

o recado da terra

Ano XVI, número 35, novembro de 2010



o alimento nosso de cada dia

Soberania e
segurança
alimentar em
vídeo

Página 3



Esperança e
compromisso

Página 5

Comunhão
à mesa

Página 6

Segurança e soberania alimentar

Os temas da segurança e da soberania alimentar ganham cada vez mais destaque em todo o mundo. Mas você sabe o que significam estas duas idéias? Basicamente, segurança alimentar é definida como o acesso de todas as pessoas a quantidades suficientes de alimentos, que devem ser seguros do ponto de vista nutricional. Segurança alimentar envolve disponibilidade, acessibilidade e uso do alimento, acesso a trabalho para comprar o alimento, educação, saúde e acesso à água, tanto para produtores quanto para consumidores.

Já soberania alimentar é o direito que pessoas, comunidades e países têm de definir suas próprias políticas agrárias, agrícolas, de trabalho, de pesca e de alimentação, que sejam ecológica, social, econômica e culturalmente apropriadas a cada contexto específico. Soberania alimentar implica em mudar ou criar políticas públicas, priorizar a produção e o consumo em mercados locais, preços justos, acesso à terra, reconhecimento do papel das mulheres, proteção das sementes crioulas e o controle associativo da cadeia produtiva.

Nesta edição do Recado da Terra você vai descobrir o que fazer para contribuir pessoalmente com estes dois temas tão importantes e decisivos para a construção do futuro de todos nós.

o recado da
terra

O Recado da Terra é uma publicação do Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor (CAPA), que está ligado à Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (IECLB).

Núcleos e coordenações

Núcleo Erechim/RS – Ingrid Giesel

erexim@capa.org.br

Núcleo Marechal Cândido Rondon/PR – Vilmar Saar

rondon@capa.org.br

Núcleo Pelotas/RS – Rita Surita

pelotas@capa.org.br

Núcleo Santa Cruz do Sul/RS – Sighard Hermany

santacruz@capa.org.br

Núcleo Verê/PR – Rome Schneider

vere@capa.org.br

Editora: Susanne Buchweitz (Reg. prof. 5788)

Projeto gráfico e editoração: Cristina Pozzobon

Fotografias: Arquivo CAPA, Rafael Grigoletti, Rocheli Wachholz, Roni Bonow.

Capa: Família Kaiser, de Marechal Cândido Rondon (PR); foto de Vilmar Saar.

O Recado da Terra circula uma vez ao ano. Esta edição foi impressa em novembro de 2010. Para mais informações, acesse www.capa.org.br

Instituições parceiras do CAPA

Fundação Luterana de Diaconia (FLD) e Serviço das Igrejas Evangélicas na Alemanha para o Desenvolvimento/Evangelischer Entwicklungsdienst (EED).



Foto: Paulino Menezes/Capa

Consumir é um ato político

Vivemos em uma sociedade consumista. Diariamente nos deparamos com afirmações como: valorizar o consumidor, o consumidor tem que ser respeitado, temos que satisfazer as exigências do consumidor, e outras tantas mais, que nos dão a impressão de que nós consumidores realmente determinamos as coisas.

Mas será que é realmente assim, ou ainda consumimos o que a mídia, os modelos comportamentais e os modismos nos impõem? Quantos de nós, ao fazer compras, preocupam-se com a origem, qualidade biológica, contaminantes químicos, qualidade e destino das embalagens dos produtos alimentícios? Partindo do princípio de que em uma sociedade regida pelas leis do mercado não interessa a ninguém produzir o que não é consumido, podemos nos dar conta de quanto poder e responsabilidade os consumidores têm em suas mãos.

Consumir é um ato político, que pode ajudar a construir uma sociedade mais justa, limpa, solidária, com desen-

volvimento local e regional, geração de emprego e renda, preservação ambiental, águas limpas, menor custo público, mais saúde e qualidade de vida.

Tudo depende de nossa atitude. Podemos ser consumidores críticos, conscientes da nossa autonomia e cidadania. Ou podemos nos manter submissos e manipulados por aqueles que nos querem empurrar produtos mais lucrativos – e, muitas vezes, que nos transformam em cobaias (porque não se sabe as suas consequências para a saúde e o ambiente), como no caso dos alimentos transgênicos.

Ao optar pelo consumo de alimentos ecológicos, estarei cuidando da minha saúde e rejeitando o uso de agrotóxicos e adubos químicos. Por consequência, estarei cuidando da saúde dos agricultores, da preservação do meio ambiente e da despoluição das águas. Ao consumir bebidas artificializadas, com embalagens plásticas descartáveis, estarei prejudicando a minha saúde, aumentando a produção de lixo, aumentando os custos públicos com destinação e tratamento do

lixo e estarei poluindo o meio ambiente e as águas.

Já ao optar pelo consumo de produtos oriundos da agricultura familiar da região em que vivemos, estarei consumindo produtos de melhor qualidade e contribuindo para a geração de emprego e renda em nossos municípios. Isso porque, além de beneficiar os produtores diretamente envolvidos, o dinheiro circulará em nossa região, promovendo o desenvolvimento local e regional.

Como se pode perceber, o ato de consumir com consciência pode ser um ato de cidadania, de força inestimável, superior às forças econômicas e políticas, uma maneira de definir o mundo e a qualidade de vida que queremos construir.

Depende de cada um de nós estas duas possibilidades: sermos cidadãos conscientes e responsáveis, ou sermos consumidores submissos.

Reflita e faça sua opção!

Sighard Hermany
Coordenador do CAPA/Núcleo Santa Cruz, Santa Cruz do Sul (RS)

Conversão agroecológica

“Para colocar a agroecologia em prática precisamos de criatividade, conhecimento, respeito à diversidade de cada agroecossistema e ao sistema cultural das pessoas envolvidas. Não existem receitas ou pacotes prontos”, lembrou o assessor técnico do CAPA/Núcleo Erechim, Vitor Hugo Hollas, em palestra sobre Conversão Agroecológica. Realizada no dia 15 de julho, a palestra integrou as atividades acadêmicas do curso de Agronomia com ênfase em Agroecologia, da Universidade Federal Fronteira Sul (UFFS) – Campus Erechim.

