

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE - FURG
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO AMBIENTAL**

**PARA ALÉM DA COMIDA-MERCADORIA:
CONTRADIÇÕES DA REALIDADE E DA CONSCIÊNCIA À LUZ DA EDUCAÇÃO
AMBIENTAL CRÍTICO-TRANSFORMADORA**

ANDREISA DAMO

**RIO GRANDE, RS
2016**

ANDREISA DAMO

**PARA ALÉM DA COMIDA-MERCADORIA:
CONTRADIÇÕES DA REALIDADE E DA CONSCIÊNCIA À LUZ DA EDUCAÇÃO
AMBIENTAL CRÍTICO-TRANSFORMADORA**

Tese apresentada como requisito parcial para a obtenção do título de doutora em Educação Ambiental, pelo Programa de Pós-Graduação em Educação Ambiental da Universidade Federal do Rio Grande – FURG.

Linha de Pesquisa:

Educação Ambiental: Ensino e Formação de Educadores(as).

Orientadora:

Prof.^a Dr.^a Elisabeth Brandão Schmidt

Coorientador na Universidade de Santiago de Compostela – USC/Espanha (Programa Institucional de Doutorado Sanduíche no Exterior - PDSE/CAPES):

Prof. Dr. Pablo Ángel Meira Cartea

RIO GRANDE, RS

2016

Ficha catalográfica

D163p Damo, Andreisa.
Para além da comida-mercadoria: contradições da realidade e da consciência à luz da Educação Ambiental crítico-transformadora / Andreisa Damo. – 2016.
393 f.

Tese (doutorado) – Universidade Federal do Rio Grande – FURG, Programa de Pós-graduação em Educação Ambiental, Rio Grande/RS, 2016.
Orientadora: Dr^a. Elisabeth Brandão Schmidt.
Coorientador no exterior: Dr. Pablo Ángel Meira Cartea

1. Alimentação 2. Educação Ambiental 3. Representações sociais 4. Contradições 5. Agroecologia I. Schmidt, Elisabeth Brandão II. Meira Cartea, Pablo Ángel III. Título.

CDU 504:37

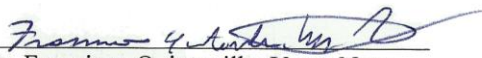
Andreisa Damo

“Para além da comida-mercadoria: contradições da realidade e da consciência à luz da Educação Ambiental crítico-transformadora”

Tese aprovada como requisito parcial para a obtenção do grau de Doutora em Educação Ambiental no Programa de Pós-Graduação em Educação Ambiental da Universidade Federal do Rio Grande – FURG. Comissão de avaliação formada pelos professores.



Dr.^a. Elisabeth Brandão Schmidt
(Orientadora PPGEA/FURG)



Dr. Francisco Quintanilha Veras Neto
(PPGEA/FURG)



Dr. Gomercindo Ghiggi
(UFPel)



Dr.^a. Magda Maria Colao
(UCS)



Dr.^a. Vanise dos Santos Gomes
(FURG)

ANDREISA DAMO

**PARA ALÉM DA COMIDA-MERCADORIA:
CONTRADIÇÕES DA REALIDADE E DA CONSCIÊNCIA À LUZ DA EDUCAÇÃO
AMBIENTAL CRÍTICO-TRANSFORMADORA**

Tese apresentada como requisito parcial para a obtenção do título de doutora em Educação Ambiental, pelo Programa de Pós-Graduação em Educação Ambiental da Universidade Federal do Rio Grande – FURG. Comissão de avaliação formada pelos professores:

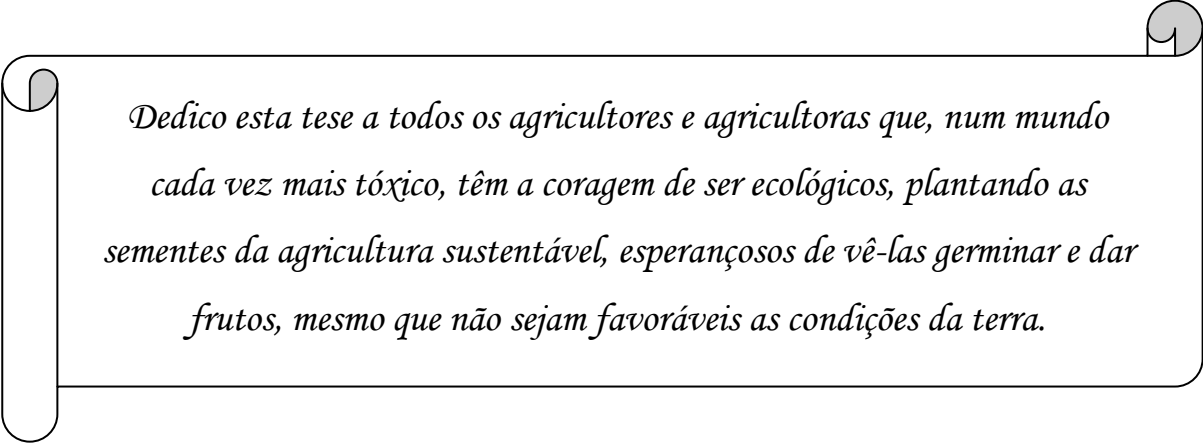
Prof.^a Dr.^a Elisabeth Brandão Schmidt (Orientadora – FURG)

Prof. Dr. Francisco Quintanilha Vêras Neto (FURG)

Prof. Dr. Gomercindo Ghiggi (UFPel)

Prof.^a Dr.^a Magda Maria Colao (UCS)

Prof.^a Dr.^a Vanise dos Santos Gomes (FURG)



Dedico esta tese a todos os agricultores e agricultoras que, num mundo cada vez mais tóxico, têm a coragem de ser ecológicos, plantando as sementes da agricultura sustentável, esperançosos de vê-las germinar e dar frutos, mesmo que não sejam favoráveis as condições da terra.

AGRADECIMENTOS

A minha família:

Meu pai, Zelito, que como bom colono italiano, com honestidade e trabalho duro soube transformar uma terra crua em seu sustento. E, como ninguém, sabe frutificar um aromático pomar de cítricos, regalo dos invernos, e os tomates com inacreditáveis, coloradas e suculentas polpas, dos calorosos verões.

Meu irmão, Flávio, agricultor multifacetado, incansável, com o qual aprendo por que estabelecer raízes fortes é essencial não somente para as plantas.

Minha irmã, Flaviane, que me ensina que não podemos colher sem ter plantado, e que os galhos, para resistirem à força dos vendavais, devem ser flexíveis, não rígidos.

A minha mãe, uma flor de sensibilidade, que perfumou a seu tempo o jardim da minha infância, enquanto cultivava o seu. Flor sempre-viva na memória, ou saudades-perpétuas.



Xerochrysum bracteatum

Ao Marco, essa pessoa doce como a pitanga silvestre, cuja presença e ações me ensinam e provocam a viver com mais simplicidade, a valorizar as pessoas que realmente importam e

as pequenas grandes coisas, como a pequena flor branca, sem grandes atributos de formatos, cor e tamanho, mas que inebria os sentidos com seu surpreendente perfume.

A minha orientadora, Elisabeth Brandão Schmidt, que com sua amizade, constante apoio e estímulo positivo, ensinou-me: quem faz o jardim é o jardineiro, para o qual as flores mais belas agradecem o cuidado dedicado, o zeloso regar.

Ao Professor Pablo Meira, da Universidade de Santiago de Compostela, Galícia, Espanha, que me possibilitou uma temporada muito profícua de aprendizado em terras castelhanas, irrigadas por incansáveis chuvas, verdejantes, onde crescem os bosques temperados de faias e carvalhos.

Ao Povo Brasileiro, por intermédio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), pelo incentivo à realização desta tese, na forma da bolsa de doutorado concedida.

A todos, mesmo não mencionados, com os quais aprendi algo importante para o semear, o germinar, o crescer, o florescer e o frutificar dessa tese.

É hora

*Sabe,
chega uma hora
que você quer viver,*

*quebrar as vitrines desse shopping
que dizem ser o mundo
e me mostram o cruel
com a carapaça de sensacional,*

*rasgar esse roteiro mecenias
do perverso espetáculo do lucro,
desligar o manicômio televisivo
que me aprisiona no mais do mesmo,*

*queimar essa escola-prisão
para poder me educar,
jogar fora esse terço
para ser homem por inteiro,*

*viver acelerando a história
para depois parar e sentar,
lutar pelo direito roubado
de namorar despreocupado
em um banco da Tamandaré.*

Diego Garcia.

RESUMO

Para além da comida-mercadoria: contradições da realidade e da consciência à luz da Educação Ambiental crítico-transformadora.

Esta tese denuncia as contradições próprias à lógica do modo de produção hegemônico que têm degradado a qualidade dos alimentos. A mercantilização onipresente, a alienação, a não sustentabilidade e a injustiça ambiental caracterizam as relações que o capital impõe à natureza e à sociedade. A mais marcante contradição de sua economia baseada na supremacia do lucro, na concentração de riqueza e poder e nas desigualdades distributivas é a distorção da ontologia do alimento, que deixa de ser elemento essencial à vida e à saúde para servir aos interesses privados, os quais lhes exploram o fetiche de mercadoria. Temos compreendido que as contradições da própria realidade produzem condições para a formação de contradições na consciência, afastando-a da compreensão crítica dos fenômenos e processos da natureza-sociedade. A pesquisa, de cunho qualitativo, teve por objetivo compreender as contradições existentes na consciência, que reverberam na totalidade da produção, distribuição e consumo de alimentos. A produção do material empírico deu-se por meio da realização de grupos focais junto a escolares do município do Rio Grande, localizado no extremo sul do Rio Grande do Sul. O processo analítico teve por base a proposta dialético-hermenêutica de Minayo. Foram analisadas as representações sociais que estudantes de escolas do Rio Grande elaboraram sobre o fenômeno da alimentação e como elas se apresentam em suas práticas alimentares cotidianas. A investigação dessas representações revelou contradições próprias à consciência ingênua, que constituem barreiras à ruptura com a comida-mercadoria e à superação do modo hegemônico de produzir e consumir alimentos. Tais contradições expressam relações da realidade vigente responsáveis pela banalização do ato de alimentar-se. A mais evidente revela que a comida-mercadoria não é reconhecida como um problema pelos estudantes adolescentes e, assim, não é questionada. Além disso, certas noções do “saudável”, elaboradas pelos escolares não correspondem aos hábitos alimentares que os mesmos reproduzem no cotidiano, o que expressa a naturalização da comida-mercadoria e evidencia a padronização dos gostos e a alienação das escolhas alimentares. Outro aspecto a salientar é que o *gosto* se revelou o elemento decisivo nas escolhas alimentares dos adolescentes, o que os torna suscetíveis à manipulação da indústria alimentícia. Os resultados da análise do campo empírico no diálogo com autores como Raj Patel, Barbara Kingsolver e Marcia Kedouk, entre outros, possibilitaram a construção de argumentos para defender a tese de que a necessária transformação dos hábitos alimentares para um padrão ético e estético coerente com a saúde e a qualidade da vida humana exige a contribuição de uma Educação Ambiental crítica, transformadora e emancipatória. Centrada na problematização das contradições da realidade e da consciência à luz da Educação Ambiental crítico-transformadora esta tese aprofundou o entendimento da alimentação como fenômeno material social numa aproximação à sua totalidade, ressaltando a importância da formação de hábitos alimentares conscientes, coerentes com a vida, a saúde e o ambiente, em consonância com a transformação necessária do modelo vigente de sociedade, para além da comida-mercadoria.

Palavras-chave: Comida-mercadoria. Educação Ambiental crítico-transformadora. Representações sociais. Contradições. Agroecologia.

ABSTRACT

Beyond food as merchandise: contradictions in reality and in conscience in the light of critical-transformative Environmental Education

This dissertation conveys contradictions which are inherent to the logics of the hegemonic mode of production that has degraded food quality. Omnipresent commercialization, alienation, lack of sustainability and environmental injustice have characterized the relations that the capital imposes on nature and society. The most striking contradiction of its economy based on the supremacy of profit, wealth and power concentration, besides income inequality, is the distortion of food ontology which does not see it as an essential element to life and health but serves private interests that exploit the fetish of merchandise. I understand that the contradictions in the reality itself create conditions to trigger contradiction in conscience and keep it away from the critical understanding of phenomena and processes of nature-society. This qualitative research aimed at comprehending contradictions – found in conscience – which reverberate in food production, distribution and consumption. Empirical data were collected in focal groups formed by students in city schools in Rio Grande, a city located in the very south of Rio Grande do Sul state, Brazil. The analytical process was based on Minayo's dialectical-hermeneutic proposal. The analysis comprised those students' social representations of the phenomenon of nutrition and how they appeared in their everyday eating practices. The investigation of these representations revealed contradictions which are typical of naïve conscience, since they create barriers that enable neither rupture of food as merchandise nor changes in the hegemonic way of producing and consuming food. Such contradictions show the relations of reality which are responsible for the banalization of the act of eating. The most evident one shows that food as merchandise is not considered a problem by adolescents. As a result, it is not questioned. Besides, certain notions of "healthy" they expressed do not correspond to eating habits they have in their routine, a fact that not only shows the naturalization of food as merchandise but also provides evidence of taste standardization and alienation of food choices. Another issue that must be highlighted is that *taste* was the decisive element when adolescents chose their food, a fact that makes them susceptible to the manipulation of the food industry. Results of the analysis of the empirical data in the light of authors, such as Raj Patel, Barbara Kingsolver and Marcia Kedouk, enabled the construction of arguments to defend the thesis that changes of eating habits towards an ethical and aesthetic standard, which is coherent with health and human life quality, demand contributions provided by critical, transformative and emancipatory Environmental Education. Based on the problematization of contradictions in reality and in conscience, in the light of critical-transformative Environmental Education, this dissertation deepened the understanding of food as a material-social phenomenon as a whole. It highlighted the importance of conscious eating habits which are coherent with life, health and the environment, so that the current model of society may undergo necessary changes and go beyond food as merchandise.

Keywords: Food as merchandise. Critical-transformative Environmental Education. Social representations. Contradictions. Agroecology.

LISTA DE FIGURAS

| | Pág. |
|--|-------|
| Figura 01. Vertumnus (Giuseppe Arcimboldo, c. 1590)..... | 16 |
| Figura 02. Amélie Poulain e um de seus prazeres de infância..... | 21 |
| Figura 03. Tomates de produção própria. | 24 |
| Figura 04. Corte transversal no fruto, revelando a sua polpa..... | 24 |
| Figura 05. A e B. Morangos orgânicos..... | 25-26 |
| Figura 06. Cultivo do morango em instalação caseira..... | 25 |
| Figura 07. Pêssegos suculentos do diverso pomar..... | 28 |
| Figura 08 A, B, C. Cítricos, os reis de ouro do verde pomar..... | 28-29 |
| Figura 09. A e B. O puro sumo da fruta: bergamota e lima, respectivamente | 30 |
| Figura 10. Dos “frutos” da terrinha também garantimos a salada fresca e orgânica. | 31 |
| Figura 11. Guabiobas, doce sabor da infância..... | 32 |
| Figura 12. O exótico maracujá-verde , um gosto de aventuras e descobertas infantis | 33 |
| Figura 13. Tubérculos de crem, a “raiz-forte” gaúcha | 34 |
| Figura 14. Frutos do jerivá, os coquinhos dourados da meninice | 34 |
| Figura 15. Os jardins gramados, frequentados pela população..... | 45 |
| Figura 16. Catedral de Santiago de Compostela (em reformas). Originalmente construída em estilo românico, recebeu posteriormente elementos góticos, renascentistas e barrocos..... | 46 |
| Figura 17. Praça do Obradoiro, em frente à Catedral: ponto de chegada de peregrinos do mundo inteiro..... | 47 |

| | |
|---|-----|
| Figura 18. Pôr-do-sol no mar: espetáculo inusitado, pois em nosso país, no oceano vemos o nascer do sol, que costuma ser mais discreto..... | 48 |
| Figura 19. Frutos do mar, os carros-chefes da culinária galega (polvo, mexilhão, vieiras, ostras, etc.)..... | 49 |
| Figura 20. Horta urbana nas proximidades dos condomínios domiciliares..... | 51 |
| Figura 21. Cultivos preferenciais de folhosas verde-escuras (couves, nabos), temperos e batatas..... | 51 |
| Figura 22. Encarte informativo do Mercado de Abastos de Santiago (equivale aos Mercados Públicos encontrados nas grandes cidades brasileiras), chamando o povo a valorizar as formas, cores, aromas e sabores da época..... | 52 |
| Figura 23. Encarte de supermercado de uma grande rede mundial, destacando os produtos com selo de denominação de origem na Galícia..... | 53 |
| Figura 24. Encarte de uma rede espanhola de supermercados, destacando o compromisso em valorizar os produtos da Galícia..... | 54 |
| Figura 25. Cartaz convidativo à primeira andaina dos 100Km da Galícia..... | 65 |
| Figura 26. Vencendo os 100km em 24 horas junto aos companheiros..... | 66 |
| Figura 27. E, na paisagem, uma construção tipicamente galega. Hórreo de Araño: o mais longo do mundo, com 37,05 metros de comprimento..... | 66 |
| Figura 28. Pontos de parada obrigatórios para descanso, controle de quilometragem e reposição nutricional e líquida..... | 67 |
| Figura 29. As gigantes do ramo alimentício e suas derivações em marcas de produtos..... | 161 |
| Figura 30. Sessão nº1: Significados da alimentação. Atividade estimuladora: as memórias e experiências da pesquisadora relacionadas à alimentação..... | 217 |

| | |
|--|---------|
| Figura 31. Sessão nº2: Comidas e ambientes. Atividade estimuladora: mesas com dois grupos de alimentos – frescos e naturais x industrializados (guloseimas)..... | 218 |
| Figura 32. Suco-mercadoria: por fora é uma coisa, mas por dentro é outra..... | 254 |
| Figura 33. Concurso fotográfico “FOTOBOCADO”: 1º prêmio, categoria mais de 26 anos. Autoria de Melisa Scarcella..... | 291 |
| Figura 34. Concurso fotográfico “FOTOBOCADO”: menção especial, categoria 14 a 18 anos, de autoria de Lucila Aramburú..... | 293 |
| Figura 35 A e B. Consumo alimentar semanal: família Revis, Estados Unidos e família Casales, México, respectivamente..... | 300-301 |
| Figura 36. Folder informativo sobre o projeto “Roteiros Agroecológicos da Serra dos Tapes”..... | 339 |
| Figura 37. Produtos oriundos da agricultura ecológica, produzidos pela família Schiavon, da Colônia São Manoel, Pelotas..... | 340 |
| Figura 38. Feira Ecológica da Arpa-Sul, aos sábados matinais, em Pelotas, RS..... | 374 |
| Figura 39. Vamos à feira? (Alimentos da Associação Regional de Produtores Agroecológicos da Região Sul, Pelotas, RS)..... | 385 |

LISTA DE QUADROS

| | |
|--|-----|
| Quadro 1. Agricultura imperialista x Agricultura popular, agroecológica..... | 195 |
| Quadro 2. Locais, endereços, dias da semana e horários de acesso aos produtos orgânicos da agricultura familiar no município de Pelotas..... | 335 |

SUMÁRIO

| | |
|--|------------|
| PRIMEIRAS PALAVRAS: SOBRE RAÍZES E FRUTOS, DA TERRA À ACADEMIA..... | 15 |
| Chuvas de vivências em Santiago de Compostela: o doutorado-sanduíche..... | 42 |
| 1 CONSIDERAÇÕES INTRODUTÓRIAS: CONTEXTO E PROBLEMÁTICA DA ALIMENTAÇÃO HUMANA..... | 69 |
| 2 A DEGRADAÇÃO DA QUALIDADE ALIMENTAR NA ERA DA COMIDA-MERCADORIA..... | 76 |
| 3 A COMIDA-MERCADORIA E SEU FETICHE..... | 94 |
| 4 O ALIMENTO DA CONSCIÊNCIA: DA ALIENAÇÃO AOS PROCESSOS EDUCATIVOS EMANCIPADORES..... | 105 |
| 5 QUALIDADE ALIMENTAR E EDUCAÇÃO AMBIENTAL: PARA COMPREENDER E SUPERAR A MERCANTILIZAÇÃO..... | 129 |
| 6 CONTRADIÇÕES DA REALIDADE: INJUSTIÇA SOCIOAMBIENTAL, FOME E ABUSOS CORPORATIVOS NA TERRA DA COMIDA-MERCADORIA..... | 145 |
| 6.1 Comida precária, pratos vazios, cofres cheios: a questão do acesso, dos excessos e das privações..... | 155 |
| 6.2 Pela soberania, segurança e qualidade alimentar..... | 193 |
| 7 ASPECTOS METODOLÓGICOS DA PESQUISA..... | 215 |
| 7.1 Caracterização da pesquisa, de seus colaboradores e dos procedimentos para obtenção das informações discursivas..... | 215 |
| 7.2 As representações sociais na concepção marxista de mundo..... | 220 |
| 7.3 Hipóteses da pesquisa e síntese da tese..... | 228 |
| 7.4 Objetivo da pesquisa..... | 230 |
| 7.5 Análise do material empírico produzido..... | 231 |
| 8 CONTRADIÇÕES DA CONSCIÊNCIA: REPRESENTAÇÕES ACERCA DA COMIDA, POR ESCOLARES DO RIO GRANDE, RS..... | 233 |
| 8.1 Títeres à mesa: a banalização do ato de alimentar-se e a padronização dos gostos..... | 257 |
| 8.2 Com a faca e o queijo na mão: o domínio da comida-mercadoria e a questão das escolhas alimentares..... | 290 |
| 9 É PLANTANDO QUE SE COLHE: SABERES E PRÁTICAS TRANSFORMADORAS DA PRODUÇÃO E DO CONSUMO PARA ALÉM DA COMIDA-MERCADORIA..... | 329 |
| 9.1 O mundo é o que comemos: o comer consciente de uma família, em benefício da saúde e do planeta..... | 356 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS..... | 374 |
| REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... | 386 |

**PRIMEIRAS PALAVRAS:
SOBRE RAÍZES E FRUTOS, DA TERRA À ACADEMIA**

Há sempre um lugar, onde tudo começa

*Um canto
Um campo
Certo pranto
O encanto
De quando me levanto
Para ver o sol raiar
Sabendo que há sempre um lugar, pequeno, grande, o mundo
Onde tudo pode começar*

A autora



Início¹ as reflexões deste capítulo com a obra de Giuseppe Arcimboldo², partindo do pressuposto de que a arte sempre dialoga com o mundo para dizer dele algo que precisa ser compreendido e transformado.

¹ O texto da presente tese foi escrito na primeira pessoa do plural, no entendimento de que sua produção é fruto da interação com diversos colaboradores e interlocutores, à exceção da maior parte deste capítulo, por se tratar de um relato de vivências particulares da pesquisadora.

² Pintor maneirista italiano (1527–1593), conhecido por aliar as formas humanas e elementos da natureza, como frutos, legumes, flores, peixes. Entre suas principais obras está *As quatro estações* (1573), uma série de quatro quadros representando as quatro estações do ano, com os vegetais típicos de cada estação compondo formas (bustos) humanas.

Figura 01. Vertumnus³ (Giuseppe Arcimboldo, c. 1590).



Fonte: surrealchemistry.tumblr.com

A imagem evoca-nos o sentido de que a matéria e a energia presentes no alimento são constituintes essenciais dos seres humanos, e, assim, constituinte também do processo sócio-histórico das sociedades, com todas as suas peculiaridades, os seus movimentos e as suas transformações. No decorrer da História, muita cultura se fez em torno da alimentação, iniciando pela coleta e caça do alimento diretamente do mundo selvagem, e, mais tarde, com a domesticação e a seleção de plantas e animais para cultivo e criação, culminando hoje nos artifícios da técnica que possibilitam sintetizar em laboratórios muitos alimentos antes encontrados somente na natureza, ou criar e recriar artigos alimentares antes

³ Esta obra de Giuseppe Arcimboldo feita em óleo sobre painel é um retrato alegórico do Imperador do Sacro Império Romano-Germânico, como o deus romano das metamorfoses da vida e da natureza, Vertumnus.

inimagináveis, como os transgênicos. No entanto, a extrema artificialização da vida, com os artefatos industriais, a manipulação intencional da técnica e do conhecimento em torno de interesses que não estão enraizados na estética da vida, são situações provocadoras de lutas inadiáveis.

O alimento constitui os seres humanos, é parte deles, identifica-os, assim como eles mesmos criam e transformam o alimento por meio da cultura⁴. O alimento é assim perpassado pela cultura, o que possibilita dizer que, para os seres humanos, a comida não supre apenas necessidades biológicas, não se limita a nutrir o corpo, mas alimenta o espírito do ser social. A alimentação é um fenômeno social-histórico e sua totalidade inclui aspectos econômicos e políticos, questões étnicas e religiosas, regionais e de gênero e está também fortemente relacionada com as questões ambientais.

No dizer de Garcia (1994, p. 1),

a alimentação está envolta nos mais diversos significados, desde o âmbito cultural até as experiências pessoais. Há momentos mais propícios para o doce, o salgado, a bebida, a fartura ou a restrição alimentar, que são impregnados de significados culturalmente determinados. Nas práticas alimentares, que vão dos procedimentos relacionados à preparação do alimento ao seu consumo propriamente dito, a subjetividade veiculada inclui a identidade cultural, a condição social, a religião, a memória familiar, a época, que passam por esta experiência diária.

Para o ser social, o alimento transcende os limites do mero suprimento biológico constitutivo, estrutural, energético e funcional, definindo e explicando os seres humanos pela sua capacidade criativa, pela sua cultura. Existem muitos alimentos, e hoje mais do que nunca, que são plenamente dispensáveis do ponto de vista das necessidades biológicas alimentares da espécie humana, mas que não podem ser separadas da cultura e da História, nem dos aspectos intrinsecamente ligados à constituição das sociedades.

⁴ Cultura como habitação. A *habitação* do homem não se restringe ao lugar-natureza que este ocupa e de onde obtém recursos e meios para viver, mas pode ser compreendida como a própria *cultura* (CASTRO, 1992), estando esta não somente relacionada ao conjunto de valores socialmente produzidos e herdados, mas a tudo aquilo que foi, é, e será produzido pelo homem através de seu trabalho criativo, e o identifica. A própria forma de estabelecer relações com a natureza faz parte da *cultura como habitação* do homem. Referência: CASTRO, Manuel Antônio de. *Ecologia: a cultura como habitação*. In: SOARES, A (org.). *Ecologia e literatura*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1992.

O sal, o açúcar refinado, as bebidas alcoólicas, os refrigerantes, as comidas do gênero *fast* e *junk food*, os aditivos alimentares como os corantes e flavorizantes⁵, por exemplo, são produtos alimentares que podem ser mais bem explicados pela cultura e pelas relações sociais do que pela demanda biológica.

O mundo moderno forjou uma série de alimentos desnecessários às demandas orgânicas, e muitas vezes incompatíveis com a saúde do corpo e da mente, mas condicionados à cultura de sua época, o ideário moderno de intensa produção para o consumismo⁶. São, essencialmente, alimentos necessários ao funcionamento metabólico da sociedade capitalista.

Por isso, se refletirmos sobre o poder que o alimento possui em nos constituir, e em nos transformar, não nos limitaremos a apenas concordar com a premissa de que “somos o que comemos”, mas buscaremos saber “o que estamos comendo”, como o alimento foi produzido, por que razões e interesses, e por meio de que relações sociais. No esforço de compreender o fenômeno da alimentação abarcando o sistema de relações que o produz e perpetua, parto primeiro das origens de minhas próprias representações sobre a alimentação, nas considerações que seguem.

Pensando como Minayo (2008, p. 22), que *“qualquer investigador deve pôr em questão os pressupostos inerentes a sua qualidade de observador externo que importa para o objeto, os princípios de sua relação com a realidade, incluindo-se aí suas próprias relevâncias”*, trago, neste momento inicial, algumas experiências de vida que produziram a minha subjetividade em torno da crítica da degradação do alimento como produto da lógica capitalista, objeto de estudo desta investigação. São algumas vivências, hoje memórias, que influenciaram fortemente tanto meus hábitos alimentares, minhas preferências e escolhas, quanto as expectativas em

⁵ Substâncias de origem natural ou sintética, que conferem sabor e aroma característicos ao alimento.

⁶ É importante ressaltar que o consumo é um fenômeno inerente a qualquer forma de sociedade, figurando como algo que sempre esteve presente no desenvolvimento da humanidade. O consumo é o movimento pelo qual os seres humanos possibilitam a realização de suas condições materiais de existência, desde o nível intracelular, pela nutrição, respiração, excreção da célula, da fisiologia e do metabolismo que consome substâncias, transformando-as para possibilitar a vida, até as instâncias mais complexas da vida em sociedade. O alimento como produto do trabalho humano sobre a natureza é consumido em seu valor de uso. No entanto, nas formas mais elaboradas de sociedade, como a capitalista, o alimento foi convertido em mercadoria para alimentar uma forma distorcida de consumo, à qual chamamos *consumismo*, cuja função extrapola o suprimento das necessidades essenciais por alimento, tendo como objetivo, primeiro e último, a obtenção de lucro. Uma sociedade pautada por relações de consumismo prioriza o lucro em detrimento da saúde e da qualidade de vida humanas.

torno de uma qualidade do alimento, que me faz rejeitar a comida “moderna” hoje disponível, ao mesmo tempo em que me esforço em compreender e poder anunciar formas de superarmos coletivamente as relações sociais que degradam a qualidade alimentar, em detrimento da saúde das pessoas.

Falo de vivências que evocam sabores, aromas, formatos, texturas e cores que produziram em mim a dimensão da riqueza que é o alimento, tanto como elemento de nutrição – energético, estrutural, regulador e protetivo – quanto elemento da cultura; tanto necessidade do corpo, quanto demanda do espírito, substrato de socialização, e expressão de sociobiodiversidade.

Relato vivências que produziram em mim um senso inevitável de crítica frente ao empobrecimento das dietas alimentares do “estilo de vida moderno-contemporâneo”, forjado na ideologia do modo capitalista de produção, bem como a compreensão da necessidade de resgatarmos o diverso, o natural, o cultural, o real no alimento, superando os fetiches que o transformam em mero artifício de troca.

Sou nativa da área rural de Casca - cidade interiorana localizada a nordeste do estado do Rio Grande do Sul, na transição entre a Serra e o Planalto - onde vivi a agricultura familiar até quase os vinte anos de idade. A atividade base, fonte principal da renda familiar, sempre foi a criação de gado leiteiro associado a cooperativas. E, desde sempre, tivemos um pomar, uma horta, e uma boa diversidade de cultivos para consumo próprio, como o feijão, amendoim, batatas doce e inglesa, mandioca, milho comum e de pipoca, abóbora, entre outros.

Da cidade, só comprávamos o essencial, o que não era produzido em casa, a exemplo do óleo de soja, farinha de trigo e milho, sal, arroz e açúcar refinado. O macarrão minha mãe mesma fazia em casa, à base de ovos, e o pão também era caseiro. Ovos e carnes também não precisávamos comprar, pois criávamos os animais. Anualmente colhíamos cana, que fornecia um tacho de puro caldo. Depois de um longo processo de horas de cozimento e desidratação, o caldo virava melado. Lembro-me que eu e meus irmãos aguardávamos ansiosos em torno do tacho com um copo d’água, esperando o momento do “ponto” certo de puxa-puxa para roubarmos uma colherada fervente do tacho, mergulhar na água e abocanhar a doce iguaria típica de nossa infância. O açúcar mascavo, depois de espalhado sobre uma mesa, secava ao sol, para depois ser estocado, íntegro em suas propriedades nutricionais, e livre de quaisquer conservantes.

Muitas das minhas mais felizes e saudosas memórias foram produzidas em torno dos significados da comida. O alimento reunia a família em torno da mesa, cativando antes, a mão de obra familiar de sua produção. Estas memórias da infância e adolescência na vida simples e rústica do campo lembram-me de uma ordem de relações do ser humano com a natureza, distinta do que hoje está disseminada. Cheiro de terra, aroma de natureza. Afinal, o bom alimento tem cheiro de terra, por que carrega consigo um pouco do substrato que o nutriu, e não tem aquele odor *químico*, resíduo do veneno que o forjou. O frescor do orvalho matinal formando uma veste de gotículas sobre as bergamotas, que se comia até fartar. Coisas simples, que não encontro aqui na cidade, onde a cultura do consumismo encontra condições favoráveis para se confirmar hegemônica.

Nas cidades hoje, a maior parte dos alimentos é ofertada ao consumidor pronta para consumo, ou é de fácil preparo; assim, dificilmente o consumidor vai refletir sobre as origens do alimento que consome, pois isso está muito distante dele, alargando o abismo já existente entre o produtor (e a forma de produção), e quem consome o produto final do processo produtivo. Tampouco atenta o consumidor, que suas escolhas alimentares influenciam a forma e os procedimentos utilizados na produção do alimento. Alimentar-se é, assim, um ato político, porque contribui para reproduzir, ou, ao contrário, para superar as relações sociais de produção, distribuição e consumo de alimentos, hoje hegemônicas.

A escolha pela vida é prática incomum no consumo alimentar, seja por ignorância, ou pela imposição de condições materiais que não possibilitam a liberdade consciente de consumo. O sentido estético de comer o fruto colhido diretamente do pé, sob a sombra das árvores, ou sobre os seus galhos numa aventura gastronômica onde o gosto não exclui a saúde, nem a saúde exclui o gosto, é experiência rara. A comida em cheiros, sabores, texturas e cores que não mentem, mas são o que são, é também hoje rara, e cara.

Recordo-me das framboesas (*Rubus idaeus* L.) que na minha infância eu ajeitava cada uma (os frutos são macios e ocos no centro, onde se insere o pedúnculo que os sustenta) em um dos dedos da mão, e comia com duplo gosto, como Amélie Poulain⁷. Hoje o “pezinho” da framboesa não existe mais em nosso

⁷ Personagem fictício do filme francês *O fabuloso destino de Amélie Poulain* (*Le fabuleux destin d'Amélie Poulain*), dirigido por Jean-Pierre Jeunet em 2001. Em uma das sucessivas cenas das

quintal, mas o fruto vermelho e de gosto inconfundivelmente aveludado será sempre uma marca da infância, uma memória do ambiente que está em minha constituição particular.

Figura 02. Amélie Poulain e um de seus prazeres de infância.



Fonte: cinemeando.wordpress.com

Temos lá na terrinha também um pequeno capão de eucaliptos, já bem antigo, demandado poucas vezes, para fornecer madeira para a construção de instalações (os “cobertos”) destinadas à proteção dos animais e para guardar as máquinas e equipamentos agrícolas. Também para providenciar consertos emergenciais de cercas e outras estruturas. Esse capão fornece um manancial de néctar para o trabalho das abelhas-africanas, cujas pequenas comunidades estão distribuídas em casinhas de madeira confeccionadas artesanalmente por meu pai. Do trabalho destas abelhas, colhemos duas vezes ao ano um delicioso e puro mel cuja predominância sensorial está na flor do eucalipto, com alguma influência de flores silvestres, caracterizando um mel de sabor forte e medicinal.

E tem também o leite fresco, fonte principal da renda familiar, e fonte de cálcio, de proteínas, de energia, saúde e prazer. No gosto, nem se compara ao leite “asséptico” da caixinha. Fervido, cria na superfície da leiteira uma grossa camada de gordura, que, quando crianças, adorávamos sobre o pão com açúcar mascavo,

pequenas coisas prazerosas da vida, que Amélie guarda na memória, aparecem as framboesas comidas nos dedos.

deliciosa iguaria das mães e avós. Reveste o leite a xícara, regalando o estômago com uma consistência encorpada e adocicada. Ovo e galinha caipira, tudo isso já rendeu boa fortiaia⁸ e aconchegante brodo⁹ nos dias (de preferência noites!) frias do inverno serrano, na cálida cozinha em torno do fogão a lenha. Banha de porco fritando grostoli¹⁰ e exalando o aroma das prendas e do carinho de mãe. Pinhão recém-colhido das generosas araucárias (essas rainhas ainda hoje lá intocáveis) tostado na chapa do fogão, com queijo feito em casa.

O tomate que meu pai produz hoje é muito diferente daquele tomate do mercado, como se fosse mesmo de espécie distinta. Na verdade, a forma de produção é outra. Não é uma produção forjada e forçada por aceleradores de crescimento, fertilizantes, adubos químicos, e diversas pulverizações de venenos, durante o ciclo de plantio. O *nosso* tomate, produzido em sua época normal de plantio, na vizinhança com uma boa diversidade de plantas, em solo organicamente adubado, e colhido quando naturalmente maduro, torna-se macio, suculento e adocicado.

Já o tomate do mercado¹¹, não foi produzido para gerar saúde, mas está aí para ser vendido; sua intenção primeira é o lucro. Por isso suas características originais foram manipuladas geneticamente para evitar que amoleça durante o amadurecimento, o que torna possível, ao fruto, resistir às injúrias do transporte e ter maior durabilidade sem degradar, aumentando as chances do mesmo chegar inteiro aos postos de venda e permanecer “nas prateleiras” tempo suficiente para ser vendido ao consumidor, que não o deixa de consumir, pois, na maioria das vezes, não conhece as propriedades originais do fruto, permanecendo alienado ao que lhe é ofertado. De fato,

⁸ Prato típico italiano semelhante à omelete, preparado (pelo menos assim o preparávamos) com ovos, salame e queijo caseiros, cozidos na frigideira.

⁹ Caldo preparado com galinha caipira, geralmente quando esta cessou já o período vital da postura de ovos.

¹⁰ Termo variante do original “crostoli”, um prato tradicional do Norte da Itália, conhecido no Brasil popularmente como “cueca virada”. É um biscoito frito crocante, mas também preparado com massa cortada grossa, o que o deixa macio, passado no açúcar e canela.

¹¹ DELLA VECCHIA, P. T.; KOCH, P. S. Tomates longa vida: O que são, como foram desenvolvidos? *Horticultura Brasileira*. vol.18, n.1. Brasília, 2000. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-05362000000100001&script=sci_arttext. Acesso em 12 mar. 2013.

a armazenagem e o transporte afetam, de forma previsível, os compostos voláteis das plantas que, sutilmente, contribuem para o gosto e para o valor alimentar. Os cruzamentos para prolongar a vida na prateleira também tendem a reduzir o paladar. Por mais bizarro que pareça, aceitamos um sistema de compensação que se resume a “Dê-me todas as hortaliças em todas as estações, mesmo que tenham o gosto de uma imitação de papelão de sua essência anterior” (KINGSOLVER, 2008, p. 80).

Cumprido salientar que o campo que hoje vejo como sítio de lazer é tido como lugar de trabalho por aqueles que dele tiram o sustento. Por saber que a praticidade é uma característica necessária a quem trabalha a terra, para produzir nela os melhores frutos, sei que os tomates mais saborosos merecem suas sementes separadas, desidratadas e guardadas para o ano seguinte, o próximo verão, quando seu crescimento será ótimo, seu vigor, notável, e seu sabor máximo.

Os fazendeiros não são uma classe conhecida pela sentimentalidade ou por ficar de brincadeira. As sementes são guardadas por gerações devido a uma razão, ou a muitas. No caso das hortaliças, uma delas é sempre o sabor. As de linhagem herdada são os tomates mais saborosos ou doces, os melões mais cheirosos, e as berinjelas não têm qualquer ranço de azedume.

A maioria das variedades-padrão de hortaliças vendida nas lojas foi cultivada para favorecer uma aparência uniforme, a colheita mecanizada, a conveniência de embalagem (tomates quadrados, por exemplo) e uma tolerância a viagens longas e difíceis. Na prática, nenhum desses fatores pode ser confundido com o sabor autêntico (KINGSOLVER, 2008, p. 71 - parêntese da autora).

Assim, vemos o princípio da precaução em relação à manipulação das propriedades originais do alimento ser cada vez mais escamoteado pelos interesses das grandes corporações do agronegócio, em detrimento da saúde das pessoas e do ambiente. Não há, certamente, nenhum interesse genuíno dessas grandes empresas da produção convencional em reverter a perda da diversidade de cultivos tradicionais, como as sementes crioulas do milho, incentivando junto aos produtores uma produção autônoma de grãos que podem ser reaproveitados em novos plantios. Muito pelo contrário, querem as poderosas corporações do agronegócio escravizar (através de relações de opressão e exploração pelo trabalho alienado) o agricultor ao consumo de seus “pacotes tecnológicos”, baseados na dependência não somente à semente patenteada (eliminando, assim, as tradicionais), mas também aos defensivos por elas produzidos.

Figura 03. Tomates de produção própria.



Fonte: acervo pessoal.

Figura 04. Corte transversal no fruto, revelando a sua polpa.



Fonte: acervo pessoal.

O *nosso* morango também, de polpa doce, macia e succulenta, nos mercados não seria vendido, por estar fora do padrão de tamanho, e ser muito frágil ao transporte. Há um cuidado de produzi-los organicamente, preservando os frutos do

ataque de insetos frutívoros, da umidade e de agentes decompositores através da disposição artesanal de uma lona isolante em torno dos morangueiros:

Figura 05. A e B. Morangos orgânicos.



Fonte: acervo pessoal.

Figura 06. Cultivo do morango em instalação caseira.



Fonte: acervo pessoal.



Fonte: acervo pessoal.

Esse cuidado está ligado ao conhecimento tradicional de produzir, a saberes que expressam relação harmoniosa com a terra e os demais elementos da natureza, a formas de cultivar muito distintas daquelas propagadas pelo agronegócio da produção em série, pelo produtivismo, pela cultura de massa.

É possível que a produção convencional de alimentos, disseminada na forma do agronegócio, com o frequente uso de aceleradores de crescimento, a exemplo dos fertilizantes e adubos químicos na agricultura, e os hormônios na pecuária, seja a responsável pelo comprometimento do sabor dos alimentos, de sua textura e de sua carga nutricional. Estas são transformações necessárias para tornar o alimento uma mercadoria. O crescimento forçado impede que o animal ou a planta constituam

seus tecidos integralmente de acordo com o que a natureza oferece, como ocorre em criações e cultivos orgânicos, e especialmente com os alimentos selvagens, colhidos diretamente da natureza sem interferência humana. O fruto grande e bonito do mercado pode ter acumulado água em seus tecidos a ponto de diluir o sabor (assim como os nutrientes), mas o que importa é que ele seja atrativo ao consumidor, o qual muitas vezes elabora representações da comida, que se afastam de sua origem na natureza, mas se aproximam de crenças ideologicamente produzidas.

Por sua vez, a indústria de alimentos investe nos sabores mais comumente aceitos, como o doce e o salgado, além da gordura, descoberta recentemente como o “sexto sabor”¹², contribuindo para a crescente padronização dos gostos. Os sabores mais fortes de ervas frescas, de raízes e frutos selvagens, de grãos crioulos não são de interesse da indústria de alimentos, a não ser como excentricidades gastronômicas ou artigos de luxo que poucos podem desfrutar, em função do valor agregado e convertido em alto custo. Para a maioria das pessoas hoje, os sabores (bem como os cheiros, as cores, as texturas) ofertados nos mercados são muitas vezes forjados e realçados artificialmente por aditivos químicos alimentares, em detrimento da saúde e da cultura alimentar, onde a diversidade não é aquela que se formou da evolução e do aperfeiçoamento, mas dos laboratórios e das máquinas.

Em nosso pomar, assim como os morangos, os pêssegos desenvolvem-se em condições naturais, expressando toda a sua doçura e suculência. Não lhes causa temor as manchas na casca, ou o seu pequeno tamanho. São conscientes de que não serão rejeitados por padrões comerciais, já que nasceram onde o que importa é o sabor e a saúde.

¹² Estudos publicados na revista médica *British Journal of Nutrition* realizados por cientistas da Universidade de Deakin, na Austrália (*Deakin University Australia*), junto a pesquisadores da Universidade de Adelaide (*The University of Adelaide*) apontam a existência de receptores nas papilas gustativas da língua dos seres humanos capazes de identificar não somente os sabores doce, azedo, amargo, salgado e umami (sabor fornecido pelo aditivo alimentar “glutamato monossódico”, muito empregado em temperos, molhos e comidas enlatadas), como também o sabor gordura, diferenciando-o dos demais. O sabor gordura foi considerado pelos pesquisadores como o sexto sabor.

Figura 07. Pêssegos suculentos do diverso pomar.



Fonte: acervo pessoal.

E há também os cítricos, um lugar comum da Serra Gaúcha, resistentes e adaptados ao clima, eles se desenvolvem repletos de um sumo doce e rico:

Figura 08 A, B, C. Cítricos, os reis de ouro do verde pomar.





Fonte: acervo pessoal.

Deles se extrai fresco e orgânico sumo, como o da bergamota e da lima:

Figura 09. A e B. O puro sumo da fruta: bergamota e lima, respectivamente.



Fonte: acervo pessoal.

Figura 10. Dos “frutos” da terrinha também garantimos a salada fresca e orgânica.



Fonte: acervo pessoal.

