apenas o que eu sei que vou ter capacidade de comer. É simples, não vejo motivo para não fazer isso, e é comida que acaba sendo desperdiçada”, descreve. Andresa Raguzoni Tedesco, 24 anos, formada em Gastronomia na Unisinos, se alinha a esta perspectiva e ainda dá uma dica de como evitar o desperdício. “Costumo ver desperdício com bastante frequência. Penso que é apenas uma questão de controle. Quando como fora, primeiro dou uma olhada no *buffet*, vejo o que tem de comida, e depois já sei o que vou querer comer. Então sirvo só o que quero mesmo! Pra mim funciona. Normalmente não jogo comida fora.”

Perda de alimentos

Conforme estudos desenvolvidos pela FAO, as maiores ocorrências de perdas e desperdício de alimentos na América Latina e Caribe ocorrem nas fases de produção e transporte, enquanto as perdas e o desperdício constatados na comercialização e manipulação pelo consumidor representam 15% do total de alimentos que são descartados sem uso. Na Europa, América do Norte e Oceania, os números indicam a situação oposta, com um percentual de 30 a 40% do desperdício concentrado na fase do consumo. Contra este desperdício em específico, o consumidor só depende de si para começar a resolver o problema. Precisando, para isso, modificar seus próprios hábitos de consumo.

A questão torna-se ainda mais relevante quando se considera que a fome afeta uma em cada oito pessoas no mundo, como citado antes. Além disso, é preciso ter em conta que, das mais de 180 mil toneladas de resíduos sólidos produzidos por dia no Brasil, mais da metade é formada por resíduos orgânicos, a maior parte constituída justamente pelos alimentos descartados nos processos de produção e comercialização e

pelo consumo realizado de forma não consciente.

Ainda assim, conforme a engenheira agrônoma Anita de Souza Dias Gutierrez, presidente do Instituto Brasileiro de Qualidade em Horticultura – HortiBrasil e chefe do Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo – Ceagesp, as perdas verificadas nas centrais de abastecimento em geral, e na Ceagesp em particular, não excedem 1,5% do peso total das frutas e hortaliças que dão entrada nestes armazéns. Conforme ela, parte destes 1,5% de alimentos que viram lixo é formada ainda por restos de palha e coroa de abacaxi, entre outros vestígios deixados pela atividade de comercialização realizada nestes locais – os alimentos mais desperdiçados seriam aqueles enviados a granel para a central de abastecimento, notadamente o mamão e o abacaxi. É provável que o pequeno percentual de desperdício esteja relacionado à perda de peso e à compactação sofridas pelos alimentos descartados enquanto vão sendo manuseados ao longo do dia, principalmente devido à eliminação de água.

Produção local

A engenheira agrônoma Anita Gutierrez entende que o incentivo à produção local, com a aproximação entre as regiões de plantio de frutas e hortaliças e os locais de consumo, baseada no oferecimento dos alimentos da estação, embora importante, não resolverá o problema do desperdício. Até porque, na sua avaliação, este modelo de comercialização não conseguirá atender à demanda por alimentos dos grandes centros urbanos. “O varejo e o serviço de alimentação precisam do *mix* de frutas e hortaliças todos os dias – um pouco de cada. A produção é especializada, sazonal, fragmentada. A população está concentrada em grandes centros urbanos”, pondera. Segundo ela, a Ceagesp recebe hortaliças e frutas de mais de 1,5 mil municípios, de 24 estados brasileiros e de outros 15 países.

Para percorrer as grandes distâncias entre os locais de produção e de consumo e resistir ao manuseio e ao transporte realizados, os alimentos acabam por ser colhidos ainda “verdes”, imaturos – eles apresentam maior resistência neste estágio. O



problema é que o alimento adquirido pelo consumidor nestas condições vai acabar estragando na sua residência, durante o processo de amadurecimento. “A fruta colhida verde não tem sabor. A fruta colhida madura é mais valorizada na comercialização. No entanto, a comercialização é uma corrida contra o tempo. O produto precisa ser colhido imaturo, muito firme, para aguentar o transporte. O que fará com que ele não tenha boa qualidade de consumo”, reconhece ela.

Dados disponíveis indicam que uma fruta ou hortaliça cultivada em São Paulo leva quatro dias entre a colheita e o consumidor final. No Nordeste, este tempo saltaria para sete dias. E a maior parte do transporte é realizada em carga seca, sem refrigeração. Além disso, há a questão das responsabilidades sobre o transporte dos alimentos, as quais não são devidamente reguladas pela legislação. “A responsabilidade pelo produto é do seu fabricante – no caso, o produtor. No Brasil, não existem regras de responsabilização de cada agente ao longo do processo de produção, transporte e comercialização”, constata Anita. Assim, até mesmo os custos do transporte recaem sobre o agricultor, que se torna o elo da cadeia mais prejudicado em termos econômicos.

Para Anita Gutierrez, este conjunto de práticas de manuseio e conservação dos alimentos na produção, transporte e venda, tanto no atacado quanto no varejo, precisa ser melhor avaliado e corrigido. “Pode-se dizer que, na maioria das situações, as práticas adotadas de colheita e pós-colheita são inadequadas, especialmente no varejo, quando são tirados os produtos da embalagem e misturados produtos de diferentes origens, num manuseio que causa fermentos, aceleração do metabolismo [e, portanto, do amadurecimento], ‘murcha’ e desenvolvimento de podridões por

micro-organismos oportunistas”, sintetiza a engenheira agrônoma. Na Ceagesp, os produtos que não têm mais valor de venda, que são rejeitados pelos compradores, são doados pelos atacadistas para mais de 300 entidades cadastradas. A companhia mantém um banco de alimentos que recebe as doações e as repassa para as instituições interessadas.

Mudança climática, agronegócio e sustentabilidade

Segundo o relatório *Alimentos e mudança climática: o elo esquecido*, produzido pela Grain (em português, “Grão”), entre 44% e 55% dos gases do efeito estufa, que provoca aquecimento em partes do globo terrestre e esfriamento em outras, são criados durante os processos do sistema agroalimentar, com a soma das emissões decorrentes do desmatamento, da produção agrícola em si, do processamento, transporte e empacotamento dos alimentos e dos desperdícios gerados pela cadeia alimentar global. A Grain é uma organização internacional sem fins lucrativos que desenvolve ações de apoio aos pequenos agricultores e aos movimentos sociais na luta pela construção de sistemas alimentares baseados na biodiversidade e na sustentabilidade.

Manter uma produção ecológica e sustentável é a meta permanente do agricultor José Francisco Klein, 61 anos, de São Leopoldo. Ele dedicou sua vida inteira à lide com a terra. A exceção foi um período de quatro anos em que trabalhou na indústria, caracterizado por ele como “uma prisão”. Aposentou-se como zelador de um sítio e, desde então, trabalha com o cultivo de pelo menos 26 espécies de frutas, raízes e hortaliças na chácara de três hectares da qual é proprietário. Entre as verduras cultivadas, estão vários tipos de alfaces, rúculas, couves, radiches, repolhos e espinafres. Tudo produzido de forma absolutamente orgânica, sem o uso de agrotóxicos ou de fertilizantes quí-

micos. A única perda que Klein conhece na sua lavoura é aquela causada principalmente pelos fungos, os quais atingiram de 15 a 20% da produção de hortaliças nos últimos meses devido às chuvas.

“Não uso defensivos agrícolas ou adubos químicos. Só uso adubo natural e orgânico. No dia em que tiver que usar [os insumos químicos], paro de plantar. Se tiver que usar, vou na ‘Ceasa’ [central de abastecimento], compro os produtos e os revendo. Seria mais fácil. Mas eu gosto de trabalhar com a terra. Acredito que temos que conquistar o dinheiro com o próprio suor. Além disso, posso garantir para os meus clientes o que eles estão comprando, porque sou eu quem produz. Isso me deixa tranquilo. Temos que produzir coisas boas. Claro, o preço é um pouquinho mais alto, mas os clientes preferem estes produtos mesmo assim. E vale a pena ver a satisfação deles”, declara o agricultor.

Para além destas perdas provocadas por fungos e insetos, Klein desconhece o que seja desperdício em sua lavoura. Toda a produção é aproveitada. Enquanto o município não organiza uma feira específica para produtos ecológicos e orgânicos onde possa comercializar sua colheita, ele próprio percorre as residências próximas de clientes ou os recebe em sua chácara para negociar os alimentos. A propaganda é feita de boca a boca, por quem se preocupa com o que leva à mesa de casa. As hortaliças e frutas saem das mãos do agricultor direto para as mãos dos consumidores – Klein só colhe os alimentos no momento da entrega. Quando não há compradores, ele entra em contato com a pessoa responsável por administrar uma creche comunitária na cidade, que então se desloca até a chácara para retirar gratuitamente as verduras. Tudo sai diretamente do pé para alimentar as crianças da instituição.

“O carrinho de compras deve ser transformado em carro de combate”

POR PERIODISMO HUMANO¹ / TRADUÇÃO: ANDRÉ LANGER

“**A**nualmente, 17 milhões de pessoas morrem em consequência da fome e da desnutrição, ou seja, 40 mil a cada dia. Num dia, gastamos 4 bilhões de dólares em armamentos. Ou seja, para cada pessoa que morre de fome diariamente, usamos 100 mil dólares em armamento. Com o que gastamos por 100 mil euros, poderíamos alimentar essa pessoa durante mais de 200 anos. Estamos loucos? Somos idiotas? Somos simplesmente maus.”

Essa veemência na fala é de José Esquinas (Ciudad Real, 1945). E o faz com conhecimento de causa: Doutor Engenheiro Agrônomo pela Universidade de Madri e Doutor em Genética e Mestre em Horticultura pela Universidade da Califórnia, nos Estados Unidos. Trabalhou na FAO durante 30 anos em recursos genéticos, biodiversidade agrária, cooperação internacional e ética para a agricultura e a alimentação. Atualmente é professor Titular na Universidade de Madri e diretor da Cátedra de Estudos sobre Fome e Pobreza (CEHAP) na Universidade de Córdoba.

“Por outro lado, há uma série de paradoxos: o número de obesos é, desde 2005, superior ao de famintos e, além disso, ao contrário do que muitos pensam, a fome não é

consequência da falta de alimentos. Existem no mundo alimentos, segundo a própria FAO, para alimentar o dobro da humanidade. O problema é o acesso a esses alimentos. Os alimentos estão no mercado, mas não chegam à boca nem à mesa dos que têm fome. A solução passa pela produção local. É preciso fortalecer a soberania alimentar”, prossegue Esquinas.

Apesar dos seus anos de vinculação com a FAO, ou talvez por isso, não mostra reparos em afirmar que “acabar com a fome é um problema de vontade política. Quando se apresentaram pandemias muito menos fortes que a fome, como a febre aviária, a gripe A ou a febre suína, foram investidas quantidades ingentes. O número de mortos pela gripe A durante quatro anos foi de 17 mil pessoas, menos da metade dos que morrem em um só dia de fome, e foram realizados esforços que não foram feitos no caso da fome. Muitas vezes a gente se pergunta se o problema da fome não é devido a ela não ser contagiosa. Mas eu considero uma miopia política não se dar conta de que a fome, mesmo não sendo contagiosa, é tremendamente perigosa. Já não falo de generosidade, falo de egoísmo inteligente”.

“Sem soberania alimentar nunca haverá segurança mundial nem paz”

Um egoísmo inteligente que Esquinas exemplifica com as revoltas produzidas nos últimos anos. “Em 2008, com o aumento dos preços, há revoltas nas ruas em 60 ou 70 países do mundo e a queda de

muitos regimes. Em 2011,¹ com um aumento nos preços dos alimentos, os analistas dizem que a causa ime-

¹¹ “Hay que transformar el carro de la compra en un carro de combate”. A matéria publicada no *Periodismo Humano*, por Gloria Martínez, em 16-01-2012, disponível em <http://bit.ly/phumano>, foi enviada por José Esquinas para ser publicada em português. (Nota da IHU On-Line)

diata da Primavera Árabe (que, por outro lado, estou muito contente que ocorra por outras razões) foi o aumento do preço dos alimentos. Na base da violência internacional está a fome e a pobreza. O mesmo vale para a migração ilegal. Ninguém arrisca sua vida em uma embarcação, deixando sua casa, se não é porque,

em muitos casos, ficando em sua casa, arrisca muito mais sua vida e a da sua família. Sem soberania alimentar nunca haverá segurança mundial nem paz. Deveria ser uma estratégia global assimilar o conceito de soberania alimentar.”

Mas falar de soberania alimentar não é fácil, sobretudo em organismos internacionais: “Na FAO está ‘proibido’, praticamente em todas as reuniões das Nações Unidas, falar de soberania alimentar. Não é um termo aceito; só se fala de segurança alimentar porque o primeiro vai contra o conceito de livre comércio. Mas é preciso produzi-los localmente para que os que passam fome tenham alimentos, e isso é soberania alimentar. Sem soberania alimentar não há soberania”.

Para Esquinas, um dos exemplos mais claros da importância da soberania alimentar é Benin: “Ali, até 20, 30 anos atrás, não havia problemas de alimentação. Mas diferentes missões internacionais, inclusive o Banco Mundial, o FMI, sugeriram ao governo que produzisse algodão, porque havia grande demanda por parte dos Estados Unidos e da Europa e a produtividade ali era alta. Seguiram o conselho e começaram a produzir muito mais. Os pequenos agricultores venderam suas propriedades e trabalharam como jornaleiros nas grandes plantações de algodão porque ganhavam mais. Todos estavam contentes até 2008, quando se multiplicaram os preços dos alimentos básicos no mercado internacional. Então, com seu salário de jornaleiro já não podiam mais comer. Queriam voltar às suas propriedades, mas já não era possível. Atualmente, no Benin há uma alta porcentagem da população que passa fome. É fundamental ter soberania para não estar à mercê de ninguém”.

“Seleciona-se na diversidade; na uniformidade não há seleção possível”

José Esquinas recorda que quando era pequeno encontrava no mercado até 40 variedades de maçãs e como seu pai lhe dizia que quando dava uma boa colheita, conservava-se a semente. “Eles não sabiam que estavam fazendo uma melhora genética, nem eu. Não sabiam, mas foi o que os agricultores fizeram ao longo de 10 mil anos de agricultura. E fruto dessa melhora é a variedade que cada um tinha”, comenta Esquinas.

Filho e neto de agricultores, José Esquinas afirma que é um erro limitar-se a falar de diversidade biológica marginalizando a agrícola: “A maior parte daqueles que falam de biodiversidade está falando do urso panda, da baleia ou do rinoceronte. Está muito bem, é preciso preservá-los, temos a obrigação moral e jurídica de fazê-lo, mas não são os que nos alimentam. É mais sexy que a biodiversidade biológica do arroz, do trigo ou do milho, mas não nos alimenta. Devemos falar da biodiversidade biológica agrícola”.

Para este engenheiro agrônomo de reconhecimento internacional, um dos problemas é que grande parte das espécies alimentares está sendo infrutilizada porque se encontram em zonas rurais dos países em desenvolvimento, nos chamados cultivos dos pobres. “Ninguém quer investir para dar de comer a quem não tem com que pagar, mas o potencial que esses cultivos têm é enorme. Nós desconhecemos muitos milhares de cultivos e isso é uma causa da perda de biodiversidade”, sentencia este morador da Cidade Real.

Ele expõe números que evidenciam a perda de um dos recursos naturais, a biodiversidade: “O ser humano ao longo da história utilizou entre 8 milhões e 10 milhões diferentes de espécies. Hoje cultivamos 150,

e apenas 12 contribuem para 70% da alimentação calórica humana e apenas quatro espécies vegetais (o trigo, o arroz, o milho e a batata) representam 60% da alimentação calórica humana. Reduzimos drasticamente a base biológica da nossa alimentação. Tudo em consequência do choque de civilizações, nos quais foram se marginalizando cultivos como a quinoa, a cañihua, o amaranto, porque pertencem a culturas ou civilizações que foram preteridas”.

E prossegue: “Perdendo biodiversidade agrícola, perdemos a nossa capacidade de selecionar e, portanto, de nos adaptarmos às mudanças imprevisíveis do meio ambiente. Seleciona-se na diversidade; na uniformidade não há seleção possível e o mundo está muito mais vulnerável. A perda de biodiversidade genética coloca em perigo o futuro da humanidade”.

“Isso não quer dizer que vamos parar o progresso, a produção de novas variedades comerciais e uniformes, mas hoje é imprescindível conservar a pouca biodiversidade que nos resta em bancos de geoplasma, em campos de agricultores ou em parques naturais. A diversidade é um valor em si mesmo, não apenas a diversidade biológica. Temos de estar conscientes de que os nossos recursos genéticos são fruto do trabalho dos agricultores durante milênios, que fazem parte da identidade cultural dos povos, assim como é a língua ou uma catedral.”

“Não existe nenhum país do mundo que seja autossuficiente”

A defesa dos mais pobres, a consciência da fome no mundo e a segurança alimentar são seus eixos vitais. Por isso, José Esquinas dedicou quase toda a sua carreira profissional a impulsionar o Tratado Internacional sobre os Recursos Fitogenéticos para a Alimentação e a Agricultura (TIRFAA):

“A maior parte das variedades foi coletada nos países em desenvolvimento, mas os bancos de germoplasma encontravam-se nos países desenvolvidos. A quem pertencia então esse material? Caso não se estabelecesse um acordo que dissesse o contrário, esses recursos pertenceriam ao país que os conservava, o que era uma barbaridade”.

Um tratado que se conseguiu aprovar em 2001, após 28 anos de negociações, fruto da necessidade da cooperação internacional para compensar a interdependência entre recursos genéticos: “Não existe nenhum país do mundo que seja autossuficiente; a média de interdependência é de mais de 70%. A Espanha depende em 83-84% dos recursos genéticos procedentes do exterior cada vez que há um problema em nossa própria agricultura. Além disso, há uma característica muito interessante, que em matéria de agrobiodiversidade e recursos genéticos, os chamados países ricos são os mais pobres com respeito aos recursos genéticos e vice-versa. A interdependência não é linear; o Norte depende do Sul muito mais que o Sul do Norte”.

Os objetivos do tratado são três: a conservação dos recursos genéticos para as gerações futuras é uma obrigação jurídica para todos os países; a utilização sustentável dos mesmos, incluindo uma variedade mais ampla das variedades pouco utilizadas; e a distribuição justa e equitativa dos benefícios derivados do uso desses recursos.

Dentro do tratado, Esquinas destaca dois elementos. O primeiro, o art. 9, que reconhece os direitos do agricultor sobre o material genético. O segundo, os artigos 10 a 13, nos quais se estabelece um sistema multilateral de acesso ao recurso e de distribuição equitativa dos benefícios derivados do mesmo.

“Este sistema aplica-se aos 64 cultivos mais importantes para a

segurança alimentar mundial. Os usuários podem ter acesso livremente a eles, mas isto os obriga a não patentear-los. Se há material derivado e sua comercialização produz benefícios monetários, uma pequena porcentagem (entre 0,5 e 1,1%) será destinada para financiar projetos e atividades nos países em desenvolvimento e suas comunidades agrícolas. Uma espécie de Taxa Tobin que se aplica sobre transações de geoplasma”, explica este homem comprometido com a Terra e com todos os seus habitantes.

Mas, apesar de que este tratado seja ratificado por mais de 130 países, inclusive pela Espanha, é aplicado apenas em parte. É por isso que Esquinas insiste na necessidade de que a sociedade civil pressione os governos para que o cumpram e “para que o tratado não fique inoperante”.

“O futuro é muito importante para ser deixado nas mãos de políticos ou cientistas”

José Esquinas está convencido de que a atual crise é uma crise de ética, de valores, que confunde o conceito de desenvolvimento com o de crescimento econômico. “Em 1999, o Butão fez uma proposta em Nova York: que em vez de medir o desenvolvimento pelo PIB, fosse substituído pelo FIB (Felicidade Interna Bruta). Anos mais tarde, foram aplicados indicadores seguindo esta proposta e viu-se que o Butão era um dos países mais desenvolvidos. Isto produziu alarma em setores econômicos e financeiros e foi engavetado”.

Esquinas sustenta que é um grande erro pensar que o cidadão não pode fazer nada. Defende que “o futuro é muito importante para ser deixado nas mãos de políticos ou cientistas. Recordemos o lema do Rio: ‘Pensar globalmente, agir localmente’. Façamo-lo através da internet, da nossa profissão, do nosso voto, do nosso consumo. Escolhendo o que

queremos consumir, como, que seja limpo, justo, ético... Forcemos o mercado nessa direção. Transformar o carrinho de compras em um tanque de combate”.