Hollas apresentou conceitos da agroecologia, a questão da visão holística, da agricultura sustentável e também esclareceu sobre o uso do termo orgânico. “Quando se fala em orgânico, não existe preocupação e compromisso com princípios ecológicos”, observou. “O conceito está mais relacionado à produção de agricultores familiares que se encontram no início do processo de conversão.”

Perigo

O Brasil é o maior mercado de agrotóxicos do mundo e representa 16% da sua venda mundial. Em 2009, foram vendidas aqui 780 mil toneladas, com um faturamento estimado da ordem de 8 bilhões de dólares. Ao longo dos últimos 10 anos, na esteira do crescimento do agronegócio, esse mercado cresceu 176%, quase quatro vezes mais que a média mundial. As 10 maiores empresas do setor de agrotóxicos do mundo concentram mais de 80% das vendas no país.

“o Brasil está virando um grande depósito de porcarias. Os agrotóxicos que as empresas não conseguem vender lá fora, que têm indicativo de problemas, são empurrados para a gente”, lembrou a especialista em toxicologia da Fiocruz, Rosany Bochner. Atualmente os agrotóxicos estão em reavaliação pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), quanto pelos Ministérios da Saúde e Meio Ambiente.



A diretora gaúcha Mirela Kruehl gravou imagens nos três estados do CAPA

CAPA lança documentário

O CAPA lançou o documentário Terra Limpa sobre Segurança e Soberania Alimentar, com o objetivo de promover os temas e mostrar o trabalho dos agricultores atendidos pelos diferentes núcleos. As gravações foram feitas nos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná. “Estou feliz de ter podido realizar essa produção”, afirmou a diretora Mirela Kruehl, que assina a obra. A idéia do título Terra Limpa surgiu ao longo das gravações.

Entre os vários depoimentos registrados, o produtor Marino Giehl disse que “é preciso ter uma idéia positiva, que vai mudar de sistema de produção”. Na sua fala, Livar Kaiser lembrou que “quando o consumidor descobre o teu produto e quer o teu produto, ele procura o teu produto o ano todo. A gente não consegue atender isso sozinho. Por isso, é importante participar de uma associação. Sem estarmos organizados, não somos nada”.

Já a agricultora Solange Rus-

tick falou sobre a importância das sementes crioulas. “Nós produzimos as nossas próprias sementes, guardamos as sementes de um ano para o outro. As sementes são patrimônio da nossa humanidade.”

O vídeo, que tem 20 minutos de duração, será distribuído sem custo (a não ser o valor de um cd e correio, dependendo do caso) a todas e todos os interessados. Ele terá também uma versão curta legendada para ser divulgado no exterior.

Medalha Zumbi dos Palmares

O CAPA/Núcleo Pelotas recebeu, no dia 17 de novembro, em Porto Alegre (RS) a medalha Zumbi dos Palmares na categoria social, concedida pela Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul. A escolha pelo CAPA levou em conta o trabalho desenvolvido no acompanhamento e apoio ao reconhecimento público de mais de 30 comunidades quilombolas na Região Sul.

O trabalho, realizado durante 2009, revelou a existência de 43 comunidades quilombolas

em 16 municípios da Região Sul do estado – que é atualmente o território brasileiro com maior número de comunidades quilombolas reconhecidas pelo governo federal, através da Fundação Cultural Palmares.

O projeto premiado com a medalha Zumbi dos Palmares foi financiado pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário e contou com o apoio da Fundação Luterana de Diaconia (FLD), vinculada à Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (IECLB).

Seminário

Inspirados em seus trabalhos de todos os dias, o CAPA, a Fundação Luterana de Diaconia (FLD), o Conselho de Missão entre Indígenas (COMIN), a Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (IECLB) e a Faculdades EST realizaram o Seminário sobre Soberania e Segurança Alimentar – um tema que vem crescendo de importância em todo o

mundo. O seminário aconteceu nos dias 16 a 18 de novembro, em São Leopoldo (RS).

Uma publicação com o conteúdo discutido ao longo dos dias será disponibilizada a todos os interessados. Mais informações podem ser obtidas junto à FLD, no telefone 51 3225 9066 ou nos emails comunicacao@fld.com.br e fld@fld.com.br

Uma relação promissora

Crianças são ótimos agentes de mudanças e, conseqüentemente, o espaço escolar é o ideal para a construção de atitudes e hábitos saudáveis. É por isso que a lei federal nº 11.947, de 2009, é uma grande conquista social. “A lei determina que no mínimo 30% dos produtos adquiridos para a alimentação escolar sejam da agricultura familiar”, esclareceu a nutricionista e técnica do CAPA/Núcleo Santa Cruz, Melissa Lenz Froehlich. “A lei tem como objetivo proporcionar aos alunos segurança alimentar e nutricional, valorizar a produção de alimentos da agricultura familiar, resgatar hábitos alimentares locais e regionais e incentivar a agroecologia”, disse ela.

Ganham as crianças, ganham os agricultores familiares, ganha a saúde, o meio ambiente e a sociedade como um todo. “Sabemos que uma boa alimentação em termos de quantidade e qualidade nutricional é fundamental para o perfeito crescimento e desenvolvimento das crianças e adolescentes, cabendo ressaltar a função dos nutrientes também no processo de aprendizagem escolar”, afirmou Melissa. Além disso, a alimentação escolar passa a ser um instrumento de desenvolvimento local. De um lado, crianças e adolescentes mais saudáveis, com uma dieta alimentar mais diversificada, mais nutritiva e mais saborosa.



Merenda escolar: processo pedagógico para novos consumidores

“Do outro lado, estão os agricultores familiares, garantindo mais renda para a sua família, valorizando a sua produção orgânica e melhorando a diversidade local”, comemorou.

Outro ponto positivo da lei 11.947 é que esta pode facilitar um melhor entendimento do papel da agricultura na produção de alimentos. De acordo com a coordenadora do CAPA/Núcleo Pelotas, Rita Surita, as pessoas estão se distanciando cada vez mais da realidade rural e não conseguem ter uma visão crítica da dependência que as cidades têm do campo e vice-versa. “Praticamente ninguém conhece e muito menos reflete sobre a complexa dinâmica

da produção dos alimentos que estão nas nossas mesas todos os dias”, analisou Rita. Para ela, esse tema deve ser trabalhado com muita ênfase com crianças, adolescentes e jovens.