O sentido profundamente estético de colher os *frutos* que a natureza oferece, da terra ou do *pé*, remete ao valor intrínseco do natural, como fonte do belo, do prazer, da felicidade e da saúde. Saber o valor de manter em nossa pequena propriedade recantos de mata virgem, a tão hoje rara Mata Atlântica, onde eu podia (ainda posso!) me embrenhar, deliciando-me da sombra e da umidade refrescante. No verão, eu adentrava e coletava do chão as guabirobas (*Campomanesia xanthocarpa* (Mart.) O. Berg) mais maduras, engolindo-as aos montes, até enjoar. Também escalava a delgada cerejeira-do-rio-grande (*Eugenia involucrata* DC)¹³ de outubro-novembro para saborear a suculência dos seus frutos semelhantes, na forma, a pequenos cajus.

¹³ Esta fruta pertence a uma generosa família de emblemáticas frutíferas da nossa Mata Atlântica, na companhia da pitanga (*Eugenia uniflora*), da guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*), do setecapotes (*Campomanesia guazumifolia*), da uvaia (*Eugenia uvalha*), do guabiju (*Eugenia guabiju*), do araçá (*Psidium cattleianum*), entre outras conhecidas e apreciadas pelos autóctones, especialmente as curiosas crianças, nos confins em que aparecem.

Bem disse Cascudo (2004, p. 36) que: “as crianças têm uma vocação descobridora das fruteiras em maturação. Comem mais frutos do que os adultos [...] certas frutas parecem privativas da meninice”.

Figura 11. Guabiobas, doce sabor da infância.



Fonte: acervo pessoal.

E também tinha disponível a parenta em gênero botânico da cerejeira-do-rio-grande, a pitanga (*Eugenia uniflora* L.), que generosa, oferecia na primavera os seus delgados galhos para que eu, meus irmãos e amigos de infância gastássemos algumas horas deslocando-nos para lá e para cá, em busca dos frutinhas mais robustos e vermelhos, “saltando” de planta em planta, de galho em galho, como passarinhos.

Cada estação fornecia o seu encanto e em cada período os frutos da terra variavam. Até mesmo alguns frutos muito pouco conhecidos, como o parente próximo do maracujá comercial (*Passiflora edulis* Sims), o também comestível, porém gastronomicamente exótico maracujá-verde (*Passiflora amethystina* J.C.

Mikan), um maracujá de casca verde perene e enrugada, e da flor da cor da pedra semipreciosa ametista (por isso o nome científico), nativo da Mata Atlântica. E o crem (*Tropaeolum pentaphyllum* Lam.), uma planta trepadeira cujo tubérculo (a “batata”) de polpa branca pode ser ralado, extraindo-se uma pasta suculenta e bastante picante, semelhante à raiz forte que os japoneses utilizam como acompanhamento de sua culinária (porém, a raiz forte deles pertence a outra espécie botânica, distinta do nosso crem¹⁴, a *Wasabia japonica* (Miq.) Matsum.). Faz-se com ele uma conserva com vinagre e sal, para ser consumida com ovos, sopas, carnes, etc.

Figura 12. O exótico maracujá-verde, um gosto de aventuras e descobertas infantis.



Fonte: acervo pessoal.

¹⁴ “Acho que os imigrantes, quando aportaram por aqui, andaram muito à cata de substitutos para os prazeres selvagens da terra natal. Acharam o crem de uma maneira incrível e até poética. Meu tio me contou como: Quando se avista a flor do crem, que é rasteira, se acompanha a rama até encontrar a origem, onde provavelmente está a raiz. Aquele local é marcado e só se extrai a raiz (parte dela, para não predar) dois meses depois, quando o sabor ardido está em seu auge”. Por Michele. Fonte: <http://michelevalent.blogspot.com.br/2011/02/cren.html> e mais informações em <http://planetasustentavel.abril.com.br/blog/biodiversa/pode-comer-que-e-batata/>

Figura 13. Tubérculos de crem, a “raiz-forte” gaúcha.



Fonte: acervo pessoal.

E tem também os frutos do jerivá (*Syagrus romanzoffiana* (Cham.) Glassman). Nativo da Mata Atlântica, denominados por nós de “coquinhos”, e dos quais extraíamos a polpa e a amêndoa para comer. Para acessar a amêndoa, semelhante no sabor ao fruto do coqueiro, lançávamos mão de pedras de tamanho médio encontradas no chão mesmo, alaranjado, forrado de coquinhos, para quebrar a dura proteção da “futura planta”.

Figura 14. Frutos do jerivá, os coquinhos dourados da meninice.



Fonte: acervo pessoal.

Aprendi, desde cedo, com a diversidade dos alimentos, o prazer de experimentar o gastronomicamente novo, e, talvez por isso a variedade empobrecida de sabores, texturas, cheiros e cores naturais nos mercados me angustia. As memórias da vida simples do campo entram em choque com o estilo de vida da cidade, onde a insustentabilidade estética das relações recrudescer. É por isso que eu não me “acostumo” a naturalizar como normal a anormalidade da artificialização da vida, da pressa, da desumanização, e de outras manifestações do antiestético que o (ir) racionalismo moderno engendrou.

Em minhas representações, o rural e o natural são indissociáveis¹⁵. A vida no campo, condicionada aos ciclos da natureza, é para mim terreno fértil à produção de alimentos de qualidade, seguros e saudáveis, distanciando-nos dos perigos dos alimentos industrializados (que cada vez mais ganham espaço nas cidades) e de um modo acelerado de viver que é um atropelo diário da saúde. No entanto, somos hoje, em maioria, urbanos. Eu própria, hoje habitante da cidade, só tenho agora um regalo semestral, quando ocorrem as férias acadêmicas, para desfrutar da vida campestre e seus benefícios. No entanto, consciente de que a visão romantizada e nostálgica enquanto sentimentos individuais não poderão repercutir socialmente úteis, venho dedicando-me a compreender o fenômeno da alimentação e as causas de sua degradação no meio onde vivo, para compartilhar saberes na busca de soluções, que só são possíveis na coletividade.

Na busca de superar a visão romântica de natureza, mas utópicos de resgatar a estética de relações que um dia existiu entre os seres humanos e a natureza, e hoje está se perdendo pela própria desumanização, precisamos encontrar uma solução para os problemas que nos afligem coletivamente minando nossa saúde e privando-nos de qualidade de vida. Precisamos encontrar um meio de tornar possível também, aos habitantes das cidades, o acesso a alimentos saborosos, frescos e saudáveis, que nos remetam a um universo mais rico que meramente o “matar a fome”. Não basta que tenhamos acesso ao alimento, ele precisa ser diverso e saudável.

¹⁵ Admito que essas representações produzidas no decorrer de quase 20 anos de vida no campo recrudesceram em mim a idealização que sinto em relação ao campo, tendo dele me afastado para residir na cidade. O distanciamento ativa memórias saudosas, que se contrapõem à realidade da vida na cidade, fazendo emergir os aspectos insalubres desta. Não poder colher o fruto diretamente do pé, é para mim a metáfora do afastamento, substituída pela larga oferta de alimentos industrializados, ou mesmo os frescos, porém repletos de venenos que o agronegócio lhe aderiu.

Os hábitos alimentares que desenvolvi por meio de fortes laços de valor e importância produzidos desde a tenra idade e cimentados por cerca de vinte anos na base camponesa de alimentação, constituem hoje as representações que permeiam os julgamentos que faço dos alimentos industrializados disponíveis para consumo comum e de fácil acesso nas cidades, bem como de toda a lógica das relações sociais que o ideário da modernidade vem produzindo. Esses vínculos tão caros, imortalizados de doce nostalgia, que marcam também o caminho percorrido da terra à academia, são o que me move a rejeitar hoje o antiestético na relação ser humano-alimento, ao mesmo tempo em que me convenço cada vez mais que lutar contra a degradação da qualidade alimentar e da diversidade cultural ligada à alimentação, das memórias afetivas, do prazer e da aproximação lúdica e não utilitária entre as pessoas através da comida e de seus significados, é uma ação coletiva necessária para resgatarmos o valor que cabe ao alimento em nossas vidas.

O rural vivido na infância-adolescência é por mim hoje idealizado, como moradora da cidade. Por isso, reconheço um sentimento de perda diante da distância do vivido, em função da proximidade com o radicalmente diverso, o urbano e suas relações alheias ao que eu construí como representação do saudável, feliz, intenso, aconchegante, calmo, saboroso, autêntico.

Não só a comida, mas a vida simples, o vento fresco que se convertia em brisa típica das estações, sendo a mais deliciosa o perfume das trombeteiras em noites de primavera; a água com todas as suas propriedades de ser inodora, insípida e incolor, sem qualquer resíduo de químicos, água de fonte (hoje de poço artesiano), preciosa depois de um dia quente de capina na roça.

Sensações de como a vida pode ser descomplicada, e assim doce, feliz, realizadora, apesar da realidade nada facilitadora imposta aos pequenos agricultores no contexto do agronegócio. A pressa da vida moderna, as rotinas aceleradas, o ideário moderno do individualismo e da concorrência, são fonte de ansiedade, agressão à saúde; não podem ser naturalizados passivamente como subprodutos “normais” do progresso científico-técnico e econômico. O que devemos priorizar não é o “progresso” (comumente associado ao crescimento econômico), mas sim, o desenvolvimento da humanidade, que não poderá ser bem sucedido destruindo a fonte natural de sustentação da vida, e degradando física e espiritualmente os seres

humanos, mas sim, realizando-os pessoal e coletivamente na saúde, no trabalho criativo, na estética de relações e na preservação de sua essência.

As maravilhosas memórias de um *mundo particular* enraízam em mim essa nostalgia bucólica que produz uma prerrogativa intocável de minha história de vida, tanto mais quanto me dilacero com a lógica insustentável de nosso estilo moderno de vida, onde os alimentos estão progressivamente sendo corrompidos em suas propriedades de internalizar saúde, bem estar, energia, cultura. Mas isso não interrompe a esperança freireana de que há sim, um outro mundo possível, com alimentos frescos, com cheiro de terra, suculentos, macios, saborosos e saudáveis. Para todos. Não é uma utopia irrealizável, senão que, se assim pensássemos, teríamos então que renunciar aos mais profundos anseios de felicidade humana e realização do ser social com sustentabilidade ambiental.

Há assim, de se assumir o compromisso, que se desenvolve por meio de processos educativos emancipadores, de não ignorar a lógica da realidade na qual vivemos. Precisamos desvelar os interesses envolvidos na degradação da qualidade alimentar, que são escamoteados pela ação potente da ideologia dominante, e por meio de mecanismos de alienação do povo, impossibilitando-nos de conhecer a verdadeira realidade por trás da atual produção de alimentos, que poderia então, levar-nos a romper com esta lógica insustentável.

Existo como a camponesa nata, que emerge do contexto nostálgico do ponto de vista singular (individual) do fenômeno da alimentação sua e de sua família, assumindo o compromisso de pesquisadora que, da mesma forma como se angustia com o risco das perdas de qualidade alimentar, mobiliza-se com o papel social de seu estudo no campo da alimentação e saúde como necessidade coletiva, buscando o aspecto geral do problema, o contexto em que ele se desenvolve, denunciando-o, para poder anunciar talvez, alguns saberes que possam ser socialmente úteis.

No ambiente urbano, três aspectos principais contribuem para a degradação alimentar: a massificação dos gostos, a biodiversidade reduzida de alimentos disponíveis para consumo, e a perda da diversidade cultural relacionada à comida. Estes aspectos estão ligados à cultura urbana contemporânea do acesso aos supermercados, onde a maior parte dos alimentos é encontrada.

O primeiro aspecto diz respeito ao condicionamento que as empresas da indústria de alimentos exercem nas pessoas para determinar a aceitação e o consumo fidelizado de suas mercadorias alimentícias, o qual se dá, geralmente, por estratégias de *marketing*¹⁶ (ainda mais eficazes hoje, na era globalizada com o apelo das redes sociais, onde as informações circulam de forma maciça a um ritmo acelerado), e pela larga oferta de seus produtos nos mercados.

A desvalorização de nosso patrimônio representado pela biodiversidade é algo cultural, resultado de visões imediatistas, típicas de um país dependente. Como resultado, o modelo agrícola promove, basicamente, o cultivo de espécies exóticas através de monoculturas, com resultados ecológicos e econômicos, geralmente, pouco sustentáveis. Ao mesmo tempo aumentam as ameaças de extinção sobre as espécies nativas e, paradoxalmente, estas são prospectadas, de maneira exponencial, por empresas e outras instituições estrangeiras que buscam avidamente o patenteamento de nossos recursos vegetais e seus subprodutos.

Para que a biodiversidade seja incorporada em nosso modelo econômico, em especial na agricultura, temos que vencer algumas barreiras. Uma destas é a desinformação sobre a existência e a importância de nossas espécies vegetais nativas (BRACK; KINUPP; SOBRAL, 2007, p. 1769).

A história do alimento também vem se perdendo de forma dramática. Com o advento dos supermercados, quase ninguém mais se questiona, ou procura saber de onde vem e como foi produzida a comida que consome. Quando eu era criança, via o pão sendo feito, a farinha, os ovos, o fermento fresco, tudo se unindo na consistência certa de massa para fazer o pão. Sentia o cheiro do cozimento. Já imaginava saboreá-lo com salame e queijo (iguaria típica italiana - minha

¹⁶ Apesar de sabermos que as expressões na língua nativa devem ser preferidas ao uso de termos importados, optamos por trazer, nesta tese, algumas expressões em idioma estrangeiro, como "marketing", "junk food" e "fast food", considerando que a origem destes termos está condicionada a significados já consagrados internacionalmente, os quais correm o risco de não abarcarem o sentido genuíno com as traduções. É o caso do termo "marketing", para o qual não existe uma tradução na língua portuguesa que lhe atribua o real significado e o impacto simbólico associado à expressão na língua inglesa, já consagrada, embora possa ser traduzido como "mercadologia". Esse termo, relacionado à comercialização, à divulgação e à publicidade das mercadorias difere da compreensão de "propaganda", pois tem um sentido mais abrangente, que se encaixa nos inúmeros estudos de estratégias e mecanismos que a indústria utiliza para promover e otimizar a circulação de mercadorias (potencializado o valor de troca). O largo uso dos termos tornou algumas expressões globais - como as que aqui trazemos, circulantes e aceitas inclusive no meio acadêmico e científico, além de integradas a alguns dicionários da língua portuguesa, possibilitando a associação direta de seu significado no idioma original. Os autores que consultamos, e referenciamos em nossa tese, trazem estas expressões em suas publicações. Nesse sentido, optamos por manter, também, estas expressões em seu idioma de origem.

descendência) ou chimia¹⁷ de frutas, caseira. E também os biscoitos, o açúcar de cana, e tudo o mais.

Ao vasculhar as memórias da minha infância, lembro dos sacos de estopa cheios de espigas de milho coloridas, roxo-escuras e vermelhas. Depois, nunca mais os vi. As sementes crioulas foram substituídas pelo milho amarelo, grande, que trazia maior rendimento como alimento para o gado, e mais açúcares, embora possivelmente fosse menos nutritivo que os de cores fortes. E, para nós, este também se tornou o milho comum para a alimentação, o mesmo encontrado hoje nos mercados das cidades, enlatado ou fresco. Perdeu-se, aí, a história do alimento, junto às sementes crioulas deixadas de lado pela promessa do rendimento e produtividade do “milho comum”.

Nesse sentido, como constatam Andersen e Andersen (1989, p. 13):

[...] Pouco tem sido feito pela proteção das espécies vegetais [...]. As manifestações, neste caso, não vão além do genérico, contra o desmatamento, contra a derrubada de florestas. Mas existem inúmeras espécies vegetais desaparecendo, entre elas muitas fruteiras silvestres que adoçaram a nossa infância. Isso porque os campos onde elas cresciam naturalmente foram cobertos de pastagens. As matas onde elas se abrigavam foram devastadas. As terras onde elas produziam foram rasgadas, inutilizadas. Pergunte às novas gerações o que é uvaia ou guabiroba. Alguns já ouviram falar, mas serão pouquíssimos os que já provaram uma delas. Existem outras que nem mais se ouve falar.

O afastamento do campo, por sua vez, com gerações crescendo a base de industrializados, fez com que perdêssemos os saberes acerca da comida. Ilustro: numa compra rotineira em um supermercado de uma grande rede, eis que me deparo com operadoras de caixa às voltas com uma breve cartilha com a imagem e o nome das variedades de frutas, legumes e verduras comercializados no local. Desde que esse pessoal (comumente jovens) foi responsabilizado pela pesagem, diretamente no caixa, dos hortifrúti, muitos se sentem apreensivos por ignorarem as diferentes variedades. São diversos tipo de maçã (gala, fuji, argentina ou *red delicious*, verde, etc.), de tomates (longa-vida, gaúcho, italiano, cereja, entre outros),

¹⁷ Termo derivado do alemão, que designa o doce em consistência pastosa, feito de diversas frutas, como figo, uva, marmelo, pêssego, diferente da geleia, a qual não leva a polpa, a casca e o bagaço da fruta, mas apenas o seu suco.

de abóboras, alfaces, variedades de melão a serem identificadas instantaneamente, afim de taxar o preço correspondente. Qual é o formosa, e qual é o mamão papaia?

Não paramos para refletir, mas a ignorância em relação aos alimentos frescos (ao mesmo tempo em que as marcas de industrializados passam a ser cada vez mais conhecidas) é um processo social de deriva de saberes, que vem se naturalizando na sociedade contemporânea. Não apenas os responsáveis pelo setor de hortifrúti nos supermercados possuem limitações para reconhecer frutas e verduras. Muitos consumidores também o fazem. Apenas desejam levar para casa maçã, banana, alface. As variedades destas frutas, hortaliças e legumes são, no entanto, enigmas a serem desvendados.

E, a despeito da confusão que fazemos com as variedades existentes, é preciso alertar que, atualmente, nossa alimentação incide em um número muito limitado de espécies vegetais. Inúmeras (uma riqueza imensa de formatos, tamanhos, cores, sabores, aromas e texturas) foram cultivadas com as civilizações no decorrer da História. A maioria delas desapareceu ou resiste bravamente na mão de pequenos agricultores, tendo em vista a imensa pressão das corporações que dominam a produção de alimentos para ter o controle sobre o que é cultivado.

Quanto às mercadorias industrializadas, embora saibamos citar diversas marcas e diferentes “sabores”, ignoramos as implicações socioambientais de sua cadeia produtiva. Essa é a realidade da condição imposta aos habitantes do meio urbano, os quais, ao encontrarem comida enquanto *fato dado* nos supermercados, com frequência não conhecem a origem daquilo que consomem.

Os anos de vida no meio urbano, primeiro na cidade de Pelotas, onde desenvolvi minha graduação em Ciências Biológicas – Licenciatura na Universidade Federal de Pelotas, e depois em Rio Grande, onde realizei o curso de mestrado em Educação Ambiental pela Universidade Federal do Rio Grande – FURG, possibilitaram-me compreender melhor diversos processos impostos ao coletivo a fim de gerar alienação e a massificação dos gostos alimentares, em torno de uma reduzida diversidade biológica de alimentos, e do extremo desconhecimento em relação aos aspectos culturais da alimentação (o que? como? e por que se produz?).

No mestrado, realizei uma investigação acerca das representações sociais dos consumidores da Feira Ecológica da FURG em relação aos alimentos ali comercializados, que buscou desvelar as contradições existentes na escrita/fala dos sujeitos da pesquisa, e como elas se manifestam em suas práticas alimentares cotidianas. As representações sociais e as contradições nelas existentes foram relacionadas às ligações e relações da totalidade do fenômeno material social estudado, e às contradições que são próprias da realidade. Os resultados dessa investigação possibilitaram a compreensão dialética de como o Modo de Produção Capitalista tem transformado o alimento em mercadoria desviando sua função que é a de engendrar saúde e qualidade de vida para os seres humanos.

Essa constatação, afirma para nós a necessidade de rompermos com a lógica do agronegócio, ambientalmente insustentável, para produzirmos uma sociedade baseada em princípios coerentes com o desenvolvimento da humanidade e com a saúde do ambiente do qual fazemos parte, produzindo o alimento de acordo as leis da natureza, e não em função dos imperativos de mercado.

O movimento dialético de superação das condições materiais que mercantilizam a vida e transformam o alimento, de elemento vital à vida, em fonte de concentração de riquezas, exige a socialização coletiva de saberes libertadores, e tem por base o processo educativo emancipador, que se realiza nos sujeitos pela compreensão crítica da realidade para a transformação desta.

A pesquisa de mestrado teve por objetivo investigar um tema que para nós revela a totalidade abrangente à Educação Ambiental, em razão da qualidade alimentar ser determinante para a saúde e a qualidade de vida das pessoas. O estudo proposto materializou-se na forma e conteúdo de um Estudo de Caso de natureza Qualitativa Dialética Marxista, realizado a partir das categorias do Materialismo Dialético, do Materialismo Histórico e da Economia Política. A escolha do tema deu-se, a princípio, em função de um anseio pessoal que se confirmou ao longo da pesquisa como necessidade coletiva e a delimitação do fenômeno de investigação foi influenciada pelas condições adequadas da existência da Feira Ecológica da FURG como um espaço riograndino de relações e vivência dos princípios agroecológicos e a valorização do alimento em seu valor de uso, condizente com o projeto de sociedade que almejamos.

Outra contribuição importante para a formação no campo da Educação Ambiental tendo em vista enriquecer o aporte de saberes relacionados à crítica da produção hegemônica de alimentos foi a especialização em Diversidade Vegetal, concluída recentemente (julho de 2013), principalmente no que tange à compreensão da importância de valorizar a flora nativa, com base no seu uso sustentável e no fornecimento de renda aos agricultores. Realizei um trabalho de diagnóstico da arborização urbana em algumas vias públicas da cidade do Rio Grande, e pude constatar o plantio dominante de espécies de origem fitogeográfica exótica, como o plátano, o álamo, o cinamomo, o ligustro, o ficus e o jacarandá-mimoso. Penso que o mesmo ocorra em relação aos alimentos: a valorização do alóctone (exótico) e a deriva da diversidade biológica e cultural da comida, contradição que precisa ser superada.

O curso também possibilitou entrar em contato com conceitos antes desconhecidos à pesquisadora, que passaram a ser objeto de estudo autodidata: as plantas alimentícias não convencionais (PANCs), as quais ressaltam a importância de aproveitar os recursos fornecidos pela própria natureza, a partir da coleta direta de plantas silvestres, bem adaptadas ao ambiente (e, portanto, fortes e repletas de nutrientes) e livres de agrotóxicos, fornecendo alimento gratuito, bastando, para tal, que as conheçamos.

Já durante o doutoramento em Educação Ambiental tive a oportunidade de viver uma estadia de estudos na Espanha, vinculada à Universidade de Santiago de Compostela.

Chuvas de vivências em Santiago de Compostela: o doutorado-sanduíche

O Doutorado Sanduíche é uma oportunidade de estudar em Instituições de Ensino Superior estrangeiras, possibilitada pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), através do Programa Institucional de bolsas de Estágio de Doutorando no Exterior (PDSE)¹⁸. O aprimoramento de habilidades

¹⁸ Descrição sucinta de como é o processo de planejamento, seleção e concessão de bolsas do PDSE, bem como informações úteis da estadia no exterior, encontramos no relato de Helena Midori

em pesquisa, a apreensão e o fortalecimento de fundamentos teórico-metodológicos, a coleta e/ou análise de dados e informações de pesquisa são algumas das atividades recomendadas pelo programa. Também há a possibilidade de participar da vida acadêmica na Universidade de destino e fora dela, marcando presença em congressos, seminários e cursos relacionados à temática e que aportem conhecimentos valiosos para o crescimento pessoal, cultural e humano do estudante.

A experiência de estudar no exterior, por uma temporada de sete meses no ano de 2014, exigiu um grande esforço prévio de planejamento, responsabilidade e agilidade para que pudesse assumir forma concreta. Foi um exercício de perseverança cuja recompensa não se pode imaginar, a não ser, vivendo. Foram meses de preparação, cumprimento de prazos, envio de documentos, espera, angústia, expectativas, pequenas vitórias e algumas frustrações, batalhadas e compartilhadas com minha orientadora de doutorado, a Profa. Elisabeth Brandão Schmidt, a quem dedico gratidão pela amizade, o constante incentivo, e o esforço no resgate dos vínculos já existentes entre a Universidade Federal do Rio Grande – FURG e a Universidade de Santiago de Compostela (Espanha), e com o Prof. Pablo Ángel Meira Cartea, possibilitando firmar parceria para a coorientação de meus estudos.

A Universidade de Santiago de Compostela (USC), fundada em 1495, é uma das mais antigas e importantes do mundo. Pública, possui três *campi* distribuídos na cidade de Santiago de Compostela (Campus Sul, Campus Norte e Campus Histórico), e um *campi* situado na cidade de Lugo. A USC possui diversos cursos de graduação, mestrado e doutorado, além de grupos de investigação que aportam uma comunidade de docentes-pesquisadores e alunos em torno das mais diversas áreas de estudo.

A parceria de estudos incluiu a participação no *Grupo de Investigación en Pedagogía Social e Educación Ambiental (SEPA)*, junto ao *Departamento de Teoría da Educación, Historia da Educación e Pedagogía Social da Facultade de Ciencias da Educación*.

Na bagagem de retorno, um conjunto inesquecível de memórias: pessoas, lugares, paisagens, conversas, leituras, imagens, descobertas, escrita, acontecimentos, apuros e desafios. Tudo o que a vivência do novo pode proporcionar na provocação das representações pré-existentes. Todas essas vivências contribuíram para a apreensão de saberes e para o crescimento pessoal, humano, cultural e intelectual da doutoranda. Tudo o que é diverso mobiliza a zona de conforto que muitas vezes habitamos, provocando ações que nós mesmos não nos julgamos capazes.

Uma oportunidade como esta permite repensar certas concepções pré-formuladas a partir do que é desconhecido. Padrões mentais de ver o mundo são desafiados. As limitações surgem daquilo que, por nós, é ignorado. Dar-se a oportunidade de enfrentar e apreender o que desconhecemos, é abrir-se para *ser mais*, inclusive, *deixando de ser* o que antes se era. É mergulhar em contextos distintos do mundo, que dizem *de si*, mas também ajudam a compreender *de nós*. Porque o mundo é um todo de relações, no qual nenhum aspecto pode ser compreendido isoladamente.

E então, sem saber o que iria encontrar, deixei-me levar para a pitoresca Santiago de Compostela, capital do povo galego na Espanha. O curto trajeto por uma impressionante linha de trem eficaz, segura e veloz, desde *La Coruña* até Santiago de Compostela me fez refletir sobre aspectos da sustentabilidade e de qualidade de vida tão desejados por nós brasileiros, habitantes de um imenso país onde impera o defasado e oneroso sistema sobre rodas e condições materiais que exigem constantemente o exercício da conhecida criatividade tupiniquim.

Deparei-me com ruas sendo limpas com máquinas especiais, e a completa ausência de fiação aérea disputando espaço com a rica arborização e com os prédios e monumentos históricos. Pequenos detalhes que nos fazem refletir. Mercados valorizando os produtos de estação, frutas e verduras, pães, queijos, mariscos, vinhos locais. Inúmeras áreas de lazer e promoção de saúde (praças e equipamentos para exercícios físicos). E a não necessidade de sistemas privados de saúde e educação, tendo em vista a qualidade e a valorização dos sistemas públicos. Mais tarde, veria que se pode inclusive registrar todas essas coisas sem medo de perder seu equipamento de registro, o que revela também que a segurança é garantida.

Figura 15. Os jardins gramados, frequentados pela população.



Fonte: acervo pessoal.

Pude vivenciar o “estado de bem estar”, em que as coisas funcionam, são eficazes, ágeis, e estão voltadas para a formação e atenção integral do coletivo social, tendo a qualidade de vida, a eficácia energética, e a sustentabilidade como foco. Não pude deixar de pensar, que papel teria a Educação Ambiental diante de um padrão tão elevado de vida? Mais tarde, compreendi que os princípios ambientais já vêm disseminados desde a tenra formação dos pequenos, cabendo sua atuação mais pontual e formalizada nos aspectos mais dramáticos, como no caso de situações extremas de risco ambiental (eventos climáticos, grandes poluições), e por meio de agendas que visam à completa dissecação e o enfrentamento de temas tidos como relevantes, como as mudanças climáticas.

Certamente que, nos países como o nosso, que reivindicam por condições básicas de vida, por sistemas eficazes de saúde, educação e segurança, a Educação Ambiental tem um papel necessário e crucial, que é o de possibilitar a compreensão das relações vigentes, tendo em vista a superação das profundas e gritantes contradições que se apresentam, por meio da transformação social. E, portanto, precisa ser levada mais a sério. Ainda precisamos fazer muito para superar abismos tão grandes nos padrões de vida, em que as regalias de alguns, têm

significado o sofrimento de muitos. O mais frustrante é que, por mais que seja difícil admitir, quem vive bem, dificilmente vai desejar e concordar abrir mão das condições vantajosas das quais desfruta. É a união e a luta dos desfavorecidos que, de fato, pode mover a estrutura global de relações dinamizadoras de desigualdades nas condições de vida.

Conhecida mundialmente pelos “caminhos de Santiago”, *onde todos levam a um só*, Santiago de Compostela está a noroeste da Espanha, na Comunidade Autônoma¹⁹ da Galícia, um dos 17 “estados” que formam o país, e matiza de verde, graças às chuvas frequentes, um mapa nacional quase totalmente colorido de areia. Declarada Patrimônio Mundial pela UNESCO em 1985 - em razão de sua beleza e riqueza arquitetônica e monumental, especialmente de natureza religiosa – a cidade recebe anualmente milhares de caminhantes-peregrinos de todo o mundo, motivados pela fé ou em busca de autoconhecimento.

Figura 16. Catedral de Santiago de Compostela (em reformas). Originalmente construída em estilo românico, recebeu posteriormente elementos góticos, renascentistas e barrocos.



Fonte: acervo pessoal.

¹⁹ Unidades territoriais dentro do Estado espanhol que, com base na Constituição de 1978, possuem autonomia legislativa, competências executivas, e representação administrativa própria. Fazem parte do projeto de transição democrática do país, iniciado após o regime ditatorial franquista. Permitiram o reconhecimento da diversidade nacional, cultural e linguística da Espanha. Em relação a este último aspecto, há diferentes dialetos falados nas comunidades autônomas, além da língua oficial, o castelhano. Por exemplo: o “galego”, na Galícia, o “euskera”, no país Basco, o “catalão”, na Catalunha.

Figura 17. Praça do Obradoiro, em frente à Catedral: ponto de chegada de peregrinos do mundo inteiro.

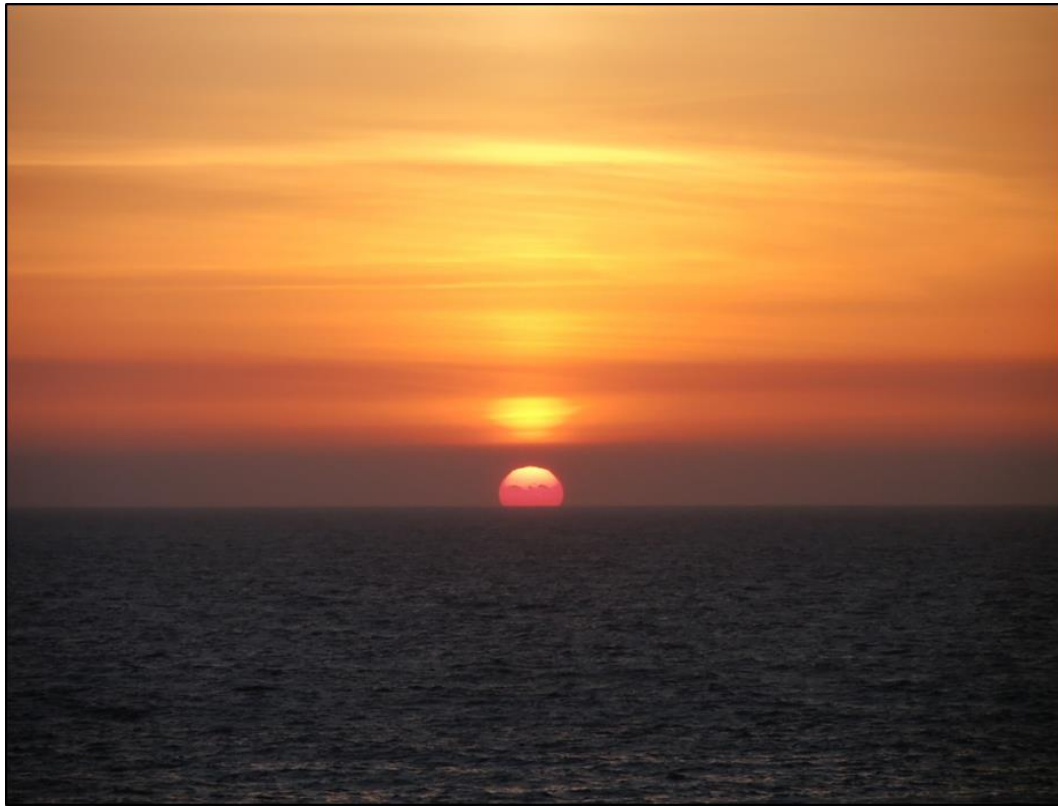


Fonte: acervo pessoal.

Essa cidade, bem como toda a Galícia, apresenta um peculiar clima local temperado por frequentes chuvas dispersas o ano todo, que garantem fertilidade à terra, possibilitando uma rica agricultura com o cultivo de produtos locais protegidos com selos de “denominação de origem”. A Galícia também produz, além dos frutos da terra, os do mar, em suas prósperas *rias*²⁰ e nas águas do Oceano Atlântico, onde o sol, ao fim do dia, derrama-se em um deslumbrante degradê de cores quentes.

²⁰ A costa da Galícia é bastante recortada. Estes recortes fazem com que braços pouco profundos de mar adentrem para o continente, formando as rias, sujeitas à ação das marés, nas quais podem desembocar cursos de água doce, originando formações semelhantes aos estuários. A riqueza em matéria orgânica existente favorece o desenvolvimento de uma rica biodiversidade, além de propiciar a criação de mariscos, como os mexilhões, muito apreciados na culinária galega.

Figura 18. Pôr-do-sol no mar: espetáculo inusitado, pois em nosso país, no oceano vemos o nascer do sol, que costuma ser mais discreto.



Fonte: acervo pessoal.

A dieta é um dos importantes fatores que revelam a forma como os povos compreendem as relações entre si e com a natureza. Observar o que, quando e como comem foi uma oportunidade interessante desta temporada no exterior, pois fez emergir tanto o particular da alimentação, quanto seus aspectos globais. Pelo que pude notar, o povo galego tem uma natureza provinciana, pelo fato de valorizar seus costumes locais, seus ingredientes e suas receitas típicas, saboreadas sem pressa, ao estilo “slow food”. Mas, enquanto à primeira vista a forma de alimentar-se do galego parece muito distinta da nossa, um olhar mais detalhado revela que nossas dietas se aproximam não pelo que é típico, local, mas pelo que é global: a existência das grandes redes de supermercados, com sua oferta maciça de comida industrializada e barata.

Apesar disso, na Galícia, o povo parece não ter se rendido aos industrializados, pois tem conseguido manter sua cultura gastronômica. Valorizam o oceano que os banha e suas rias, apreciando a vasta e diversa oferta de frutos do

mar e pescados. O “polvo galego” é um de seus pratos típicos. A dieta do galego é a Atlântica, rica em frutos do mar (peixes, como a merluza, e moluscos, como as vieiras, mexilhões, e crustáceos, a exemplo da lagosta e do camarão), além de produtos frescos, e alimentos funcionais, como o vinho e o azeite de oliva.

Figura 19. Frutos do mar, os carros-chefes da culinária galega (polvo, mexilhão, vieiras, ostras, etc.).



Fonte: acervo pessoal.

É importante ressaltar algumas características da relação alimentar do lugar visitado, pois isso indica muito do modo de vida autóctone, bem como a importância que o povo local dá à comida. A Espanha apresenta algumas peculiaridades que a diferem do Brasil no que tange ao modo de levar a vida e à organização das refeições. O horário de trabalho começa mais tarde na manhã, pelas nove a dez horas, e estende-se até mais tarde, pelas 20 horas da noite. O almoço, ao invés de acontecer ao nosso “meio dia”, inicia pelas 14 horas da tarde e estende-se até às 16 horas. A maior parte do comércio e serviços faz uma pausa nesse horário. Alguns estabelecimentos reabrem somente pelas 17 horas da tarde, para que se possa desfrutar da sesta.

As refeições básicas incluem, como em nosso país, um café-da-manhã (*desayuno*), o almoço (*almuerzo, la comida*) e o jantar. O que difere são os tipos de

alimentos presentes. Na primeira refeição, os espanhóis preferem torradas com geleia, manteiga, ou tomate picado com azeite de oliva (*tostada*), e artigos de *pasticeria* (doces à base de massa), acompanhados por suco de laranja ou café. O almoço inclui três etapas: o “primeiro prato”, mais leve à caráter de “entrada”, geralmente composto por saladas, sopas, ou mesmo massas. Segue-se o “segundo prato”, rotineiramente uma combinação de carnes ou peixes com batatas ou arroz. A terceira fase, nós também temos: a sobremesa (*postre*). Os espanhóis não gostam de misturar alimentos no prato, por isso os dividem em pratos separados. O *buffet* típico do brasileiro (presente em todas as refeições), em que se pode escolher livremente as quantidades e qualidades de comida, dificilmente é encontrado por lá.

Um aspecto interessante foi observar que o galego aprecia cultivar sua própria comida. Uma caminhada por Santiago de Compostela revela, entre prédios e casas, o verde das hortas urbanas. Batatas, folhosas verde-escuro, como as couves, o brócolis, os nabos. As folhagens mais maduras destes últimos, e as batatas, são ingredientes do tradicional “caldo galego”. Produzir a própria comida não parece ser excentricidade nesta cidade. Os europeus no geral (a exemplo da França e Itália) valorizam suas culturas alimentares locais, e aparentam ser menos receptivos à invasão dos *fast food*. As hortas contribuem para sua segurança alimentar: fornecem alimentos de procedência conhecida, e ingredientes para a culinária caseira.

Além de fornecer produtos locais frescos, hortas como essas funcionam como filtros de ar, ajudam a reciclar resíduos, absorvem a chuva, apresentam espaços verdes atraentes, diminuem a perda de terra para o desenvolvimento imobiliário, fornecem segurança alimentar, reduzem o consumo de combustíveis fósseis, geram empregos, educam as crianças e revitalizam as comunidades. As áreas urbanas cobrem 2% da superfície da terra, mas consomem 75% de seus recursos. As hortas urbanas podem ajudar a reduzir os malefícios desses lugares dispendiosos, em termos de seu efeito sobre a ecologia (HOPP, 2008, p. 328).

Figura 20. Horta urbana nas proximidades dos condomínios domiciliares.



Fonte: acervo pessoal.

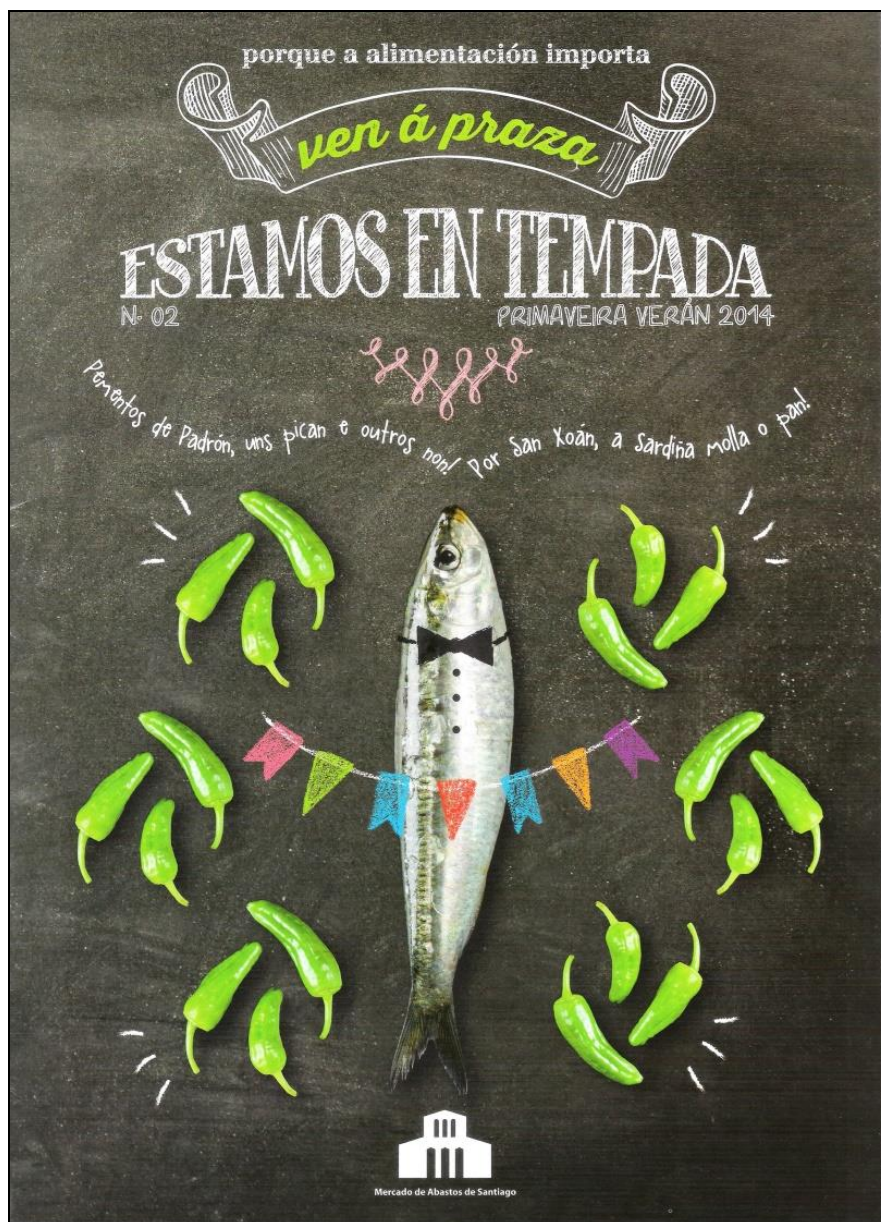
Figura 21. Cultivos preferenciais de folhosas verde-escuras (couves, nabos), temperos e batatas.



Fonte: acervo pessoal.

Há uma riqueza de alimentos produzidos localmente, com selo de “denominação de origem”. Esta certificação marca a capacidade organizativa dos produtores locais, que iniciaram o movimento de valorização dos frutos de seu trabalho. Atitudes e ações como essa, quando apoiadas e incentivadas pelos governos locais, nutrem o terreno em direção à soberania alimentar.

Figura 22. Encarte informativo do Mercado de Abastos de Santiago (equivale aos Mercados Públicos encontrados nas grandes cidades brasileiras), chamando o povo a valorizar as formas, cores, aromas e sabores da época.



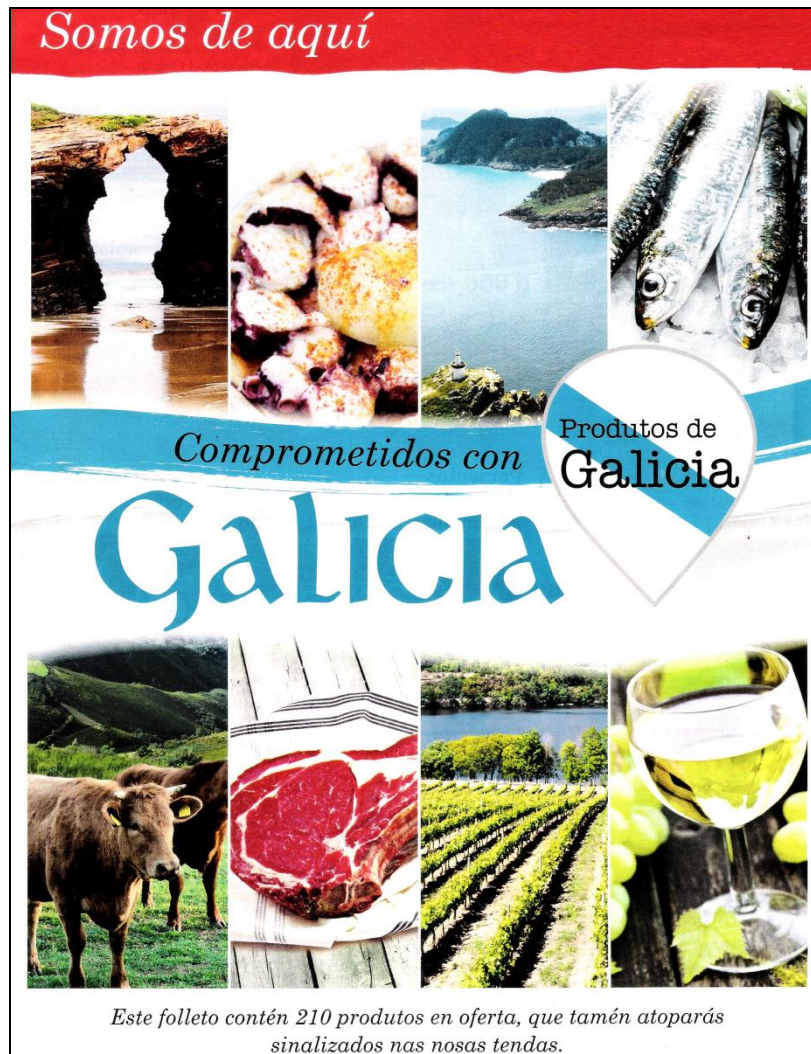
O consumo de produtos locais é bastante incentivado na Galícia, bem como os alimentos de época (coadunados com as estações do ano). Mesmo os folhetos de supermercados ressaltam estes alimentos com a descrição “produto galego”, ou

equivalente. Bandeiras da comunidade autónoma ilustram estes folhetos junto a frutas, verduras, queijos, bebidas, frutos do mar, etc. Entretanto, exigir o local não tem haver com *bandeira*, mas com fazer o que vai contribuir para a sociedade sustentável. Embora os supermercados sejam uma alternativa ao escoamento da produção local, o incentivo maior sempre é comprar os alimentos diretamente do produtor, pois aí não há o efeito danoso do intermediário. A compra direta também fortalece a relação com os consumidores, que passam a compreender e se sentir também responsáveis pelo projeto da agricultura camponesa, ecológica, sustentável.