Transmite seu contundente discurso com firmeza, mas com tranquilidade. Mostra interesse por saber se seus interlocutores o entendem. Nesta ocasião, dirige-se aos participantes da Jornada “Biodiversidade e Soberania Alimentar”, organizada pela Escola de Agroecologia para a Paz, pela Cooperação e o Desenvolvimento Rural Adolfo Pérez Esquivel de CERAI e pela Plataforma pela Soberania Alimentar do País Valencià, em colaboração com o SEAE. Incentiva-os para que atuem, para que marquem objetivos utópicos, para que sonhem: “É preciso sonhar. Saiamos da realidade que nos prende para ver o tipo de mundo que podemos ter e lutemos por isso. A crise está nos dizendo que se continuarmos assim, isto se acabará. Mercado, democracia... são instrumentos para uma sociedade melhor e os estamos convertendo em deuses infalíveis, o que é um grande erro. Se não quisermos que esta geração seja a última, temos que assumir a responsabilidade”.

Confessa que algumas vezes teme ser repetitivo em suas afirmações, com seus exemplos, mas que seu empenho é para que seu discurso faça reagir cada vez a mais pessoas: “Desde o momento em que conhecemos os tremendos números da fome já não podemos esquivar-nos da responsabilidade. O pior que podemos fazer é não fazer nada pensando que não podemos produzir um impacto. Quem pensa que é tão pequeno na sociedade que não pode produzir um impacto é porque nunca dormiu com um pernillongo no quarto. Não sejamos pernillongos, mas moscas importunadoras”.

A árdua tarefa de medir o desperdício

“Precisamos ter uma medida exata do desperdício, porque existe um certo pânico quando se trata dessa questão”, adverte o economista Walter Belik

POR PATRICIA FACHIN

Qual é o tamanho do desperdício de alimentos no Brasil? Não há resposta para essa pergunta, alerta Walter Belik em entrevista concedida pessoalmente à **IHU On-Line** por ocasião da sua participação no *XV Simpósio Internacional IHU. Alimento e Nutrição no contexto dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio*, e publicada no sítio do Instituto Humanitas Unisinos – IHU em 11-05-2014. Belik explica que as pesquisas realizadas para identificar qual a porcentagem dos alimentos desperdiçados no país não seguem “metodologias compatíveis com a realidade brasileira”. O que é o desperdício, afinal de contas?

Muitas pessoas que fazem pesquisa de desperdício vão ao varejo ou à feira e perguntam para o feirante quanto ele perdeu. Então, como ele calcula isso? Se ele vende a banana por R\$ 3,00 à dúzia e no fim da feira vende por R\$ 1,50, ele calcula que perdeu 50%. Nesse caso, ele fez uma conta em valor, ou seja, desperdício para ele é isso. No caso do peso, é complicado também fazer uma avaliação, porque, afinal, como você pesa as coisas? A melancia, por exemplo, tem bastante peso por causa da casca, e consumimos muito pouco dela, embora os nutricionistas insistam para utilizarmos a casca da melancia para diversas coisas. Nesse sentido, se você pesa o que está jogando fora, o peso é a maior parte do componente alimentar daquele alimento. Então, essas estatísticas são muito enviesadas por conta disso”, assinala.

Segundo ele, é possível ter uma evidência maior do desperdício de alimentos na fase de produção e de transporte. Contudo, “o desperdício no consumo é baixo, porque a população brasileira é pobre e pobre não joga fora

a comida; come tudo, tenta aproveitar tudo, até resto de alimentos para uma nova refeição”. Nesse cenário de desperdício, acentua, o modelo físico adotado pelas CEASAs “não funciona mais”. “As centrais de abastecimento não se atualizaram. Então, ainda se tem um sistema de centrais de abastecimento que perderam a sua identidade e a sua função. No passado, elas foram criadas para aproximar o produtor do consumidor, então tinham justamente a função de atacado. À medida que as cidades foram crescendo e os supermercados se desenvolvendo, as centrais perderam essa função.”

Walter Belik é graduado e mestre em Administração pela Escola de Administração de Empresas de São Paulo, da Fundação Getúlio Vargas, com doutorado em Ciência Econômica pela Universidade Estadual de Campinas – Unicamp. Possui ainda pós-doutorado na University of London, na Inglaterra, e no Department of Agricultural & Resource Economics da Universidade da Califórnia, Berkeley, nos Estados Unidos. Em 2000, recebeu o título de professor livre-docente pelo Instituto de Economia da Unicamp, universidade onde está vinculado desde 1985. De uma trajetória de pesquisas relacionadas à avaliação da política agrícola e agroindustrial, concentrou as atenções nos aspectos do processamento e da distribuição de alimentos. Atua principalmente na discussão das alternativas de políticas de segurança alimentar, analisando o papel do abastecimento alimentar e a logística da distribuição. A entrevista foi publicada no sítio do Instituto Humanitas Unisinos – IHU no dia 11-05-2014, disponível em <http://bit.ly/1tRiUIE>.

Confira a entrevista.

IHU On-line – Em que medida o desperdício de alimentos, seja na produção, no transporte ou no consumo é um dos implicadores da fome?

Walter Belik – Em primeiro lugar, precisamos ter uma medida exata do desperdício, porque existe um certo pânico quando se trata dessa questão, uma vez que se utilizam muitas medidas para avaliá-la, as quais não são compatíveis com a realidade brasileira. Então, é preciso, primeiro, definir qual base de dados está se usando para calcular o que vem a ser o desperdício: se considera o desperdício em termos de valor, se considera o peso, se consideram as calorias. O que é o desperdício, afinal de contas? Muitas pessoas que fazem pesquisa de desperdício vão ao varejo ou à feira e perguntam para o feirante quanto ele perdeu. Então, como ele calcula isso? Se ele vende a banana por R\$ 3,00 à dúzia e no fim da feira vende por R\$ 1,50, ele calcula que perdeu 50%. Nesse caso, ele fez uma conta em valor, ou seja, desperdício para ele é isso. No caso do peso, é complicado também fazer uma avaliação, porque, afinal, como você pesa as coisas? A melancia, por exemplo, tem bastante peso por causa da casca, e consumimos muito pouco dela, embora os nutricionistas insistam para utilizarmos a casca da melancia para diversas coisas. Nesse sentido, se você pesa o que está jogando fora, o peso é a maior parte do componente alimentar daquele alimento. Então, essas estatísticas são muito enviesadas por conta disso.

A identificação do desperdício por caloria também é complicada. Ou seja, existem alimentos que são muito mais calóricos, porém não quer dizer que sejam bons; por exemplo, estou jogando fora bolacha recheada, mas isso não serve para nada, é uma caloria absolutamente vazia. Então, há um alarmismo generalizado com relação ao tamanho do desperdício. Por isso, a primeira coisa que devemos fazer antes de responder à pergunta é avaliar qual o tamanho do desperdício no Brasil, e nós não temos essa informação. Nós sabemos que o desperdício, na fase de produção e transporte, é grande, mas o desperdício no consumo é baixo, porque a população brasi-

leira é pobre, e pobre não joga fora a comida; come tudo, tenta aproveitar tudo, até resto de alimentos para uma nova refeição.

Então, voltando à produção: o que é uma perda normal e uma anormal? Por exemplo, uma mudança climática – o caso de seca – é perda, ou seja, um evento climático que causa uma perda de alimentos. Esse evento poderia ter sido evitado? Sim, poderia, se houvesse irrigação, por exemplo. Então, as técnicas de produção não são adequadas ao que se imagina. Também há muita perda em função dos preços. Se o preço caiu muito, o agricultor não colhe determinado produto. Isso poderia ser evitado através de uma política pública na qual o agricultor poderia ser remunerado de alguma forma, ou o Estado poderia comprar esses alimentos e montar estoques reguladores, etc.

Voltando, portanto, à pergunta inicial: nós sabemos que temos uma perda, porém não sabemos de quanto é nem onde ela está, como se fosse uma “entidade fantasma”, e também sabemos que precisa haver políticas públicas para fazer isso aí. Essa perda, que seria aproveitada de fato, poderia alimentar muita gente, porém, às vezes, isso não interessa muito para o mercado.

IHU On-line – Essa perda é muito determinada pelo mercado, pelo consumo, porque alguns agricultores já selecionam o produto durante a colheita?

Walter Belik – Essa é uma discussão enorme que está acontecendo, mas que ainda não chegou ao Brasil; nós ainda vivemos certa imitação do padrão de consumo, que não tem nada a ver com a realidade. Então, o consumidor valoriza o aspecto cosmético do produto, da fruta, da verdura, se ela está bonita, etc. Se ela está com uma manchinha, ou feia, enrugada, ou se a cenoura não tem aquele tamanho ou formato exato, ela já não serve para o consumo. Então, como o consumidor rejeita, o varejo acaba rejeitando, e o produtor nem colhe. Isso está mudando na Europa e em alguns lugares dos Estados Unidos, mas, principalmente na Europa, existem campanhas públicas para consumir alimentos que não são perfeitos, bonitos, mostrando que

a qualidade nutricional está nessa diversidade. As pessoas são diferentes, por que os vegetais têm de ser iguais, todos exatamente iguais? Então, o consumo é ditado pelo mercado, sim, porém o mercado se move em função da consciência das pessoas. Por isso, tem de conscientizar as pessoas para o consumo diferenciado.

A questão do preço também tem muito a ver; muitas vezes, se o preço está ruim, o produtor não colhe, mas algumas empresas podem imaginar que se o produto for colhido e for colocado no mercado, o preço pode cair ainda mais, porque aí vai se atender uma demanda em situação de preço elevado. Então, tem de ter política para isso também. O Estado está aí para manter estoques reguladores de forma que não se faça essa oscilação tão grande dos preços. Por exemplo, veja o que aconteceu com o tomate: no começo do ano, o preço dele disparou, ficou em torno de R\$ 12,00 ao quilo. Um mês depois já havia baixado de preço, pois o Brasil é grande, diversificado, tem uma quebra num lugar, mas em outro já está produzindo. Mas o que acontece? Esse preço de R\$ 12,00 acabou sendo incorporado no índice de preço dos alimentos, gerou pânico e especulação de que a inflação iria disparar. Todos começaram a reajustar os preços em função disso, sendo que, no momento seguinte, o tomate e outros gêneros alimentícios baixaram de preço.

Se tivesse uma política de regulamentação dos estoques para o bem e para o mal, a situação seria outra, ou seja, se o preço cai muito, então o governo compra, se o preço está alto, o governo vende. Mas o Brasil não tem isso.

IHU On-line – Como avalia as centrais de abastecimento do país? Esses são locais de grande desperdício de alimento?

Walter Belik – As centrais de abastecimento não se atualizaram. Ainda se tem um sistema de centrais de abastecimento que perderam a sua identidade e a sua função. No passado, elas foram criadas para aproximar o produtor do consumidor, então tinham justamente a função de atacar: vinha o produtor e vendia diretamente para alguém que iria depois

colocar os alimentos no varejo ou ia consumi-los diretamente. À medida que as cidades foram crescendo e os supermercados se desenvolvendo, as centrais perderam essa função.

Hoje, os supermercados fazem muito melhor essa função: eles compram muito melhor, colocam o preço muito mais barato e concorrem diretamente e com vantagens com a feira livre e com outras estruturas. São Paulo, por exemplo, é uma cidade de feira livre, mas, mesmo assim, é mais caro comprar na feira do que no supermercado. Então, elas perderam o sentido. As CEASAs teriam de repensar a sua forma de trabalhar, por um lado, trabalhando com produtos comoditizados de uma forma virtual. Hoje é possível ter um sistema de classificação de produtos em que as negociações e a logística são feitas virtualmente. Isso evitaria o passeio da mercadoria.

O papel das CEASAs é cada vez mais de organizador de mercado. Não funciona mais essa atividade num espaço físico de compra e venda, com pessoas circulando com dinheiro para lá e para cá, com alimento caindo no chão. Os alimentos viajam dois dias para chegar ao lugar, aí ficam expostos fora de uma câmara frigorífica. Imagina o custo disso? No mundo todo não está mais assim, mas no Brasil nós temos estruturas obsoletas. Por outro lado, é preciso desenvolver a produção. Então, normalmente as CEASAs têm interpostos regionais, que poderiam se transformar em centros de organização da produção familiar para a venda regional. Não tem sentido a produção de batata de uma região ter que viajar até Porto Alegre, por exemplo, para ser vendida. A CEASA também perdeu, por exemplo, os compradores de pequeno varejo, porque eles não vão comprar em Porto Alegre, vão acabar comprando dos pequenos produtores da sua cidade.

IHU On-line – Ainda há muitas pessoas passando fome no Brasil? O problema da fome no mundo não está ligado à produção de alimento e sim ao desperdício?

Walter Belik – As estatísticas mostram que tem aproximadamente 8% da população brasileira em situação de subnutrição. O Brasil tem 200

milhões de pessoas, então, são 16 milhões de pessoas passando fome. É um número grande, mas ele já foi muito maior, e caiu bastante, porque reduzimos para mais da metade, ou seja, em 60-70%, o número de famintos. Esse é um problema sério, mas que começa a clarear no sentido de perceber exatamente qual a dificuldade dessas famílias em ter acesso à alimentação. Temos alguns casos que são bastante claros – por exemplo, os indígenas e os quilombolas são comunidades específicas que estão muito isoladas, são pobres e não foram “encontradas” pela política pública.

Hoje, o Bolsa Família tem um cadastro de 20 milhões de famílias, mas o Ministério estima que existem 24 milhões de famílias em situação de vulnerabilidade. O Ministério não consegue encontrar essas pessoas; as estatísticas mostram que elas estão lá, mas você não sabe onde. Quer dizer, o sujeito está tão desassistido, tão fora do mundo, tão pobre, tão ignorante, que não consegue procurar uma assistente social; está absolutamente à margem da sociedade. Então, tem muita família rural perdida aí no Nordeste.

O problema da obesidade também é sério. Então se estima que há mais obesos hoje no Brasil do que desnutridos. Muitos usam isso para dizer que o problema da fome não é tão importante e que o problema maior é a obesidade. Porém, a obesidade é uma forma também de vulnerabilidade, muitas vezes de desnutrição de alguns micronutrientes que a pessoa não tem. Ela é gorda, tem uma alimentação supercalórica, mas o sujeito não foi instruído de como se alimentar, ele come porcarias, etc.

IHU On-line – Quais são as políticas públicas realizadas no Brasil para resolver esse problema do desperdício?

Walter Belik – A política que existe no Brasil – que não é bem uma política – são os bancos de alimentos. Essa política está no topo da agenda e não é política porque ela tem pouco a ver com o Estado, pois quem desenvolve a política do banco de alimentos normalmente é a sociedade civil. Então, o SESC tem uma rede excelente, o Mesa Brasil; diversas organizações,

as igrejas, conseguem recuperar uma parte dos alimentos que são desperdiçados. Mas está faltando uma legislação, uma regulamentação do Estado para que essas iniciativas pudessem aumentar em mil vezes.

Eu gosto de falar, pois sou militante de banco de alimentos, e faço coleta de banco de alimentos no final de semana no mercado municipal de São Paulo. As pessoas vão lá para comer, beber. É lá que estão as melhores frutas, as melhores verduras. Os chefes de cozinha vão lá se abastecer. Então, nós passamos no mercado municipal e os donos dos boxes doam toneladas de alimentos que se perdem, alimentos que você come em um restaurante chique de São Paulo porque o sujeito não vendeu, porque ficou mais frio e ele vendeu menos abacaxi, por exemplo, então vai ter que se livrar daquilo porque não tem onde colocar. Nós também coletamos junto aos agricultores. Tem um cinturão verde em São Paulo, em Cotia, que doa alimentos para nós. Se houvesse uma legislação, isso seria potencializado, mas as pessoas têm medo de doar.

IHU On-Line – Em restaurantes, inclusive, é proibido.

Walter Belik – Exato. Já que a segurança sanitária não tem competência para fiscalizar, então é melhor proibir. De fato, tudo bem, restos de comida, alimentos preparados, é complicado de doar; você não vai doar sobras dos pratos das pessoas. O *buffet* por quilo é visto como um bom exemplo de redução de desperdício, porque a pessoa põe no prato apenas aquilo que ela vai comer. Mas e o *buffet*? A comida que não tem saída acaba sendo descartada. Poderia perfeitamente ter um sistema de coleta, mas no Brasil é proibido. Em outros lugares do mundo, por exemplo, nos Estados Unidos, o pessoal é mais consciente: numa festa de casamento, com um *buffet* enorme, as pessoas que têm consciência já colocam no convite da festa que “as sobras serão doadas ao banco de alimentos ‘x’”. Eu sou filho de imigrante e em casa não podia sobrar comida. É comum minha mãe ir a uma festa e perguntar: “O que farão com a comida que sobrar?”.

“Jogamos fora 30% dos alimentos que compramos, metade sem nem abrir o pacote”

José Esquinas considera o desperdício o principal agravante na falta de acesso aos alimentos e ressalta que com 2% do dinheiro gasto para salvar os bancos se poderia ter acabado com a fome

POR EL DIÁRIO¹ / TRADUÇÃO: CAIO COELHO

Depois de trabalhar 30 anos para a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), José Esquinas parece tentar ajudar a erradicar a fome com cada palavra que profere. Tachado de idealista em mais de uma ocasião, é muito claro que o objetivo que persegue não é utopia: em um mundo que produz o suficiente para alimentar 50% a mais da população mundial com comida, não entende como cerca de 40 mil pessoas morrem todos os dias por não comer.

Ele não entende, mas explica e aponta as responsabilidades: a falta de vontade política impede o acesso aos alimentos em alguns países. Refere-se à falta de ação dos líderes para evitar o desperdício. Que não regula o mercado de alimentos para acabar com a espe-

culação e continuar a permitir a apropriação de terras. Que mantém os números da “maior pandemia da humanidade” que provoca essas “mortes silenciosas”.

Como embaixador da Campanha “Alimentos com poder”, da ONG Oxfam Intermón, que coloca o devido foco na capacidade de produção de alimentos como um meio de promover o desenvolvimento sustentável, Esquinas nos acolhe com o claro desejo de falar. Aos 68 anos, depois de passar por universidades de prestígio, confessa qual foi a mais produtiva: o campo. Escolhe um professor: seu pai. Daí, talvez, vem a sua paixão pela agricultura e dedicação para atingir seu objetivo: conseguir que ninguém sofra para encher o estômago.

Eis a entrevista.

Qual é o verdadeiro poder dos alimentos?

A alimentação é a base, sem alimentos não há vida. Mas não só isso, é muito mais. Um estômago vazio, uma pessoa com fome, vai usar toda sua capacidade criativa para tentar

se alimentar. Nada mais. No entanto, quando está alimentada, utiliza toda essa energia para criar, interagir, para ajudar, para ser um membro ativo da sociedade e se desenvolver como cidadão em todos os aspectos.

Quando se fala em ajudar na erradicação da fome, é muito mais do que falar em assistência social. Não consiste apenas em entregar alimentos, mas em ajudar a pessoa a se ajudar, ajudar as populações a não ter a necessidade de pedir comida, porque

eles podem produzir por si próprios. Isso envolve a ideia de sustentabilidade. Estes são os alimentos com poder.

No entanto, enquanto os esforços são feitos em todo o mundo pela erradicação da fome, os números de desperdício continuam a subir.

De acordo com a FAO, há alimento suficiente para alimentar 50% a mais de pessoas no planeta. A comida existe, está no mercado internacional, mas não alcança a boca dos famintos:

¹ Título original: “Con el 2% del dinero gastado en salvar la banca se podría haber acabado con el hambre”. Entrevista publicada no jornal *El Diálogo*, em 26-11-2013, por Gabriela Sánchez. Disponível em <http://bit.ly/epesquinas>. O texto foi enviado por José Esquinas para ser publicado pela IHU On-Line.

é um problema de acesso. Portanto, se o problema é de acesso, é determinante a falta de vontade política.

Na Espanha, hoje, em tempos de crise, somos um dos países com maior desperdício: jogamos fora 7 milhões de toneladas de alimentos por ano, o que se traduz em 165 kg por pessoa. Jogamos fora 30% dos alimentos que compramos, e o que é ainda pior: 15% dos alimentos que são comprados são jogados sem abrir o pacote. É uma questão de prioridades.

Você diz que a fome existe por uma falta de vontade política para erradicá-la. Onde está a negligência dos líderes refletida e por que você acredita que não há uma verdadeira determinação para acabar com ela?

A fome é a maior pandemia da humanidade. Cerca de 40 mil pessoas por dia morrem de fome. Se pensarmos em qualquer outra doença, os números são absolutamente incomparáveis. Foram colocadas enormes quantidades de dinheiro para combater a gripe A. Quantos morreram ao longo dos anos investidos? 17 mil. Ou seja, menos da metade dos que morrem em um dia de fome. Se a fome fosse contagiosa, teríamos terminado com ela há muito tempo.