Faz parte da política de atuação do CAPA o desenvolvimento de palestras e cursos junto a comunidades escolares para a criação de hábitos saudáveis e comprometidos. “A lei federal para a aquisição de alimentos da rede escolar está abrindo mais um espaço de valorização da agricultura familiar e da consciência em relação ao consumo de alimentos mais saudáveis”, afirmou a coordenadora.

Como ser um consumidor responsável

Você já pensou na quantidade de água que utiliza para escovar os dentes, tomar banho, lavar a louça, a sua roupa e a calçada? Ao sair de um cômodo, você apaga a luz? Você se preocupa em casa, na escola ou no trabalho em reciclar os papéis semi-usados? Você se serve de comida suficiente e não joga nada fora? Ao pensarmos – e atuarmos de forma consciente – nessas questões estaremos auxiliando a preservar os recursos naturais do nosso planeta e permitindo uma vida de qualidade para as próximas gerações.

Para sermos consumidores responsáveis é preciso avaliar o nosso comportamento, evitar o consumo de bens e serviços que degradem a natureza e nos preocuparmos com o equilíbrio ambiental e com a justiça social.

Água

- Feche a torneira enquanto estiver escovando os dentes
- Feche a torneira enquanto estiver esfregando a louça
- Desligue o chuveiro quando for passar xampu ou se ensaboar
- Certifique-se sempre que as torneiras e o chuveiro estão bem fechados

- Evite lavar as calçadas com mangueiras – use um balde e reaproveite a água o máximo possível
- Junte uma pilha maior de roupas para lavar na máquina

Florestas

- Economize e recicle papel
- Economize energia elétrica
- Não compre móveis feitos com madeiras nobres que estão em extinção
- Ao comprar madeira, verifique se sua origem é legal e se o comerciante possui os documentos exigidos por lei
- Conheça a relação das florestas certificadas em www.fsc.org.br, do Conselho Brasileiro de Manejo Florestal
- No seu churrasco, use carvão certificado pelo Ibama
- Não compre orquídeas e bromélias na beira das estradas – elas são extraídas de forma predatória
- Somente compre palmitos certificados pelo Ibama
- Ao visitar uma floresta, procure deixar tudo como encontrou. Leve para casa somente o lixo que produziu

Energia

- Ao sair de um cômodo, apague a luz

- Só use máquinas de lavar louça ou roupas com toda sua capacidade preenchida
- Passe uma grande quantidade de roupas de uma vez
- Use geladeiras, ar condicionado etc com eficiência energética certificada pelo Programa Nacional de Energia Elétrica e livres de CFC, gás que prejudica a camada de ozônio
- Na geladeira, deixe espaços entre os alimentos para encontrá-los rapidamente
- Ao se ausentar por mais tempo, desligue todos os eletrodomésticos da tomada
- Use lâmpadas fluorescentes, compactas ou circulares
- Aproveite a iluminação natural e evite acender lâmpadas durante o dia
- Use cores claras nos tetos e nas paredes
- Não durma com a TV ligada
- Proteja a instalação do ar condicionado contra os raios solares, evite abrir portas e janelas com o ar ligado e desligue quando sair do ambiente

Fonte: *O que é consumo sustentável?* Associação Alternativa Terra Azul

A Lei nº 11.947/2009 determina a utilização de, no mínimo, 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para alimentação escolar, na compra de produtos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações. Os produtores prioritários são os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

A aquisição de gêneros alimentícios será realizada, sempre que possível, no mesmo município das escolas. Quando o fornecimento não puder ser feito localmente, as escolas poderão complementar a demanda entre agricultores da região, território rural, estado e país, nesta ordem de prioridade.

A nova lei foi regulamentada pela Resolução nº 38, do Conselho Deliberativo do FNDE, que descreve os procedimentos operacionais que devem ser observados para venda dos produtos oriundos da agricultura familiar às entidades executoras – secretarias estaduais de educação e redes federais de educação básica – ou suas mantenedoras, que recebem recursos diretamente do FNDE, responsáveis pela execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Para mais informações, procure um dos núcleos do CAPA.

Esperança e compromisso para a glória a Deus e paz na terra

Foto Capa

A cada ano, a Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (IECLB) escolhe um Tema e Lema do Ano, a ser trabalhado em todas suas comunidades e paróquias. Enquanto em 2010 o tema é Missão de Deus, Nossa Paixão, e o lema, Dá-nos hoje o pão nosso de cada dia, tirado de Mateus 6.11, o tema de 2011 é Paz na Criação de Deus – Esperança e Compromisso e o lema motivador vem de Lucas 2.14 – Glória a Deus e paz na terra.

O lema Glória a Deus e Paz na Terra orienta a Convocação Ecumênica Internacional para a Paz, que acontece em Kingston, Jamaica, de 17 a 25 de maio de 2011. Trata-se de uma conferência importante que irá discutir a questão da paz, junto com o encerramento da Década de Superação da Violência, promovida pelo Conselho Mundial de Igrejas (CMI). No dia 22 de maio de 2011 todas as igrejas estarão convocadas a unirem-se em culto com as igrejas e pessoas delegadas reunidas na Jamaica.

Assim, para 2011, a IECLB quer refletir e propor ações em busca de uma paz solidária, justa e igualitária entre os seres humanos e destes para com toda a Criação de Deus.

O cuidado com a criação

Já o tema da IECLB para o ano que vem, "Glória a Deus e paz na terra", faz parte da mensagem proferida pelos anjos que indicaram aos pastores o lugar onde Jesus Cristo havia nascido. Trata-se de um texto natalino e, portanto, inspirador de renovadas esperanças. Glorificamos a Deus porque Deus veio a nós em Jesus Cristo. Também o glorificamos porque Deus criou a nós e a tudo o que existe e é Deus quem mantém esta criação.

A criação é um elemento muito importante dentro da concepção cristã de fé. A Bíblia relata que Deus criou tudo o que existe. O livro de Gênesis apresenta dois relatos da criação: Gênesis 1.1-2.3 e 2.4-25. Além de ser boa obra de Deus, os seres humanos foram especialmente incumbidos de cuidar da criação. Nosso Deus é um Deus criador, que elaborou a criação a partir do nada. Desrespeito a essa criação significa desrespeito ao próprio criador.

