Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Programa de Pós-graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade (CPDA)



Relatório com as principais notícias divulgadas pela mídia relacionadas com a agricultura

Área Temática: Segurança Alimentar e Nutricional

Período de Análise: 01/06/2016 a 30/06/2016

Mídias analisadas:
Jornal Valor Econômico
Jornal O Globo
Jornal Estado de São Paulo
Sítio eletrônico do MDS
Sítio eletrônico do MDA
Sítio eletrônico do INCRA
Sítio eletrônico do MAPA
Sítio eletrônico da Agência Carta Maior
Sítio Eletrônico da Fetraf
Sítio Eletrônico da MST
Sítio Eletrônico da Contag
Sítio Eletrônico da CNA
Site Eletrônico da ABAG
Site Eletrônico da CONAB
Site Eletrônico da CPT
Site Eletrônico do MMA
Carta Capital

Estagiária: Ananda da Silveira

Índice

Semana do Meio Ambiente: 70% dos alimentos são produzidos por pequenos agricultores. Júlia Dolce. Site do MST, 02/06/2016. 3

Projeto de merenda orgânica tira 11 toneladas de gordura de escolas. Clarissa Pains - O Globo, Sociedade. 02/06/2016 6

Seis municípios aderem ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Site do MDSA, 02/06/2016..... 8

Somos todos PANCs: as plantas alimentícias não convencionais dão o sabor da gastronomia moderna. Lívia Breves - O Globo, Gastronomia. 04/06/2016..... 9

A importância da feiras agroecológicas para as cidades. Davi Fantozzi. Carta Maior, 02/06/2016. 13

Pela democratização do acesso a alimentos orgânicos e agroecológicos! Ana Paula Borletto. Carta Maior, 06/06/2016. 18

Ministério fortalece agricultura familiar maranhense. Site do MDSA, 06/06/2016 21

Chefs valorizam produtos da biodiversidade. Marta Moraes - Site do Ministério do Meio Ambiente (MMA). 06/06/2016 22

Programas evitam o desperdício de alimentos. Marta Moraes - Site do Ministério do Meio Ambiente (MMA). 06/06/2016 25

Audiência pública debate agrotóxicos e insegurança alimentar no RS. Site do MST, 07/06/2016. 30

Inflação de alimentos deve superar 11% em 2016. Lucianne Carneiro – O Globo, Economia. 07/06/2016..... 31

Modernização de Unidades de Distribuição da Agricultura Familiar melhoram a qualidade dos alimentos. Site do MDSA, 08/06/2016. 33

Caio Rocha é nomeado secretário nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Site do MDSA, 09/06/2016. 35

Agrotóxicos: 70% dos alimentos in natura consumidos no Brasil estão contaminados. Catarina Medeiros. Site do MST, 13/06/2016. 35

Os 12 produtos mais perigosos criados pela Monsanto. Site do MST, 13/06/2016.. 39

A agroecologia e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Silvio Porto. Carta Maior, 14/06/2016. 46

Agricultores apontam que medidas adotadas por Temer afetam o que chega à mesa do brasileiro. Lizely Borges. Site do MST, 14/06/2016..... 52

Segurança alimentar e nutricional é prioridade do governo federal. Site do MDSA, 15/06/2016. 54

Cinco municípios do Ceará aderem ao Sisan. Site do MDSA, 16/06/2016. 55

"A produção de alimentos saudáveis é uma das grandes contribuições que o MST pode dar ao país", diz engenheira agrônoma. Catiana de Medeiros. Site do MST, 17/06/2016. 56

Transgênicos. Comida! Comida! Luiz Gonzaga Bertelli - O Estado de São Paulo, Economia & Negócios. 18/06/2016 58

A revolução das sementes no semiárido brasileiro. Najar Tubino. Carta Maior, 21/06/2016. 60

Importação de feijão terá efeito limitado nos preços. Márcia De Chiara - O Estado de São Paulo, Economia & Negócios. 23/06/2016 63

MDSA vai contribuir para a lei de combate ao desperdício de alimentos. Site do MDSA, 23/06/2016. 64

MST discute soberania alimentar no Festival da Utopia. Maria Aparecida. Site do MST, 24/06/2016. 65

Preços muito acima da média para o tradicional café com leite. Lucianne Carneiro – O Globo, Economia. 27/06/2016 66

Semana do Meio Ambiente: 70% dos alimentos são produzidos por pequenos agricultores. Júlia Dolce. Site do MST, 02/06/2016.

Movimentos camponeses usam período para debater sobre a importância da agroecologia

A agricultura industrial, o desmatamento e a mudança no uso do solo representam 25% das emissões dos gases que causam aquecimento global, segundo dados do Grupo de Acción sobre Erosión, Tecnología y Concentracion (ETC). O relatório revela que apenas 30% dos alimentos produzidos pela agricultura industrial chega à população, apesar de usar a maioria das terra, da água e dos combustíveis. Ou seja, 70% da população mundial se alimenta através dos pequenos agricultores. As informações são de 2015.

Por conta disso, os movimentos populares e campesinos usam o Dia Mundial do Meio Ambiente, celebrado em 5 de junho, para conscientizar a sociedade sobre a preservação do patrimônio natural brasileiro e debater a agroecologia.

"Hoje, a expansão da agricultura industrial é um dos maiores, se não o maior, problemas ambientais do Brasil. Então, a contra-agenda da agroecologia é fundamental. A Semana do Meio Ambiente é útil para se fazer uma reflexão crítica, como os movimentos populares vêm fazendo, não para celebrar. Os avanços da agricultura destrutiva no Brasil têm sido apoiados em todos os governos. Nossa esperança é que essa Semana promova uma discussão crítica", pondera Rafael Cruz, coordenador da Campanha de Agricultura do Greenpeace.

Segundo Francisco Dal Chiavon, dirigente do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), a Semana do Meio Ambiente é muito importante para divulgar a causa do movimento internacionalmente. "Esse debate é feito diariamente nas escolas do MST. É um movimento ligado às questões da terra, então há uma grande preocupação nossa com a preservação do meio ambiente. Do ponto de vista político também, já que anualmente participamos de debates sobre o assunto", declara.

Brasil, destaque da agroecologia

Para Rafael Cruz, coordenador da Campanha de Agricultura do Greenpeace, o Brasil hoje é um dos países com mais força na agroecologia. "Estamos até exportando para o mundo o modelo de participação de conselho com representantes da sociedade civil dos governos anteriores. Isso é uma vitória dos movimentos populares ligados à agenda da agroecologia e da agricultura familiar camponesa. Foi um processo histórico construído por 60 anos com comunidades de base, evoluindo até conseguir pautar a agenda da agricultura no governo. Isso tem uma importância gigantesca", destaca.

A agroecologia é um modelo alternativo de produção de alimentos primários, que não implica na concentração de terra e no uso extremo e agrotóxicos, por exemplo. Por isso, Chiavon acredita que a própria causa da reforma agrária e a organização proposta pelo MST revelam essa ligação direta com a agroecologia.

"Se você pega um latifúndio antes e depois do assentamento do MST, há uma mudança muito grande do ponto de vista ambiental, principalmente na questão da cobertura da vegetação, que antes são devastadas pelos latifúndios. A agricultura familiar dos assentamentos geram um crescimento muito grande da flora, e como consequência, da fauna local. É uma preocupação cotidiana histórica do MST", defende o dirigente do movimento.

Cruz dá um segundo exemplo, o do Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA), que tem um modelo de conservação de sementes crioulas. "Muito da batalha que existe hoje para se conservar a biodiversidade passa pela comercialização de sementes. É uma coisa impressionante que pode ser credenciada aos movimentos populares campesinos, sobretudo aos movimentos locais", afirma coordenador do Greenpace.
Outras iniciativas

Neste ano, o tema definido pelo Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) para o 5 de junho é o comércio ilegal de animais silvestres, e Angola foi o país escolhido para sediar as celebrações. O motivo foram as ações tomadas pelo governo angolano para conservar e reconstruir a população de elefantes, extremamente afetada pelo comércio ilegal de marfim.

No mundo todo ocorrem diversos eventos na data, além de acordos ambientais e definição de políticas voltadas para a proteção do meio ambiente. No Brasil, o Ministério do Meio Ambiente (MMA) realizará uma programação gratuita no Museu da República de Brasília, entre sexta-feira (3) e sábado (4).

Nesta sexta, às 19h, haverá o lançamento do Circuito Tela Verde no auditório principal do Museu, que promoverá a Mostra Nacional de Produção Audiovisual Independente, reunindo vídeos com conteúdo socioambiental. O circuito é uma iniciativa do Departamento de Educação Ambiental do MMA em parceria com a Secretaria do Audiovisual do Ministério da Cultura.

Após o lançamento do circuito, terá início a programação da Conferência de Ideias que Merecem ser Disseminadas, que contará com cinco palestrantes que tratarão de iniciativas ligadas ao meio ambiente.

Estão confirmadas as participações do líder humanitário Prem Baba, da liderança dos catadores Tião Santos e do produtor de cinema Estevão Ciavatta. No sábado, haverá a exibição da animação "O Menino e o Mundo", que concorreu ao Oscar da categoria neste ano. As inscrições para o evento são gratuitas e podem ser feitas no site do Ministério do Meio Ambiente.

Histórico

Comemorado em 5 de junho, foi estabelecido pela Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente, realizada em Estocolomo (Suécia), no ano de 1972. Nos dias que antecedem a data, é celebrada a Semana do Meio Ambiente no Brasil, instituída em 1981.

Projeto de merenda orgânica tira 11 toneladas de gordura de escolas. Clarissa Pains - O Globo, Sociedade. 02/06/2016

Iniciativa atingiu mais de 30 mil crianças de cinco cidades do Rio

RIO — Mais de 30 mil crianças do Estado do Rio deixaram para trás, desde o início de 2015, alimentos como salsicha, batata frita e refrigerante e passaram a comer mais verduras, legumes e frutas. Pelo menos dentro da escola. A mudança é fruto do projeto Alimentação Escolar Saudável, implantado pela primeira vez no ano passado em 91 colégios públicos de cinco municípios: Três Rios, Paraíba do Sul, Itaperuna, Pinheiral e Trajano de Moraes. A iniciativa trouxe resultados expressivos: ao todo, houve redução de mais de 11 toneladas de alimentos processados e embutidos, ricos em gorduras, sal e açúcar, enquanto mais de 18 toneladas de produtos orgânicos passaram a fazer parte dos cardápios.

Para essa transformação de hábitos acontecer, as prefeituras dessas cidades se comprometeram a aumentar as compras de fornecedores locais, oriundos da agricultura familiar, e grande parte das escolas criou hortas cultivadas pelos próprios alunos e professores. Além disso, as cerca de 400 merendeiras dessas instituições receberam um curso sobre nutrição, certificado pelo Ministério da Educação. O curso foi patrocinado pelo Sistema Firjan, que, assim como o Planeta Orgânico e o Sebrae, apoia a iniciativa.

A causa é considerada urgente, já que 41 milhões de crianças no mundo estão com sobrepeso, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS). E o projeto feito no estado será "coroado" hoje, durante a abertura do Green Rio, feira de negócios sustentáveis que ocorre até sábado na Marina da Glória. Três Rios e Paraíba do Sul, os dois municípios que empataram em primeiro lugar — em termos de quantidade de alimentos saudáveis oferecida aos estudantes —, receberão o Prêmio Alimentação Escolar Saudável. A ideia desse projeto foi lançada na última edição do Green Rio, que reúne anualmente representantes da economia verde e do setor orgânico.

Antes do projeto, 56,9% dos alimentos das escolas das cinco cidades participantes eram comprados de produtores locais. Hoje, essa fatia subiu para 76,8%, o que representa um investimento de R$ 1,1 milhão a mais em compras. Assim, a iniciativa tem colaborado para movimentar a economia local.

O impacto mais óbvio, porém, é mesmo sobre a saúde das crianças, que passaram a conhecer melhor o que comem e a escolher opções mais naturais.

— Criar hortas nas escolas foi uma parte muito importante desse projeto, porque levou às crianças a origem dos alimentos — destaca a secretária de educação de Três Rios, Carla Monnerat. — Apesar de não ser fácil mexer com o paladar e os hábitos das crianças, elas aceitaram muito bem a mudança dos cardápios. Demos especial atenção às creches, onde, por conta do horário integral, os alunos fazem cinco refeições por dia.

AMPLIAÇÃO DO PROJETO À VISTA

Segundo a idealizadora do Green Rio, Maria Beatriz Martins Costa, o projeto vai continuar em todas as 91 escolas e, possivelmente, ser ampliado para outros municípios. No entanto, não há previsão de quando a iniciativa chegará à cidade do Rio.

— Na semana que vem, teremos uma reunião de avaliação do projeto e vamos conversar com o Sebrae e com o Sistema Firjan para ver se conseguimos abrir para mais municípios. Meu sonho é que isso chegue a todos os municípios do Brasil — aspira ela.

Seis municípios aderem ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Site do MDSA, 02/06/2016.

Duas prefeituras de Santa Catarina e quatro do Maranhão passam a fazer parte do Sisan. Ação promove mais integração das políticas de segurança alimentar e nutricional

---

Brasília – Mais quatro municípios maranhenses e dois catarinenses aderiram ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan). Com Campo Erê e Campinzal, em Santa Catarina, e Davinópolis, Joselândia, Matões do Norte e Pio XII, no Maranhão, já são 135 prefeituras inscritas no Sistema, além dos 26 estados e do Distrito Federal.

O Sisan tem por objetivo coordenar as ações públicas em segurança alimentar e nutricional e articular a integração entre os entes federados e a sociedade civil para garantir o direito humano à alimentação adequada à população. A previsão é que 600 municípios façam parte do Sisan até 2019, conforme o Plano Plurianual (PPA).

Ao aderir ao Sisan, a gestão estadual, distrital ou municipal se compromete a instituir um conselho para discutir todas as ações, planos e metas de segurança alimentar e nutricional com a sociedade civil. Além disso, cada ente deverá instalar uma câmara intersetorial e elaborar um Plano de Segurança Alimentar e Nutricional.

"Aderir ao Sisan é importante porque significa que o município passa a ter uma gestão para coordenar ações intersetoriais e incentivar a participação social na construção da política. Os gestores pensam de forma conjunta e articulada as políticas necessárias para garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada para a população", afirma o coordenador geral de apoio à implantação e gestão do Sisan do Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário, Élcio Magalhães.

Somos todos PANCs: as plantas alimentícias não convencionais dão o sabor da gastronomia moderna. Lívia Breves - O Globo, Gastronomia. 04/06/2016

Que matinho é esse? Chefs como Helena Rizzo e Inês Braconnot usam plantas como bilimbi, flor-de-ipê e peixinho-da-horta em seus restaurantes

Tudo é mato até que se prove o contrário — ou que é gostoso. Primeiro, foram as alfaces, a couve, a rúcula, enfim, tudo o que se encontra nas feiras. Agora, as plantas alimentícias não convencionais, as PANCs, fazem a cabeça dos chefs, levando espécies como beldroega e sálvia-peixinho para os menus.

Andar pelos pastos e florestas olhando o que brota faz parte da rotina do chef Isaías Neries, que comanda o Parador Lumiar. O interesse pelo que não é vendido na feira vem desde a infância passada em Santo Amaro da Purificação, na Bahia, quando acompanhava a mãe que era a rezadeira da cidade. Ervas e folhas ditas estranhas faziam parte das receitas dela, tanto para cozinhar quanto para curar. Anos depois e já chef, foi natural para Isaías levar folhinhas de vique para um purê de cará, preparar o coração da bananeira como se fosse uma carne-seca ou fazer a massa do ravióli usando a folha do jambu-do-mato.

— Começo experimentando e perguntando para as pessoas. Depois, pesquiso em livros, tentando identificar as folhas, para saber se posso utilizá-las — conta Isaías, que já passou a cultivar plantas que eram vistas como invasoras. — Com a serralha, no ano passado, foi assim. Os meninos que cuidam da horta arrancavam e jogavam fora, diziam que não servia para nada. Mas resolvi testar e comecei a usar no preparo de uma massa. Hoje, cultivamos.

O chef Ivan Ralston já pesquisava as PANCs antes de abrir o Tuju, na Vila Madalena, em São Paulo. Frequentava os encontros do Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo e acabou se encantando tanto pelo que descobria que elas viraram as protagonistas do restaurante.

— Plantamos mais de 350 variedades de PANCs. Temos uma estufa, canteiros e carrinhos para cultivá-las. Fora a nossa produção, contamos ainda com mais de 20 fornecedores. E sempre que posso, eu saio pela cidade à procura delas — comenta Ivan, que lista beldroega, pelo sabor; ora-pró-nobis, pela textura carnuda; e serralha, pelo amargor, como as preferidas.

TOUR EM BUSCA DE PLANTAS

Uma das referências de Ivan é Neide Rigo, “uma forager que entende muito do assunto”, elogia. Há anos, ela experimenta, descobre e cataloga os matinhos que encontra e divulga no

blog Come-se. A pesquisadora comanda o passeio Pancnacity, em que caminha com um grupo colhendo as plantas desconhecidas e monta um almoço.

— As PANCs não são um grupo de plantas coeso e homogêneo. Há espécies nativas, exóticas, cultivadas, espontâneas. Há folhas, frutos, vagens e grãos. São plantas que não encontramos facilmente nos mercados, mas que em determinados lugares podem ser convencionais — explica Neide. — A finalidade do tour não é só colher, mas também reconhecer. No momento, estou adorando as flores da Moringa Oleífera, as vagens imaturas do nabo forrageiro e as verdes do feijão-espada.

Inês Braconnot acaba de abrir o Ró, restaurante de comida raw sofisticada no Jardim Botânico. Lá, as PANCs serão frequentes. Pesquisadora do tema há dois anos, ela conta que essas plantinhas não são difíceis de encontrar, mas que as pessoas geralmente não sabem que elas são comestíveis.

— Muitas são consideradas matos espontâneos, ou seja, plantas que crescem nos nossos quintais, que temos a mania de considerar daninhas. Também são PANCs as partes dos alimentos que geralmente dispensamos. Como nas bananas, das quais não utilizamos os corações ou umbigo. Eu gostaria de ter só estas plantas no restaurante — comenta a chef de comida crua, que, nesta semana, recebeu em seu restaurante coentro-da-Mata-Atlântica, folha de acerola, jambu, bilimbi, flor-de-ipê, vinagreira, curry, peixinho e ora-pro-nóbis.