Quantos morreram no ataque às Torres Gêmeas? Quantos morreram nas Filipinas? Segue sendo menos do que as pessoas morrendo de fome em um único dia e, nestes casos, o mundo está virado de cabeça para baixo. Há razões para o fazer, mas seria também invertendo a lógica, no caso dos mortos por falta de comida. São mortes silenciosas.

Além do mais, com 2% do que foi gasto para resolver o problema do sistema bancário no Ocidente, poderíamos ter acabado com a fome de uma forma sustentável, incentivando a produção local. Estamos gastando em armamentos 4 bilhões de dólares por dia. Se dividirmos este valor por aqueles que morrem todos os dias, temos 100 mil euros por cada morto. Com esse dinheiro, essas pessoas po-

deriam viver mais de 100 anos, tendo em conta o preço dos alimentos nos países com a maior taxa de mortalidade. Em 2005, o número de obesos ultrapassou o número de famintos.

Por que a fome precisa ser vista como um problema global?

Sem a segurança alimentar, a paz não é possível, nem a segurança global: a maior ameaça à paz é a fome. Os países desenvolvidos começaram a perceber isso, introduziram pela primeira vez a questão da segurança alimentar na agenda do G8 e do G20.

A fome é um terreno fértil para os principais fatores de desestabilização que vemos no Ocidente: a violência internacional e a migração. Em um mundo globalizado, não há compartimentos estanques. Estamos em uma pequena nave espacial, circulando em torno do sol, e os recursos naturais são limitados. Se um buraco é feito nesse navio, não importa se o buraco é na África ou na Europa, você pode afundar o navio inteiro. Estamos em uma casa comum, onde, caso ocorram vazamentos e inundações na cozinha, o perigo também estará no quarto.

Um exemplo é o que aconteceu em Lampedusa². Quando muitas pessoas estão mais propensas a morrer por ficar em seu país de origem do que subindo em um barco, ninguém vai impedir que façam isso. Se um deles morrer durante a viagem, nada acontece, eles vão continuar subindo em barcos. Ninguém pode impedi-los de ir da cozinha para o quarto. Se queremos acabar com essa absoluta falta de controle, devemos ajudar a ajudar, intentar que fiquem bem onde estão e que vivam em segurança em seus países. No entanto,

² Saiba mais sobre os refugiados em Lampedusa na reportagem Mundo em Fuga, produzida pela IHU On-Line na edição 429, de 15-10-2013, disponível em <http://bit.ly/mundofuga>. Leia também a Conjuntura da Semana intitulada *Lampedusa, a primeira "encíclica" de Francisco*, disponível em <http://bit.ly/Z30Qya>. (Nota da IHU On-Line).

a Ajuda Oficial ao Desenvolvimento continua a cair.

E, em vez de atacar as causas, os cortes são colocados.

Isso é miopia política. Isso é como quando você aponta a lua e está olhando para o dedo. Voltemos às prioridades: em vez de incluir nos programas eleitorais questões importantes, estão a introduzir questões menores. Além disso, por uma questão humanitária, colocar cortes é um crime, você não pode condenar uma pessoa a morrer de fome, ou cortar os pulsos e sangrar até a morte em cima do muro. Isso pode ser legal, mas não moral.

O que é atualmente entendida como a especulação de alimentos?

A especulação no mercado futuro de alimentos é marcada pela primeira crise alimentar em 2008, que teve muitas causas. Mudar hábitos alimentares nos países emergentes, a mudança climática... Mas, sobretudo, o aumento da produção de biocombustíveis. Seu impulso em certos países provocou que em uma mesma quantidade de terra competissem dois objetivos: alimentar as pessoas e alimentar carros.

Embora venha sendo feita há décadas, a especulação de alimentos tem se intensificado desde 2008. Grandes investidores que querem fugir do mercado imobiliário encontraram refúgio na comida, pois é algo que todo mundo precisa para viver, o que a torna um bom investimento no setor.

Como é a especulação no mercado futuro de alimentos?

Grandes instituições financeiras, com capacidade para investir, decidem que podem prever que vai elevar-se o preço dos alimentos em um determinado período de tempo. Então, quando se espera que o aumento ocorra, compram a produção do agricultor antes da coleta, ou mesmo antes da subida, sob a condição de que eles mantenham no campo o que foi cultivado, até os especulador-

res decidirem quando pode ser feita a coleta. Assim, solicitam que a produção do agricultor fique na terra até que tenha um preço e um comprador determinados.

O agricultor recebe um alto percentual do pagamento desses produtos antes de produzir, e quando estiver pronto, você será alertado. “Eles já estão maduros, sempre que realizamos a coleta.” O primeiro comprador considera que as exigências sobre a produção podem satisfazê-lo. Se assim for, ele aprovará a coleta. Se acha que os preços não compensam, ele pedirá ao agricultor para esperar um pouco mais, até que o agricultor diga: “Ei, o produto começa a apodrecer, o que eu faço?” Em seguida, o investidor responde: “Deixe-o apodrecer, pois assim o preço vai subir”.

Essa é a especulação do mercado futuro: deixar a comida escassear para obter preços mais altos. Isso é um crime, mas é um crime legal. Uma das soluções para acabar com a fome é regular o mercado de especulação futura dos alimentos.

Em uma ocasião, você disse que foi para a ONU, com a ilusão de ser parte do lugar onde presume-se que você pode mudar o mundo. Ainda pensa isso ou saiu decepcionado?

Muitas vezes fiquei frustrado pela lentidão, burocracia, traições e por descobrir os verdadeiros ideais da FAO. Houve momentos em que eu chorei sem poder fazer nada até ver certas circunstâncias. Mas eu também vivi do outro lado. Hoje a ONU é o único fórum internacional global que pode ter discussões sobre temas

específicos com atenção da mídia. Atualmente, a ONU é insubstituível. Eles não são perfeitos, mas não há nenhum outro fórum possível.

Após a Segunda Guerra Mundial, quando a instituição foi criada, foi dito: “Nós, os povos do mundo, estabelecemos um sistema para substituir as armas pelo diálogo”. Mas, no final, não foram as pessoas, e sim os governos do mundo. Os representados são os líderes dos países. Em muitos casos, eles não são democráticos, mas, apesar de serem muitas vezes os interesses de cada estado prefixados com um olho definido na próxima eleição, acima dos interesses do mundo e das gerações futuras, é importante ir além, procurar um fórum dos povos, um parlamento mundial. Não para substituir a ONU, mas para complementá-la.

Acesse o Twitter do IHU em twitter.com/_ihu

“O meu desperdício é a privação do consumo do outro”

Altivo de Almeida Cunha enfatiza que todos perdem com o desperdício de alimentos: produtores, atacadistas, varejistas, consumidores e o meio ambiente, sendo que a população mais pobre é a mais prejudicada. Para ele, é necessário reorganizar a produção

POR LUCIANO GALLAS

“**N**o Brasil, a etapa pós-colheita, que envolve estocagem, manuseio, pré-processamento, embalagem e transporte, é onde ocorre a maior parte das perdas de alimentos em termos quantitativos. Mas o que é importante entender na questão das perdas agrícolas é que estas não podem ser analisadas de forma segmentada. Produtos colhidos de forma incorreta, ou fora do tempo ideal de colheita, dificultam o acondicionamento; mal acondicionados, estão expostos a maiores danos no transporte. Os maiores gargalos de infraestrutura produtiva brasileira referem-se às condições de armazenagem e transporte. Produtos que sofrem danos adicionais no transporte levam não só à perda direta, quantitativa, mas a relevantes perdas qualitativas e parciais nos produtos, que perdem seu valor comercial ou têm diminuída sua vida útil; ou seja, têm aumentada a sua perecibilidade, levando a maiores perdas nas etapas de atacado, varejo e, principalmente, no consumo final”, afirma Altivo de Almeida Cunha.

Nesta entrevista, concedida por e-mail à **IHU On-Line**, o engenheiro agrônomo e doutor em Economia explica que as perdas de alimentos estão associadas a limitações e falhas do sistema de organização da produção, distribuição e preparo dos produtos, enquanto o desperdício alimentar está associado às atitudes e comportamentos, individuais ou coletivos. “Na base do desperdício, ou de sua redução, está a identificação dos valores dos alimentos, do esforço social e natural envolvido em sua produção e das possibilidades de aproveitamento integral de suas propriedades. A questão do desperdício é também uma questão de respeito à sociedade, de forma que o meu desperdício é a privação do consumo do outro. É interessante observar que sociedades com elevado Índice de Desenvolvimento Humano – IDH e que valorizam o

desenvolvimento comunitário, como no caso dos países nórdicos, são muito mais intolerantes com o desperdício do que países pobres e desiguais”, pondera.

O pesquisador também avalia as políticas agrícolas baseadas unicamente no aumento da produtividade bruta por hectare cultivado, destacando que tal busca pela produtividade “representa um enorme esforço tecnológico e organizacional, de trabalho, esforço econômico e energético e de pressões ambientais que podem ter como consequências diretas a exclusão de produtores, a diminuição da renda líquida rural, a concentração fundiária e a perda de material genético de espécies nativas ou crioulas. Este não precisa ser o preço da produção de alimentos no mundo. [...] Valorizar a produção e o consumo de alimentos locais através de sistemas adaptados de distribuição é uma forma que está progressivamente sendo adotada na Europa para aumentar a oferta de alimentos de qualidade e diminuir perdas. É necessário conjugá-la com maior eficiência produtiva, onde o ganho de produtividade é um dos fatores, mas não o único para atingir este objetivo”.

Altivo Roberto Andrade de Almeida Cunha é engenheiro agrônomo formado pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz – ESALQ, da Universidade de São Paulo – USP, e doutor em Economia pela Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP. É consultor do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento – PNUD e da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura – FAO/ONU para o tema *abastecimento alimentar*. É coordenador acadêmico do curso de pós-graduação em Gestão de Sistemas Agroalimentares do Centro Universitário de Sete Lagoas – UNIFEMM/Uniceasa Centro de Educação Profissional, de Minas Gerais.

Confira a entrevista.

IHU On-Line – Qual é a origem da crise alimentar que atingiu o planeta em 2007? Que regiões foram as mais atingidas?

Altivo de Almeida Cunha – Crises globais ocorrem como uma reação em cadeia de fatores estruturais críticos, deflagrados por fatores conjunturais e geralmente potencializados por erros de política pública, seja por omissão ou por respostas equivocadas. Estes elementos estavam presentes na crise dos alimentos de 2007. A mudança progressiva no padrão de consumo alimentar de um mundo em crescimento econômico, principalmente o aumento de consumo de proteínas animais, que consomem uma quantidade expressiva de grãos, elevou estruturalmente a demanda por alimentos. O deslocamento da produção de grãos para uso na fabricação de rações animais e também para produção de biocombustíveis, como no caso do etanol norte-americano à base de milho, criou novos e importantes destinos para a produção de grãos, antes direcionada ao consumo direto. A oferta global ainda sofreu reveses de diversos eventos relacionados à mudança climática – secas e enchentes – em países produtores. Produtos escassos, com custo de produção elevado pelos altos preços do petróleo, completaram o quadro de restrição de oferta e elevação de preços.

Dois aspectos relacionados às políticas agrícolas nacionais, e interligadas pelo comércio mundial, agravaram de forma determinante a situação. A dependência de alguns países com grande população de baixa renda dos estoques mundiais pressionou ainda mais o preço dos alimentos, com impactos perversos para estes consumidores de baixa renda. Os mecanismos de financiamento futuro da produção, que em situações de estabilidade são alternativas importantes de estímulo à produção, tiveram um papel muito forte de acirramento da crise, como acontece quando as expectativas se descolam do mundo real e a incerteza se torna especulação.

A demanda crescente por alimentos, custos de produção eleva-

“O livre comércio internacional de alimentos é apenas uma figura de linguagem, pois se trata de troca entre desiguais, em condições que favorecem os atores economicamente poderosos”

dos, novos destinos de consumo da produção agrícola, estoques baixos em países com grandes populações economicamente vulneráveis, quebra de oferta decorrente de mudanças climáticas como elemento de incerteza adicional e forte especulação resultaram em preços dos alimentos em patamares sem precedentes em escala global. A situação só foi atenuada, ou postergada, porque outra crise, a crise financeira de 2009, impactou fortemente o consumo e o preço dos insumos.

Os países que não tinham uma política agrícola de armazenagem e abastecimento, e que têm uma proporção significativa de população com baixa renda, foram fortemente afetados, como no Sudeste asiático, na África subsaariana e no mundo árabe, bem como regiões subnacionais na América Latina andina e na América Central. A situação foi tão grave que os representantes do Programa Mundial de Alimentos – PMA das Nações Unidas declararam que a falta de alimentos era comparável a um enorme tsunami silencioso que poderia afundar na fome 100 milhões de pessoas. É uma figura de imagem bem forte que dá a dimensão da crise.

IHU On-Line – De que forma esta crise poderia ter sido evitada? Há possibilidade de novas ocorrências?

Altivo de Almeida Cunha – Infezivelmente, para muitos governos, planejar e prevenir crises são ações que geralmente ocorrem depois de desastres, e em muitos casos as lições só são aprendidas depois de tragédias sucessivas e forte reação da sociedade. A lição que deveria ser aprendida é que não é possível depender estrategicamente apenas dos estoques mundiais, ou seja, contar somente com o comércio internacional. É necessário que as nações tenham políticas de segurança alimentar consistentes e também que tenham mecanismos de compensação de preços para a população economicamente mais vulnerável. Neste último caso, Brasil e México são bons exemplos.

IHU On-Line – Qual é o comportamento das agências internacionais diante da crise? De que forma as análises realizadas por estas organizações sobre as causas do desequilíbrio estão relacionadas com os interesses das grandes companhias privadas?

Altivo de Almeida Cunha – Órgãos internacionais importantes, como a FAO, o PMA, o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente – PNUMA, o Banco Mundial e o Fundo Monetário Internacional – FMI, demonstraram na época da crise alimentar uma preocupação muito grande por seu caráter potencialmente devastador. Os líderes destas instituições chegaram a discutir uma espécie de política alimentar global articulada, tese promovida pela França, que acabou sendo deixada de lado pela crise financeira. O alerta motivou a icônica revista *The Economist* a promover um importante debate em 2011 intitulado “9 billion question”, sobre os dilemas e alternativas para alimentar um mundo com 9 bilhões de pessoas em 2050. Geralmente as organizações internacionais analisam macropolíticas e fluxo internacional, de forma que pouco se enfatizou sobre o papel das grandes companhias agroalimentares e dos grandes *brokers* que controlam de forma concentrada a oferta global de grãos.

IHU On-Line – As grandes corporações privadas recebem subsídios nos seus países de origem e têm seus mercados protegidos pelos governos. De que forma esta situação dialoga com o preceito neoliberal de abertura dos mercados transnacionais à ação do capital?

Altivo de Almeida Cunha – Os países desenvolvidos têm mecanismos de proteção aos seus sistemas agroalimentares nacionais há mais de 50 anos, privilegiando seus produtores e as atividades de suas corporações privadas agroindustriais em escala global. As políticas agrícolas dos Estados Unidos, da União Europeia e do Japão são baseadas em diversas fontes de estímulo que combinam estímulos tecnológicos e creditícios e elevados níveis de subsídio, lançando mão de barreiras tributárias e não tributárias significativas. Poucos países e, dentro destes, poucas regiões produtoras e, nestas, poucos produtores conseguem atuar no mercado mundial. O Brasil tem uma importante inserção nos mercados internacionais de *commodities*, mas o número de produtores rurais brasileiros que têm acesso a este mercado é bem restrito no universo de mais de 5 milhões de estabelecimentos rurais brasileiros. O livre comércio internacional de alimentos é apenas uma figura de linguagem, pois se trata de troca entre desiguais, com condições desiguais que favorecem os atores economicamente mais poderosos.

IHU On-Line – Qual é a relevância das perdas ocorridas nos processos de produção e, principalmente, de distribuição de alimentos para a crise mencionada?

Altivo de Almeida Cunha – Um extensivo estudo divulgado pela FAO recentemente, elaborado pelos maiores especialistas mundiais, e que contou com a participação de um pesquisador brasileiro, o professor Walter Belik¹, da Unicamp, estimou que cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são perdidos por ano em todo o

“É necessário que as nações tenham políticas de segurança alimentar consistentes e mecanismos de compensação de preços para a população economicamente mais vulnerável”

mundo. A estimativa é dramática se considerarmos que este montante equivale a praticamente 30% do total de alimentos produzidos no mundo. Perde-se anualmente, em todos os tipos de produtos alimentares, um montante que é 6,6 vezes superior a toda a produção anual brasileira de grãos, uma das maiores do mundo.

O estudo citado apontou que, no Brasil, a etapa pós-colheita, que envolve estocagem, manuseio, pré-processamento, embalagem e transporte, é onde ocorre a maior parte das perdas de alimentos em termos quantitativos. Mas o que é importante entender na questão das perdas agrícolas é que estas não podem ser analisadas de forma segmentada. Produtos colhidos de forma incorreta, ou fora do tempo ideal de colheita, dificultam o acondicionamento; mal acondicionados, estão expostos a maiores danos no transporte. Os maiores gargalos de infraestrutura produtiva brasileira referem-se às condições de armazenagem e transporte. Produtos que sofrem danos adicionais no transporte levam não só à perda direta, quantitativa, mas a relevantes perdas qualitativas e parciais nos produtos, que perdem seu valor comercial ou têm diminuída

sua vida útil; ou seja, têm aumentada a sua *percebibilidade*, levando a maiores perdas nas etapas de atacado, varejo e, principalmente, no consumo final. Perdem todos: os produtores, que têm sua renda rebaixada, perdem o atacado e o varejo e perdem os consumidores, atingindo mais duramente os mais pobres. Perde o meio ambiente e a natureza. As perdas podem ser medidas em toneladas de alimentos, mas também poderiam ser expressas em metros cúbicos de água ou em *kilocalorias*. É uma situação que ninguém ganha e todos perdem. Ainda assim, poucas são as iniciativas articuladas para enfrentar a questão, pois atacar a questão das perdas implica reestruturar a forma de organização da produção. No entanto, é interessante observar que a questão das perdas de alimentos chama mais atenção hoje nos países mais ricos da Europa e nos Estados Unidos do que no Brasil.

IHU On-Line – Quais são as consequências da opção feita pelas políticas agrícolas de visar o aumento da produtividade bruta por hectare cultivado em detrimento do incremento da oferta líquida de alimentos ao consumidor final?

Altivo de Almeida Cunha – Esta é uma questão fundamental, que espelha a prevalência de uma visão segmentada do sistema alimentar. O aumento progressivo e contínuo da produtividade agrícola representa um enorme esforço tecnológico e organizacional, de trabalho, esforço econômico e energético e de pressões ambientais que podem ter como consequências diretas a exclusão de produtores, a diminuição da renda líquida rural, a concentração fundiária e a perda de material genético de espécies nativas ou crioulas. Este não precisa ser o preço da produção de alimentos no mundo. A contradição fundamental das estratégias baseadas unicamente no aumento da produtividade equivale à imagem de um superatleta forjado para correr 100 metros em sete segundos que volta 30 metros e corre de novo para compensar as perdas. Valorizar a produção e o consumo de alimentos locais através de sistemas adaptados de distribuição

¹ Leia a entrevista com Walter Belik nesta edição, intitulada *A árdua tarefa de medir o desperdício*. (Nota da IHU On-Line)

é uma forma que está progressivamente sendo adotada na Europa para aumentar a oferta de alimentos de qualidade e diminuir perdas. É necessário conjugá-la com maior eficiência produtiva, onde o ganho de produtividade é um dos fatores, mas não o único para atingir este objetivo.

IHU On-Line – Que distinção pode ser feita entre perdas alimentares e desperdício alimentar?

Altivo de Almeida Cunha – Perdas de alimentos são resultado de limitações e falhas do processo de organização da produção, distribuição e preparo destes produtos. Sempre existirá uma taxa de perdas, enquanto o processo de produção for um processo de crescimento biológico em condições naturais baseadas no uso da terra. E esperamos que seja sempre assim. Alguns produtos originalmente agroindustriais mudaram sua base produtiva para a indústria química (por exemplo, adoçantes, corantes e em parte os tecidos), mas os produtos de base natural têm vantagens em termos de saúde e também em termos de representação social e comunitária. Uma coisa é tomar um bom café com leite, adoçado com rapadura. A outra é tomar um café descafeinado, com leite deslactosado e desnatado com adoçante zero calorias...

O desperdício alimentar é resultado de atitudes e comportamentos, individuais ou coletivos, que envolvem o conhecimento de técnicas de aproveitamento e preparo dos alimentos, bem como o reconhecimento dos valores sociais dos alimentos. No Brasil, a Universidade Federal do Rio Grande do Sul implementou um curso pioneiro de pós-graduação em sociologia da alimentação que aborda de forma multidisciplinar estas questões. Na base do desperdício, ou de sua redução, está a identificação dos valores dos alimentos, do esforço social e natural envolvido em sua produção e das possibilidades de aproveitamento integral de suas propriedades. A questão do desperdício é também uma questão de respeito à sociedade, de forma que o meu desperdício é a privação do consumo do outro. É interes-

sante observar que sociedades com elevado Índice de Desenvolvimento Humano – IDH e que valorizam o desenvolvimento comunitário, como no caso dos países nórdicos, são muito mais intolerantes com o desperdício do que países pobres e desiguais.