O tempo atual nos remete a uma grande necessidade de refletir sobre paz e falta de paz na Criação. Paz aqui



é entendida não apenas como ausência de guerra ou violência (apesar de que estas sejam tristes realidades constantes no mundo atual), mas paz que implica em justiça, partilha, comunhão, bem-estar e alegria de viver. Trata-se de uma paz que se traduz em respeito e compromisso.

Questionar o atual modelo de desenvolvimento

Ainda, o modelo de desenvolvimento dominante no mundo, o modelo do crescimento ilimitado, difundido e facilitado pelo fenômeno da globalização, precisa ser severamente questionado. Embora seja inegável que avanços econômicos tenham proporcionado melhorias nas condições de vida de forma geral, o mundo ainda contém cerca de 800 milhões de pessoas famintas e muitos outros milhões de pessoas que vivem abaixo da linha da pobreza. E o que falar da destruição na natureza, do aquecimento global, da extinção de espécies animais e vegetais, da poluição e privatização da água potável? Já no Concílio de Chapada dos Guimarães, no ano de 2000, a IECLB lançava um manifesto onde afirmava:

A teologia da graça nos anima e fortalece na esperança e no compromisso transformador diante da ideologia do crescimento e acumulação ilimitados. Ela também previne contra uma teologia que enaltece o consumo como um fim em si mesmo ou glorifica a prosperidade desvinculada dos valores da justiça. O que temos e somos não constitui mérito nosso, mas representa dádiva e graça de Deus. Somos tão somente parte da criação divina. A criação nos é confiada a nosso cuidado, jamais para sua exploração. (Manifesto de Chapada dos Guimarães, 2000)

A realidade mostra que a Criação está perigosamente ameaçada! É fato inquestionável que o desequilíbrio ecológico ameaça a vida (em geral e do ser humano em particular). Estamos vivendo uma época de agudo descontrole das condições climáticas. Testemunhamos e/ou somos vítimas de calor ou frio excessivo, enchentes, temporais, terremotos, deslizamentos, que causam destruição e morte – ou seja, falta Paz na Criação! Também comunidades da IECLB têm sido fortemente afetadas.

Uma vida mais simples

Também podemos incentivar as pessoas a viver uma vida com simplicidade, com menos supérfluos. Para estas atividades, podemos contar com vários anos de experiências e iniciativas de instituições que nasceram no seio da IECLB e que a ela permanecem confessionalmente vinculadas, como o Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor (CAPA), o Conselho de Missão entre Indígenas (COMIN), a Fundação Luterana de Diaconia (FLD), entre outras.

A IECLB é uma igreja de Jesus Cristo que procura testemunhar o amor de Deus em solo brasileiro. Sua voz profética e seu comprometimento com tudo aquilo que diz respeito à vida digna e justa é um de seus pontos mais fortes. Impossível para esta igreja colocar-se como instrumento da missão de Deus sem levar em conta toda a Criação de Deus, da qual o ser humano é uma pequena parte. Trata-se de colocar-se a serviço para que haja paz na Criação de Deus.

Pastor Walter Altmann
Pastor presidente da Igreja
Evangélica de Confissão Luterana
www.luteranos.com.br

Jesus ensinou comunhão e solidariedade à mesa

Willian Kaizer de Oliveira*

Ninguém vive sem comer, e, portanto, precisamos da agricultura. E aí se encontra o grande dilema: como produzir alimentos para milhões de pessoas sem prejudicar a saúde do planeta e a nossa saúde? Esta pergunta revela a questão principal: a produção de alimentos destina-se a atender as necessidades alimentares do ser humano.

Graças ao trabalho das ciências, a relação entre o alimento e as necessidades físicas do organismo humano foi se tornando conhecida. Sabemos cada vez mais sobre o potencial nutritivo dos alimentos e seu impacto sobre a saúde integral da pessoa. No entanto, isso não tem representado uma melhoria na qualidade da nossa alimentação.

Sabemos disso porque que os seres humanos não comem simplesmente, mas se alimentam. Isto quer dizer que o ato de comer tem para nós um valor extra, que podemos chamar de simbólico e cultural. Comer ou deixar de comer tem sentidos mais profundos e mais abrangentes para a vida, pois nos liga com pessoas (ou não), com grupos sociais e até mesmo com Deus.

Porém, o significado e o valor simbólico-cultural da alimentação (comunhão de mesa, formação de identidade, pertencimento social, lazer, etc.) são hoje fortemente determinados pela indústria e pelos meios de comunicação. A representação simbólica e religiosa a respeito do que é melhor para a saúde humana tem sido substituída pelas propagandas dos alimentos industrializados, que estimulam o consumo voltado exclusivamente pelo prazer de se comer. Muitas propagandas de refrigerantes, bolachas recheadas, batatas fritas e outras guloseimas são feitas por crianças estimulando o público infantil a consumir estes alimentos ricos em gorduras, açúcar e conservantes.

Comemos cada vez menos em família, cada vez mais em lanchonetes, cada vez mais para



Refeições conjuntas são importantes para integração familiar

demonstrar "status" e comemos mais do que precisamos.

O alimentar-se tem cada vez menos o sentido da solidariedade, da alegria, da comunhão e da integração. Alimentar-se produz uma sociedade doente em vários sentidos (obesidades mórbidas, anorexias ou bulimias e um exército de famintos).

Nesta direção, a destruição ambiental também está, portanto, fortemente associada com as todas as distorções doentias a que foram submetidos nossos padrões alimentares.

Portanto, uma pergunta representa um dilema: como a produção de alimentos pode atender a justa necessidade de saciar a fome de todos e manter nossa saúde e o planeta em equilíbrio?

Certamente a resposta a esta pergunta não é simples nem fácil. Talvez sejam necessárias várias respostas. Quem sabe a valorização da comida regional, da variedade de alimentos produzidos e distribuídos na própria região pode ser uma alternativa



Willian estuda a relação entre alimentação, meio ambiente e religião

para diversificação da dieta das pessoas da cidade.

Além disso, incentivar o cultivo de alimentos orgânicos, ajudar famílias a permanecerem no campo com maior fonte renda e produzindo alimentos sem agredir o meio ambiente faz parte da solução. Sim, para isso necessitam-se políticas governamentais. Mas

nada disso será possível se não começar em nossa mesa.