O chef Rafa Costa e Silva, do Lasai, conta que até nos drinques já colocou algumas. Entre as preferidas estão bertalha, beldroega, hibisco e salicórnia. Com um menu sempre em movimento, a chance de ir ao restaurante e se deparar com um nome diferentão no cardápio é altíssima. No Zazá Bistrô, o novo chef Rodrigo Tristão colocou uma tortinha de PANCs no cardápio. Nela, ele do almeirão ao caruru. No Naga, tem a salada Nagayama, que usa o shissô, conhecido como manjericão japonês, em pratos como o carpaccio de barriga de salmão que vem sobre as folhinhas.

De volta ao Brasil depois de uma temporada no Noma, em Copenhague, o chef Carlos Cordeiro está comandando o Insólito Butique Hotel, em Búzios. Ele resolveu reproduzir aqui o que aprendeu com o chef René Redzepi: valorizar o que a natureza oferece, levando em conta a sazonalidade. Nesse caminho, pretende colocar mais de cem tipos de algas comestíveis no menu, além de plantas que crescem próximas do mar. Além disso, Carlos montou suas hortas no hotel, uma convencional e outra dedicada às PANCs. Em suas receitas, calêndula, ixora, alface-do-mar, capuchinha e bredo-da-praia surpreendem.

— Escolhi plantar e caçar espécies da nossa flora local de Búzios ao assumir a cozinha do Insólito. Desde que cheguei aqui, em março, costumo colher várias delas por onde ando. E também cultivo na nossa horta, que já tem quiabo-roxo, couve-de-bruxelas, cravina rendada, borragem, beterraba Golden, almeirão-verde, mostarda-roxa, couve-toscana, cenoura red, físalis, girassol, calêndula, maxixe-rosa, nirá, lavanda e amor-perfeito. Estamos fechando uma parceria com um biólogo para levar os mais de cem tipos diferentes de algas comestíveis que existem no mar de Búzios para a cozinha — conta Carlos, que acredita que usar as PANCs é o maior dever dos chefs. — Há 80 anos, existiam mais de 490 diferentes tipos de alface pelo mundo. Hoje temos apenas 36. O cenário atual é alarmante. É nossa obrigação trazer novas espécies a fim de diversificar e fortalecer o nosso meio ambiente e o produtor.

SEMENTES CRIOULAS

Teresa Corção, d'O Navegador, aprendeu sobre as não convencionais a partir da cozinha familiar. Suas não convencionais saem tanto de lavouras plantadas com sementes crioulas como de brotinhos que pipocam naturalmente.

— São plantas que geram um menor impacto no meio ambiente. Não é à toa que, na Dinamarca, os chefs usam há muito tempo — diz ela.

A chef Ana Ribeiro é famosa por sua cozinha cheia de matinhos. Foi uma das primeiras a colocar o caruru no pão ou levar a beldroega para quiches e patês. No próximo dia 25, aliás, ela dará um curso sobre as PANCs em São Paulo, no Congresso de Empreendedores de Gastronomia Saudável.

— Eu uso as PANCs há muito tempo. Nós, mineiros, temos o hábito de usá-las no dia a dia. São plantas que nascem espontaneamente em quintais, hortas, terrenos baldios, cantinhos de calçadas, frestas de paredes — conta Ana, que pede ajuda a biólogos, mateiros, raizeiros, benzedeiras e pessoas com sabedoria popular de camponês para saber se um matinho pode ou não ir para a comida.

Os passeios de Ana em busca das não convencionais é em boa parte por espaços urbanos.

— Eu as encontro em vários lugares, das improváveis Avenida Presidente Vargas e Central do Brasil até o pé de um poste no condomínio Península, na Barra da Tijuca — lista ela, que tem como preferidos beldroega, ora-pro-nóbis, taioba, malva, begônia, serralha, pincel de estudante e dente-de-leão.

Lydia Gonzalez, do Bar d'Hotel, é quase uma discípula de Ana Ribeiro. Ela conta que foi Ana quem a mostrou o quanto é vasto o mundo PANC. Hoje, ela é apaixonada pelo lírio-do-brejo, e ainda usa trevo-roxo, cariri, taioba e tiririca na cozinha.

— O lírio-do-brejo é uma raiz muito perfumada, parece um gengibre. Adoro a azedinha pela acidez. Ela me lembra o sabor do limão — conta Lydia, que, para surpreender os convidados, já fez uma ceia de Natal só com PANCs.

Helena Rizzo, do Maní, em São Paulo, começou a se interessar por PANCs quando conheceu o biólogo Valdely Ferreira Kinupp, autor, junto com HarriLorenzi, do livro "Plantas Alimentícias Não Convencionais no Brasil" (Ed. Plantarum), lançado em 2014, em que a dupla cataloga 351 espécies — sim, há PANCs profundas, aquelas que vão bem além da ora-pro-nóbis e da taioba. Resultado de uma pesquisa que durou mais de dez anos, o livro, fica a dica, é citado pelos chefs como a publicação "tem-que-ter" para quem busca saber mais sobre o assunto.

SALADA COM VITÓRIA-RÉGIA

— Soube das PANCs em 2013, quando fui visitar o Jardim Botânico Plantarum, em Nova Odessa, interior de São Paulo, e o Valditely estava lá com o Harri. A gente fez um almoço com o que colhemos no jardim. Lembro de ter preparado, ali na hora, um prato com vitória-régia. Foi assim que comecei a pesquisar. Aos poucos, descobri outras plantas e passei a incorporá-las à cozinha do Maní — lembra Helena.

Além de encontrar fornecedores de algumas espécies, Helena esbarra com outros de maneira natural: um passeio na praia, do qual voltou com a bolsa cheia de lírio-do-brejo, ou uma volta pelo jardim de casa, onde crescem capuchinhas.

— Usar estes ingredientes é bacana por vários aspectos. Primeiro, pelo gustativo. A maioria dessas plantas têm gostos incríveis, variam bastante o paladar. E também pelo fator nutritivo. Elas crescem em abundância. Só não são mais usadas por desconhecimento. Sem falar que, ao usá-las, contribuímos para um tipo de agricultura menos nociva — garante ela, que tem uma paixão especial pela taioba.

Um viva para a diversidade. Na cozinha e fora dela.

A importância da feiras agroecológicas para as cidades. Davi Fantozzi. Carta Maior, 02/06/2016.

Feiras agroecológicas possuem grande importância sócio cultural e abastecem as cidades com alimentos livres de veneno, diversos e a preços justos.

Muito antigas e com diversas hipóteses sobre o marco histórico do seu surgimento, as feiras livres são sem dúvida parte da paisagem das pequenas às grandes cidades brasileiras. Essas feiras possuem ainda grande importância sócio cultural, uma vez que as mesmas são muito mais que apenas espaços de transações comerciais, são espaços de interação entre as pessoas e que ainda preservam a diversidade de nossa cultura popular e alimentar.Talvez por essa e outras razões, as feiras resistam nesse contexto onde a correria do mundo do trabalho impõe que as pessoas busquem cada vez mais agilidade na compra, o que as empurra para o frio, mas prático contexto das grandes redes de supermercados.

Entretanto, aqui não vamos tratar das feiras livres de forma geral, apesar da relevância do tema, vamos tratar de um tipo específico. Cada vez mais comuns, as feiras agroecológicas ou feiras orgânicas, como são popularmente mais conhecidas em algumas localidades, são uma releitura das feiras livres convencionais. As principais diferenças estão no fato de que nas feiras agroecológicas os produtos comercializados são produzidos sem agrotóxicos e insumos químicos e que são as próprias famílias agricultoras que comercializam sua produção. E aqui há uma informação importante. Caso você não saiba, a maioria dos feirantes que vendem nas feiras livres convencionais são comerciantes. Eles revendem produtos comprados geralmente nas grandes Centrais de Abastecimento - CEASAs ou diretamente de atravessadores, que por sua vez compraram de outros atravessadores, que compraram dos produtores. Enfim, essa cadeia pode inclusive ser muito longa e conter vários elos.

As famílias agricultoras que comercializam seus produtos nas feiras agroecológicas estão respaldadas legalmente para isso. Elas se cadastram junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento através de uma Organização de Controle Social – OCS, que nada mais é do que um grupo de agricultores que interage e se autorregula para garantir que sua produção é orgânica. Essa garantia também se baseia na relação de confiança entre quem vende e quem compra. Esses agricultores passam a constar em um

cadastro nacional de produtores orgânicos, mas que não podem utilizar o selo de orgânicos nos seus produtos. Eles devem exibir na barraca o seu cadastro e ainda permitir que seus consumidores visitem sua propriedade para que possam verificar o que é produzido e de que forma. Também permitem a entrada dos órgãos de fiscalização sempre que preciso. Esse sistema é a regulação e aperfeiçoamento do bom e velho sistema informal de confiança que sempre existiu nas feiras agroecológicas e que antecede a legislação.

Ainda sobre essas feiras, é relevante destacar que as mesmas representam uma importante estratégia para escoar a produção de agricultoras e agricultores que produzem de forma agroecológica por absorver grandediversidade de tipos de alimentos in natura e beneficiados e por permitir uma remuneração justa pelo produto vendido, uma vez que são os próprios produtores comercializando diretamente ao consumidor final sem passar por atravessadores.

E essa diversidade de produtos não é pequena. O Centro de Desenvolvimento Agroecológico Sabiá, organização que atua a 23 anos assessorando a agricultura familiar camponesa no estado de Pernambuco realizou recentemente duas pesquisas em duas feiras agroecológicas na cidade do Recife, o Espaço Agroecológico das Graças, mais antigo da cidade com 18 anos de vida e o de Boa Viagem, com 14 anos.

Uma das pesquisas, feita no segundo semestre de 2015 com um universo de 28% das famílias agricultoras que comercializam diretamente nessas duas feiras agroecológicas, apontou uma diversidade média de 29 produtos diferentes por barraca. Apenas esse conjunto de agricultores apresentou uma diversidade total de 114 itens diferentes que são disponibilizados ao público consumidor. São, folhosas, legumes, frutas, raízes, enfim, uma gama de produtos que envolve ainda o que chamamos na agroecologia de produtos beneficiados, aqueles que são artesanalmente transformados por essas famílias e que fazem parte da tradicional cultura alimentar da região como a canjica, o queijo coalho, os doces, licores e a massa para tapioca, assim como novos produtos desenvolvidos por essas famílias como o pastel de jaca.Essa mesma pesquisa apontou ainda que apenas essas duas feiras movimentam cerca de 1,8 milhões de reaispor ano. As duas feiras pesquisadas fazem parte da Rede Espaço Agroecológico e possuem 35 famílias agricultoras comercializando diretamente nesses dois espaços. No início de 2016, a Rede já inaugurou um novo Espaço Agroecológico com 10 famílias que

envolve novos agricultores das associações no processo de comercialização, principalmente mulheres e jovens. Recife possui atualmente 29 feiras agroecológicas, ao todo a estimativa é que o estado de Pernambuco tenha cerca de 70.

A outra pesquisa realizada, que inclusive já foi publicada como artigo científico durante o II Seminário Internacional de Agroecologia realizado na Universidade Federal Rural de Pernambuco, buscou romper com um grande mito que paira por essas feiras, o preço. Entre os dias 13 a 20 de junho de 2015, com o apoio das estudantes do curso de Gestão Ambiental do IFPE, o Centro Sabiá realizou uma comparação de preços de produtos convencionais em três grandes redes de supermercado em Recife e de três feiras livres convencionais de mercados públicos em bairros populares, com os preços dos produtosdas duas feiras da Rede Espaço Agroecológico. Aqui vale o destaque, os produtos das feiras agroecológicas são livres de agrotóxicos, ou seja, orgânicos, diferentes dos das feiras livres convencionais e os dos supermercados. A comparação foi feita pra uma lista de 20 itens diferentes: Limão Tahiti, Laranja Pêra, Mamão Papaya, abóbora leite, berinjela, cebola, cenoura, milho, tomate cereja, alface crespa, couve-folha, coentro, hortelã, repolho verde, rúcula, cará, inhame, macaxeira, batata-doce e Ricota.

O resultado apontou que os supermercados foram em média 56% mais caros que as Feiras da Rede Espaço Agroecológico e no caso dos mercados populares, os preços ficaram em média 19% mais caros que nas feiras agroecológicas.

Ou seja, se o consumidor decidir comprar uma cesta com uma unidade de peso ou molho de cada um dos 20 produtos da pesquisa, gastaria os seguintes valores da foto acima.

Pra se ter uma ideia, em um dos supermercados a lista de produtos convencionais da pesquisa ficou em média 71% mais cara que os mesmos produtos nas feiras agroecológicas.

É bem verdade que essa impressão de que produtos livres de agrotóxicos são mais caros não é completamente descontextualizada. Ela está baseada na percepção dos consumidores sobre o preço dos produtos orgânicos certificados das grandes redes de supermercados, que várias pesquisas já apontaram que são geralmente mais caros

mesmo. Também é verdade que mesmo nas feiras agroecológicas pode haver muita diferença de preço, dependendo da demanda por esses produtos, da cidade e até mesmo do bairro onde a feira se encontra. No caso da Rede Espaço Agroecológico, essa oscilação é bem menor uma vez que as feiras seguem os preços de uma tabela da Rede com valores máximos e mínimos, para diferenciar tamanho ou qualidade. Esses preços só são alterados em assembleias com a participação das famílias agricultoras envolvidas no processo. Esta tabela é uma estratégia para ofertar produtos a um preço mais justo e é adotada a anos pelo coletivo, de modo que os produtos comercializados nas feiras não sofrem as mesmas variações de preço devido à oferta e demanda do mercado convencional.

Esses preços mais baixos que o mercado convencional, que trabalha com escala infinitamente maior de produção, também é explicado pela distância entre produtor e consumidor. As feiras agroecológicas são circuitos curtos de comercialização que não possuem vários atores que precisam ser remunerados ao longo da cadeia produtiva e que buscam pagar o mínimo possível aos agricultores por sua produção, como acontece nalógica do agronegócio. E você pode estar se perguntando ainda: Será que se essas famílias são bem remuneradas com a comercialização nessas feiras?Bom, a pesquisa do Centro Sabiá apontou que as mesmas tem um resultadolíquidode em média 3,4 salários mínimos mensais. Isso só de renda liquida monetária com a comercialização nessas duas feiras, ou seja, não entra nessa conta toda a renda não monetária com a parte da produção que essas famílias destinam para o autoconsumo e nem as outras estratégias de comercialização que elas desenvolvem como a venda de porta em porta, as trocas com vizinhos, as vendas institucionais através do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA e do Programa de Alimentação Escolar – PNAE, etc.

No entanto, comprovar que o preço do produto agroecológico é mais acessível nessasfeiras não torna esse produto acessível de forma geral uma vez que as feiras agroecológicas e orgânicas se concentram geralmente nos bairros de classe média e média alta das grandes cidades brasileiras, ou mesmo inexistem em muitos municípios do país. No caso das grandes cidades que sofrem cada vez mais com a falta de mobilidade urbana e mesmo por uma questão de justiça social, é importante que o poder público tenha um olhar diferenciado para essas feiras. Elas devem fazer parte, junto a outras estratégias, da política de abastecimento alimentar da cidade, buscando que cada

vez mais hajam feiras desse tipo nos bairros populares. De forma geral, os estados, municípiosegoverno federal precisam entender as feiras agroecológicas para além de uma iniciativa de geração de trabalho e renda para a agricultura familiar. Elas são importantes equipamentos públicos de abastecimento alimentar.

E entender as feiras agroecológicas e orgânicas como equipamentos públicos de abastecimento alimentar não significa construir grandes pátios e estruturas físicas, significa ter políticas públicas para criar novas feiras e para que as existentes possam ser qualificadas com banheiros públicos para agricultores e consumidores, sinalizar o local das feiras e proibir que carros fiquem estacionados nas ruas em que elas ocorrem quando for o caso, disponibilizar segurança pública, proporcionar iluminação de qualidade já que muitas feiras se iniciam na madrugada, apoio para aquisição de veículos, barracas e principalmente garantir que a assistência técnica e extensão rural de base agroecológica chegue até essas famílias e as apoie também nos processos de comercialização.

Vivemos uma conjuntura complicada no Brasil onde há retrocessos em várias frentes, inclusive para a agricultura familiar como a desestruturação do Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA e enfraquecimento da Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural – PNATER, da Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica - PNAPO, entre outras. Mesmo nesse contexto não devemos parar de lutar por avanços e defender conquistas como o mecanismo do controle social através dasOCSs que respalda para que essa venda direta por feiras ocorra.Falar de apoio às feiras agroecológicas não é falar apenas de comercialização, é falar acima de tudo de abastecimento alimentar e de todas os outros benefícios que a agroecologia trás, como a recuperação e conservação dos solos, da água, da vegetação nativa, da valorização da mulher e do homem do campo, da geração de trabalho e renda, da saúde das pessoas que produzem e consomem, entre várias outras benesses. Por isso é tão importante destacar o trabalho dessas famílias que levam comida de verdade do campo para a cidade e criar ações concretas que colaborem com essas iniciativa.

Pela democratização do acesso a alimentos orgânicos e agroecológicos! Ana Paula Borletto. Carta Maior, 06/06/2016.

A valorização dos alimentos orgânicos e agroecológicos vem ganhando cada vez mais destaque como uma saída para o consumo de alimentos com agrotóxicos.

Nos últimos anos, a valorização dos alimentos orgânicos e agroecológicos vem ganhando cada vez mais destaque como uma saída para o consumo de alimentos produzidos com o uso de agrotóxicos e outras substâncias tóxicas e sementes transgênicas. O Brasil tem a vergonhosa posição do país que mais consome agrotóxicos no mundo, mas ao mesmo tempo, cresce o número de iniciativas que se colocam para reverter esse quadro. Recentes publicações como o "Dossiê Abrasco - Um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde", a 2ª edição do Guia Alimentar para a população brasileira do Ministério da Saúde e posicionamento como o do Instituto Nacional do Câncer (INCA) são alguns dos exemplos de como o problema está sendo exposto e denunciado com mais ênfase por seus impactos negativos comprovados à saúde da população, principalmente entre aqueles em situação de vulnerabilidade.

O Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec) tem como tema prioritário a valorização e promoção do consumo sustentável, incluindo o consumo de alimentos saudáveis e produzidos de forma que o meio ambiente, o agricultor e a saúde da população sejam protegidos. Enquanto uma organização não governamental, o Idec atua na educação, conscientização e proteção dos direitos do consumidor, defendendo interesses coletivos de forma independente. Nós consumidores, ou seja, todos e todas que participamos de relações de consumo e que possuímos direito ao acesso a produtos e serviços necessários para o nosso bem estar, temos um papel muito importante para promover um sistema alimentar mais saudável e sustentável. Pesquisas realizadas pelo Idec nos últimos anos apontaram os principais desafios para a promoção do acesso a alimentos mais saudáveis e sustentáveis sob o ponto de vista dos consumidores. O distanciamento entre quem produz e quem consome, a falta de informação sobre os benefícios dos alimentos orgânicos e agroecológicos para o público em geral, e o custo mais elevado que varia imensamente de acordo com o local de compra, geram um efeito de "gourmetização" desses produtos, vistos em algumas situações como um nicho de mercado para poucos. Tendo em vista a superação desses desafios, uma das ações desenvolvidas pelo Idec e que vem sendo aprimorada nos

últimos anos foi a elaboração de uma ferramenta que aproxima os consumidores com os produtores orgânicos e agroecológicos, facilitando o acesso a alimentos mais saudáveis e sustentáveis e com um preço justo, o Mapa de Feiras Orgânicas.

O objetivo do Mapa é ser uma ferramenta colaborativa, em que são informados os locais que comercializam alimentos orgânicos ou agroecológicos, incluindo feiras orgânicas, grupos de consumo responsável, associações, cooperativas e produtores orgânicos ou agroecológicos. Qualquer pessoa pode entrar no site e cadastrar um novo local, que é adicionado ao Mapa após verificação realizada pela equipe do Idec, para confirmar se o local se trata mesmo de comercialização direta de orgânicos com o produtor. Da mesma forma, os usuários da ferramenta podem reportar erros no Mapa, ou seja, feiras que mudaram de local ou de horário, ou que não existem mais etc. Essa interação entre os usuários é fundamental para garantir a atualização das informações.

Já são mais de 500 locais cadastrados, que oferecem diversas opções para quem busca produtos orgânicos direto do produtor, que variam de acordo com a disponibilidade e engajamento do consumidor. As Feiras Orgânicas ou Agroecológicas são os espaços mais antigos de comercialização e que resistem em alguns municípios. Elas são uma ótima alternativa da compra direta com o produtor, diminuindo intermediários no processo (e, consequentemente, o preço), estimulando a autonomia do produtor e valorizando a produção local de alimentos. Os Grupos de Consumo Responsável (GCR) são iniciativas de consumidores organizados que se aproximam de produtores e, juntos, propõem comprar produtos diferentemente da forma como ocorre no mercado tradicional, agregando preocupações com as questões sociais e ambientais e de saúde. Não existe uma regra de funcionamento, cada grupo possui a sua dinâmica. A Agricultura Suportada pela Comunidade (conhecida como CSA, do inglês CommunitySupportedAgriculture) é uma nova relação entre consumidores e produtores. Os consumidores (comunidade) financiam produtores e, em troca, recebem o que é colhido e produzido. Por fim, os Agricultores Orgânicos ou Agroecológicos ou Associações de Produtores são indivíduos ou grupos que não utilizam agrotóxicos ou qualquer substância tóxica em seu processo de produção e se organizam para melhorar o escoamento de seus produtos.

O mercado de alimentos orgânicos cresce exponencialmente, porém ainda de forma desigual. Ao observar a distribuição dos locais no Mapa, são nítidas as desigualdades

regionais, com uma grande concentração de locais nas regiões Sul e Sudeste, que são um reflexo também das desigualdades econômicas existentes entre as regiões do País. Segundo os dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008-2009, quase ¾ do consumo de orgânicos está concentrado nas regiões Sul e Sudeste do Brasil, e quase 50% das compras foram feitas em supermercados, onde o preço dos produtos orgânicos chega a ser exorbitante quando comparado com locais que fazem a venda direta.

Esse dados ilustram o desafio colocado de democratizar o acesso aos alimentos orgânicos e agroecológicos. Entre as possibilidades já estabelecidas estão as compras institucionais e as políticas de apoio aos agricultores familiares estabelecidas no Programa Nacional de Alimentação Escolar e no Programa de Aquisição de Alimentos. A elaboração de políticas de abastecimento que apoiem os pequenos produtores e a expansão da oferta de alimentos orgânicos de forma direta com o produtor para regiões mais vulneráveis são estratégias urgentes e necessárias. Do ponto de vista do empoderamento do consumidor, são evidentes as lacunas em relação a falta de acesso à informação sobre a importância dos alimentos orgânicos e agroecológicos entre a população mais vulnerável, e por isso também desenvolvemos materiais que apoiem a disseminação dessas informações por meio de atividades educativas, disponíveis em www.idec.org./maisorganicos.

Em março de 2016, após um longo período de elaboração apoiada pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, lançamos uma versão do Mapa de Feiras Orgânicas para celulares e tablets. O aplicativo representa uma importante expansão na divulgação e alcance das informações do Mapa de Feiras Orgânicas e foi lançado como parte das atividades da Campanha Brasil Saudável e Sustentável. A interrupção das atividades da Campanha, que reunia um grande número de parceiros da sociedade civil com o objetivo de promover o consumo de alimentos orgânicos e agroecológicos, representa apenas a ponta do iceberg dos perigos de retrocessos nas políticas de apoio à agricultura familiar e ao Plano nacional de produção orgânica, que já está se refletindo em diversas camadas da sociedade.

Apesar das ameaças de retrocessos em curso, seguimos em defesa da garantia da alimentação saudável e sustentável para todas e todos, acreditando no papel transformador e mobilizador da sociedade civil organizada, em conjunto com todas as

entidades, organizações e movimentos sociais que defendem a agroecologia e a proteção aos direitos sociais, ainda mais relevante em momentos como esse que vivemos hoje.

Ministério fortalece agricultura familiar maranhense. Site do MDSA, 06/06/2016

Unidades de Distribuição de Alimentos de 19 municípios receberam equipamentos de segurança alimentar e nutricional para atender agricultores familiares

---

Brasília, 2 – Dezenove municípios maranhenses foram beneficiados com a entrega de equipamentos para a modernização de Unidades de Distribuição de Alimentos da Agricultura Familiar (Udaf). A entrega de equipamentos, realizada nesta segunda-feira (6), em São Luís (MA), é a segunda etapa de entregas prevista em contrato entre o Ministério do Desenvolvimento Social e governo do estado.

O valor total do investimento é de R$ 9 milhões. O kit de modernização é composto por balança eletrônica e de piso móvel, freezer, computador, impressora a laser, monobloco, pallets, caminhão baú frigorífico, lavadora de alta pressão e mobiliário para escritório.

“A modernização das centrais de distribuição é um ato de repercussão social muito forte, pois combate o desperdício. Estes recursos não são despesas, são investimentos que vão rentabilizar a agricultura familiar”, afirmou o engenheiro agrônomo Caio Rocha, representando o ministro Osmar Terra no evento.

As unidades apoiam a distribuição e a comercialização, organizam a logística e fortalecem as compras institucionais, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação escolar (PNAE). Já foram beneficiados 26 municípios maranhenses com o mesmo kit no ano passado.

O governador do Maranhão, Flávio Dino, ressaltou a importância da união federativa entre governos federal, estaduais e municipais para o desenvolvimento econômico e social do país. “O espírito de servir a população está acima de partidos políticos, por isso estamos assinando este ato”.

PAA – Durante o evento também foi anunciada a adesão de mais sete municípios à modalidade de compra de leite do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA Leite): Bom Jesus das Selvas, Cidelândia, Itinga do Maranhão, Buriticupu, São Francisco do Brejão, São Pedro da Água Branca e Vila Nova dos Martírios.

"Passamos para 35 municípios que aderiram ao PAA Leite, assim asseguramos que o leite chegue aos idosos, crianças e beneficiários dos programas sociais, como o Bolsa Família. Somos um estado com um número alto de agricultores familiares", explicou o secretário estadual de Desenvolvimento Social , Neto Evangelista.

Chefs valorizam produtos da biodiversidade. Marta Moraes - Site do Ministério do Meio Ambiente (MMA). 06/06/2016

BOAS PRÁTICAS. No encerramento da Semana dos Orgânicos, matéria mostra o uso de frutos nativos do Brasil por profissionais renomados.

Castanha do baru, pequi, cagaita, mangaba, guariroba, açaí. Esses produtos nativos do Brasil o público já conhece. Mas alguns chefs resolveram ir além e estão, cada vez mais, incorporando novos produtos da biodiversidade brasileira em suas receitas, sem deixar de lado aqueles que caíram no gosto do cliente. A ideia é valorizar o produtor, o próprio alimento e conservar o meio ambiente.

Outros nomes, antes desconhecidos, aparecem hoje em dia com mais frequência nos cardápios. Pimenta-de-macaco, castanha do pequi, cajuzinho do cerrado, jatobá, licuri, baunilha do cerrado, cumaru, e por aí vai.

O chef Agenor Maia, 36 anos, sócio do Olivae, em Brasília, passou tempos indo atrás de alguma comunidade que trabalhasse com a castanha do pequi. Porque o pequi mesmo já é bem difundido na gastronomia de Goiás e do Distrito Federal, mas ele queria aproveitar tudo do fruto, inclusive a castanha que aparece após os espinhos. Foi em Januária (MG), que ele encontrou Dona Vicentina Silva, da Associação dos Produtores de Pequi de Januária, que já trabalhava com o movimento SlowFood.

BUSCA POR NOVOS SABORES

Bastante saborosa e nutritiva, a castanha do pequi, que fica dentro do caroço do fruto, pode ser consumida in natura ou utilizada como ingrediente na preparação de pratos salgados,

doces e pães. É rica em zinco e iodo, além de conter cálcio, ferro e manganês. Extrair a castanha sem deixar resíduos dos espinhos que ficam entre a polpa e a castanha não é tarefa fácil, por isso, a deliciosa castanha ainda é difícil de encontrar no mercado. A busca do chef foi demorada e tem o seu valor. Após descobrir um bom fornecedor, ele divulgou a castanha para outros chefs, como Renata (do Loca como tu Madre e Ancho Bistrô de Fogo, em Brasília), Helena Rizzo (do Maní, em São Paulo) e Alex Atala (do aclamado restaurante D.O.M., em São Paulo), entre outros.

Agenor busca uma cozinha autoral e já trabalhou no próprio D.O.M. no início da carreira. “Busco ingredientes diferentes para o restaurante. Tento criar receitas com ingredientes inovadores, valorizando quem produz e o meio ambiente. Me interesso pela história do alimento e do produtor, assim, descobrimos novos sabores e novos personagens, dando protagonismo a eles, e auxiliando os produtores na questão do manejo sustentável desses produtos”, afirma.

PARADOXO

O uso sustentável da biodiversidade para a alimentação e nutrição é uma solução que permite o aumento da qualidade de vida, sem danificar o meio ambiente. Apesar de muitas espécies nativas se reproduzirem gratuitamente, 90% da flora nativa do país não fazem parte da alimentação dos brasileiros.

Segundo Camila Neves Soares Oliveira, analista ambiental do Departamento de Conservação da Biodiversidade do Ministério do Meio Ambiente (MMA), “é um grande paradoxo estarmos no país de maior biodiversidade do planeta e termos uma dieta simplificada baseada em espécies exóticas”. Ao consumirem alimentos nativos, as pessoas ajudam a conservar a biodiversidade do Brasil, pois não costumam proteger aquilo que não conhecem. "Os alimentos da biodiversidade são ricos em micronutrientes (vitaminas e minerais) e têm baixa densidade energética, por isso são um forte aliado no combate ao duplo fardo da má nutrição, onde em um mesmo local, temos problemas com fome e obesidade”, ressalta.

O VALOR DA TERRA

As referências culinárias do chef Agenor Maiase iniciaram na infância e foram fundamentais para despertar seu interesse em seguir na gastronomia. Nascido no interior do estado de São Paulo, Agenor aprendeu desde cedo com a família o valor da cozinha e da terra. “Fui uma pessoa privilegiada na minha infância. Estudei numa escola que tinha ecologia na grade curricular. Isso despertou em mim o que é saudável, o que é natural”. Agenor saiu então do

interior de São Paulo para morar no interior dos Lençóis Maranhenses, em Barreirinhas. “Tive contato com o natural desde cedo, com o selvagem. Desde muito cedo sei o sabor de um alimento que se produz com qualidade, de vegetais cultivados em casa, sei o valor disso”, explica.

Na safra de 2014/2015, Agenor comprou 50 quilos de castanha do pequi da associação de Januária. Na safra de 2015/2016 já foi obtido o dobro. “Dessa forma, consegui aumentar o valor do quilo. Sei que dá trabalho. Tem que fazer a extração das castanhas e a torrefação”, diz.

Agenor afirma que não só os alimentos da biodiversidade têm espaço garantido em seus pratos, como os orgânicos também. “Uso muito menos do que gostaria, e mais do que conseguiria. Montei um quebra cabeça para conseguir quantidade, qualidade e frequência com fornecedores”, destaca. Ao comprar um produto orgânico, a pessoa está optando por fazer parte de uma rede que acredita que o consumo responsável tem papel fundamental para a manutenção do meio ambiente e da sustentabilidade.

BENEFÍCIOS

A chef Renata Carvalho, 32 anos, responsável pelos restaurantes brasilienses “Loca como tu madre” e “Anchô Bistrô de Fogo”, compartilha da filosofia de trabalho de Agenor Maia. “Eu penso muito no pequeno produtor, em estimular a agricultura familiar e local. Além disso, não dá para ignorar os benefícios dos produtos orgânicos e da biodiversidade para a saúde. Afinal, eles não contêm agrotóxicos e os pequenos produtores respeitam o tempo dos alimentos, fazendo a colheita apenas quando já estão maduros”, enfatiza.

Segundo Renata, promover esses produtos e as comunidades que os produzem é importante porque estimula-se a geração de renda dos agricultores familiares, que em geral não têm condições de competir no mercado.

Cozinheira desde os nove anos de idade, Renata nasceu em Brasília e sua família vem de fazenda, onde muitos ainda plantam e colhem o que consomem, inclusive arroz e feijão. “Estou sempre em contato com outros chefs que utilizam produtos orgânicos. Certa vez, estava em busca do cajuzinho-do-cerrado, e o chef Tonico Lichtsztejn, do 400quatrocentos, indicou a dona Ana, produtora de Padre Bernardo, em Goiás”, conta.

USO SUSTENTÁVEL

Desde então Dona Ana Maria Romeiro, 55 anos, da fazenda Taboquinha, é uma das fornecedoras da chef. Dona Ana e seu Silas produzem frutas nativas há 10 anos, como jatobá, cajuzinho do cerrado e cagaita, além de outros produtos diferenciados como a pimenta-de-macaco, que vem sendo difundida mais recentemente na gastronomia. Lembra pimenta-do-reino, mas menos picante e com perfume de canela e cravo. “Há sete começamos a produzir doces e licores. Buscamos um produto limpo, bom e justo”, afirma Ana. Além de fornecer produtos para Renata, o casal também entrega para os restaurantes Francisco, Olivae, 400Quatrocentos, Oliver e para a Central do Cerrado, cooperativa que vende produtos do bioma.

O Ministério do Meio Ambiente (MMA), ponto focal da Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB) no Brasil, coordena a execução de diversos projetos relacionados à promoção do uso sustentável dos componentes da biodiversidade. Várias iniciativas relacionadas a essa temática estão sendo conduzidas no ministério, a exemplo do projeto Biodiversidade para Alimentação e Nutrição – BFN (sigla em inglês), que é coordenado internacionalmente pelo BioversityInternacional e tem como agências implementadoras o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) e a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO).

O objetivo básico do projeto é a conservação e a promoção do uso sustentável da biodiversidade em programas que contribuam para melhorar a segurança alimentar e a nutrição humana. Ao mesmo tempo, o projeto busca valorizar a importância alimentícia e nutricional das espécies relacionadas à biodiversidade agrícola e resgatar o valor cultural desempenhado no passado por muitas dessas espécies. Ademais, visa à ampliação do número de espécies nativas utilizadas atualmente em nossa alimentação, à mitigação dos problemas relacionados à dieta simplificada e ao fortalecimento da conservação e do manejo sustentável da agrobiodiversidade, especialmente por meio da incorporação de ações de transversalidade em programas e estratégias de segurança e soberania alimentar e nutricional.

Programas evitam o desperdício de alimentos. . Marta Moraes - Site do Ministério do Meio Ambiente (MMA). 06/06/2016

BOAS PRÁTICAS. Conheça iniciativas para enfrentar esse problema mundial que causa impactos na economia e no meio ambiente.

Olhe para o seu prato. Está na hora de enxergar além. Entre um quarto e um terço dos alimentos produzidos no mundo anualmente para o consumo humano se perde ou é

desperdiçado. Isso equivale a cerca de 1,3 bilhões de toneladas de alimentos. A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) calcula que esses alimentos seriam suficientes para alimentar dois milhões de pessoas.

A FAO estima que 6% das perdas mundiais de alimentos se encontram na América Latina e no Caribe e que, a cada ano, a região perde ou desperdiça cerca de 15% dos alimentos disponíveis. Os números totais anuais de perdas e desperdícios na região, divulgados no terceiro boletim "Perdas e Desperdícios de Alimentos na América Latina e Caribe", da FAO, impressionam. São 127 milhões de toneladas de alimentos, e cerca de 223 quilos por cada habitante da região.

Dados da organização mostram, ainda, que esses alimentos seriam suficientes para satisfazer as necessidades alimentares de 300 milhões de pessoas, cerca de 37% de todas as pessoas que passam fome no mundo.

Segundo Raquel Breda, diretora do Departamento de Produção e Consumo Sustentáveis do Ministério do Meio Ambiente (MMA), o desafio de reduzir o desperdício de alimentos precisa ser enfrentado por todos, produtores e consumidores, pesquisadores e gestores públicos e privados. "Todos possuem um papel fundamental na diminuição desse problema, que vai além de um simples mal hábito, tendo consequências sérias na economia, no meio ambiente e na segurança alimentar e nutricional de milhões de pessoas", enfatiza Raquel.