IHU On-Line – Grosso modo, quais são os alimentos mais afetados?

Altivo de Almeida Cunha – Os produtos que são afetados por maiores perdas são aqueles que têm maior perecibilidade fisiológica e maior suscetibilidade à manipulação, o que é mais intenso nos produtos frescos, como hortigranjeiros e carnes. Um aspecto curioso é que a questão da perecibilidade é muito pouco explorada no caso dos produtos hortigranjeiros no Brasil. Há algum tempo, desenvolvi com um agrônomo da Ceasaminas, Gustavo Almeida², uma tabela experimental de perecibilidade de 34 frutos e hortaliças, baseada na taxa de respiração vegetal e na firmeza dos frutos, cientificamente mensuradas, e na interação entre estes fatores. A ideia foi identificar quais produtos em condições similares de “prateleira” são mais perecíveis. Os produtos avaliados por este método que têm maiores índices de perecibilidade são abacate, banana, morango, goiaba, couve-flor, pêssego e mamão. Os mais duráveis são abóbora, coco verde, abacaxi e pepino.

A informação é relevante para os consumidores urbanos que perderam o conhecimento da relação biológica dos alimentos e pode embasar ações de educação alimentar para evitar perdas e desperdícios, bem como auxiliar o desenvolvimento de formas mais eficientes para processar, distribuir, comercializar e consumir estes produtos.

IHU On-Line – Quais são as principais alternativas para ampliar o acesso ao alimento e à nutrição em nossa sociedade atual?

Altivo de Almeida Cunha – Esta é uma questão complexa e que en-

² Gustavo Costa de Almeida: engenheiro agrônomo, secretário executivo das Centrais de Abastecimento de Minas Gerais S.A. - Ceasaminas. (Nota da IHU On-Line)

volve uma multiplicidade de ações, estratégias públicas (não necessariamente estatais) e também de políticas públicas. Os programas de Segurança Alimentar na perspectiva ampliada (como define a FAO) envolvem iniciativas de promoção da produção que incluem, além da quantidade, a valorização da produção familiar e local, a produção com manejo ambientalmente adequado, a sanidade e inocuidade dos alimentos e a busca da qualidade. Incluem também os programas de transferência condicionada de renda, como o Bolsa Família³, e uma série de iniciativas de acesso físico à alimentação, como sacolões regulamentados nas cidades, restaurantes populares e os bancos de alimentos.

Os bancos de alimentos representam uma estratégia que hoje tem difusão mundial e são considerados um equipamento importante para o enfrentamento de crises econômicas para populações vulneráveis. Só no Reino Unido, por exemplo, mais de meio milhão de cidadãos são assistidos por bancos de alimentos. Outra estratégia fundamental da Segurança Alimentar são as iniciativas de educação alimentar e promoção do consumo saudável. Enfim, há um grande rol de iniciativas, mas o aspecto fundamental é que elas estejam articuladas sob um mesmo conceito ordenador, nucleador de Segurança Alimentar, para não incorrer no mesmo dilema do velocista que é obrigado a voltar para recuperar o terreno perdido.

³ Bolsa Família: programa do governo federal de transferência direta de renda que beneficia famílias em situação de pobreza e de extrema pobreza. O Bolsa Família integra o Plano Brasil Sem Miséria, que tem como foco os 16 milhões de brasileiros com renda familiar per capita inferior a 70 reais mensais e que está baseado na garantia de renda, na inclusão produtiva e no acesso aos serviços públicos. O Bolsa Família possui três eixos principais: a transferência de renda, que promove o alívio imediato da pobreza; as condicionalidades para receber o benefício, as quais reforçam o acesso à educação, saúde e assistência social; e as ações e programas complementares, que objetivam o desenvolvimento das famílias e a superação da situação de vulnerabilidade. (Nota da IHU On-Line)

Por uma alimentação sustentável e ecologicamente correta

Conforme o economista agrícola Paulo Waquil, das cerca de 180 mil toneladas de resíduos sólidos produzidas por dia no Brasil, mais da metade é formada por resíduos orgânicos, a maior parte proveniente de perdas e desperdícios de alimentos

POR LUCIANO GALLAS

“No Brasil, há estimativas da produção de mais de 180 mil toneladas de resíduos sólidos por dia, dos quais mais da metade é de resíduos orgânicos, compreendendo principalmente as perdas e desperdícios de alimentos. Estes resíduos, além dos aspectos econômicos envolvidos, causam sérios danos ambientais e, portanto, requerem maior atenção”, alerta o economista agrícola Paulo Waquil nesta entrevista, concedida por e-mail à **IHU On-Line**. Ele aborda o consumo sustentável de alimentos, a necessidade de redução destes resíduos gerados por perdas ou desperdício, a adoção de políticas públicas capazes de impor restrições a estas práticas e facilitar a distribuição de alimentos que seriam descartados, o papel do Estado como regulador de mercados e ente garantidor de preços e qualidade dos produtos consumidos, entre outros pontos.

Waquil ressalta que a adoção de uma postura ecológica e economicamente sustentável que privilegie o aproveitamento dos alimentos por seus aspectos nutricionais, e não apenas estéticos, pressupõe uma mudança comportamental significativa. “As mudanças no comportamento dos consumidores não são rápidas, e geralmente requerem incentivos. A maior conscientização dos consumidores e a adoção de metas por alguns governos já têm trazido alguns resultados. Por exemplo, o Reino Unido já possui regulamentação com este propósito desde o ano 2000. Outros países europeus, como a Holanda, a França, a Áustria e a Suécia, e asiáticos, como o Japão e a Coreia do Sul, também seguiram o mesmo exemplo. Além do estímulo ao consumo consciente e sustentável, regras punitivas à geração de re-

síduos também têm sido adotadas, como um sistema de pagamentos progressivos, através da elevação do valor pago pela maior geração de resíduos”.

Para ele, embora haja discussões ainda abertas e polêmicas no que se refere ao modelo mais adequado e desejado de agonegócio, a proximidade entre os locais de produção e de consumo de alimentos é uma meta a ser fortalecida ao longo do tempo. Entretanto, os consumidores só dependem de si próprios para adotar medidas que privilegiem a redução do volume de alimentos que são destinados ao lixo. “A redução no desperdício pode ocorrer através do planejamento mais ajustado das compras feitas pela família, de acordo com suas necessidades, evitando excessos que poderiam provocar desperdícios de produtos que perdem a validade ou que se tornam impróprios para o consumo. A valorização dos aspectos nutricionais e da sanidade, em vez da aparência, também é uma medida a ser lembrada. Nem sempre a fruta mais bonita é a mais saborosa”, constata.

Paulo Dabdab Waquil é graduado em Agronomia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, possui mestrado em Economia Rural pela mesma instituição e doutorado em Economia Agrícola pela University of Wisconsin, Madison – Estados Unidos. Atualmente é professor associado da UFRGS. Tem experiência na área de Economia, com ênfase em Economia Agrária, e pesquisa principalmente os temas desenvolvimento rural, política agrícola, mercados agrícolas, comercialização agrícola e cadeias agroindustriais.

Confira a entrevista.

IHU On-Line – A partir dos resultados constatados pela pesquisa em conjunto realizada entre o Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural – PGDR da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS e o Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada – IPEA, o que pode ser dito sobre a agroindústria no Brasil?

Paulo Waquil – O projeto que realizamos através de um acordo de cooperação técnica entre IPEA, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE e UFRGS teve como objetivo geral um conjunto de análises aprofundadas sobre os dados do último Censo Agropecuário e culminou com a publicação do livro *Aspectos Multidimensionais da Agricultura Brasileira: diferentes visões do Censo Agropecuário 2006*, editado pelo IPEA neste ano de 2014. Um dos estudos realizados tratou do perfil da agroindústria rural no país, e aqui é fundamental compreender o conceito de agroindústria rural adotado pelo IBGE: refere-se “às atividades de transformação e beneficiamento de produtos de origem animal ou vegetal, em instalações próprias, comunitárias ou de terceiros, com matérias-primas produzidas no próprio estabelecimento ou adquiridas de terceiros, desde que a destinação final seja dada pelo próprio produtor”.

Portanto, o projeto não tratou da agroindústria como um todo, das grandes cadeias ou das empresas que atuam no setor, não focou nas relações setoriais entre agricultura, indústria e distribuição, em seus encadeamentos e relações de coordenação. O projeto tratou especificamente da análise das atividades de transformação e beneficiamento realizadas nas unidades de produção, geralmente em pequena escala, com a finalidade de conservar alimentos, reduzir perdas, agregar valor, gerar renda complementar, ou até mesmo criar mercados alternativos.

Sobre o perfil desta agroindústria rural, percebe-se uma grande diversidade de situações, com diferenciações regionais, de produtos, de escala, além de diferenças marcantes entre os estabelecimentos familiares e não familiares. A maioria destas atividades ocorre inicialmente na informalidade, com a transformação e beneficiamento de pequenos excedentes de produção e o armazenamento para

consumo pela família ao longo do ano ou a colocação em mercados locais. Em vários casos, na medida em que estes produtos beneficiados são reconhecidos e valorizados, a produção é ampliada e passa a atender outros mercados. Um exemplo é a utilização de frutas colhidas no período de safra, processadas na forma de doces e geleias, para conservação e utilização por um período mais longo, seja pela própria família ou através da comercialização nos mercados próximos.

Assim, o perfil traçado é de um número bastante significativo compondo uma grande diversidade de situações, já que o Censo oferece informações sobre 32 produtos beneficiados nos estabelecimentos rurais que apresentam expressão nas cinco grandes regiões brasileiras. De acordo com os dados censitários, 16,7% dos aproximadamente 5,1 milhões de estabelecimentos rurais no Brasil transformaram ou beneficiaram alguma matéria-prima. Entretanto, estas atividades predominam nas Regiões Sul e Nordeste, onde a agricultura familiar tem maior importância.

IHU On-Line – Que diferenças regionais podem ser apontadas neste perfil?

Paulo Waquil – As variações regionais podem estar ligadas às diferenças na oferta de matérias-primas, influenciadas por condições de solo e clima, mas principalmente são compreendidas por diferenças de hábitos alimentares, cultura e tradição. Por exemplo, produtos derivados da cana-de-açúcar, como cachaça e rapadura, e da mandioca, como a farinha e a tapioca, são muito mais presentes na Região Nordeste; 67% dos estabelecimentos rurais que elaboraram farinha de mandioca são do Nordeste do Brasil. Por outro lado, produtos como doces e geleias elaborados a partir de frutas e embutidos, como linguças, copas e salames, são muito mais presentes na Região Sul; nestes casos, 78% dos estabelecimentos que produziram doces e geleias e 98% dos estabelecimentos que produziram embutidos estão na Região Sul. Já a produção de queijos também tem grande importância, mas ocorre de forma mais desconcentrada, em todas as regiões do país.

Um ponto comum é a predominância da utilização de matérias-primas próprias, com pouca utilização de matérias-primas adquiridas de terceiros. Além disso, a produção ocorre em pequena escala e o direcionamento da produção se dá principalmente para o consumo da família ou venda direta ao consumidor, eliminando ou reduzindo a presença de intermediários no processo de comercialização. Entretanto, em alguns casos onde ocorre maior concentração da produção, como no caso da farinha de mandioca no Norte e Nordeste, a participação de intermediários ainda é marcante, fazendo o escoamento para outras regiões do país.

Outro aspecto importante a destacar, e que tem sido foco de estudo por parte de alguns pesquisadores, é a valorização da tradição, do “saber-fazer”, mas que ocorre paralelo a um processo de inovação neste segmento, processo este que leva a uma maior diferenciação de produtos regionais ou coloniais que chegam aos mercados.

IHU On-Line – Como o pequeno produtor e a agricultura familiar se inserem na agroindústria brasileira?

Paulo Waquil – Nas últimas décadas se consolidou um forte sistema agroindustrial, passando por vários elos desde o fornecimento de insumos, a produção de matérias-primas, o processamento ou industrialização, a distribuição no atacado e no varejo, até chegar ao consumidor final. Neste sistema, existem cadeias que se caracterizam por forte concentração, dominadas por grandes empresas, geralmente nos elos da industrialização e do varejo, que criam relações de dependência e de subordinação dos agricultores familiares. Exemplos dessa situação são as cadeias de aves, suínos e tabaco na Região Sul, que estabelecem relações contratuais com os agricultores, os quais recebem os insumos, seguem pacotes tecnológicos, têm acompanhamento técnico e garantia para colocação de seus produtos no mercado. Por estas relações contratuais, as incertezas são reduzidas, mas as margens de ganho dos agricultores são pequenas, o que é apresentado na literatura como o “squeeze” da agricultura.

Outra situação é a de cadeias menos consolidadas, onde as relações contratuais são mais frágeis ou inexistentes, e as transações ocorrem através de relações de mercado. Aqui as relações não são de longo prazo, e as incertezas são maiores. Mas os agricultores podem ter mais opções, reduzindo a condição de dependência. Exemplos dessa outra situação podem ser tomados nas cadeias de grãos ou de frutas.

Mas, retomando o foco do nosso projeto citado na primeira pergunta, existem as cadeias curtas, que reassumem importância maior, como alternativa de comercialização. Estas cadeias envolvem a maior aproximação entre produtores e consumidores, diferentemente das situações apontadas acima, o que não é algo novo, mas que tem sido revalorizado. Devido à pressão que muitos agricultores têm sofrido, particularmente através dos elevados custos de produção e dos reduzidos preços recebidos pelos seus produtos, a busca por alternativas tem sido de grande importância. O papel das agroindústrias rurais familiares, visando à agregação de valor aos produtos, à geração de emprego e renda e à criação de novos mercados é uma tendência percebida em todas as regiões.

Em cada situação, o papel do Estado deve ser pensado para atender tais peculiaridades, seja na regulação dos mercados e das relações contratuais, no acompanhamento e garantia de preços satisfatórios, no estabelecimento de normas sanitárias e ambientais compatíveis com a realidade destes agricultores, no fomento e apoio técnico ou financeiro, ou mesmo na criação de mercados institucionais. Podemos citar alguns programas implementados no Brasil que visam atender este público, como o PRONAF Agroindústria¹, o Programa de Aquisição de Alimentos da

¹ Pronaf Agroindústria: linha de financiamento para atender grupos de agricultores criada em 1998 dentro do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), ampliando o atendimento dos agricultores de pequeno porte também para aqueles empreendimentos voltados à transformação e beneficiamento de alimentos. (Nota da IHU On-Line)

“Perdas se referem à diminuição da massa (quantidade) ou do valor nutricional (qualidade) dos alimentos, causadas por ineficiências ao longo das cadeias de produção e distribuição”

Agricultura Familiar – PAA² e o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE³.

² Programa de Aquisição de Alimentos (PAA): política pública brasileira instituída pela Lei 10.696, de 2003, com o objetivo de oferecer acesso aos alimentos às populações em situação de insegurança alimentar, ao mesmo tempo que promove a inclusão social e econômica no campo por meio do fortalecimento da agricultura familiar. O PPA propicia a aquisição de alimentos de agricultores familiares a preços compatíveis aos praticados nos mercados regionais. Os produtos são destinados a ações de alimentação empreendedora por entidades da rede socioassistencial; restaurantes populares, cozinhas comunitárias, bancos de alimentos e para famílias em situação de vulnerabilidade social. (Nota da IHU On-Line)

³ Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): implementado em 1955 com o objetivo de favorecer o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, assim como a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional. O PNAE atende os alunos da educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias conveniadas com o poder público por meio da transferência de recursos financeiros. Com a Lei nº 11.947, de 2009, pelo menos 30%

IHU On-Line – Que informações a pesquisa revela sobre perdas e desperdício de alimentos no Brasil?

Paulo Waquil – A pesquisa não tratou especificamente do tema das perdas e desperdícios de alimentos, mas sem dúvida alguma está relacionada a ele. Atualmente estou orientando um trabalho de mestrado sobre estas perdas e desperdícios, e há evidências de uma situação preocupante em todo o mundo. Em primeiro lugar, é importante distinguir os dois termos. Perdas se referem à diminuição da massa (quantidade) ou do valor nutricional (qualidade) dos alimentos, causadas por ineficiências ao longo das cadeias de produção e distribuição. Já o desperdício se refere àqueles alimentos que estavam apropriados para o consumo, mas que foram descartados por serem mantidos além do prazo de validade, por terem estragado após o preparo, ou simplesmente por não terem sido consumidos.

No Brasil, há estimativas da produção de mais de 180 mil toneladas de resíduos sólidos por dia, dos quais mais da metade é de resíduos orgânicos, compreendendo principalmente estas perdas e desperdícios de alimentos. Estes resíduos, além dos aspectos econômicos envolvidos, causam sérios danos ambientais e, portanto, requerem maior atenção.

Em geral, os trabalhos que abordam o tema das perdas e desperdícios de alimentos enfatizam, em ordem decrescente de importância: a necessidade de redução da geração de resíduos; a facilitação da distribuição de alimentos descartados que ainda sejam comestíveis, por exemplo, por meio de bancos de alimentos; a destinação para a alimentação animal; a utilização como adubo ou fonte para a geração de energia; e, finalmente, a destinação final em aterros sanitários.

Então o nosso projeto sobre as agroindústrias rurais, possibilitando aos produtores a transformação e beneficiamento de produtos de origem animal ou vegetal nos estabele-

dos recursos transferidos devem ser utilizados na compra direta feita junto a agricultores familiares, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável destes empreendimentos. (Nota da IHU On-Line)

cimentos rurais e particularmente a conservação dos produtos para consumo ao longo de um período mais extenso, pode ter impacto relevante já no primeiro aspecto citado acima, reduzindo as perdas de matérias-primas agrícolas e a geração de resíduos orgânicos, além dos pontos já abordados anteriormente como a agregação de valor, geração de renda e criação de mercados.

IHU On-Line – Há, em termos mundiais, um crescimento no movimento de compra de alimentos que seriam descartados devido à sua aparência ou tamanho, baseado no consumo sustentável? Em que regiões este movimento mais se destaca?

Paulo Waquil – Os dados sobre a produção de resíduos orgânicos e seus impactos econômicos e ambientais são alarmantes em todo o mundo, mas as estimativas são muito variáveis. Em geral, nos países mais desenvolvidos, os desperdícios de alimentos são maiores, mas é justamente nestes países onde iniciativas como estas têm sido adotadas.

Tais iniciativas se enquadram no segundo aspecto citado na questão anterior, referente à facilitação da distribuição de alimentos descartados. São iniciativas de grande importância, que requerem mudanças comportamentais. São iniciativas que consideram a valorização dos aspectos nutricionais e da sanidade dos produtos, em vez de dar maior importância à aparência ou tamanho. Só que as mudanças no comportamento dos consumidores não são rápidas, e geralmente requerem incentivos.

A maior conscientização dos consumidores e a adoção de metas por alguns governos já têm trazido alguns resultados. Por exemplo, o Reino Unido já possui regulamentação com este propósito desde o ano 2000. Outros países europeus, como a Holanda, a França, a Áustria e a Suécia, e asiáticos, como o Japão e a Coreia do Sul, também seguiram o mesmo exemplo. Além do estímulo ao consumo consciente e sustentável, regras punitivas à geração de resíduos também têm sido adotadas, como um sistema de pagamentos progressivos, através da elevação do valor pago pela maior geração de resíduos.

IHU On-Line – O atual modelo de agricultura industrial desperdiça anualmente um terço dos alimentos produzidos para consumo humano, algo em torno de 1,3 bilhão de toneladas anuais, conforme a FAO. O relatório Alimentos e mudança climática: o elo esquecido, da organização Grain (<http://www.grain.org>), estima que entre 44% e 55% dos gases de efeito estufa são provocados pelo sistema agroalimentar global, com a soma das emissões decorrentes do desmatamento, da produção agrícola em si, do processamento, transporte e empacotamento dos alimentos e dos desperdícios gerados pela cadeia. O que pode ser dito sobre estes dados?

Paulo Waquil – Eu não gosto destes rótulos que contrapõem dois tipos de agricultura, uma boa e outra má, uma focada nos mercados locais e outra globalizada. Eu considero que sempre tivemos uma grande heterogeneidade na agricultura, que se mantém. E os distintos sistemas produtivos, as diferentes escalas de produção, os diversos canais de comercialização, todos são importantes e necessários para atender as demandas hoje existentes, mas todos têm seus problemas e desafios.