A nossa fé sempre teve no centro de suas preocupações a alimentação. Assim, um dos importantes sacramentos da nossa vida comunitária é uma "Santa Refeição". Jesus em seu ministério se preocupou sempre em alimentar e ter profunda comunhão de mesa com as pessoas: multiplicou alimentos, reuniu pessoas, sentou-se à mesa com todos e tornou uma refeição o meio de perdão e de salvação.

Além disso, ensinou-nos a orar pelo pão diário como dádiva cotidiana de um Deus que alimentou e alimenta seu povo. É preciso redescobrir as relações positivas e também os compromissos que há entre a alimentação e a nossa fé.

*Willian Kaizer de Oliveira é teólogo e mestrando do Programa de Pós-graduação da Faculdade EST, em São Leopoldo (RS). Seu orientador, Dr. Valério Schaper é professor de teologia sistemática e ética no mesmo programa. Ambos estão desenvolvendo pesquisa sobre a relação entre alimentação, meio ambiente e religião.



Alimento tem o sentido de comunhão e de pertencimento

Pobreza e ecologia devem ser tratadas em conjunto

De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO), mais de 1 bilhão de pessoas vivem em estado de fome no mundo. Isso representa quase cinco vezes toda a população do Brasil. Cinco vezes! É quase inacreditável.

O acesso aos alimentos é fundamental para a construção de uma vida digna. Mas garantir a sua produção a qualquer custo garante o fim da fome? “Não é tão simples assim”, disse o teólogo e mestrando Willian Kaizer de Oliveira, do Programa de Pós-graduação da Faculdade EST, em São Leopoldo (RS). “O problema da fome no mundo é muito mais uma questão da distribuição dos alimentos do que a falta dos mesmos”, afirmou.

A posição de Oliveira está fundamentada a partir da pesquisa e da análise do trabalho de diversos pensadores nacionais e internacionais da atualidade. Uma opinião geral é que a idéia de produzir cada vez mais alimentos para dar conta do aumento do número de pessoas no mundo e, para isso, utilizar qualquer meio, atende antes de tudo interesses econômicos. Mais alimentos

no mercado não quer dizer que as pessoas que passam fome também possam ter mais condições de acesso a estes alimentos.

Grandes empresas internacionais produtoras de herbicidas, como a Monsanto e a Syngenta, por exemplo, defendem o plantio de sementes transgênicas, alegando que “com uma maior produção se pode combater a fome e a escassez de alimentos em países pobres”. Os avanços da biogenética – desde seu início, com a pesquisa das plantas híbridas – e das chamadas ciências agrárias estão baseadas nesta proposta. Por isso, a agricultura moderna, industrial, se empenha somente em produzir cada vez mais sem se preocupar com as conseqüências para o meio ambiente e se todos terão condições de comprar a produção.

Neste sentido, é impossível separar os temas da fome/pobreza e da ecologia. Eles devem ser olhados de forma conjunta. “Considero o médico Josué de Castro um dos maiores teóricos nessa área. Ele relacionou com excelente percepção e conceituação as questões dos alimentos, ou da falta deles – a fome –, com o desenvolvimento econômico e a

preservação ambiental”, lembrou o teólogo.

Além de médico, Josué de Castro, nascido em 1908, em Recife, e falecido em 1973, em Paris, era geógrafo, escritor, administrador público, especialista em nutrição e um grande ativista contra a fome. Com uma extensa produção bibliográfica, Castro tem duas obras reconhecidas internacionalmente – Geografia da Fome, de 1946, com uma última edição em 1992, e Geopolítica da Fome, de 1951. Em boa medida o programa “Fome Zero”, criado pelo Governo Lula, está baseado nas suas obras e pensamentos.

A “falta de alimentos” e da fome é um problema de desigualdade social e má distribuição de renda. Outro fator pouco lembrado é a questão do desperdício de alimentos. Desperdício também resulta em escassez. “E acontece desde o processo de produção (plantio, manejo e colheita), transporte, conservação e até na preparação”, disse Oliveira.

A superação da fome e a preservação ambiental historicamente foram discutidas como dois assuntos completamente diferentes. Para muitos, o crescimento dos países subdesenvolvi-

dos passa, quase que necessariamente, pela modernização da agricultura, já que nestes países a maior produção é de produtos primários, de alimentos. A chamada Revolução Verde, instituída no Brasil com entusiasmo nos anos 50 e 60, prometia industrializar a agricultura, promover crescimento econômico e dessa forma acabar com a fome. O preço foi alto: perda de sementes crioulas, dependência na compra de sementes híbridas e transgênicas e alto uso de venenos.

“Não quero veneno nos meus alimentos. Além do direito à alimentação, temos o direito de consumir produtos saudáveis”, avaliou Oliveira. A agroecologia, que se estabeleceu a partir da década de 70, surgiu como uma crítica à agricultura convencional ao buscar uma forma de manejo sustentável dos recursos naturais.

Mais do que uma prática agrícola, a agroecologia busca uma forma diferenciada de entender a agricultura como ação do ser humano no meio social e ambiental. Procura resgatar conhecimentos desprezados pela agricultura moderna, como as técnicas desenvolvidas pelos nativos do nosso país, as tribos indígenas. “É bom lembrar que grupos de imigrantes europeus também introduziram técnicas de cultivo adaptadas aos ecossistemas regionais. Basicamente, os agricultores familiares formam o grupo social que mais trabalha dentro do modelo de agroecologia”, lembrou Oliveira.

Com uma forte crítica à Revolução Verde, os teóricos da agroecologia defendem a idéia de que é necessário pensar a produção de alimentos atentando para a sustentabilidade do meio ambiente. Além de denunciar as promessas de “salvação messiânica” pregadas pela Revolução Verde, a agroecologia aponta para questões básicas como a adoção de uma agricultura que maneje de forma sustentável os recursos naturais, sem esquecer de questões sociais.

“No que se refere à fome, mais do que produzir em grande escala é preciso atentar para a distribuição de alimentos”, afirmou Oliveira. A produção agrícola não é uma questão puramente técnica, mas deve ser vista como um processo condicionado a dimensões sociais, culturais, políticas e econômicas. “Esse é o entendimento da ecologia social. A proposta é olhar para a questão ambiental de forma holística, conjugando as relações da sociedade para com a natureza”, disse ainda.

Revolução Verde traz o fim da fome?