Figura 23. Encarte de supermercado de uma grande rede mundial, destacando os produtos com selo de denominação de origem na Galícia.



Figura 24. Encarte de uma rede espanhola de supermercados, destacando o compromisso em valorizar os produtos da Galícia.



A temporada de estudos possibilitou aprender um pouco mais sobre o que está em voga no “velho mundo” em termos de alimentação e sustentabilidade. Muitos de seus países, como a Espanha, a França e a Itália tendem a valorizar uma cultura alimentar própria, sendo pouco receptivos às investidas globalizadoras das corporações dos *fast e junk food* e dos industrializados. Conhecer como o povo galego relaciona-se com a comida local, frequentar os restaurantes universitários nos quais há os elementos da dieta atlântica, e dialogar com os docentes-pesquisadores e os estudantes da Universidade de Santiago de Compostela possibilitou apreender mais a respeito de conceitos como os “alimentos Km zero” e o movimento global Slow food, empenhado em resgatar a gastronomia local na contrapartida da comida rápida e dos industrializados deglutidos com pressa e desinteresse.

O incremento no consumo de alimentos localmente produzidos, além de fortalecer a soberania alimentar, também é ambientalmente benéfico. Isso porque os chamados “alimentos Km zero” minimizam o impacto ambiental em relação às mudanças climáticas. Um artigo de Esther Vivas²¹, jornalista e pesquisadora em políticas agroalimentares e ativista política e social de movimentos a favor da soberania alimentar e do consumo crítico, ressalta a visão de mundo por trás dos “Km 0”, conceito divulgado junto ao avanço do movimento *Slow Food*²². Segundo ela, promover esses alimentos

implica em apoiar uma agricultura local, de proximidade, ecológica, de estação, camponesa, resgatar variedades antigas que estão desaparecendo, comprar diretamente do pequeno produtor, recuperar a nossa gastronomia. Uma cozinha na qual não há lugar para os transgênicos ou para aqueles cultivos que contaminam o meio ambiente e a nossa saúde. Uma alimentação que defende produzir, distribuir e consumir à margem da agroindústria e dos supermercados. Comer bem, em suma, em benefício da maioria, seja no campo ou na cidade²³.

À parte os alimentos ligados à cultura local, que compõem a rica “cultura alimentar galega”, a análise da dieta espanhola revela semelhanças com aquela praticada no Brasil. Nos dois países, a globalização expandiu e naturalizou os supermercados repletos de produtos industrializados. Há acesso a redes de comidas rápidas e toda a sorte de guloseimas, assim como nas mais diversas partes do globo. Limitações ao avanço da dieta globalizada restringem-se aos locais onde determinados aspectos culturais, geográficos, logísticos e socioeconômicos limitam a composição da dieta ao consumo de alimentos localmente produzidos.

²¹ Autora de importantes artigos acerca da soberania alimentar e do consumo consciente. Disponíveis em: <http://esthervivas.com/portugues/>. Acesso em 08 abr. 2015.

²² O movimento *Slow Food* foi fundado na Itália por Carlo Petrini em 1989, para atuar contrariamente aos *fast food* e à *fast life*, “impedir o desaparecimento das tradições gastronômicas locais e combater a falta de interesse geral pela nutrição, as origens, os sabores e as consequências de nossas escolhas alimentares. Hoje em dia conta com o apoio de mais de 100.000 pessoas em todo o mundo, e sua filosofia estende-se às chamadas *Slow Cities* e os *Restaurantes KM0*. Nestes restaurantes se opta pela cozinha elaborada com produtos de temporada, de hortas locais em defesa da biodiversidade” (ARTO-BLANCO; MEIRA-CARTEA, 2012, p. 92). “A organização promove a cultura gastronômica, conserva a biodiversidade da agricultura e as identidades culturais vinculadas à produção de alimentos e protege comidas tradicionais ameaçadas de extinção” (KINGSOLVER, 2008, p. 81).

²³ Disponível em: <http://esthervivas.com/portugues/alimentos-0-km-alem-do-marketing/>. Acesso em 08 abr. 2015.

Além dos aspectos ligados ao desenvolvimento da agricultura autóctone, os alimentos localmente produzidos têm ganhado destaque especialmente pelo fato de contribuírem para a redução da emissão dos gases de efeito estufa. Pode notar, durante a estadia no exterior, que as mudanças climáticas são uma preocupação central aos pesquisadores da Educação Ambiental no momento presente. Como tema pontual, mas de múltipla abrangência e fatores-causa, todos os aspectos a ele associados são relevantes. A dieta alimentar tem sido compreendida como um dos principais fatores envolvidos, pois a cadeia produtiva da comida mobiliza uma série de etapas dependentes de combustíveis fósseis (como o transporte a longas distâncias de alimentos e seus ingredientes), além da extensa demanda energética e da geração de resíduos poluentes nas fábricas que processam industrializados e suas inúmeras embalagens, o que torna a comida globalizada deveras onerosa do ponto de vista ambiental.

Compreender os interesses envolvidos na globalização do mercado da comida (sobreprodução e consumismo) expõe as implicações danosas do modelo hegemônico de produção de alimentos, o qual não tem conseguido ser ambientalmente sustentável, assim como tampouco é saudável.

Nesse sentido, a participação, orientada pelo Prof. Dr. Pablo Ángel Meira Cartea, junto ao Grupo de Investigación em Pedagogia Social e Educação Ambiental, da Universidade de Santiago de Compostela (USC), na linha de investigação “Educação e comunicação relacionada às mudanças climáticas”²⁴ concentrou-se na

²⁴ Com base nas pesquisas desenvolvidas e experiências vividas no Grupo de Investigación em Pedagogia Social e Educação Ambiental da USC, especialmente na linha de pesquisa “Educação e comunicação relacionada às mudanças climáticas”, o Prof. Pablo Meira coordenou, junto à colaboração de mais 16 autores, a produção de um guia didático de atividades de Educação Ambiental sobre as mudanças climáticas (sendo um dos tópicos de trabalho, as alterações climáticas relacionadas à alimentação) denominado “Conhece e valoriza as alterações climáticas: propostas para trabalhar em grupo” (Conoce y valora el cambio climático: propuestas para trabajar en grupo), editado e publicado na Espanha em 2012 em parceria com o Instituto de Prevención, Salud y Medio Ambiente da FUNDACIÓN MAPFRE. Este guia propõe atividades pedagógicas destinadas inicialmente a estudantes do ensino secundário, mas também constitui material informativo à população em geral sobre as alterações climáticas. Diante dessa problemática, a Educação Ambiental tem papel fundamental na divulgação de saberes, sensibilização e processo educativo crítico, em que se compreendem as causas para os fenômenos, para os quais somos, cada um, embora de forma e medida distinta, parte do problema, mas também, da solução. A publicação ressalta a necessidade de tomarmos a decisão informada por hábitos de consumo e estilos de vida sustentáveis, de forma a minimizar danos ambientais presentes e futuros. A alimentação assume, nessa esteira, grande relevância, já que, este elemento essencial à produção da vida está hoje alicerçado em uma base não sustentável de relações com o meio natural e o social, fruto do modo vigente de produção e consumo. O guia visa orientar o trabalho em grupo a ser desenvolvido nas escolas como estratégias de Educação Ambiental junto aos jovens, de forma a

apreensão de novos aportes teóricos e metodológicos, especialmente no que tange ao conhecimento de metodologias criativas de abordagem das questões ambientais no meio escolar, tendo os aspectos relacionados à alimentação como foco.

Fazer a vinculação entre alimentação e degradação ambiental, especialmente no que tange às mudanças climáticas a partir da participação no grupo de estudos em Educação Ambiental, foi uma complementação bastante enriquecedora para a formação neste campo de investigação, já que possibilitou traçar algumas implicações ambientais deste ato universal (aparentemente inofensivo) da vida cotidiana: alimentar-se.

A proposta foi realizar uma intervenção com material didático de autoria de meu coorientador no exterior (ARTO-BLANCO; MEIRA-CARTEA, 2012), relacionando a dieta e as mudanças climáticas, em um centro de Ensino Secundário²⁵ na cidade de Santiago de Compostela, como complemento aos trabalhos de tese.

fomentar o debate sobre as alterações climáticas tendo em vista a cidadania ativa. Os hábitos alimentares ligados aos estilos de vida constituem um de seus temas de trabalho, especificamente através da atividade denominada “Paisagem de família: as alterações climáticas na nossa dieta”, de autoria de Mónica Arto Blanco e Pablo Á. Meira Cartea. Este capítulo tem por objetivos: *“analisar a dieta em diferentes contextos culturais e socioeconômicos e refletir sobre a sua relação com os estilos de vida e as alterações climáticas; visualizar como a nossa dieta, a sua origem e composição, influenciam as emissões difusas de gases com efeito de estufa; identificar alternativas individuais e coletivas para modificar os nossos hábitos de consumo associados à alimentação e reduzir as nossas emissões de GEE”* (BLANCO; CARTEA, 2012, p. 89). De acordo com as palavras de Pablo Meira, as quais apresentam a publicação, *“este guia tem como finalidade contribuir para o desenvolvimento de atividades de Educação Ambiental centradas nas dimensões socialmente menos conhecidas ou associadas às alterações climáticas. As propostas didáticas refletem o trabalho criativo de um amplo grupo de pessoas que assumiram a tarefa de comunicar a ameaça das alterações climáticas e de mostrar possíveis alternativas para mitigar e prevenir as suas conseqüências. [...] As atividades que se propõem neste livro pretendem situar as alterações climáticas numa escala humana. As alterações climáticas produzem-se e expressam-se na nossa vida cotidiana, e este é um dos principais âmbitos onde podemos pensar e atuar para mitigá-las”* (CARTEA, 2012, p. 11-12). O desafio é reconhecermos que as causas para as mudanças climáticas não estão somente atreladas ao âmbito da produção (como a poluição atmosférica gerada nas indústrias), mas associam-se ao cotidiano de nossas vidas e os hábitos de consumo que reproduzimos. No que tange à alimentação, é mister entendermos que nossos hábitos alimentares em consonância com a cultura hegemônica afetam a dinâmica do planeta, pois certificam o modelo danoso de produção, distribuição e consumo, pautado em energias fósseis não renováveis, uso de agroquímicos, empobrecimento do solo e da sociobiodiversidade, transporte poluente, insustentável e pouco eficaz, exploração dos recursos naturais e do trabalhador e degradação nutricional aliado à poluição química nos alimentos hoje predominantes. Entender como se processam esses fenômenos e que propostas pedagógicas podem ser trabalhadas nas escolas e com a população em geral é-nos contribuição cara à formação como educadores ambientais.

²⁵ Ensino Secundário Obrigatório (ESO): ensino gratuito e obrigatório de complementação ao ensino básico, componente do sistema de ensino espanhol. Sucede a educação primária, possui caráter obrigatório e duração de quatro anos (normalmente, a alunos de 12 a 16 anos de idade).

No material que Arto-Blanco e Meira-Carrea (2012) desenvolveram para trabalhar a problemática das mudanças climáticas, há um capítulo relacionado à dieta alimentar. *Paisagem de família: as mudanças climáticas em nossa dieta*²⁶, pensado a partir do recorte da obra “Planeta faminto: o que o mundo come”²⁷, consiste em uma proposta de trabalho em grupo na escola. A partir dela, podemos analisar as representações prévias dos estudantes sobre as mudanças climáticas, e sua possível relação com a dieta.

A segunda etapa é formativa: tendo como elemento motivador a comparação entre as dietas semanais de duas famílias muito distintas (uma delas, equatoriana, cuja base da dieta reúne alimentos locais, grãos, tubérculos, legumes e verduras, e a outra família, alemã, consumidora de produtos industrializados, carnes e embutidos). A comparação entre dietas semanais de diferentes famílias, como mecanismo provocativo à participação e argumentação dos participantes incita à reflexão sobre as implicações ambientais de nossos hábitos alimentares cotidianos.

O guia de trabalho em grupo acompanha textos de suporte, contendo informações sobre as duas famílias elencadas e sua alimentação, além de uma ficha a ser preenchida pelos alunos, de forma a sistematizar as características de cada dieta (origem, composição, forma de apresentação e resíduos gerados), bem como expor os elementos importantes do ponto de vista dos impactos ambientais associados.

O objetivo é aportar novos conhecimentos aos alunos, convidando-os a refletir sobre que fatores de cada dieta podem estar contribuindo para as mudanças climáticas, inclusive naqueles hábitos que dizem respeito à sua própria dieta

²⁶ Capítulo disponível em: http://www.fundacionmapfre.org/fundacion/es_es/images/guia-conoce-y-valor-el-cambio-climatico-CC-09_tcm164-20069.pdf. Acesso em 14 jun. 2014. In: Guia didático de atividades de Educação Ambiental sobre as mudanças climáticas, denominado “Conhece e valoriza as alterações climáticas: propostas para trabalhar em grupo” (Conoce y valora el cambio climático: propuestas para trabajar en grupo), editado e publicado na Espanha em 2012 em parceria com o Instituto de Prevención, Salud y Medio Ambiente da FUNDACIÓN MAPFRE. Este guia propõe atividades pedagógicas destinadas inicialmente a estudantes do ensino secundário, mas também constitui material informativo à população em geral sobre as alterações climáticas. Material completo disponível em: http://www.apambiente.pt/zdata/dpca/seminario20120606_profesreqonga/alteracoesclimaticas_gui_amafre20102.pdf. Acesso em 14 jun. 2014.

²⁷ Material fotográfico produzido por Peter Menzel e Faith D'Aluision, que reúne uma série de imagens de famílias de diferentes nacionalidades e aspectos socioeconômicos e culturais, rodeadas com os alimentos que compõem a sua dieta semanal, em qualidade e quantidade.

alimentar, e quais mudanças estariam dispostos a fazer para diminuir o impacto ambiental.

O material tem grande valor educativo, pois propõe a autoavaliação dos participantes em relação às suas dietas, e às implicações ambientais disso, tendo em vista a ressignificação da dieta e a mudanças nos hábitos alimentares dos envolvidos por meio da experiência realizada. Tenciona provocar a compreensão quanto à responsabilidade sobre aquilo que comemos. Ressalta, também, a necessidade de tomarmos decisões informadas, que suportem hábitos de consumo e estilos de vida sustentáveis, de forma a minimizar danos ambientais presentes e futuros. A alimentação assume, nessa esteira, grande relevância, já que, este elemento essencial à produção da vida está hoje alicerçado em uma base não sustentável de relações com o meio natural e o social, fruto do modo vigente de produção e consumo. Visa, basicamente, orientar o trabalho em grupo a ser desenvolvido nas escolas como estratégias de Educação Ambiental junto aos jovens, de forma a fomentar o debate sobre as alterações climáticas tendo em vista a cidadania ativa.

Em seguida, recortes do material pedagógico utilizado, em que podemos visualizar as imagens das duas famílias com dietas bastantes distintas selecionadas no material fotográfico de Menzel e D'Aluision (Planeta Faminto), os textos explicativos de seus modos de vida que possibilitarão, junto à análise das figuras, chegar a conclusões quanto aos impactos ambientais gerados em cada caso, e a ficha de análise, na qual as observações são esquematizadas.



Anexo 1. Comparacion de la dieta





Anexo 1. Comparación de la dieta (continuación)

La familia Ayme

El retrato de la familia Ayme fue realizado en su cocina, junto a los alimentos que consumen a lo largo de una semana. Viven en la aldea de Tingo (Ecuador), en el centro de los Andes. Ermelinda Ayme Sichigalo (madre, 37 años), Orlando Ayme (padre, 35 años), y sus hijos (de izquierda a derecha: Livia, 15 años; Natalie, 8 años; Moisés, 11 años; Alvarito, 4 años; Jéssica, 10 años; Orlando, en los brazos de su madre, 9 meses; Mauricio, 30 meses). En la foto falta Lucía (5 años), que vive con sus abuelos para ayudarles.

Método de cocina: fuego alimentado con leña. Conservación de los alimentos: secado natural.

La familia Ayme cultiva patatas, maíz, cebollas, trigo, habas, etc. y aunque en septiembre (fecha de la foto) casi han comido casi toda su cosecha, venderán dos ovejas en el mercado semanal de Simiatung para comprar alimentos. En este mercado, o en la cooperativa donde venden sus excedentes los pequeños agricultores indígenas de la zona, pueden comprar naranjas, papayas y bananas procedentes de las tierras bajas y de clima tropical de Ecuador. También pueden adquirir lentejas,

harina, arroz, zanahorias y azúcar. Cuando la compra en el mercado es grande, se transporta con la ayuda del caballo del padre de Ermelinda. La leche proviene de la única vaca que poseen. También cultivan en su huerto hierbas medicinales e infusiones. El agua para beber y cocinar es acarreada a pie desde una fuente cercana. Muy pocas veces al año comen carne de cerdo o pollo.

No hay tiendas o mercados en Tingo, muchos alimentos se piden o intercambian con vecinos y familiares. La casa familiar, hecha de adobe, tiene dos habitaciones: la cocina y el dormitorio.

PIB Ecuador 8.170 dólares per cápita (pc.) /año (2010)

IDH Ecuador 0.695 (2010) (posición 77 de un total de 169)

Huella ecológica Ecuador 2,2 hectáreas (h.)/pc. (2005. Promedio Global: 2,7 h./pc.; Biocapacidad disponible: 2,1 h./pc.)

Huella de carbono Ecuador 0,62 h./pc. (2005. Promedio Global: 1,41 h./pc.)

La familia Melander

El retrato de la familia Melander fue realizado en el comedor de su casa en Bargteheide (Alemania) con los alimentos de una semana. La familia está compuesta por Jörg (padre, 45 años), Susanne (madre, 43), y los hijos Kjell (10 años) y Finn (14 años).

Método de cocina: cocina eléctrica, microondas, grill exterior. Conservación de los alimentos: refrigerados, congelados.

Algunos de los productos son comprados en hipermercados, pero Susanne prefiere adquirir alimentos frescos en mercados al aire libre donde los granjeros de la zona venden los productos que ellos cultivan. También le gusta comprar alimentos ecológicos, pero son más caros y solo cubren una pequeña parte de su dieta. Susanne y Jörg compran en el mercado de los viernes y emplean cestas de mimbre para trasladar sus alimentos.

En toda Alemania funciona un sistema de reutilización de los envases llamado *Pfand*. En el propio supermercado se recogen la mayoría de los envases de bebidas hechos de plástico o cristal, devolviéndole parte del dinero pagado en la compra a modo de recargo.

PIB Alemania 34.743 dólares pc./año 2010

IDH de Alemania 0.885 (2010) (posición 10 de un total de 169)

Huella ecológica Alemania 4,2 h. (2005. Promedio Global: 2,7 h./pc.; Biocapacidad disponible: 2,1 h./pc.)

Huella de carbono Alemania 2,31 h./pc. (2005. Promedio Global: 1,41 h./pc.)


Anexo 2. Ficha de análisis

| | Relación con el cambio climático |
|---|----------------------------------|
| Tipos de alimentos (cereales, carnes, bebidas) ¿Qué predomina? | |
| Estado (secos, frescos, precocinados, refrigerados) ¿Qué predomina? | |
| Presentación (envasados, a granel) ¿Qué predomina? ¿Qué materiales emplean? | |
| Tipo de cocina ¿Utilizan electrodomésticos para cocinarlos/conservarlos? ¿Qué energía emplean para cocinarlos? | |
| Procedencia ¿Son comprados, producidos por la misma familia o se obtie- nen gracias al trueque? ¿Dónde los compran (tienda, mercado, supermercado)? ¿Qué medio de transporte em- plean? ¿De dónde proceden (domésti- cos, localidad, región, país, im- portación)? | |
| Residuos ¿Qué residuos generan? ¿Cómo se tratan? | |

O Professor Pablo Meira, coorientador em minha estadia na Universidade de Santiago de Compostela, reconhecido internacionalmente por sua pesquisa ativa no campo da Educação Ambiental aposta na responsabilidade do consumidor frente às escolhas alimentares que faz diariamente. Ao eleger sua dieta, o consumidor contribui para a permanência do modelo vigente de produção e consumo, ou para a sua transformação. Desta forma, diante da alienação provocada pelas relações da sociedade vigente, temos a necessidade de levar a cabo um projeto de “alfabetização alimentar”²⁸, como refere o professor, que nos conduza a assumir conscientemente as implicações socioambientais daquilo que consumimos. Procurar saber a história da comida, que efeitos sua cadeia produtiva gera no ambiente, desde o campo até a mesa.

Temos vivido um tempo de grande alienação em relação à comida. Tendemos a vê-la apenas como um produto, algo que está posto lá no supermercado, enquanto ignoramos os inúmeros processos que a fizeram chegar até aí. Essa ingenuidade em relação ao que comemos nos tem empurrado para a degradação ambiental e da saúde.

Os hábitos alimentares que mantemos, em consonância com a cultura hegemônica, afetam a dinâmica do planeta, pois certificam o modelo danoso de produção, distribuição e consumo, pautado em energias fósseis não renováveis, uso de agroquímicos, empobrecimento do solo e da sociobiodiversidade, transporte poluente, insustentável e pouco eficaz, exploração dos recursos naturais e do trabalhador e degradação nutricional aliado à poluição química nos alimentos hoje predominantes. Entender como se processam esses fenômenos e que propostas pedagógicas podem ser trabalhadas nas escolas e com a população em geral é-nos contribuição cara à formação como educadores ambientais.

A fala de Esther Vivas, em entrevista por ocasião do *IV Congreso de Educación para el Desarrollo: Cambiando la Educación para cambiar el mundo*, organizado por *Hegoa – Instituto de Estudios sobre Desarrollo y Cooperación*

²⁸ Este termo tende a ser mais adequado que o comumente difundido “reeducação alimentar”, se refletirmos que, da forma como fomos educados a consumir alimentos, resultamos seres alienados em relação à comida, e então, precisamos, de fato, começar nosso aprendizado do zero. Superar a aparente inocuidade (para nós mesmos e para o ambiente das relações socioambientais) desse ato universal que é alimentar-se. Compreender não somente os aspectos físico-químicos, as propriedades nutricionais da comida, mas também suas implicações sociais, e, portanto, de efeito coletivo: os efeitos dos inúmeros processos desencadeados pela sua cadeia produtiva.

Internacional da Universidad del País Vasco, e realizado em 2014 na Espanha, resume bem os objetivos da Educação Transformadora frente às contradições da sociedade vigente. Diante do questionamento: “no seu entendimento, quais elementos básicos deve ter a educação transformadora hoje?”, responde Esther²⁹:

Em primeiro lugar, acho que deve questionar uma série de verdades absolutas que desde sempre nos têm sido "impostas". Em oposição a uma educação dominante que incentiva a apatia e a inação. Em segundo lugar, a educação transformadora deve apelar à indignação, à mobilização e à organização das pessoas. Nesse sentido, acredito que os movimentos sociais avançam e apostam nessa direção e é aí que penso ser interessante o encontro entre movimentos transformadores e organizações sociais críticas que defendem esta transformação (tradução livre do espanhol para o português).

Saberes e problematizações como os trazidos aqui ilustram um pouco da estadia na Universidade de Santiago de Compostela, tendo em vista o desenvolvimento de uma postura crítica e reflexiva diante de novos conhecimentos provocadores. Os estágios no exterior possibilitam estabelecer parcerias entre Universidades, bem como a produção acadêmica conjunta entre alunos e professores. Realizar cursos e participar de eventos (seminários, congressos, palestras) também enriquece o intercâmbio. É uma temporada que contribui para o aprimoramento da pesquisa e da formação intelectual, com a apreensão de novos referenciais teórico-metodológicos, além de proporcionar amadurecimento pessoal e o alargamento dos valores culturais.

O Programa de Doutorado Sanduíche no Exterior – PDSE/CAPES configura-se mais que um espaço de diálogo intercultural no que tange à formação integral daqueles que têm a oportunidade de criar asas e voar para outras terras; está para além dos domínios específicos do campo ambiental, político ou estético, entre outras dimensões da educação. Permite trilhar novos caminhos acadêmicos, sabendo que todos levam a um só: o incessante devir do conhecimento.

E, como, para além do acadêmico, na Santiago dos caminhantes, caminhar também é preciso, também eu caminhei. Tal *sendero* percorri, no verão de 2014, enquanto o povo da chuvosa Santiago de Compostela venerava o sol na grama de

²⁹ Disponível em: <http://esthervivas.com/2015/03/09/una-educacion-transformadora-debe-apelar-a-la-indignacion-y-a-la-movilizacion/>. Acesso em 08 abr. 2015.

seus parques, e a USC fruía a calmaria das férias acadêmicas. Foi um percurso de 100 km (que poderiam ser feitos em 24 horas consecutivas, mas foram vencidos em 20 ininterruptas horas), percorrendo caminhos em bosques, à sombra de carvalhos e castanheiros, passando por rios e rias, margeando a costa atlântica, no encontro de autênticos hórreos³⁰ galegos, as casinhas típicas e suas pessoas, que nos incentivavam a seguir em frente. O percurso a pé é aquele que mais permite atentar aos detalhes dos lugares e paisagens. É esse percurso, com os pés no chão, que todos precisamos vencer, para saber que caminhos, mais que direções de partida, são destinos de encontros.

Figura 25. Cartaz convidativo à primeira *andaina* dos 100Km da Galícia.

**INTERNATIONAL
TREKKERS**
BARBANZA / SAR

**1ª ANDAINA DE
100 KM EN GALICIA**

BOIRO 21-22 JUNIO 2014
PREMIOS EN METÁLICO 1.500 € (A SORTEAR ENTRE TODOS LOS PARTICIPANTES)

Ven a conocer los petroglifos, mámoas, castros milenarios, el hórreo más grande del mundo... Ruta por las playas de Boiro, Rianxo, Pobra y Ribeira, con una cita gastronómica a partir de las 11:00 a.m. del día de llegada.

**TODO UN RETO
PARA 2014
ANÍMATE E
INSCRÍBETE YA!!!**
www.itrekkers.org

**CAMINANTE NO HAY CAMINO, SOLO
SE HACE CAMINO AL ANDAR 100 KM**
1ª ANDAINA DE 100 KM EN GALICIA

Fonte: International Trekkers (2014).

³⁰ Construção equivalente a um “celeiro”, em pedra, concreto ou madeira, dotada de fissuras laterais para ventilação, e geralmente em formato retangular e alongado. É elevado sobre pilares, a fim de proteger os cereais contra investidas de animais e a umidade da região, possibilitando a sua secagem e armazenamento.

Figura 26. Vencendo os 100km em 24 horas junto aos companheiros.



Fonte: International Trekkers - organização do evento. Disponível em:
http://itrekkers.org/2014/imaxes_2014/.

Figura 27. E, na paisagem, uma construção tipicamente galega. Hórreo de Araño: o mais longo do mundo, com 37,05 metros de comprimento.



Fonte: acervo pessoal.

Tal é a importância da alimentação, que muitos de nossos encontros se dão em torno da mesa. Em volta dela reunimos a família, fortalecemos amizades, discutimos assuntos e tomamos decisões importantes. Comer é um ato necessário, do qual não podemos abrir mão. Mais que isso, é processo social, enraizado à cultura humana.

No decorrer de nossa andaina dos cem quilômetros, se impôs também tal necessidade. A fome biológica, imperativo para repor a energia, os líquidos e os nutrientes perdidos, mas também a demanda por compartilhar as alegrias e agruras dos quilômetros já vencidos, com os colegas de caminhada. Todo o percurso foi pensado para oportunizar paradas obrigatórias, com a finalidade de controlar a passagem por determinado quilômetro, mas também possibilitar momentos de descanso e fornecer alimentos e bebidas especialmente pensados para as necessidades do trajeto.

Figura 28. Pontos de parada obrigatórios para descanso, controle de quilometragem e reposição nutricional e líquida.



Fonte: International Trekkers - organização do evento. Disponível em:
http://itrekkers.org/2014/imaxes_2014/.

Os alimentos e bebidas disponibilizados foram planejados para que pudessem suprir rápida e adequadamente a defasagem energética, líquida e

nutricional provocada pelo esforço das dezenas de metros percorridos. Com isso, a organização do evento intencionou manter a saúde dos participantes, confortá-los com alimentos refrescantes e restaurar suas forças com itens energéticos de rápida absorção (barras de cereal, chocolates, frutas secas e castanhas, pão, etc.). Em geral, as paradas incluíam lanches leves, de fácil digestão e com alto teor de líquidos (frutas frescas, suculentas e energéticas: laranja, melancia e banana) e açúcar, a fim de fornecer energia. Mas o ponto de parada em que a maioria do pessoal alcançou à noite incluiu também uma refeição mais reforçada, a base de macarrão e carne de frango, e um caldo quente destinado a confortar os estômagos, pois à noite fazia frio.

Assim, também, deveria ser a nossa alimentação diária: pensada com prioridade na saúde e no bem estar. No entanto, temos em curso na sociedade vigente justamente o contrário, a deterioração na qualidade da comida, em razão de interesses comerciais.

Temos, pois, a discussão central de nossa tese: fazer a necessária denúncia, no sentido de “dar a conhecer”, desvelar, as contradições próprias à produção hegemônica de alimentos, que na forma do agronegócio e da indústria alimentícia engendram a *comida-mercadoria*. A “denúncia” tem o sentido freireano que antecede o “anúncio” de outra realidade, perpassando a formação de consciências críticas. Tal processo demanda o conhecimento de que a lógica inerente à mercadoria rompe o compromisso de satisfazer necessidades reais da humanidade, desvirtuando, deste modo, a motivação inicial dos processos produtivos. Produzir comida deixou de ter por intuito gerar saúde (alimentar, de fato) e o bem estar das pessoas; destina-se a atender questões puramente comerciais. Conhecer tal realidade, suas contradições, e como as pessoas a representam é o primeiro passo no caminho de transformar a forma como nos relacionamos com a comida, em sociedade, e com o ambiente. À caminhada...

1 CONSIDERAÇÕES INTRODUTÓRIAS: CONTEXTO E PROBLEMÁTICA DA ALIMENTAÇÃO HUMANA

Vida
Essa essência volátil
Dispersa na respiração infinita
Murchando em botão
Uma esperança partida
Vida
Esse beijo tátil
Disperso entre os extratos bancários
Argumentos precários
Vida
Essa procura em vão
Na luz, abismo e gaveta
Um olhar no chão
Disperso, entre a lama e a flor
Vida
Essa tentativa de amor
Dispersa na superfície cristalina de uma promessa
Vida
Essa marcha involuntária
Passos no escuro e a pressa
O aroma sebáceo das velas
Disperso sobre as prateleiras
Plástico, comercializável
Este tão cobiçado objeto: vida.

Andreisa Damo

Atualmente, com a “artificialização” da vida humana o homem vem se distanciando cada vez mais da natureza (SANTOS, 1996). Com os alimentos não é diferente, e principalmente neles é que mais claramente se percebe a artificialização extrema da vida, acentuada pelo ideário moderno. Os alimentos, hoje, são mais

“coisas”, do que elementos orgânicos, ligados pela raiz à vida e à saúde dos seres vivos. A técnica e o progresso prometidos e acelerados pela modernidade trouxeram a degradação da qualidade alimentar, justamente por que o uso da tecnologia e do saber, apesar da neutralidade que alguns ingênuos lhe atribuem, tem um direcionamento bem articulado com os interesses do complexo agroalimentar industrial financeiro, como denomina Sebastião Pinheiro (2005), ao representar a existência de uma verdadeira *máfia dos alimentos no Brasil*.

A tecnologia mais avançada deveria ser movida a atender às demandas humanas, distribuindo as riquezas existentes (da natureza) e produzidas (oriundas do trabalho humano), em direção a uma era de bem estar e de real progresso para a humanidade. Não é o que tem acontecido sob as relações sociais vigentes, que determinam a apropriação da tecnologia nas mãos de poucos, desejosos de acumular e fazer crescer suas riquezas, e assim, gerando imensa desigualdade nas condições materiais em que a vida se produz.

Façamos³¹ uso de uma passagem ilustrativa, a fim de exemplificar, logo de início, o estado de crise que se anuncia na relação homem-natureza, como um sintoma de uma sociedade que artificializa as relações direcionando-as para uma única função que é a geração e o acúmulo de riquezas. Esse exemplo-diagnóstico, trazemos na ilustração de François Ost (1995, p. 3), em sua obra *A natureza à margem da lei*:

Em Janeiro de 1972, o conselho municipal de Los Angeles decide *plantar* novecentas árvores de plástico ao longo das principais avenidas da cidade. São invocados bons argumentos: na atmosfera poluída da cidade, resistirão melhor do que as árvores *verdadeiras* e, pelo menos, aquelas – é um fato confirmado – não perdem as folhas no Inverno³² (grifos do autor).

³¹ O uso da primeira pessoa do plural neste texto, que me acompanha como estilo de escrita e ao qual me apeguei desde o Mestrado, tem sido um lugar comum e pode ser explicado na compreensão dialética materialista de mundo, de acordo com a qual, toda e qualquer práxis de produção humana de algo não acontece abstratamente ou de forma isolada, ou seja, “ninguém faz nada sozinho”, nenhum estágio de nossa vida e nenhuma etapa acadêmica se dá somente no plano individual, mas essencialmente no coletivo (por isso somos seres socioculturais), sendo expressão das inter-relações diretas ou indiretas com o mundo, e com as outras pessoas. Sendo assim, não assumo sozinha a responsabilidade na produção desta pesquisa e do texto que a expõe. Levo comigo todos que de uma forma ou de outra influenciaram sua produção e, nesse sentido, me soa melhor o uso do “nós”, em preferência ao “eu”.

³² Este fato é citado por François Ost em referência ao relato original publicado no periódico *Times*, na data de oito de fevereiro de 1972.

Com os alimentos hoje disponíveis, e desde a intensificação tecnológica da indústria de alimentos, e da expansão do agronegócio com a revolução verde, que representam, em sua particularidade a totalidade do modo de produção moderno, baseado nos avanços da técnica, na conversão do produto do trabalho humano em mercadorias, e na busca incansável do lucro, vem ocorrendo processo semelhante ao demonstrado com o exemplo das árvores de plástico. Essa artificialização do alimento nos faz refletir até que ponto não estamos nós sob à sombra desta grande árvore de plástico, e ingerindo seus frutos postiços?

Mais adiante, Ost pergunta “O que é que nos choca nestas histórias de árvores reduzidas a simples artifícios?”. Pois bem, na questão dos alimentos, chocamos a conversão destes, de necessidade humana, de elemento essencial à vida e ao estado saudável, ou à qualidade da vida, em meras mercadorias (os artifícios) geradoras de lucro. Todo esse processo vem ocorrendo no interior de uma lógica que vem transformando o ambiente em que vivemos em risco à vida, repleto de químicos que nos afetam por diversas interfaces e de maneiras distintas.

Em uma análise crítica do contexto ambiental no qual vivemos, chegamos à conclusão de que a dieta alimentar contemporânea, sob a lógica do modo de produção capitalista, vem degradando a saúde humana, pelo fato de que o alimento é visto como uma mercadoria, fonte de lucro, e não como uma necessidade humana.

Isabel Carvalho (2008, p. 2) socializa a compreensão de um movimento alimentar, o *slow food*, que tem se afirmado necessário para o enfrentamento da artificialização que hoje constatamos em todos os aspectos da vida, e, de forma evidente, na alimentação, em vista da disseminação das “comidas rápidas”, além da oferta de uma imensa variedade de “alimentos” industrializados, processados, congelados, contendo inúmeros aditivos químicos e resíduos de produção. Esse contramovimento pode ser explicado, no entendimento da autora, da seguinte forma:

O ponto de partida do movimento Slow está na valorização do alimento como cultura e, portanto, na defesa dos saberes e dos alimentos relacionados a uma comida saudável, limpa e justa. Assim, o *slow food* entrou em estreita sinergia com lutas altermundistas pelo comércio justo bem como com lutas socioambientais por modos de produção, produtos, produtores e consumidores ecológicos. Além disto, o *slow* promete uma interessante fusão da dimensão prazerosa e sofisticada da ecogastronomia

com os ideais de solidariedade e de convívio preconizado pelos defensores de uma vida simples ou “simplicidade voluntária”, como caminho para uma existência ecologicamente orientada.

Na produção convencional de alimentos, com as comidas *fast food* e os *junk food*, a cultura incentivada é a do consumismo. Não há o interesse em preservar as culturas, os modos tradicionais de vida, de produzir e preparar alimentos, que se desenvolveram no decorrer da história em torno da produção de alimentos limpos e saudáveis, a partir do trabalho não alienado, mas consciente, e portadores de valores de uso³³ para as demandas da humanidade, e não valores de troca, os quais alimentam a ânsia por lucro.

A comida *fast food* certifica uma lógica desumana de pressa sem justificativa, onde a saúde é atropelada na corrida desenfreada pela obtenção de bens de consumo que nunca terminam de ser produzidos e propagandeados. Enquanto não engendrarmos uma forma concreta de superar essa lógica insana, a liberdade alimentar, necessidade de indivíduos e do coletivo, de pessoas e de países, do mundo em sua totalidade, não poderá transpor a forma/conteúdo de utopia.

É neste ponto que o movimento *slow food* sob o qual nos fala Carvalho inclui pensarmos e fazermos alternativas que nos possibilitem concretizar *um outro mundo possível*, que se dá por meio de *lutas altermundistas*, como ressalta a autora, as quais passam pelo desenvolvimento sócio-histórico-ambiental de *modos de produção, produtos, produtores e consumidores ecológicos*, ou seja, sustentáveis tanto nas relações dos seres humanos entre si, quando destes com a natureza.

Atualmente, vemos crescer a oferta de produtos alimentícios industrializados, caracterizando uma significativa redução do consumo global de alimentos frescos. Nestes últimos, as propriedades estão ainda próximas do natural, sendo, portanto,

³³ Valor de uso e valor de troca são categorias do Materialismo Histórico compreendidas distintamente por Karl Marx, em sua obra “O capital”. Conforme o cientista social, o valor de uso, que se refere ao produto do trabalho humano, é compreendido de acordo com sua utilidade, que deve ser uma utilidade concreta, real que vem atender as necessidades humanas. Já o valor de troca se refere à mercadoria, que carrega em si a função de produzir mais-valia (o lucro do proprietário dos meios de produção extraído na exploração da força de trabalho humana). Diferentemente do valor de troca, pode-se dizer que o valor de uso tem uma relação qualitativa, enquanto o valor de troca tem relação quantitativa.

compatíveis com as necessidades orgânicas e espirituais³⁴ por saúde e qualidade de vida.

O desenvolvimento do fenômeno social da alimentação no curso da História encontrou condições para ser expresso globalmente hoje como uma alimentação de base industrial, profundamente alterada pelos artefatos da técnica e da ciência, e ligada a um estilo de vida apressado (contemporâneo), o que exige a oferta de alimentos de fácil e rápido preparo ou, preferencialmente, prontos para consumo.

Os alimentos do gênero *fast food* ganharam vez e crescem de forma acelerada, principalmente nos países “em desenvolvimento”, devido a modismos ideologicamente impostos, e também pela representação ingênua de que a busca por uma alimentação mais saudável é considerada luxo, diante de tantos problemas sociais tidos como mais graves, precisando de soluções. Também podemos atentar para a falta de políticas públicas que garantam o direito a uma alimentação saudável, livre de contaminantes e substâncias prejudiciais à saúde para toda a população nesses países.

Em um capítulo do livro *Comida e Sociedade* (2003) sobre a *Alimentação contemporânea: industrialização e fast food*, Henrique Carneiro fornece algumas indicações das implicações sociais que as transformações globais trouxeram nos padrões alimentares. Conforme o autor, a indústria, além do contexto das guerras, que impuseram a necessidade de produzir mecanismos de conservação dos alimentos e facilitar o preparo destes ou prepará-los para consumo instantâneo

foi o fator decisivo que influenciou mudanças na alimentação contemporânea. As técnicas de conservação dos alimentos, as conquistas da microbiologia, o desenvolvimento dos transportes são todos aspectos de um processo mais geral: o da industrialização da produção e da distribuição da alimentação (CARNEIRO, 2003, p. 101-102).

É importante notar, na era contemporânea, um processo evidente de substituição dos alimentos frescos e de preparo caseiro, por produtos industrializados. Esse processo foi impulsionado pelo advento da moderna indústria

³⁴ O termo aqui colocado não possui caráter religioso, mas busca incluir as necessidades psíquicas, que são também orgânicas, e sociais, do ponto de vista da qualidade das relações e da vida em sociedade e com o ambiente que os integra. Tem haver com a consciência e o *ser social* dos seres humanos.

de alimentos, que iniciou a disponibilidade intensa de alimentos em conserva, enlatados e congelados. Inicialmente isso se deu pela necessidade de possibilitar alimentos seguros do ponto de vista microbiológico, evitando contaminações por agentes infecciosos, mas, posteriormente, a indústria de alimentos foi completamente absorvida por interesses capitalistas, buscando, não mais garantir segurança alimentar, mas suprir a demanda por lucro, constituindo hoje, junto ao agronegócio, o poderoso complexo agroalimentar financeiro cujo centro de poder são as grandes corporações que dominam o mercado e o conjunto de relações de produção, distribuição e consumo de alimentos.

Ao mesmo tempo da estruturação de uma nova e poderosa indústria de alimentos, houve a gradativa transformação cultural no estilo de vida das pessoas, resultando na substituição da alimentação feita e consumida em casa com base em alimentos frescos pela oferta crescente de restaurantes (alimentação fora de casa).

No entanto, como constata Carneiro (2003, p. 102-103), se

por um lado, a indústria e as novas tecnologias da alimentação foram um processo histórico de racionalização, industrialização e funcionalização da alimentação, por outro, as consequências negativas da industrialização também começaram a ser denunciadas: contaminação ambiental com embalagens e garrafas plásticas, uso de aditivos químicos, padronização dos gostos alimentares, controle oligopólico dos mercados, relações comerciais desvantajosas para os países periféricos.

Quanto à padronização gustativa, sabemos que “*o gosto pelos alimentos, como muitas outras preferências, não é natural, e sim aprendido*” (ORNELLAS, 2003, p. 274). Assim sendo, o gosto em relação a determinados alimentos está ligado à cultura. A cultura dos *fast food*, e dos alimentos industrializados, como salgadinhos do tipo “chips”, biscoitos açucarados, alimentos refinados, etc. está hoje globalizada, em função de mecanismos que garantem o desejo dos consumidores por esse tipo de alimento, moldando inclusive, desde cedo, o gosto das crianças com produtos repletos de gordura, sal, açúcar, sabores artificiais.

Isabel Carvalho (2008, p. 3) ressalta, dentro do ponto de vista de um movimento cultural ecologicamente orientado para uma “alimentação sem pressa” (*Slow food*), em contraposição à loucura global da vida apressada e à disseminação da comida industrializada e dos *fast food*, que a educação do gosto está ligada

à defesa da biodiversidade das espécies comestíveis e dos saberes culinários tradicionais, ambos fortemente vinculados à agricultura familiar. Como se pode observar entra na pauta Slow uma agenda de proteção a um patrimônio de bens biológicos, sociais e culturais em risco de extinção. Tomada nesta perspectiva, a gastronomia como um direito humano já nasce em profunda sintonia com o movimento ecológico.

É importante refletirmos também no sentido de compreendermos que, no atual estágio de desenvolvimento da sociedade capitalista, a alimentação vem cada vez mais perdendo o seu sentido estético relacionado à manutenção de um nível de qualidade necessário à saúde humana.

Falamos aqui em sentido estético por que entendemos que esta é uma categoria inerente à temática da alimentação, assim como também está ligada aos demais aspectos da vida. O caráter estético da alimentação é o seu valor de uso para suprir necessidades essenciais da humanidade. Está, portanto, relacionado à saúde, à qualidade de vida e à felicidade humana. Assim, a distorção do valor de uso do alimento implica a degeneração de seu sentido estético.

2 A DEGRADAÇÃO DA QUALIDADE ALIMENTAR NA ERA DA COMIDA-MERCADORIA

Em resposta a uma agressão, a ostra oferece a mais bela das lágrimas – a pérola.