São muitos os agricultores familiares que operam em pequena escala, mas também fazem parte de grandes cadeias com inserção global. São muitos os agricultores familiares que demandam práticas e tecnologias apropriadas para um novo contexto de maior escassez de mão de obra no campo e de restrições ambientais.

Cada situação merece análise, um bom diagnóstico e recomendações específicas. Há estudos que demonstram que uma agricultura em maior escala, ou mais tecnificada, utiliza agrotóxicos de forma mais intensiva; por outro lado, uma agricultura desenvolvida em áreas marginais pode provocar maior desmatamento, erosão e perda de solo, ou deterioração da qualidade da água. Uma série de estudos demonstra estas relações ambíguas entre tecnificação e degradação ou entre escala e degradação. Por isso, considero fundamental compreender os problemas e desafios que cada situação nos impõe. Avanços tecnológicos que permitem a redução no uso de insumos, como, por exemplo, o controle biológico de

pragas e a fixação de nitrogênio pela inoculação de bactérias fixadoras em leguminosas são recomendações já amplamente utilizadas no Brasil, possibilitando a redução no uso de agrotóxicos e fertilizantes.

Por isso, não considero que a escolha seja simplesmente um modelo ou outro; nos mais diversos modelos é imprescindível pensar nas diversas dimensões da sustentabilidade, o que pode começar pela redução das perdas e desperdícios – como vínhamos discutindo nas questões anteriores.

IHU On-Line – A ONU tem publicado relatórios em que reconhece, em determinadas situações, a maior produtividade de uma agricultura ecológica estruturada na proximidade entre os locais de produção e de consumo na comparação com a agricultura industrial intensiva, devido, justamente, à diminuição em termos de perdas de alimentos. Como interpretar essa informação?

Paulo Waquil – Novamente, estes dados são muito controversos. Há estudos que validam tais diferenças, outros que as refutam. Há estudos que mostram maior produtividade da produção orgânica, outros que apontam que, mesmo com menor produtividade, o que está em jogo é o menor impacto ambiental. Outro ponto importante é que maior produtividade não é, necessariamente, indicação de maior rentabilidade. Portanto, acho que não devemos tomar friamente alguns números, sem entender dimensões mais amplas destes processos.

Não se deve comparar a produtividade da terra ou da mão de obra simplesmente em termos da produção ou da renda gerada por hectare ou por trabalhador, pois os sistemas de produção e os produtos gerados podem diferir substancialmente. Mais do que a simples comparação, o importante é ressaltar que os sistemas de produção orgânica vêm se consolidando, vêm recebendo maior atenção das políticas públicas, vêm sendo cada vez mais valorizados pelos consumidores. Atualmente, há produtores que convertem seus sistemas produtivos para sistemas orgânicos pelas mais variadas motivações, seja pela redução de custos, pela menor dependência na aquisição de insumos, pela amplia-

ção do mercado, pela possibilidade de obtenção de renda satisfatória ou pela consciência ambiental.

IHU On-Line – Qual é a relação entre qualidade do alimento e distância percorrida do campo até a mesa?

Paulo Waquil – Quanto menor a distância, menor a necessidade de pontos de controle e monitoramento. Geralmente, nas cadeias curtas citadas no início desta entrevista, que se inserem nos chamados mercados de proximidade, as relações são do tipo “face-to-face” entre produtores e consumidores. Isso implica em conhecimento e confiança construídos ao longo do tempo. São relações recorrentes, mas cada vez menos frequentes nos grandes centros urbanos. Algumas feiras de produtores ainda ilustram a importância destes mercados de proximidade.

Nos grandes centros, em vista das mudanças no ritmo de vida e nos padrões de consumo, cada vez mais são demandados produtos prontos, ou pré-prontos para o consumo, produtos práticos e convenientes, produtos que passam por longas cadeias de produção. Por exemplo, nestes centros urbanos, o consumo de laranjas *in natura* tem mostrado sinais de redução em contraposição com o aumento no consumo de sucos prontos (ou na verdade néctar, para usar o termo correto, já que são reconstituídos a partir de suco concentrado e adicionados de estabilizantes, corantes e aromatizantes).

Os exemplos de fraudes no setor leiteiro, amplamente divulgados no Rio Grande do Sul nos últimos anos, reforçam a importância dos pontos de controle e monitoramento. Aqui é muito importante destacar o papel do Estado não apenas no fomento ao setor produtivo, através do crédito, da pesquisa e da assistência técnica, como tradicionalmente atuava. É fundamental compreender os novos papéis do Estado, na regulação dos mercados, na garantia de preços e, principalmente, da qualidade dos produtos.

IHU On-Line – A produção ecológica destinada a mercados locais é a alternativa econômica mais apropriada para o pequeno produtor rural?

Paulo Waquil – É certo que uma produção de base ecológica pode ser mais adequada, não apenas como alternativa econômica, mas também ambiental. E digo que não somente para os pequenos, mas também para médios e, porque não, para os grandes produtores. Se o produtor puder evitar o uso de inseticidas, aplicando armadilhas luminosas ou o controle biológico para reduzir danos causados por insetos, será ótimo do ponto de vista ambiental e de redução de custos; mas é necessária informação e recursos para sua implementação.

Entretanto, não considero como um modelo único e generalizável para todos os produtores. E alguns cuidados temos de ter, no sentido de evitar rotulagens sobre o que é bom ou ruim. Enquanto na produção convencional a contaminação pode ocorrer pelo uso excessivo de agrotóxicos ou pelo desrespeito dos prazos de carência, na produção orgânica há situações de contaminação, por exemplo, por uso excessivo de cama de aviário. Eu entendo que o problema não está num modelo ou noutro, mas nas condições em que eles são implementados. Aspectos como os recursos disponíveis, acesso à informação e acompanhamento técnico, impactos ambientais, custos incorridos, a renda gerada e o acesso a mercados, são de grande importância. E, fundamentalmente, os produtores precisam ter direito à escolha.

IHU On-Line – Em que medida o desperdício de alimentos está relacionado com as preferências e o comportamento individual dos consumidores? Que ações os consumidores podem adotar para reduzir o desperdício?

Paulo Waquil – Como conceituado antes, as perdas ocorrem ao longo dos processos de produção e comercialização, e não dependem do comportamento dos consumidores. Mas o desperdício sim, pois ocorre a partir dos alimentos descartados após estarem prontos para o consumo. Mudanças no comportamento não são fáceis, nem rápidas. A redução no desperdício pode ocorrer através do planejamento mais ajustado das compras feitas pela família, de acordo com suas necessidades, evitando excessos

que poderiam provocar desperdícios de produtos que perdem a validade ou que se tornam impróprios para o consumo. A valorização dos aspectos nutricionais e da sanidade, em vez da aparência, também é uma medida a ser lembrada, já citada antes. Nem sempre a fruta mais bonita é a mais saborosa. Ainda o aproveitamento das sobras na elaboração de novos pratos é um hábito a ser, cada vez mais, incentivado.

Finalmente, agora não mais relacionado ao comportamento individual dos consumidores, convém retomar a importância de políticas de estímulo à redução na geração de resíduos e ao manejo adequado dos mesmos. Se os alimentos não forem mais próprios para o consumo humano, a destinação para o consumo animal e para a produção de energia certamente ajuda a reduzir os impactos ambientais. Em Porto Alegre, o Departamento Municipal de Limpeza Urbana – DMLU coordena um projeto que aproxima restaurantes e suinocultores para a utilização de resíduos alimentares na alimentação animal. É um projeto vantajoso para todos, no sentido de reduzir o desperdício, a taxa de coleta de resíduos para os restaurantes, os custos de produção (particularmente de alimentação) para os suinocultores, a quantidade de resíduos coletada pelo DMLU e os impactos ambientais. Ações como estas podem ser vistas como exemplares na gestão de resíduos alimentares, mesmo com as dificuldades e desafios para o bom funcionamento do projeto. Este é o tema da dissertação que citei no início da entrevista.

IHU On-Line – Gostaria de adicionar algo?

Paulo Waquil – Que este tema seja, cada vez mais, de interesse e motivação dos jovens, em todas as áreas do conhecimento, em trabalhos multi ou interdisciplinares, conduzindo a trabalhos de conclusão de curso, dissertações e teses que promovam cada vez mais a ampliação do debate e a busca por alternativas para enfrentar os desafios, que são enormes, seja na produção ou agroindustrialização de alimentos, na redução de perdas e desperdícios ou na compreensão do funcionamento dos mercados agroalimentares.

A potente mensagem contra o desperdício

“Apesar de termos todos os meios técnicos ao nosso alcance, a sociedade da opulência faz com que nos permitamos desperdiçar grandes quantidades de alimentos devido à estética ou ao baixo valor que os alimentos possam ter no mercado por motivos especulativos”, afirma Alfons López

POR LUCIANO GALLAS / TRADUÇÃO: MOISÉS SBARDELOTTO

“**E**m países da América Latina, a falta de meios técnicos de armazenamento ou transporte significa a perda de muitos alimentos. Soluções existem, apenas há que se fazer chegar até os agricultores. Pior é a situação em nossos países [na Europa]. Apesar de termos todos os meios técnicos ao nosso alcance, a sociedade da opulência faz com que nos permitamos desperdiçar grandes quantidades de alimentos devido à estética ou ao baixo valor que os alimentos possam ter no mercado por motivos especulativos”, declara Alfons López.

Nesta entrevista, concedida por e-mail à **IHU On-Line**, o ambientalista analisa a extensão do desperdício, avalia os valores intrínsecos ao modelo vigente de comercialização de alimentos e aponta alternativas para a solução dos problemas constatados, boa parte das quais passa pela conscientização da população e dos comerciantes sobre o assunto. “A gestão dos estoques (seja de um fornecedor de comida, um comércio ou uma casa), por exemplo, pode ser causa de muito desperdício. Uma má gestão das compras, o tempo de armazenamento, as datas de validade... Inclusive, podemos até descobrir que alimentos que são considerados inevitáveis de jogar fora ainda poderiam fazer parte de algum prato, com os conhecimentos necessários. Este é o caso de uma fruta muito madura ou de um pão duro”, aponta ele.

O ativista ambiental lembra que o aproveitamento integral dos alimentos é uma tradição antiga, mas que vem sendo superada por um certo modo de vida contemporâneo que privilegia a facilidade e a redução do tempo dispendido, o que refere-se também ao preparo das refeições. “Creio que os costumes de nossa sociedade atual (falta de tempo para cozinhar, compra rápida em centros comerciais, desaparecimento da cozinha como o centro da vida doméstica) repercute em um maior desperdício em casa e também fora dela. O baixo preço dos alimentos (não dos frescos, mas dos processados ou pré-cozidos) talvez tenha nos levado a reduzir o valor que damos atualmente aos alimentos”.

Alfons López Carrete é licenciado em Ciências Ambientais e técnico em Educação e Comunicação Ambiental, com atuação na área de formação e educação. Integra a Espaço Ambiental (“Espaço Ambiental”), associação catalã sem fins lucrativos dedicada à concepção e gestão de campanhas voltadas à sustentabilidade. Entre os projetos desenvolvidos atualmente pela organização, pode ser citado “De menjar no en llencem ni mica” (em português, “De comida não se joga nada fora”). O site eletrônico da associação pode ser acessado no endereço <http://espaiambiental.com>.

Confira a entrevista.

IHU On-Line – Quais são as possibilidades e os limites do aproveitamento integral dos alimentos como uma alternativa efetiva para o acesso à alimentação e à nutrição em comu-

nidades em situação de vulnerabilidade social?

Alfons López – Cremos que a segurança alimentar é fundamental. Ninguém tem porque receber alimen-

tos de pior qualidade ou com maior risco sanitário só por estar em uma situação de fragilidade social. Agora, é preciso entender bem a segurança alimentar sem nos excedermos ao exigir

margens de segurança excessivas para experiências locais nas quais seria impossível ou muito custoso dispor de medidas excessivamente técnicas (câmaras frigoríficas para manipulação de alimentos, por exemplo).

A partir daí, as possibilidades são muitas. O aproveitamento de excedentes que, de forma inevitável, são gerados em lojas, restaurantes, etc., pode servir para experiências de canalização. Em outros âmbitos, se o desperdício alimentar fosse cobrado economicamente no nível da indústria alimentar, com certeza muitos alimentos perfeitamente comestíveis, mas com pouco valor comercial, serviriam para esta finalidade [alimentar as comunidades].

IHU On-Line – Diferenças de hábitos e de costumes encontradas em culturas distintas podem constituir-se em obstáculos ao aproveitamento integral dos alimentos?

Alfons López – Creio que os costumes de nossa sociedade atual (falta de tempo para cozinhar, compra rápida em centros comerciais, desaparecimento da cozinha como o centro da vida doméstica) repercute em um maior desperdício em casa e também fora dela. O baixo preço dos alimentos (não dos frescos, mas dos processados ou pré-cozidos) talvez tenha nos levado a reduzir o valor que damos atualmente aos alimentos.

A cozinha catalã ou espanhola é rica em receitas e métodos que permitem aproveitar os alimentos de várias maneiras. Muitas receitas (*gazpacho*, *migas*, canelones, entre outras) trazem inerente o fator do aproveitamento. Não é por isso [costumes] que a cultura gastronômica não inclui este aspecto. É mais o modo de vida que fez o aproveitamento cair em desuso.

Como aspecto cultural, também gostaria de incluir certa tendência de entender o fator abundância como símbolo de hospitalidade. Acredito que devemos ir mudando esse valor social por outro mais ligado à qualidade do que oferecemos.

IHU On-Line – Como se pode definir o desperdício? Como se relacionam as perdas involuntárias de alimentos e o desperdício intencional?

“A segurança alimentar é fundamental. Ninguém tem porque receber alimentos de pior qualidade ou com maior risco sanitário só por estar em uma situação de fragilidade social”

Alfons López – Consideramos desperdício qualquer perda de alimentos aptos para o consumo humano. Normalmente, não consideramos as perdas por calamidades pontuais, pragas ou causas meteorológicas. Há muitas perdas atribuíveis a motivos de mercado (baixo valor, desacordos entre fornecedores). O desperdício intencional tem que ser a prioridade, então.

IHU On-Line – As perdas estão mais relacionadas às estruturas econômicas? A opção do agricultor por não colher a safra devido aos baixos preços corresponderia, então, à perda, e não ao desperdício?

Alfons López – Consideramos desperdício. Sempre existirá uma alternativa social (não necessariamente rentável economicamente, sem dúvida) para aproveitar esses alimentos e dar-lhes valor. Há, por exemplo, projetos que visam combater o desperdício a partir do recolhimento de excedentes nos campos.

IHU On-Line – O desperdício corresponde necessariamente ao descarte deliberado do alimento, tais como as sobras deixadas no prato

e os restos de comida colocados no lixo?

Alfons López – Não necessariamente há um fator de intencionalidade para que consideremos desperdício. A gestão dos estoques (seja de um fornecedor de comida, um comércio ou uma casa), por exemplo, pode ser causa de muito desperdício. Uma má gestão das compras, o tempo de armazenamento, as datas de validade... Inclusive, podemos até descobrir que alimentos que são considerados inevitáveis de jogar fora ainda poderiam fazer parte de algum prato, com os conhecimentos necessários. Este é o caso de uma fruta muito madura ou de um pão duro.

IHU On-Line – O desperdício refere-se apenas à parte tradicionalmente comestível de um alimento? Ou desperdiça-se também aquilo que não é usualmente aproveitado?

Alfons López – Segundo a definição de desperdício, também corresponderia àquelas partes comestíveis que não são normalmente consumidas. Sempre falamos sobre aproveitar cascas de frutas ou verduras, ou partes dos animais, como um exemplo de medidas antidesperdício.

IHU On-Line – O que o ato de jogar fora o alimento que não se considera bonito o suficiente para o consumo revela sob o aspecto da ética?

Alfons López – Revela uma perda de valor outorgado aos alimentos, mas também é a consequência do marketing e da homologação e padronização que nos têm feito acreditar que os alimentos, seu valor nutricional, dependem da aparência, e que isso deve corresponder a alguns cânones rigorosos.

IHU On-Line – De acordo com a FAO, na América Latina e Caribe, 40% do desperdício de alimentos verificado na agricultura concentra-se na produção e no transporte até os locais de consumo, enquanto na Europa, América do Norte e Oceania, de 30% a 40% do desperdício está no consumo. O que é possível concluir a partir destes números?

Alfons López – Sem dúvida, em países da América Latina, a falta de meios técnicos de armazenamento ou

transporte significa a perda de muitos alimentos. Soluções existem, apenas há que se fazer chegar até os agricultores. Pior é a situação em nossos países [na Europa]. Apesar de termos todos os meios técnicos ao nosso alcance, a sociedade da opulência faz com que nos permitamos desperdiçar grandes quantidades de alimentos devido à estética ou ao baixo valor que os alimentos possam ter no mercado por motivos especulativos.

Talvez a parte mais obscura de tudo seja o desperdício que, nos países latino-americanos, se produz por “erros” na cadeia alimentar de nossos países, pois uma grande parte do desperdício corresponde a alimentos destinados à exportação, que, por motivos estes ou aqueles, não chegam aos nossos mercados. Neste caso, somos culpáveis por prejudicar ainda mais a soberania alimentar de outros países.

IHU On-Line – Que ações são desenvolvidas pela associação Espai Ambiental na luta contra o desperdício?

Alfons López – A Espai Ambiental criou uma mensagem (o projeto “De menjar no en llencem ni mica”, em castelhano; em português, “De comida não se joga nada fora”), com o qual se quis recuperar a cultura do valor dos alimentos, tentando usar novas ferramentas comunicativas, como as redes sociais, por meio das quais com-

“O marketing, a homologação e a padronização nos têm feito acreditar que o valor nutricional dos alimentos depende da aparência, e que isso deve corresponder a cânones rigorosos”

partilhamos conselhos, receitas, concursos de fotografia, etc. Não somente usamos ferramentas novas, mas também tentamos nos aproximar com uma mensagem mais próxima da vida que leva a maioria dos cidadãos da Catalunha. Assim, por exemplo, mais

que explicar elaboradas receitas de croquetes, explicamos, com um tom casual, como organizar a geladeira ou como preparar uma pizza para aproveitar os restos de comida que encontramos na geladeira, ou organizar um concurso para ver quem consegue encontrar a fruta ou verdura mais “feia” e ainda deliciosa. Essa campanha nas redes foi muito exitosa (pode-se vê-la no nosso blog: www.nollencem-nimica.org).

Por outro lado, para nos aproximarmos da população que não necessariamente usa novas tecnologias, levamos o debate para as ruas, com ações presenciais em que demonstramos que o desperdício existe e que é evitável. Coletamos frutas excedentes nos mercados (fruta machucada ou muito madura para ser vendida) e repartimos entre clientes e vendedores em forma de sucos ou batidas. Em outras ocasiões, recolhemos, durante uma semana, todos os excedentes das tendas de um bairro para fazer refeições que oferecemos a mais de 200 pessoas com alimentos que iriam parar no lixo.

E não é algo que somente nós fazemos! A Plataforma pelo Aproveitamento dos Alimentos (PAA) prepara este ano uma refeição parecida para mais de 3 mil pessoas. Milhares de pessoas alimentadas com comida que seria jogada nos aterros sanitários. A mensagem é muito poderosa.

LEIA OS CADERNOS IHU

NO SITE DO IHU

WWW.IHU.UNISINOS.BR

Redução do desperdício é trabalho para toda a sociedade

Conforme Celso Luiz Moretti, em torno de 20 a 25% dos grãos produzidos no Brasil são desperdiçados, enquanto que de 30 a 50% das frutas e hortaliças são descartadas sem serem aproveitadas para consumo humano ou pela indústria

POR LUCIANO GALLAS

“O consumidor, quando está bem informado, pode contribuir para exigir maior qualidade dos alimentos. A relação dele é com os pontos de venda, com os supermercados. Vemos em outros países como isso ocorre, de forma que a exigência do consumidor por maior qualidade acaba reverberando lá no campo, na produção de um alimento de maior qualidade. Se a questão da qualidade for trabalhada em toda a cadeia, o que inclui a conscientização sobre o uso correto e adequado de fertilizantes, da água, de agrotóxicos, com certeza os alimentos que chegam na ponta, para o consumo, vão apresentar maior qualidade”, aponta o agrônomo e doutor em Fitotecnia Celso Luiz Moretti nesta entrevista, concedida por telefone à **IHU On-Line**.

De acordo com ele, dependendo da cadeia produtiva em que é observado e da metodologia utilizada, o desperdício atinge de 20 a 25% dos grãos produzidos no Brasil e de 30 a 50% das frutas e hortaliças, alimentos que são descartados sem qualquer tipo de aproveitamento. “A redução do desperdício é um desafio muito grande, não só no Brasil, mas em todo o mundo. No ano passado, vimos a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura – FAO realizando uma ação grande para divulgar o tamanho deste problema em vários fóruns, e estivemos envolvidos em vários momentos com esta dis-

cussão. Este é um trabalho de todos nós, de toda a sociedade, desde quem está na produção até os consumidores, para que tenhamos um mundo mais consciente, capaz de trabalhar de forma mais sustentável, minimizando os desperdícios e fazendo com que mais pessoas tenham acesso a mais alimentos e com mais qualidade”, pondera o pesquisador.