IMPACTOS AMBIENTAIS

O impressionante volume de alimentos desperdiçados anualmente não só causa grande perdas econômicas, como também tem impacto significativo nos recursos naturais dos quais a humanidade depende para se alimentar. Essa foi a conclusão do relatório da FAO "Os Rastros do Desperdício de Alimentos - Impactos sobre os Recursos Naturais", lançado em 2013. A publicação é o primeiro estudo que analisa os efeitos do desperdício de alimentos global a partir de uma perspectiva ambiental, focando particularmente em suas consequências para o clima, uso da água e do solo, e biodiversidade.

Entre as principais conclusões da pesquisa, a FAO destaca que, a cada ano, os alimentos produzidos, mas não consumidos, são responsáveis pela emissão de 3,3 bilhões de toneladas de gases de efeito estufa na atmosfera do planeta.

BOAS INICIATIVAS

O desperdício de alguns representa a falta de alimentos para muitos outros e é um dos grandes desafios para se alcançar a segurança alimentar. Perdas e desperdício ocorrem praticamente em todas as partes da cadeia da indústria alimentícia e mudanças precisam ser implementadas em todos os lugares, desde a produção, malha rodoviária, armazenamento, mercados, distribuição, e venda no varejo, até o comportamento do consumidor. No Brasil, surgem cada vez mais iniciativas para enfrentar o problema. Confira algumas delas.

Mesa Brasil SESC

Um dos programas pioneiros no tema, o Mesa Brasil Sesc é uma rede nacional de bancos de alimentos contra a fome e o desperdício. Criado inicialmente em São Paulo, em 1994, seu objetivo é contribuir para a promoção da cidadania e a melhoria da qualidade de vida de pessoas em situação de pobreza, em uma perspectiva de inclusão social.

O Programa Mesa Brasil é formado por uma rede que busca alimentos onde sobram e entrega onde faltam, além de atuar do atendimento de vítimas de eventos naturais. De um lado, contribui para a diminuição do desperdício, e de outro, reduz a condição de insegurança alimentar de crianças, jovens, adultos e idosos.

O Mesa Brasil Sesc vem apresentando resultados significativos. De janeiro a abril deste ano, já foram distribuídos 12.331.528 kg de alimentos, o que representa 27,71% da meta de 44.494.225kg. São 1.599.414 pessoas atendidas por dia, 60.097.533 refeições complementadas, 3.087 empresas parceiras (doadores sistemáticos), 88 unidades em funcionamento em todo o Brasil e 480 cidades na abrangência.

Só no estado do Maranhão foram distribuídas 2.570.360 refeições para 94 instituições que atendem creches, asilos e casas de apoio, entre outras. Sempre alimentos aptos para consumo. Segundo Roberta Ribeiro, coordenadora do programa no estado, neste ano houve um recuo nas doações. “Mas isso não é encarado de forma negativa. O que temos percebido é que principalmente supermercados e grandes empresas têm feito um maior controle para o manuseio correto dos alimentos, revendo suas rotinas e adotando novos procedimentos, o que acaba diminuindo o desperdício”, explicou ela. “Isso é positivo, pois ministramos treinamentos e oficinas, tanto para quem doa como para quem recebe, sobre a melhor forma de manusear e conservar os alimentos, exatamente com esse intuito”.

Disco Xepa Day

Evento promovido pela Rede Jovem do SlowFood acontece desde 2013, em várias cidades brasileiras. Neste mês de junho, a terceira edição foi realizada na Ceasa-DF e em outros 13

locais do Brasil. À primeira vista, o evento pode até parecer apenas uma grande festa, pois reúne gastronomia e música. Mas, a Disco Xepa é bem mais do que isso. O evento visa a sensibilizar as pessoas a se conscientizarem de que há formas criativas de se combater o desperdício de alimentos. Para isso, chefs de cozinha da cidade e voluntários reúnem a xepa, os alimentos que sobraram da feira e iriam para o lixo, e fazem saborosas sopas, sucos e saladas, que são distribuídos para os produtores e frequentadores da feira. A Disco Xepa ainda promove oficinas gratuitas.

A primeira edição foi realizada em janeiro de 2012 por membros da Rede Jovem do SlowFood Alemanha, na capital Berlim. Na última edição de Brasília, foram servidos: salada de espinafre com molhos de maracujá, manga e frutas vermelhas; repolho com erva-doce e folha de mostarda; chutney de manga; e gaspacho de tomate; entre outras receitas.

Banco de Alimentos

Para tentar minimizar um pouco as perdas com desperdício no Brasil, a economista Luciana Quintão resolveu criar, em 1998, o Banco de Alimentos. A ideia central do projeto é buscar onde tem sobra e fazer doação para onde faltam alimentos. A proposta é permitir que um número maior de pessoas tenha acesso a alimentos básicos e de qualidade. Os alimentos distribuídos são excedentes de comercialização que estão perfeitos para o consumo, sendo que a distribuição possibilita a complementação alimentar diária de indivíduos assistidos pelas mais de 50 instituições cadastradas no projeto, que assistem a mais de 21 mil pessoas. Os alimentos doados podem ser in natura ou industrializados.

Para chamar a atenção sobre o assunto, a ONG possui um “desperdiçômetro” em seu site. Em fevereiro de 2015, a organização lançou a campanha Desperdício Gourmet, na qual chefs de cozinha foram convidados a criar pratos de alto nível, e apresentação impecável, a partir de partes não convencionais dos alimentos, geralmente descartados, como cascas, sementes, talos e folhas.

Da ação, também fazia parte a entrega de um folder para o cliente, junto com a conta. Nesse momento, o consumidor tomava conhecimento da campanha e de que acabava de participar dela: “Um dos pratos que você comeu hoje foi feito com ingredientes que sobraram do preparo de outros pratos. Você sabe qual foi?”, perguntava o material de divulgação.

E VOCÊ?

Muitos dos fatores que ocasionam o desperdício de alimentos podem facilmente ser evitados, com simples mudanças na compra de alimentos, preparação e armazenagem. Segundo Gilmar

Paulo Henz, engenheiro agrônomo, da Secretaria de Inteligência e Macroestratégia da Embrapa (SIM), parte fundamental na sustentabilidade na cadeia de pós-colheita é a educação e conscientização do consumidor. “Na atualidade, o consumo consciente e responsável de alimentos, alinhado aos princípios da sustentabilidade, ainda é pouco disseminado na sociedade brasileira, e restrito aos consumidores de hortaliças produzidas nos sistemas orgânico, agroecológico e da agricultura familiar. É preciso estimular a adoção de práticas cotidianas sustentáveis para todos os segmentos sociais”, defende Gilmar.

Mas, como cada pessoa pode colaborar para combater o problema? Todos podemos fazer um melhor aproveitamento de partes dos alimentos que costumamos jogar fora, como casca, bagaço e caules, que possuem qualidades nutricionais. Uma fruta ou verdura mais feia pode sim ir para o prato ou para a panela. Se até os grandes chefs deram novo status às sobras de comida, não custa nada pensar um pouco antes de jogar qualquer resto no lixo. Planejar melhor o cardápio, só comprar o necessário, não se deixar levar pelas ofertas, cozinhar integralmente os alimentos, são outras dicas que valem a pena tentar.

Segundo recente estudo da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), a explicação para tanto desperdício no Brasil pode ser cultural. Afinal, o brasileiro sempre teve mesa farta pelo fato de viver em um país tropical, onde a terra é generosa. Além disso, não está acostumado a aproveitar integralmente o alimento.

Pesquisa da Embrapa, Fundação Getúlio Vargas (FGV) e Universidade de Cornell (nos Estados Unidos) identificou que a preferência das famílias brasileiras pela abundância de comida, aliada à aversão pelo consumo das sobras das refeições, gera desperdício de alimento e impacta negativamente nas tentativas de economizar nos gastos com alimentação. O estudo, publicado em 2015 no InternationalJournalofConsumerStudies, mostra que o hábito de comprar alimento em excesso e a conservação inapropriada são geradores de desperdício de comida em populações de todas as faixas de renda.

Liderada pelo analista da Embrapa Gustavo Porpino, o estudo envolveu 20 famílias de baixa renda da zona Leste de São Paulo e fez parte de um projeto maior com coleta de dados também nos Estados Unidos.

O estudo identificou os cinco principais comportamentos que levam ao desperdício de alimentos: compra excessiva, preparo abundante, vontade de alimentar um animal de estimação, sobras não aproveitadas e conservação de alimentos inadequada.

Audiência pública debate agrotóxicos e insegurança alimentar no RS. Site do MST, 07/06/2016.

Durante a atividade, será lançada a "Consulta Pública sobre Agrotóxicos" no município de Porto Alegre, além do relançamento da Campanha Permanente contra os Agrotóxicos e pela Vida

Nesta quarta-feira (8), o Fórum Gaúcho de Combate aos Impactos dos Agrotóxicos (FGCIA) realiza a audiência pública 'Os agrotóxicos e a (in)segurança alimentar', no Teatro Dante Barone da Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul.

O evento que ocorrerá das 13 às 18 horas, tem como objetivo debater, coletar informações e propor encaminhamentos a respeito do impacto do uso de agrotóxicos na segurança alimentar em diversos municípios do estado. A discussão contará com representantes de órgãos públicos, associações civis, estabelecimentos de saúde, conselhos, universidades e movimentos sociais organizados.

Durante a atividade, será lançada a "Consulta Pública sobre Agrotóxicos" no município de Porto Alegre, além do relançamento da Campanha Permanente contra os Agrotóxicos e pela Vida.

Mais de 60 municípios serão contemplados nos debates, entre eles o de Alvorada, Arambaré, Araricá, Barra do Ribeiro, Brochier do Maratá, Butiá, Cachoeirinha, Camaquã, Campo Bom, Canoas, Capela de Santana, Capivari do Sul, Dom Feliciano, Eldorado do Sul, Estância Velha, Maratá, Mariana Pimentel, Mostardas, Nova Hartz, Nova Santa Rita, Novo Hamburgo, Palmares do Sul, Paverama, Portão, Porto Alegre, Santo Antonio da Patrulha, São Jerônimo, São José do Sul, São Leopoldo, Sentinela do Sul, Sertão Santana, Tabaí, Tapes, Taquari, Tavares, Triunfo, Tupandi e Viamão.

Fórum Gaúcho

Formado por 51 instituições, o Fórum Gaúcho de Combate aos Impactos dos Agrotóxicos é uma iniciativa do Ministério Público Federal (MPF/RS), Ministério Público do Trabalho (MPT) e Ministério Público do Estado (MP/RS). Ele é coordenado pela procuradora da República Ana Paula Carvalho de Medeiros (MPF/RS), tendo como

adjuntos o procurador do Trabalho Noedi Rodrigues da Silva (MPT) e o promotor de Justiça Daniel Martini (MP-RS).

Inflação de alimentos deve superar 11% em 2016. Lucianne Carneiro – O Globo, Economia. 07/06/2016

Frutas, legumes, leite e feijão subiram com força; alta não deve impedir queda do juros

RIO - A combinação entre o aumento dos preços de alimentos in natura e a alta de commodities como soja e milho tem provocado uma pressão extra na inflação. Numa época do ano em que o ritmo de expansão dos preços de alimentos já costuma arrefecer, esse grupo está entre as principais influências para a alta da inflação. A expectativa é que, nos próximos meses, ainda haja impacto em outros alimentos, já que o aumento de soja e milho acaba afetando os preços de outros produtos, como carnes e ovos, pois são usados na ração.

— Tivemos, no início do ano, a alta dos alimentos in natura, que é um movimento sazonal. Agora, estão subindo os preços de commodities: o milho disparou, e a soja também aumentou. E isso acaba afetando o preço de frango, carne suína, ovos e até carne bovina, porque há uma substituição. Nos últimos dois, três anos, os preços de grãos estavam muito baixos, mas, de repente, a situação mudou — explica o professor da PUC Luiz Roberto Cunha.

Este ano, a inflação medida pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), considerada a inflação oficial no país, subiu 3,25% até abril. Nos alimentos, a alta foi quase o dobro, 5,79%. Em abril, os alimentos foram responsáveis por metade da alta geral.

As frutas foram o principal impacto até agora, com alta de 33,78% no 12 meses até abril. Problemas climáticos — chuva em alguns lugares e seca em outros — e a concorrência do mercado externo — com aumento de demanda e dólar mais alto — são as principais razões apontadas para o movimento.

MILHO FICA 17% MAIS CARO EM MAIO NO ATACADO

A funcionária pública Yana Gonzaga tem gasto 50% a mais por semana com as compras na feira livre. Por isso, tenta diminuir o desperdício e reduziu o consumo de legumes e verduras orgânicos:

— As frutas encareceram muito. O caso mais gritante foi o mamão, mas tudo ficou bem mais caro.

Só em 2016, o preço do mamão subiu 80,90%, para uma alta média dos preços das frutas de 23,92%. Já o preço da manga avançou 31,43%. Nas frutas, há influência das condições climáticas e desvio da produção para o mercado externo. A alta do dólar tornou o preço das frutas mais competitivo para as exportações.

A artesã Edna Heringer está comprando menos frutas e diminuiu o número de vezes que vai à feira:

— Tenho sentido menos gente circulando na feira também.

Como explica Francisco Queiroz, da consultoria MB Agro, soja e milho — além do algodão — encareceram após falta de chuva e temperaturas elevadas. Já no caso do feijão, faltou chuva durante o plantio, e a colheita enfrenta excesso de chuva.

— Temos um mercado internacional mais firme, com uma boa demanda e quebras de produção em alguns países, inclusive o Brasil, por causa de problemas climáticos. Isso reduz a oferta e pressiona preços — afirma o sócio-diretor da MB Agro, José Carlos Hausknecht.

No caso da soja, as safras do Brasil e da Argentina foram prejudicadas por seca. No país, isso ocorreu principalmente numa área de produção nova, destaca Salomão Quadros, da Fundação Getulio Vargas (FGV), conhecida como Mapitoba, palavra que une Maranhão, Piauí, Tocantins e Bahia. O problema na Argentina foi umidade em excesso. Além disso, é época de plantio de soja nos Estados Unidos, o que desperta incerteza sobre qual será a extensão da área plantada.

A seca também atingiu a produção de milho, e os preços praticamente dobraram em relação a um ano atrás. No IPCA, o preço do fubá de milho avançou 9,85% no ano, ante variação de 5,79% de alimentos e de 3,85% do índice geral.

Os preços no atacado indicam que a inflação de alimentos talvez não dê trégua tão cedo. A alta de produtos agropecuários acelerou de abril para maio, segundo o Índice de Preços ao Produtor do IGP-M. A pressão aqui veio principalmente da soja, com alta de 12,38%, e do milho, de 17,03%, puxados por quebra na safra não só no Brasil, mas em outros lugares do mundo.

— Está difícil contar com os alimentos para ajudar na redução da inflação. No caso dos alimentos in natura, os preços ainda estão fortes em maio, ainda não voltamos para o que seria normal nessa época do ano — diz Salomão Quadros, da FGV.

A projeção da MB Associados é que o IPCA encerre 2016 em 7,1%, com uma alta de 11,1% dos preços de alimentos. Em quase dez anos, entre janeiro de 2007 e abril de 2016, os preços de alimentos subiram 129%. Nesse mesmo período, a inflação medida pelo IPCA foi de 77,40%. Eulina Nunes dos Santos, responsável pelos índices de preços do IBGE, atribui o movimento a problemas climáticos e ao aumento da demanda dos países emergentes. Nos 12 meses encerrados em abril, os preços de alimentos subiram 13,40%, frente a um IPCA de 9,28%.

ALTA NÃO DEVE IMPEDIR QUEDA DE JUROS

Apesar da pressão dos alimentos, economistas argumentam que este fato não deve ser uma justificativa para retardar o início da redução da taxa básica de juros da economia. Para Luiz Roberto Cunha, o momento não é de "terrorismo com a inflação". Ele acredita que a alta nos preços de alimentos in natura deve desacelerar, e, mesmo com a continuidade dos reajustes em commodities, este movimento não deve impedir uma queda da taxa Selic:

— A alta das commodities deve perdurar por alguns meses, mas não se deve fazer terrorismo. Devemos fechar 2016 com uma inflação de 7%, o que representa queda forte frente à taxa de 10,67% do ano passado e que permite a redução dos juros. O juro não afeta o preço dos alimentos.

O sócio-diretor da MacroSector Consultores, Fabio Silveira, avalia que a inflação de alimentos incomoda a curto prazo, mas lembra que o efeito de um corte dos juros na economia leva cerca de nove meses. Se a queda dos juros demorar a ocorrer, diz Silveira, há risco de nova recessão em 2017.

Modernização de Unidades de Distribuição da Agricultura Familiar melhoram a qualidade dos alimentos. Site do MDSA, 08/06/2016.

Equipamentos públicos estão sendo modernizados pelo governo federal para melhor atender produtores rurais e beneficiários dos alimentos da agricultura familiar

---

São Luís – A modernização das Unidades de Distribuição da Agricultura Familiar (Udaf) pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário (MDSA) melhora a qualidade e combate o desperdício de alimentos. Até o ano passado, o agricultor familiar José Salvador Costa, 58 anos, carregava sua produção em cestos de palha de

babaçu para a Udaf do município de Viana (MA), a 213 km da capital maranhense. Os produtos chegavam amassados e empoeirados, baixando o valor comercial.

Um convênio entre o MDSA e governo do Estado do Maranhão possibilitou que a Unidade de seu município fosse equipada com caminhão frigorífico, balança eletrônica, balança de piso móvel, freezer, computador, impressora, monobloco, pallets, lavadora de alta pressão e mesa com cadeira para escritório. No total, 45 municípios maranhenses foram beneficiados.

João se capacitou em agricultura pelo Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec). Ele produz verduras, milho, arroz, feijão, mandioca e frango caipira no assentamento Maracaçumé/Ricoa. Vende sua produção para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) e Restaurante Popular e na Feira da Agricultura Familiar.

A melhora no transporte e armazenamento reduziu o desperdício de alimentos e melhorou a qualidade e o preço dos produtos. As caixas de transporte substituíram as cestas de palha e o os alimentos estão mais bem armazenados em freezer. “Trazíamos os produtos apertados, sem ventilação. Agora colocamos nas caixas que não estragam os alimentos. É uma caixa cara pra comprar individualmente, por isso, a central empresta. É só combinar o dia que mandam o caminhão com as caixas para lá”, explica.