Dinah Bueno Pezzolo

Esta investigação intenta desvelar os mecanismos sócio-históricos pelos quais os alimentos vêm perdendo sua função social de servir às necessidades humanas para servir aos interesses do capital, no processo mesmo em que são roubados de seu valor estético e ético, dois princípios de relações que não se coadunam com a lógica de mercado.

A pesquisa pretende também contribuir para o campo da práxis em Educação Ambiental, ampliando a produção do conhecimento crítico do meio em que hoje vivemos, tendo em vista desvelar o esgotamento do modelo produtivo hegemônico. Nossa intenção é compreender por que os alimentos hoje disponibilizados para consumo, junto a outros fatores ambientais degradantes, constituem doses diárias de agressões que deterioram a saúde humana.

Esperamos que esse conhecimento seja como os *temas geradores* do método de alfabetização de Paulo Freire: um meio de reconhecermos na realidade vivida suas contradições. Estaríamos sendo orientados para uma reflexão sobre a necessidade de transformarmos as condições adversas da realidade por meio da Educação Ambiental Crítica e Transformadora, cujas bases epistemológicas podem ser lidas na obra de Loureiro³⁵, a exemplo de *Trajatória e Fundamentos da Educação Ambiental* (2004).

³⁵ A Educação Ambiental crítica, transformadora e emancipatória tem suas bases epistemológicas desenvolvidas por Loureiro, que a pensou a partir da pedagogia emancipatória de Paulo Freire e na interlocução com pensadores que desenvolvem uma visão dialético-crítica da sociedade, e com base em suas próprias reflexões da crise civilizatória que vivemos. A Educação Ambiental crítico-emancipatória e transformadora está comprometida com os objetivos mais profundos de ação e reflexão da Educação Ambiental, os quais implicam a denúncia das contradições socioambientais, por meio de uma visão crítica dos desafios que a crise civilizatória nos coloca, mas também implicam fazer o anúncio da utopia possível, na produção coletiva de um outro mundo concreto onde o princípio ético-estético de relações seja vivência cotidiana. Esta nova realidade somente poderá ser produzida pela superação das contradições do modo vigente de produção social, por meio da transformação de suas relações insustentáveis, de forma a produzir condições materiais

Podemos reconhecer na realidade, em função da existência de determinadas relações sociais, uma série de condições ambientais adversas à saúde humana. Como ilustra, em uma de suas passagens, o importante documentário francês *A servidão moderna* (Título original: *De la Servitude Moderne*) de Jean-François Brient, lançado no ano de 2009, a via da alimentação é uma das principais formas de degradação do “escravo moderno”³⁶:

A origem dos males do escravo moderno está na degradação generalizada de seu ambiente, do ar que respira, e da comida que ele consome; o *stress* provocado pelas suas condições de trabalho e pelo conjunto de sua vida social. Sua condição subserviente é um mal que nunca encontrará remédio. Somente a total liberação da condição na qual ele se encontra, pode permitir ao escravo moderno libertar-se de seus sofrimentos.

Adiante, o documentário denuncia a abordagem que utiliza a medicina moderna ocidental no tratamento dos males que acometem o escravo moderno: *“Nunca se ataca a origem do mal, senão que as suas consequências, pelo motivo de que esta busca da origem do mal nos conduziria inevitavelmente à condenação fatal da organização social em toda sua totalidade (De la Servitude Moderne, 2009)”*.

É justamente as origens para os nossos males, no que tange à alimentação, que buscamos desvelar neste estudo, por meio da compreensão das relações socio-

sociais para a felicidade e a realização humana (*ser mais*), expressas também na relação harmoniosa com a natureza.

³⁶ Esta expressão designa um tipo de servidão humana nativa ao período histórico da modernidade, na qual ainda vivemos (já que o modo de produção é o mesmo), que, embora não seja imposta pela força, pela colonização ou então herdada como um estamento feudal, leva a todos os seres humanos uma forma de vida degradante, da qual não podemos nos desligar pela imposição vigilante da ideologia hegemônica, que nos faz agir e pensar controladamente, e que cada vez mais nega a ontologia humana de ser livre e ter felicidade, corrompendo essa essência nas relações de poder do capital, que se expressam no consumismo escravizador, na desigualdade social, no trabalho alienado, na exploração e na opressão das “massas” sob as mais diversas formas. A servidão, ou escravidão moderna é uma condição “voluntária”, baseada em relações de trabalho alienado e do consumismo. É sinônimo da alienação que é o objetivo principal do capital, como forma de dominação sobre as pessoas, a fim de, sobre elas expandir a opressão e a exploração gerando lucro e perpetuando-se. Nesta condição *todo ato de rebelião ou de resistência está de fato associada a uma atividade desviada ou terrorista. A liberdade só existe para aqueles que defendem os imperativos mercantis. A oposição real ao sistema dominante, infelizmente, é totalmente clandestino. Para estes opositores, a repressão está justificada na aspiração midiática e política que nega o conflito existente na sociedade atual. [...] o escravo moderno está convencido de que não existe alternativa na organização do mundo atual. Ele se resignou a esta vida porque pensa que não pode haver outra. E é aí mesmo que se encontra a força da dominação presente: entreter a ilusão desse sistema que colonizou toda a face da Terra é o fim da história. Convenceu a classe dominada que adaptar-se a sua ideologia é como adaptar-se ao mundo tal qual se mostra e como sempre foi. Sonhar com outro mundo se tornou um crime criticado unanimemente pelos meios de comunicação e os poderes* (passagem contida no documentário).

históricas que condicionam a degradação da qualidade alimentar e da saúde humana (portanto degradação ambiental, dentro de uma concepção ampliada e interdisciplinar de ambiente), e pelas representações sociais dos sujeitos da pesquisa, às quais futuramente buscaremos lançar luz como *corpus* empírico.

O mecanismo remediativo, emergencial, o reformismo com que temos agido diante dos efeitos nefastos de uma ordem social que degrada o ambiente e as pessoas que nele vivem na busca incansável do lucro não nos serve como prática transformadora das reais causas para essa degradação.

Não podemos ter medo de desvelar, e anunciar as causas reais para a degradação que temos experimentado no atual estágio de desenvolvimento histórico de nossa sociedade. Se continuarmos nos enganando, seremos cúmplices de um processo que nem sempre percebemos estar ocorrendo a cada instante, o do enfraquecimento humano físico e mental, que se expressa em uma saúde cada vez mais frágil, na epidemia de doenças degenerativas, de alergias, intoxicações, estresse, depressão, entre outras enfermidades, que não são apenas sintomas do corpo orgânico, mas sintomas sociais de que algo está errado, e precisa ser transformado. Nada do que por nós, seres humanos, foi produzido, não poderá ser, por nós próprios, transformado radicalmente; caso contrário, teremos de abandonar a compreensão dialética de realidade e de História, e retirar a palavra esperança dos dicionários.

Partimos, dessa forma, da compreensão de nossa ordem social como a totalidade de relações e ligações que condicionam a vida moderna³⁷ em todos os sentidos. Essa sociedade tem se tornado para nós uma sociedade de risco. É preciso compreender, não apenas que riscos são estes, mas o que os está causando. Uma expressão da periculosidade da vida moderna, e do ambiente como um risco, são os danos à saúde que uma dieta alimentar sem qualidade tem provocado.

³⁷ Compreendemos que vivemos ainda a modernidade, já que, historicamente os períodos ou épocas são classificados com base no modo de produção; sendo assim, a modernidade continua desde a instalação inicial do modo de produção capitalista, e, embora possa ser hoje chamada de contemporaneidade, há de se atentar que este termo diz respeito “ao tempo de hoje, o tempo presente”, mas não a um período histórico distinto do anterior. Enquanto o capitalismo não for dialeticamente superado, estaremos vivendo a modernidade, porém com mudanças graduais que o avanço do conhecimento, da técnica e da ciência naturalmente produzem, bem como as reformas e mudanças estratégicas que o capital engendra em si mesmo para continuar existindo.

É quando se alimenta que o escravo moderno ilustra melhor o estado de decadência em que se encontra. Dispondo de um tempo cada vez mais limitado para preparar a comida que ingurgita, ele se vê obrigado a engolir rápido o que a indústria agroquímica produz, errando pelos supermercados à procura dos *ersatzes*³⁸ que a sociedade da falsa abundância consente em dar-lhe. Ai ainda, só lhe resta a ilusão da escolha. A abundância dos produtos alimentícios apenas dissimula sua degradação e sua falsificação. Não são mais que organismos geneticamente modificados; uma mistura de colorantes e conservantes, de pesticidas, de hormônios e de outras tantas invenções da modernidade. O prazer imediato é a regra de todas as formas de consumo. E as consequências que ilustram esta forma de alimentação se veem em todas as partes (*De la Servitude Moderne*, 2009 - nota de rodapé nossa).

Como relaciona o médico e escritor Charles McGee³⁹ (1986, p. 48) auxiliando-nos a melhor compreender o fenômeno da alimentação enquanto risco ambiental, o alimento é

uma de nossas maiores exposições ambientais, e uma das mais efetivas porque entra diretamente em nosso corpo. Desta forma, estamos interessados em cada efeito que o alimento possa ter em nosso corpo. Isto vai desde os efeitos naturais esperados, como o de nos dar sustento, até os prejudiciais, relacionados com o que está faltando no alimento e que precisamos, ao que foi adicionado ao alimento e nos adocece, a como nosso corpo pode responder anormalmente a alimentos, como no caso das alergias.

Compreendemos, com base nas ideias do autor, que a adição de químicos sintéticos, os aditivos alimentares largamente empregados na moderna indústria de alimentos, assim como os pesticidas e herbicidas, utilizados indiscriminadamente na agricultura convencional e que permanecem residuais nos alimentos e no ambiente constituem uma severa alteração ambiental, influenciando direta ou indiretamente nas condições de saúde e, conseqüentemente, na qualidade da vida humana e no equilíbrio dos ecossistemas.

Como forma de justificar a relevância de nosso trabalho de tese para a qualidade ambiental, as reflexões ora engendradas expressam a compreensão de que os alimentos fornecidos hoje apresentam uma redução drástica de sua qualidade nutricional, com o declínio considerável de nutrientes indispensáveis à

³⁸ Termo alemão, derivado do original *ersatz* que significa “compensação”.

³⁹ Autor cujos escritos causaram-me grande impacto pela forma direta de expor o problema da alimentação, e, principalmente, por perseguir as causas para a degradação da qualidade alimentar, contribuindo referência bastante presente neste estudo.

saúde humana, a exemplo das fibras, vitaminas e microminerais⁴⁰. Esse processo de perda de qualidade nutricional dos alimentos - embora não seja acompanhado de uma perda de paladar e aparência, devido ao acréscimo de açúcares, gorduras, sal e aditivos químicos sintéticos que mantêm no alimento estas características - vem ocorrendo ao longo dos últimos 150 anos (MCGEE, 1986).

O declínio nutricional dos alimentos, a princípio, não se deu de forma intencional por parte da indústria alimentícia, mesmo porque os conhecimentos sobre nutrição eram ainda escassos. O que se questiona é por que atualmente, com o grande avanço dos conhecimentos nessa área, ainda continuamos a produzir alimentos por meio de processos que deterioram sua qualidade nutricional, vindo a comprometer de forma importante a saúde das pessoas. Essa perda da qualidade alimentar ocorreu gradualmente, impulsionada pelos interesses comerciais da indústria de alimentos, quando ainda não se tinha conhecimento dos riscos dessa depleção nutricional para a saúde humana (MCGEE, 1986).

Porém, hoje, ancorados no conhecimento sobre a relação nutrição/saúde-doença, e considerando a continuidade da produção alimentar que deteriora os nutrientes dos alimentos e adiciona a estes substâncias químicas sintéticas prejudiciais à saúde humana, não nos é difícil reconhecer que o interesse comercial sobressai-se ao interesse do bem humano comum. Reconhecendo assim, a verdadeira face do vilão, compreendemos que o alimento passa a ser visto como mercadoria banal, e não como elemento necessário à promoção da saúde das pessoas, assim como, na mesma medida, os seres humanos são considerados meros consumidores cuja única função existencial é circular o capital no processo de consumo junto a outros processos estruturais e organizativos da sociedade capitalista.

A perda da qualidade dos alimentos não se restringe ao aspecto nutricional quando se reduz ou elimina, por refino ou processamento, determinados nutrientes essenciais à boa saúde humana. A qualidade alimentar também pode ser deteriorada quando, no caso do uso de agrotóxicos, fertilizantes, hormônios e outras substâncias químicas sintéticas na produção agropecuária de alimentos, os resíduos destas substâncias permanecem no alimento, muitas vezes em doses elevadas,

⁴⁰ Esses minerais são assim chamados, pois são necessários em pequenas quantidades para a normalidade das funções vitais do organismo humano.

incompatíveis com o metabolismo orgânico e certamente prejudiciais à saúde de quem os ingere.

De nossa dissertação de mestrado (DAMO, 2012), resgatamos algumas compreensões de como o fenômeno da alimentação vem se constituindo em risco ambiental. Caminhamos na direção de entender as formas pelas quais o paradigma socioambiental no qual nos integramos hoje estrutura-se e organiza-se expressando em seus processos produtivos uma situação real em que *“A produção capitalista, só desenvolve a técnica e a combinação do processo social de produção, exaurindo as fontes originais de toda riqueza: a terra e o trabalhador”* (MARX, 1985, p. 579).

Nesse ponto, como situa Marx em sua crítica da sociedade de sua época, que é em essência a mesma que estamos vivendo, já que continua o modo de produção, está colocada a noção vital da insustentabilidade de nosso modelo produtivo. Um modelo em cuja lógica está a exploração da natureza como matéria-prima, e dos seres humanos quando subjugados por relações de trabalho alienado.

Sua lógica também é a da “descartabilidade”, do desperdício de tudo o que se produz e não é consumido, revelando o ponto crucial do equívoco social que vivemos: nossa sociedade é ancorada em um modo de produção, que, como ensina Marx, sustenta-se na exploração da terra (e aqui incluímos os recursos naturais) e do trabalhador, e assim, exclui a possibilidade real de sustentabilidade.

O que esperar dos alimentos produzidos nesse modelo? Um modelo produtivo que vê o alimento como uma simples mercadoria, uma fonte de riqueza, e, portanto, não se abstém de incluir na produção deste alimento elementos nocivos à saúde, tanto para quem o produz, quanto a quem o consome.

Como fruto dessas, e de tantas outras reflexões, esse estudo está partindo de uma preocupação pessoal (que acredito ser uma preocupação também coletiva) com a qualidade dos alimentos produzidos na contemporaneidade. Nesse caminho, é mister conceber a Educação Ambiental numa perspectiva dialética capaz de compreender o fenômeno de pesquisa como parte de uma totalidade contraditória, mediado por determinado contexto social, de forma a nos orientar em práticas transformadoras, comprometidas com a qualidade do ambiente e da vida humana.

No exercício da delimitação de nosso fenômeno de pesquisa, partimos da compreensão de Educação Ambiental como um vasto campo do conhecimento, para

a qual o ambiente inclui tanto as relações sociais entre os seres humanos, quanto àquelas estabelecidas entre natureza e sociedade, e que, por assim ser constituída, deve incluir em sua práxis o cuidado também com a qualidade alimentar das pessoas, como necessidade humana básica a ser respeitada, mas também como importante aspecto na promoção da saúde e qualidade de vida, de acordo com o princípio da sustentabilidade ambiental.

A alimentação é uma necessidade essencial dos seres humanos. Assim, nesse estudo estamos nos direcionando a focar a importância da qualidade dos alimentos que são disponibilizados para consumo, partindo da compreensão histórica da alimentação humana como fenômeno social em desenvolvimento.

Sabemos que, muitas vezes os setores produtivos no modo de produção capitalista não colocam em primeiro plano a qualidade dos alimentos produzidos (a não ser como estratégia de *marketing*), mas preocupam-se apenas com produtividade e lucratividade, desrespeitando o direito das pessoas a consumir alimentos livres de substâncias prejudiciais à saúde. O fator que vem movendo os processos produtivos, e nesta gama envolvemos a produção de alimentos, baseia-se apenas na relação produto final e o lucro por ele gerado.

Como alerta Charles McGee (1986), encontramos em nossas prateleiras alimentos artificiais, processados, refinados, contendo em sua composição inúmeras substâncias químicas, as quais muitas vezes estão associadas ao surgimento de enfermidades, alergias, intoxicações em humanos, devido à rejeição do organismo a esses compostos.

Parece-nos, e esta suspeita não está apenas na aparência, mas na realidade que envolve a produção de alimentos, que a preocupação principal das empresas é disponibilizar ao consumidor alimentos visualmente atraentes e apazíveis em questão de olfato e paladar. Para além da boa durabilidade, o que importa é extrair o máximo de valor sobre aquele produto com vistas a recuperar, na venda, os custos de produção.

Para isso, fazem uso, muitas vezes sem estudos sobre efeitos colaterais à saúde humana, de substâncias que melhoram o sabor dos alimentos, sua textura e aparência, além de conferir melhor durabilidade aos mesmos. Conservantes, açúcares, gorduras, realçadores de sabor, essências artificiais, estabilizantes,

acidulantes, entre outros. Basta olharmos o rótulo dos alimentos que consumimos. Iremos então constatar que, entre os ingredientes, estão diversas substâncias as quais muitas, e na maioria das vezes não conhecemos nem mesmo do que se tratam, quanto mais acerca dos riscos que podem ter sobre a nossa saúde.

McGee (1986, p. 136) confirma o que estamos trazendo a respeito da invasão química que a indústria de alimentos, sob a lógica capitalista, tem nos proporcionado:

[...] A maioria das fontes comerciais de alimentos contém produtos químicos sintéticos não intencionais, como resíduos de pesticidas, herbicidas, substâncias de revestimento de latas e chumbo de soldas. [...] Milhares de aditivos químicos sintéticos aparecem em nossos alimentos. Estas substâncias são misturadas para atingir certos objetivos comerciais e frequentemente são usadas porque são mais baratas que as fontes de alimento natural que substituem.

Mais adiante, o mesmo autor (p. 136-137), baseado em evidências médicas, vem nos alertar sobre os riscos do uso indiscriminado – movido pela intencionalidade comercial - de substâncias químicas sintéticas, muitas delas largamente utilizadas na produção de alimentos:

A indústria química nos diz que as substâncias químicas são boas, seguras e que não podemos passar sem elas. [...] 80% dos cânceres são causados por produtos químicos sintéticos no ambiente. Muitas companhias químicas têm demonstrado um verdadeiro descaso quanto à segurança pública quando há lucros envolvidos.

É importante que tenhamos claro, quando falamos de “química”, que a mesma está presente em todos os processos que mantêm a vida. As substâncias constitutivas, reguladoras, energéticas e funcionais presentes nos alimentos, como as vitaminas, os minerais, as proteínas, gorduras e carboidratos, e os fitoquímicos (com efeito antioxidante, por exemplo) possuem estrutura molecular química e são reativos do ponto de vista das interações que possibilitam a vida e a saúde do organismo.

O que estamos problematizando aqui é justamente a redução, nas dietas contemporâneas globalizadas, das substâncias químicas benéficas,

simultaneamente a um aumento considerável de substâncias químicas que não trazem nenhum benefício do ponto de vista da saúde. Ao contrário, causam a sua deterioração, pois apresentam efeitos deletérios no organismo: são tóxicas em curto, médio ou longo prazo, desencadeiam mutações celulares podendo predispor e acelerar cânceres, criam processos inflamatórios degenerativos, desregulam as funções hormonais, etc.

Toda dieta alimentar é constituída de substâncias químicas. A química que a natureza fornece pode ser benéfica ou letal, dependendo do seu uso e de sua dose.

[...] A segurança de uma substância não depende de sua origem, mas de sua estrutura molecular específica. Se ela é feita por um químico num laboratório ou pela natureza num arbusto não importa. O que importa são os resultados de estudos realizados sobre a sua segurança e eficácia (SCHWARCZ, 2008, p. 35).

Isso desde que esses estudos não sejam financiados pela indústria alimentícia e farmacêutica com fins mercantis. Portanto, é ingênuo inocentar o “natural”, e demonizar o “artificial”. A química da alimentação em sua complexidade exclui a pressuposição maniqueísta que classifica os alimentos em “bons” ou “ruins”. A vida, em sua estrutura e organização, depende de diversos fatores que interagem produzindo certos resultados muitas vezes difíceis de serem previstos ou entendidos; portanto, os processos que geram saúde, ou a degeneram, possuem uma complexidade que implica enxergarmos os alimentos da mesma forma que devemos olhar para o funcionamento de nosso organismo.

Como diria Schwarcz, “*há boas dietas e dietas ruins*”, e o que define isso é propriamente a diversidade alimentar, com base em comida fresca e não industrializada nem suplementos, ou seja, porções diárias e diversas de frutas frescas e secas, verduras e grãos integrais, que possam fazer frente à praticamente inevitável exposição diária a diversas substâncias prejudiciais encontradas nos alimentos, mas também no ambiente (água, ar, solo), e até mesmo, aquelas que são produzidas fisiologicamente a partir de nosso metabolismo interno.

As maçãs que dão nome à obra de Schwarcz, *Uma maçã por dia: mitos e verdades sobre os alimentos que comemos*, podem conter tanto antioxidantes que freiam e protegem contra o envelhecimento e os processos degenerativos

desencadeados pela ação dos radicais livres⁴¹, quanto substâncias ou compostos reconhecidamente tóxicos ou carcinogênicos, se não fosse a dose ínfima em que são encontradas no tecido da fruta. Não podemos apenas pensar na química destrutiva, mas também na química defensiva. A batalha invisível que se trava na complexidade da vida em nossos organismos, a interação entre as inúmeras substâncias ingeridas (nutritivas, tóxicas, energéticas, carcinogênicas, funcionais, etc.), na relação com demais fatores ambientais, é que vai determinar nossa saúde, ou a deterioração dela.

A mensagem que o autor deseja transmitir é a de que a química do alimento é complexa por si só, e mais complexa ainda na interação com o organismo que o ingere. Ela pode estar a nosso favor, porém é preciso que aprendamos a utilizá-la de forma coerente. Muitos equívocos são cometidos nesse processo pelas próprias limitações na construção do conhecimento (talvez nunca saibamos como de fato os alimentos atuam no corpo e que interações entre diferentes substâncias e compostos são necessárias para engendrar saúde), e também devido à especulação em torno dos princípios ativos presentes nos alimentos, que evidenciam “superalimentos” ou “superingredientes” com fins puramente mercantis.

[...] As evidências científicas não corroboram o conceito de um “superalimento” ou de um “superingrediente”. Hortaliças, frutas e grãos integrais estão repletos de compostos que demonstraram um potencial de proteção contra o câncer. Fartar-se de um único alimento ou suplemento não é a solução. A chave é comer uma variedade de alimentos que contêm essas substâncias químicas benéficas [...] (SCHWARCZ, 2008, p. 24).

Isolar compostos e substâncias que testes laboratoriais demonstram ser eficazes como preventivos ou curativos de doença pode não ser uma boa ideia, já que o organismo é muito mais complexo do que os tubos de ensaio e as placas com células e tecidos isolados, exigindo a interação dinâmica de diversos componentes dos alimentos. A química mal compreendida leva a abusos e riscos, e a especulação da química e do pouco conhecimento que, em geral, tem o senso comum sobre este

⁴¹ Subprodutos da respiração celular, altamente reativos com os mais diversos tipos de moléculas orgânicas, provocando alterações danosas nas mesmas. A respiração celular é assim, uma “faca de dois gumes”, que, ao mesmo tempo em que possibilita a vida produzindo energia a partir do oxigênio ingerido, na reação com outros elementos produz radicais livres que degeneram as moléculas orgânicas. Envelhecer é, assim, a única forma de viver mais. Nosso desafio é encontrar formas de incrementar nossa dieta e o ambiente em que vivemos para que possamos fazer não apenas mais, mas melhor: viver bem.

aspecto origina usos deturpados dos alimentos com intencionalmente puramente pecuniária.

Por exemplo:

Frutas e hortaliças são as principais fontes de antioxidantes em nossa dieta, e a opinião dominante é que seu conteúdo é o responsável pelos benefícios à saúde vistos em populações com elevado consumo de produtos vegetais. Mas estudos com suplementos antioxidantes têm sido sistematicamente incapazes de mostrar os resultados positivos esperados. Frutas e hortaliças contêm dúzias de compostos que têm atividade fisiológica potencial, e parece que uma mistura delas é requerida para resultar em benefícios à saúde. Em outras palavras, o todo é de alguma maneira maior que a soma das partes (SCHWARCZ, 2008, p. 37-38).

Nesse mesmo viés, a realidade, em sua totalidade, não é a mera soma das partes, mas a complexidade de ligações e relações que fazem o mundo. *“Não existe comprovação definitiva de que um nutriente retirado do ambiente natural dele – uma fruta, um peixe – tenha o mesmo efeito fora dele, nem para o bem, nem para o mal”* (KEDOUK, 2013, p. 121).

Quanto aos riscos associados aos aditivos alimentares e aos contaminantes industriais, Schwarcz é coerente em sua análise. O sensacionalismo e o extremismo no sentido de evidenciar os riscos destas substâncias, sem uma avaliação séria da complexidade que relaciona as quantidades presentes nos alimentos e sua interação com outras substâncias, o que pode até mesmo anular o efeito danoso em razão do benefício das substâncias nutritivas presentes nos alimentos, é tão contraproducente quanto supervalorizar os “superpoderes” da comida. É preciso abordar com sensatez a química presente nos alimentos para não demonizar certas substâncias sem que antes sejam essencialmente compreendidas.

O excesso de informações que nos bombardeia nos campos da nutrição e da toxicologia, apropriadas indevidamente e divulgadas de forma instantânea e maciça, principalmente através da internet, nos desorientam. Muitas delas são contraditórias, e não condizem à realidade, a qual tende a ser mal compreendida. Informações mal embasadas e alarmistas configuram-se como um desserviço ao conhecimento sobre a comida, comprometendo nossa caminhada para a boa saúde.

Quando há suspeitas sobre os efeitos danosos à saúde associados a determinadas substâncias e compostos químicos, sem que suas interações no

organismo e com outros alimentos e substâncias estejam ainda bem compreendidas, o princípio da prevenção e da precaução, tão caros a Educação Ambiental, são bem-vindos. A atitude cautelosa diante do desconhecido tende a ser mais sensata que o alarmismo gerado por representações contraditórias.

Logo, a proteção quanto aos abusos industriais decorrentes da demanda por lucro atua no âmbito da precaução e da prevenção. A questão, aqui, é que fatores socioeconômicos, culturais e políticos afetam a forma como os diferentes países conseguem organizar estes dois princípios protetivos em suas políticas públicas, a fim de defender a saúde de seus habitantes.

Nos países em desenvolvimento, como o Brasil, onde há carência de políticas protetivas, regulatórias à presença, nos alimentos, de aditivos e resíduos de produção danosos à saúde, a indústria alimentícia encontra terreno fértil para expandir a comercialização de seus produtos forjados em processos certamente menos custosos do que seriam caso tivessem que se adequar a um aparato regulatório restritivo, como encontramos nas leis na União Europeia, por exemplo. Isso porque os processos artificiais de produção, menos dependentes de matérias-primas de origem natural são mais baratos às indústrias alimentícias. Certamente que um suco a base de corantes e aromatizantes artificiais traz mais lucros que um suco com mais da metade de sua composição a base de polpa ou suco concentrado da fruta. Qual deles tem maior possibilidade de abarrotar os mercados brasileiros, por falta de leis reguladoras?

O desafio para os países em desenvolvimento é superar sua cegueira em relação à indústria alimentícia globalizante, engendrando políticas eficazes do ponto de vista da proteção à saúde e à qualidade de vida das suas populações. Não há outro caminho, senão que consciência coletiva que leva à participação ativa das pessoas na direção de exigir dos setores governamentais a criação e funcionalidade destas políticas, a fim de reverter a injustiça alimentar que acontece todos os dias por intermédio de nossa dieta.

Mas é preciso também ver o outro lado: a compreensão ingênua que hiperboliza os riscos das substâncias prejudiciais presentes nos alimentos, descambando em elaborações superficiais e contraditórias. A internet está repleta disso (habitando *blogs*, invadindo nossos endereços eletrônicos), e, para o senso comum (muitas vezes nem mesmo os estudiosos conseguem chegar a um

consenso), é muito difícil conseguir filtrar as informações que possuem fundamento a partir da análise dedicada de estudos bem conduzidos, daquelas manchetes que surgem de meras deturpações de resultados. Isolar fatos, simplificar descobertas científicas e deturpar resultados de estudos não contribui para que possamos compreender de forma libertadora as propriedades reais da comida e seus riscos à saúde.

A consciência ingênua analisa as informações de forma acrítica, isolada dos fenômenos da realidade, desconstruída e superficial. Essa forma de consciência tem caráter conformista, no qual o sujeito, embora perceba minimamente que “há algo errado na realidade”, não se sente responsável nem capaz de sua transformação, transferindo o rumo da História para outros. O estado ingênuo da consciência leva ao fatalismo, à acomodação e ao ajustamento/adaptação diante dos fatos da realidade, o que impossibilita ao sujeito “empoderar-se” para poder transformá-los.

Isso vale tanto para os efeitos tóxicos como danosos presentes na comida, quanto para aquelas substâncias vistas como benéficas, ou mesmo, “milagrosas”. Nossa análise caminha na direção de entender que, nada é tão poderoso que possa provocar grandes danos ou grandes benefícios de forma isolada. A interação harmônica, produtiva, ou, ao contrário, desarmoniosa, destrutiva, é sempre o produto da relação entre os seres e seu ambiente, com a participação de inúmeros elementos simultaneamente, um influenciando o outro. Considerar isso é necessário para que possamos chegar a certas conclusões sobre o que estudamos, as quais são, ainda assim, conclusões contraditórias, impulsionando-nos a constantes reformulações no pensamento e no conhecimento.

Em última análise, não podemos negligenciar a relação dialética existente entre saúde-doença e a forma como a nossa sociedade está organizada, afastando as causas do surgimento e alta prevalência de diversas doenças degenerativas, como o câncer, as enfermidades cardíacas e do sistema nervoso ao modo de vida que estamos levando.

Os desequilíbrios fisiológicos podem ser direta ou indiretamente associados ao desequilíbrio, à desordem do ambiente em que vivemos e das relações sociais que desenvolvemos, à loucura de nossos tempos, que se constituem e recrudescem a condição de “ambiente de risco”.

Diversas patologias têm origem e agravo associados à ingestão inadequada e em excesso de determinados gêneros alimentares. Podemos questionar as possibilidades de nossos organismos metabolizarem as inúmeras substâncias químicas adicionadas aos produtos industrializados que consumimos diariamente. Como exemplificam estudos da Organização Mundial da Saúde (World Health Organization - WHO) (1998), e do Fundo Mundial de Pesquisa sobre Câncer (World Cancer Research Fund – WCRF) (1997) o desenvolvimento de várias das formas mais comuns de câncer resulta de uma interação entre fatores endógenos e ambientais, sendo o mais notável desses fatores a dieta.

É impossível ignorar, portanto, a influência direta da nossa dieta alimentar no desenvolvimento de doenças degenerativas – câncer, diabetes, doenças dos sistemas cardiovascular e nervoso - cada vez mais comuns na vida moderna do modo capitalista de produção.

Um estudo recente de como o estilo de vida moderno e marcadamente ocidental pode influenciar o caso específico do desenvolvimento do câncer, e de como a alimentação adequada e rica em compostos anticancerígenos pode reduzir significativamente as chances de desenvolver esta doença é desenvolvido por Richard Béliveau e Denis Gingras em *Os alimentos contra o câncer: a prevenção e o tratamento do câncer pela alimentação*, de 2007.

Ao constatar que os casos (e seus tipos diversos) de câncer não são uniformemente distribuídos no mundo, os autores sugerem atentar para a alimentação como o principal fator de influência no aparecimento e progressão, ou não, desta doença em determinados países que reúnem culturas alimentares muito distintas. As informações reunidas nesse importante estudo deixam claro que os países onde a alimentação é rica em substâncias não desejáveis - como os aditivos químicos, os venenos residuais, ou mesmo certas gorduras e açúcares consumidos excessivamente - e pobres naquelas que contribuem para a saúde do organismo prevenindo tanto o aparecimento como a progressão de certas doenças, apresentam uma alta incidência nos casos de câncer em comparação com países ou regiões de cultura alimentar distinta (BÉLIVEAU; GINGRAS, 2007).

O referido estudo mostra-nos que a alimentação, como insistentemente estamos afirmando em nossa investigação do fenômeno de pesquisa, não é uma necessidade secundária para os seres humanos, mas realmente uma demanda

principal, já que influencia de forma importante a saúde e a qualidade da vida humana.

A relação indissociável entre dieta alimentar e saúde-doença, bem como os riscos decorrentes da perda de qualidade alimentar são demonstradas por McGee (1986, p. 26):

O homem tem ficado livre das doenças degenerativas enquanto se mantém auto-suficiente em seu próprio suprimento de alimento. [...] O fator comum no desenvolvimento das doenças degenerativas tem sido o abandono das dietas tradicionais de alimentos frescos, não processados, por alimentos modernos processados.

Nesse paralelo que o autor traça entre a existência ou a ausência de doenças degenerativas entre as populações humanas autossuficientes na questão alimentar em relação às populações modernas o autor deixa claro que o aspecto ambiental envolvido refere-se às diferenças nas dietas das populações consideradas. A autossuficiência alimentar das primeiras está expressa no consumo de alimentos originados de produção própria, livres de resíduos químicos sintéticos de produção, integrais, não processados e, portanto sem aditivos alimentares. Já nas populações modernas, há uma perda gradual em nutrientes, pela substituição dos alimentos frescos e integrais por aqueles processados, ao mesmo tempo em que se observa adição de substâncias químicas nos processos de industrialização, o que pode oferecer risco concreto para a saúde daqueles que se entregam diariamente a essa dieta insalubre.

Em seus escritos é possível reconhecer a rejeição à crença amplamente divulgada de que o homem primitivo, ou as populações tradicionais que vivem hoje à base de uma dieta rica em alimentos frescos e não processados - embora muitas vezes enfrentando péssimas condições sanitárias e médicas - não vivem tempo suficiente para desenvolver doenças degenerativas, já que padecem antes por doenças infecciosas ou parasitárias. Em seus estudos o médico comprova a existência de pessoas em idades avançadas, nessas populações, que nunca desenvolveram doenças degenerativas.

Na sociedade moderno-contemporânea, a medicina se vangloria de ter, sob controle, a maioria das doenças infecciosas (causadas principalmente por vírus,

bactérias e fungos). No entanto, quando priorizam a abordagem ao aspecto sintomático e ao tratamento medicamentoso das doenças, esquecem que há causas ambientais para estas doenças, como a alimentação, que estão constantemente agredindo o organismo humano a ponto de cronificar estas doenças e mesmo levar pessoas cada vez mais jovens a padecer por enfermidades degenerativas.

Retornar a uma dieta de alimentos frescos não processados, já que o processamento reduz a qualidade nutricional e adiciona aditivos potencialmente danosos à saúde parece ser a solução radical para restabelecer a saúde deteriorada pela perda da qualidade alimentar. Isso implica, obviamente, na necessidade de transformarmos primeiramente o modo em que estamos nos organizando socialmente. O obstáculo a esse propósito reside no fato de que os interesses comerciais envolvidos, sob a lógica da sociedade capitalista, não têm sua atenção voltada às necessidades humanas, mas sim para os lucros advindos da comercialização do alimento.

No campo da saúde, para citar essa relação indissociável que nos suscita o tema da alimentação humana como contexto ambiental de risco e a influência que certas alterações ambientais negativas têm nos processos de saúde-doença, apontamos na abordagem preventiva em saúde, um campo relativamente recente da medicina. A ecologia clínica, que foi se desenvolvendo à medida que se tornava *“evidente que os fatores ambientais estavam causando doenças com que nossas abordagens médicas convencionais não estavam conseguindo lidar”* (MCGEE, 1986, p. 145).

Em relação à questão alimentar, a ecologia clínica, ancorada no pressuposto de que tudo o que está no mundo estabelece relações, e que tais relações (especialmente aquelas entre o indivíduo e seu ambiente) trazem efeitos que podem ser benéficos ou maléficos para quem se relaciona, irá voltar-se à investigação da relação entre a alimentação e os processos de saúde-doença, buscando identificar a (s) causa (s) ambientais, ou seja, as alterações na dieta humana que melhoram ou deterioram sua saúde.

Com base em uma compreensão ampliada de ambiente, concordamos com Minayo (2008, p. 28), na afirmação de que, *“no campo da saúde se vivencia a complexidade dos objetos de estudo, pois a abrangente área biomédica não pode*

prescindir da problemática social, uma vez que o corpo humano está atravessado pelas determinações das condições, situações e estilos de vida”.

A fim de ilustrar o pensamento de Minayo, citamos o exemplo da substituição de uma dieta alimentar rica em alimentos frescos, integrais e livres de aditivos químicos, para uma outra dieta, dita moderna e marcadamente ocidental (em concordância à lógica econômica), rica em alimentos refinados e industrializados, repletos de substâncias químicas sintéticas. Essa mudança tem se mostrado (MCGEE, 1986) um erro no processo de desenvolvimento da humanidade, já que contribui para o surgimento de doenças, principalmente as degenerativas, como às que acometem os sistemas cardíaco, muscular e nervoso.

A mesma advertência serve para os alimentos produzidos pelo agronegócio. Esses alimentos não podem ser considerados saudáveis porque não o são. O preço que pagamos pela ingestão das vitaminas, fibras e minerais presentes em frutos, legumes e verduras não pode justificar a contaminação por resíduos de venenos adicionados aos alimentos durante os processos produtivos. O agronegócio foi uma modificação ambiental que nós mesmos, obedecendo à lógica capitalista, implementamos a partir da Revolução Verde, há cerca de cinco décadas atrás; cabe a nós buscarmos formas alternativas de produção de alimentos, que não sejam responsáveis pela doença e pela degradação ambiental.

Enquanto a produção de alimentos estiver condicionada aos interesses das grandes corporações seremos vítimas, tanto na condição de produtores, quanto de consumidores, dos prejuízos à saúde provenientes desta relação que coloca os seres humanos como meras mercadorias, esquecendo-os em sua própria razão de ser. Ignorar as causas socioambientais que levam ao desenvolvimento de doenças e continuar insistindo em soluções paliativas e provisórias no âmbito da saúde é esquecer que nosso compromisso social é com seres humanos, não com manutenção de capital alheio a nossa saúde.

Essa cegueira social da qual falamos vem ao encontro do que, de certa forma, afirma McGee (1986, p. 120-121) ao considerar:

Enfartes, câncer e outras doenças degenerativas surgiram entre nós e parece que somos incapazes de compreender sua causa ou sua prevenção. Nosso sistema médico evoluiu no sentido de tratar as doenças à medida

que aparecem. Não foi feito quase nada para mudar os fatores ambientais negativos envolvidos.

Com isso o autor nos atenta que a abordagem em saúde precisa ser redirecionada, a fim de buscar compreender as causas ambientais que levam ao desenvolvimento de muitas doenças “dos tempos modernos”, e não limitando sua atenção ao tratamento imediato e de caráter remediativo. Compreender a(s) causa(s) concretas para o surgimento de doenças e a permanência das mesmas - o que sugere uma abordagem preventiva em saúde - é um passo importante para evitar que as doenças apareçam e se cronifiquem, levando a um sofrimento humano que poderia ser evitado.

As reflexões, ora engendradas, em relação ao fenômeno de investigação conduzem-nos também a compreender que a degradação da qualidade alimentar reflete o processo de degradação das relações sociais, que deixam de ter como parâmetro central os seres humanos, sua saúde e felicidade, sendo direcionadas para a satisfação de interesses arbitrários ao anseio comum por um ambiente com qualidade. As relações sociais capitalistas que convertem o alimento em mercadoria, alienando o seu valor de uso em favor do lucro podem ser compreendidas como um mecanismo importante de degradação da qualidade alimentar e ambiental, como discutiremos nas reflexões que seguem.

3 A COMIDA-MERCADORIA E SEU FETICHE

Nós não desejamos uma coisa porque a consideramos boa; mas, ao contrário, julgamos que uma coisa é boa porque tendemos para ela, porque a desejamos.

Baruch Espinosa

É mister, para que possamos entender como ocorre a degradação da qualidade alimentar, lançarmos luz sobre os mecanismos pelos quais o alimento é transformado em mercadoria, por meio de um processo que aliena o seu valor de uso e corrompe o sentido estético que possui a alimentação para a vida humana.

Buscamos em Sandroni (1999, p.383) uma explicação que julgamos acessível para a compreensão necessária sobre o que seja uma mercadoria. Fazendo referência às ideias de Karl Marx, o autor sintetiza: *“a mais importante característica do capitalismo é ser um modo de produção de mercadorias. A mercadoria se apresenta, portanto, como o principal elemento universal na sociedade burguesa e serve de mediação a todas as relações sociais”*. Marx elabora o conceito de mercadoria na primeira parte de *O Capital*, expressão máxima de sua obra, procurando o duplo aspecto que a mercadoria possui: *“ela é ao mesmo tempo valor de uso e valor de troca. Isto é, destina-se a atender a uma necessidade humana (valor de uso), mas sua principal destinação, no capitalismo, é o mercado, no qual se realiza seu valor de troca”* (SANDRONI, 1999, p.383).

Basicamente, na sociedade capitalista, todos os produtos tendem a ser mercadorias. Como confirma Marx (1985, p. 42), *“a riqueza das sociedades onde rege a produção capitalista configura-se em imensa acumulação de mercadorias, e a mercadoria, isoladamente considerada, é a forma elementar dessa riqueza”*.

*“A mercadoria é, antes de mais nada, um objeto externo, uma coisa que, por suas propriedades, satisfaz necessidades humanas, seja qual for a natureza, a origem delas, provenham do estômago ou da fantasia”*⁴² (MARX, 1985, p. 41 – nota

⁴² “Desejo envolve necessidade; é o apetite do espírito e tão natural como a fome para o corpo...A maioria (das coisas) tem valor porque satisfaz as necessidades do espírito”. (Nicholas Barbon, “A Discourse on coining the new money lighter. In answer to Mr. Locke’s Considerations etc.”, Londres, 1696, p. 2-3).

de rodapé do autor). Sabemos que, no modo de produção capitalista, a mercadoria possui tanto valor de uso, quanto valor de troca. *“A utilidade de uma coisa faz dela um valor de uso”* (op. cit., p. 42). O valor de uso é o aspecto qualitativo da mercadoria, diz respeito às propriedades das coisas que lhes conferem a qualidade de ser útil à satisfação de uma necessidade humana. É por isso que, *“o valor de uso só se realiza com a utilização ou o consumo”* (op. cit., p. 42).

No entanto, no modo capitalista de produção, *“põem-se de lado os valores de uso das mercadorias, quando se trata da relação de troca entre elas”* (MARX, 1985, p. 44). Ou seja, o que importa é que os valores de troca das mercadorias sejam iguais, independente do valor de uso diferente que cada uma delas possa ter. Não importa se um alimento tem um valor de uso que satisfaz a necessidade humana por saúde, com suas propriedades de ser nutritivo, saboroso, natural e saudável, e outro alimento, com propriedades menos nobres, satisfaça uma necessidade criada pela padronização dos gostos, como os *fast food*. O que interessa é que ambos, como mercadoria, precisam ter o poder de serem comercializadas no mercado, de serem consumidos pelas pessoas. Se a comida é boa ou ruim do ponto de vista da saúde, não importa necessariamente, desde que ela seja suficientemente atrativa para ser vendida.

“Como valores de uso, as mercadorias são, antes de mais nada, de qualidade diferente; como valores de troca, só podem diferir na quantidade, não contendo portanto nenhum átomo de valor de uso” (MARX, 1985, p. 44).

O ponto essencial da distorção capitalista é que o valor de uso da mercadoria é alienado em função da supremacia do valor de troca. A mercadoria é produzida para ser trocada, e, portanto, deve ser algo útil, caso contrário ninguém se interessaria em obtê-la (SANDRONI, 1999). Aí é que está a grande questão relacionada ao poder de troca da mercadoria, e ligada à alienação do valor de uso: para poder ser consumida, ser trocada, a mercadoria precisa ser útil, necessária. No entanto, há na sociedade capitalista uma forte distorção do sentido de utilidade do que é produzido pelo trabalho humano, criando uma situação em que inúmeras “necessidades” são forjadas para manter as trocas constantes de mercadorias, alimentando continuamente o consumismo. Grande parte do que é produzido e trocado nas relações da sociedade capitalista não é realmente necessário para a

humanidade, existindo apenas como elemento de consumismo, e no seu âmago, o fetiche.

Há um imenso fetiche⁴³ agregado hoje ao alimento. O *alimento-mercadoria*⁴⁴ é o que o *marketing* empresarial lhe permite ser, e por isso possui, mais do que uma utilidade essencial, um sentido que estimula o seu consumo. O alimento não é vendido pelo seu conteúdo, pelo seu fator nutricional, pelo benefício que pode trazer para a saúde e a qualidade de vida humana, nem tem um valor cultural inestimável. Ele é vendido pela embalagem, pela marca que representa os interesses de grandes corporações. Mas, obviamente, essa informação, de como funciona a produção, distribuição e consumo do alimento, não está presente nos rótulos. O povo continua consumindo o alimento pelo seu valor de troca, sem saber que isso é profundamente degradante do ponto de vista ético-estético, embora seja natural do ponto de vista dos valores de mercado.