Celso Luiz Moretti é graduado em Agronomia pela Universidade Federal de Viçosa – UFV, possui especialização em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC e obteve mestrado e doutorado em Fitotecnia (Produção Vegetal) pela UFV. É pesquisador da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa, tendo exercido o cargo de chefe-geral do Centro Nacional de Pesquisa de Hortaliças, em Brasília/DF, de 2008 a 2013. Atualmente, ocupa o cargo de chefe do Departamento de Pesquisa e Desenvolvimento da Embrapa. É professor convidado do Departamento de Horticultura da Universidade da Flórida, em Gainesville, Estados Unidos; professor colaborador dos departamentos de Ciências da Saúde e Nutrição Humana da Universidade de Brasília – UnB e professor honorário do Departamento de Agroindústria da Universidad Nacional del Santa, Peru. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Fisiologia Pós-Colheita.

Confira a entrevista.

IHU On-Line – Qual é a extensão do desperdício de alimentos no Brasil?

Celso Luiz Moretti – Dependendo da cadeia produtiva em que é ob-

servado, dependendo da metodologia utilizada, este número varia. Mas trabalhamos com a ideia geral de que, no caso dos grãos, algo em torno de 20 a 25% do que é produzido é desper-

diçado, enquanto que, para as frutas e hortaliças, que são mais perecíveis, acredita-se que varie em torno de 30 a 50%, dependendo do produto que é observado.

IHU On-Line – No Brasil, a principal incidência de perdas e desperdício de alimentos está no transporte?

Celso Luiz Moretti – É uma sequência de problemas, desde a determinação adequada do ponto de colheita, que às vezes é feita no momento inapropriado, o uso de embalagens impróprias, o transporte realizado em rodovias precárias ou mesmo sem refrigeração, que é necessária no caso de algumas frutas e hortaliças, até a comercialização. Então há vários pontos, desde o campo até o consumidor, na chamada “cadeia pós-colheita” que podem levar ao desperdício de alimentos.

IHU On-Line – De que forma as pesquisas científicas realizadas no Brasil têm trabalhado para resolver esta situação?

Celso Luiz Moretti – Temos desenvolvido uma série de ações, um conjunto de projetos, que vêm atacar estes vários pontos que coloquei como problemáticos na cadeia pós-colheita. Desde o desenvolvimento de embalagens mais adequadas, mais apropriadas para o acondicionamento dos produtos depois de serem recolhidos, o estudo de sistemas de transportes mais adequados e eficientes, o uso de refrigeração, quando for o caso, para as frutas e hortaliças, até a parte de treinamento, de capacitação, oferecida pelos colegas da área de extensão rural aos produtores. É um conjunto de ações que a Embrapa e seus parceiros vêm desenvolvendo visando minimizar este problema, que é muito grave.

IHU On-Line – É possível produzir alimentos com desperdício zero?

Celso Luiz Moretti – É difícil, porque você tem vários passos, desde a produção do alimento até sua chegada à gôndola do supermercado ou à mesa do consumidor, que muitas vezes são difíceis de ser eliminados completamente. Eu diria que seria utópico falar em desperdício zero, mas com certeza poderíamos trabalhar para reduzir significativamente a incidência atual de perdas e desperdício.

“Trabalhar a questão da qualidade em toda a cadeia inclui conscientizar sobre o uso correto e adequado de fertilizantes, da água, de agrotóxicos”

IHU On-Line – Qual seria o impacto da produção orgânica para a redução do desperdício?

Celso Luiz Moretti – Eu não vejo relação com o desperdício entre a produção orgânica e a produção convencional. Os mesmos problemas em termos de desperdício verificados nos produtos orgânicos são verificados também nos produtos convencionais. Não creio que haja qualquer relação direta entre sistema de produção e desperdício.

IHU On-Line – O fato de a produção orgânica se dar em geral em escala mais reduzida na comparação com a produção convencional não acarretaria em diminuição do desperdício?

Celso Luiz Moretti – Há produtores orgânicos que trabalham bem a parte da cadeia pós-colheita, mas há também produtores orgânicos que têm um pouco mais de dificuldades. Há produtores convencionais que são pequenos, e há outros produtores convencionais que são maiores, mas que também trabalham bem a pós-colheita. Então a questão do desperdício está mais associada ao acesso e à adoção da tecnologia do que ao método de produção.

IHU On-Line – E a organização dos agricultores em cooperativas, o que pressupõe o domínio de alguma tecnologia, favorece a adoção de práticas de produção que evitem o desperdício?

Celso Luiz Moretti – Sem dúvida a questão da organização dos produtores de maneira associativa, por meio de cooperativas, por meio de associações, tende a levar a uma redução do desperdício, a partir do momento em que se consegue melhor programar a colheita, se consegue ter condições de armazenamento mais adequadas, condições de escoar a produção de maneira mais organizada. Isso tudo ajuda a evitar o desperdício.

IHU On-Line – Neste sentido, de que forma a Embrapa tem colaborado com as ações de cooperativas de agricultores?

Celso Luiz Moretti – A Embrapa tem trabalhado em vários momentos em parceria com associações de produtores e cooperativas para desenvolver projetos e tecnologias dentro deste processo de redução do desperdício, tanto de produtores de grãos quanto de associações de produtores convencionais e orgânicos. Posso falar com mais propriedade de um trabalho que fizemos há pouco tempo, com produtores de morango do Distrito Federal. Realizamos a capacitação dos produtores no processo pós-colheita, no processo de manuseio da hortaliça, objetivando reduzir sua contaminação, por meio de um convênio da Embrapa com os ministérios do Desenvolvimento Agrário e da Agricultura. Foi um trabalho bastante interessante.

IHU On-Line – Qual a participação da Embrapa em ações do tipo colheita urbana? Como é possível garantir a qualidade dos alimentos neste tipo de ação?

Celso Luiz Moretti – Temos acompanhado alguns bancos de alimentos. São iniciativas da sociedade civil que realmente contribuem para a redução do desperdício e para levar uma

quantidade maior de alimento para as populações. Não temos envolvimento específico direto na atividade de coleta, mas temos oferecido capacitação em termos de segurança do alimento que é coletado para ser armazenado ou repassado. Fizemos alguns anos atrás um trabalho com o Tribunal de Contas da União, quando prestamos assessoria técnica para projetos relacionados a bancos de alimentos financiados com recursos públicos. Temos uma diretoria na Embrapa focada em transferência de tecnologias, em cada unidade nossa há também uma área de transferência de tecnologias. Nelas, focamos a questão da capacitação, dos treinamentos, contribuindo para que as tecnologias geradas cheguem até os produtores.

IHU On-Line – Como a educação pode favorecer uma participação mais ativa da população para evitar o desperdício?

Celso Luiz Moretti – O consumidor, quando está bem informado, pode contribuir para exigir maior qualidade dos alimentos. A relação

“[Pela sustentabilidade,] minimizamos os desperdícios e fazemos com que mais pessoas tenham acesso a mais alimentos e com mais qualidade”

dele é com os pontos de venda, com os supermercados. Vemos em outros países como isso ocorre, de forma que a exigência do consumidor por maior qualidade acaba reverberando lá no campo, na produção de um alimento de maior qualidade. Se a questão da qualidade for trabalhada em toda a

cadeia, o que inclui a conscientização sobre o uso correto e adequado de fertilizantes, da água, de agrotóxicos, com certeza os alimentos que chegam na ponta, para o consumo, vão apresentar maior qualidade.

IHU On-Line – Gostaria de adicionar algo?

Celso Luiz Moretti – A questão da redução do desperdício é um grande desafio, não só no Brasil, mas em todo o mundo. No ano passado, vimos a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura – FAO realizando um conjunto de ações em nível mundial para divulgar o tamanho deste problema em diversos fóruns, e a Embrapa esteve envolvida em vários momentos com esta discussão. Este é um trabalho de todos nós, de toda a sociedade, desde quem está na produção até os consumidores, para que tenhamos um mundo mais consciente, capaz de trabalhar de forma mais sustentável, minimizando os desperdícios e fazendo com que mais pessoas tenham acesso a mais alimentos e com mais qualidade.

Acompanhe o IHU no Blog

The screenshot shows a blog post from the Instituto Humanitas Unisinos (IHU). The post is titled "@segundasemcarne por tudo e todos" and is dated "EM 15 ABRIL 2013". The main text discusses the "Meatless Monday" campaign, which aims to reduce meat consumption to combat global warming. It mentions that the campaign was first introduced in the United States in 2003. Below the text is a graphic with the text "SEGUNDA SEM CARNE descubra novos sabores" and four cartoon animal faces (cow, pig, chicken, and sheep). Below the graphic is the slogan "Pelos pessoas. Pelos animais. Pelo planeta." and a paragraph explaining the environmental impact of meat production, stating that it requires 7 billion people on Earth and is inefficient, leading to deforestation and pollution.

É preciso elevar as motivações políticas e econômicas

“Uma economia alimentar que valorize o produto local deve pensar em uma nova forma de organização, com escalas menores e não homogeneidade ou comparabilidade entre os preços”, aponta Patrícia Barbieri

POR LUCIANO GALLAS

“O desperdício de alimentos constitui uma questão ética quando pensamos na capacidade do ser humano de ajudar seus semelhantes. Todos nós somos capazes de buscar soluções para o desenvolvimento do bem comum. Seja pela justiça social, destinação de bens naturais, prática da solidariedade ou respeito pelo meio. Para tornar possível o progresso e chegar a eliminar o desperdício de alimentos, acabando com a fome de milhares de pessoas, precisamos elevar nossas motivações políticas e econômicas. A busca de um mundo bem melhor converge para ações que promovam a sustentabilidade socioambiental e isso depende do não pensar só em si”, constata Patrícia Barbieri na entrevista a seguir, concedida por e-mail à **IHU On-Line**.

Neste texto, entre outros aspectos, ela analisa as vantagens da produção local de alimentos em contraposição à distribuição de produtos homogeneizados em escala global e enumera as consequências de um modelo e outro. “Além de reduzir a emissão de ga-

ses de efeito estufa, o incentivo à produção local pode melhorar a situação de renda e emprego e dinamizar regiões deprimidas. A produção local reduz as perdas durante o transporte dos alimentos, o que melhora a oferta de produtos de qualidade para a distribuição. Por esse motivo, a venda de alimentos orgânicos, isentos de agrotóxicos, a grandes distâncias dos seus locais de produção, é uma das contradições da nossa sociedade de consumo. Esses alimentos dependem de um cultivo delicado e atencioso, o que aumenta o seu valor de venda. Portanto, uma economia alimentar que valorize o produto local deve pensar em uma nova forma de organização, com escalas menores e não homogeneidade ou comparabilidade entre os preços”, avalia.

Patrícia Barbieri é graduada em Administração de Empresas, com pós-graduação em Gestão Ambiental Empresarial e especialização em Sustentabilidade Socioambiental. É gerente geral da Associação Prato Cheio, de São Paulo – SP.

Confira a entrevista.

IHU On-Line – Quais são as consequências sociais e econômicas do desperdício de alimentos no Brasil?

Patrícia Barbieri – Enquanto 870 milhões de pessoas passam fome todos os dias, 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são perdidas ou desperdiçadas anualmente no mundo. O Brasil também apresenta um alto nível de desperdício e esse quadro causa perdas econômicas, seja pelo custo envolvido na cadeia produtiva até a mesa do consumidor, seja pelo impacto significativo sobre os recursos naturais dos quais a humanidade depende

para se alimentar (alimentos produzidos e não consumidos são responsáveis pela emissão de 3,3 mil milhões [3,3 bilhões] de toneladas de gases de efeito estufa na atmosfera do planeta) ou também pelos custos relacionados à saúde, gerados pela falta de acesso a alimentos – até o comprometimento do desenvolvimento intelectual por falta de acesso a nutrientes.

IHU On-Line – Que ações estão sendo realizadas, pela estrutura estatal e também pela sociedade civil, para a diminuição do desperdício, de

forma a atender as populações em condição de vulnerabilidade social?

Patrícia Barbieri – A perda e o desperdício de alimentos impõem uma grande oportunidade para que façamos a transição para uma economia verde inclusiva, de baixo carbono e eficiente na utilização de recursos. A FAO apresentou um relatório no qual destaca benefícios que podem ser obtidos, em muitos casos por meio de medidas simples e sensatas ao nível das famílias, lojas, restaurantes, escolas e empresas, e que podem contribuir para a sustentabilidade am-

biental, melhorias econômicas, a segurança alimentar e para a realização do Desafio Fome Zero da Organização das Nações Unidas – ONU.

Em nível de governo, são diversas as ações que poderiam ser desenvolvidas ou reforçadas. No campo, é possível melhorar os sistemas de informação para que o agricultor não utilize variedades inadequadas ou faça o seu plantio em condições de risco climático. No transporte, caberia ao governo ou às agências reguladoras padronizar as embalagens e condições de conservação do produto. Na comercialização, muito poderia ser feito quanto à rotulagem e à melhor comunicação no que diz respeito ao prazo de validade dos alimentos processados. Finalmente, junto ao consumidor, o Brasil ainda está atrasado no que se refere às campanhas de conscientização.

Por sua vez, a sociedade civil, através das organizações não governamentais, vem contribuindo com projetos de colheita urbana, hortas urbanas e com muitas campanhas de doação de alimentos que antes seriam desperdiçados, além de cursos de capacitação para profissionais de cozinha e donas de casa para reduzir o desperdício com o aproveitamento integral dos alimentos, e a otimização de compras e armazenamento, junto a comerciantes e consumidores, a fim de prover a segurança alimentar às populações em situação de vulnerabilidade e risco social com o excedente.

IHU On-Line – De que forma o desperdício de alimentos constatado em nossa sociedade constitui uma questão ética?

Patrícia Barbieri – O desperdício de alimentos constitui uma questão ética quando pensamos na capacidade do ser humano de ajudar seus semelhantes. Todos nós somos capazes de buscar soluções para o desenvolvimento do bem comum. Seja pela justiça social, destinação de bens naturais, prática da solidariedade ou respeito pelo meio. Para tornar possível o progresso e chegar a eliminar o desperdício de alimentos, acabando com a fome de milhares de pessoas, precisamos elevar nossas motivações políticas e econômicas. A busca de um mundo bem melhor converge para

“A busca de um mundo bem melhor converge para ações que promovam a sustentabilidade socioambiental e isso depende do não pensar só em si”

ações que promovam a sustentabilidade socioambiental e isso depende do não pensar só em si.

IHU On-Line – Qual é a relação entre produção local e melhor aproveitamento dos alimentos? A produção local favorece a diminuição da poluição e do uso de agrotóxicos, tendo em vista a proximidade geográfica entre produção e consumo?

Patrícia Barbieri – Vários movimentos internacionais foram criados para valorizar os circuitos curtos de distribuição de alimentos. Qual é o sentido de fazer o alimento viajar milhares de quilômetros? Além de reduzir a emissão de gases de efeito estufa, o incentivo à produção local pode melhorar a situação de renda e emprego e dinamizar regiões deprimidas.

A produção local reduz as perdas durante o transporte dos alimentos, o que melhora a oferta de produtos de qualidade para a distribuição. Por esse motivo, a venda de alimentos orgânicos, isentos de agrotóxicos, a grandes distâncias dos seus locais de produção, é uma das contradições da nossa sociedade de consumo. Esses alimentos dependem de um cultivo delicado e atencioso, o que aumenta o seu valor de venda. Portanto, uma economia alimentar que valorize o produto local deve pensar em uma nova forma de organização, com escalas menores e não homogeneidade ou comparabilidade entre os preços.

IHU On-Line – No meio urbano, quais são as principais causas do desperdício de alimentos? Em que circunstâncias ele ocorre?

Patrícia Barbieri – Segundo estudos desenvolvidos pela FAO, as maiores perdas e ocorrências de desperdício na América Latina e Caribe se encontram na fase de produção do alimento, sendo que a comercialização e a manipulação pelo consumidor vão representar 15% do total. Esse é o verdadeiro valor do desperdício. Pode parecer uma porcentagem baixa, mas é a parte visível do problema e, por aí, pode-se imaginar quantas pessoas deixam de ter acesso ao alimento.

Na fase de comercialização, muito do desperdício se dá porque o comerciante dá preferência pela venda de alimentos com melhor aspecto estético e maior prazo de validade, a fim de obter maior lucro e atender com excelência seus clientes. Os alimentos que não se enquadram nos padrões comerciais são descartados.

O consumidor brasileiro, por sua vez, não está habituado a planejar suas compras e perde os alimentos ainda na geladeira. Enquanto a fome afeta uma em cada oito pessoas no mundo, um terço do que se produz não chega à mesa e aumenta o volume de lixo orgânico ainda sem destinação adequada.

IHU On-Line – Como assegurar a coleta segura de alimentos frescos para posterior repasse às populações em situação de vulnerabilidade? Que tipo de alimento é tradicionalmente recolhido nestas ações urbanas e quais são suas condições para consumo?

Patrícia Barbieri – A colheita urbana geralmente arrecada alimentos frescos (frutas, legumes e verduras) que seriam descartados pelo comerciante, porque perderam seu valor comercial. A qualidade desses alimentos é assegurada pelo compromisso dos comerciantes, doadores parceiros, com as iniciativas existentes (geralmente com organizações não governamentais e Bancos de Alimentos Municipais), em doar alimentos que, mesmo sem valor para a venda, preservam suas características nutricionais (frutas um pouco amassadas, legumes com pontas descoloridas, etc.).

Assim, podemos garantir que os alimentos tenham qualidade para serem oferecidos com segurança, como complemento das refeições de pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social.

IHU On-Line – Quais são as principais ações desenvolvidas pela Associação Prato Cheio?

Patrícia Barbieri – A Associação Prato Cheio nasceu em 2001 e tem a missão de “promover o acesso à alimentação adequada para pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social, através do combate ao desperdício de alimentos e da educação nutricional, contribuindo para o desenvolvimento socioambiental”.

Alinhados aos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio, os projetos da Prato Cheio contribuem para o combate da fome e da desnutrição, além de melhorar o aproveitamento de alimentos que normalmente seriam desperdiçados na cadeia produtiva. Nossos principais projetos são:

– Rota Solidária – Programa Coleta Urbana, conceito desenvolvido pela Food Chain, uma rede de organizações não governamentais norte-americana e canadense. Tem como base a coleta de alimentos frescos de forma segura e seu posterior repasse. Arrecadou 185 toneladas de alimentos em 30 doadores parceiros no ano de 2013 e atualmente contribui com a alimentação diária de 8,5 mil pessoas em situação de vulnerabilidade social, atendidas em 52 entidades assistenciais de São Paulo;

– Nutrindo com Saúde, ação de continuidade do projeto Rota Solidária. É um programa de educação

“Enquanto a fome afeta uma em cada oito pessoas no mundo, um terço do que se produz não chega à mesa e aumenta o volume de lixo orgânico ainda sem destinação adequada”

nutricional, movido por três ações: avaliação nutricional, oficinas culinárias e oficina “da casca ao talo”. Este projeto capacita os profissionais de cozinha e consumidores em geral para oferecerem maior valor nutricional agregado às refeições com menor desperdício de alimentos, além de técnicas de segurança e higiene. Mensalmente capacitamos cerca de 100 pessoas em oficinas culinárias ministradas em laboratórios de técnica e dietética de universidades parceiras. Além dessa atividade, o projeto levanta dados antropométricos das crianças que recebem os alimentos que doamos (elas correspondem a 76% das pessoas que atendemos). Assim, avaliamos o desenvolvimento

e benefícios gerados pelo consumo de hortifrúteis e a mudança de hábitos alimentares.

IHU On-Line – Gostaria de adicionar algo?

Patrícia Barbieri – A sustentabilidade socioambiental necessita de ações permanentes que visem não apenas ao aperfeiçoamento tecnológico e profissional, mas também que sensibilize a sociedade sobre as fragilidades enfrentadas pela maioria, ainda carente de recursos básicos como saneamento, alimentação e educação. Quando conseguimos enxergar os menos favorecidos e agimos, mesmo que com pequenos gestos, podemos melhorar a qualidade de vida de muitas pessoas. Mas essa ação não pode ser assistencialista. Acredito que o desafio seja prover para o autodesenvolvimento: “ensinar a pescar; conforme a necessidade, dar a vara e mostrar onde tem peixe”.