A logística permitiu que João comercializasse 200 kg de frango caipira e hortaliças para a merenda escolar. Sua renda mensal já supera o salário mínimo. “A gente carrega toda a nossa produção nesse caminhão frigorífico. É uma maravilha, tá todo mundo contente. Melhorou a qualidade dos alimentos e o ânimo entre os agricultores. Estamos vendo que a agricultura familiar está crescendo, motivou muita a gente a produzir e comercializar”, conta.

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), há uma perda de 30% de alimentos desde a colheita até a mesa. Representante do MDSA no evento, o engenheiro agrônomo Caio Rocha acredita que os equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional permitem redução de perdas e desperdício de alimentos, melhorando a atividade e a renda dos produtores rurais.

“Toda vez que o estado, União e município colocam recurso na Segurança Alimentar e Nutricional é um investimento que vai retornar em emprego, estabilidade social, riqueza e geração de renda. É um investimento de alta rentabilidade como qualquer indústria”, afirma Rocha.

Caio Rocha é nomeado secretário nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Site do MDSA, 09/06/2016.

Nomeação do engenheiro agrônomo foi publicada nesta quarta-feira (8) no Diário

---

Brasília - O engenheiro agrônomo Caio Tibério Dorneles da Rocha assume a Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sesan) do Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário. A nomeação do novo secretário saiu no Diário Oficial da União desta quarta-feira (8).

Caio Rocha é graduado pela Universidade de Passo Fundo (RS), especialista em Difusão de Tecnologia no Tratamento de Integração Comunitária e mestre em Gestão e Políticas Públicas. É servidor de carreira da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) do Rio Grande do Sul desde 1981, aonde chegou ao cargo de presidente.

Foi secretário nacional do Produtor Rural e Cooperativismo e secretário nacional de Política Agrícola do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Exerceu as atribuições cumulativas da Secretaria Nacional de Infraestrutura e Fomento do então Ministério da Pesca. Também atuou como secretário estadual da Agricultura e Abastecimento do Rio Grande do Sul.

Agrotóxicos: 70% dos alimentos in natura consumidos no Brasil estão contaminados. Catarina Medeiros. Site do MST, 13/06/2016.

O Brasil é o maior consumidor mundial de agrotóxicos e nos últimos anos ocorreu um aumento expressivo do uso desses produtos nas lavouras brasileiras, principalmente do Glifosato.

Cerca de 70% dos alimentos *in natura* consumidos por brasileiros estão contaminados por agrotóxicos, sendo que 1/3 desses produtos, comprovadamente nocivos à saúde humana e ao meio ambiente, têm seu uso proibido no país. Estas informações foram apresentadas pelo Fórum Gaúcho de Combate aos Impactos dos Agrotóxicos, em audiência pública na última semana no Rio Grande do Sul, um dos estados que lidera o ranking do consumo desse tipo de substância no Brasil – são em média 8,3 litros ao ano por habitante, superando a média nacional, que está em 7,5 litros. O evento reuniu cerca de 200 pessoas, entre ativistas ambientais, agricultores e acadêmicos, no Teatro Dante Barone da Assembleia Legislativa, em Porto Alegre.

A palestra da audiência ficou por conta de Karen Friederich, doutora em Saúde Pública pela Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca e da Associação Brasileira de Saúde Coletiva (Abrasco). Karen reforçou que o Brasil é o maior consumidor mundial de agrotóxicos e que nos últimos anos ocorreu um aumento expressivo do uso desses produtos nas lavouras brasileiras, principalmente do Glifosato, muito em função da liberação das sementes transgênicas.

“No Brasil, quase 70% dos agrotóxicos são destinados à produção de monocultivos como a soja, milho e cana-de-açúcar, e não para produzir alimento. Isso vem diminuindo, inclusive, o cultivo de arroz, mandioca e feijão”, declarou.

Karen também explicou que o Brasil utiliza em grande escala venenos proibidos nos países onde são fabricados e chamou a atenção para as incertezas que geram as misturas químicas que muitas vezes são utilizadas pelos agricultores na produção de alimentos.

“Fica a dúvida sobre o efeito que produz a interação dessas misturas, pois testes de laboratórios não sintetizam o que vai ocorrer quando usados no campo. Sabemos que o Glifosato é um provável cancerígeno e o 2,4-D um possível cancerígeno. Ambos podem causar o linfoma Non-Hodgkin. Estas misturas muito nos preocupam”, disse.

Karen Friederich, da Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca.

Má orientação

Para Karen, os agricultores são mal orientados e não possuem incentivos governamentais para inserir sua produção no modelo orgânico ou agroecológico. Segundo ela, muitos desses produtores acabam se tornado vítimas do modelo

convencional, o que gera, além da exposição ao veneno e contaminação, a falsa ideia da dependência dos químicos para poder produzir, dificuldades financeiras e depressão seguida de suicídio, entre outras doenças.

“Os casos de contaminação não são notificados, mas atingem a maior parte da população, gerando alterações reprodutivas, má formação fetal e efeitos sobre o sistema imunológico. A única maneira de não se contaminar é consumir alimentos orgânicos e agricultor transitar com incentivos para esse modelo limpo de produção, que é o mais seguro. O modelo agrícola do latifúndio só produz a morte no campo e na cidade. São as pequenas propriedades que produzem alimentos, por isso devemos apoiar a agroecologia e a reforma agrária. Só assim teremos a segurança alimentar”, concluiu.

O público que acompanhou as explanações também se manifestou sobre os temas da audiência. O agricultor Juarez Pereira, que produz alimentos livres de venenos há mais de 20 anos e participa da feira ecológica do bairro Bom Fim, em Porto Alegre, definiu a agricultura orgânica como “atividade de esperança”.

“Do lado dos agrotóxicos temos um quadro absolutamente inverso e de muita tristeza, que vem junto ao alimento que a população recebe em massa na cidade. Os agrotóxicos geram má qualidade de vida e deterioram as diferentes relações. A terra produz com abundância, mas com os venenos o ser humano perde a capacidade de perceber essa abundância e sua generosidade”, complementa.

Atuações parlamentares

A audiência pública também pautou as atuações parlamentares em relação ao uso de agrotóxicos no país. O presidente da Associação Gaúcha de Proteção ao Ambiente Natural (Agapan), Leonardo Melgarejo alertou para as investidas de alguns setores da sociedade, representados no Congresso Nacional, de maquiar os verdadeiros efeitos dos agrotóxicos na saúde humana e meio ambiente, como o Projeto de Lei 3200/15, do deputado federal Covatti Filho (PP-RS), que substitui o nome agrotóxico por defensivos fitossanitários e produtos de controle ambiental. Segundo Melgarejo, tal medida aumentaria os riscos em relação ao uso dessas substâncias. “O que prevê esse projeto é algo muito sério e grave, ele só vem para aumentar nossos problemas”, completou.

O deputado estadual EdegarPretto (PT), representando a Assembleia Legislativa, destacou que a Lei 7.747/1982, que trata sobre o controle do uso de agrotóxicos e biocidas no Rio Grande do Sul, já sofreu várias tentativas de ataques por parte de apoiadores do modelo agrícola convencional, e que iniciativas como o Fórum Gaúcho são fundamentais para fortalecer a luta em defesa da produção limpa e incentivar a criação de novas legislações.

O Deputado EdegarPretto afirmou que precisamos acabar com aquela cultura que diz que é normal o fazendeiro jogar veneno nas lavouras.

"Se o câncer está cada vez mais presente na vida das pessoas não é por acaso. Segundo o Instituto Nacional do Câncer, o aumento dessa doença está relacionado diretamente aos agrotóxicos. Nós queremos que os agricultores vivam no campo com saúde e não com doença. Nosso desafio é buscar cada vez mais oportunidades para debater essas questões, pois temos um problema sério e precisamos coletivamente encontrar um caminho. Hoje, enfrentamos uma cultura que diz que é normal o fazendeiro jogar veneno nas lavouras, mas pesquisas mostram que apenas 30% do veneno jogado de avião acerta o alvo, os outros 70% atingem as propriedades vizinhas", apontou Pretto, que é autor de três projetos de lei que coíbem o uso de agrotóxicos no RS e coordenador da Frente Parlamentar Gaúcha em Defesa da Alimentação Saudável.

Fórum Gaúcho

O Fórum Gaúcho de Combate aos Impactos dos Agrotóxicos foi criado no segundo semestre de 2013. Atualmente, 51 instituições fazem parte da iniciativa e estão inseridas em estudos por meio de oito comissões temáticas, que tratam desde a regulação, fiscalização e controle, até o tratamento e destinação final das embalagens. De acordo com procuradora da República, Ana Paula de Medeiros, o Forum já realizou, desde 2015, quatro audiências públicas para debater os impactos dos agrotóxicos na saúde e no meio ambiente, nos municípios de Pelotas, Ijuí, Caxias do Sul e Porto Alegre. Um dos seus trabalhos mais recentes diz respeito ao monitoramento eletrônico para as aeronaves.

Nesse trabalho coletivo, o promotor do Ministério Público, Daniel Martini disse que a atuação do Forum Gaúcho desvendou uma realidade "muito dura e cruel" em relação aos agrotóxicos no estado, como o uso de produtos contraindicados para áreas aquáticas

em lavouras irrigadas de arroz; e a pulverização aérea nas proximidades da Bacia Hidrográfica do Rio Gravataí, que é responsável pelo abastecimento de milhares de pessoas e uma das mais afetadas do RS por problemas relacionados à qualidade e quantidade da água. Segundo o promotor, numa semana foram aplicadas mais de 1 milhão de multas; encontradas 610 embalagens descartadas no meio ambiente; recolhidos mais de 3 mil quilos agrotóxicos contrabandeados; e suspensas 35 aeronaves utilizadas em pulverização.

Martini também denunciou a falta de incentivos governamentais e de estrutura física, principalmente laboratorial, para estudar os impactos e pensar formas de controlar ou banir o uso dessas substâncias.

“Há dificuldades de todas as ordens. O poder público é ineficiente na fiscalização, pois sequer pode coletar amostras e obter as provas necessárias para buscar uma responsabilização, já que não há laboratórios para análises. Todos nós estamos fortemente submetidos a um processo, talvez, irreversível de insegurança alimentar”, acrescentou.

O analista ambiental do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama), Fernando Falcão relatou que integrantes da comissão de fiscalização do Fórum Gaúcho têm sofrido ameaças de agressão e pressão política, na tentativa de parar os trabalhos que estão sendo realizados de combate ao uso dos agrotóxicos. De acordo com Falcão, numa atuação conjunta do Ibama, Polícia Rodoviária Federal e Receita Federal, em 2015 foram apreendidas no Rio Grande do Sul dez toneladas de veneno contrabandeado, o que vai gerar o prejuízo de R$ 1 milhão para a sociedade.

“Agrotóxico contrabandeado é algo grave, os produtores estão adquirindo produtos proibidos, e muitas vezes essa situação é tratada de modo superficial na instância judicial. Outro problema que enfrentamos é a ocultação das consequências negativas do uso de venenos”, afirmou.

Os 12 produtos mais perigosos criados pela Monsanto. Site do MST, 13/06/2016.

A historia da Monsanto é reflexo de um quadro persistente de substâncias químicas tóxicas, demandas e manipulação da ciência.

1. Sacarina. John Francisco Queeny fundou a "Monsanto Chemical Works", com o objetivo de produzir sacarina para Coca-Cola. Estudos realizados durante a década de 1970 mostraram que este químico produz câncer em ratos e outros mamíferos de testes. Porém, depois descobriu-se que causa o mesmo efeito em humanos, Monsanto subornou médicos e instituições para seguir comercializando-a.

2. PCBs. Durante a década de 1920, a Monsanto começou a expandir sua produção química mediante bifenilospoliclorados (PCB), para produzir fluídos refrigeradores de transformadores elétricos e motores. Cinquenta anos depois, a Agência de Proteção Ambiental dos Estados Unidos (EPA) publicou um informe citando os PCBs como causa do câncer em animais, e com provas adicionais indicou que estes produzem câncer em seres humanos. Quase 30 anos depois dos PCBs serem proibidos nos EUA, este químico segue aparecendo no sangue das mulheres grávidas, como informou um estudo de 2011. Em muitas áreas da Argentina ainda utilizam os PCBs.

3. Poliestireno. Em 1941, a Monsanto começou a focar em plásticos e poliestireno sintético, que ainda é amplamente utilizado para embalar alimentos. O poliestireno foi classificado o quinto da lista de 1980 da EPA, onde se enumera os produtos químicos cuja produção gera os resíduos mais perigosos. Ao estar nas embalagens de comida ingerimos poliestireno (efeito de migração), que causa depressão, câncer e danos aos nervos. Os vasos e recipientes feitos deste material sintético são difíceis de reciclar. Devem ser derretidos utilizando um equipamento adequado que a maioria dos centros de reciclagem não possuem. Dentro de 1000 anos, a bandeja de carne que você comprou no Carrefour ou Wall-Mart seguirá existindo em alguma parte do planeta. É fatal para a vida marinha: Flutua na superfície do oceano, se decompõe em pequenas esferas que os animais comem. As tartarugas marinhas, por exemplo, perdem sua capacidade de mergulhar e morrem de fome.

4. Bomba Atômica e armas nucleares. Pouco depois de ser adquirida por Thomas e HochwaltLaboratories, a Monsanto tornou-se uma divisão do Departamento de Investigação Central. Entre 1943 e 1945, este departamento coordenou esforços importantes de produção para o Projeto Manhattan. Leia sobre o maior acidente industrial da América do Norte.

5. DDT. Em 1944, a Monsanto começou a fabricar o insecticida DDT, com a desculpa de combater os mosquitos "transmissores da malária". Em 1972, o DDT foi proibido nos EUA. – Seus efeitos adversos para a saúde humana incluem infertilidade, problemas no desenvolvimento, destruição do sistema imunológico, morte. O DDT impede que o hormônio una com seu receptor, bloqueando, por sua vez, o hormônio para obter um desenvolvimento sexual normal, dando lugar a anormalidades. Durante um experimento levado a cabo no Mar Caspio (Mediterrâneo), o DDT em uma concentração de 1 ppb reduziu a população de peixes até 50%. O transporte atmosférico desta substância atualmente afeta a todos os seres vivos do planeta. Foi detectado no ar do Ártico, terra, gelo e neve, praticamente todos os níveis da cadeia alimentar global. Os sedimentos do fundo de lagos e os leitos dos rios atuam como reservas para o DDT e seus metabolitos. Todos os bebês humanos nascem com DDT no sangue.

6. Dioxinas. Em 1945, a Monsanto começou a promover o uso de pesticidas químicos na agricultura com a fabricação do herbicida 2,4,5-T (um dos percursores do agente laranja), que contém dioxina. As dioxinas são um grupo de compostos quimicamente relacionados que se conhece como "Os doze condenados" – São contaminadores ambientais persistentes que se acumulam na cadeia alimentar, principalmente no tecido adiposo dos animais. Durante décadas, desde que foi desenvolvido pela primeira vez, a Monsanto foi acusada de encobrir ou não informar sobre a contaminação por dioxinas em uma ampla gama de seus produtos.

7. Agente Laranja. Durante a década de 1960, a Monsanto foi a principal fabricante do Agente Laranja, um herbicida/desfolhante utilizado como arma química na guerra do Vietnã. A fórmula da Monsanto tinha níveis de dioxinas muito maiores que o Agente Laranja produzido pela Dow Chemicals, outro fabricante (por que a Monsanto foi a denúncia chave na demanda apresentada por veteranos de guerra nos Estados Unidos). Como resultado da utilização do Agente Laranja, o Vietnã estima que mais de 400.000 pessoas foram assassinadas ou mutiladas, 500.000 crianças nasceram com defeitos de nascimento, e no máximo um 1 milhão de pessoas ficaram deficientes ou sofreram problemas de saúde, sem falar dos efeitos a largo prazo que lesionou mais de 3 milhões de soldados americanos e seus descendentes. Memorandos internos da Monsanto mostram que a corporação conhecia perfeitamente os problemas de contaminação por dioxinas do Agente Laranja quando vendeu o produto ao governo dos EUA (para seu uso no Vietnã). Porém, a "Justiça" norte-americana permitiu a Monsanto e a Dow

Chemicals apelar e receber proteção financeira por parte do governo, ignorando os veteranos que buscam uma compensação por haver sido expostos ao Agente Laranja.

Só no ano de 2012, 50 anos mais tarde da pulverização com o Agente Laranja, começaram alguns esforços para limpá-lo. Entretanto, o legado da Monsanto para as gerações futuras se traduz em nascimentos de crianças disforme, que continuarão durante as próximas décadas. Você acha que não pode acontecer aqui? Vários cultivos argentinos são geneticamente modificados para resistir a um herbicida feito com o principal componente do Agente Laranja (2,4-D), com o fim de lutar contra as "super ervas maléficas" desenvolvidas pelo RoundUp. Estes químicos persistem nos alimentos até chegar às prateleiras do supermercado e mais tarde a seu estômago.

8. Fertilizante a base de petróleo. Em 1955, a Monsanto começou com a fabricação de "fertilizantes" a base de petróleo, depois de comprar uma refinaria de petróleo. Os "fertilizantes" a base de petróleo matam micro-organismos benéficos do solo esterilizando terra e criando dependência, é como uma adição de substitutos artificiais. Dado o crescente preço do petróleo não parece uma opção muito econômica, nem próspera…

9. RoundUp. Durante la década de 1970 a Monsanto fundou sua divisão de Produtos Químicos Agrícolas, para produzir herbicidas, e um em particular: RoundUp (glifosato). A propaganda da Monsanto é que pode erradicar "as ervas daninhas" de um dia para o outro. Claro, que os agricultores adotaram de imediato. A utilização deste químico aumentou quando a Monsanto introduziu as sementes "RoundUpReady" (resistentes ao glifosato), o que permite aos agricultores encher o campo com herbicidas sem matar estes cultivos (transgênicos). A Monsanto é uma corporação muito poderosa, como demostrou recentemente fazendo Obama assinar uma Ata de Proteção para seus crimes. E ainda que, o glifosato inicialmente tenha sido aprovado por organismos reguladores de todo o mundo, e seja amplamente utilizado na Argentina y Estados Unidos, mais tarde foi praticamente erradicado da Europa. O RoundUp foi achado em mostras de águas subterrânea, assim como no solo, e no mar, incluindo nas correntes de ar e nas chuvas. Mas sobretudo nos alimentos.