A partir do modo como se organiza a relação dos seres humanos com a natureza para a produção do lucro a partir da comercialização do alimento-mercadoria, temos uma condição na qual, para lucrar, é preciso manter relações de concorrência, utilizando diversos mecanismos para obter sobre os consumidores o efeito almejado: o desejo destes por determinada mercadoria. A fetichização da

⁴³ Conceito da economia marxista segundo o qual nas condições da produção mercantil, baseada na propriedade privada dos meios de produção, desenvolve-se a ilusão ou representação ideológica de que as mercadorias são dotadas de propriedades inatas, forças extra-humanas que terminam por influir no destino das pessoas. Trata-se, portanto, de algo análogo ao fetichismo religioso do selvagem, que diviniza os objetos por ele mesmo produzidos. Segundo Marx, esse fenômeno ocorre porque, numa economia em que a divisão social do trabalho alcançou grande complexidade e na qual os produtores (trabalhadores) não têm nenhum controle sobre o produto de seu trabalho, os vínculos entre os indivíduos e os grupos sociais aparecem sob a forma de troca de coisas-mercadorias e não claramente como relações sociais entre classes. Nesse contexto, as mercadorias não se apresentam como resultado do trabalho humano apropriado pelo capitalista, mas como coisas dotadas de vida própria. As relações entre objetos, coisas, mercadorias mascaram as relações sociais, as formas de propriedade, a alienação real que existe entre o trabalhador e os objetos por ele criados. O fetichismo da mercadoria revela-se com maior intensidade no dinheiro, que se apresenta, nas relações sociais, dotado de uma força sobrenatural que proporciona poder a seus possuidores. Supõe-se que a capacidade de tudo poder comprar seja uma propriedade natural da moeda, do ouro, quando na realidade essa força estranha é determinada não pelo dinheiro em si, mas pelas relações sociais entre produtores de mercadorias (SANDRONI, 1999, p. 237).

⁴⁴ Esta palavra composta foi por nós criada para enfatizar o processo pelo qual no modo de produção capitalista, o alimento, na forma e conteúdo como vem sendo produzido e comercializado, deixou de ser alimento, valor de uso necessário à satisfação de necessidades da humanidade, para tornar-se mera mercadoria destinada ao fatídico fim de produzir lucro e manter as condições de existência do capital.

mercadoria é uma das estratégias que otimizam sua comercialização e a consequente geração de lucro.

A concorrência para desenvolver o fetiche da mercadoria começa já na sua produção. No caso dos alimentos, o setor agroindustrial encarrega-se de acelerar a produção - afinal, *tempo é dinheiro*, e as mercadorias não podem parar de ser produzidas e distribuídas no mercado – lançando mão do uso indiscriminado de insumos agrícolas, agrotóxicos e fertilizantes químicos e da engenharia genética que altera as propriedades naturais dos alimentos; de sua parte, a indústria de alimentos potencializa a industrialização dos alimentos provenientes de criações e cultivos engendrados pelo agronegócio, maquiando os alimentos para que eles cheguem ao mercado com o máximo de atrativos possível para serem consumidos. O fetiche da mercadoria é impulsionado, então, pelas estratégias de *marketing*, a propaganda, a contribuição da mídia para a veiculação do fetiche em massa, incentivando o consumo.

Nesse contexto, a mercadoria, ou as relações de mercado, determinam a vontade do produtor, e também o desejo de compra do consumidor. O fetiche acontece numa sociedade onde as relações se dão entre “coisas”, como fatores independentes das relações sociais entre as pessoas no processo de produção. Ou seja, numa *“formação social em que o processo de produção domina o homem e não o homem o processo de produção”* (MARX, 1985, p. 90).

O fetichismo da mercadoria está ligado ao mecanismo, próprio da forma social capitalista, pelo qual as relações sociais de produção de mercadorias (produtos do trabalho) são escondidas e percebidas somente como características da mercadoria. Transparecem, assim, apenas as relações entre as coisas que são trocadas no mercado, independente de quem as produziu e como. Desaparece a clareza na relação envolvendo o produtor que fornece a sua força de trabalho, a função individual e social do trabalho, e a distribuição e o consumo do produto do trabalho.

Assim, temos situações em que quem produz, na maioria das vezes, não tem acesso ao consumo do produto do seu trabalho. Isso, a despeito do que defendem os capitalistas, não é uma condição de sociedade livre, saudável, e sustentável, o que necessita mecanismos, expressos na forma de fetichismo, para obscurecer, para camuflar, a forma degradante que o modo de produção capitalista utiliza para

perpetuar-se. Sem o fetichismo, as relações sociais de produção que sustentam a mercadoria seriam escancaradas, o que possibilita serem compreendidas como impróprias à saúde e à felicidade humana, e, conseqüentemente, transformadas com base em um processo de desenvolvimento social.

Estas relações puramente de troca evidenciam o caráter mercantil dos produtos do trabalho humano, em detrimento de seu valor de uso para atender as demandas da humanidade, da mesma forma que expressam a ilusão da consciência humana de achar que as *coisas* são autodeterminantes, que possuem um poder “sobrenatural”, ou seja, que existem independentemente das relações sociais entre seres humanos.

Na sociedade de consumo, a soberania da mercadoria, da coisa, sobre as pessoas, implica a fetichização do objeto de troca, sua transformação em algo poderosamente determinante das relações sociais, com a conseqüente alienação dos seres humanos à ilusão mercantil de que só existem na medida de seu poder de consumo. O ser humano desumaniza-se ao iludir-se de que a coisa tem mais valor do que ele próprio e suas relações. Perde também a sociedade ao ver alienar-se o valor das coisas, a propriedade ou a qualidade original destas, sua utilidade para as necessidades humanas, ao ver perpetuar a tirania do valor de troca, destinado, não a suprir demandas do corpo e do espírito, mas a engendrar lucro. Como ilustrou Marx (1985, p. 92 – nota de rodapé nossa):

Se as mercadorias pudessem falar, diriam: “Nosso valor de uso pode interessar aos homens. Não é nosso atributo material. O que nos pertence como atributo material, é nosso valor⁴⁵. Isto é o que demonstra nosso intercâmbio como coisas mercantis. Só como valores de troca estabelecemos relações umas com as outras”.

No tocante à alimentação, à medida que tem mais valor a mercadoria do que a pessoa, o alimento-mercadoria se impõe como objeto de consumo e é constantemente legitimado pela cultura globalizada, determinando a dieta alimentar

⁴⁵ O *valor* de uma mercadoria, para Marx, é expresso pela quantidade de trabalho investida em sua produção. Esse trabalho não é medido pelo desempenho individual do trabalhador, mas é sempre um trabalho médio, socialmente aceito. A magnitude do valor é definida pelo tempo de trabalho investido na produção de uma mercadoria. Quanto mais tempo for necessário para produzir algo, mais valor este algo terá, o que leva a entender que, quanto maior a produtividade do trabalho, o que reduz o tempo de produção, menor será o valor da mercadoria.

em acordo com o domínio das demandas de mercado, ou seja, das relações que se travam entre coisas - o que implica corromper a substância, a propriedade intrínseca do alimento (valor de uso) que lhe garante ser útil para suprir energeticamente os seres humanos e lhes proporcionar saúde - para atender a fins meramente mercantis. *Podemos* compreender o fetiche do alimento-mercadoria como estratégia de consumismo, onde a coisa determina a ação essencial do ser humano que é, na sociedade capitalista, agir em função do objeto, e não ser sujeito.

Por supervalorizar a ordem de relações entre coisas, o fetiche é o mecanismo, próprio da sociedade capitalista, pelo qual a mercadoria adquire o caráter de “objeto de consumo”, passando a ser desejada fortemente pelo maior número possível de pessoas e buscada para além da satisfação de necessidades reais, o que potencializa a sua troca, e, conseqüentemente, mantém em movimento a peça-chave do metabolismo do capital: a obtenção de lucro.

O fetiche da mercadoria diviniza a coisa, roubando dos seres humanos o seu valor, ou seja, coisificando-os⁴⁶. As coisas passam então a valer mais que as pessoas. A partir desse princípio, a desumanização e a degradação das relações sociais e daquelas estabelecidas entre seres humanos e natureza, a qual também é tida como coisa, são inevitáveis, embora possam ser controladas e revertidas pela desalienação das pessoas, a partir do desenvolvimento de uma consciência crítica de mundo que possibilitará a realização do *ser mais*⁴⁷, e não a continuidade da realização do capital.

⁴⁶ No processo de alienação, é o momento em que aquilo que não era passa a ser coisa, objeto. A alienação coisifica os seres humanos, despojando-os de toda a possibilidade que o caráter concreto de “sujeito” permite expressar socialmente e historicamente. A coisificação dos seres humanos, que é o próprio processo de desumanização, pode também ser concebida como “reificação”. A reificação é possibilitada pela transformação das coisas em fetiches. O fetiche nada mais é que um “feitiço”, uma fascinação proporcionada pelas coisas que são por nós mesmos, seres humanos, produzidas. As mercadorias, quando fetichizadas, assumem um caráter “sobrenatural”, tornam-se objetos de consumo, e seu valor sobrepõe-se ao valor humano. Na concepção do Materialismo Histórico, a reificação designa uma forma particular de alienação, característica do modo de produção capitalista. Implica a *coisificação* das relações sociais, de modo que a sua natureza é expressa através de relações entre objetos de troca.

⁴⁷ A categoria *ser mais* é um conceito-chave para a compreensão freireana de ser humano, e de sua vocação ontológica. “A **vocação para a humanização**, segundo a proposta freireana, é uma característica que se expressa na própria busca do **ser mais** através da qual o ser humano está em permanente procura, aventurando-se curiosamente no conhecimento de si mesmo e do mundo, além de lutar pela afirmação/conquista de sua liberdade (ZITKOSKI, 2008, p. 380 – destaques do autor). O *ser mais* “articula-se com outros conceitos definidores da visão antropológica, sociopolítica e histórica de Freire, tais como, ‘inédito viável’, ‘inacabamento’ e ‘possibilidade histórica’. Na obra **Pedagogia do oprimido**, Freire concebe “*ser mais*” como desafio da libertação dos oprimidos como busca de humanização. A partir do diálogo crítico e

Para assegurar sua dominação sobre as “massas”, garantindo a livre circulação de mercadorias e a satisfação de seus interesses, o capital lança mão de uma estratégia de controle altamente eficaz para “entretêr” as pessoas em torno do espetáculo da oferta de mercadorias, através de um impulso quase visceral forjado na lógica capitalista chamada *consumismo*⁴⁸. Atormentadas por inúmeros desejos e necessidades que o fetiche da mercadoria cria, e entretidas em aproveitar seu pouco tempo “livre” para consumir os produtos oriundos da lógica capitalista, as pessoas permanecem inertes do ponto de vista político (em que poderiam dedicar-se a compreender as motivações mais profundas da ordem social vigente) e incapazes de buscar coletivamente as transformações necessárias para a superação desta lógica.

Em nossa sociedade, vivemos um fenômeno material social no qual há um decréscimo marcante da utilização do valor de uso das coisas. Valor de uso e valor de troca não são tratados de forma separada pelo capital, pois na mercadoria há

*problematizador, será possível aos oprimidos construírem caminhos concretos para a realização de seu ser mais. Já na Pedagogia da esperança, Freire retoma a concepção de ser humano como possibilidade e projeto, articulando com a perspectiva histórica da humanidade” (ZITKOSKI, 2008, p. 380). “[...] Freire fundamenta a esperança de humanização a partir da transcendência de um natureza que se constrói a si mesma em um processo aberto e dinâmico, e mais ainda, na **possibilidade da educação** do ser humano. O maior impulso que Freire assegura como possibilidade de humanização de nosso mundo reside no fato de que nós, seres humanos, somos naturalmente seres educáveis desde a dimensão mais profunda (ontológica) de nosso ser, que consiste na **consciência** do mundo e de nós mesmos” (ZITKOSKI, 2008, p. 382 – destaques do autor).*

⁴⁸ Numa perspectiva antropológica, o consumismo pode ser compreendido como um fenômeno cultural, ou seja, situado sócio-historicamente como elemento característico de nosso tempo, não sendo necessariamente visto como problema, mas como marca da cultura de um período histórico, o contemporâneo. No entanto, para a tradição crítica, o consumismo é entendido como mais uma das relações desumanizadoras praticadas no marco do capitalismo. O consumo, quando distorcido em consumismo, é escravizador (obsessão acrítica por mercadorias), pois aliena o princípio ontológico da constituição social humana, desviando-nos da *vontade* – um dos sentidos espirituais, que se soma à emoção e ao pensamento como condição para o conhecimento, além dos cinco sentidos básicos, que devem estar emancipados, para possibilitar a compreensão crítica do mundo – de buscar nossa realização pessoal e coletiva, para atender alienadamente ao *desejo* de suprir demandas imediatas, fugazes, entorpecedoras, as quais, após seu efeito anestesiador de curta duração, nos devolvem novamente a realidade com todas as suas contradições e os seus conflitos. O desejo pode impor aos sentidos um estado de servidão, enquanto a vontade é um combustível, emancipa-os, preparando-os para o conhecimento libertador. Só há liberdade quando se suprem necessidades radicais dos seres humanos, entre as quais, está o trabalho criativo que não aliena, mas humaniza, e o próprio conhecimento crítico do mundo, que abre uma porta concreta à possibilidade de superar condições sociais adversas. Não podemos nos abster de fazer a crítica ao produtivismo/consumismo, pois esse modelo de desenvolvimento corrobora a insustentabilidade do modo de produção vigente. A cultura pós-moderna, essencialmente a-histórica e relativista, tende a naturalizar o consumismo, pois isso faz parte do movimento reacionário de legitimar e dar continuidade ao modelo social vigente. Essa visão de mundo é um veneno social, pois legitima a desumanização, a perda de identidades e vínculos nos indivíduos e entre eles, justificando o instituído, jamais o questionando.

uma parcela dos dois valores; no entanto, a lógica capitalista atua de modo a subordinar radicalmente o primeiro ao último. Há a possibilidade de a mercadoria ter seu valor de uso realizado, dependendo do tipo de necessidade humana que ela destina-se a suprir, mas há também, a possibilidade de o valor de uso da mercadoria ser alienado quase ao extremo, em função de sua “utilidade” estar relacionada a uma necessidade fictícia, e, portanto, fetichizada, forjada pelo capital para suprir o seu caráter expansionista e reprodutivo.

A tendência ao decréscimo da realização do valor de uso da mercadoria, que é alienado pela supervalorização do valor de troca, acaba reduzindo muito a vida útil da mercadoria, gerando uma obsolescência que para muitos não é essencialmente compreendida como uma estratégia do próprio capital, essencial ao seu metabolismo, que lhe permite agilizar o ciclo reprodutivo, manter as trocas ativas no mercado, e o lucro constante. É este mecanismo que possibilita ao capital ser sustentável para si mesmo ao longo da história, mesmo que, para obter tal propósito, sua lógica seja insustentável do ponto de vista das relações sociais e ambientais.

Os produtores da sociedade de consumo se apropriam de meios estratégicos que colocam em prática um tipo de obsolescência planejada, cujo principal objetivo consiste em criar uma aura de fetiche em torno do novo e, em contrapartida, tornar obsoleto tudo que possa ser visto como ultrapassado. [...] Na indústria de fast e junk foods, a tensão repetição/novidade se dá principalmente pela mudança das embalagens, formatos dos alimentos e tipos de experiência com a ingestão – entram aí o som produzido pelo alimento, a textura, a ocasião e local de consumo etc. (OLIVEIRA; NOVAES, 2013, p. 4).

Desta forma, o alimento na sociedade capitalista não vale pelo que ele é, tampouco se realiza a utilidade essencial que lhe caracteriza a existência: suprir necessidades humanas por nutrientes que trazem saúde, energia, qualidade de vida e preservam laços culturais ligados à alimentação. O alimento, nesta ordem social, é mercadoria, e, portanto, seu valor de uso para as necessidades humanas é alienado em valor de troca, devendo possuir uma grande capacidade de ser trocado no mercado para nutrir demandas constantes por lucro.

Compreendermos esta questão é essencial para que possamos lançar luz sobre os mecanismos pelos quais a degradação alimentar em nossa sociedade

ganha impulso. Se o alimento não é produzido para suprir uma necessidade real da humanidade, então podemos prever que ele não tenha a obrigatoriedade de ser saudável e nutritivo, pois sua função não é engendrar saúde, mas ser vendido. Basta, ao modo de produção capitalista, que o alimento-mercadoria seja suficientemente saboroso, bonito, colorido, perfumado, durável, para que se torne atrativo ao consumidor e possa permanecer tempo suficiente nas prateleiras para que seja vendido.

Essa é a grande distorção da sociedade vigente em relação à alimentação. Há, simultaneamente à degradação da qualidade alimentar, um processo social que impõe um estilo de vida incoerente com a saúde e qualidade da vida humana, impossibilitando, desta forma, a qualidade ambiental. Os imperativos do capital dizem-nos que a pressa é uma condição dos tempos contemporâneos, e que para que possamos nos adaptar a isso, temos já disponível uma imensa oferta de alimentos de fácil e rápido preparo, ou mesmo, já prontos para consumo, de forma a “facilitar” as nossas vidas.

Entretanto, o que não nos informam, é que o estilo de vida imposto não é uma condição material desejável dentro do ponto de vista de uma vida saudável e com qualidade. A pressa é incompatível com a harmonia orgânica que a vida dos seres vivos pede. Assim como a ingestão repetida de uma dieta composta quase exclusivamente por alimentos processados e industrializados, contendo inúmeros aditivos químicos alimentares e resíduos tóxicos de produção - que, obviamente, para não destoar de toda a lógica do capital, também é uma produção acelerada, em série, pelo uso de fertilizantes, agrotóxicos e da engenharia genética - não é algo que possa ser aceito cegamente como “normal”, como identidade dos tempos contemporâneos. Aceitar a degradação da qualidade alimentar como um subproduto da evolução tecnológica ou de um estilo de vida inevitável que a sociedade atingiu não é coerente com a constante busca da humanidade por felicidade e pela realização do ser social.

Existe hoje o selo “Minha Escolha”⁴⁹, que estampa alguns produtos alimentícios nos mercados. Tal selo possibilita ao consumidor identificar os produtos

⁴⁹ Selo criado através do Programa Minha Escolha, idealizado pela fundação independente Choices International Foundation, sediada em Bruxelas, na Bélgica, que já estampa os rótulos de alimentos em 50 países, entre eles o Brasil. Os produtos selados seguem os critérios definidos pelo programa quanto à quantidade de sal, açúcar, gorduras saturadas e gorduras trans, substâncias

que foram produzidos de acordo com critérios nutricionais pré-determinados por um comitê científico internacional. Os alimentos com este selo ainda possuem rótulos explicativos, com informações completas sobre os nutrientes de sua composição, e as quantidades diárias necessárias de cada nutriente. Além de auxiliar o consumidor a optar por alimentos mais saudáveis, o objetivo do Programa Minha Escolha, criador do selo, é estimular as indústrias alimentícias a melhorarem a qualidade de seus produtos tornando-os nutricionalmente mais saudáveis e livres de substâncias prejudiciais à saúde.

Isso nos faz refletir sobre o fato de que a escolha por um alimento mais saudável, nutricionalmente equilibrado deveria ser lugar comum no consumo de todas as pessoas, e não somente de algumas, que podem pagar por alimentos diferenciados, com maior qualidade, que são, no geral, mais caros.

Podemos também questionar a própria existência deste selo: em uma sociedade justa, que preze pelo bem viver e pela felicidade humana, não deveria haver um selo avisando qual é o alimento com maior qualidade, ao mesmo tempo que identifica quais não são. Todos os alimentos deveriam ser saudáveis, todos eles deveriam ser destinados à satisfação de necessidades essenciais para a vida com qualidade e saúde, e não uma das causas de sua deterioração.

A criação deste selo para proteção do consumidor, embora seja uma alternativa importante, tem um efeito apenas pontual dentro da lógica capitalista, pois não transforma a estrutura da sociedade. *“Estimular as indústrias alimentícias a melhorarem a qualidade de seus produtos tornando-os nutricionalmente mais saudáveis e livres de substâncias prejudiciais à saúde”* é uma intenção nobre, mas, será que as grandes corporações da agroindústria de alimentos (a não ser quando isso envolve um *marketing* ambiental) estão realmente dispostas a abrir mão de seu lucro para possibilitar a saúde das pessoas?

Refletir o papel de uma iniciativa dessa natureza dentro da lógica capitalista é pensar em como, por exemplo, a agroecologia pode coexistir com o agronegócio. Tal coexistência é impossível! Ou a agroecologia é a ciência/modelo padrão de

causadores de doenças crônicas se consumidos em excesso, de acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS). Os critérios para a normatização dos alimentos são baseados em diretrizes nutricionais internacionais e são revisados periodicamente por um Comitê Científico independente formado por cientistas conceituados. Informações retiradas de <http://www.choicesprogramme.org/>.

produção de alimentos, ancorada em uma sociedade verdadeiramente sustentável, ou não o é. A existência da agroecologia é ainda pontual, e está resistindo ao esmagador monopólio produtivo do agronegócio. É preciso, para que a produção sustentável seja possível globalmente, eliminar a causa da degradação alimentar; é preciso romper com o agronegócio definitivamente, e não apenas pontualmente.

Como vimos refletindo, o alimento-mercadoria precisa satisfazer ao mercado, precisa vender bem, ser largamente consumido. Sua função é alimentar o capital, não as pessoas. O alimento-mercadoria precisa então ser produzido a baixo custo e rapidamente, ser saboroso, colorido, ter odor agradável, tamanho adequado, ser resistente ao transporte e à manipulação, e ter durabilidade nas “prateleiras”, tudo isso à custa de muitos aditivos químicos alimentares, do uso indiscriminado de agrotóxicos e fertilizantes, e da engenharia genética, que altera as propriedades naturais dos alimentos. Ele deverá ser antes de tudo, um atrativo para o consumidor. Essa lógica é incurável dentro do próprio modo de produção capitalista. Em vista disso, somente o rompimento radical com os interesses que distorcem o valor de uso dos alimentos poderá ser uma alternativa viável para garantir a saúde das pessoas e a qualidade do ambiente.

4 O ALIMENTO DA CONSCIÊNCIA: DA ALIENAÇÃO AOS PROCESSOS EDUCATIVOS EMANCIPADORES

Os homens⁵⁰ ocasionalmente tropeçam na verdade, mas a maioria se levanta e sai correndo como se nada tivesse acontecido.

Winston Churchill

Nossas vidas começam a terminar no dia em que nos silenciemos para as coisas que realmente importam.

Martin Luther King, Jr.

Necessária e urgente se fazem a união e a rebelião das gentes contra a ameaça que nos atinge, a da negação de nós mesmos como seres humanos submetidos à “fereza” da ética do mercado.

Paulo Freire

A alienação primordialmente é associada à condição imposta ao trabalhador no que se convencionou chamar de *trabalho alienado*, típico da ordem social capitalista, onde quem produz não tem muitas vezes acesso ao produto de seu trabalho, e desconhece a totalidade do processo produtivo, estando alienado a uma etapa determinada da produção; perde-se, desta forma, a íntima relação que tinham, por exemplo, os antigos artesãos, entre o produtor e o produto. Como explica Paulo Sandroni (1999, p. 21):

⁵⁰ A expressão original foi mantida para preservar a síntese do autor, porém, estamos preferindo agregar ao nosso texto o termo “seres humanos”, incluindo os homens e também as mulheres em suas diferentes fases da vida, a fim de evitar o caráter sexista que ainda integra algumas palavras da língua brasileira, sempre pensando como Freire (2001), em sua *Pedagogia dos sonhos possíveis*, que não podemos separar a leitura das palavras da leitura do mundo, assim como não é possível separarmos a leitura do mundo da escrita do mundo. As palavras, assim como quaisquer outros elementos concretos, obedecem ao movimento dialético. Sendo assim, não podemos desligá-las do contexto em que elas existem e se desenvolvem. Seu sentido literal não basta para explicar o conteúdo que as mesmas portam, pois a palavra assume o sentido das relações e ligações que a condicionam em um determinado tempo histórico.

Na economia política, a alienação é um dos conceitos básicos do marxismo, significando a perda sofrida pelo trabalhador de uma parte de seu ser, quando o capitalista se apropria do fruto de seu trabalho. [...] Para Marx, a alienação ocorre [...] em muitos outros domínios; alienação do cidadão ao Estado, do soldado a sua bandeira, e, principalmente, do trabalhador ao capital. No sistema capitalista, segundo Marx, os produtos do trabalho humano passam a ser meras mercadorias que subjugam o homem, em vez de servir a ele, como era de se esperar, já que são criações suas.

A alienação na forma do trabalho imposto pelo modo de produção capitalista caracteriza a condição em que o trabalhador não produz para si, para seu próprio usufruto e benefício, mas produz mercadorias que serão trocadas no mercado para suprir as demandas constantes do capital por lucro. No entanto, esse fenômeno transcende as relações de trabalho para ser reconhecida também em outras instâncias da vida, através de um processo em que o sujeito deixa de fazer por si, perde sua autonomia, para servir à realização de interesses aos quais ele está atrelado fortemente, seja estando consciente ou não disto. A alienação pode ser expressa na devoção cega às mercadorias que impulsionam o consumismo, e nas condições em que os sujeitos tornam-se alheios ao que acontece no mundo, não compreendendo e sequer percebendo as intenções e os interesses envolvidos na manutenção da realidade social ou, ao contrário, em sua transformação.

Nos *Manuscritos econômico-filosóficos* de 1844, Marx inicia a sua crítica incisiva ao capitalismo, desenvolvendo, especialmente nesta obra a sua compreensão da categoria *alienação*, como processo econômico determinado por um “modelo” específico de desenvolvimento social: o modo de produção capitalista. Assim, Marx situa a alienação e a temporaliza como processo inerente ao marco de uma configuração socioeconômica e histórica concreta.

A alienação, para Marx, expressa o estranhamento dos seres humanos em relação à atividade produtiva de bens e serviços, a si próprios, e ao ambiente onde vivem, negando o acesso daqueles ao fruto de seu próprio trabalho. Reduzido à condição de mercadoria, que é apropriada pelos donos dos meios de produção, o trabalhador no modo capitalista de produção é coisificado e se objetifica diante da supervalorização das coisas, as quais adquirem um caráter sobre-humano, circulando por autodeterminação, como se não houvesse relações sociais que as sustentem.

O trabalho dentro do modo de produção capitalista, invariavelmente leva à alienação, do que a única forma de romper com a alienação é superando o capitalismo. Romper com esse sistema de produção é a forma radical de superar a exploração dos seres humanos nas relações de trabalho alienado, para que o trabalho seja resgatado como necessidade constitutiva de realização humana.

O trabalho criativo (não alienado por intermédio das relações de produção do capitalismo) é o que constitui o ser social, desde a apropriação consciente e criativa da natureza nos primórdios da humanidade. Desenvolveu-se como cultura, tudo aquilo que é fruto das realizações humanas na transformação da natureza em cujo processo também os seres humanos se transformam para a produção das condições materiais e imateriais (simbólicas) de existência, incrementando as possibilidades históricas da humanidade.

A contradição insustentável (a não ser, sustentável para o próprio capital) do capitalismo é que o trabalho deixa de ser meio e processo de realização humana, para converter-se inevitavelmente em fonte de *exploração do homem pelo homem*, e em relação à natureza, que é apropriada predatória e utilitariamente, gerando um cenário de permanente injustiça ambiental. A exploração da força humana de trabalho é necessária ao capital, pois é a partir dela que se origina o lucro (mais valia) do proprietário dos meios de produção. Aí, a alienação pelo trabalho é processo inevitável, pois, para que haja o lucro, o trabalhador não pode ter acesso ao produto por ele materializado, mas, ao contrário, cria-se uma situação em que, quanto mais mercadorias o trabalhador produz, menos ele pode possuir, pois lhe é negado o acesso ao fruto de seu trabalho, assim como a riqueza que ele produz lhe é roubada e não se transforma, para ele, em condições adequadas de existência, mas só possibilita a continuidade do sistema que o oprime, explora e expropria.

Assim, o trabalhador no modo capitalista de produção é coisificado e se objetifica diante da sobrevalorização das coisas que ele próprio produz, as quais assumem caráter sobre-humano, passando a comandar (de forma autodeterminada) o sistema de relações, encobrindo o conteúdo das relações sociais que estão *por trás* das mercadorias, como se estas relações não fossem feitas de pessoas, seus desejos, interesses e necessidades. É a alienação.

A partir da alienação que se dá nas relações do trabalho não criativo, os seres humanos experimentam o estranhamento em relação a si mesmos, aos outros da

mesma espécie (a humana), e ao mundo em que vivem. Então, é como se as relações entre pessoas se dissolvessem na imponente das relações que se travam entre coisas que foram feitas para serem trocadas.

Marx (2004), em capítulo sobre “trabalho estranhado”, explica a condição do trabalhador como mercadoria, processo pelo qual ele é estranhado em relação ao trabalho que realiza. A partir de suas análises, o teórico constata

que o trabalhador baixa à condição de mercadoria e à de mais miserável mercadoria, que a miséria do trabalhador põe-se em relação inversa à potência e à grandeza da sua produção, que o resultado necessário da concorrência é a acumulação de capital em poucas mãos, portanto a mais tremenda restauração do monopólio, que no fim a diferença entre o capitalista e o rentista fundiário desaparece, assim como entre o agricultor e o trabalhador em manufatura, e que, no final das contas, toda a sociedade tem de decompor-se nas duas classes dos *proprietários* e dos *trabalhadores* sem propriedade (p. 79 - grifos do autor).

Agora temos [...] de conceber a interconexão essencial entre a propriedade privada, a ganância, a separação de trabalho, capital e propriedade da terra, de troca e concorrência, de valor e desvalorização do homem, de monopólio e concorrência etc., de todo este estranhamento com o sistema do *dinheiro* (p. 80 - grifo do autor).

Na crítica que faz à economia política clássica, Marx salienta que o interesse privado de uma minoria rica conduz ao sofrimento a imensa maioria. Da ânsia do capitalista em lucrar cada vez mais, decorre a infelicidade da sociedade. Nesta,

o trabalhador se torna tanto mais pobre quanto mais riqueza produz, quanto mais a sua produção aumenta em poder e extensão. O trabalhador se torna uma mercadoria tão mais barata quanto mais mercadorias cria. Com a *valorização* do mundo das coisas aumenta em proporção direta a *desvalorização* do mundo dos homens. O trabalho não produz somente mercadorias; ele produz a si mesmo e ao trabalhador como uma *mercadoria*, e isto na medida em que produz, de fato, mercadorias em geral.

Este fato nada mais exprime, senão: o objeto que o trabalho produz, o seu produto, se lhe defronta como um *ser estranho*, como um *poder independente* do produtor. O produto do trabalho é o trabalho que se fixou num objeto, fez-se coisal, é a *objetivação* do trabalho (p. 80 - grifos do autor).

A objetivação tanto aparece como perda do objeto que o trabalhador é despojado dos objetos mais necessários à vida, mas também dos objetos do trabalho. Sim, o trabalho mesmo se torna um objeto, do qual o trabalhador só pode se apossar com os maiores esforços e com as mais extraordinárias interrupções. A apropriação do objeto tanto aparece como estranhamento que, quanto mais objetos o trabalhador produz, tanto menos pode possuir e tanto mais fica sob o domínio do seu produto, do capital (p. 80-81).

Na determinação de que o trabalhador se relaciona com o *produto de seu trabalho* como com um objeto *estranho* estão todas estas consequências. Com efeito, segundo este pressuposto está claro: quanto mais o trabalhador se desgasta trabalhando, tanto mais poderoso se torna o mundo objetivo, alheio que ele cria diante de si, tanto mais pobre se torna ele mesmo, seu mundo interior, e tanto menos o trabalhador pertence a si próprio (p. 81-grifos do autor).

O trabalhador não se realiza no trabalho, mas em função dele é escravizado e cada vez mais depende do capitalista (proprietário dos meios de produção) gerando para si próprio uma cruel condição em que, ou não se submete e é então marginalizado nas relações de trabalho e padece pela fome, ou pela concorrência cada vez maior entre trabalhadores, que opõe uns aos outros, vê suas condições de trabalho ser precarizadas ao nível de extrema exploração; ou então, submete-se entregando o seu tempo “livre” em regime de sobretrabalho em busca de um salário maior, o que encurta a sua vida. Em suma: não há uma condição favorável ao trabalhador no modo de produção capitalista. Que liberdade então, pode haver, quando o elemento-chave da constituição histórica do ser social e de sua realização (ser mais) - o trabalho – se converte de forma inquestionavelmente injusta e perversa, em meio de exploração, expropriação e infelicidade humana?

[...] Ao trabalhador pertence a parte mínima do produto e mais indispensável do produto; somente tanto quanto for necessário para ele existir, não como ser humano, mas como trabalhador, não para ele continuar reproduzindo a humanidade, mas sim a classe de escravos que é a dos trabalhadores. [...] O trabalhador, longe de poder comprar tudo, tem de vender-se a si próprio e a sua humanidade (MARX, 2004, p. 28).

Na realidade efetiva da vida, o mesmo trabalho que aumenta o valor dos produtos da natureza, expropria o valor do trabalhador, ao sobrepor-lhe, à humanidade, o caráter de mercadoria.

Ao contrário de dar-lhe segurança, o trabalho alienado (abstrato e unilateral, por que beneficia a apenas um dos lados, que não é, certamente, o do trabalhador) destina os seres humanos a uma existência de cruel instabilidade e insegurança, já que a força humana de trabalho está submetida às leis da oferta e da procura (é inconstante o seu preço), gerando intensa concorrência, assim como ocorre com as demais mercadorias. Nessa condição não são livres os seres humanos, quando, para produzir-se material, espiritual e socialmente, precisam subjugar-se às leis

escravizadoras do capital, iludindo-se, algumas vezes, de que possam também eles, um dia, ascender como capitalistas, o que sabemos ser impossível para a grande maioria da sociedade, pois é inerente ao metabolismo do capital a desigualdade, que implica o pobre coexistir com o rico, a fome com o desperdício de alimento, as mansões com desabrigados.

Como denunciou, em 02 de abril de 2014, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura, “*em média, cada habitante da Terra desperdiça quase 300 quilos de alimentos por ano, enquanto mais de 800.000 pessoas passam fome*”⁵¹. As perdas e o desperdício no curso da cadeia produtiva de alimentos, como as exigências de mercado que obrigam produtores a eliminar alimentos logo na fase da produção e colheita, as injúrias durante o transporte, que ocasionam perdas, bem como aquelas que ocorrem durante o armazenamento da comida, e nas gôndolas e prateleiras dos centros de comercialização, sem contar o desperdício impulsionado pelo consumismo, oneram o ambiente e mantêm o insano paradoxo da fome convivendo com o desperdício.

O capitalismo desvirtua o trabalho em *emprego*. O trabalho *stricto sensu* tem uma função essencial na constituição do ser social e na sua reprodução, sempre no caminho de aperfeiçoar as relações sociais e com a natureza na direção da liberdade e da felicidade. A lógica estrutural do capitalismo determina que o trabalho deve ser meio de alienação, e não de realização do ser humano, pois esta é a forma viável de produzir e maximizar o lucro dos capitalistas. Ao perder, então, sua centralidade ontológica na constituição do ser social, o trabalho passa a ser meramente emprego, uma forma de “contrato” em que a força humana de trabalho é apropriada como mercadoria pelos donos dos meios de produção e sua função é materializar e acumular a riqueza destes sem benefício real ao trabalhador.

Enquanto a divisão do trabalho eleva a força produtiva do trabalho, a riqueza e o aprimoramento da sociedade, ela empobrece o trabalhador até a condição de máquina. Enquanto o trabalho suscita o acúmulo de capitais e, com isso, o progressivo bem-estar da sociedade, a divisão do trabalho mantém o trabalhador sempre mais dependente do capitalista, leva-o a maior concorrência, impele-o à caça da sobreprodução⁵², que é seguida por

⁵¹ Disponível em: <http://www.agroportal.pt/agronoticias/2014/04/03a.htm>. Acesso em 27 mai. 2014.

⁵² Aqui, Marx refere-se ao fato de que muitos trabalhadores são impelidos a trabalhar cada vez mais para aumentar seu salário, mas que, isso acaba por desgastar e, conseqüentemente, encurtar suas vidas.

uma correspondente queda de intensidade (MARX, 2004, p. 29 – nota de rodapé nossa). [...] O trabalho [...], na medida em que, em geral, sua finalidade é a mera ampliação da riqueza – é pernicioso, funesto (op. cit., p. 29-30).

Quando os processos no organismo do trabalho alienado não roubam o tempo que o trabalhador poderia se ocupar, no tempo “livre” que tem, de seu aprimoramento espiritual, tão exausto está ele, preocupado e ocupado em produzir-se materialmente atendendo às carências imediatas, que lhe é subtraída a possibilidade de produzir e aperfeiçoar seu espírito dando vazão ao prazer sensível, à estética da vida e à criatividade, interação social saudável, realização humana. Ressaltamos que, na sociedade contemporânea, o consumismo ocupa de forma eficaz o tempo livre do trabalhador, para que a circulação de mercadorias e a acumulação de riquezas seja constante. “*O regime econômico atual [...] aperfeiçoa o trabalhador e degrada o homem*” (MARX, 2004, p. 37).

A divisão de trabalho precariza o trabalhador, pois barateia a mão de obra e facilita a sua aquisição (treinamento rápido) pelo proprietário dos meios de produção. Quando não envolve aptidão, habilidade ou talento, o trabalho perde o seu valor e seu preço como mercadoria despenca, tanto porque aumenta a massa de trabalhadores aptos à primeira condição (divisão de trabalho), o que reverbera a concorrência entre trabalhadores, reduzindo o preço da mercadoria-trabalho.

Expropriando o trabalhador de um conhecimento do processo produtivo total é mais fácil mecanizá-lo à sua tarefa individual, abstraindo-o do produto final, e da percepção de si próprio (alienação).

Em seus *Manuscritos econômico-filosóficos*, Marx ensina que capital é trabalho armazenado, e que os ganhos do capital decorrem da exploração pelo trabalho. O capital emprega o trabalhador, não por caridade ou benevolência, mas porque precisa dele para extrair o lucro, descontados o preço dos salários pagos e os insumos utilizados na produção. “*O capitalista extrai, portanto, em primeiro lugar, um ganho dos salários e, em seguida, da matéria-prima adiantada*” (2004, p. 41), caso contrário, não haveria nenhum interesse daquele na contratação do trabalhador.

Os ganhos devem ser proporcionais ao capital investido, mas o capitalista almeja, com a aplicação deste capital, sempre aumentar o rendimento (ganho),

independentemente do benefício da sociedade ou da natureza enquanto força produtiva.

O capitalista investe seu capital para dar retorno (lucro) a si próprio, sem pensar que, em longo prazo, tanto a natureza quanto a sociedade, ao serem apropriadas e exploradas para a produção do lucro do capitalista, sem nunca receberem um *feedback* (retorno positivo, retroalimentação), tendem a perecer, gerando uma condição (contradição) de insustentabilidade para a continuidade histórica do capital. A questão é: quanto tempo mais a natureza e a sociedade sustentarão e suportarão o domínio unilateral do capital?

O rumo da sociedade não interessa ao capital, a não ser quando altera a obtenção de lucro. A prosperidade social não resulta em aumento do lucro, assim não é incentivada. Já o declínio social interessa ao capital, pois não resulta na queda do lucro, mas, pelo contrário, tende a aumentá-lo, a ruína social lhe é vantajosa. Em outras palavras, quanto mais elevado o nível de exploração que recai sobre o povo e a natureza, maior é o lucro do capitalista. O interesse da predita classe não é, portanto, o interesse geral da sociedade, mas é, amiúde, hostilmente avesso a este último. Que ética, que estética e que sustentabilidade há, onde quem governa a sociedade é contrário ao interesse geral de sua maioria?

O capital lança mão de estratégias para aumentar seus ganhos, tanto em relação ao trabalhador, quando reduz, por exemplo, o preço do trabalho ao nível que possibilita apenas a subsistência, quanto em relação à concorrência com os demais capitalistas, alterando o preço das mercadorias acima do preço natural, implicando, com isso, na desistência dos concorrentes potenciais de investir seu capital no mesmo ramo comercial. Outra forma de aumentar a taxa de ganho do capitalista é reduzir os custos de produção, mantendo, no entanto, o preço das mercadorias, ou mesmo barateando-os, o que impulsiona o consumo e torna o negócio mais competitivo, ganhando também “na quantidade”. Podemos mencionar também a formação de monopólios entre indivíduos e companhias, nos quais o preço é tão alto quanto possível, graças ao controle mercadológico da oferta de mercadorias.

Num modo de produção onde a tendência é a acumulação e a concentração do capital, a concorrência entre capitalistas é o que controla o preço dos salários e das mercadorias. Quanto mais capitalistas investem num mesmo ramo de mercado, maior será a possibilidade de a concorrência determinar a “valorização” da força de

trabalho, o que se converte no salário pago ao trabalhador⁵³, e maiores as chances das mercadorias chegarem a preços mais baixos para os consumidores⁵⁴. O monopólio encarece a mercadoria, e tende a ser mais maléfico ao trabalhador, já que não há o controle exercido pela concorrência entre capitalistas.

No ramo agroalimentar, embora haja uma ampla gama de investidores nos mais variados ramos alimentícios, vemos imperar grandes corporações que dominam o mercado neste setor, o que lhes possibilita, por uma lei natural da ordem social capitalista, acumular e concentrar cada vez mais lucro para si⁵⁵, esmagando a concorrência dos capitalistas que pretendem investir seu capital no mesmo ramo. Quanto maior os lucros de uma empresa, tanto mais eficazes tendem a ser suas práticas exploratórias sobre o trabalhador, e sobre o consumidor das mercadorias.

Uma empresa gigante em seu setor tende a acumular e concentrar cada vez mais capital, o que favorece o surgimento de monopólios e associações com outras grandes empresas, com o intuito de dominar o mercado e expandir-se, assumindo inclusive outros ramos de mercado, que não o original. O pequeno capitalista tende a ser esmagado, e algumas vezes, perde o capital investido, e é obrigado a retornar à condição de trabalhador, enquanto o grande capitalista tende a enriquecer cada vez mais e centralizar mais poder⁵⁶.

Ressaltamos que não estamos “defendendo”, na breve explanação acima, os pequenos capitalistas da concorrência em relação aos grandes, porque nossa visão de mundo é a utopia da sociedade sem classes. O que pretendemos atentar é que, a concorrência (que ocorre tanto entre capitalistas, quanto entre trabalhadores), relação típica da ordem vigente de sociedade, é um dos fatores que podem levar à degradação da qualidade das mercadorias, incluindo aí, os alimentos. Como conclui

⁵³ “Quanto mais fundos forem destinados à conservação do trabalho produtivo, tanto maior será a procura por trabalho: os trabalhadores encontram facilmente ocupação, mas os capitalistas têm dificuldade em encontrar trabalhadores. A concorrência dos capitalistas faz subir o salário e baixar os ganhos” (MARX, 2004, p. 49).

⁵⁴ “O preço de mercado de todas as coisas cai quanto mais a sua quantidade aumenta” (MARX, 2004, p. 49).

⁵⁵ “O ganho do capital é proporcional à sua grandeza” (MARX, 2004, p. 48).

⁵⁶ Se “o grande capitalista quer derrubar o pequeno, tem perante este último todas as vantagens que o capitalista, como capitalista, tem perante o trabalhador. Os ganhos menores lhe são compensados através da maior quantidade de seu capital, e ele pode inclusive suportar prejuízos momentâneos por um tempo, até que o pequeno capitalista esteja arruinado e ele se veja livre dessa concorrência. Assim, ele acumula os ganhos do pequeno capitalista. E ainda: o grande capitalista compra sempre mais barato do que o pequeno, porque ele compra em grande quantidade. Portanto, pode vender mais barato, sem prejuízo” (MARX, 2004, p. 50).

Marx (2004, p. 51), *“nesta concorrência, a consequência necessária é, então, a deterioração geral das mercadorias, a adulteração, a produção enganosa, a contaminação universal, tal como ela se manifesta nas grandes cidades”*.

Temos, pois, o contexto: pela lógica intrínseca à dinâmica do capital, a grande empresa tende a aniquilar a pequena, pois suas condições de competir são muito mais favoráveis à manutenção de seu capital – “dinheiro gera dinheiro” (MARX, 2004). A grande indústria atua a baixos custos de produção, aliciando trabalhadores, muitas vezes sob condições precárias de trabalho e ganho. A produtividade desse sistema também é maior, acompanhando as inovações tecnológicas, as quais tendem a originar uma ampla gama de novas mercadorias, e, conseqüentemente, novas demandas de consumo que determinam a vida social. *“A natureza das mercadorias da mesma espécie torna-se outra mediante a modificação da maneira de produção e, notadamente, mediante a aplicação dos sistemas de máquinas”* (MARX, 2004, p. 53).