A Associação Prato Cheio nasceu para suprir uma necessidade essencial, mas trabalha para que as entidades assistidas por ela sejam capazes de conseguir suas próprias doações, reduzindo o desperdício de alimentos junto aos comerciantes dos seus entornos, reduzindo custos com transporte (custos ambientais e econômicos) e promovendo a relação entre esses *stakeholders*. Para quem estiver sensibilizado sobre as questões que defendemos, peço que acessem nosso site – www.pratocheio.org.br – para saber mais sobre nossas atividades. Também temos uma página no Facebook – www.facebook.com/Apratocheio – onde podem ser acompanhadas nossas ações.

LEIA OS CADERNOS TEOLOGIA PÚBLICA

NO SITE DO IHU

WWW.IHU.UNISINOS.BR

Siga nossas Redes Sociais

Facebook

Pesquise pessoas, locais e coisas

Página inicial 20+ Publicar

Instituto Humanitas Unisinos
14.517 curtiram · 3.350 falando sobre isso

Mídia/Notícias/Publicação
Instituto Humanitas Unisinos - IHU, São Leopoldo/RS
Visite nosso site: <http://www.ihu.unisinos.br/>
Para entrar em contato, envie e-mail para:
Sobre - Sugerir uma edição

Fotos Opções "Curtir" 14.517 Eventos Promoções

Twitter

IHU @_ihu 3 h
'Advogado é custo, engenheiro é produtividade', diz Dilma Rousseff em Nova York bit.ly/19GKvX9
Expandir

IHU @_ihu 3 h
Sementes Nativas, Garantia de Futuro: Carta de Mandirituba bit.ly/16EwS1h
Expandir

IHU @_ihu 3 h
O fascínio discreto de Póncio Pilatos. Artigo de Giorgio Agamben bit.ly/1h7ZFKF
Com a imagem correta. pic.twitter.com/G0cZJc2y8B
Ver foto

IHU @_ihu 3 h
Qual código de ética é lecionado na faculdade de administração de Harvard? bit.ly/16EwNdk
Expandir

Blog

INSTITUTO HUMANITAS UNISINOS

Ativistas do Greenpeace estão presos na Rússia

Dois ativistas do Greenpeace estão presos na Rússia por terem feito um protesto pacífico contra a exploração de petróleo no Ártico. O vídeo do protesto que viralizou sob o nome de 'Ola Morsa' foi o que a investigação sobre o caso se concluiu. Enquanto isso, há mais um mês, os outros 28 ativistas - incluindo o brasileiro José Paulo Maciel - que participaram do ato estão dando depoimento sobre o caso. A polícia o mesmo destino. Apenas a fazer perguntas aos ativistas presos para que possam receber visitas.

Entre em contato conosco e compartilhe suas ideias.

Instagram

_ihu
Instituto Humanitas Unisinos

29 posts 70 seguidores 33 seguindo

bit.ly/ihuon

twitter.com/_ihu

instagram.com/_ihu

unisinos.br/blogs/ihu

Baú da IHU On-Line

Confira outras edições da **IHU On-Line** cujo tema de capa aborda temas relacionados à alimentação e produção de alimentos.

- *Alimento e nutrição no contexto dos Objetivos do Milênio*. Edição 442, de 05-05-2014, disponível em <http://bit.ly/1u4laLL>;
- *Agroecologia e o futuro sustentável para o planeta. Um debate*. Edição 377, de 24-10-2011, disponível em <http://bit.ly/tkVnM4>;
- *Agrotóxicos. Pilar do agronegócio*. Edição 368, 04-07-2011, disponível em <http://bit.ly/lookqu>;
- *A propriedade da terra deve ser limitada?* Edição 339, de 16-08-2010, disponível em <http://bit.ly/dh18X5>.
- *Josué de Castro e Graciliano Ramos. A desnaturalização da fome*. Edição 274, de 22-09-2008, disponível em <http://bit.ly/ihuon274>;
- *Por uma ética do alimento. Sobriedade e compaixão*. Edição 191, de 14-08-2006, disponível em <http://bit.ly/ihuon191>;
- *A comida fala: a redescoberta da mesa em tempos de fastfood*. Edição 163, de 07-11-2005, disponível em <http://bit.ly/1CaGROX>;
- *Superação da miséria e da fome*. Edição 20, de 03-06-2002, disponível em <http://bit.ly/ihu90>;



Confira em nosso canal do Youtube os registros das apresentações completas dos palestrantes do XV Simpósio Internacional IHU – Alimento e Nutrição no contexto dos Objetivos do Desenvolvimento do Milênio, em <https://www.youtube.com/ihucomunica>.

- *Tânia Bacelar de Araújo* - Desenvolvimento à luz da sociobiodiversidade para superação da miséria e dos males da fome.
- *Dom Mauro Morelli* - Atualidade do testemunho e da profecia de Josué de Castro
- *Noemia Perli Goldraich e Valdely Ferreira Kinupp* - Pesquisa e construção do conhecimento em relação à alimentação e à nutrição e sua aplicação numa perspectiva ética, solidária e sustentável
- *Walter Belik* - Cenário Nacional da alimentação e nutrição na perspectiva dos ODMs
- *Paulo Leivas* - Painel: Direito Humano ao alimento e à nutrição - fundamento da democracia brasileira
- *Marcelo de Oliveira Milagres* - Painel: Direito Humano ao alimento e à nutrição - fundamento da democracia brasileira
- *José Esquinas-Alcázar* - Alimento e Nutrição no contexto dos Objetivos do Milênio
- *Maria Augusta Henriques e José Esquinas Alcázar* - Sociobiodiversidade: A riqueza planetária para a Segurança alimentar e nutricional
- *Signorá Peres Konrad* - Dos Ultra processados aos Alimentos: resgatando a boa Nutrição? (Melhores momentos)
- *Curso de Nutrição e Serviço Social* - Segurança Alimentar, Políticas Sociais e Interdisciplinaridade

Tema
de
Capa

**Destques
da Semana**

IHU em
Revista

Destques On-Line

Entrevistas especiais feitas pela **IHU On-Line** no período de 25-08-2014 a 29-08-2014, disponíveis nas **Entrevistas do Dia** do site do IHU (www.ihu.unisinos.br).

“Não há uma comprovação das causas do aumento de casos de depressão observado nas últimas décadas”

Entrevista com Miguel Roberto Jorge, professor Associado do Departamento de Psiquiatria da Escola Paulista de Medicina da Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP

Publicada no dia 29-08-2014

Acesse o link <http://bit.ly/ihu290814>

“Não se pode interpretar diretamente que os suicídios sempre representem mortes relacionadas à depressão na medida em que se estima que cerca de 50% dos suicídios estão relacionados à depressão e o restante a outras causas”, adverte o psiquiatra Miguel Roberto Jorge. Os dados divulgados pelo Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde – DATASUS, indicando que o número de mortes relacionadas com depressão cresceu 705% nos últimos 16 anos, reiteram que “a depressão já é considerada um problema de saúde pública em todo o mundo tanto pela frequência com que se manifesta entre as pessoas como pela incapacidade que nelas provoca”, pontua o profissional em entrevista à IHU On-Line. Apesar do número de mortes ser surpreendente, o psicanalista esclarece que ainda não há “uma comprovação das causas do aumento de casos de depressão observado nas últimas décadas”.

Decifrar o lixo, decifrar perspectivas

Entrevista com Maurício Waldman, doutor em Geografia pela Universidade de São Paulo e pesquisador na área do meio ambiente

Publicada no dia 28-08-2014

Acesse o link <http://bit.ly/ihu280814>

As evidências demonstram que a quantidade de lixo gerada tem crescido consideravelmente nos últimos anos, mas quando se trata de quantificar os dados, “as disparidades nos levantamentos estatísticos constituem controvérsia endêmica entre os especialistas em resíduos”, assinala Maurício Waldman, autor de *Lixo: Cenários e Desafios* (Cortez Editora, 2010). Numa “radiografia quantitativa” a partir de estudos franceses, é possível que os resíduos urbanos globais oscilem entre 2,5 e 4 bilhões de toneladas, com uma “margem de erro”, conforme destaca o pesquisador, “note-se bem: uma margem de erro de ‘apenas’ 1,9 bilhão de toneladas de sobras”. No Brasil, a conta gira em torno de “78,4 milhões de toneladas, uma massa de refugos considerável sob qualquer ponto de vida”, pontua Waldman.

Eleições 2014: “A diferença entre os candidatos está em nuances”

Entrevista com Antônio Carlos Mazzeo, cientista político e doutor em História Econômica pela USP

Publicada no dia 27-08-2014

Acesse o link <http://bit.ly/ihu270814>

A reconfiguração política da candidatura presidencial do PSB por conta da morte do ex-candidato à Presidência da República, Eduardo Campos, vai acirrar a disputa pelo segundo lugar nas eleições deste ano. Isto porque Marina Silva, nova candidata à Presidência, “passa a disputar diretamente a campanha com outro perfil conservador, que é o de Aécio Neves”, avalia o cientista político Antônio Carlos Mazzeo, em entrevista à **IHU On-Line**. O segundo ponto que converge para uma possível disputa do segundo lugar nas eleições entre Marina e Aécio está relacionado ao fato de o vice de Marina, Beto Albuquerque, ser “ligado ao agronegócio”, assinala. Mazzeo enfatiza que não há elementos centrais

que distinguem as três candidaturas deste ano, e as “nuances são as políticas sociais”. Ele esclarece: “nenhum dos três programas apresentados altera o rumo da economia brasileira; não tem nenhuma novidade no plano da organização da economia”.

O Protocolo de Nagoya e a divisão equitativa dos recursos genéticos mundiais

Entrevista com Bráulio Dias, Secretário Executivo das Nações Unidas do Secretariado da Convenção da Diversidade Biológica
Publicada no dia 25-08-2014
Acesse o link <http://bit.ly/ihu250814>

O Protocolo de Nagoya, que entrará em vigor internacionalmente em outubro deste ano,

estabelece as regras para a repartição de benefícios do uso de recursos genéticos de forma justa e equitativa entre os países membros. Resultado da Convenção da Diversidade Biológica – CDB, que tem 193 países membros, mais a União Europeia, o Protocolo já foi ratificado por 50 países, e a expectativa do secretariado da CDB é de que até a data da primeira conferência das partes do Protocolo, que ocorrerá em outubro deste ano na Coreia, “vários outros países já tenham protocolado o seu documento de ratificação”, diz Bráulio Dias à **IHU On-Line**. Na entrevista concedida por telefone de seu escritório em Montreal, no Canadá, Dias explica que o Protocolo surge como demanda dos países em desenvolvimento, para os quais é “necessário ter uma definição maior de regras internacionais para proteger os seus interesses nacionais”.

Acesse o facebook do Instituto Humanitas Unisinos - IHU e acompanhe nossas atualizações facebook.com/InstitutoHumanitasUnisinos

The screenshot shows the Facebook interface for Instituto Humanitas Unisinos. At the top, there's a search bar and navigation links. The main content area includes a cover photo of a hand holding three lit oil lamps, a profile picture of a stylized logo, and a bio section with the text: "Mídia/Notícias/Publicação Instituto Humanitas Unisinos - IHU, São Leopoldo/RS Visite nosso site: <http://www.ihu.unisinos.br/> Para entrar em contato, envie e-mail para: Sobre - Sugerir uma edição". Below the bio are tabs for "Fotos", "Opções 'Curtir'" (showing 9,267 likes), "Eventos", and "Promoções". A "Destaques" dropdown menu is visible. A post from "Instituto Humanitas Unisinos" is shown, stating: "Instituto Humanitas Unisinos atualizou sua foto de capa. há 45 segundos". The post content reads: "A foto de capa retrata um momento da anual 'Festa das Luzes' sobre a tumba do poeta sufi Shah Hussein, em Lahore, no Paquistão. Shah Hussein (1538-1599) é comumente conhecido". To the right, there are advertisements for "MBA FGV" and "Academia Social". At the bottom, there's a section for "25 Amigos" who liked the page, with a "+16" button to view more.

**Tema
de
Capa**

**Destques
da Semana**

**IHU em
Revista**

Entrevista de eventos

“A técnica é realização plena da hipertrofia da razão moderna”

O filósofo Celso Candido de Azambuja analisa o livro *Psique e Techne – O homem na idade da técnica*, do psicólogo italiano Umberto Galimberti, que defende uma concepção da técnica para além de seu caráter instrumental

POR MÁRCIA JUNGES E ANDRIOLLI COSTA

A questão da técnica é um tema que vem intrigando filósofos desde os gregos antigos. Na história recente, a discussão volta à pauta especialmente a partir de Martin Heidegger, que, como esclarece o filósofo Celso Candido de Azambuja, defende uma concepção da técnica para além de seu caráter instrumental. Deste modo, “a técnica é de certa forma a expressão da vontade de poder humana em dominar o mundo de forma ordenada e racional”.

Ao longo dos anos, o tema foi retomado por diversos autores. Um dos mais representativos, atualmente, é o italiano Umberto Galimberti, graças a sua “obra monumental” *Psiche e Techne, o homem na idade da técnica* (São Paulo: Paulus, 2006). Segundo Azambuja, Galimberti vai além do proposto por Heidegger para explorar os mitos da neutralidade, da instrumentalidade e da não humanidade da técnica, “quer dizer, da falsa e alienante oposição homem *versus* máquina”.

Em entrevista concedida por e-mail à **IHU On-Line**, Azambuja evidencia como, diferentemente do proposto por Aristóteles, na contemporaneidade não há mais separação entre episteme (ciência, conhecimento) e techne (a técnica, em si). Desta intensificação e interdependência “surgiu o que hoje chamamos de tecnociência, uma forma de conhecimento aplicado que tende a dominar todos os setores da produção material e imaterial atualmente”. É isso o que permite que, na idade da técnica, esta passe a dominar mesmo a política, a economia ou as relações humanas. “Estamos de fato condenados a viver um destino tecnocientífico. A questão, para ele, é: *como queremos viver este destino irreversível?*”

Celso Candido de Azambuja possui graduação e mestrado em Filosofia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, com doutorado em Psicologia Clínica pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC-SP. Atualmente é professor adjunto da Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS, ministrando aulas em diversas áreas e tendo como foco filosofia, antropologia, ética, política, educação, cultura, internet, web, redes e tecnologia. É autor, entre outros, de *Tecnociência, ética e poder – Ensaios para a compreensão da civilização tecnocientífica* (Nova Petrópolis: Nova Harmonia, 2012) e *Psiquismo digital, sociedade, cultura e subjetividade na era da comunicação digital* (Nova Petrópolis: Nova Harmonia, 2012).

O professor apresentará, no dia 11-09-2014, a partir das 19h30, o livro *Psique e Techne*, de Galimberti, na Sala Ignacio Ellacuría e Companheiros, no Instituto Humanitas Unisinos – IHU. A apresentação do livro é um dos pré-eventos do *XIV Simpósio Internacional IHU: Revoluções tecnocientíficas, culturas, indivíduos e sociedades. A modelagem da vida, do conhecimento e dos processos produtivos na tecnociência contemporânea*, que será realizado entre 21 e 23 de outubro de 2014 e cuja programação e mais informações podem ser obtidas em <http://bit.ly/SIMPXIV>.

Umberto Galimberti, autor do livro *Psique e Techne – O homem na idade da técnica*, fará a conferência de abertura do XIV Simpósio Internacional IHU, no dia 21-10-2014, a partir das 20 horas, no Auditório Central da Unisinos, em São Leopoldo.

Confira a entrevista.

IHU On-Line – Quem é Umberto Galimberti¹ e qual é a importância de sua obra filosófica para o debate acerca da técnica?

Celso Candido de Azambuja – Umberto Galimberti é um filósofo e psicanalista italiano contemporâneo que tem já uma vasta obra filosófica, parte dela traduzida para o português, a qual inclui títulos como: *Os vícios capitais e os novos vícios* (São Paulo: Editora Paulus, 2004), *Dicionário de Psicologia* (São Paulo: Edições Loyola, 2010), *Nos rastros do sagrado* (São Paulo: Paulus, 2003), além de sua obra monumental, *Psiche e Techne, o homem na idade da técnica* (São Paulo: Paulus, 2006).

Entre os livros sobre o problema da técnica, sem dúvida, *Psiche e Techne* é uma obra à parte, grande entre as grandes. Na realidade é um verdadeiro tratado, uma grande síntese do problema da técnica na história da civilização. Nesta obra, Galimberti defende teses fundamentais as quais são realmente indispensáveis nos debates atuais sobre a técnica.

Em um horizonte em que emergem dramática e admiravelmente a nova imagem antropológica do transumano, a criação e transformação radical das formas de vida existentes e a modelagem da subjetividade contemporânea através da tecnociência, Galimberti surge como um pensador estratégico que trabalha na direção da desconstrução de três mitos que, a meu ver, estão no centro da compreensão do problema e da natureza da técnica e suas interdeterminações na sociedade atual, ou seja: os mitos da neutralidade da técnica, da instrumentalidade da técnica e da não humanidade da técnica, quer dizer, da falsa e alienante oposição homem versus máquina.

Trata-se, pois, de uma obra fundamental em um debate que deseja ir além das análises superficiais, ainda dominantes nas instituições acadêmicas, científicas, públicas e privadas sobre o problema da técnica enquan-

“Não temos mais domínio sobre a técnica. Não somos mais os sujeitos, mas nos transformamos nos objetos deste grande sujeito da história que é a técnica”

to tal e sua importância decisiva nos destinos da civilização.

IHU On-Line – Qual é a influência de Heidegger² na formulação do pensamento de Galimberti?

Celso Candido de Azambuja – Não sou especialista na obra de Galimberti e não saberia dizer a medida efetiva desta influência. Não posso, pois, falar diretamente e com autoridade sobre isto. Mas, de fato, na obra *Psiche e Techne*, ele faz várias referências diretas a Heidegger, na mesma magnitude que as faz a Aristóteles e

2 Martin Heidegger (1889-1976): filósofo alemão. Sua obra máxima é *O ser e o tempo* (1927). A problemática heideggeriana é ampliada em *Que é Metafísica?* (1929), *Cartas sobre o humanismo* (1947), *Introdução à metafísica* (1953). Sobre Heidegger, confira as edições 185, de 19-06-2006, intitulada *O século de Heidegger*, disponível em <http://bit.ly/ihuon185>, e 187, de 03-07-2006, intitulada *Ser e tempo. A desconstrução da metafísica*, em <http://bit.ly/ihuon187>. Confira, ainda, **Cadernos IHU em formação nº 12, Martin Heidegger. A desconstrução da metafísica**, que pode ser acessado em <http://bit.ly/ihuem12>. Confira, também, a entrevista concedida por Ernildo Stein à edição 328 da revista **IHU On-Line**, de 10-05-2010, disponível em <http://bit.ly/ihuon328>, intitulada *O biologismo radical de Nietzsche não pode ser minimizado*, na qual discute ideias de sua conferência “A crítica de Heidegger ao biologismo de Nietzsche e a questão da biopolítica”, parte integrante do ciclo de estudos *Filosofias da diferença - pré-evento do XI Simpósio Internacional IHU: O (des)governo biopolítico da vida humana*. (Nota da IHU On-Line)

Platão, por exemplo. Ele se apoia e desenvolve, sem dúvida, as grandes percepções de Heidegger sobre a técnica. Por exemplo, a partir de seu famoso ensaio sobre a técnica, Heidegger defende uma concepção da técnica para além de seu caráter instrumental, defende a ideia de que a técnica é de certa forma a expressão da vontade de poder humana em dominar o mundo de forma ordenada e racional.

Galimberti desenvolve com muito talento e consistência estas percepções fundamentais de Heidegger sobre a técnica. Mas, quanto à questão da técnica, certamente vai além do próprio Heidegger, que, a bem da verdade, não me parece que tenha feito da técnica uma questão central em seu pensamento. Ao mesmo tempo, Galimberti se apoia para pensar a técnica em outros autores não menos importantes nesta obra, tais como Gehlen³, Hegel⁴ e Nietzsche⁵, por exemplo.