É a causa do desaparecimento das abelhas, produz mal formações, infertilidade, câncer e destruição do sistema imunológico. Os estudos independentes demostraram efeitos sobre a saúde consistentemente negativos que vão desde tumores e função orgânica

alterada, até a morte por intoxicação. O RoundUp é o Agente Laranja com nome diferente.

10. O aspartame (NutraSweet/Equal). Foi descoberto acidentalmente em uma investigação sobre hormônios gastrointestinais. Se trata de um produto químico doce que em primeira instância, matou um macaco bebê e deixou outros 5 gravemente feridos (em um total de 7 macacos), em um ensaio clínico realizado para que a FDA aprovasse o Aspartame. E a FDA o aprovou (1974). Em 1985, a Monsanto adquiriu a empresa que fabricava aspartame (GD Searle) e começou a comercializar o produto rebatizado de NutraSweet. Vinte anos mais tarde, o Departamento de Saúde e Serviços Humanos dos EUA publicou um informe que enumera 94 problemas de saúde causados pelo aspartame.

11. Hormônio de Crescimento Bovino (rBGH). Este hormônio geneticamente modificado foi desenvolvido pela Monsanto para ser injetado nas vacas leiteiras e aumentar a produção de leite quando não há escassez de leite. As vacas sometidas a rBGH sofrem uma dor insuportável devido a inflamação de suas tetas e mastite. O pus da infecção resultante entra no fornecimento de leite que requer o uso de antibióticos adicionais. O leite rBGH produz câncer de mama, câncer de cólon e câncer de próstata nos seres humanos.

12. Cultivos Geneticamente Modificados (OGM/GMO/GM). No início da década de 1990, a Monsanto começou a "junção" de genes de milho, algodão, soja e canola. Utilizou ADN de fontes estranhas para lograr dos características principalmente: Um pesticida gerado internamente e resistente ao herbicida RoundUp da Monsanto. Em outras palavras, as plantas envenenam e matam aos insetos e mamíferos que as devoram, e resistem ao agroquímico (parente do Agente Laranja) RoundUp que persiste nelas inclusive depois do seu processamento até chegar ao consumidor.

Claro que a transgênese tem se expandido. Batatas, frutas, maçãs, tomates, alface, tabaco, peras, melancia. TUDO tem sua versão OGM.

Apesar das décadas de propaganda dizendo que os cultivos geneticamente modificados poderiam alimentar o mundo, que teriam mais nutrientes, resistência a seca, o maior rendimento, nenhuma dessas promessas se cumpriu. Os cultivos GM não alimentam o mundo, causam câncer. Não tem mais nutrientes, na verdade não alcançam nem 10 % dos nutrientes que tem os cultivos orgânicos. Não resistem a seca. Não fornecem maior

rendimento e sim menor, enquanto encarecem a produção. A maioria das ganhos da Monsanto provém das semente desenhadas para tolerar o RoundUp, este desenho transforma aos "alimentos" em armas mortais para a humanidade. As receitas da Monsanto aumentam constantemente desde que os agricultores se veem obrigados a usar mais e mais químicos devido a proliferação de ervas daninhas que evoluem desenvolvendo resistência ao RoundUp.

A Monsanto e os meios de comunicação de massa ocultam que o Amaranto orgânico era o verdadeiro alimento projetado para a humanidade do futuro. Cura o câncer e o previne, é o cereal mais nutritivo do planeta e foi a primeira planta a germinar no espaço. Tanto é que os astronautas da NASA utilizam amaranto para manter-se saudável e não a soja.

Como durante os primeiros dias dos PCB, o DDT, o Agente Laranja, a Monsanto tem enganado e subornada com êxito os organismos públicos e reguladores gerais implantando a crença de que o RoundUp e os cultivos geneticamente modificados são benéficos e "seguros".

Claro que a Monsanto teve que ordenar a Obama que assinasse uma Lei na salvaguarda da corporação para se defender das denúncias e demandas, produto de 100 anos de novos estudos que demonstram os efeitos negativos e impactos ambientais de los OGM. A Monsanto ataca estes estudos científicos mediante os meios de comunicação de massa controlados, difamando e ignorando as organizações independentes, e científicos honestos. Mas também, a Monsanto conta com associações industriais, blogs, cientistas subornados, "ciência independente" falsa e todo tipo de ferramentas que por sua vez, os mesmos meios de comunicação corruptos patrocinam, somado a centenas de milhões de artigos de relações públicas "privadas" realizados por empresas que com frequência foram fundadas, são financiadas e mantidas pela Monsanto.

Desafortunadamente, poucos de nós tiramos um tempo para localizar os membros fundadores e as relaciones destas fontes ilegítimas com a Monsanto.

A FDA respalda enfaticamente a Monsanto, já que compartilha funcionários com a Monsanto mediante o fenômeno "Portas Giratórias". No seguinte gráfico elaborado por Milhões contra Monsanto pode ver algunsex vice presidentes da Monsanto e advogados da firma que mais tarde ocuparão cargos na FDA. E não se esqueça de Clarence

Thomas, o ex advogado da Monsanto, que sendo juiz da Corte Suprema de Justiça, falou a favor de Monsanto em cada caso apresentado.

O vento e as abelhas transportam as mutações genéticas da Monsanto para a natureza selvagem, comprometendo o ecossistema global. Em breve todas as plantas serão transgênicas.

13. Um produto extra para este informe: As sementes Terminator. No final de 1990, a Monsanto desenvolveu uma tecnologia para produzir grãos estéreis incapazes de germinar. Estas "sementes Terminator" obrigariam aos agricultores a cada ano comprar novas sementes da Monsanto, no lugar de guardar e reutilizar as sementes de suas colheitas como fizeram durante séculos. Afortunadamente, esta tecnologia fracassa no mercado. Pelo qual a Monsanto decidiu exigir aos agricultores a assinatura de um contrato de acordo para que não reutilizem nem vendam as sementes, o que os obrigam a comprar novas sementes e coloca a necessidade de um "gene terminator". O fracasso parcial das sementes terminator é uma sorte para nós... já que também eram suscetíveis a polinização cruzada e podiam ter contaminado cultivos e bosques em todo o mundo. O que não significa que este objetivo siga no planos da Monsanto.

Como se traduz o legado da Monsanto para a humanidade?

Entre 85% e 90% dos alimentos que você consome diariamente tem OGMs, agrotóxicos da Monsanto e resíduos de RoundUp. (Os números desta fonte estão desatualizados).

Como a Monsanto alcança sua impunidade? Segundo a Associação de Consumidores Orgânicos em um documento do ano de 2011, "Há uma correlação direta entre o fornecimento de alimentos geneticamente modificados e os $ 2.000.000.000.000 de dólares que o governo dos EUA gasta anualmente em atenção médica, quer dizer, uma epidemia de enfermidades crônicas relacionadas com a dieta e um vínculo comercial com os laboratórios de medicamentos e vacinas.

No lugar de frutos sadios, verduras, grãos e animais alimentados com erva natural, as granjas industriais dos Estados Unidos e da Argentina produzem um excesso de comida com fragmentos de engenharia genética que causam enfermidades cardíacas, derrame cerebral, diabetes e câncer, com o respaldo de subsídios agrícolas, enquanto que os agricultores orgânicos não recebem estes subsídios.

A historia da Monsanto é reflexo de um quadro persistente de substâncias químicas tóxicas, demandas e manipulação da ciência. É esse o tipo de entidade que queremos para controlar os fornecimento de alimentos do nosso mundo?

A Monsanto não está só. Outras empresas do "Big Six" (Seis grandes) inclui a: Pioneer Hi-BredInternational (filial de DuPont), Syngenta AG, Dow Agrosciences (filial de Dow Chemical), BASF (que é uma companhia química que expande rapidamente sua divisão de biotecnologia) e a Bayer CropScience (filial da Bayer).

A agroecologia e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Silvio Porto. Carta Maior, 14/06/2016.

A nossa biodiversidade está ameaçada pelo avanço do agronegócio, os monocultivos têm desestruturado a vida social de diversas comunidades rurais.

O Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA) foi criado no contexto do Fome Zero, em 2003, a partir de uma iniciativa do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). Esse Programa inovou ao conjugar ações de política agrícola e de assistência alimentar e possibilitou fomentar a produção de alimentos oriunda da agricultura familiar e camponesa, ao mesmo tempo que passou a destinar essa produção às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional.

O PAA acumulou avanços e retrocessos desde 2003, embora uma política recente foi vivida com muita intensidade, em função da sua construção coletiva e do seu imbricamento com as organizações sociais. As diferentes fases vividas pelo Programa foram precedidas de ajustes normativos, os quais foram produzindo diferentes contornos ao seu arranjo institucional. Neste contexto podemos destacar que as operações realizadas pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) foram as que abriram espaço para inovação. A Conab tomou diversas iniciativas, tais como: estabelecer contratos descentralizados, em âmbito local (município), direto com organizações sociais (cooperativas e associações) para a execução do Programa; promover a compra pública de produtos pouco usuais no mercado institucional; e atuar com público muito diverso (povos indígenas, quebradeiras de coco, pescadores artesanais, extrativistas, geraizeiros, quilombolas, assentados da reforma agrária, agricultura familiar, entre outros). Esse processo possibilitou articular dois polos de demanda, o da produção e o

do consumo, a partir do uso do mesmo recurso financeiro (orçamento público), oriundo dos Ministérios do Desenvolvimento Social (MDS) e Combate a Fome e do Desenvolvimento Agrário (MDA) (DELGADO, 2013, p. 4-6).

Nesse sentido vamos nos limitar a analisar as operações da Conab, tomando como base 2012, ano que o PAA apresentou o seu melhor resultado, entre 2003 e 2015. Foram executados R$ 587 milhões de reais, nas diferentes modalidades do Programa, adquirindo 380 itens de alimentos diferentes, oriundos de 129 mil famílias e assegurando a distribuição destes alimentos para 18 mil organizações consumidoras. Neste mesmo ano, foram aplicados R$ 12,6 milhões para a compra de produtos certificados, como agroecológicos e orgânicos, adquirindo cerca de 136 itens distintos, representando cerca de 5 milhões de quilos de alimentos. Formam adquiridos, neste mesmo ano, cerca de 9 milhões de quilos de sementes crioulas.

Dos alimentos adquiridos, mais de 50% da produção comercializada pelo PAA em 2012 foi de produtos frescos (frutas, legumes e verduras), conforme Gráfico 1, contribuindo para o aumento do consumo de vegetais, sobretudo por pessoas que vivem em situação de insegurança alimentar e nutricional, público prioritário do Programa. Agregado ao consumo de produtos frescos, há um terceiro grupo de alimentos - os processados - que também apresentam peso significativo nas aquisições do PAA, chegando a quase 1/3 do total dos alimentos orgânicos e agroecológicos consumidos, em 2012.

Importante destacar que muitas agroindústrias, do campo agroecológico e orgânico, vinculadas aos empreendimentos da agricultura familiar e camponesa enfrentam inúmeras dificuldades. Dentre estas destacamos, de um lado, a falta de tecnologia adaptada às estruturas de pequeno porte e, de outro, a inadequação das normas sanitárias para esse tipo de empreendimento. Sabemos que essas normas sempre foram orientadas por uma concepção que relaciona a qualidade dos alimentos, sucos e bebidas à estrutura física utilizada para o processamento. Em geral, essas estruturas privilegiam as agroindústrias de médio e grande porte, em detrimento da valoração dos procedimentos aplicados em cada etapa do processamento.

Em boa medida, esses empreendimentos são assessorados por organizações da sociedade civil que têm uma trajetória no campo agroecológico construída, sobretudo entre os anos de 1980 e 1990, a partir de processos autônomos em relação ao Estado.

Essas experiências produtivas conseguiram forjar espaços alternativos de comercialização - bem antes do surgimento do PAA - a partir da relação direta com os consumidores, por meio das feiras agroecológicas. Posteriormente, parte dessas organizações ampliaram seus canais de comercialização e, embora valorizem o PAA, não foram premidas pela necessidade de estabelecer novos espaços de comercialização.

Por isso, ao tentar estabelecer um paralelo entre o PAA e a agroecologia, não pretendemos nos pautar pela execução financeira e o volume de produtos comercializados, mas o que o PAA representou para a valorização da agrobiodiversidade. Neste sentido, muitos produtos comercializados no Programa, embora entregues como convencionais, são oriundos de sistemas de produção que poderiam ser enquadrados, no mínimo, como "em transição" agroecológica. Muitos desses sistemas apresentam um bom nível de complexidade ecológica e utilizam práticas agrícolas amparadas em conhecimento tradicional. São sistemas pouco dependentes de insumos externos, embora não sejam reconhecidos pelo Sistema Nacional de Avaliação de Conformidade Orgânica (Sisorg), o qual permite certificar oficialmente um produto como orgânico ou agroecológico (PORTO, 2014, p. 61).

Algumas dinâmicas estabelecidas a partir do PAA permitiram incorporar alimentos que estavam fora dos circuitos de comercialização convencional. Assim como promoveu a valorização dos produtos agroecológicos, a cultura alimentar regional, o conhecimento tradicional, que muitas vezes são menosprezados em função da visão hegemônica sobre "ciência e modernidade". Neste contexto, eram ignoradas as sementes crioulas, muitos alimentos regionais e diversos outros produtos da sociobiodiversidade, oriundos dos diferentes biomas brasileiros (PORTO, BRASIL, p. 120).

Por outro lado, as organizações que estavam trabalhando com o resgate e a promoção do uso das sementes crioulas encontraram no PAA, em 2003, o início de um processo público, de dimensão nacional, que passou valorizar essas iniciativas, ao garantir a comercialização dessas sementes. Esse procresso coincidiu com a adequação da legislação brasileira de sementes, que passou a reconhecer as sementes crioulas legalmente. Essa conquista foi fruto da articulação das organizações sociais, junto ao Congresso Nacional.

A lei n° 10.771, de 05 de agosto de 2003, conhecida como “nova lei de sementes e mudas” apresenta diversos aspectos de reconhecimento das “sementes crioulas”. Embora a versão original submetida ao Congresso Nacional não previsse nenhuma abertura legal para o emprego das variedades crioulas nos programas governamentais, os movimentos sociais e as ONGs, mobilizadas em torno da Articulação Nacional da Agroecologia (ANA), conseguiram influenciar o conteúdo da legislação, o que incluiu, pela primeira vez, o reconhecimento oficial dessas sementes, permitindo sua produção, comércio e uso (ALVES, A.C.; VOGT, G.A.; KIST, V., 2010).

O problema se deu no processo de regulamentação da Lei de Sementes, à época, O Decreto extrapolou o seu papel normativo, ao criar restrições a comercialização das sementes crioulas, mesmo não estando previsto em Lei (CUNHA, 2014, p.14-15). Mesmo assim, a Conab elaborou uma proposta de Resolução, que foi aprovada pelo Grupo Gestor do PAA, que institucionalizou a compra das sementes crioulas pelo Programa.

As primeiras aquisições com sementes crioulas foram realizadas, em 2003, no Polo da Borborema, na Paraíba. Cabe destacar que essa operação do PAA foi um marco para as sementes crioulas, permitindo que essa operação de compra e distribuição fosse realizada integralmente com as variedades locais, deixando de ser uma compra marginal (PORTO, 2014, p. 65). Essa aquisição de sementes envolveu sete territórios, em 60 municípios, mobilizou 53 organizações de base (sindicatos de trabalhadores e trabalhadoras rurais, associações e organizações) e 14 organizações de assessoria (ONGs, Comissão Pastoral da Terra e Central Única dos Trabalhadores da Paraíba). As sementes adquiridas pelo PAA foram doadas para as comunidades e os grupos de guardiães dessas sementes, o que garantiu a recomposição dos estoques de 205 bancos de sementes, a partir da destinação de 79 mil quilos de sementes produzidas nessa região, beneficiando 7.160 famílias. A quantidade de semente que cada família recebia variava conforme as preferências e o sistema de produção local (CORDEIRO, 2007a, p. 219).

A legitimação desse processo de compra realizada durante nove anos pelo PAA provocou, em 2012, a alteração da regulamentação do Sistema Nacional de Sementes e Mudas (SNSM), a partir da mobilização da Articulação Nacional de Agroecologia

(ANA), quando do lançamento da Política Nacional de Agroecolgia e Produção Orgânica (Pnapo). Nesta oportunidade houve o fortalecimento institucional das sementes crioulas, a partir da nova regulamentação do PAA, que buscava potencializar os processos de resgate e uso da agrobiodiversidade pelas comunidades rurais e redes das organizações sociais (PORTO, 2014, p. 67).

A promoção da agrobiodiversidade, por meio da valorização dos diferentes sistemas de produção vinculados às estratégias camponesas, representa um dos caminhos para conservar in situ a biodiversidade, a partir do manejo sustentável dos sistemas tradicionais, incluindo os sistemas agroflorestais e os quintais produtivos.

A nossa biodiversidade está ameaçada pelo avanço do agronegócio, os monocultivos têm desestruturado a vida social de diversas comunidades rurais. A (re)conexão da vida nos territórios passa por recompor o adensamento socioambiental, que pressupõe a alteração dos sistemas alimentares baseado na produção de commodities.

Entendemos que o PAA executado por meio das organizações sociais e vinculado ao fortalecimento de estratégias orientadas pelos princípios da política agrícola e da assistência alimentar representa uma alternativa importante para a promoção da transição agroecológica, à diversificação produtiva, contribuindo para a recomposição da paisagem rural e a estruturação de processos inovadores de consumo.

Os resultados do PAA nos últimos anos - no âmbito das operações estabelecidas entre a Conab e as organizações sociais (associações e cooperativas) - evidenciam forte tendência de enfraquecimento dos princípios originais do Programa. Os dados apontam para o decréscimo do Programa, a partir de 2012, conforme demonstrado na Tabela 1

Isso se deve em parte pela instabilidade gerada no Programa a partir das ações, oriundas da esfera policial e judicial, ocorridas a partir de 2013, somadas a isto, as medidas administrativas e legais adotadas por orientação do Grupo Gestor do PAA, entre o final de 2013 e 2014. Esse processo gerou a implementação de uma série de mudanças normativas, exclusivamente no âmbito das operações coordenadas pela Conab, com consequências bastante diversas para as organizações sociais. Tanto para as organizações fornecedoras, quanto para as que recebem os alimentos (consumidoras).