A produtividade elevada, possibilitada pela indústria, barateia a mercadoria, e possibilita um ganho maior pela sua venda em quantidade, mesmo sob detrimento da qualidade. Embora no presente, como já tenhamos transcendido a fase industrial do capitalismo para a era onde a informação circulante e eficazmente repetida e reproduzida determina o comportamento social, a qualidade também importa como *status* de diferenciação e competitividade das empresas produtoras, criando marcas famigeradas com seus ícones e lemas de reconhecimento instantâneo, porque naturalizados pelos consumidores atuais e potenciais.

“A maior barateza dos produtos industriais aumenta o consumo tanto dentro do país, quanto o mercado no exterior” (MARX, 2004, p. 53), ao tornar as mercadorias mais acessíveis à população. Quanto mais supérfluas forem as mercadorias disponíveis, mais se distorce o consumo em consumismo, como ocorre hoje com os alimentos industrializados, a exemplo dos salgadinhos tipo *chips*, as balas, os refrigerantes, etc., os quais não são absolutamente necessários como manutenção e incremento da vida e da saúde, mas, ao contrário, são meras fontes de calorias vazias, excesso de açúcares, gorduras e sal, o que só traz malefícios à saúde. Esse tipo de alimento não pode ser encarado como elemento de cultura (como o feijão e arroz é para os brasileiros, por exemplo), já que são mundialmente

difundidos com o intuito único de enriquecer as empresas produtoras, junto com a divulgação da cultura moderno-contemporânea do consumismo.

Numa sociedade onde impera cegamente a lei econômica, a existência dos seres humanos está determinada pelo consumo e a produção. São eles, nada, e a mercadoria, tudo. Não importa, para o proprietário da terra, e dos meios de produção, quem e quantos são aqueles que fazem a mercadoria, desde que seu próprio capital seja mantido ou cresça em torno do lucro. *“Os proprietários receberam da lei dos homens o direito de usar e abusar, isto é, de fazer o que quiserem da matéria do trabalho...não são de modo algum obrigados pela lei a fornecer, oportunamente e sempre, trabalho aos não-proprietários, nem de lhes pagar um salário sempre suficiente”* (MARX, 2004, p. 55). Os trabalhadores em massa são, assim, meros autômatos, que executam a tarefa de acumular a riqueza do proprietário de seu trabalho, cujos interesses são individuais (ou de grupos restritos de parceiros de negócios).

Os interesses dos capitalistas são multilaterais; já não há a oposição entre os interesses da agricultura, da indústria e do comércio, mas, ao contrário, sua atuação cooperada. Na produção convencional de alimentos, agronegócio e indústria (seja a alimentícia, que compra a matéria-prima, ou aquela que fornece insumos especializados para a produção, como as máquinas, os adubos químicos, fertilizantes, agrotóxicos) possuem uma grande interdependência. A formação de grandes corporações do ramo alimentar, como a *Nestlé*, por exemplo, está ligada à diversificação de seus produtos, assumindo cada vez mais setores de mercado que, antes tinham outros donos.

Marx explica, nas condições de sua época, mas que persistem hoje, pois dizem respeito a uma configuração de coisas típicas do modo de produção capitalista, a tendência que tem o capital de, quanto maior a sua grandeza, maior será a capacidade de reproduzir-se, ou seja, de manter-se e acumular mais riquezas.

O interesse do capitalista sobre a sociedade é o aumento de suas necessidades, pois, é a partir delas que se justifica a submissão do trabalhador à venda da matéria de seu trabalho, ou seja, sua alienação, a fim de ganhar um salário que possibilite o consumo. Quanto mais necessidades forem criadas, maior é a carga de trabalho necessária ao trabalhador para supri-las.

E embora Marx entenda que as necessidades tanto podem ser aquelas da matéria (biológica), quanto do espírito (culturais), há aquelas que nada acrescentam, a não ser a si mesmas, à sua continuidade e à riqueza de quem é dono dos meios que a produzem.

O valor da mercadoria é maior quanto mais se acumula nela tempo de trabalho. Assim, as mercadorias mais elaboradas custam mais. Por isso, as mercadorias que são rapidamente produzidas (produção “em série”) são mais baratas, e, portanto, mais competitivas no mercado no quesito *quantidade*, não necessariamente agregando a *qualidade* como atrativo para o consumo (de quem pode pagar mais por ela).

Salientamos também o aspecto simbólico das *marcas*, que agregam valor às mercadorias. Por isso as embalagens, os rótulos e as etiquetas são tão importantes. Eles imprimem, além das informações exigidas por lei, como tabelas nutricionais, peso, material, conteúdo, etc., mensagens motivadoras do consumo. Não encontramos mais embalagens simplificadas, como as de papel ou papelão, sem tantas tintas, cores, texturas e formas, mas somente com as informações essenciais para orientar o consumidor sobre o produto (as quais seriam sustentáveis do ponto de vista ambiental, pois reduziriam a quantidade de resíduos produzidos, em função de estas embalagens simplificadas serem mais prontamente recicláveis), por que o fetiche da mercadoria depende também da sua roupagem (aparência), onde a marca é evidente e controla o consumo pela naturalização de seus ícones⁵⁷.

No caso dos alimentos, isso é evidente, assim como nos artigos de vestuário, já que certas marcas circulam mais rapidamente nos mercados, e são largamente conhecidas pelos consumidores, devido a estratégias de *marketing* utilizadas pelas empresas (por exemplo: *The Coca-Cola Company*, *Nestlé S. A*, *McDonald’s Corporation*) a fim de criar um ciclo de procura e expansão, apesar do *status* da marca elevar o preço da mercadoria. O objetivo é dominar novos territórios do globo e reunir poder, a ponto de desestimular a concorrência de outros investidores que

⁵⁷ A importância das marcas é tal, que a concorrência entre capitalistas leva novos investidores a apostar na semelhança, beirando o mimetismo, em relação às marcas famigeradas, a ponto de despertar, inclusive, medidas protetivas para as marcas registradas. <http://www2.camara.leg.br/camaranoticias/noticias/INDUSTRIA-E-COMERCIO/422804-PROPOSTA-AMPLIA-PROTECAO-DAS-MARCAS-REGISTRADAS-CONTRA-IMITACOES.html>. Acesso em 11 Jul. 2013.

pretendem se aventurar no mesmo ramo com pretensões semelhantes, ou abrangê-los para si.

No caso da *Coca-Cola* (exemplo emblemático), é comum vermos a gigante dos refrigerantes lançando mão de estratégias de *marketing* que envolvem a expansão na conquista de novos e fiéis consumidores nos países em desenvolvimento, inclusive com a velha tática da distribuição de produtos gratuitamente, e associando as mercadorias da marca ao conceito de felicidade; uma felicidade que nunca se realiza, pois destitui a individualidade, em prol de uma ideia coletiva de felicidade, jamais alcançada. As estratégias de *marketing* para a expansão mundial da empresa envolvem, como informa em entrevista à revista *Época NEGÓCIOS*, o vice-presidente global de *marketing* estratégico e comunicação criativa da *Coca-Cola*, Jonathan Mildenhall⁵⁸:

[...] Fazer as pessoas do mundo inteiro falar e falar e falar da Coca-Cola. Mas os métodos para isso nem sempre são tão comuns. Embora a empresa não se esquive de ações simples, como manter uma conversa ativa e constante com os seguidores da empresa nas redes sociais [...] colocar um caminhão itinerante da empresa distribuindo refrigerantes e acessórios da marca nas favelas cariocas ou implantar um chuveiro gigante da Sprite nas praias brasileiras em pleno verão. Vale tudo, desde que a imagem da Coca-Cola seja sempre associada ao conceito de felicidade.

No entanto, uma reflexão sobre as consequências do consumo habitual de refrigerantes revela que essa “felicidade” prometida na veiculação da marca é ilusória e provisória, já que os efeitos do consumo de grandes quantidades do líquido rico em açúcar ou então adoçantes artificiais, repleto de aditivos químicos, e, ao mesmo tempo, extremamente pobre em nutrientes essenciais à saúde podem ser notados quanto mais o consumo destes produtos se fideliza, contribuindo para o aumento da obesidade nas famílias, inclusive em crianças, para as quais, o sabor doce é implantado desde cedo como hábito, tendo em vista as inúmeras guloseimas associadas ao universo infantil.

É, no mínimo contraditório uma empresa que dedica sua existência à larga produção e venda de um produto que pode ser incluído na lista dos piores

⁵⁸ Disponível em: <http://epocanegocios.globo.com/Inspiracao/Empresa/noticia/2012/08/os-segredos-do-marketing-de-sucesso-da-coca-cola.html>. Acesso em 6 Ago. 2013.

“alimentos”, pois repleto de açúcares, aditivos químicos e fatores antinutricionais⁵⁹ e ao mesmo tempo praticamente vazio em nutrientes, veicular publicamente propagandas que falam de felicidade (“*beba Coca-Cola, abra a felicidade*”), e, ao mesmo tempo, se posicionar a favor da luta contra a obesidade no mundo, utilizando campanhas que incitam as pessoas a se levantarem e saírem da rotina⁶⁰, sem que a própria empresa abdique da sua prática expansionista e lucrativa de sobreprodução para o sobreconsumo de mercadorias pouco úteis à saúde das pessoas. Com isso, a empresa transfere a sua cota de responsabilidade na contribuição ao aumento global de obesos para as pessoas individualmente, já que são elas que não assumem atitudes saudáveis, como “levantar da cadeira” e exercitar-se, para enfrentar o excesso de peso.

Em detrimento a qualquer preocupação real com a saúde de seus consumidores, os capitalistas, donos de poderosas corporações, a tempo sabem que é muito mais fácil vender um produto quando há um conceito positivo (de felicidade, movimento, energia, conforto, saúde, beleza) incutido na mercadoria, pois isso transmite uma ideia de segurança ao consumidor em relação tanto ao objeto de consumo, quanto à empresa que o produziu. Afinal, “que mal pode fazer um produto que quer a minha felicidade? (uma felicidade coletiva, a qual todos devem perseguir)”.

Apesar de conduzirem uma prática arbitrária ao interesse geral, através da naturalização da propriedade privada, do acúmulo de riquezas, do roubo velado, destinado a enriquecer poucos e empobrecer a maioria, de poluição e contaminação do ar, água e solo, exploração do trabalho e dos recursos e serviços naturais, redução da sociobiodiversidade, sofrimento animal, etc. muitas corporações não se abstém de exibir belíssimas propagandas veiculadas na mídia a favor de suas mercadorias e financiando projetos, programas, ações e campanhas de combate a problemas socioambientais, quando, ironicamente, se observarmos a fundo, reconheceremos, nelas próprias, as causas para muitos destes problemas, o que situa estas ações como parcas “compensações”.

⁵⁹ Substâncias ou elementos presentes na alimentação, que, quando ingeridos atuam retirando nutrientes do organismo, dificultando ou impedindo a sua absorção e aproveitamento.

⁶⁰ Disponível em: <http://www.administradores.com.br/noticias/marketing/coca-cola-lanca-propaganda-provocativa-e-desafia-publico-a-mudar-de-postura/74201/#>. Endereço eletrônico para o vídeo com legenda: <http://www.youtube.com/watch?v=-r81AQoNYBY>. Acesso em 6 Ago. 2013.

No entanto, a mensagem que cativa é: “viva o lado *Coca-Cola* da vida”, um trocadilho de “viva o lado bom da vida”. Como se o mundo fosse maravilhoso, sem divisão de classes, uma gozando de riquezas e a outra sendo explorada, como se não houvesse extrema desigualdade social na distribuição e acesso aos bens e recursos, e inúmeros exemplos de injustiça ambiental a enfrentar. Mas, se notamos que o mundo vai mal, as empresas nos aconselham a esquecer, distrair, – naturalizando o fatalismo por negar a realidade existente - e viver somente o lado bom, bebendo *Coca-Cola* e sendo “felizes” em nossa própria ignorância.

Citamos o exemplo dessa empresa, pois seus mecanismos de dominação têm se mostrado bastante eficazes e ilustram bem as estratégias que as grandes corporações da alimentação utilizam para conquistar e fidelizar os consumidores a seus produtos. Não há nada de inocente ou desavisado nisso. Tudo é planejado para gerar lucro e acumular riquezas na mão de poucos, em detrimento de nossa saúde.

As grandes indústrias se fortalecem material (poder do capital de investimento para realimentar a produção) e ideologicamente (influência da marca sobre as pessoas) aumentando seu poder mercadológico e expandindo o território de abrangência, tanto em relação ao consumo quanto no que tange à produção de seus produtos. Com isso, conseguem aumentar sua taxa de lucro duplamente, ao aumentar o preço de suas mercadorias pelo poder da marca que as mesmas carregam, mas também na medida em que reduzem muito os custos de produção, mantendo os preços das mercadorias num nível normal ou elevado (nesse último caso, em função do valor da marca).

Uma das formas de reduzir custos de produção é precarizar a condição de trabalho dos empregados, conduzidos pela necessidade de produzir suas próprias condições materiais de vida a subempregos, salários miseráveis, trabalho infantil, exploração de mão de obra, riscos à vida e à saúde. Nesses casos, a mercadoria-trabalho é apropriada a um baixíssimo custo, e as matérias-primas são exploradas geralmente nos países subdesenvolvidos.

Na questão dos alimentos, temos uma gigante do gênero *fast food*, acusada de exploração trabalhista⁶¹, na forma de baixos salários, jornadas desgastantes, péssimas condições de trabalho e pressão para extrair o máximo de rendimento dos trabalhadores.

As práticas não sustentáveis de grandes empresas alimentícias, que oneram os sistemas naturais e a sociedade, estão sendo cada vez mais expostas. Como denunciou a organização internacional Oxfam⁶², em relatório de 20 de maio de 2014, “as dez maiores companhias de alimentos do mundo, entre elas Nestlé, Pepsico, Unilever e Coca-Cola, emitem juntas anualmente 29,8 milhões de toneladas de dióxido de carbono de suas operações diretas”⁶³. Esta emissão ultrapassa a de vários países, situando as atividades destas indústrias entre as que contribuem significativamente para as mudanças climáticas.

De acordo com o relatório publicado pela Oxfam,

se forem considerados os impactos indiretos dessas companhias, como os números da cadeia de suprimentos e do uso final dos produtos, as emissões alcançam a marca de 233,9 milhões de CO₂. A maior parte desse impacto, cerca de 114,1 milhões de toneladas, vem da produção das matérias-primas agrícolas. Isso inclui tanto as emissões causadas pela produção em si, como as emissões do uso de fertilizantes e da pecuária, quanto da expansão das plantações sobre florestas. Para se ter ideia, esse impacto é tão grande quanto as emissões de carbono de 40 usinas a carvão em um ano⁶⁴.

Como vemos, o ônus ambiental oriundo de processos produtivos não sustentáveis é imenso. O metabolismo do capital tem se mostrado pernicioso tanto para a convivência em sociedade, quanto às interações com a natureza. Compreender tais contradições, para poder superá-las é um imperativo de nosso tempo.

⁶¹ *McDonald's: A propaganda que encobre a exploração* - reportagem do *Brasil de Fato: uma visão popular do Brasil e do mundo*, de 15/03/2011, por Michelle Amaral. Disponível em: <http://www.brasilefato.com.br/node/5872>. Acesso em 10 Jul. 2013.

⁶² Disponível em: <http://www.oxfam.org/es/crece/policy/de-brazos-cruzados>. Acesso em: 27 mai. 2014.

⁶³ Texto de Jéssica Lipinski, do *Carbono Brasil*, disponível em: <http://envolverde.com.br/noticias/emissao-de-grandes-empresas-alimenticias-ultrapassa-de-varios-paises/>. Acesso em: 27 mai. 2014.

⁶⁴ Texto de Jéssica Lipinski, do *Carbono Brasil*, disponível em: <http://envolverde.com.br/noticias/emissao-de-grandes-empresas-alimenticias-ultrapassa-de-varios-paises/>. Acesso em: 27 mai. 2014.

Apesar das graves contradições vivenciadas no modelo hegemônico de produção alimentícia, ou justamente por causa delas, caminhamos no sentido de compreender, como Paulo Freire, que há na realidade *situações-limites*⁶⁵, as quais contêm em si o germe da transformação social pela superação das contradições existentes na realidade, quando compreendidas criticamente pelos sujeitos. No entanto, como encaminha Cecília Osowski (2008), as situações-limites podem também constituir

contradições que envolvem os indivíduos, produzindo-lhes uma aderência aos fatos e, ao mesmo tempo, levando-os a perceberem como *fatalismo* aquilo que lhes está acontecendo. Como não conseguem afastar-se disso, nem se percebem com algum *empowerment*⁶⁶, aceitam o que lhes é imposto, submetendo-se aos acontecimentos. Eles não têm consciência de sua submissão porque as próprias situações-limites fazem com que cada um sinta-se impotente diante do que lhe acontece. Não percebendo as contradições em que estão mergulhados, não enxergam possibilidades de romper com tudo aquilo que os torna submissos, nem tampouco percebem como poderiam responder de um outro modo às tarefas que essas situações-limites exigem. Assim, não enfrentam, nem buscam respostas aos desafios que elas carregam e que poderia levá-los a mudar seu modo de viver, tornando-os participantes e responsáveis pelo que lhes acontece se aprendessem a conscientizar-se daquilo que cerceia, oprime e inibe o seu pensar e o seu agir (p. 384-385 – grifos da autora; nota de rodapé nossa).

A imersão dos indivíduos nas relações sociais do capital lhes tem roubado a liberdade para controlar suas próprias vidas. Cria-se uma condição em que, mesmo

⁶⁵ Ver as obras do autor nas quais estas categorias (situações-limites e inédito viável, bem como atos-limites e ser-mais) são trabalhadas, *Pedagogia do Oprimido e Pedagogia da Esperança*.

⁶⁶ O sentido mais próximo traduzido da expressão original seria “empoderamento”. Como explica Pedrinho Guareschi (2008), o *empoderamento* é um conceito central ao referencial teórico e prático de Paulo Freire, ao qual deve-se atentar para não compreendê-lo como “dar poder a alguém”, mas sim, “no sentido de ativar a potencialidade criativa de alguém, como também de desenvolver e potencializar a capacidade das pessoas” (p. 165). “[...] o empoderamento não é apenas um ato psicológico, individual, mas um ato social e político” (op. cit), que possibilita a libertação coletiva. Compreendendo criticamente, o empoderamento está intimamente ligado à conscientização, e à possibilidade de liberdade, já que, à medida que as pessoas desenvolvem consciência crítica do mundo, podem libertar-se das condições socialmente impostas, por meio de sua superação. “É impossível ser livre, se não se tem consciência. Mesmo se o simples fato de tomar consciência não leve automaticamente à liberdade, é inegável que só pode ser livre quem tem consciência. É exatamente aqui que se coloca o momento do empoderamento: a tomada de consciência confere determinado poder às pessoas (e grupos), gerado a partir dos próprios sujeitos-agentes, por um lado. Ele não é outorgado, pelo contrário, é resultado de uma práxis de reflexão e de inserção crítica das pessoas, provocadas pelos problemas ou pelas perguntas problematizadoras, que os colocam em ação. [...] Empoderamento é assim para Freire um processo que emerge das interações sociais em que nós, seres humanos, somos construídos e, à medida que, criticamente, problematizamos a realidade, vamos nos “conscientizando”, descobrindo brechas e ideologias; tal conscientização nos dá “poder” para transformar as relações sociais de dominação, poder esse que leva à liberdade e à libertação (p. 165- 166).

podendo representar na consciência que são livres para escolher, pensar e agir por si próprios, os seres humanos são determinados de tal forma que, sem perceber, naturalizam as relações do modo de produção capitalista e assim reproduzem sua própria opressão.

A alienação acontece quando os sujeitos não compreendem criticamente as situações-limites impostas pela realidade, representando-as de forma superficial e equivocada, não chegando à essência dos fenômenos socioambientais, o que acaba por gerar o fatalismo de que nada está ao alcance de ser transformado. Quanto mais fatalismo for gerado como senso comum, maior será a eficácia do processo de alienação desejado pelo capital para manter o *status quo* da sociedade inalterado.

Seres humanos alienados são objetos da História, não seus protagonistas. Assim, se “quem controla a comida, controla o mundo”, também, “quem controla a si próprio não é controlado”. E só o faz quem conhece e compreende as contradições da realidade em que vive, quem está consciente de si *no mundo, com o mundo, e pelo mundo*.

Não falemos, pois, somente de virtudes, como no hino gaúcho: “*Povo que não tem virtude, acaba por ser escravo [...]*”⁶⁷. Virtude soa como algo inato, dado, como um dom. Mais que isso, virtude tem haver com moral, com o que é certo ou errado em determinada sociedade e pode, desta forma, ser manipulada de acordo com os interesses de quem domina a sociedade; o que buscamos para guiar a transformação do *status quo* é algo mais seguro: a construção de uma ética humana, que possa romper com a ética de mercado. Subvertamos a estrofe, alertando que “povo que não tem conhecimento/consciência crítica de mundo, acaba por ser escravo”. O que liberta não é a virtude ou a moral, tampouco as relações da lógica capitalista libertam, mas ao contrário, aprisionam.

O que emancipa é a educação para a liberdade (FREIRE, 1979b, 1980), para a autonomia do sujeito, para além do capital (MÉSZÁROS, 2005). O mecanismo da dominação do povo está articulado à estratégia de sua alienação. “*A sociedade alienada não tem consciência de seu próprio existir*” (FREIRE, 1979a, p. 35), não podendo, portanto, fazer algo por si própria.

⁶⁷ Letra de Francisco Pinto da Fontoura.

A alienação, aliada à carência, na sociedade capitalista, de processos educativos voltados à emancipação dos sujeitos, à construção de sua autonomia e ao desenvolvimento da consciência crítica do mundo, produzem um paradigma altamente desejável ao capital para a manutenção de seus interesses e para sua própria reprodução no curso da História. Neste contexto, a Educação crítica e transformadora é tanto um direito dos sujeitos quanto uma necessidade social.

Nesses casos, em que a alienação é a questão central que possibilita a continuidade das relações sociais do modo capitalista de produção, o antídoto são os processos educativos emancipadores, que poderão embasar no campo da práxis a ruptura com a lógica insustentável, possibilitando a realização das transformações necessárias que deverão vir a favor das pessoas e de suas reais necessidades.

O professor Ivo Tonet, ao proferir uma fala no *V Colóquio de Pesquisadores em Educação Ambiental da Região Sul (CPEASul)* e *IV Encontro e Diálogos com a Educação Ambiental (EDEA)*, em 26 de Setembro de 2012, ressaltou que precisamos resolver primariamente a questão social de extrema desumanização que a ordem capitalista impõe aos seres humanos, e que, resolvendo a insustentabilidade estrutural dessas relações dos seres humanos entre si, estaremos conseqüentemente transformando as nossas relações com a natureza, já que a superação da lógica do capital implica romper com a apropriação da natureza com fins exclusivamente exploratórios, para uma forma de uso racional dos recursos que a natureza dispõe para a vida dos seres humanos, e os demais seres vivos.

Essa fala nos leva a refletir sobre o fato de que uma sociedade só é verdadeiramente sustentável quando se estrutura sobre uma base de relações socioambientais harmônicas, caso contrário, deverá ser repensada e transformada, pois a humanidade é um constante devir/movimento; volta-se sobre si mesma em constante aprendizado, impulsionando a melhoria das condições de existência dos seres humanos no mundo, e de suas relações com a natureza.

Isso exige romper com a lógica indefensável do *consumismo*, que é uma deformação do *consumo*, o qual todos os seres vivos imprimem sobre os elementos do ambiente. O consumismo, forma predatória e descontrolada de consumo, atrela-se também à produção de mercadorias, através da produção artificial de inúmeras necessidades que não são coerentes com as reais demandas da humanidade, e servem somente para viabilizar o acúmulo de riquezas pelo capital.

O uso racional dos recursos naturais jamais poderá compactuar com o produtivismo, com o consumismo e as suas consequências, que são o desperdício de produtos aproveitáveis, muitas vezes em bom estado para suprir necessidades essenciais das populações carentes, e o esvaziamento dos valores humanos em favor dos valores de mercado, que mercantilizam a vida e possibilitam a continuidade do capital.

A alienação assegura a subordinação dos sujeitos (que nesse caso, são objetos do processo) em torno das estratégias metabólicas que o capital utiliza para manter-se. O poder que o capital exerce sobre os sujeitos individuais e sobre o coletivo, está no controle do conhecimento, do que é veiculado ao povo como saber e informação. *Conhecimento é poder*, constata uma fala bem conhecida. Sebastião Pinheiro ajuda-nos a compreender o processo pelo qual o controle do saber se dá e é uma das formas mais eficazes de manutenção das relações de poder, ao lembrarmos que “*todo poder se exerce sobre os seres humanos*” (2005, p.10 - grifo do autor); não é, portanto, sobre as coisas que o poder do capital, o poder dos países ricos age, mas controlando as pessoas, seus saberes, suas compreensões do mundo, semeando o terreno de ação do poder.

Como Sebastião Pinheiro (2005, p.11), é preciso que saibamos:

Todo e qualquer saber pode alterar as ordens históricas e a estrutura do poder, portanto o controle do saber o estimulará ou conterà ao sabor dos interesses do poder e isto sempre foi manipulado pelo capital e suas elites [...]. Saber e conhecimento são rigidamente controlados, para evitar seus roubos ou transferências clandestinas, pois deles depende a manutenção da liberdade, riqueza e poder [...]. O saber e conhecimento são alavancas que alteram a ordem e importância dos três fatores: trabalho, terra, capital através dos tempos e evolução das sociedades.

Compreendemos, a partir do que o autor problematiza, que o saber não é inócuo, mas, pelo contrário, é, uma das (talvez a principal) estratégias de manutenção da ordem capitalista, pois, a partir do controle exercido pelo capital e suas elites sobre o conhecimento, o caminho da História é traçado, mantém-se as relações de poder inalteradas. O desafio está, portanto, em esclarecermos de que lado deve estar o saber, e que tipo de saber é este. A compreensão crítica do mundo deve estar do lado de quem precisa das transformações sociais: o povo, que

é quem está sendo conduzido passivamente na História, pela ausência de saberes que o emancipem, possibilitando as lutas socioambientais por mudanças necessárias.

Encontramos também em Moacir Gadotti (1984, p. 63) uma contribuição para compreendermos a importância que tem a Educação para a possibilidade dialética da mudança: *“a educação não é, certamente, a alavanca da transformação social. Porém, se ela não pode fazer a transformação, essa transformação não se efetivará, não se consolidará sem ela”*.

Embora saibamos que a Educação não seja sozinha a alavanca da transformação, sem ela a mudança da estrutura da sociedade vigente não acontece, pois é o meio pelo qual somos desafiados a procurar a emergência das consciências, para que aconteça a “inserção” crítica do sujeito na realidade, facilitando a compreensão reflexiva e politizada do mundo para que, assim, nossas práticas sejam práticas autênticas, ou seja, práticas condizentes com o que a realidade objetiva está a nos mostrar ser necessário realizarmos (DAMO et al., 2012).

Entendemos, assim como Freire (1979a, p. 30), que *“quando o homem compreende sua realidade, pode levantar hipóteses sobre o desafio dessa realidade e procurar soluções. Assim, pode transformá-la e com seu trabalho pode criar um mundo próprio: seu eu e suas circunstâncias”*.

É necessário que tenhamos clareza de que no modo de produção capitalista os princípios são subjugados à dominação ideológica da classe hegemônica, aquela que detém a posse dos meios de produção e dita a vida social conformando-a em suas relações essenciais. É assim que os princípios são deturpados e um exemplo disso é a redução dos seres humanos e da natureza ao extremo subjugado da relação, que é o de ser *objeto*. Questionamos, pois: será possível orientar práticas transformadoras baseadas em princípios que perderam sua legitimidade quando deturpados pela direção ideológica de uma classe dominante feita por, e para poucos?

Para além do fatalismo, há sim essa possibilidade, fruto das contradições dialéticas que movem a História, possibilitando a transformação de um fenômeno social em outro. Porém, esse é um imenso e constante desafio que a realidade comunica ser necessário, o desafio da formação de uma consciência crítica sobre os

fenômenos, processos e objetos da realidade, capaz de reunir saberes em torno de uma teoria libertadora que implica o compromisso de transformar as relações que em nossa sociedade estão nos oprimindo e explorando, da mesma forma que o fazem com a natureza.

Os princípios ambientais, assim como certos princípios humanos, como o da liberdade e da igualdade, têm sido escamoteados pela lógica insana do capital, a ponto de, apesar de desejáveis, permanecerem inoperáveis, como uma teoria que morre antes de tornar-se prática devido à falta de condições materiais necessárias para a sua realização. A teoria deve desenvolver-se na consciência coletiva, tornar-se “senso comum”, constituindo-se substrato para a prática transformadora.

Uma prática ambiental preventiva requer não apenas a defesa contra perigos iminentes - e aqui criticamos o imediatismo como forma de atentar para o urgente, o emergencial, desviando a atenção das pessoas para a verdadeira causa dos problemas ambientais - mas também suscita a proteção e o usufruto regular e ordenado da natureza. Isso é sustentabilidade, que difere do desenvolvimento sustentável (como uma forma eufêmica de tratar o “crescimento econômico”) preconizado pelo modo capitalista de produção. Também sobre o princípio da precaução, convém atentar que a busca incansável do lucro engendrado como objetivo maior da sociedade capitalista impede a operação eficaz desse princípio, pois o mesmo é visto como um limitante ao crescimento econômico.

Consideramos, pois, que a sociedade capitalista corrompe em seu condicionamento ideológico o *nexo entre causa e efeito*, limitando ou mesmo impedindo, através da alienação, o desenvolvimento nos sujeitos de uma consciência crítica sobre os fenômenos, processos e objetos da realidade, que se expressa na impossibilidade destes sujeitos de reconhecer no modo de produção em que vivem a causa essencial para os problemas que estão a nos perseguir no âmbito social e em nossas relações com a natureza.

É preciso caminhar também no sentido de compreender que as lutas ambientais pela saúde não se limitam a um “luxo”, que possibilita o acréscimo na qualidade de vida possível apenas às elites, mas constituem demanda social altamente necessária para todos, e, portanto, prioridade.

Nosso estudo procurou fortalecer a compreensão do tipo de Educação Ambiental que queremos e com a qual nos comprometemos. Não uma Educação que se estrutura e organiza a fim de constituir um mero aparelho ideológico do modo de produção capitalista, servindo a este enquanto reprodutora de sua ideologia. No anseio e projeto de outra sociedade, diferente da que vivenciamos, a Educação Ambiental cumprirá uma função social no sentido de contribuir para o desenvolvimento da sociedade socialmente justa e sustentável.

A Educação como prática de liberdade (FREIRE, 1979b, 1980) tem como fundamento a problematização do mundo pelos sujeitos, o desvelamento de suas contradições, e a busca por outra hegemonia⁶⁸, com a superação da insustentabilidade da cultura dominante, expressa na demanda necessária por outro mundo possível.

Nosso papel educativo na sociedade em processo de mudança inspira-se na militância genuína de Paulo Freire (1981), educador comprometido com a legitimação da Educação transformadora, humanizadora e libertadora na medida em que considera o ser da aprendizagem enquanto *sujeito*, ou seja, *participante* na produção de saberes emancipadores, e não como *objeto*, desprovido de autonomia, de escolha, capacidades, criatividade, vontades. A produção dessa Educação dar-se-á pela adoção coletiva de uma forma de agir e pensar movidas de tal criticidade e fundamentada em uma compreensão humanizadora de mundo que nos possibilite transformá-lo à medida que dele participamos. É preciso clareza para entender que na concepção de Educação partimos sempre da reflexão sobre um contexto concreto para responder adequadamente às suas exigências reais.

A Educação Ambiental que se pretende problematizadora não se contenta com a condição existencial de nossa sociedade, alicerçada sobre a base de um modo produtivo não condizente com os princípios de sustentabilidade socioambiental tão enfaticamente palavreados neste mesmo antro produtivo. Lança-

⁶⁸ O conceito de hegemonia, um dos pontos centrais no pensamento gramsciano (PORTELLI, 1977) representa o pensamento dominante, ou a liderança cultural-ideológica de uma classe sobre as outras. Antes dos escritos de Antonio Gramsci este conceito não era utilizado na literatura marxista, embora o próprio Gramsci tenha recusado a paternidade do termo, atribuindo a Lenin a formulação do princípio teórico-prático da hegemonia. A função exercida pela hegemonia, ou seja, a direção política, ideológica e cultural é essencial à constituição de uma determinada forma de estruturação e organização social.

lhe um olhar crítico, não isoladamente, mas partindo da sua totalidade. Questiona-o, investiga as origens, as causas do desenvolvimento de seus fenômenos. Não se reduz ao plano das ideias, mas constitui-se prática social.

A Educação Ambiental crítica, como meio de humanização, deve estar comprometida com práticas sociais transformadoras (e aqui permitimo-nos um pouco de esperança) e com os sujeitos sociais, suas necessidades concretas. Não como reprodutora da ideologia e dos interesses dominantes, ou mais uma peça dessa engrenagem fortemente estruturada pelas suas estratégias de persuasão (e/ou controle) que mantém o capital.

Parafrazeando Freire, queremos uma Educação (Ambiental) como prática da liberdade, que possibilite ao ser humano conscientizar-se de sua existência no mundo e de sua historicidade no processo de constituição social (e de sua própria constituição como sujeito), para que possa desenvolver-se, num movimento dialético de superação, de transcendência de suas possibilidades.

5 QUALIDADE ALIMENTAR E EDUCAÇÃO AMBIENTAL: PARA COMPREENDER E SUPERAR A MERCANTILIZAÇÃO

*Tudo se transforma.
Recomeçar é possível mesmo no último suspiro.
Mas o que aconteceu, aconteceu.
E a água que puseste no teu vinho não pode mais ser retirada.
O que aconteceu, aconteceu.
A água que puseste no teu vinho não pode mais ser retirada.
Porém, tudo se transforma.
E recomeçar é possível mesmo no último suspiro.*

Bertold Brecht

As reflexões realizadas até o momento para uma melhor compreensão de nosso fenômeno de pesquisa possibilitam-nos supor que as representações sociais que os sujeitos estão elaborando sobre os fenômenos da realidade são compreensões ainda insuficientes para a transformação das condições que degradam a saúde e a qualidade de vida humana e do ambiente, justamente por que há um processo de alienação, engendrado pelo capital, que impõe barreiras à compreensão crítica da realidade da produção, distribuição e consumo dos alimentos, podendo as pessoas da prática transformadora em relação aos seus hábitos alimentares tanto individualmente como no lugar coletivo da ação.

Para tal, trabalhamos com categorias fundantes, que nos auxiliam a compreender com mais profundidade o fenômeno estudado, para poder explicá-lo na forma de saberes libertadores, que possam contribuir com a Educação Ambiental embasando processos educativos emancipadores, voltados à produção da consciência crítica de mundo nos sujeitos. Essa forma de consciência, transcendente às contradições da consciência ingênua, prepara os sujeitos para a ação. Possibilita a atitude reflexiva diante do mundo, antepasso do compromisso de contribuir para a sua transformação.

Primeiramente, procuramos explicar os processos pelos quais o alimento é convertido em mercadoria no modo capitalista de produção. Em seguida, detivemo-

nos a compreender os mecanismos que inserem na mercadoria o *fetichismo* que impulsiona o desejo dos consumidores por adquiri-la, provocando nos sujeitos a identificação não consigo mesmos, mas com os objetos que consomem (desumanização). Esses processos são inerentes à lógica da sociedade em que vivemos, portanto não podemos ignorá-los, sob pena de nossas compreensões e práticas como educadores ambientais serem insuficientes para as transformações paradigmáticas que se fazem necessárias do ponto de vista da sustentabilidade genuína, e não mera estratégia de “desenvolvimento sustentável” para a manutenção do metabolismo do capital.

Outra categoria fundante neste estudo, além da mercadoria e do fetichismo, é a alienação, mecanismo utilizado pelo capital para tornar as pessoas alheias ao mundo no qual vivem, possibilitando-lhes conhecer a realidade apenas superficialmente, no nível das aparências, e não no que lhe é essencial.

Finalmente, nossa contribuição para a formação dos educadores e educadoras ambientais trilhará na direção de defender uma Educação Ambiental, com a especificidade de ser também Educação Alimentar de caráter crítico-transformador, possibilitando e incentivando nos sujeitos o desenvolvimento da consciência crítica de mundo para que possam romper com a lógica insustentável imposta pelo capital na questão da alimentação. Assim, destacamos a necessidade de resgatarmos o valor de uso do alimento para as reais demandas da humanidade, e não aquelas inventadas como forma de manter os padrões de lucratividade do capital, para que então possamos coletivamente engendrar saúde, qualidade de vida e sustentabilidade nas relações em sociedade e com a natureza.

Partimos do pressuposto de que, sem que os sujeitos compreendam coletivamente a realidade da forma mais aprofundada possível, a ação transformadora, na direção de superar as contradições do modelo dominante de produção, distribuição e consumo de alimentos, não se poderá concretizar.

As categorias eleitas para orientar as pretensões deste estudo não foram estudadas ao acaso, senão que contribuem para entendermos o processo histórico pelo qual a crise alimentar hoje vivenciada, que se desdobra também em crise ambiental e societária, desenvolveu-se e tem alcançado tamanha insustentabilidade que já não pode ser aceita passivamente pelos sujeitos. Enquanto o *fetichismo da mercadoria* e a *alienação* nos fornecem a compreensão dos processos que

impulsionam o consumismo e a inércia social, as categorias da *estética*⁶⁹ e da *conscientização* emancipadora para a transformação social nos fundamentam na direção de uma sociedade pautada em sustentabilidade real e em valores e princípios coerentes com a ética humana e não ética de mercado.

A estética contribui como orientação para os modelos educativos libertadores, dos quais estamos carentes pela supremacia da educação reprodutora das relações do capital. A sustentabilidade estética está, portanto, intimamente ligada à transformação no campo das relações em sociedade e dos seres humanos com a natureza, na busca de romper com a coisificação das personalidades, na qual os sentimentos, ideais e gostos passam a ser funções não tanto da relação desinteressada (não utilitária), espontânea e lúdica dos seres humanos com a realidade, mas de fatores externos mediados pela ideologia (ESTÉVEZ, 2009). É preciso compreender, assim como Pablo René Estévez (2009, p. 12), que

a socialização do antiestético, condicionada por formas de organização social baseadas na desigualdade (potencializada no contexto das políticas neoliberais do mundo de hoje), constitui um empecilho para chegar a um sistema de educação estética que garanta, no âmbito social, o desenvolvimento de uma consciência estética elevada.

Necessário se faz, então, possibilitar aos sujeitos o desenvolvimento de uma *consciência estética*, que possa ser também expressão e orientação de ética humana e da crítica constante do mundo, inerentes à *consciência crítica* tão essencialmente necessária à libertação e afirmação dos sujeitos, possibilitando a denúncia do mundo e o anúncio de outro mundo possível, onde a sustentabilidade não seja somente mais uma estratégia de *marketing*.

Ampliemos, primeiramente, a compreensão da estética para além da mera expressão artística como ideal de beleza, da mesma forma como entendemos a

⁶⁹ A estética não pode ser compreendida, assim como muitas vezes ocorre com a compreensão de *ambiente*, de forma reducionista, abstrata ou mesmo literal, no sentido pragmático que os dicionários propõem. A sua compreensão precisa ser ampliada para além do significado de beleza como vaidade, culto ao corpo, aparências, padrões. A estética constitui-se no cultivo da beleza (a boniteza em sentido freireano) nas relações sociais e dos seres humanos com a natureza. A beleza é o pensar e agir atentos para as demandas reais da humanidade que nos impulsiona na busca da felicidade, de relações justas, fraternas, não predatórias e livres de exploração e apropriação egoísta, resgatando nesse processo o valor de uso das coisas, das pessoas e das próprias relações.

necessidade de alargar nossa compreensão de ambiente para além do dualismo natureza/sociedade, mas como elemento integrador ou totalidade de relações. O conceito amplo do estético lida não só com a arte, mas também com o trabalho, com a natureza e com o elemento social (ESTÉVEZ, 2009). Associa-se a isso a compreensão de que a educação estética *“pressupõe uma ação educativa em todas essas esferas: uma ação integral que propicie a formação de necessidades e interesses culturais, e que estimule a criatividade e o desejo de autoaperfeiçoamento”* (ESTÉVEZ, 2009, p. 30).

A educação estética, no presente, tem por incumbência orientar a produção de relações desinteressadas (não movidas por imperativos de mercado, nem por relações de consumismo/produtivismo, ou pela busca incansável do lucro), rompendo, como diria Marx, a “exploração do homem pelo homem”, e buscando também superar as formas predatórias de apropriação e uso exploratório da natureza. Romper com a racionalização que torna a vida um ato mecânico de existir sem se relacionar esteticamente com o mundo.

O resgate do princípio estético na Educação Ambiental implica o repúdio a toda forma de mercantilização da vida, que tem feito das relações meros artifícios para manter o *status quo* do atual modelo de desenvolvimento social, com seus padrões não sustentáveis de produção e consumo, podendo os seres humanos da verdadeira experiência de existir/estar *no* mundo e *com* o mundo, como diria Paulo Freire, para além da dominação opressora do capital hegemônico.

A Educação Ambiental precisa ser orientada para a sustentabilidade ética e estética nas relações socioambientais, - *sabendo que “os valores estéticos estão presentes em todas as relações que estabelece o homem com a natureza, com os outros homens e com a sociedade em seu conjunto que, em outra dimensão, costumamos catalogar como éticas, ecológicas, etc.”* (ESTÉVEZ, 2009, p. 28) - através de seu dever social, cultural e histórico de superar as formas insustentáveis de desenvolvimento e dos padrões de consumo e produção ambientalmente degradantes. Uma Educação ecologicamente e esteticamente orientada cultiva nos sujeitos o impulso criativo, tanto na forma de resposta original para resolver os problemas que a realidade impõe, quanto em relação ao afloramento da sensibilidade que enriquece as relações, e ao cultivo da beleza na vida pessoal e

social, o que é plenamente coerente com a busca humana por saúde e qualidade de vida.

No terreno da alimentação, o cultivo do princípio estético contribui especialmente para superar a padronização crescente dos gostos, que são moldados para procurar os alimentos industrializados, nutricionalmente empobrecidos e danosos do ponto de vista da saúde. A estética é essencial também para resgatar os laços tradicionais culturalmente desenvolvidos no decorrer da história, que possibilitaram a diversificação da dieta, a seleção natural de sementes e características desejáveis e benéficas nos alimentos, os modos originais e saudáveis de produzir e preparar alimentos, e o prazer de alimentar-se, não como ato mecânico, mas como expressão da vasta cultura humana e experimentação de saúde, sensações e da socialização que a alimentação pode proporcionar.

Uma leitura dialética da história nos remete a estágios críticos que constituem a antessala de saltos sociais, precedidos, geralmente, por estágios mais ou menos longos, em que o espírito e a própria vida social parecem langüescer na autocomplacência (ESTÉVEZ, 2009, p. 19).

O modo de produção capitalista debate-se, nos dias correntes, em violentas contradições que são o cenário inicial para a transformação social, atentando-nos a tratar *“do movimento social e (como um reflexo dele) do movimento das ideias em uma época de oposições e contrastes”* (ESTÉVEZ, 2009, p. 20). Como constata Estévez (2009, p. 19-20 – nota de rodapé nossa):

Hoje a humanidade vive uma época crítica, talvez com mais dramaticidade que em nenhum momento histórico anterior. Isso se deve ao fato de que os pares dialéticos que sustentam a espiral do movimento social expressam com virulência sua essência contraditória – sejam estes “trabalho e capital”, “cultura e ignorância”, “natureza e sociedade”. O caráter cada vez mais unipolar⁷⁰ do mundo não esfuma, pelo contrário, delineia os contornos dos opostos.

Com base no pensamento do autor, e na compreensão que vimos desenvolvendo, as contradições, as lutas dialéticas travadas na realidade não

⁷⁰ Que tende para um dos polos ou aos extremos da relação dialética, e é incapaz de manter uma harmonia entre “mente e corpo”, “cultura e natureza”, “material e espiritual”, “habilidades e valores”, evidenciando o caráter contraditório dos pares dialéticos que garantem o movimento social.

devem ser encaradas como um abismo histórico, mas como potência para a transformação social, desde que os coletivos compreendam tais conflitos, assumam posição ativa e entendam a necessidade de mudanças radicais na realidade.

A comida-mercadoria tem sido um elemento de desumanização e de alienação em nossa sociedade, porque o sentido estético do alimento, sua propriedade genuína e função vital-social foram deformados pela razão pragmática do capital, alheia às demandas complexas da vida. Compreender as tramas desse aspecto em nosso tempo, para que possamos superar o marco de suas contradições é tarefa necessária.

A estética busca a formação integral (não a formatação/treinamento de habilidades direcionadas a suprir demandas de mercado) dos sujeitos, para o desenvolvimento humano, contribuindo com a produção necessária de um *novo ser humano*, que possa ser o protagonista da sociedade sustentável, tendo como característica a sensibilidade de relacionar-se com o mundo integralmente, como totalidade, a partir de um sentido criador, “*capaz de enfrentar os enormes desafios do desenvolvimento nas condições desfavoráveis de um mundo cada vez mais globalizado e mais unipolar*” (ESTÉVEZ, 2009, p. 25).