3 Arnold Gehlen (1904-1976): sociólogo e filósofo alemão. (Nota do IHU On-Line)

4 Friedrich Hegel (Georg Wilhelm Friedrich Hegel, 1770-1831): filósofo alemão idealista. Como Aristóteles e Santo Tomás de Aquino, tentou desenvolver um sistema filosófico no qual estivessem integradas todas as contribuições de seus principais predecessores. Sobre Hegel, confira no link <http://bit.ly/ihuon217> a edição 217 da **IHU On-Line**, de 30-04-2007, intitulada *Fenomenologia do espírito, de Georg Wilhelm Friedrich Hegel (1807-2007)*, em comemoração aos 200 anos de lançamento dessa obra. Veja ainda a edição 261, de 09-06-2008, *Carlos Roberto Velho Cirne-Lima. Um novo modo de ler Hegel*, disponível em <http://bit.ly/ihuon261> e *Hegel. A tradução da história pela razão*, edição 430, disponível em <http://bit.ly/ihuon430>. (Nota da IHU On-Line)

5 Friedrich Nietzsche (1844-1900): filósofo alemão, conhecido por seus conceitos além-do-homem, transvaloração dos valores, nihilismo, vontade de poder e eterno retorno. Entre suas obras figuram como as mais importantes *Assim falou Zaratustra* (9. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1998), *O anticristo* (Lisboa: Guimarães, 1916) e *A genealogia da moral* (5. ed. São Paulo: Centauro, 2004). Escreveu até 1888, quando foi acometido por um colapso nervoso que nunca o abandonou até o dia de sua morte. A Nietzsche foi dedicado o tema de capa da edição número 127 da **IHU On-Line**, de 13-12-2004, intitulado *Nietzsche: filósofo do martelo e do crepúsculo*, disponível para download em <http://bit.ly/HL7xwP>. A edição 15 dos **Cadernos IHU em formação** é intitulada *O pensamento de Friedrich Nietzsche*, e pode ser acessada em <http://bit.ly/HdcqQB>. Confira, também, a entrevista concedida por Ernildo Stein à edição 328 da revista **IHU**

1 Umberto Galimberti (1942): filósofo e psicanalista italiano. Atualmente é professor aposentado de Antropologia Cultural da Faculdade de Letras e Filosofia da Universidade de Veneza. (Nota da IHU On-Line)

IHU On-Line – Em que medida Galimberti compreende a técnica como uma característica marcante da sociedade ocidental?

Celso Candido de Azambuja – Para Galimberti a técnica é o destino das sociedades ocidentais avançadas. É nosso destino. Considera que não existe nenhuma chance de retorno ou escolha quanto a isto. Estamos de fato condenados a viver um destino tecnocientífico. A questão, para ele é: *como queremos viver este destino irreversível?*

Mas, para abordar *verdadeiramente* esta questão, é preciso entender, primeiramente, o lugar originário que a técnica ocupa na vida humana e, sobretudo, entender o papel fundamental que ela desempenha na realidade atual. Segundo ele, a técnica é o único e verdadeiro sujeito da história hoje. Somos, por assim dizer – e pior, sem o saber –, apêndices e instrumentos da própria técnica, da grande maquinaria técnica que nenhum homem ou instituição sozinha pode dominar. Não temos mais domínio sobre a técnica. Não somos mais os sujeitos todo-soberanos, emancipados da modernidade, e a técnica, nosso instrumental de ação no mundo. O crescimento quantitativo do aparato técnico transformou qualitativamente a relação tradicional fundante das relações entre ética e técnica na qual esta seria apenas um objeto e um instrumento nas mãos dos seres humanos, os quais, de acordo com seus valores morais e intenções, seriam livres para manipular a seu bel prazer. Não somos mais os sujeitos, mas nos transforma-

On-Line, de 10-05-2010, disponível em <http://bit.ly/162F4rH>, intitulada *O biologicismo radical de Nietzsche não pode ser minimizado*, na qual discute ideias de sua conferência “A crítica de Heidegger ao biologicismo de Nietzsche e a questão da biopolítica”, parte integrante do *Ciclo de Estudos Filosofias da diferença - Pré-evento do XI Simpósio Internacional IHU: O (des)governo biopolítico da vida humana*. Na edição 330 da revista IHU On-Line, de 24-05-2010, leia a entrevista *Nietzsche, o pensamento trágico e a afirmação da totalidade da existência*, concedida pelo Prof. Dr. Oswaldo Giacoia e disponível para download em <http://bit.ly/nqUxGO>. Na edição 388, de 09-04-2012, leia a entrevista *O amor fati como resposta à tirania do sentido*, com Danilo Bilate, disponível em <http://bit.ly/HzaJpJ>. (Nota da IHU On-Line)

“Estamos de fato condenados a viver um destino tecnocientífico. A questão, para ele, é: como queremos viver este destino irreversível?”

mos nos objetos deste grande sujeito da história que é a técnica.

O fundamental agora, então, é fazer um trabalho de autorreconhecimento desta situação que não só seria menos lamentável que uma vida humana sem técnica, pois esta conduziria a humanidade à sua própria extinção, enquanto aquela [uma vida tecnicizada] ao vazio de sentido, ao niilismo, a uma vida e uma subjetividade inteiramente reificada. Mas é preciso acordar o quanto antes para esta realidade dramática.

IHU On-Line – Há um nexos objetivo entre a hiper-racionalidade que fundamenta a modernidade e o surgimento e consolidação da técnica?

Celso Candido de Azambuja – Sem dúvida. A modernidade sustentou a tese de que somente através do esclarecimento (*Aufklärung*) a humanidade poderia realizar-se a si mesma. Somente através da razão o indivíduo pode encontrar a liberdade, e a humanidade encontrar um caminho para sua emancipação e aperfeiçoamento.

A inflação da razão está na base da racionalidade instrumental que é o fundamento da técnica, ou, em outras palavras, a técnica é a realização plena da hipertrofia da ideia de razão moderna. Heidegger, por exemplo, não distingue mais ciência e técnica, como antes fizera Aristóteles distinguindo claramente *episteme* e *techne*. Para Heidegger, na modernidade não existe mais ciência sem técnica nem tampouco técnica sem ciência. É impossível pensar a ciência sem a técnica

ca e a técnica sem ciência. Uma seria correlata à outra.

Desta intensificação e interdependência da relação entre *episteme* e *techne* que emerge na modernidade surgiu o que hoje chamamos de tecnociência, que é uma forma de conhecimento aplicado que tende a dominar todos os setores da produção material e imaterial atualmente.

IHU On-Line – O que é a “ética do viandante” e como essa formulação de Galimberti se coloca como contraponto ao status da técnica em nosso tempo?

Celso Candido de Azambuja – A ética do viandante é a ética da “pura processualidade”. Trata-se de uma ética sem meta nem normatividade ideal, pois ela está subordinada a mutabilidade que o domínio da técnica introduz no mundo humano; uma ética das escolhas sem fundamentos últimos, princípios primeiros eternos e absolutos. As portas da criação estão abertas para destinos cada vez mais complexos, difíceis, admiráveis, impensáveis, imprevisíveis. Na medida, pois, em que o mundo se transfigura e artificializa de acordo com a técnica, a ética não pode mais existir no terreno do estável. De acordo com Galimberti (2006, p. 532): “A idade da técnica cortou sem hesitação as raízes que afundavam a ética no terreno estável do eterno, e sucessivamente naquele menos estável, embora mais responsável, da previsão futura. (...) Ao homem não restou nada mais que o destino de viandante”.

Esta é a ética do viandante que só pode se reconhecer no terreno da transitoriedade, da instabilidade e marcada pela imprevisibilidade, diferentemente das éticas antigas que viviam em um horizonte de estabilidade no qual o presente e o futuro estavam inscritos na ideia de um eterno retorno e de uma ordem natural imutável.

IHU On-Line – Qual é a influência do conceito aristotélico de *phronesis* nessa “ética do viandante”?

Celso Candido de Azambuja – Devemos primeiramente reconhecer

⁶ *Phronesis*: segundo Aristóteles, a *phronesis* é a sabedoria prática. (Nota da IHU On-Line)

que o mundo de Aristóteles e as representações imaginárias dominantes em sua época eram bastante diferentes do nosso, com a atual onipotência da técnica. A “ética do viandante” é uma ética para uma época diferente da de Aristóteles e seu tempo, cujas preocupações com o impacto humano sobre a natureza em geral e sobre a sua própria natureza a partir da técnica não estavam efetivamente colocadas no horizonte da reflexão ética. A ética e a política que lhe era correlata eram fatores autônomos e determinantes das realidades e da própria técnica.

Deste então a técnica não parou de se emancipar, não parou de se insinuar no campo das ciências e das práticas humanas. Portanto, uma influência ou aplicação mecânica da sabedoria prática (*phronesis*) aristotélica em nossa realidade seria um contrassenso. Entretanto, penso que a ética aristotélica pode influenciar positivamente em nossa atualidade tecnocientífica, pelo menos de duas formas: primeiramente a relação ética mesma com a técnica, pois, mais que nunca, esta relação convoca a uma sabedoria prática “moderada”. Quer dizer, a relação com a técnica deveria ser regrada por uma espécie de meio-termo que justamente levaria a uma boa relação com a técnica. Sendo a falta de medida o pecado capital da ética aristotélica, o problema se colocaria aparentemente entre a imagem de um Frankenstein e de um Androide Nexus, entre a liberdade – que às vezes beira à vulgaridade – das redes sociais e um big brother global informatizado, etc. Em seguida, na medida em que a *phronesis* aristotélica almeja precisamente uma sabedoria que o indivíduo precisa ter nas diferentes

circunstâncias de sua vida, quer dizer, uma vez que se trata de um espaço de autonomia do indivíduo que deve ser capaz de discernir o que é correto fazer nas imponderáveis e diferentes circunstâncias da vida, através da busca de um termo médio, buscando evitar os vícios do excesso e da carência.

Para Aristóteles, a ética não é um conjunto de normas rígidas a seguir, tampouco é uma sabedoria científica. Trata-se de uma sabedoria prática que, baseada no meio-termo, deve decidir a cada momento como agir. Esta imprevisibilidade é um dos fundamentos da *phronesis* de Aristóteles e é também uma das características centrais da “ética do viandante”.

IHU On-Line – Em que sentido Galimberti “alerta” a humanidade com relação à onipotência da técnica e do próprio homem, que pensa poder dominá-la?

Celso Candido de Azambuja – Para Galimberti, a idade da técnica é consumada com a experiência do Nazismo. O Nazismo é a expressão máxima deste movimento de domínio da técnica rumo ao nihilismo, no qual não são mais os indivíduos que desejam, mas desejam aquilo que a racionalidade instrumental determina que eles desejem.

Nesta experiência os homens tornaram-se definitivamente instrumentos da técnica que eles imaginam ou buscam dominar, mas não podem mais. Acho que o “alerta” de Galimberti é de que sejamos capazes de reconhecer este papel todo poderoso da técnica na nossa atualidade, pois sem este reconhecimento continuaremos a ser instrumentos da técnica e incapazes de qualquer reação efetiva a este estado de coisas. Resumindo as

intencões da obra, em seu último parágrafo diz o filósofo:

“Esta ampliação psíquica, longe de ser suficiente para dominar a técnica, evita pelo menos que a técnica aconteça sem que o homem o saiba e, de condição essencial para a existência humana, se traduza em causa de sua extinção. Com isso não pensamos ainda na supressão ‘física’ do homem, mas na supressão da sua cultura, da sua moral, da sua história. De fato, é preciso evitar que a idade da técnica marque esse ponto absolutamente novo na história, e talvez irreversível, onde a pergunta não é mais: ‘O que nós podemos fazer com a técnica?’, mas: ‘O que a técnica pode fazer conosco?’ (GALIMBERTI, 2006, p. 829).”

Leia mais...

- *A técnica é um instrumento neutro? Uma pergunta no centenário de Marshall McLuhan.* Entrevista com Celso Candido de Azambuja, de 10-04-2011, disponível em <http://bit.ly/ihu100411>;
- *Sociedade das possibilidades.* Entrevista com Celso Candido de Azambuja, de 16-06-2009, disponível em <http://bit.ly/ihu160909>;
- *A busca de um sentido.* Artigo de Umberto Galimberti, publicado em 27-09-2013, disponível em <http://bit.ly/Y5zOrt>;
- *Por que somos infelizes?* Artigo de Umberto Galimberti, publicado em 20-06-2010, disponível em <http://bit.ly/Z4skFg>;
- *O sonho da modernidade: De Descartes até hoje. A longa história do homem-máquina.* Artigo de Umberto Galimberti, publicado em 26-07-2007, disponível em <http://bit.ly/1nP4vGX>

LEIA OS CADERNOS IHU IDEIAS
NO SITE DO IHU
WWW.IHU.UNISINOS.BR

Publicação em destaque

Cadernos Teologia Pública

Política e perversão: Paulo segundo Žižek

Adam Kotsko

ISSN 1807-0590

ano XI • número 88 • volume 11 • 2014

INSTITUTO
HUMANITAS
UNISINOS



JESUITAS

UNISINOS
Somos a Razão por todos

Política e perversão: Paulo segundo Žižek

Esta edição nº 88 dos Cadernos Teologia Pública traz o tema *Política e perversão: Paulo segundo Žižek*, do teólogo Adam Kotsko, professor do Shimer College, Chicago. A partir das reflexões de Alain Badiou, Slavoj Žižek analisa a questão da lei no Capítulo 7 da Carta de Paulo aos Romanos em seu livro *A Marioneta e o Anão: o cristianismo entre perversão e subversão* (Lisboa: Relógio D'água, 2008). Kotsko discute a interpretação de Žižek, orientando seu raciocínio a partir de um texto introdutório que serve de guia para a leitura das obras de Žižek, publicado na Los Angeles Review of Books, em setembro de 2012. Na sequência, apresenta-se uma entrevista com Kotsko publicada na **IHU On-line** nº 431, de novembro de 2013.

Esta e outras edições dos **Cadernos Teologia Pública** podem ser acessadas gratuitamente para download em <http://bit.ly/CadernosIHU>. Elas também podem ser adquiridas em versão impressa diretamente no **Instituto Humanitas Unisinos – IHU** ou solicitadas pelo endereço humanitas@unisinos.br ou pelo telefone 55 (51) 3590 8247.

Releia algumas das edições já publicadas da IHU On-Line.



Vegetarianismo. Uma opção ética

Edição 350 – Ano X – 08-11-2010

Disponível em <http://bit.ly/1oqUBL4>

A preocupação ambiental e a conscientização de que os animais também são seres que merecem respeito e têm direito à vida estão levando muitas pessoas a aderirem ao vegetarianismo. A **IHU On-Line** desta semana entrevistou alguns militantes que optaram pelo vegetarianismo ou pelo veganismo e pesquisadores e pesquisadoras que estudam o tema. Para **Claudia Lulki**, nutricionista vegana, o vegetarianismo tem cada vez mais a compreensão de seu papel político e econômico no debate do que é ético. E argumenta: “se mudamos o foco central da alimentação para o mundo vegetal com sua infinita diversidade e se utilizarmos as terras agricultáveis para aumentar a produção de alimentos vegetais, teremos saúde ampla”. Também contribuem para o debate **Márcio Linck**, **Adriano Caceres**, **Julio Cesar Acosta Navarro**, **Maria Eunice Maciel** e **Eliane Carmanim Lima**.

Por uma ética do alimento. Sobriedade e compaixão

Edição 191 – Ano VI – 14-08-2006

Disponível em <http://bit.ly/ihuon191>

Os conceitos de turbo-consumidor, como alguém que se informa e vigia a qualidade dos produtos que consome, tratados por Gilles Lipovetsky no livro *Le bonheur paradoxal. Essais sur la société d'hyperconsommation* (Gallimard, 2006), foi um dos ganchos da edição 191 da **IHU On-Line**, em agosto de 2006. Nesse sentido, beber e comer entra na era da reflexividade (Anthony Giddens) e da responsabilidade individual, como atesta o autor francês. Nada a ver com a felicidade suprema dos bacanais com os quais Dionísio abria seu paraíso selvagem. O sujeito responsável e reflexivo, autônomo, entregue ao controle de si, cada vez mais se preocupa com a sua alimentação. Assim, nós, hiperconsumidores, vamos nos dando conta de que o modo de nos alimentarmos é insustentável e, por isso, incapaz de ser universalizado.



A comida fala. A redescoberta da mesa em tempos de fast-food

Edição 163 – Ano V – 07-11-2005

Disponível em <http://bit.ly/1pLOVAN>

A **IHU On-Line** edição 163 faz um debate sobre a alimentação e o conhecimento das culturas e das sociedades a partir dos hábitos alimentares. “A alimentação é marcadora de identidade: somos o que comemos”, afirma **Renata Menasche**, uma das entrevistadas do tema de capa. Para **Sonia Hirsh**, “no comer tem significante cultural, psicológico, social, ambiental, religioso. É muita coisa ao mesmo tempo, uma batata frita é muito mais que uma batata frita”, sustenta. Em um cenário, onde comer em pé se torna cada vez mais feliz, o “arroz com feijão” acaba cedendo lugar ao “hambúrguer”, aproximando a realidade brasileira à imposição de um padrão globalizado de dieta baseado no fast-food, junk-food. Leia a análise com especialistas de diversas áreas do conhecimento.

Tema de capa

Entrevistas

José Angelo Wenceslau Góes: Fast food: espaço símbolo da supermodernidade (p. 3)

Renata Menasche: Comida: alimento transformado pela cultura (p. 8)

Klaus e Ellen Weormann: O significado do alimento na família camponesa (p. 12)

Marta do Carmo Soares de Freitas: Fome: ameaça à vida e interesse: sorbidos (p. 16)

Sonia Hirsh: A recepção de culinária (p. 18)

Felipe Fernandez-Armesto: Novos hábitos alimentares – notas do microcosmo (p. 28)

Brasil em Foco

Entrevista

Gilberto Ay Dillón Soares: Referendo: o que significa a vitória do “não”? (p. 24)

Destques da semana

Entrevista de Semana:

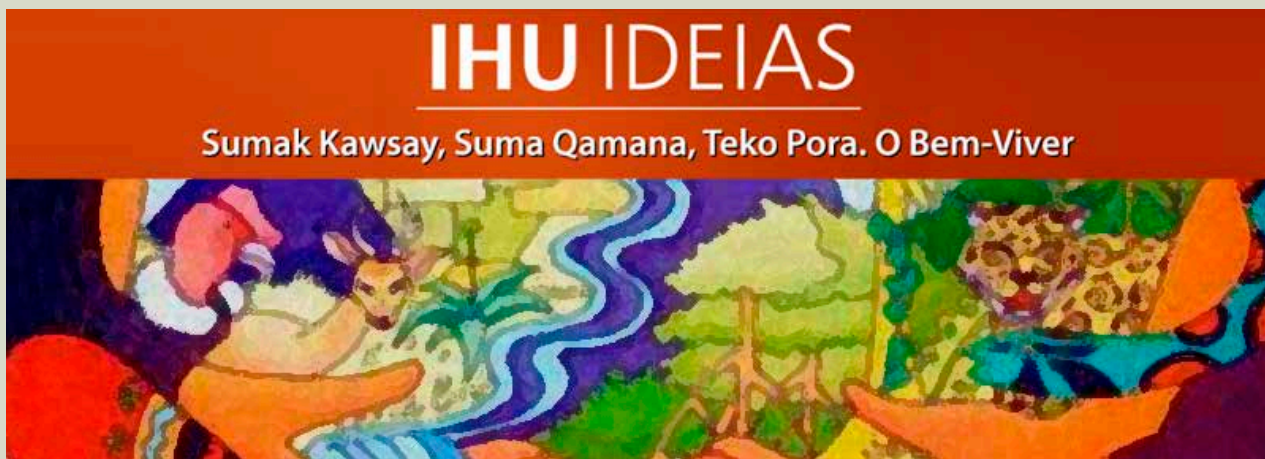
Antonio Negri: “A direita dos EUA é uma direita política” (p. 31)

livro da semana:

PINTO E SILVA, Paulo. *Feijão, frango e carne-seca*. São Paulo: Senac, 2005. (p. 34)

IHU Ideias

Sumak Kawsay, Suma Qamana, Teko Pora. O Bem-Viver



Prof. Dr. **Xavier Albó** – Universidad de Postgrado para la Investigación Estratégica en Bolivia – U-PIEB
 Data: 11/09/2014 | Horário: 17h30min às 19h | Local: Sala Ignacio Ellacuría e Companheiros, no IHU

IHU Ideias

Foucault além de Foucault: uma política da Filosofia



Prof. Dr. **Sandro Chignola** – Università di Padova – Itália
 Data: 25/09/2014 | Horário: 17h30min às 19h | Local: Sala Ignacio Ellacuría e Companheiros, no IHU

XIV Simpósio Internacional IHU - 21 a 23 de outubro

O próximo Simpósio Internacional do IHU, de 21 a 23 de outubro, segue com inscrições abertas para o envio de trabalhos, que tenham como fio condutor reflexões transdisciplinares que auxiliem a pensar os desafios teóricos e práticos da contemporaneidade tecnocientífica. As inscrições e os eixos temáticos para envio de trabalhos podem ser acessados em <http://bit.ly/SIMPXIV>.

XIV SIMPÓSIO INTERNACIONAL IHU

REVOLUÇÕES TECNOCIENTÍFICAS,
CULTURAS, INDIVÍDUOS E SOCIEDADES

A modelagem da vida, do conhecimento e dos processos produtivos na tecnociência contemporânea

Inscrições e envio de trabalhos

Informações: <http://www.ihu.unisinos.br/>

twitter.com/_ihu



<http://bit.ly/ihuon>



[youtube.com/ihucomunica](https://www.youtube.com/ihucomunica)