Assim como na queda da diversidade de produtos comercializados e consumidos no ambito do PAA, conforme Tabela 2. Paralelamente, o MDS tem promovido esforços para ampliar a execução do PAA, via o repasse de recursos diretamente para estados e municípios, retirando o protagonismo das organizações sociais na operacionalização do Programa.

Essas mudanças têm provocado a redução da base social desse Programa. A partir de 2014, restringindo a atuação das organizações consumidoras, ficando definido, por exemplo, que somente as entidades socioeducativa e as organizações de assistência social podem receber os alimentos oriundos do PAA. Assim as entidades que participavam do Programa desde 2003, como as organizações de "Terreiro", na Bahia, que atendiam às populações negras em situação de insegurança alimentar e nutricional foram vedadas a seguir atuando como articuladoras desse processo, ampliando a vulnerabilidade dessas comunidades e enfraquecendo a relação direta entre a produção e o consumo. Nessa mesma linha, a adoção do processo de edital público para a aquisição das sementes crioulas, no PAA, além de retirar o protagonismo de articulação entre os diferentes grupos de produção, provocou a redução das compras nos últimos três anos para aproximadamente 3 mil toneladas, o que representa cerca de 1/3 do volume operacionalizado em 2012 (9 mil toneladas).

Estas medidas foram justificadas como necessárias para estabelecer maior controle sobre as operações do PAA. Acreditamos que medidas dessa natureza são pouco eficazes para melhorar a gestão do Programa, além de enfraquecer o protagonismo da sociedade civil. Uma das alternativas poderia ter sido o fortalecimento dos processos de participação social, a partir da institucionalização de fóruns de gestão local do PAA, constituídos por representantes do governo local e das organizações sociais que participam do PAA, contribuindo assim para o fortalecimento da democracia participativa.

Agricultores apontam que medidas adotadas por Temer afetam o que chega à mesa do brasileiro. Lizely Borges. Site do MST, 14/06/2016.

Em seminário em Brasília, agricultores destacam que a extinção do MDA e a fragilização de programas de assistência técnica e crédito são medidas que afetam a agricultura que produz o alimento consumido no país.

As ações do governo interino de Michel Temer geram impactos negativos na agricultura familiar, na vida de pequenos agricultores e na produção de alimentos, em especial os de base agroecológica. Esta é uma das questões destacadas no seminário nacional realizado entre os dias 03 a 07 de junho, em Brasília-DF, com participação de mais de 100 assentados pela Reforma Agrária e coordenadores de produção do MST de todos os estados do país e Distrito Federal.

Para os produtores de alimentos, as medidas adotadas pelo presidente interino, durante um mês completo no dia 12/06, deslocam a política agrária para um lugar de menor importância na política pública e menor autonomia na gestão de governo. A extinção do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), com a transferência das secretarias ligadas à reforma agrária e do Instituto de Colonização e Reforma Agrária (Incra) para a Casa Civil, extinguindo a atividade-fim deste Ministério, a fragilização dos Programas Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e de Aquisição de Alimentos (PAA) pela não liberação de novos recursos neste ano e o contingenciamento progressivo do orçamento voltado para o Programa Nacional de Educação na Reforma Agrária (Pronera) são ações vistas com preocupação pelos agricultores.

Outro ponto de incerteza é a administração da Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (Anater). Com atividades iniciadas neste ano e sob administração do Incra, com a mudança da pasta a assistência técnica e rural, importante base da produção agrícola, passa, assim como os outros programas e ações ligados à Reforma Agrária, para um cenário de indefinição. “O que é a Anater? Ninguém sabe. Foi criada a Lei, mas não tem quem a comande. Você não sabe como ela vai funcionar, quem vai administrar. Nesse contexto é muito fácil ter uma chamada pública e passar a ser administrada por uma empresa” relata a Antônia Ivoneide, membro da coordenação

nacional do setor de produção do MST, ao destacar a vinculação possível do setor privado à política de assistência.

Para o Movimento, com a fragilização de bases importantes da política agrária da agricultura familiar – assistência técnica, formação continuada, política-fim, comercialização e escoamento dos produtos para população empobrecida, foco do PAA e PNAE, a agricultura da monocultura, voltada à exportação e de alto impacto socioambiental deve ser fortalecida. Para os agricultores, a crescente criminalização dos movimentos campesinos e a forte incidência da numerosa bancada ruralista na gestão pública reforçam esta leitura.

Agroecologia como alternativa responsável

Diante dos rumos da política nacional e da importância da agricultura familiar, que produz 70% dos alimentos consumidos pelo brasileiro, o MST reafirma a importância de uma agricultura voltada à produção de alimentos saudáveis, de cuidado da terra e de respeito aos trabalhadores do campo: “Desde o início do Movimento nós trabalhamos uma mudança no sistema de produção. O agronegócio criou um modelo em que o solo é considerado apenas um substrato e através da química você produz, o que empobrece o solo cada vez mais. Nós propomos um outro conceito de produção em que o solo é local de vida plena, onde se respeita os princípios da natureza, com preocupação em cuidar da terra para garantir alimento para as gerações futuras”, destaca o membro da coordenação nacional do MST, Francisco Dal Chiavon.

De acordo com Francisco a intoxicação pelo uso de fertilizantes, a compactação do solo pelo uso excessivo de maquinas e químicos e erosão causam progressivamente o empobrecimento e vida curta da terra. Em contraponto a este modelo, a agroecologia mantém o solo vivo pelo uso de fertilizantes naturais: “O principal enriquecedor do solo é a matéria orgânica, produzida principalmente por raízes dos alimentos e restos de matéria orgânica das culturas. Usamos fertilizantes também não-químicos, vindos da adubação verde e de dejetos de animais. Esse sistema de produção se reproduz continuamente”, explica ele.

A produção de vários alimentos numa mesma área, pela diversificação de produção, e a rotação de culturas também são importantes para garantir que o solo seja permanentemente nutrido.

Ação do Movimento para fortalecer a produção de alimentos

O membro da direção nacional do MST, Delwek Matheus, destaca que a ação do Movimento não se encerra com a conquista e posse da terra pelo agricultor. O princípio da coletividade e organização tem na produção de alimentos no assentamento um arranjo ainda mais evoluído – de famílias produzindo alimentos a cooperativas e associações de produção. Esta organicidade interna se faz pela compreensão de que a ação coletiva é mais forte do que a atuação isolada do campesino.

"Estamos tentando avançar, na ação organizada, tanto no beneficiamento quanto na comercialização dos alimentos. Isso gera melhor renda para o agricultor. Ele isoladamente não tem como produzir e vender, não tem como deixar a terra sem alguém para sair e comercializar", relata Delweck.

Como benefícios na produção planejada e organizada de alimentos ele lista a existência de plano de vendas, o menor custo de produção pela compra de insumos a menor preço e maior possibilidade de negociação com o mercado, tendo em vista a maior quantidade e qualidade da produção.

Segurança alimentar e nutricional é prioridade do governo federal. Site do MDSA, 15/06/2016.

Secretário nacional Caio Rocha destaca principais desafios da pasta para este ano

---

Brasília – "O Brasil vem ao longo dos últimos 15 anos diminuindo os índices de pobreza com o aumento de renda da população, mas ainda temos grandes bolsões de pobreza que precisam de uma mão forte do Estado", destacou Caio Rocha, secretário nacional de Segurança Alimentar e Nutricional do Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário (MDSA).

Para Rocha, a Secretaria Nacional de Segurança Alimentar (Sesan) cumpre papéis fundamentais para atingir este objetivo. Um dos desafios é ampliar e fortalecer a agricultura familiar. "Vamos qualificar e promover a participação de mais de 80 mil

agricultores familiares por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), para que possamos garantir e ampliar a renda do produtor".

Segundo o secretário, no ano passado o governo federal adquiriu R$ 3, 7 bilhões de alimentos da agricultura familiar, mas ele acredita que o poder de compra pode ser maior pela modalidade de compra institucional do PAA. "Somando apenas as Forças Armadas, R$ 2 bilhões é o potencial para adquirir produtos da agricultura familiar", reforçou.

Rocha também destacou como prioridade da secretaria a construção de 50 mil cisternas para consumo humano, 8 mil para produção e 1,5 mil cisternas destinadas às escolas rurais. Outra meta para 2016 é incrementar a renda de 60 mil famílias em situação de extrema pobreza por meio do Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais. "Vamos suplementar com R$ 2,4 mil cada uma dessas famílias para que possam melhorar a sua produção e sair da pobreza".

Outro desafio da área será atender a 12,6 mil famílias com os bancos comunitários de sementes crioulas, principalmente de milho, feijão e hortaliças. "No Semiárido usam sementes híbridas, o que reflete na baixa produtividade. Vamos beneficiar essas famílias com sementes de qualidade".

Cinco municípios do Ceará aderem ao Sisan. Site do MDSA, 16/06/2016.

Até o momento 140 prefeituras do país fizeram a adesão ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Objetivo é alcançar 600 cidades brasileiras até 2019

Brasília – Mais cinco municípios do Nordeste aderiram ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan). As prefeituras cearenses de Alcântaras, Cruz, Missão Velha, Russas e Boa Viagem tiveram a adesão formalizada no Diário Oficial da União desta quinta-feira (16).

Ao todo já são 140 cidades brasileiras no Sisan além dos 26 estados e do Distrito Federal. A Meta do Plano Plurianual (PPA) da União é alcançar 600 municípios até 2019. O Sisan tem por objetivo coordenar as ações públicas em segurança alimentar e

nutricional e articular a integração entre os entes federados e a sociedade civil para garantir o direito humano à alimentação adequada à população.

Ao aderir ao Sistema, as prefeituras se comprometem a instituir um conselho para discutir todas as ações, planos e metas de segurança alimentar e nutricional com a sociedade civil. Também devem criar uma câmara intersetorial e a elaborar um Plano de Segurança Alimentar e Nutricional.

O próximo passo das prefeituras é a elaboração dos planos municipais no prazo de um ano. O plano deve apresentar programas existentes, metas e previsão orçamentária para a agenda de Segurança Alimentar e Nutricional, além de ser um documento que permitirá o controle social por meio da sociedade civil.

Além de estimular a integração entre governos com a formação das Câmaras de Segurança Alimentar (Caisan) e garantir a participação e o controle social por meio dos Conselhos de Segurança Alimentar (Consea), a adesão ao Sisan facilita o acesso a recursos e programas federais, como por exemplo, o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae).

“A produção de alimentos saudáveis é uma das grandes contribuições que o MST pode dar ao país”, diz engenheira agrônoma. Catiana de Medeiros. Site do MST, 17/06/2016.

O seminário Educação em Agroecologia nas Escolas do Campo se encerra no próximo sábado (18), e tem como objetivo debater a agroecologia e sua relação com o atual momento de luta de classes no campo.

O seminário Educação em Agroecologia nas Escolas do Campo teve seu primeiro dia marcado por debates sobre a produção limpa e o desenvolvimento da agricultura ao longo da história da humanidade.

O evento, promovido pelo Setor de Educação do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra da região Sul do Brasil, começou nesta quinta-feira (16), no Instituto de Educação Josué Castro (IEJC), em Veranópolis, na Serra Gaúcha.

Em tarde de estudos sobre agroecologia, a engenheira agrônoma Ceres Hadich falou sobre a bandeira do Movimento entorno da construção da Reforma Agrária Popular. Segundo ela, a luta dos Sem Terra perpassa a conquista de um pedaço de chão e busca melhores condições de vida no campo, tendo na centralidade a produção de alimentos saudáveis e a criação de uma nova sociedade.

“A agroecologia é, sim, um caminho possível de ser trilhado nessa batalha contra o agronegócio, mas essa luta precisa ser entendida não somente como dos trabalhadores do campo, mas também da cidade”, complementou.

Ceres explicou ainda que o conceito de agroecologia representa a ruptura real do modelo capitalista no campo, e que há o desafio de fortalecer essa agricultura limpa, gerando renda e vida digna para as famílias camponesas. Para atingir este objetivo, Ceres afirmou que o Estado tem o dever de incentivar por meio de políticas públicas a produção agroecológica.

“A agroecologia não pode ser vista como uma simples técnica de produção. Ela deve ser pensada como um processo humanizador, pois implica em olhar para a nossa vida como um todo, e o Estado deve garantir os meios para avançarmos nesse sentido”, apontou.

Já Adalberto Martins, do setor de Produção do MST/RS, fez um resgate histórico do desenvolvimento da agricultura e sua relação com o homem nas diferentes formas de organização de trabalho. Ele também abordou o modelo agroecológico de produção no embate atual de lógicas agrícolas e no movimento da luta de classes. “Os camponeses possuem potencial para avançar significativamente na agroecologia. Só precisamos da decisão política de fazê-la, produzir com diversidade e coletivamente”, argumentou.

Esse trabalho coletivo também foi destacado por Ceres. “Há a necessidade de rompermos com o individualismo, pois a única maneira de vencermos o capital é reforçarmos a prática saudável de produção e de forma coletiva. Sabemos que a agroecologia é capaz de produzir com qualidade, diversidade e preços acessíveis. E essa produção de alimentos saudáveis é uma das grandes contribuições que o MST pode dar ao país”, finalizou.

Livro

Na noite de ontem, o educador José Maria Tardin apresentou aos participantes o livro 'A convenção dos ventos: agroecologia em contos', da ativista da agricultura ecológica Ana

Primavesi. A obra foi lançada pela Editora Expressão Popular e traz histórias sobre o campo voltadas para público infanto-juvenil. “Ana sempre repetia: solo sadio, planta sadia, homem sadio. Essa é a base de toda a teoria e conhecimento que ela desenvolveu”, disse Tardin.

O educador José Maria Tardin apresentou aos participantes o livro A convenção dos ventos agroecologia em contos'. Foto Miguel Stedile

Seminário

O seminário Educação em Agroecologia nas Escolas do Campo se encerra no próximo sábado (18), e tem como objetivo debater a agroecologia e sua relação com o atual momento de luta de classes no campo, além de pensar maneiras de potencializar nas escolas a Jornada Cultural Nacional "Alimentação Saudável: um direito de todos", lançada pelo MST em novembro de 2015.

O intuito é iniciar a construção de orientações para um programa de estudos sobre agroecologia nas escolas do campo, conectando práticas e conteúdos específicos aos estudos das ciências da natureza e da sociedade nas diferentes etapas da educação básica; além de discutir as relações existentes entre agroecologia, educação, escola e trabalho.

O evento reúne cerca de 120 educadores de Educação Básica de assentamentos da Reforma Agrária e acampamentos, incluindo coordenações pedagógicas e professores das áreas de ciências da natureza e da sociedade; profissionais de ciências agrárias com formação em agroecologia, que atuam em assentamentos e ou em escolas do campo; assessores orgânicos do setor de educação; coletivo político-pedagógico do IEJC; e convidados de instituições parceiras do Movimento.

Transgênicos. Comida! Comida! Luiz Gonzaga Bertelli - O Estado de São Paulo, Economia & Negócios. 18/06/2016

É provável que, num futuro distante, 17 de maio de 2016 seja considerada uma data histórica. Nesse dia, a Academia de Ciências dos EUA informou oficialmente que os alimentos transgênicos não fazem mal à saúde, conclusão baseada em meticulosa investigação que somou 900 estudos científicos, dos quais participaram 50

especialistas. O trabalho se concentrou principalmente em milho, soja e algodão, que se tornaram produtos essenciais para atender às necessidades de sobrevivência da humanidade, em preocupante expansão demográfica, já que hoje 800 milhões de pessoas passam fome no mundo.

Nesse sentido, os números da FoodAgricultureOrganization (FAO), órgão da ONU que zela pela segurança alimentar, confirmam as apreensões. Conforme projeções, em 2050 seremos cerca de 9 bilhões de pessoas, com a possibilidade de chegarmos a 10 bilhões até o fim do século. Hoje, em média, 83 milhões de seres humanos chegam ao planeta por ano. A megamultidão exige que a produção de alimentos seja duplicada ou triplicada nos próximos 40 anos. Hoje, a mesma FAO estima a existência de 800 milhões de famintos em todo o mundo.

Atender à demanda alimentar prevista é tarefa hercúlea, mas não impossível. A principal barreira está na limitação da exploração de solo, esclarece o pesquisador Harald von Witzke, da Universidade Humboldt, de Berlim. Portanto, a chave da solução, aliás, bem conhecida, está na produtividade, isto é, mais comida por metro quadrado cultivado. Apenas 40% dos 140 milhões km²da superfície da Terra – os outros 370 milhões km²estão cobertos pelo mar – são aproveitados principalmente para cereais (16 milhões de km²) e pecuária (30 milhões de km²). Acresce que são mínimas as possibilidades de avanço, seja pela extrema infertilidade de muitas áreas, seja pela necessidade de preservar florestas e mangues. Além disso, lembre-se de que a agricultura é responsável por 30% da emissão dos gases que provocam o efeito estufa.

A história da agricultura mostra, desde as primeiras experiências genéticas com sementes feitas a partir de 1865 pelo austríaco Gregor Mendel, que a produtividade sempre foi alavancada pela ciência. A propósito, é agradável lembrar que o Brasil responde por 60% da produção de suco de laranja do planeta, façanha que devemos ao agrônomo Sylvio Moreira, autor de pacientes estudos e enxertos sucessivos durante os anos 1950. A realidade é que o avanço da ciência traduzido em alimentos transgênicos dá novas esperanças à procura do aumento de produtividade para suprir a carência de comida. Acresce que a tecnologia de modificar sementes propicia vantagens adicionais à produção pura e simples. Basta lembrar que as culturas, além de ganhar resistência a pragas e fenômenos naturais adversos, como carência de água e mudanças climáticas, podem ser enriquecidas com elementos nutricionais indispensáveis ao organismo humano, como ferro, zinco e vitamina A, combatendo simultaneamente o perigo silencioso da subnutrição.