Quando se trata, pois de avaliar a formação estética de um indivíduo, não podemos fazê-lo apenas a partir de sua aproximação a um paradigma físico, material, mas sim, essencialmente, a partir de um paradigma espiritual, da condição integral de sua personalidade, do universo de seus conhecimentos, da unidade de seu fazer com seu pensar, e do caráter criador de suas ações.

Isso só poderá ser concretamente realizado para além da utopia, a partir de

um programa efetivo de educação estética, capaz de promover ações direcionadas ao desenvolvimento do homem como totalidade, como única forma de resgatar-se a sensibilidade humana na época da irracionalidade das tecnologias produtivas, educativas e do conforto (ESTÉVEZ, 2009, p. 25).

Mais adiante, Estévez (2009, p. 32) identifica o desafio da ação estético-educativa na transformação da sociedade atual, atentando que as mudanças precisam ser radicais, não superficiais, ao refletir:

Se é certo (como afirmou o sociólogo Mannheim) que uma sociedade pode funcionar somente quando existe harmonia entre seus valores, suas instituições e sua educação, então a sociedade atual, presa de um sem-número de problemas (econômicos, políticos, sociais, culturais, religiosos e outros), e abandonando paradigmas éticos e estéticos até as raias da irracionalidade, não poderá reproduzir novas harmonias **sem práticas educativas que promovam substancialmente o movimento dos valores, a partir das transformações das práticas sustentadoras e das instituições que as representam: um desafio no mundo unipolar e neoliberal de hoje** (parênteses do autor, grifo nosso).

Em outra oportunidade, o autor reitera o nobre, o belo, e necessário papel social da educação estética no âmbito do indivíduo, que é também coletivo, atentando para a demanda por rompermos com as relações de insustentabilidade estética do neoliberalismo, essencialmente a exploração do homem pelo homem (que se converte, também, na exploração do homem sobre a natureza), para que possamos comandar nosso próprio desenvolvimento integral, na direção de pensar o mundo e nele atuar de acordo com “as leis da beleza”, sabendo, no entanto, que “*o despertar da consciência estética não ocorrerá sem uma comoção das condições materiais e espirituais de existência*” (ESTÉVEZ, 2009, p. 56):

O papel da educação estética, em particular, assenta em “comover” as fibras mais íntimas do indivíduo, a fim de que se reassuma como valor, dirija sua vida de acordo com as “leis da beleza” e impregne um sentido estético em todo projeto pessoal ou social. Mas isso não ocorrerá se o indivíduo não se sentir identificado com o entorno social. **Quando, rompidos os grilhões da exploração, o indivíduo conseguir reassumir-se como sujeito das transformações sociais, estarão criadas as condições materiais e espirituais indispensáveis para o salto qualitativo da consciência, para alcançar uma formação geral integral em todos os membros da sociedade** (ESTÉVEZ, 2009, p. 56-57 - grifo nosso).

Articulando a orientação estética na Educação Ambiental, o autor ressalta que o problema ecológico expresso hoje na deterioração das condições naturais de vida da humanidade e da natureza, deve ser compreendido como produto da “*industrialização consubstancial a um modelo de vida consumista, irracional e insustentável inerente ao capitalismo contemporâneo*” (ESTÉVEZ, 2009, p. 60), que impossibilita a realização e o florescimento da vida, da beleza, e da consciência. O desafio para a *sustentabilidade estética*⁷¹ não pode prescindir de engendrar a

⁷¹ Referente essencial da práxis em Educação Ambiental, “*no entendimento de que não pode haver um processo de preservação da natureza sem que se estabeleça e consolide um modo de vida, e,*

cura da “enfermidade da razão”⁷² propagada pelas políticas neoliberais que reproduzem as condições socioeconômicas e ambientais instauradoras do desequilíbrio na biosfera e da deterioração das condições materiais de existência do homem. Isso pressupõe tanto a ação consciente contra os agentes físicos desestabilizadores da ordem natural (incluídos socialistas e outros), como o desenvolvimento de uma consciência ambiental inclusiva que promova a preservação da natureza (humana e não humana) e dos seus atributos estéticos (parênteses do autor).

Nessa direção, caminhamos para compreender que, essencial também como passo inicial das transformações sociais necessárias, junto ao resgate do princípio estético como processo educativo, é a conscientização coletiva dos integrantes da sociedade para a compreensão crítica dos fenômenos da realidade. A conscientização é o processo inverso da alienação, seu antídoto. Esta última é a forma mais eficaz de opressão, pois poda os sujeitos do que lhes é socialmente ontológico: a possibilidade de fazer a própria história, realizando o seu *ser mais*.

Loureiro (2012), no glossário de *Sustentabilidade e Educação: um olhar da ecologia política* define dois conceitos-categoria basilares da Educação emancipadora: a *conscientização* e a *crítica*. O autor compreende a primeira como o

processo de tomada de consciência (do eu e do mundo) por meio do diálogo, problematização da realidade, reflexão, conhecimento e intervenção nas condições existentes. **Não há conscientização de um para o outro, mas entre pessoas que interagem e atuam na realidade.** A consciência é que se refere à individualidade (p. 111 - parêntese do autor, grifo nosso).

Neste ponto, ressaltamos que a conscientização, como processo, não se dá de forma imediata, tampouco é privilégio do indivíduo. O desenvolvimento da consciência de si mesmo, do mundo, e dos outros, é processo que se materializa na práxis, na dialética da ação-reflexão, onde a interação e o diálogo entre pessoas é premissa, e atuar na realidade é requisito para a transformação social. A conscientização é, portanto, um processo coletivo, que só se efetiva no diálogo e na ação interativa e cooperativa. Não se pode “mudar o mundo” sozinho.

por extensão, um estilo de vida esteticamente sustentáveis que pressupõe a sustentabilidade estética do desenvolvimento socioeconômico e humano em geral. Portanto, todo desenvolvimento será insustentável se não considerar como uma condição necessária a própria sustentabilidade estética, algo até agora preterido pela racionalidade instrumental operante na lógica cartesiana inerente à cultura ocidental” (ESTÉVEZ, 2009, p. 61).

⁷² Em referência a uma expressão de Max Horkheimer em *Crítica de La razón Instrumental*, de 1973.

A categoria da crítica é entendida por Loureiro (2012, p. 111-112 - parênteses do autor) como o

princípio epistemológico, teórico e metodológico segundo o qual o que existe pode ser racionalmente questionado, negado, afirmado e superado; e as relações sociais são produtos históricos, portanto, não são imutáveis, podendo ser transformadas pela ação consciente dos agentes sociais. Para a tradição crítica, a possibilidade objetiva de negar algo é condição do próprio movimento de mudança das coisas (princípio da contradição), que se efetiva pela atividade (crítica) de grupos e classes que portam a materialidade superadora dos processos sociais.

Enquanto existirem seres humanos, haverá História. Assim, as relações sociais, como produtos históricos, não são imutáveis, mas podem ser transformados pela ação consciente dos agentes sociais. Cabe ressaltar, aqui, que a materialidade superadora dos processos sociais está nas mãos de quem vive a contradição essencial de classe, de quem acentua o conflito social, quando se dilacera na desigualdade, na exploração pelo trabalho alienado, na opressão de seu *ser mais*, na expropriação de seus direitos e das condições materiais de vida com qualidade. À classe trabalhadora pertence a crítica, não aos detentores do poder porque donos dos meios de produção. Quem deseja manter o *status quo* da sociedade, jamais projeta a crítica sobre si mesmo, mas limita a disseminar compreensões superficiais, aparentes, que não correspondem às necessidades ontológicas da humanidade, nem respondem adequadamente às demandas sociais.

Enquanto os sujeitos da sociedade não tomarem as rédeas de sua própria história, impulsionados pelo desenvolvimento da consciência crítica de mundo, superando a ingenuidade na compreensão dos problemas ambientais, os mecanismos de mercado continuarão com suas estratégias paliativas e superficiais para a “solução”⁷³ da crise socioambiental, como forma de desviar a atenção dos conflitos essenciais e das causas reais, sendo sustentável apenas do ponto de vista de sua própria continuidade histórica.

⁷³ O capital, articulado em torno dos interesses das grandes corporações e dos donos do poder (e dos meios de produção), não investe na solução concreta da crise socioambiental, por que isso é impossível no interior de sua estrutura e lógica funcional. Por isso, temendo a ruptura de sua base de relações, o capital não pode permitir mudanças radicais, mas apenas “soluções” paliativas, de caráter reformista. Para tal, o capital escamoteia as discussões em torno das reais causas da crise civilizatória, sabendo (mas buscando fazer com que o coletivo não saiba) ser ele próprio o vírus da doença que está minando as relações socioambientais, impossibilitando a sustentabilidade.

A conscientização possibilita, desse modo, o aprimoramento processual da consciência humana, conferindo-lhe autonomia e propriedade reflexiva na apreensão da realidade para além dos aspectos superficiais e fortuitos, mas à causalidade autêntica em que se identificam e compreendem as ligações e relações intrínsecas aos fenômenos, bem como suas contradições, comprometendo o sujeito ao engajamento social e político.

Sebastião Pinheiro (2005) conduz-nos a entender: o que nos têm oprimido não são certas condições de vida degradantes, em si, mas a falta de conhecimento crítico do mundo, que contribui para a perpetuação daquelas. Isso porque a falta de condições adequadas para viver somente existe e persiste em função da alienação coletiva e do fatalismo. Para explicar sua “hipótese”, ele conta em seu livro – *A máfia dos alimentos no Brasil* - um polêmico “evento”, noticiado nos meios de comunicação, que uma mãe desesperada, vendo seus filhos famintos, prepara uma sopa de papelão para alimentá-los. No entanto, esta mãe era moradora da Ilha da Pintada, no Delta do Guaíba, em Porto Alegre, uma área bastante biodiversa de preservação ambiental, que está sendo ocupada por retirantes atraídos para a capital ou expulsos da agricultura. O acontecimento chocou os cidadãos e a opinião pública condenou aquela mãe porque, afinal, papelão não só não é alimento, como também é tóxico, em função dos componentes incorporados a ele no processo de produção.

Mas, o que deu repercussão ao caso foi o choque causado pela falta de condições materiais desta família, a ponto de obrigar uma mãe a ter como única solução a utilização do papel para alimentar seus filhos famintos. Não ocorreu, aos que divulgaram esse “evento”, que o infortúnio da mãe não foi a total miséria que a levou a uma ação extrema, mas sim, a inexistência de um conhecimento libertador, capaz de possibilitar uma solução coerente com a vida e com a saúde. No local onde vivia aquela mãe, existem mais de duas dezenas de espécies vegetais comestíveis, como o caruru, a beldroega, e a major gomes⁷⁴, peixes e animais facilmente coletáveis ou capturáveis. O que faltou a essa mãe não foram apenas

⁷⁴ Cientificamente conhecidas pelas nomenclaturas *Amaranthus viridis* L., *Portulaca oleracea* L. e *Talinum patens* (L.) Willd, respectivamente.

condições materiais, mas sim o saber útil em seu valor de uso, necessário para resolver a situação-limite⁷⁵ que a ela se impôs.

A Educação libertadora, como ato de intervenção no mundo, deve conduzir os sujeitos para as possibilidades de transformar condições materiais desfavoráveis, em respostas originais aos problemas apresentados, na forma de condições coerentes com as necessidades humanas que o contexto pede, isto é, o inédito viável⁷⁶. Essa Educação transcende às simplificações, ao conformismo e ao fatalismo. Desacomoda e faz pensar, provocando a produção de meios para superar as situações-limites postas na realidade.

Havia salvação para aquela mãe e seus filhos famintos: o conhecimento. A sustentabilidade socioambiental está em não persistir no erro, não dar continuidade a uma lógica desumana e incorrigível, como opera a todo instante e sem tréguas o capital em seu metabolismo de manter-se. A sustentabilidade exige coerência com a

⁷⁵ Termo desenvolvido pelo educador Paulo Freire em sua *Pedagogia do Oprimido* (1981) para explicar o estágio em que necessariamente as condições materiais atingem para poderem ser transformadas; a situação limite é, portanto, um fenômeno necessário para que ocorra a transformação, pois exige uma ruptura radical com a realidade existente, que se mostra insustentável. As situações-limites devem ser compreendidas não como fatalismo, mas como possibilidade. As situações-limites históricas não são determinadas nem devem ser determinantes. Elas estão aí por que encontraram condições materiais favoráveis ao seu desenvolvimento, assim como, pela dialética da realidade, pela existência de contradições nessa realidade, as situações-limites identificadas, problematizadas e criticamente compreendidas podem ser a fronteira de realização do *inédito viável* através dos *atos-limite*. Mas, é importante ressaltar que, muitas dessas situações-limite “*apresentam-se codificadas ou como formas culturais aceitas naturalmente e quem delas participa não percebe nenhuma possibilidade de alterá-las, pois sente-se sem condições para produzir mudanças. Entretanto, Paulo Freire propôs o desenvolvimento de um pensamento crítico presente numa pedagogia da denúncia dessas situações-limites e numa pedagogia do anúncio de um inédito viável a ser buscado e experienciado*” (OSOWSKI, 2008).

⁷⁶ O inédito viável em Freire pode ser entendido como as respostas geradas a partir de situações limites que a natureza e a sociedade nos colocam como desafio para a realização do nosso *ser mais*. Diz respeito à realização das possibilidades contidas nas situações limite geradas pela realidade material da vida. Ana Maria A. Freire (2008) explica o termo a partir da seguinte compreensão: a categoria *inédito viável* é uma palavra-ação, na acepção freireana mais rigorosa, cuja intenção é transformar o mundo, por meio dos projetos e atos das possibilidades humanas. O inédito viável é a realização do *ser mais* para além do ser. É uma “*palavra que nos traz, sobretudo a esperança e o germe das transformações necessárias voltadas para um futuro mais humano e ético, para alcançarmos o sentido ontológico da existência humana*” (p. 232). É a palavra que se apresenta a nós quando identificamos criticamente no mundo problemas à espera de solução, obstáculos e barreiras que precisam ser vencidas (as *situações-limites*). O inédito viável condiz com a interpretação de que é possível transpor os problemas, obstáculos e barreiras que a realidade nos impõe, e condiz com as ações que podemos engendrar para a superação dos mesmos; ações “*que têm possibilidade de dar concretude aos nossos anseios, necessidades e desejos, aos nossos sonhos socialmente pretendidos, engajados, quando nos acercamos do historicamente possível ou daquilo que impossível tornamos possível, em determinado momento histórico*” (p. 232). Não há determinantes históricos aos quais devemos nos adaptar, há sim, situações históricas possíveis de serem transformadas. A História não é prisão, é possibilidade que se realiza pela constante ação-reflexão.

saúde e a qualidade de vida de todos. Isso depende não de quantidade, de lucro, de consumismo, mas da qualidade saudável do alimento que temos à disposição. A consciência (sua forma crítica) de como é produzido em nossa sociedade o alimento, e quais interesses movem essa produção, bem como a sabedoria de formas autônomas e coletivas de produzir alimentos saudáveis, constitui-se em processo educativo necessário para engendrarmos a tão almejada sustentabilidade.

É aí que podemos conceber o valor da Educação Ambiental como campo de práxis cujo papel social precisa ser direcionado à transformação das inúmeras condições de opressão/exploração em nosso contexto ambiental, como no caso da alimentação humana, que vem perdendo qualidade em razão de interesses comerciais associados ao alimento.

Vimos concebendo a Educação Ambiental como o campo teórico-prático de proteção do ambiente no qual são mediadas todas as relações dos seres humanos em sociedade e destes com a natureza. Assim, entendemos que a qualidade de nossa alimentação amplamente compreendida como um dos elementos para a qualidade ambiental é um fator essencial à manutenção das nossas funções vitais, à promoção de saúde e de bem estar. É nesse sentido que a defesa da qualidade alimentar está contida no universo da práxis em Educação Ambiental.

Os benefícios proporcionados pelos alimentos a quem os consome são, por extensão, transferidos ao ambiente na forma como nos relacionamos com o mundo, com a natureza e socialmente com outros seres humanos. Quando nos alimentamos bem, quando suprimos adequadamente nossas necessidades orgânicas por alimento, a relação que estabelecemos conosco mesmos e com o ambiente que nos cerca é outra do que quando estamos subalimentados ou nutridos inadequadamente. O alimento é vida, saúde, bem estar. Quando esse alimento não cumpre tais funções, por consumo insuficiente ou inapropriado, instala-se a fome, o mal estar, a doença.

Dessa forma, uma Educação Ambiental comprometida em educar sobre os riscos à saúde associados ao consumo de alimentos potencialmente tóxicos ou alergênicos, e de baixa qualidade nutricional é fundamental para que as pessoas possam buscar formas alternativas de alimentar-se, que não aceitar cegamente os produtos fornecidos por uma indústria de alimentos mentirosa, a qual proclama a segurança e qualidade de suas mercadorias acima de qualquer controle genuíno

(ocupado com a defesa da vida e da saúde) da ciência, dos governos, dos órgãos regulatórios ou de produtores e consumidores.

Esse comprometimento faz parte de uma utopia concretizável, em função da qual nos apoiamos na esperança freireana de que é possível a transformação das condições que são adversas à experiência humana no mundo, já que, como ensina o educador: *“o homem está no mundo e com o mundo. Se apenas estivesse no mundo não haveria transcendência nem se objetivaria a si mesmo. [...] O destino do homem deve ser criar e transformar o mundo, sendo sujeito de sua ação”* (FREIRE, 1979a, p. 30).

Afirmando a esperança freireana quanto às possibilidades humanas, nas palavras de Vygotsky lemos que *“é precisamente a atividade criadora do homem que o torna um ser projetado até o futuro, um ser que contribui à criação e que modifica o seu presente”* (1996, p. 9).

Diante da perda de qualidade do ambiente em que vivemos, seja nos aspectos que envolvem os problemas ecológicos, ou no âmbito social em que as relações humanas são dissolvidas pela lógica destrutiva do capital, o tema da alimentação possui grande relevância no contexto ambiental contemporâneo, quando se evidenciam os efeitos (simultaneamente à ocultação ideológica de suas causas reais) de uma alimentação insalubre, repleta de químicos e nutricionalmente escassa, em razão dos processos industriais e do modelo de produção que não produz alimentos genuínos, senão que mercadorias geradoras de lucro, o que para as grandes corporações agroquímicas e para as grandes indústrias de alimentos, justifica a doença pelo lucro.

Na delimitação fenomênica que apresentamos neste estudo, entendemos e reafirmamos a qualidade alimentar como um dos aspectos fundamentais de ação e pesquisa transformadoras dentro da Educação Ambiental, quando concebemos o alimento saudável e seguro enquanto necessidade humana essencial e, portanto, relacionado diretamente à melhoria nas condições de saúde e qualidade da vida humana. A qualidade alimentar influencia nos processos de saúde humana, por tratar-se de um importante fator ambiental que interage com esta na forma de relações de causa-efeito.

Em nossa dissertação de mestrado (DAMO, 2012), quando engendramos um estudo de caso das representações sociais dos consumidores da Feira Ecológica da FURG (Universidade Federal do Rio Grande – FURG) sobre os produtos disponibilizados nesta feira, relacionado ao contexto socioambiental da alimentação, descobrimos que os sujeitos da pesquisa representam o problema da alimentação como uma “questão cultural”, atentando para a falta de informações que possibilitem às pessoas desenvolverem hábitos alimentares saudáveis.

Esse aspecto da investigação realizada nos impele a refletir se as informações que o modo de produção capitalista, como cultura dominante, disponibiliza de modo geral às pessoas têm limitado a procura por produtos agroecológicos por não desvelar realmente a importância desse tipo de alimento para a saúde da população. Outro aspecto revelado na pesquisa de nosso mestrado constatou que, embora exista nos educadores ambientais interesse político e pedagógico de produzir e divulgar saberes libertadores e emancipadores há, por parte do agronegócio, interesse em manter o *status quo* da população, para fortalecer os produtos mercantilizados no comércio da produção convencional.

O papel social da Educação precisa ser o de propiciar, aos sujeitos, a apropriação de saberes que contribuam na produção de respostas adequadas às contradições estruturais que a realidade nos impõe, evitando concepções ingênuas que são compatíveis com a persistência das relações de um modo de produção degradante. É mister, dessa forma, que as práticas educativas sejam redirecionadas ao desenrolar da consciência crítica, como estágio a ser alcançado para que nos tornemos eficazmente participantes da transformação social, e não meros coadjuvantes desse processo.

Não obstante, para que esse processo possa se realizar, devemos compreender que a emancipação humana não é um projeto da sociedade capitalista nem de suas instituições sociais, já que esta escamoteia os saberes necessários à crítica, promovendo a alienação do povo, criando as condições adequadas para a sua própria continuidade. A Educação emancipadora favorece a realização do projeto de outra sociedade, na qual a produção de alimentos não terá mais o papel de produzir mercadorias para gerar lucro e acumular riquezas, mas disponibilizar alimentos saudáveis para suprir as necessidades reais da vida humana.

Em nossa investigação de mestrado, constatamos que as representações sociais relacionadas à função social da Feira Ecológica da FURG revelam ainda nos usuários desta um nível de consciência bastante frágil do sentido político de se manter em funcionamento um comércio desta natureza. Isso se revela na falta de clareza quanto à compreensão da produção agroecológica, bem como do modelo dominante de produção de alimentos, o agronegócio, tampouco de suas relações e ligações com o modo de produção capitalista, o que afirma para nós a necessidade de produzirmos uma Educação Ambiental que venha esclarecer as pessoas com a compreensão o mais aprofundada possível da realidade, para que possamos transformar as contradições que constituem o capital, e estão deteriorando a saúde humana e do meio ambiente.

A investigação expôs-nos a ausência, nos sujeitos consumidores, de uma compreensão crítica das relações sociais de produção, distribuição e consumo de alimentos no seu todo, atentando para o não reconhecimento das relações estruturais da ordem capitalista, que determinam a degradação não somente da saúde humana pela via direta de uma alimentação sem qualidade, mas também em relação às implicações políticas, ambientais e sociais que a produção e o consumo dos alimentos-mercadoria originam.

Refletimos, a partir desse estudo, que se essas contradições do pensamento identificadas nos consumidores da Feira Ecológica da FURG, em sua maioria, estudantes e professores, são constatadas no meio acadêmico, onde há um ambiente favorável à produção de saberes, é possível para nós inferir que o “senso comum” careça ainda mais de uma Educação emancipadora, que lhe possibilite compreender criticamente a realidade. Isso coloca a centralidade do problema no aspecto educativo, que deve possibilitar a conversão processual dos seres humanos em sujeitos da História, a qual vem sendo construída desde a instalação do modelo societário capitalista, por valores deturpados, baseados, não na ética humana, mas na ética de mercado, na concorrência desenfreada e no individualismo alienador.

Freire (1979a, p. 33) alerta que *“o desenvolvimento de uma consciência crítica que permite ao homem transformar a realidade se faz cada vez mais urgente”*, e ensina o papel social do desenvolvimento coletivo desta forma de consciência: *“a medida em que os homens, dentro de sua sociedade, vão respondendo aos desafios*

do mundo, vão temporalizando os espaços geográficos e vão fazendo história pela própria atividade criadora”.

O problema da alimentação na sociedade contemporânea deve ser tratado como uma questão primária, bem como o alimento saudável, uma necessidade em perfeita articulação com a demanda humana geral por um ambiente de qualidade.

É assim que a degradação na qualidade da alimentação das populações na contemporaneidade, em função de exigências de mercado na venda de mercadorias, ao ser percebida como perda de qualidade do próprio ambiente do qual fazemos parte, constitui-se em tema de reflexão e prática constante do Educador Ambiental.

6 CONTRADIÇÕES DA REALIDADE: INJUSTIÇA SOCIOAMBIENTAL, FOME E ABUSOS CORPORATIVOS NA TERRA DA COMIDA-MERCADORIA

Ali terá ação

Cidadão coça cabeça:

-Como comerei?

Cabeça canalha calcula:

-Comerás comida.

Cidadão comenta:

-Comida custa caro...

Cidadão cultiva caju,

Capitalista come caju.

Cabeça cansada cantarola:

-Caro cidadão! Caro, cidadão?

Cidadão capta código:

-Claro! Comida crio,

Comida comerei.

Diego Garcia

Contextualizando o tema da degradação da qualidade ambiental e alimentar com a desigualdade na existência de condições de vida e de Educação entre os países, compreendemos assim como Sebastião Pinheiro (2005, p. 8-9):

Será diferente discutir um assunto nos países livres ou autônomos e nos países heteronômicos [...] questionar a qualidade dos alimentos na Europa e nos Estados Unidos é diferente de fazê-lo entre nós. Pois, lá, embora com os mesmos problemas, os alimentos são **sujeitos** de políticas públicas, mas entre nós são meros **objetos** (grifos nossos).

O supracitado autor também faz-nos refletir que o problema não é a falta de informação, ou de Educação, “já que existe uma academia”, mas sim o conteúdo destes veículos de construção do saber. O que falta nos países subordinados, em função da submissão aos interesses do capital, é autonomia para pensar o que é necessário, pensar a própria realidade e o saber que de sua compreensão surge, para que possamos transformar nela o que nos desumaniza e deteriora a saúde do *corpo-orgânico* e do *corpo-social*.

Como assevera o autor (2005, p. 9), “*embora exista uma academia, não há, nos países periféricos, autonomia para se pensar o saber*”. Ademais, “[...] *nossos questionamentos no campo dos agrotóxicos, antibióticos e hormônios não têm espaço dentro das universidades latino-americanas*” (p. 9), ao mesmo tempo em que “*não há massa crítica*”, e nem poderia haver, “*nas elites do pensamento burocrático*” (p. 10).

Não é possível esperar que o pensamento burocrático dos governantes - se pensarmos que o estado está a favor das classes dominantes considerando que é por elas controlado - possa organizar-se em saberes críticos acerca da realidade, para transformá-la. A transformação das condições adversas à saúde da humanidade não será obra de elites, mas sim de uma massa crítica constituída de seres humanos participantes do processo da história, como sujeitos, não como objetos; uma massa crítica nascida *na*, e *para* a classe a quem interessa a transformação da sociedade, tendo em vista a insustentabilidade da ordem das relações dos seres humanos entre si, e destes com a natureza, sob as quais a sociedade atual está estruturada.

O esvaziamento do conteúdo político, nos saberes disseminados para a maioria das pessoas, tem impossibilitado o desenvolvimento de uma massa crítica capaz de pensar a realidade agindo sobre ela. Não há interesse das grandes corporações do agronegócio, por exemplo, em instruir as pessoas sobre os benefícios sociais e à saúde que a agricultura agroecológica pode trazer, já que isso implicaria risco à produção convencional, que precisa, para manter-se, do comércio em larga escala “pacotes tecnológicos” de sementes, defensivos e insumos agrícolas aos países subordinados.

A sociedade na qual vivemos, na forma como está estruturada, tem como produto inevitável de sua lógica a desigualdade. Essa desigualdade é expressa na

ausência de condições de vida com qualidade para uma grande maioria das pessoas, enquanto uma minoria busca incansavelmente obter lucro. Tal conjuntura perversa gera para muitos seres humanos um ambiente insalubre, para o qual a degradação da qualidade alimentar é um sintoma de extrema importância, já que afeta significativamente a vida e a saúde das pessoas.

No momento em que muitos países ricos estão iniciando um movimento de rejeição a determinados tipos de alimentos, como os transgênicos, e de substâncias danosas que participam como contaminantes residuais ou aditivos químicos alimentares, os países considerados “em desenvolvimento”, como o Brasil, não estão dando conta de garantir a sua soberania e segurança alimentar, em função da política que lhes é imposta pelas lógicas de mercado no modo de produção capitalista.

Embora possa haver um interesse coletivo em ter saúde por meio da alimentação natural e saudável, os países pobres ou que não estão no centro do poder, acabam pagando o preço dos imperativos econômicos, passando a consumir artigos alimentares que são introduzidos forçadamente no mercado interno, muitas vezes por serem proibidos em outros países, ou que são favorecidos pela alienação do povo, por estratégias de *marketing*, pelo fetiche da mercadoria, como é o caso das redes de *fast food*, provenientes dos países ricos, especialmente dos Estados Unidos.

Os alimentos naturais e orgânicos possuem geralmente um custo muito alto para o consumidor comum dos países pobres, que acaba sendo forçado a optar pelo alimento produzido em série, a exemplo dos *fast food* e dos industrializados repletos de aditivos químicos, e daqueles contaminados por resíduos de agrotóxicos. Os industrializados têm sido largamente comercializados por serem mais acessíveis ao consumidor comum, que não dispõe de tempo nem recursos para preparar ou mesmo produzir seu próprio alimento, em função da rotina de trabalho, nem possui poder aquisitivo para consumir com regularidade alimentos orgânicos (já que a estes têm sido agregado um valor de troca muito alto em função do *marketing* envolvido na venda desta mercadoria diferenciada).

Aliado ao que foi referido, o afrouxamento das medidas de controle da qualidade dos alimentos e da segurança alimentar nos países subordinados, como ocorre no Brasil, tem facilitado a exploração do mercado nacional pelas empresas de

outros países, as grandes corporações agroquímicas, que pretendem angariar consumidores para os seus alimentos-mercadoria, com o mínimo de custo de manutenção e o máximo de lucro. Isso só é possível e persiste por que esses países estão alienados quanto à necessidade real de engendrem sua soberania alimentar, garantindo a segurança e a qualidade dos alimentos disponibilizados para a população.

Ressaltamos que a alienação não é uma proposição fictícia ou conspiratória, ela é real e pode ser notada nos sintomas de desumanização e degradação das relações sociais, como a precarização das condições de saúde e qualidade de vida nos países mais pobres, que estão subordinados à lógica imposta pelo capital. A alienação leva à inatividade política, e, assim, fornece resistente barreira para as lutas socioambientais necessárias. Alienado, os povos nos países subordinados são incapazes de compreender a sua posição e o seu papel na sociedade, por que não conseguem problematizar a lógica do mundo que lhes é imposto, não percebem sequer que “há algo muito errado em precisarmos comer alimentos repletos de venenos, aditivos químicos e contaminantes, enquanto alguns comem alimentos de qualidade, orgânicos, e submetidos a um rigoroso controle em relação aos resíduos e contaminantes que oferecem risco à saúde”. O povo, assim, vai então aceitando cegamente a desumanização, entregue ao fatalismo de que não há como mudar o curso da História.

O momento histórico presente é marcado por um contexto em que os países subordinados, como o Brasil - diferente dos países ricos, como os EUA e aqueles que compõem a União Europeia, que tomam vanguarda na rejeição a certas substâncias e alterações contidas nos alimentos - parecem não ter voz para barrar a produção e a comercialização de alimentos alterados geneticamente, contaminados por agrotóxicos letais, aditivos químicos alimentares com efeitos maléficos à saúde humana, de outros seres vivos, e do ambiente.

A qualidade da alimentação nos países subordinados está sofrendo uma crescente degradação, que repercute na saúde da população, enquanto que um movimento inverso está sendo engendrado pelos países ricos, que estão cada vez mais organizando políticas públicas e medidas reguladoras no sentido de fiscalizar a qualidade dos alimentos consumidos, apontando para uma mudança nos padrões de alimentação, com vistas à melhoria da saúde.

Há, em função de como se estrutura e organiza a sociedade atual, interesses de ordem econômica, ideológica e política que estão promovendo a degradação da qualidade alimentar pela necessidade de manter o capital (lucratividade proveniente da produção e do consumo de mercadorias). Nisso, o “lado mais fraco da corda” se observa principalmente nos países pobres, obrigados a fornecer matérias primas, força humana de trabalho (mão de obra barata), terra e outros recursos de produção para forjar em seu território e com a participação de seu povo a comida-mercadoria necessária para impulsionar o capital, além de abrir espaço para a entrada e instalação de empresas estrangeiras, redes de *fast food* ávidas por lucro, deteriorando nesse processo a saúde humana.

O controle da qualidade e da segurança alimentar que há em muitos países desenvolvidos não existe aqui, em função da carência ou ineficácia na instrumentalização de políticas públicas a favor da saúde e qualidade de vida dos consumidores, e de quem produz os alimentos na agricultura. Aliado a isso, há a omissão do Estado, que deveria estar operando formas de melhorar as condições materiais da população, mas que, estando também subjugado aos interesses do capital, é manipulado a atuar em favor deste, operando o que Louis Althusser chama de “aparelhos ideológicos de Estado”⁷⁷, como a escola.

Essas condições da realidade, aliadas à alienação engendrada pela ideologia capitalista hegemônica e a escassez de processos educativos emancipadores, têm assegurado a dominação desses países, não possibilitando a seus povos a participação nas transformações socioambientais, da ordem das relações dos seres humanos entre si, e com a natureza, que se fazem necessárias.

Já nos países centrais e ricos, que funcionam na direção de manter o metabolismo do capital, um processo inverso está ocorrendo. Nesses países, onde

⁷⁷ Termo utilizado por Althusser (1985) para designar os elementos que contribuem para a divulgação/reprodução da ideologia dominante, que, por serem elementos integrantes da estrutura social, tornam a ideologia fortemente atrelada a esta estrutura. Althusser entende a estrutura social capitalista como totalidade orgânica articulada em níveis ou instâncias. Dessa forma, através de uma concepção estruturalista de sociedade, o autor sugere que os aparelhos ideológicos constituem um dos elementos essenciais à coesão da estrutura social capitalista, já que por meio deles faz-se o contato direto dos sujeitos sociais com a ideologia dominante. Esta ideologia perpassa todas as esferas sociais, a exemplo da política, economia, educação, religião, cultura, e seus aparelhos de divulgação são a escola, a igreja, os meios midiáticos, a família, e o próprio Estado.

já se resolveu o problema econômico, o foco agora é a qualidade de vida, com o crescimento da procura por alimentos com qualidade diferencial, como os orgânicos, o que simultaneamente pressiona a migração das grandes corporações do agronegócio e da indústria de alimentos para os países mais pobres, que não possuem autonomia para impedir esses processos de dominação, já que sua população está alienada pela forte investida cultural engendrada pelo capital. Resta aos países pobres o consumo do alimento de qualidade inferior.

Acseirad, Mello e Bezerra (2009) expõem a tendência de as atividades socioambientalmente destrutivas migrarem para os países mais pobres, e nos ajudam a compreender a *injustiça ambiental* ao constatar, por diversas evidências e referências, o "*fenômeno de imposição desproporcional dos riscos ambientais às populações menos dotadas de recursos financeiros, políticos e informacionais*" (p. 9), atentando para a estratégia econômica que transforma os países periféricos ou menos desenvolvidos nos locais mais apropriados ao recebimento dos empreendimentos mais danosos em termos de degradação ambiental, das condições de vida e saúde das populações nesses países.

[...] É nas áreas de maior privação socioeconômica e/ou habitadas por grupos sociais e étnicos sem acesso às esferas decisórias do Estado e do mercado que se concentram a falta de investimento em infraestrutura de saneamento, a ausência de políticas públicas de controle dos depósitos de lixo tóxico, a moradia de risco, a desertificação, entre outros fatores, concorrendo para as suas más condições ambientais de vida e trabalho (ACSELRAD; MELLO; BEZERRA, 2009, p. 8-9).

A injustiça ambiental não é democrática, isto é, não estamos todos igualmente sujeitos aos efeitos nocivos da chamada "crise ambiental"⁷⁸. A degradação socioambiental afeta os países, as pessoas, de forma distinta, tanto em sua incidência quanto em sua intensidade. Também não podemos generalizar as origens desta crise, dizendo que somos também todos indistintamente responsáveis pela sua origem e recrudescimento.

Os riscos inerentes às práticas poluidoras e destrutivas que as técnicas produzem, mas não controlam, não afetam todos os seres humanos, de forma

⁷⁸ Pensamos como Mészáros (2009), que a crise ambiental hoje divulgada nada mais é do que uma das consequências, ou seja, a ramificação de uma crise principal, que é a crise civilizatória, ou a própria crise estrutural do capital, expressa no colapso de valores humanos, na degradação das relações sociais, e das relações que estabelecemos com a natureza.

semelhante, mas especialmente e com maior intensidade aqueles mais suscetíveis, os que não possuem recursos financeiros, nem conhecimentos, para exigir melhores condições de vida, para exigir qualidade, para requerer saúde. Assim, naqueles países periféricos - que não são centrais nas relações de poder, embora sejam essenciais para mantê-las - e que estão desprovidos de políticas públicas protetoras e eficazes, e de uma Educação para a vida e não para o mercado, forma-se o terreno de entrada aos alimentos mais baratos, produzidos no modelo "em série" do agronegócio e da indústria de alimentos.

Como constatam Acselrad, Mello e Bezerra (2009, p. 12):

Sobre os países mais pobres e os grupos étnicos desprovidos de poder recai, desproporcionalmente, a maior parte dos riscos ambientais socialmente induzidos, seja no processo de extração dos recursos naturais, seja na disposição de resíduos no ambiente.

E como os mesmos alertam:

A concentração dos benefícios do desenvolvimento nas mãos de poucos, bem como a destinação desproporcional dos riscos ambientais para os mais pobres e para os grupos étnicos mais despossuídos, permanece ausente da pauta de discussão dos governos e das grandes corporações (p. 15).

Nessa perspectiva, não podemos esperar que a solução para os problemas ambientais que "enfrentamos"⁷⁹ seja derivada dos países ricos ou das grandes corporações, como as do agronegócio e da indústria alimentícia. O discurso "ecológico" que as empresas têm adotado como apoio ao desenvolvimentismo e ao economicismo necessários à sua continuidade carecem de teor crítico, pois sua intenção é justamente escamotear a atenção dos conflitos centrais e das causas reais.

Esses discursos não contribuem - na medida em que deixam de *"interpelar o conteúdo do modelo de desenvolvimento, naturalizando-se seus pressupostos atuais em seus três âmbitos: acerca do que produz, de como se produz e para quem produz"*. (ACSELRAD; MELLO; BEZERRA, 2009, p. 15) - para a formação do sujeito

⁷⁹ Colocamos o termo entre aspas, por considerarmos que não está havendo um enfrentamento, no sentido da busca concreta pela superação das causas originais dos problemas ambientais, mas somente através de medidas e ações emergenciais, paliativas e superficiais, sem transformar a sociedade no nível estrutural. O sentido de enfrentar no trecho está, portanto, mais próximo do sentido de sofrer, em relação àquilo que nos acomete.

a partir de uma sólida e processual base ético-estética e crítica, em que o mesmo desenvolve a habilidade, não somente de ler (tal qual o “texto” está dado), mas também de interpretar (na compreensão daquilo que a realidade, de fato, é) o ambiente do qual faz parte, desvelando as relações, os conflitos e os problemas existentes por detrás do aparente.

Urge que as lutas por justiça ambiental sejam orientadas, como compreendem Acselrad, Mello e Bezerra (2009), por princípios que possam garantir uma condição de *poluição tóxica para ninguém*, seja qual for o tipo de poluição, e podemos incluir aqui os alimentos, os quais, para serem precursores de saúde, devem ser livres de contaminantes, resíduos e substâncias comprovadamente e potencialmente danosos à saúde das pessoas. No entanto, a instrumentalização desse princípio, demandaria

contestar o próprio modelo de desenvolvimento que orienta a distribuição espacial das atividades. Até aqui o modelo de desenvolvimento tido como ambientalmente perverso viria se mantendo porque configurou um padrão sociopolítico que sobrecarrega de malefícios à saúde e ao bem-estar as populações destituídas de recursos financeiros ou políticos (ACSELRAD; MELLO; BEZERRA, 2009, p. 27).

Exigiria atentar, também, para a necessidade de *"discutir e transformar o modelo de desenvolvimento dominante, considerando os passos graduais que se fazem necessários"* (op. cit., p. 28), possibilitando uma transição justa, sem prejuízos aos trabalhadores.

Trata-se, portanto, de identificar os problemas e suas causas originais, e, a partir deste "diagnóstico", buscar soluções possíveis para a superação da injustiça ambiental. Temos visto que, no atual estágio de desenvolvimento da sociedade, isso implica romper com o modelo dominante de desenvolvimento, quando detectada a não sustentabilidade socioambiental inerente à sua lógica. Para tal, é mister a formação, não de grupos isolados, mas de uma força coletiva de sujeitos reunidos em torno do interesse comum de resolver os riscos ambientais à saúde nos dias correntes, munidos de saberes críticos sobre a realidade, que lhes possibilitem organizar suas práticas transformadoras.

"A desigualdade ambiental pode manifestar-se tanto sob a forma de proteção ambiental desigual" (ACSELRAD; MELLO; BEZERRA, 2009, p. 73), quando há carência de políticas públicas protetoras, ineficácia de sua implementação, "[...] ou a omissão de tais políticas ante a ação das forças de mercado" (op. cit.), "[...] como de acesso desigual aos recursos ambientais" (op. cit.), "[...] que se manifesta tanto na esfera da produção, no que diz respeito aos recursos do território, como na esfera do consumo, com os recursos naturais já transformados em bens manufaturados" (op. cit., p. 74).

O acesso desigual na esfera da produção manifesta-se no processo de contínua destruição de formas não capitalistas de apropriação da natureza, tais como o extrativismo, a pesca artesanal, a pequena produção agrícola ou o uso de recursos comuns. Seus protagonistas são atingidos pelos impactos ambientais dos grandes projetos de desenvolvimento implantados em áreas de fronteira de expansão do capitalismo (ACSELRAD; MELLO; BEZERRA, 2009, p. 74).

Na questão da alimentação, além de estarmos carentes de políticas públicas protegendo e garantindo a saúde e o bem estar das populações nos países subordinados, o acesso desigual aos recursos ambientais está na indisponibilidade, para toda a população, de alimentos saudáveis para consumo, e também na suplantação de atividades de produção não convencionais, ou seja, não compatíveis com o modelo dominante de desenvolvimento, como a agroecologia, a pesca artesanal, o extrativismo, entre outros modos de produzir alimentos dentro do princípio da sustentabilidade socioambiental.

O modo de produção capitalista, baseado na apropriação e no uso predatório da natureza, em função de suas práticas não sustentáveis, tem exposto o ambiente a uma série de deteriorações. Se, por um lado, a sociedade pode usufruir dos benefícios trazidos pelos avanços tecnológicos, por outro, está cada vez mais exposta a situações de degradação, quando a tecnologia é empregada sem compromisso com a saúde e o bem estar das pessoas. Com a alimentação e a saúde isso tem se tornado cada vez mais evidente.

Nesse contexto, o atendimento ao princípio da precaução do Direito Ambiental, tem substancial importância para garantir a segurança dos alimentos disponíveis para consumo, e, conseqüentemente, a saúde das pessoas, possibilitando o afastamento do perigo de dano ambiental quando há incertezas

sobre os efeitos potencialmente desencadeados por determinada prática, no caso, o consumo de determinados alimentos e substâncias potencialmente danosas à saúde.

Os princípios reúnem um conjunto de *saberes-norma* cuja função é orientar as decisões e ações da humanidade com base nos conhecimentos das sociedades antecedentes à nossa - pois elas, de certa forma nos são o exemplo “do que fazer” e “do que não fazer” - que nos auxiliam no sentido de melhorar nossas relações sociais e com a natureza e mais, de transformar as condições materiais que são adversas à experiência humana no mundo e contrárias também ao meio onde essa vida acontece.

Mostram-nos então os princípios, como normas norteadoras, um caminho e uma direção a seguir, respeitando as condições reais para a realização dessa empreitada tão mais épica quanto mais exige das pessoas o compromisso político, social e histórico de superar certas contradições da ordem capitalista que estão a regredir a humanidade em sua busca humana do “ser mais”, quando o valor humano é substituído pelo valor da coisa, nas relações de reificação próprias desta ordem social.

Impulsionando seu progresso sobre uma base energética não renovável (combustíveis fósseis, minérios) - embora também sejam utilizadas fontes renováveis, como a energia nuclear, eólica, solar, geotérmica, as quais não vigoram em razão de interesses econômico-políticos e estratégicos - o Capital vem acirrando as suas contradições dialéticas ao engendrar a busca constante por lucro por meio do produtivismo e do consumismo, o que exige exploração permanente dos recursos e serviços ambientais finitos de forma não sustentável.

Uma forma social que atua sob uma base de relações insustentáveis, insistindo em explorar muito além da capacidade de regeneração da natureza (tida como provedora de recursos e serviços ambientais para os processos produtivos), além de explorar os seres humanos, não poderá persistir em longo prazo, pois as contradições se agravam a tal ponto que a superação das relações essenciais desta sociedade torna-se inevitável.

6.1 Comida precária, pratos vazios, cofres cheios: a questão do acesso, dos excessos e das privações

As grandes corporações trouxeram as químicas para a Agricultura Industrial Química. E eles falavam sobre três instrumentos que consolidariam a cadeia alimentar: o primeiro era a Engenharia Genética como medida de controle; o segundo era patentear sementes, patentear a vida como medida de controle, declarando sementes como sendo propriedade privada! Tratando o semear de sementes naturais como um crime cometido pelos fazendeiros, como um roubo! E o terceiro: os tratados de livre comércio que deixariam as pessoas comuns, fazendeiros, granjeiros, sem a sua liberdade, para salvar a semente. O desenho da tecnologia do extermínio criou sementes estéreis para impor uma maior dependência da humanidade a algumas corporações. [...] Nós somos o que estamos fazendo com as sementes. [...] Criando uma nova colonização.