Foto Capa

Nos anos 50 e 60, o debate sobre combate à fome e crise ambiental deu espaço para o desenvolvimento da Revolução Verde. A revolução verde foi motivada e iniciada com a pesquisa da hibridagem de plantas, que consiste em cruzar plantas da mesma espécie em laboratório (e posteriormente nas plantações). A técnica da hibridagem surgiu no México em 1943 com pesquisas de cientistas norte-americanos.

Naquele ano, foram cruzadas com sucesso plantações de trigo de alta produtividade com plantas de trigo anãs. Nisto consiste basicamente a técnica da hibridagem: cruzar plantas de grande produtividade com outras da mesma espécie a fim de se chegar a uma planta que produza mais e resista melhor a insetos e às variações climáticas.

As discussões sobre a fome no mundo serviram de combustível para o desenvolvimento de tecnologias agrícolas que pretendiam revolucionar a agricultura moderna. Grandes fundações norte-americanas como a Rockefeller e a Ford patrocinaram a pesquisa e criaram na década de 60 o Instituto Internacional de Pesquisa do Arroz



Área de floresta se transforma em lavoura no agronegócio

e de outras plantas híbridas. Não só o arroz foi "melhorado" geneticamente, mas também o milho, a batata, a soja e várias outras plantas.

A Revolução Verde consolidou no mundo a agricultura industrial, de base química. O uso intensivo de insumos, de variedades de alto rendimento melhoradas geneticamente, da irrigação e da mecanização acabou produzindo uma agricultura baseada na

monocultura e abriu-se um novo ramo no mercado: o agronegócio.

"Sem dúvida, a agricultura da Revolução Verde teve um papel dentro do movimento de industrialização dos países subdesenvolvidos. Mas também contribuiu para acentuar o processo de dependência econômica desses países", afirmou Oliveira.

Apesar de ter praticamente dobrado a produção de alimentos

no mundo entre as décadas de 50 a 80, a Revolução Verde é acusada de ter provocado a gradativa diminuição da produção agrícola no mundo, devido aos impactos ambientais e a inviabilidade energética dessa forma de agricultura.

Atualmente, a Revolução Verde está sendo introduzida em países da África, novamente por grandes fundações e empresas norte-americanas.

Três componentes críticos à agricultura industrial

Tem se criticado a prática da Revolução Verde a partir de vários pontos de vista. O teólogo e mestrando Willian Kaizer de Oliveira cita o teórico José Roberto Moreira que identificou na sua obra *Críticas ambientalistas à Revolução Verde* três componentes nas críticas à agricultura convencional feitas por movimentos ambientalistas e ecológicos no Brasil.

O primeiro é a crítica da técnica. A partir desta se questiona a relação do ser humano com a natureza, das maneiras que encontrou para se organizar, produzir alimentos e para assim sobreviver no meio. Esta, por conseqüência, nos leva a questionar a poluição dos rios, o envenenamento dos recursos naturais e dos alimentos, a diminuição da biodiversidade,

o empobrecimento do solo, confirmando a necessidade do cuidado ambiental defendido pelos movimentos alternativos de produção de alimentos, como a agroecologia.

Sob um segundo aspecto se faz uma crítica social da Revolução Verde. Aqui identificamos o processo de industrialização das economias subdesenvolvidas, promovido pelo financiamento das oligarquias latifundiárias brasileiras. Conforme Moreira, "a elevada concentração da propriedade da terra e a desigual distribuição da propriedade dos recursos produtivos de origem industrial conformaram uma formação social capitalista no Brasil de forte exclusão social. Exclusão de massas significativas da população, não só do padrão de consumo e da

qualidade de vida que se torna viável para estas elites e para as populações dos países avançados, mas também de condições mínimas adequadas de acesso à terra, ao trabalho, ao emprego, ao teto, à educação, à alimentação e à saúde."

A crítica sócio-política leva em conta questões de equidade e justiça social. A pergunta é por quais as pessoas que foram e são favorecidas pela agricultura da Revolução Verde? Nesta direção atenta-se para um problema central: a reforma agrária. Esta necessária reforma no Brasil esbarra nos interesses de grupos anti-reformistas nos diversos âmbitos da sociedade como nos governos (federias, estaduais e municipais), nas câmaras (legislativo) e no judiciário.

Além desses aspectos enu-

meram-se outros como problemas vindos da industrialização da agricultura. Como esse tipo de agricultura favorece as grandes propriedades e há uma gradativa redução da mão de obra em função mecanização, da monocultura e do uso intensivo de agrotóxicos, se acusa a Revolução Verde de ser um dos fatores causadores do êxodo rural. A conseqüência imediata é a superpopulação das cidades, o desemprego, a poluição devido à urbanização desorganizada, e ainda uma série de outros fatores responsáveis pela poluição do planeta. Destacam-se ainda problemas ambientais causados no meio rural. Entre eles a degradação do solo, a perda da biodiversidade e o desmatamento além da erosão genética.

Delícias agroecológicas

Escolhemos algumas receitas que são preparadas pelas famílias de agricultores apoiadas pelo CAPA. Confira – e bom proveito!

Foto Capa



• Fefer mis (bolachinhas)

Ingredientes

6 ovos
1 xícara de mel
2 xícaras de açúcar
1 xícara de manteiga
2 colheres (sopa) de melado de cana
1 colher de cravo moído, canela, noz-moscada e sal amoníaco

Modo de preparo: Misture tudo. Coloque a farinha até dar o ponto. A massa não deve ser muito dura. Para a cobertura, use três claras. Forme bolinhas pequenas e coloque para assar.

• Bolachinhas de nata

Ingredientes

1 colher (chá) de sal amoníaco
1 xícara de leite
1 xícara de nata
1 xícara de açúcar
1 colher (chá) de baunilha
Farinha a gosto até engrossar

Modo de preparo: Amasse todos os ingredientes. Faça bolinhas pequenas e ponha em uma forma. Leve ao forno bem quente.

• Eig shimier

Ingredientes

3 ovos
3 xícaras de água
3 colheres (sopa) de farinha
Tempero verde
150 gramas de toucinho

Modo de preparo: Derreta o toucinho, coloque o tempero verde e desligue o fogo. Pegue os ovos inteiros e bata com uma colherinha rasa de sal. Acrescente aos poucos a farinha peneirada. Depois, coloque 3 xícaras de água na mistura e leve ao fogo até secar.