Finalmente, o novo modo de cultivar reduz custos, aumentando o acesso de populações carentes à mesa. Convém lembrar, a título de enriquecer o debate sobre o tema, que entidades ambientais respeitáveis, como o Greenpeace, se opõem aos transgênicos, utilizando argumentos ecológicos e econômicos. No primeiro caso, suspeitam que poderá haver efeitos danosos sobre o meio ambiente; no segundo, desconfiam da possibilidade de monopólio da produção de comida em escala pelas empresas detentoras de patentes relativas às sementes modificadas.

O parecer da Academia de Ciências dos EUA paira acima dessa discussão, trazendo um aceno de alívio. Ao isentar transgênicos, aponta um caminho concreto para resolver a questão crucial da fome futura. Os eventuais problemas decorrentes do novo manejo agrícola, embora relevantes e merecedores de atenção, oferecem a chance de serem remediados pela mesma ciência, caso venham a ser confirmados.

Luiz Gonzaga Bertelli: É presidente do Conselho de Administração do CIEE-SP, presidente do Conselho Diretor do CIEE Nacional, diretor e conselheiro da FIESP-CIESP.

A revolução das sementes no semiárido brasileiro. NajarTubino. Carta Maior, 21/06/2016.

Mesmo com as ameaças das sementes transgênicas, o povo do semiárido continua fazendo os seus estoques de sementes crioulas.

Aracaju (SE) – Essa estratégia faz parte da lógica de resistência histórica que a ASA organizou nos nove estados do nordeste e o norte de Minas. Uma política pública bancada pelo BNDES e pelos ministérios do desenvolvimento social e combate à fome e o do desenvolvimento agrário. Resultado: 640 bancos de sementes. O maior projeto de sementes crioulas do mundo – o outro reconhecido de VandanaShiva, na Índia, tem pouco mais de 200 bancos. E que está ameaçado, não pela estratégia em si, porque os agricultores e agricultoras do semiárido guardam sementes há séculos. Mas porque haveria um salto muito maior: mais mil bancos de sementes.

As corporações multinacionais odeiam as sementes crioulas. Elas são o maior exemplo da incompetência dos cientistas das multis em querer produzir sementes de laboratório com penduricalhos químicos, genes e veneno. O semiárido brasileiro é o mais populoso do mundo, aliás, é o bioma brasileiro com maior população – entre 22 e 25 milhões de

pessoas. No IV Encontro de Agricultoras e Agricultores Experimentadores a ASA lançou uma cartilha sobre sementes crioulas. É o resultado de um amplo projeto de pesquisa realizado em 240 municípios, 24 territórios e 12 mil famílias.

A lógica histórica do estoque

Antonio Gomes Barbosa é o coordenador do programa de sementes da ASA, além de coordenar o projeto P1M2, também chamado de Uma Terra e Duas Águas, cujo destino final é a produção de alimentos e as criações de animais. A ASA assessora 90 mil famílias de um total de 130 mil que já foram beneficiadas com este programa. Barbosa é um apaixonado por sementes. Em uma conversa de uma hora ele é capaz de fazer o histórico da evolução da humanidade contada através da evolução genética das sementes. É a teoria do estoque. Uma garrafa PET, hoje em dia, usada para estocar sementes do povo do semiárido, guarda a evolução da agricultura. E os agricultores e agricultoras sabem como dosar isso no plantio, mesmo que a cada década ocorra uma seca e a cada 30 anos uma seca de quatro a cinco anos – ainda estamos vivendo uma seca no semiárido, que é a maior da história do Brasil.

Depois de quase 20 anos de trabalho a ASA está reencontrando com sua lógica histórica – o estoque de comida, tanto para humanos como para os animais. No semiárido o povo nunca usa todas as sementes da garrafa PET. No primeiro plantio pegam 80% das sementes. Se o inverno falhar – quando a chuva não chega – eles ainda arriscam mais 15% na próxima temporada. Cinco por cento é a garantia da produção futura.

A ideia é a autossuficiência

Semente crioula não é apenas o material genético que o povo do semiárido manuseou por séculos. É a tradução do conhecimento acumulado, um conceito que os burocratas da academia teimam em não reconhecer. Muitas vezes, porque muitos deles trabalham para as corporações que ao longo da história rouba este conhecimento e usa o material genético para produzir os seus frankesteins de laboratório, como são os transgênicos. Como diz Antônio Barbosa, a questão da semente crioula não tem nada a ver com romantismo, é que questão de valor, de competição comercial. A política pública, envolvida com a ampliação dos bancos de sementes crioulas, prevê que as famílias

possam comercializar as sementes. Um banco de semente recolhe o produto de 20 famílias. Cada município têm três bancos e eles poderiam suprir a necessidade de sementes dos agricultores e agricultoras neste raio de ação. A ideia é a autossuficiência para cada município.

Muita contaminação nos testes de transgenia

O trabalho da ASA de pesquisa encontrou mais de 400 variedades de sementes de milho – a mais ameaça na atualidade -, mais de 300 variedades de feijão de corda e por aí vai. Também realizaram testes de transgenia nas sementes crioulas, para avaliar a contaminação com as sementes transgênicas das corporações. E encontraram muita contaminação, inclusive no Polo da Borborema, na Paraíba, considerado um santuário de sementes.

A estratégia das multinacionais é contaminar as crioulas. Existe também germoplasma guardado na Embrapa que agora as organizações sociais querem aproveitar. A EMBRAPA precisa abrir a caixa preta, porque ninguém sabe o que tem estocado de semente crioula. Além disso, quem vai pagar o prejuízo pela contaminação das crioulas com os transgênicos da Monsanto, Syngenta, Bayer e companhia limitada. Enquanto isso, o povo do semiárido continua fazendo os seus estoques de sementes, trocando em feiras, como o correu em Aracaju, e divulgando o seu conhecimento. Um dos participantes do IV Encontro Nacional é o seu Golinha, Antônio Rodrigues do Rosário, 60 anos, viúvo, dois filhos, três netos, assentado no Tabuleiro Grande, em Apodi (RN).

Um país novo

Conheci Golinha em Juazeiro (BA) no III ENA. É o sujeito que mais sabe vender sementes crioulas – além de ervas medicinais – na barraca do RN, no evento. Em volta dele sempre tem um grupo de pessoas escutando as explicações, as receitas e comprando. Apelidei ele de Senhor Semente. Golinha é um perigo para a Monsanto. Ele bota qualquer diretor de marketing de multinacional no chinelo. É impressionante o conhecimento da família, que começou com o bisavô – morreu com 104 anos -, continuou com o avô que morreu aos 99 e seguiu com o pai, morto aos 99. São 361 anos da Sementes da Tradição, que é a marca do assentado do Apodi.

Importação de feijão terá efeito limitado nos preços. Márcia De Chiara - O Estado de São Paulo, Economia & Negócios. 23/06/2016

Déficit no abastecimento é superior a 500 mil toneladas e importações da Argentina, da China e do México não são suficientes para cobrir o rombo, avaliam analistas

SÃO PAULO - A decisão do governo de liberar a importação de feijão de fora países do Mercosul, como México e China, ajuda, mas não resolve a disparada dos preços do grão ocorrida nas últimas semanas. Entre final de maio até a terceira semana deste mês, o preço médio do quilo do feijão carioquinha no varejo subiu mais de 50% na cidade de São Paulo, segundo pesquisa da cesta básica da Fundação Procon-SP. Nos últimos dias, o feijão carioquinha, que responde por 70% do consumo nacional, era vendido por mais R$ 10 nos supermercados da capital paulista.

“Essa era a única alternativa que restava ao governo para reduzir a velocidade de valorização do preço do feijão carioquinha”, afirma o presidente do Instituto Brasileiro do Feijão (Ibrafe), Marcelo Eduardo Lüders. Ele explica que hoje o feijão vindo de países que não fazem parte do Mercosul é taxado em 10%. Com essa liberação do imposto, o produto importado poderia amenizar a alta de preço do grão nacional.

Ocorre, porém, que tanto Argentina, como México e China, só exportam feijão preto e, mesmo assim, os volumes disponíveis hoje seriam insuficientes para dar conta do déficit no abastecimento.

“Calculo que a China tenha cerca de 40 mil toneladas para exportar, a Argentina 180 mil toneladas e o México, entre 5 mil e 10 mil toneladas”, diz o especialista. Para ele, a crise de abastecimento é tão grave que, mesmo que o País importasse todo o feijão preto disponível nesses países o problema não seria resolvido.

“A questão só será resolvida em janeiro e fevereiro do ano que vem, quando entra no mercado a primeira safra das águas”, diz Lüders. Outro obstáculo apontado pelo especialista é o tempo que demora para trazer o produto da China, cerca de dois meses.

Déficit. O déficit de abastecimento de feijão neste ano é superior a 500 mil toneladas. O consumo estimado pelo governo é de 3,350 milhões de toneladas e a produção nacional das três safras deve chegar a 2,750 milhões de toneladas. Além disso, os estoques reguladores do governo estão nos níveis mais baixos dos últimos anos: 108 mil toneladas.

Uma combinação desfavorável de fatores levou, segundo Lüders, a queda na produção. Entre eles estão a dificuldade de financiamento, a elevação dos preços da soja e do milho que absorveram áreas destinadas anteriormente ao feijão e finalmente problemas climáticos por causa do El Niño.

"O preço não vai recuar tanto", diz Jonathan Pinheiro, analista de feijão da consultoria Safras &Mercado. Ontem, no atacado paulista a saca de 60 quilos de feijão carioca era vendida por R$ 525, ante R$ 300 no final do mês passado. A alta é de 75%. O feijão preto também deu um salto no último mês. Ontem a saca de 60 quilos saia por R$ 295 no atacado, ante R$ 197,50 em maio. O avanço foi de quase 50% em 30 dias.

MDSA vai contribuir para a lei de combate ao desperdício de alimentos. Site do MDSA, 23/06/2016.

Relator da matéria no Senado, Lasier Martins solicitou a participação do ministério nas discussões

Brasília – O Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário (MDSA) vai auxiliar nas discussões e formulação da Lei de Combate ao Desperdício. Nesta quinta-feira (23), o senador Lasier Martins (PDT-RS) solicitou ao secretário de Segurança Alimentar e Nutricional do MDSA, Caio Rocha, levantamento das prioridades que devem ser consideradas na matéria.

Lasier Martins vai relatar os três projetos sobre o tema no Senado - PLSs 672, 674 e 738/2015. O parlamentar deverá apresentar, no início do próximo semestre, um substituto às propostas que tramitam em conjunto e em caráter terminativo na Comissão de Agricultura e Reforma Agrária (CRA).

A ideia do senador gaúcho é ouvir todos os setores envolvidos para a primeira lei brasileira prevendo medidas para o reaproveitamento de produtos alimentícios. "O Brasil desperdiça 26 milhões de toneladas de alimentos por ano, segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação, a FAO. É preciso mudar esta situação. Precisamos de providências legais para o aproveitamento desses alimentos,

garantindo aos doadores e beneficiários, segurança jurídica e alimentar", disse o senador.

Caio Rocha assegurou que o MDSA tem todo o interessem em contribuir para que se formule uma lei adequada, garantindo a segurança alimentar dos beneficiários desses alimentos que serão reaproveitados. "Da colheita até o consumo calcula-se uma perda de 30% dos alimentos produzidos", observou o secretário da Sesan.

MST discute soberania alimentar no Festival da Utopia. Maria Aparecida. Site do MST, 24/06/2016.

A atividade foi a primeira se uma série de encontros que acontecem até o final de semana.

Na tarde dessa quinta-feira (23), dentro da programação da Feira da Reforma Agrária e Economia Solidária Paulo Kageyama, que acontece no Festival Internacional da Utopia, em Maricá, Rio de Janeiro -, foi realizado o primeiro de três seminários que discutirão temas como a soberania alimentar, o consumo de agrotóxicos e transgênicos, a economia solidária, entre outros.

Na mesa de abertura que teve como tema: "A realidade dos agrotóxicos e transgênicos no Brasil e seus impactos sobre a saúde humana e ambiente", estavam presentes Sheila Castro, do Instituto Nacional do Câncer (Inca), Gabriel Fernandes, da Campanha Brasil Livre de Transgênicos, e Alan Tygel, integrante da Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos e pela Vida.

Alan Tygel iniciou sua fala com a pergunta: "Qual o motivo que levou o Brasil a se tornar o maior consumidor de agrotóxicos do mundo?".

Segundo ele, dois fatores se complementam. O primeiro é a concentração fundiária, que não mudou muito desde 1500: 1% dos fazendeiros controlam 45% das terras agricultáveis do país. Além disso, a produção rural que prioriza o monocultivo de poucas espécies para exportação, gera uma agricultura químico-dependente: só funciona

com muito veneno e fertilizante químico. É nesse contexto que o Brasil se torna o maior consumidor de agrotóxicos do mundo.

A Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos e Pela Vida surge com a proposta de articular diversos movimentos para fazer denúncia ao perigo dos venenos e anunciar uma alternativa que já é realidade: a agroecologia.

Já Sheila Castro, reafirmou o perigo que os agrotóxicos representam para a saúde humana e o meio ambiente.

Segundo ela, "o efeito crônico causado pela exposição contínua aos agrotóxicos durantes anos tem chances de provocar não apenas câncer, mas diversas outras doenças. Em muitas comunidades rurais que se utilizam de agrotóxicos, se verifica uma incidência de câncer maior do que a média".

Sheila ressaltou ainda que lavar e tirar a casca não elimina os agrotóxicos, pois seu efeito é sistêmico. A solução é mudar o modelo de produção para uma agricultura saudável, sem uso de venenos e transgênicos.

Gabriel Fernandes, também questionou em sua fala: “Que tipo de planta, de alimento a gente pode comprar ou comer com a certeza de que não tenha transgênicos?”. Foi suficiente para o burburinho na sala. Uma resposta veio logo em seguida num novo questionamento: “talvez a pergunta deva ser outra, o que não tem transgênicos no que compramos hoje?”.

Ao final de sua exposição, Gabriel respondeu a própria pergunta.“Temos um desafio importante de entender esse modelo de produção capitalista, justamente para achar a resistência que está no campo e, a partir da prática, encontrar novas formas de fazer agricultura, esse é um dos muitos desafios da classe trabalhadora no Brasil", finalizou.

Preços muito acima da média para o tradicional café com leite. Lucianne Carneiro – O Globo, Economia. 27/06/2016

Produtos tiveram alta bem acima da inflação este ano: 9,32% e 18,52%

RIO - O feijão não é o único item do cardápio brasileiro com forte alta de preços em 2016: o tradicional café com leite também está mais caro. O preço do leite longa vida subiu 18,52%

este ano, até junho, segundo o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA-15), considerado a prévia da inflação oficial no país. Já o café teve alta de 9,32%. Quem gosta de adoçar com açúcar cristal, viu o preço saltar 16,29%. No mesmo período, o preço dos alimentos e bebidas avançou 7,30% e a inflação geral, 4,62%.
O aumento do preço do leite é explicado pelo início do período de entressafra, quando o desenvolvimento dos pastos é afetado, prejudicando a produção.

— A produção de leite normalmente cai neste período e a disputa pelos produtores de laticínios faz o preço subir. Só que neste ano houve um agravante. O milho e a soja, usados para completar a alimentação do rebanho quando piora a qualidade dos pastos, aumentaram de preço e o custo do produtor subiu — explica o consultor de mercado da Scot Consultoria Rafael Ribeiro de Lima Filho.

Levantamento da Gfk — que monitora preços de 35 categorias de produtos em 320 supermercados do país — mostra que o preço médio do litro do leite longa vida subiu quase 30% desde o início do ano e está em R$ 3,33 em junho, considerando as duas primeiras semanas do mês. Em janeiro, era R$ 2,61. É o maior nível do preço nominal em cinco anos, desde 2011.

Pelo site PesquisaPraMim, que faz levantamentos diários de preço, o litro de leite variava entre R$ 3,80 e R$ 4,29 em supermercados da Barra da Tijuca e do Recreio ontem.

— O leite é o tipo de produto que as pessoas não têm muito como substituir ou reduzir o consumo. Com isso, acabam cortando outros itens para garantir sua compra — afirma o diretor de atendimento da Gfk, Marco Aurélio Lima.

Mais do que apenas um produto, o salto no preço do leite afeta toda a cadeia de laticínios, que inclui itens como manteiga, queijo, iogurte e requeijão. O preço da manteiga disparou este ano, com alta de 41,89%. Já o iogurte subiu 7,33% e o leite condensado, 12,87%.

E nas próximas semanas o preço vai continuar em alta, segundo Lima Filho:

— Os preços devem ficar firmes pelo menos até julho e agosto. A partir de setembro, começa o período de chuvas, que favorece os pastos e a produção de leite.

No caso do café, a produção brasileira está em época de colheitas, mas os estoques mundiais do grão devem cair este ano, o que tem pressionado os preços. Dados do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA) mostram que os estoques mundiais de café devem recuar 11% na safra 2016/17, para 31,5 milhões de sacas. Segundo o pesquisador do Centro de

Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea), da Esalq/USP, Renato Garcia Ribeiro. É o menor nível desde a safra 2012/2013.

O preço do açúcar cristal, por sua vez, tem sido afetado pelas chuvas, que prejudicam a moagem da cana-de-açúcar, também de acordo com análise do Cepea. O movimento é reforçado pela alta no mercado internacional, em função das expectativas de déficit global de açúcar. No mês de junho, o preço ao produtor já avançou 12,05% segundo a Cepea, o que sugere efeitos mais à frente para o consumidor.

Coordenador
Sergio Leite

Pesquisadores
Ademir A. Cazella, Andrey Cordeiro Ferreira, Armando Fornazier, Catia Grisa, Claudia Job Schmitt, Fábio Luiz Búrigo, Georges Flexor, Jorge Romano, Karina Kato, Lauro Mattei, Leonilde Medeiros, Nelson Delgado, Philippe Bonnal, Renato S. Maluf, Silvia Zimmermann, Valdemar João Wesz Junior

Assistentes de Pesquisa
José Renato S. Porto

Secretária
Diva de Faria

Observatório de Políticas Públicas para a Agricultura

Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade
UFRRJ - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Endereço: Av. Presidente Vargas, 417 / 8º andar
Centro Rio de Janeiro - RJ CEP 20071-003

Telefone: 21 2224 8577 - r. 214
Fax: 21 2224 8577 - r. 217
Correio eletrônico: oppa@ufrrj.br
Sítio eletrônico: www.ufrrj.br/cpda/oppa