Excelente acompanhamento para pães acompanhado de café preto.

• Torta de aipim

Ingredientes

1 quilo de mandioca cozida
200 gramas de queijo colonial
300 gramas de carne moída ou frango desfiado
1 cebola média
3 dentes de alho
1 e 1/2 xícara de farinha integral
3 ovos
1/2 xícara de leite
tempero verde e sal a gosto
1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de preparo: Amasse a mandioca, misture com os ovos, a farinha o sal e o leite até ficar uma massa cremosa e uniforme. Separadamente, refogue a carne com a cebola, o alho, o sal, acrescentando o molho de tomate e deixe cozinhar até ficar um molho cremoso.

Arrume a massa em forma untada. Em primeiro lugar, coloque uma camada de massa e uma de molho, cubra novamente com o restante da massa e o restante do molho para finalmente cobrir com o queijo colonial ralado. Assar em forno quente por 30 minutos.

• Suco de goiaba

1 litro de água gelada
1 goiaba média
2 limões
4 colheres de sopa de açúcar
1 litro de água gelada

Bata tudo no liquidificador, coe e sirva.

• Suco de espinafre – energético

1 litro de água gelada
5 folhas grandes com o caule de espinafre
2 laranjas
1 lasquinha de gengibre
4 colheres de açúcar

Bata tudo no liquidificador, coe e sirva.

• Lasanha de berinjela

Ingredientes

500 gramas de berinjela fatiada em rodela finas
Azeite
1/2 xícara (chá) de manjeriço verde picado
Orégano e sal a gosto
3 colheres (sopa) de manteiga
5 colheres (sopa) de farinha de trigo
4 xícaras (chá) de leite
Noz-moscada moída, sal e pimenta-do-reino a gosto
1 xícara (chá) de parmesão ralado
500 gramas de mussarela cortada em rodela finas
250 gramas de tomates cortados em rodela finas
Parmesão ralado para polvilhar

Modo de preparo: Leve as rodela de berinjela ao forno convencional e deixe entre 20 e 25 min. Tempere com azeite, manjeriço e orégano. Depois, derreta a manteiga e junte a farinha. Mexa rapidamente por um ou dois minutos. Adicione o leite, mexendo até ferver e engrossar. Tempere com noz-moscada, sal e pimenta. Cozinhe por dois minutos em fogo brando. Retire do fogo e misture o queijo ralado. Reserve. Em um refratário de 25 cm x 35 cm e 5 cm de altura, faça camadas alternadas com molho branco, berinjela e mussarela. Finalize com mussarela, tomate, molho e parmesão ralado. Leve ao forno preaquecido a 180°C e deixe de 30 a 45 minutos ou até gratinar.



Algumas dicas na cozinha

Os vegetais cozinhados podem ser aproveitados no dia seguinte em suflês, omeletes ou então misturados numa salada fria. Podem também ser acrescentados aos pratos de carne ou transformados em purê para fazer sopas.

Ao cozer batatas, escolha as que têm o mesmo tamanho, porque, de contrário, as menores ficarão cozidas mais depressa.

Para obter batatas fritas crocantes, descasque as batatas e deixe-as de molho em água com algumas gotas de vinagre. Escorra-as, seque-as e frite-as. Fica uma delícia!

Para que a cebola não fique com aquele cheiro forte nas saladas, corte-as no formato desejado e coloque açúcar por cima. Deixe por quinze minutos e depois lave a cebola.

Uma boa maneira de conservar salsa ou coentros: coloque as ervas picadas em forminhas de gelo, junte-lhes um pouco de água e leve ao congelador. Quando precisar utilizar essas ervas pegue os cubinhos de gelo e junte-os na hora de cozinhar.

Muitas vezes, depois da cozedura, a couve-flor começa a escurecer, ficando com um aspecto pouco apetitoso. Para que isso não aconteça, junte à água da cozedura uma colher de sopa de leite. Ou-

Hortas caseiras garantem alimentos saudáveis

Hortas caseiras garantem alimentos frescos e saudáveis

Os técnicos e as técnicas do CAPA oferecem cursos e palestras na área da agroecologia. Reproduzimos aqui algumas orientações e receitas naturais retiradas do manual Horta Caseira – Alimentos Frescos e Saudáveis, organizado pelo CAPA/Núcleo Verê.

A horta

A localização da horta é muito importante para o sucesso da produção e para a qualidade dos alimentos.

O fator luz deve ser bem observado, pela sua relação direta na qualidade nutricional das hortaliças. O excesso de sol, principalmente no verão, é prejudicial para algumas hortaliças. Já o excesso de sombra tem efeito negativo na qualidade nutricional. Assim, deve-se dar preferência para as áreas que recebem os primeiros raios de sol da manhã.

Ainda, para garantir os resultados, é preciso garantir o correto fornecimento de água.

Cobertura do solo

Qual a importância de se fazer a cobertura do solo?

Faça um teste! Experimente caminhar de pés descalços em uma terra sem cobertura em um dia bem quente de verão, na hora do meio dia. Com certeza, você irá apressar o passo. O calor é insuportável, podendo chegar a mais de 40°.

O desafio de produzir hortaliças no verão não é apenas o calor, mas principalmente a temperatura da terra. É quase impossível uma planta de hortaliça sobreviver em um solo sem cobertura.

Assim, é preciso cuidar para que o solo esteja sempre bem coberto com palhas e restos de culturas ou com cobertura verde.

Variedades e época de plantio

É muito comum acontecer frustrações devido ao plantio de variedades trocadas ou época errada. A maioria das hortaliças apresenta variedades específicas para verão ou inverno e até variedades de meia estação.

Alguns exemplos são: o rabanete



não produziu, “deu só folha”; a couve-flor não fechou cabeça; cenoura e cebola que produziram sementes.

Na hora de adquirir as sementes, certifique-se de que esta seja realmente a variedade adequada para determinada época.

As fases da lua têm forte influência no cultivo das hortaliças. Muitos agricultores têm por tradição fazer os seus cultivos seguindo as fases da lua. Existem calendários específicos com os dias favoráveis para cada tipo de cultivo – os calendários lunares.

Controle de pragas

• Lesmas

Umedecer um pano com cerveja ou leite e colocar entre as plantas no final da tarde. As lesmas serão atraídas e irão se abrigar embaixo do pano durante o dia, ficando fácil para fazer a coleta. Repetir a operação até a retirada total das lesmas.

• Brocas e lagartas

Controlar com Dipel (produto biológico). Usar um grama por litro de água.

• Plantas repelentes

Várias plantas de cheiro forte

podem ser usadas como repelentes de insetos e de pragas. Plantas como arruda, boldo, losna, cravo-de-defunto podem ser plantadas entre as hortaliças ou aplicadas sobre as plantas como macerado.

• Água de sabão

Desmanchar 50 a 100 gramas de sabão em cinco litros de água. Aplicar a mistura, morna, sobre as plantas. Controla lagartas e pulgões.

• Pulgões

Colocar marcela em uma panela e jogar um litro de água fervente sobre ela. Tampar até que esfrie. Quando estiver frio (ou levemente morno) acrescentar mais nove litros de água. Aplicar nas plantas atacadas, sempre no final do dia.

• Vaquinhas e percevejos

Ingredientes: 30 gramas de pimenta do reino, cinco cabeças de alho, meia cebola, um litro de álcool (álcool de mercado).

Moer bem todos os ingredientes e misturar com o álcool. Deixar respirar por três dias. Aplicar 30 ml para 20 litros de água. Repetir a aplicação a cada cinco dias até controlar o ataque

das vaquinhas (cascudinho) e percevejos (fede-fede).

Sabedoria popular

O conhecimento popular no cultivo de hortaliças e plantas medicinais é muito rico, devendo ser resgatado, divulgado e aplicado.

Entre esses, estão os seguintes:

- Formiga no pé de morango (moranguinho) é bastante comum. O problema, no entanto, não é a formiga. Ela está ali para se alimentar das substâncias açucaradas produzidas por pulgões. Os pulgões escondem-se na planta e devem ser eliminados. As formigas desaparecem.

- Cuidado na hora do plantio das mudas para não enterrar demais. AS mudas de pimentão não podem ser plantadas mais fundas do que estavam no viveiro, pois podem morrer com um ataque de um fungo.

- O tomate, pelo contrário, pode ser enterrado sem problemas. Mudas já quase passadas do ponto de transplante (caneludas) podem ser deitadas dentro do sulco ou da cova, ficando somente as folhas mais novas pra fora da terra.

Definindo segurança e soberania alimentar

O CAPA utiliza como conceitos de segurança e de soberania alimentar os mesmos que estão descritos no documento do Departamento de Serviço Mundial da Federação Luterana Mundial (DSM/FLM) "Posicionamento sobre organismos geneticamente modificados em operações de emergência e de desenvolvimento". O documento, que traz uma série de diretrizes de atuação, foi aprovado pelo Comitê Permanente do Serviço Mundial em maio de 2005.

Segurança alimentar*

Segurança alimentar é definida como o acesso contínuo de todas as pessoas a alimentos em quantidade suficiente, que sejam adequados e seguros do ponto de vista nutricional (qualidade, quantidade e variedade) para uma vida ativa e saudável. Deve-se criar as condições para que as pessoas possam assegurar o alimento que necessitam e para estarem bem alimentadas, de uma forma digna e sustentável.

A segurança alimentar depende de vários fatores, incluindo, principalmente, a distribuição de alimentos, o acesso a empregos e serviços básicos, como educação, saúde, saneamento, água potável e moradia. A pobreza, a desigualdade social e a falta de oferta de educação são causas da fome e da desnutrição e são grandes obstáculos para a obtenção da segurança alimentar, a qual depende de três fatores:

- O alimento deve estar disponível, ou seja – a quantidade adequada de alimentos seguros e de boa qualidade deve ser produzida ou importada em nível local e nacional.
- O alimento deve ser acessível – deve ser comercializado e disponibilizado localmente a preços acessíveis para todas as pessoas.
- Os alimentos devem ser usados da melhor maneira possível, para que cada pessoa tenha saúde e esteja bem alimentada (seja suficiente em termos de quantidade, seja de boa quali-



Agroecologia garante a segurança e a qualidade dos Alimentos

dade e atenda as necessidades de cada indivíduo).

* *Feeding Minds, Fighting Hunger interactive Forum, <http://www.feedingminds.org>*

Soberania alimentar*

Soberania alimentar é o direito que todas as pessoas, comunidades e países têm para definir suas próprias políticas agrárias, agrícolas e de trabalho, de pesca e de alimentação, que sejam apropriadas ecológica, social, econômica e culturalmente a cada contexto específico. Isto inclui o direito ao alimento e à produção de alimentos, o que significa que todas as pessoas têm o direito a um alimento seguro, nutritivo e culturalmente apropriado, assim como a recursos produtivos e à capacidade de sustentar a elas mesmas e a suas sociedades

Soberania alimentar exige:

- Priorizar a produção de alimentos para mercados locais e domésticos, com base na produção de agricultores familiares e em sistemas de produção agroecológicos e diversificados.
- Assegurar preços justos aos agricultores, o que significa ter a capacidade de proteger o mercado interno de importações subsidiadas.
- Acesso à terra, água, bosques, áreas de pesca e a outros recursos produtivos, por uma redistribuição verdadeira e não por força do mercado e por "reformas agrárias orientadas para o mercado", patrocinadas pelo Banco Mundial.
- Reconhecimento e fortalecimento do papel das mulheres na produção alimentar e no processo e controle dos recursos produtivos.
- Controle comunitário dos re-

ursos produtivos, em oposição à propriedade corporativa da terra, da água, dos recursos genéticos e outros.

- Proteção às sementes crioulas, a base da alimentação e da própria vida, para a livre troca e uso pelos agricultores, o que significa a inexistência de direito de propriedade sobre a vida e uma moratória aos organismos geneticamente modificados, que resultam na contaminação da diversidade essencial a plantas e animais.

- Políticas públicas que apoiem as atividades produtivas de famílias e comunidades, orientadas para o empoderamento, controle e uso local da produção de alimentos.

* *Food First/Institute for Food and Development Policy, Oakland, CA 94618 USA*



Incentivar o cultivo de alimentos orgânicos, contribuir para a permanência das famílias no campo, produzindo alimentos sem agredir o meio ambiente – tudo isso faz parte da solução. Mas nada disso será possível se a mudança não começar em nossa mesa.