(Vandana Shiva, ativista pela justiça ambiental, no documentário “Prosperar: o que será necessário?”)

Em duas áreas cruciais: energia e alimentos, vemos a mesma elite de banqueiros e as grandes corporações tomando o controle.

(Excerto do documentário “Prosperar: o que será necessário?”)

É inútil forçar os ritmos da vida. A arte de viver consiste em aprender a dar o devido tempo às coisas.

Carlo Petrini, fundador do Slow Food

A injustiça ambiental no tocante à alimentação tem sua expressão extrema na negação da segurança alimentar⁸⁰ a uma grande parcela da população mundial, principalmente pessoas habitantes de países em desenvolvimento, como ocorre no Brasil, e de forma marcante no continente africano e na Ásia, denunciando, mais uma vez, a desigualdade inerente ao “modelo” capitalista de desenvolvimento, onde a fome e a desnutrição convivem com toneladas de alimentos desperdiçados diariamente. É inegável a insustentabilidade de uma forma social que joga fora comida quando muitas pessoas sofrem fome. Antes de o Capital desenvolver-se como modo de produção dominante, a humanidade nunca produziu alimentos para descartá-los da forma como agora vem fazendo, condicionada pela lógica (“ilógica” seria um termo mais apropriado) capitalista.

A alimentação enquanto necessidade essencial exige o acesso a uma quantidade e qualidade compatível com a manutenção da vida e do organismo saudável. Negar o acesso à comida, nestes dois aspectos da quantidade e da qualidade, é a situação mais degradante de violação, tanto ao direito de existir, quanto ao de viver com saúde.

Grandes fomes assolaram as civilizações no decorrer da História⁸¹, por diversas razões. Destacamos a questão da dependência em relação a alguns poucos gêneros alimentícios, os quais, se serem fortemente atacados por pragas podem gerar crises alimentares. Em nossa época, a tecnologia possibilitou uma produtividade de comida capaz de gerar excedentes para alimentar a todos, e, no entanto, a fome persiste, sendo expressa tanto na privação de comida, quanto numa nova roupagem, costurada pela superoferta de produtos alimentícios não nutritivos, que não alimentam (fome oculta⁸²).

“A produção dos alimentos e a sua disponibilidade social têm obedecido a uma dinâmica milenar de desigualdades distributivas e de crises alimentares. As

⁸⁰ Segurança Alimentar e Nutricional é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (Projeto de Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - PL 6047/2005 - em tramitação no Congresso Nacional).

⁸¹ Um caso clássico foi o da crise na safra de batatas na Irlanda em 1845-47, que matou ao menos um milhão de pessoas e provocou intenso fluxo emigratório (CARNEIRO, 2003, p. 18).

⁸² Aquela que se instaura quando, embora haja a ingestão regular de alimentos, comumente em grandes quantidades e ricos em calorias (energéticos), a natureza nutricionalmente empobrecida da comida hoje disponível – como muitos industrializados e as comidas do gênero *junk* e *fast food* – conduz o organismo a ansiar por nutrientes, a fim de suprir suas funções vitais.

fomes assolam o passado e o presente da humanidade” (CARNEIRO, 2003, p. 23). No entanto, surpreende a sua persistência em uma sociedade capaz de produzir alimentos para além do tamanho de suas populações. Se o flagelo da fome continua condenando muitos seres humanos a uma vida miserável e a perecer lenta e de forma agonizante, é porque o poder assumiu uma nova forma centralizadora, baseada na aristocracia do dinheiro, cuja grandeza acumulativa e reprodutora vem produzindo relações de ordem político-econômica que têm sido responsáveis por disparidades extremas nas condições de vida, incluindo a distribuição e o acesso à comida.

Para Carneiro (2003, p. 24), *“fome não é apenas a sensação universal que todos possuímos antes de comer, melhor chamada apetite, mas o estado crônico de carências nutricionais que podem levar à morte por inanição ou às doenças da desnutrição”*. É a esta última forma de fome, que viola os direitos essenciais e éticos à vida e à saúde, que nos move a procurar compreender que tipo de relações de ordem social têm sido responsáveis por sua continuidade na História da humanidade.

O fato é que a fome, ao invés de ser prontamente enfrentada em nossa sociedade, transformou-se em tabu, em algo que as pessoas preferem não falar, com receio de expor tal constrangimento de uma sociedade, que, ao se dizer democrática contradiz-se, reproduzindo relações extremamente danosas do ponto de vista dos direitos humanos.

Na contemporaneidade, devido à superação nos limites antes existentes à produção e divulgação do conhecimento, este tema vem sendo tratado de forma mais aberta, até mesmo pela grande mídia, que não cansa de mostrar os flagelados da fome em imagens chocantes de crianças moribundas da África ou da Ásia, para todo o mundo ver. E, no entanto, questionamos o fato de o *choque* ser, também, uma estratégia de *naturalização* frente a um problema social que tem por causa a continuidade das relações do *status quo*. O super-saturamento intencional destas imagens acaba por gerar insensibilidade e inação. Ou seja, é desejável, quando não traz nenhuma consequência prática.

Em termos relativos, e não absolutos,

existem provavelmente mais pessoas famintas hoje no mundo do que em qualquer outra época anterior. Tal evidência é ainda mais gritante diante do cálculo da produção contemporânea de alimentos, que alcançou um volume

recorde na história humana. O suprimento global de alimentos é atualmente suficiente o bastante para alimentar mais do que a totalidade da população mundial com base numa dieta semivegetariana, mas suficiente apenas para alimentar metade da população mundial se for estendida para todos a mesma dieta atual dos países desenvolvidos. As consequências do que se caracteriza como “dieta de países desenvolvidos” no crescentemente interdependente sistema alimentar global atinge o conjunto do planeta, devido ao impacto ambiental provocado pela destruição das florestas tropicais na América Latina para dar lugar às pastagens e às plantações de forragem necessárias para aumentar o consumo ocidental, e especialmente norte-americano, de bifes (CARNEIRO, 2003, p. 26-27).

Com base nessa assertiva podemos inferir que a fome hoje persiste não devido à incapacidade de se produzir alimentos, mas em razão das desigualdades distributivas, que têm negado o seu acesso. A fome resulta, assim, da extrema pobreza, e não da falta de alimentos na região em causa. Vemos também que a dieta farta e variada de alguns, cujas condições de vida são favoráveis, demanda uma série de recursos e processos ambientais, gerando impactos, os quais, no geral, são sentidos justamente pelos mais pobres.

A fome contemporânea não se limita à fome causada pelos cataclismas naturais que destroem colheitas. É na distribuição que se concentra o problema do abastecimento alimentar contemporâneo, dado que os índices de produção crescem avolumando uma quantidade nunca antes vista de estoques disponíveis nos países ricos (CARNEIRO, 2003, p. 37).

Contemplamos, pois, a face mais cruel da injustiça ambiental que assola os desfavorecidos, aos quais se nega o acesso à comida. A alimentação é necessidade *sine qua non*, e, logo, um direito humano. Como tal deve ser tratado. Apesar disso, na perspectiva da globalização, as leis de mercado assumem o comando do que é de direito às populações. Essa condição - em que a vida econômica é comandada pelos interesses empresariais, e os Estados são meros executores das intenções expansionistas (territoriais e econômicas) daquelas - faz-nos situar a crise alimentar como um problema de acessibilidade, e não de disponibilidade de alimentos.

As tecnologias hoje disponíveis permitem produzir comida acima do âmbito numérico da população mundial. No entanto, a mercantilização e especulação dos alimentos, bem como de todo o seu processo produtivo, tendo por base a agricultura industrial, engendrou e vem agravando a insegurança alimentar, contradizendo a abundância de alimentos com a fome.

A especulação dos alimentos virou o mais promissor negócio das grandes corporações agroindustriais. Tendo a alimentação como demanda essencial, o controle do acesso à comida é via infalível de controle global pelas transnacionais do setor alimentício. Sustentadas por cadeias produtivas socioambientalmente não sustentáveis, estas corporações seguem, com ganas de acumular riquezas nas mãos dos países industrializados.

No cenário expansivo da especulação alimentar, são as normas comerciais que determinam a dinâmica da oferta e procura de alimentos. Por intermédio de leis comerciais, criam-se condições absolutamente desfavoráveis aos pequenos produtores. No âmbito do consumo, forja-se uma série de “necessidades” que podem ser explicadas somente no nível do desejo (domínio bastante explorado pela indústria da comida-mercadoria).

As políticas agrícolas globais, praticadas no marco da agricultura industrial ou agronegócio são inteiramente dirigidas a atender às leis de mercado, enquanto uma grande parcela da população mundial sofre os efeitos danosos da injustiça alimentar (uma manifestação da injustiça ambiental) ao serem submetidas a uma dieta sem qualidade, à comida envenenada por resíduos de defensivos agrícolas e aditivos alimentares não inócuos à saúde, e quase um bilhão de pessoas, de acordo com relatório público da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) sobre a fome no mundo⁸³, de 2013, 842 milhões de pessoas são flageladas pela fome crônica.

Entendemos, pois, que a agricultura industrial, atrelada às relações do capital, não tem condições de alimentar todas as pessoas do planeta e isso não tem haver com quantidade de comida produzida, mas com a natureza mesma das relações nas quais se sustenta. A fome é um subproduto de relações de poder excludentes na distribuição de alimentos. Aliás, tendo em vista o seu caráter de necessidade prioritária à vida e à saúde humana, a alimentação tem se convertido em poderosa arma de dominação e manipulação de uns países sobre outros.

A alimentação possui, além da dimensão biológica, as dimensões social, cultural e econômica, que em cada momento e processo histórico apresentam certas peculiaridades. A modernidade trouxe a Revolução Industrial e depois a

⁸³ Disponível em: <http://www.publico.pt/ficheiros/detalhe/relatorio-da-fao-sobre-fome-no-mundo-20131001-161340>. Acesso em 27 jun. 2014.

globalização, fazendo com que a comida passasse a mobilizar uma extensa e dinâmica cadeia produtiva que abarca o controle da agricultura, da indústria, do comércio, do setor de transportes, além de influenciar a urbanização, produzindo impactos socioambientais em todas essas instâncias.

Para Carneiro (2003), a alimentação vem acompanhando de perto a história econômica das sociedades, e, mais que isso, é ela própria o fenômeno fundador da economia, tendo em vista que a necessidade material de consumir alimentos mobilizou a primeira forma de *produção*. A geração de alimentos pelas forças produtivas, para além de sua necessidade imediata de consumo “*constitui o primeiro excedente social; assim, o papel do alimento localiza-se no fulcro da produção e da reprodução de uma sociedade, no nível definido por Marx como infraestrutural*” (CARNEIRO, 2003, p. 17).

É notório que a alimentação ocupa uma posição bastante importante para a economia, considerando que a demanda por alimentos é universal. A indústria apropriou-se dessa particularidade da comida (ser um bem que todos precisamos, todos os dias da vida) e vem manipulando nossos desejos para que nossa vontade real pela comida-alimento seja substituída pela comida-mercadoria, sobre a qual tem total controle.

Monopolizar os mercados e criar ícones poderosos em torno da comida ofertada é uma forma eficaz de controlar unilateralmente o que as pessoas consomem. Essa é a estratégia adotada pelas transnacionais agroalimentares a fim de reunir poder e riquezas. Ao contrário, a diversidade possibilita a autorregulação dos sistemas, sem o domínio de algo externo. Como na natureza, onde o diverso é princípio base da saúde dos ecossistemas, nos aspectos da vida em sociedade o mesmo princípio tem efeito semelhante. Cultivar a diversidade protege a humanidade dos conflitos provenientes da uniformidade do pensamento e ações, que podem descambar em fanatismo. É na diversidade que há movimento: o mover necessário à superação das contradições que se apresentam no decorrer da história das relações humanas em sociedade e com a natureza.

Uma imagem de domínio público revela o poder expansionista das maiores empresas do ramo alimentar e a quantidade de “*marcas*” que delas derivam. São as mesmas que encontramos nos supermercados. As mesmas que têm condicionado fortemente a nossa dieta. Essas grandes transnacionais da alimentação encontram-

se reunidas pelo controle corporativo, monopolizante, centrado na concentração de poder e riquezas. Constituem “famílias”, que prezam pelo nome e lutam para assegurar seu poderio hereditário de capital.

Figura 29. As gigantes do ramo alimentício e suas derivações em marcas de produtos.



Fonte: internet

O olhar crítico às relações que sustentam a cadeia convencional da comida desvela um aspecto ainda mais sombrio do que a estratégia de controle exercido sobre os consumidores a partir da oferta maciça de produtos alimentícios nos supermercados. A enfermidade dessas relações cria contradições desumanizadoras na determinação do acesso à comida, sua privação, e os excessos em seu consumo. Tal cadeia alimentar, não sustentável, impõe o sofrimento da fome real a milhares de seres humanos e toxicidade a tantos outros, ao mesmo tempo em que condena outros milhares à fome oculta, expressa no sobreconsumo de alimentos ricos em calorias, mas pobres em nutrientes.

Dois estudiosos dessa temática, Jean Ziegler e Raj Patel, vêm ao encontro do que discutimos, na exposição que fazem das contradições da produção de alimentos hegemônica. Conduzem-nos a compreender os movimentos que as têm mantido.

Patel estuda a contradição: “*A humanidade produz atualmente mais alimentos que em toda a sua história, no entanto uma cifra superior a dez por cento da população padece de fome*” (2008, p. 11). Frente a esta contradição, expressa na coexistência paradoxal entre a sobreprodução de comida e a fome no mundo - revelando uma lógica perversa que caracteriza a escassez de alimento não como um problema de disponibilidade, mas como uma questão de distribuição e acesso - Patel analisa uma outra contradição da ordem hegemônico-globalizada de produção de alimentos: “*a fome destas 800 milhões de pessoas ocorre simultaneamente a outro recorde histórico: mil milhões de seres humanos hoje em dia apresentam sobrepeso*” (2008, p. 11).

Para o autor, a fome e a epidemia de obesidade e de problemas relacionados à nutrição inadequada, as quais, na contemporaneidade, afetam a uma parcela significativa de pessoas no mundo, são faces de uma mesma moeda:

Os obesos e os famintos estão vinculados entre si por cadeias produtivas que conduzem os alimentos desde o campo até a nossa mesa. Guiadas por sua obsessão por benefícios, as grandes corporações que nos vendem comida delimitam e condicionam nossa forma de comer e nossa maneira de pensar sobre a comida (PATEL, 2008, p. 11).

Com a globalização da dieta industrializada e serializada, que fornece fartura de comida nutricionalmente defasada e energeticamente vistosa a um custo mais acessível do que se pagaria para adquirir alimentos de melhor qualidade, é a grande população e os mais vulneráveis que padecem com a injustiça alimentar e ambiental impressa pelo metabolismo em plena energia e saúde das corporações do setor agroalimentar.

Enquanto consumidores, somos encorajados a pensar que um sistema econômico baseado na escolha individual nos salvará dos males comuns da fome e da obesidade. No entanto, é precisamente a *liberdade de escolha* que originou estes males. Aqueles que podem dirigir-se ao supermercado ficam frente à possibilidade de escolher entre cinquenta marcas de cereais açucarados, meia dúzia de tipos de leite com sabor a giz, estantes de pão tão saturados de produtos químicos que nunca apodrecerão e estantes repletas de produtos cujo ingrediente principal é o açúcar (PATEL, 2008, p. 14-15 - grifo do autor).

Apesar do que nos incutem nossas escolhas alimentares não são livres. A imensa oferta de comida-mercadoria existente nos supermercados (principal local de acesso à alimentação para o morador das cidades) está repleta de aditivos danosos e ingredientes pouco nobres do ponto de vista da saúde. Isso por que: *“as corporações que produzem alimentos têm todos os incentivos para vender comida submetida a um processamento que a torna mais rentável, embora menos nutritiva”* (PATEL, 2008, p. 15). A oferta de comida não industrializada, fresca e nutritiva é escassa, pouco acessível ao consumidor, ou então alternativa, comercializada em espaços específicos, como lojas de produtos naturais, feiras ecológicas e de produtores locais, por exemplo, e por esta razão é, muitas vezes, ignorada.

Temos compreendido que as escolhas alimentares possuem limitações naturais e culturais, da ordem do que está disponível na natureza ou temos técnicas conhecidas para produzir, e estamos dispostos a ingerir. Porém, *“incluso a isso, um pouco de publicidade pode convencer-nos a expandir o alcance de nossas opções”* (PATEL, 2008, p. 15). E quando estas opções alimentares encontram-se socialmente naturalizadas, principalmente quando afetam uma geração desde o seu nascimento, como está hoje ocorrendo com as crianças que já nascem em pleno contato com a dieta industrializada, torna-se muito difícil removê-las do ideário representativo.

A contradição da coexistência de famintos e obesos não é “normal”. Mas tendemos a normalizá-la, por que os alimentos disponíveis nos supermercados não contém a história de sua produção registrada nos rótulos. Assombrados por prateleiras repletas, naturalizamos a fartura como global, e a fome como situação autoinfligida. No entanto, os afetados pela fome e pela obesidade e outras disfunções de base dietética só poderiam ser moralmente condenados com justiça caso fossem realmente eles próprios a produzir sua condição, ou a eleger sua comida.

Muitas pessoas representam a comida industrializada dos supermercados como inócua à saúde. Ignoram seu real caráter: a natureza de mercadoria. E assim, atestam sem saber, seu próprio adoecimento. A doença é carro-chefe dos lucros da medicina convencional de caráter remediativo e da indústria farmacêutica. Ou será que podemos nos permitir a ingenuidade de pensar que ninguém enriquece com o

nosso adoecimento, e lucra com a venda dos inúmeros aditivos químicos que poluem os alimentos industrializados?

Sobre os aditivos alimentares, *“quem determina se fazem mais bem que mal?”*, assim como, *“quem garante que haja energia barata e em abundância para transportar e combinar ingredientes que procedem de todos os rincões do mundo?”* (PATEL, 2008, p. 18). Tais questionamentos fazem parte da produção crítica da consciência em torno de compreender com maior complexidade o fenômeno da alimentação, necessária para que possamos engendrar uma nova forma de produzir, distribuir e consumir alimentos, condizente com o princípio da sustentabilidade.

O caráter arbitrariamente poderoso da comida-mercadoria oculta as relações desencadeadas em sua cadeia produtiva. Seu preço e a forma como é apresentada nas prateleiras dos supermercados não refletem o que foi transformado e degradado no trajeto produtivo. As injustiças não constam nos rótulos. Estes rótulos não refletem a condição degradante do trabalho alienado, a dependência dos agricultores às imposições das grandes corporações do agronegócio e dos negócios altamente lucrativos da indústria alimentícia, e as relações desvantajosas de comércio que os submetem, e aos países periféricos ao centro de poder e decisões.

A alternativa sustentável ao modelo produtivo que metaboliza injustiças como subproduto é a agricultura agroecológica, pautada em uma base saudável de relações: respeito à natureza, trabalho criativo e comércio justo. Um modelo, alternativo ao vigente, de produzir, transformar, distribuir e consumir alimentos deve ancorar-se nos princípios de sustentabilidade e saudabilidade. Sua compreensão, enquanto necessidade urgente de nossa sociedade tem como ponto de partida a emancipação dos sentidos humanos, de forma que possamos desejar conhecer a realidade, e compreendê-la criticamente, não como aparece, mas como de fato é, em sua forma e conteúdo específicos de relações.

Precisamos entender que *“as mesmas forças que configuram as opções dos agricultores também chegam aos repletos expositores dos supermercados”* (PATEL, 2008, p. 18). Não há, assim, espaço para compreensões fragmentadas da realidade se desejamos transformar a ordem globalizada de relações que sustenta a comida-veneno, uma comida tóxica em todos os níveis de sua produção, desde o campo até a mesa.

“A abundância relativa das estantes, os aparentemente baixos preços ao caixa e a quase constante disponibilidade de alimentos são nossa compensação. [...] a comodidade mantém-nos anestesiados enquanto consumidores” (PATEL, 2008, p. 18). Admitir isso é aceitar a provocação que nos convida a repensar e modificar nossos próprios hábitos alimentares, e não somente esperar que outra produção de alimentos surja como em passe de mágica, sem que nossa contribuição dê parte.

A ganância por lucros acumula-se sobre a comida-mercadoria durante o seu trajeto do campo à mesa. Ao agricultor, cabe sempre a menor parcela da renda. Os produtos primários não têm preço justo, e os custos de produção beiram ou, de fato, são compatíveis com o endividamento, aos quais se somam limitações de ordem natural (como o clima) e a degradação dos solos devido às técnicas predatórias da agricultura industrial. Essa cadeia produtiva de alimentos tanto não é socialmente justa quanto não consegue ser saudável, nem inócua do ponto de vista ambiental e da saúde. Qual o sentido de mantê-la?

Não há ética, justiça ou sustentabilidade no fracasso existencial dos agricultores, na doença dos consumidores, na degradação do ambiente, no desperdício de comida que demandou direta e indiretamente água, energia e outros insumos para ser produzida, em razão das leis de mercado.

Ou devemos simplesmente aceitar que há justiça na sumária eliminação de toneladas de grãos quando a sua comercialização não é rentável, ou que é justo o descarte de frutas e verduras quando seu tamanho, forma ou aspecto não atingem o padrão exigido pelo mercado? Ou que cereais sejam destruídos por que tiveram uma boa safra, e esse “excesso” irá despencar os preços no mercado? Essa lógica é uma completa insanidade (que nasce da extrema lucidez metabólica do capital em manter-se são), um absurdo histórico, que jamais poderá ser compatível com os princípios reais de sustentabilidade. É aceitável descartar comida apta para consumo quando inúmeras pessoas sofrem fome crônica e é a própria fome um produto da injustiça distributiva desse modelo produtivo?

Para citar um exemplo de tal insanidade, ilustramos a condição do Níger, segundo país mais pobre do planeta, conforme o Indicador de Desenvolvimento Humano (IDH):

A este país de fomes recorrentes, onde a seca expõe periodicamente homens e animais à subalimentação e à má nutrição, o FMI impôs a liquidação dos estoques de reservas controlados pelo Estado – que se elevavam a 40.000 toneladas de cereais. O Estado conservava em seus depósitos montanhas de sacos de milho, cevada e trigo precisamente para socorrer, nas situações de emergência (secas, inundações ou ataques de gafanhotos), as populações mais vulneráveis. Mas o departamento africano do FMI, sediado em Washington, considera que tais reservas distorcem o livre funcionamento do mercado. Em resumo: que o comércio de cereais não pode ser objeto de intervenção estatal, uma vez que esta viola o sacrossanto dogma do livre-comércio (ZIEGLER, 2013, p. 64 – parêntese do autor).

Não podemos naturalizar a injustiça extrema associada ao funcionamento da máfia corporativa do ramo alimentar. Enquanto grãos são propositalmente armazenados em depósitos para forçar a elevação dos preços (oferta e procura), famintos padecem uma condição degradante, desumanizadora. *“A única forma de superar a fome é garantir que os direitos dos necessitados se imponham aos dos acumuladores de cereais”* (PATEL, 2008, p. 127).

E porque, então, não fazer uma discussão acertada do problema da fome? Porque não expor as causas, entender que não precisamos de mais investimentos tecnológicos em agricultura (“desenvolvimento” rural, o “milagre” da biotecnologia na roupagem de “Segunda Revolução Verde”), mas de uma mudança política que mova para primeiro plano de ação os direitos dos necessitados?

A “Segunda Revolução Verde”, fase biotecnológica do agronegócio, continua no discurso gasto de impor-se como solução para a fome, aliada com os governos para o “interesse nacional” e o desenvolvimento. No entanto, *“igual à primeira, é um meio para remediar um problema social intratável com uma tecnologia que promete um excesso de alimentos; uma solução para a fome que, a priori, não dá lugar a nenhuma outra alternativa”* (PATEL, 2008, p. 127). Não há porque produzir mais comida se a sua distribuição é falha. Reescrever a história é necessário, para que formas alternativas de produzir, distribuir e consumir alimentos sejam desejadas completamente.

O controle mercantil exercido pelas multinacionais da alimentação materializa uma luta de interesses entre quem produz o alimento e quem o consome; os primeiros necessitando de mais renda para continuar existindo, e os segundos, desejando pagar menos pelas mercadorias do supermercado. Enquanto divergem produtores e consumidores, os vilões permanecem obscuros por uma aparente

máscara de neutralidade. De fato, quase ninguém enxerga o que ocorre do campo ao prato.

Conquistados os consumidores, apreciadores de deliciosos e diversos chocolates e cafés, diferentes variedades de maçãs e de cereais matinais, a ordem do desejo mantém o consumo estável, enquanto lucram as empresas do setor alimentício, e minam as possibilidades de se tornarem concretas, aos agricultores, quaisquer oportunidades de renda justa e pretensões de produção alternativa. A distância entre o campo e o supermercado oculta a verdadeira face dos intermediários. A ganância destes não tem forma e não tem sabor nem cor. Sua existência é mascarada pelos aditivos da comida.

Por uma lógica irrevogável do modo de produção capitalista, quanto maior for a grandeza do dinheiro e poder, tão maiores serão as condições para tornar estável e crescente a acumulação destes dois aspectos junto a quem os detém. Ou seja, poder só é poder, e dinheiro só faz sentido, no modo capitalista de ligações e relações, quando se encontram concentrados. A ganância por poder e riqueza de poucas corporações empobrece, adocece e desempodera o povo.

Na cadeia produtiva da comida, *“o ciclo de embarque, processamento e transporte por terra através de longas distâncias requer muito capital, de modo que é necessário ser rico para participar deste jogo”* (PATEL, 2008, p. 21). Ademais, a dinâmica das “economias de escala” determina que, *“quanto maior for a empresa, e quanto mais se use o transporte e a logística, mais baixos serão os custos, e o negócio, mais rentável”* (PATEL, 2008, p. 21). Nessa perspectiva, somente as corporações poderosas podem participar do jogo, e, as próprias regras do jogo tornam àquelas ainda mais poderosas.

O poder centralizado na mão de poucas multinacionais do setor alimentício possibilita, a estas, controle de mercado, o que é determinante sobre a cadeia produtiva da comida. Tal situação permite às corporações exercerem poder tanto sobre quem produz, quanto quem consome a comida. Um controle que, por ser global, interfere nas instâncias mais particulares das relações sociais, e vice-versa.

O pensador suíço Jean Ziegler, humanista contemporâneo comprometido com o projeto de *um outro mundo possível*, denuncia em *Destruição em Massa: Geopolítica da fome*, o caráter destrutivo da agricultura corporativa capitalista, o

agronegócio, expondo as condições degradantes a que são submetidos os condenados da Terra. Um modelo que, na ganância por monopolizar o setor da produção de alimentos, degrada a biodiversidade, destruindo os princípios que regem a estrutura e organização dos ecossistemas saudáveis e mina o âmbito social, eliminando os conhecimentos tradicionais ligados à terra, os povos que dela dependem, e os trabalhadores, que, na força da mercadoria – expressa na apropriação do direito humano à alimentação com o intuito único de acúmulo de capital nas mãos das corporações - encontram sua ruína.

Ziegler desmistifica as elaborações ideológicas contemporâneas que velam a compreensão crítica do fenômeno da fome no mundo, naturalizando-o. Para o autor, a fome é produto da lógica opressora da sociedade do capital, e não um fenômeno fatal, com causa difusa ou indetectável. Ajuda-nos a compreender os responsáveis por tal fenômeno não natural, mas criminoso, e os duvidosos argumentos que aqueles utilizam para legitimar-se, livrar-se de culpa ou ônus, fertilizando a Terra do *status quo* vigente, enquanto envenenam e drenam os nutrientes de outra Terra possível.

A alimentação consta, como direito humano, no artigo 25º da *Declaração Universal dos Direitos do Homem*, adotada em 1948 na Assembléia Geral da Organização das Nações Unidas (ONU), em Paris e posteriormente reassumido em acordos e pactos. E, no entanto, “*dentre todos os direitos humanos, [...] é, seguramente, o mais constante e mais maciçamente violado em nosso planeta*” (ZIEGLER, 2013, p. 31). Esse direito vem sendo escamoteado pelo poder corporativo das agroindústrias, dos bancos, da Organização Mundial do Comércio (OMC) e sua regulação de mercado predatória aos países pobres, dos especuladores do ramo alimentar e dos *abutres do “ouro verde”*. Aqueles que fazem a destruição em massa, determinando a geopolítica da fome.

Os famintos do mundo são principalmente aqueles expostos, conforme terminologia da Organização para a Alimentação e a Agricultura (FAO) à condição de *pobres rurais*, os *pobres urbanos* e os acometidos por catástrofes naturais ou perturbações sociais (como conflitos e guerras) que limitam ou impedem o acesso adequado a alimentos.

Os pobres urbanos, como aqueles que habitam bairros informais muitas vezes em locais de risco (a exemplo das favelas brasileiras), desprovidos de recursos para sustentar suas famílias nas demandas mais básicas, são, por sua vez,

suscetíveis às variações de mercado nos preços dos alimentos, os quais só podem obter por meio de compra, já que não possuem condições materiais para produzi-los ou complementá-los. Assim, “*o menor aumento de preços no mercado provoca, nas favelas, a angústia, a fome, a desintegração familiar, a catástrofe*” (ZIEGLER, 2013, p. 46).

Os pobres rurais são trabalhadores migrantes sem terra, arrendatários superexplorados pelos proprietários, trabalhadores que não possuem títulos de propriedade suficientemente sólidos que comprovem suas terras, e aqueles que, apesar de terem suas terras próprias, encontram-nas improdutivas na sua capacidade de produzir alimentos devido à dimensão e qualidade insuficientes, ou eles próprios não dispõem de condições e instrumentos adequados para produzir (ZIEGLER, 2013).

Incentivos não há, ainda mais se comparado à agricultura subsidiada (sistemas de irrigação, insumos diversos, sementes selecionadas, defensivos agrícolas), às condições certamente apropriadas à produtividade dos países ricos. Limitações geográficas, econômicas e logísticas no escoamento das colheitas, comércio injusto, endividamento e crimes violentos contra sindicatos camponeses e manifestantes, desarticulando sua organização, engrossam o rol de dificuldades enfrentadas por agricultores sem recursos. A distribuição desigual da terra e dos meios para produzi-la mantém inalterada a condição de miséria destes trabalhadores. Os latifúndios da monocultura exploram as terras e seus trabalhadores, roubando-os de produzir os alimentos básicos da dieta.

Entretanto muitos se unem, apesar disso, ou, por causa disso. Como o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra, o MST, no Brasil, e a Via Campesina. Mas, “*a libertação dos camponeses só pode ser obra dos próprios camponeses*” (ZIEGLER, 2013, p. 40).

Quem conheceu um assentamento ou um acampamento do Movimento do MST do Brasil experimentou emoção e admiração. O MST tornou-se o movimento social brasileiro mais importante, defendendo a reforma agrária, a soberania alimentar, a impugnação do livre-comércio e do modelo de produção e consumo agroindustriais dominante, a promoção da agricultura de viveres, a solidariedade e o internacionalismo.

O movimento internacional camponês Via Campesina reúne, em todo o mundo, 200 milhões de meeiros, pequenos camponeses (1 hectare ou menos), trabalhadores rurais sazonais, criadores migrantes ou sedentários e pescadores artesanais. Seu secretariado central sedia-se em Jacarta (Indonésia). A Via Campesina é hoje um dos movimentos revolucionários

mais impressionantes do Terceiro Mundo (ZIEGLER, 2013, p. 40 - parêntese do autor).

O povo não pode mais tolerar condições precárias de vida. A insegurança alimentar, com a explosão no preço dos alimentos, principalmente os de base (como os cereais trigo, milho e arroz), que sustentam a dieta de milhares de pessoas, motiva insurreições e revoltas. Países que por condições climáticas, edáficas ou geográficas, são obrigados a importar uma grande quantidade de alimentos são aqueles onde os conflitos são mais iminentes. Não pode haver paz de barriga vazia, e isso todos o sabem, inclusive os que sempre as têm cheias.

No Egito e na Tunísia, a ameaça da fome teve uma consequência formidável: o espectro da fome mobilizou forças desconhecidas, as que contribuíram para a emergência da “primavera árabe”. Mas, na maioria dos outros países ameaçados pela insegurança alimentar iminente, o sofrimento e a angústia continuam sendo suportados em silêncio (ZIEGLER, 2013, p. 53).

Temos escamoteado, ou pior, temos naturalizado a fome enquanto estatística. Um conjunto de dados dispostos em gráficos e tabelas, que pouco ou nada podem dizer-nos do real sofrimento que submete milhões de seres humanos acometidos pela tortura da subalimentação em sua forma crônica, paralisante e letal.

Porém, quando se adota um outro ponto de vista, quando não se considera a criança que morre como uma simples unidade estatística, mas como o desaparecimento de um ser singular, insubstituível, vindo ao mundo para viver uma vida única e irrepetível, então a perpetuação da fome aniquiladora num mundo transbordante de riquezas e capaz de “assaltar a lua” aparece como ainda mais inaceitável. Destruição em massa dos mais pobres (ZIEGLER, 2013, p. 54).

Esta é a fome das manchetes, que se manifesta em deterioração física evidente. Mas, o que dizer da fome oculta, aquela que não tem por causa a privação crônica, permanente de alimentos, mas a ausência, na comida disponível, de nutrientes essenciais para a saúde? Enquanto muitos sequer podem alimentar-se, outros inúmeros sofrem desnutrição pela qualidade precária do que comem.

Detemo-nos aos subnutridos que não podem escolher, os que nenhuma possibilidade possuem de acesso a uma dieta de qualidade, variada e equilibrada. Se considerássemos as vítimas da má alimentação, incluindo as que têm recursos para adquirir alimentos de melhor qualidade, mas não o fazem por questões

diversas, ficaríamos, como humanidade, chocados ao perceber o quão problematicamente temos nos relacionado com a comida (fonte primordial de vida e saúde, vital como a água).

A deficiência, no organismo, de nutrientes essenciais, como certas vitaminas e minerais, pode “*provocar graves problemas de saúde: grande vulnerabilidade a doenças infecciosas, cegueira, anemia, redução das capacidades de aprendizado, retardo mental, deformações congênitas, morte*” (ZIEGLER, 2013, p. 56). “*A má nutrição devasta particularmente a faixa etária entre zero e quinze anos*” (ZIEGLER, 2013, p. 57). Crianças que, por carência nutricional, são impedidas de desenvolver seu potencial físico e intelectual, impossibilitadas de viver uma vida plena.

Estas vítimas da má nutrição são as mais vulneráveis, já que, com frequência, acumulam deficiências em mais de um nutriente, devido à má qualidade dos alimentos que podem consumir. Somado a isso, o fato de habitarem regiões pobres, desassistidas de recursos, como o sul da Ásia e a África Subsaariana, lhes nega a chance de recuperar-se das carências vitamínicas e minerais, em razão da escassez de políticas públicas em saúde que considerem a subnutrição como um problema real, junto à falta de recursos financeiros e vontade política que possam garantir o acesso aos tratamentos.

Há ainda as *crises prolongadas* que afetam a economia, desintegram as sociedades produzindo conflitos armados e enfraquecem as instituições, recrudescendo a insegurança alimentar e tornando-a crônica em algumas regiões e países desassistidos, principalmente no mundo “menos desenvolvido”. Condições climáticas e edáficas adversas, e a ocorrência de catástrofes naturais que comprometem a produção ou o acesso a alimentos agravam esse quadro (ZIEGLER, 2013).

Os camponeses sem recursos desenvolvem a agricultura da forma antiga. Olhando para o céu, em busca dos sinais da chuva, mas às vezes, a única nuvem que veem é a aproximação devastadora de uma revoada faminta de gafanhotos. E aí, tudo o que plantaram se perde em poucos minutos. Trabalham a terra sem tratores, e, muitas vezes, sequer com animais para ará-la. Combatem as ervas competidoras manuseando a enxada, debaixo de sol escaldante. E é tudo o que possuem. Sem as facilidades associadas aos insumos agrícolas da agricultura subsidiada, a produtividade é muito escassa. Problemas com o armazenamento da produção (como a falta de silos, condições climáticas que deterioram os grãos,

insetos e roedores que os consomem) também reduzem muito as garantias futuras da colheita, comprometendo a renda dos trabalhadores rurais, e aumentando sua insegurança alimentar.

Apesar dos esforços de organizações dedicadas ao combate da fome no mundo para sensibilizar as potências ocidentais a respeito do problema, a hipocrisia dos poderosos é ultrajante. Será possível sensibilizar o opressor, aquele que, de fato, está gerando o problema? O descaso das nações ricas em discutir seriamente a questão da insegurança alimentar, o que permitiria enfrentá-la com vigor, tem haver com o projeto de continuidade do *status quo* vigente.

Assim, as eventuais doações de recursos financeiros ou diretamente de alimentos das nações ricas às regiões afetadas pela fome acabam figurando apenas como uma fachada política para escamotear as causas reais da destruição em massa de quase um bilhão de pessoas torturadas cronicamente pela subalimentação e pela subnutrição. Os famintos do mundo não podem ser saciados de palavras vazias, de promessas e das mentiras contadas nas conferências “contra a fome”. Se ela persiste, não é porque não *podemos* combatê-la, mas por que os poderosos não o *querem* fazer.

Para Ziegler, o despertar das consciências na direção de compreender criticamente o fenômeno da fome, sua determinação geopolítica, passa por um aguçamento tal, que exige abandonar certas concepções ingênuas que contribuem para a manutenção do *status quo* da sociedade. Um dos equívocos representacionais mais naturalizados é a fome como fatalidade, que se apoia nas ideias de Thomas Malthus para sustentar a crença de que a população vem crescendo além do que o planeta seria capaz de alimentar. E que a própria fome seria um mecanismo de controle demográfico via “seleção natural”, já que, quando uma espécie aumenta para além dos recursos alimentares de que pode dispor, a natureza tentaria a autorregulação, eliminando indivíduos a partir das condições ambientais adversas.

Malthus foi um pensador de sua época, quando a Revolução Industrial despontava na Inglaterra a partir de 1760. O contato com as condições precárias dos migrados em Londres para trabalhar nas fábricas moldou sua visão de mundo. “*Uma obsessão o invadiu. Como alimentar essas massas de proletários, seus filhos numerosos, sem colocar em risco o abastecimento de toda a sociedade?*” (ZIEGLER, 2013, p. 104). Para ele, por mais que se aumentassem as possibilidades

de produzir comida, o acréscimo populacional estaria sempre perseguindo esse aumento, para além da capacidade de abastecimento, uma contradição para ao autor insuperável.

Para o pensador, a miséria é o limite imposto para controlar a população de humanos, assim como, para animais e vegetais, a natureza se encarregaria de regular o crescimento da espécie em população de indivíduos. Uma espécie não pode crescer indefinidamente sem comprometer seus próprios recursos de sobrevivência, sem gerar uma competição por esses recursos que certamente eliminaria alguns indivíduos, no caso, os mais fracos. Não há, para Malthus, abundância perpétua, porque há um limite da terra em produzir os recursos para suprir necessidades constantes dos seres vivos.

Essa teoria prevaleceu desde então e ainda resiste hoje em uma parte da opinião pública: a população cresce sem cessar, o alimento e a terra que o produz são limitados. A fome reduz o número de homens – ela garante o equilíbrio entre as necessidades que não podem ser restringidas e os bens disponíveis.

[...] Para Malthus, a redução da população pela fome era a única solução possível para evitar a catástrofe econômica final. A fome, pois, resulta da lei da necessidade (ZIEGLER, 2013, p. 106).

Uma análise crítica da visão malthusiana revela que ela escamoteia a responsabilidade social que, naquela época, o estado inglês tinha para com as pessoas que viviam em condições precárias na condição de subproletários da era industrial. “[...] a ideologia malthusiana servia admiravelmente aos interesses das classes dominantes e às suas práticas de exploração” (ZIEGLER, 2013, p. 107).

Também hoje, a persistência dessa representação de mundo aliena a compreensão crítica do problema da fome. Ela coloca o fenômeno como natural, não como socialmente construído. E, no entanto, temos, sim, os meios para produzir alimentos a todas as pessoas; mas se muitos, quase um bilhão de pessoas enfrentam a dilaceração crônica de não ter o que comer, é porque a riqueza é concentrada nas mãos de poucos, e não por causa de uma “lei natural”. Esses poucos podem comer o que desejarem, para além do que a necessidade exige. Podem provar todos os sabores, enquanto muitos clamam por qualquer coisa que lhes forneça os nutrientes necessários à vida.

Certamente que o excessivo aumento populacional pode levar a problemas. Mas isso não explica a miséria e a fome que hoje oprimem milhões de pessoas. São

estes fenômenos, produto das leis sociais vigentes. Somente a transformação das relações opressoras pode conduzir às condições materiais necessárias para que as reais demandas humanas sejam atendidas com igualdade. Tolerar a fome é incabível, enquanto há fortunas acumuladas, desperdício de alimentos, distribuição desigual e negação de acesso à comida em razão de interesses privados. As representações neomalthusianas do fenômeno da fome precisam ser abandonadas, para que deixemos de naturalizar o sofrimento. Temos é que socializá-lo, para poder combatê-lo em sua real natureza.

Até meados do século XX, a ideologia malthusiana teve efeitos deletérios sobre a consciência ocidental. Ela tornou a maioria dos europeus surdos e cegos diante dos sofrimentos das vítimas, especialmente das colônias. Os famintos haviam se convertido, no sentido etnológico do termo, em tabu.

Admirável Malthus! Provavelmente sem pretendê-lo de forma deliberada, ele libertou os ocidentais da sua má consciência.

Salvo casos graves de transtorno psíquico, ninguém pode suportar o espetáculo da destruição de um ser humano pela fome. Naturalizando o massacre, creditando-o à necessidade, Malthus livrou os ocidentais de sua responsabilidade moral (ZIEGLER, 2013, p. 108).

A vivência dos horrores deflagrados pela Segunda Guerra Mundial⁸⁴ provocaram as consciências europeias a romper com o tabu da fome. A guerra, que também trouxe a fome nos campos de extermínio, nas trincheiras, entre a população, foi uma escolha humana, produto de fatos sociais. Poderia a fome continuar sendo aceita como fenômeno natural? E então, não podendo mais acalmar as consciências nas crenças malthusianas, as pessoas, os estados nacionais, precisariam assumir a responsabilidade de enfrentar um problema socialmente produzido.

As consequências da guerra impuseram *“aos Estados a proteção social às suas populações e, também, a criação de instituições interestatais, de normas de direito internacional e de armas de combate ao flagelo da fome”* (ZIEGLER, 2013, p. 109).

⁸⁴ Como forma de imperialismo, a Alemanha nazista empregou a fome como estratégia para debilitar ou eliminar certas populações que eram classificadas pelos nazistas como “raças inferiores” (judeus, ciganos, negros, e certos grupos populacionais dentro das nações invadidas). Acumulando silenciosa e previamente alimento para a guerra, negociando-os desonestamente com outros países, invadindo seus territórios e roubando-os, a Alemanha nazista provocou uma epidemia de insegurança alimentar nos países invadidos. Impôs o flagelo da fome nos campos de concentração nazistas e fora deles.

O ponto crucial no desconforto das consciências para uma questão que passa a ser reconhecida como produto social, fruto de nossas escolhas, é a noção de identidade humana, que nos faz sentir empatia com a condição do outro. “*A consciência da identidade entre todos os homens é o fundamento do direito à alimentação. Ninguém poderia tolerar a destruição de seu semelhante pela fome sem colocar em perigo sua própria humanidade, sua própria identidade*” (ZIEGLER, 2013, p. 110).

Instituições dedicadas ao combate da insegurança alimentar foram criadas, como a Organização para a Alimentação e a Agricultura (FAO), em 1946, responsável por regulares relatórios sobre a fome no mundo. A *Declaração Universal dos Direitos do Homem* de 1948 colocou o acesso à alimentação como direito humano. Frente a uma maior consciência da fome como urgência social, surgiu o Programa Alimentar Mundial (PAM), organizando ajuda humanitária nos territórios onde a situação exige atenção mais imperativa. Pactos internacionais destacam o combate à fome como meta, tendo a defesa aos direitos humanos em pauta.

No entanto, apesar destes avanços e esforços no sentido de combater um sofrimento humano não mais aceitável diante dos avanços civilizatórios e da técnica, o problema persiste. As medidas que vêm sendo tomadas são desejáveis, para diminuir o sofrimento, porém são paliativas ao não incidirem na raiz da questão: redistribuir as riquezas, levar a todas as pessoas o acesso à alimentação em quantidade e qualidade adequadas. A insegurança alimentar persistirá, até que as relações sociais sejam outras. Nosso despertar de consciências precisa caminhar no sentido de compreender as contradições da ordem vigente de sociedade, para transformá-las. Pesquisar as causas da miséria e da fome, e combatê-las.

[...] A erradicação da fome é da responsabilidade dos homens – nesse terreno, não existe nenhuma fatalidade. O inimigo pode ser vencido: basta implementar um determinado número de medidas concretas e coletivas para tornar efetivo e objeto de justiça o direito à alimentação (ZIEGLER, 2013, p. 111).

A mudança radical nas relações estabelecidas é obra de homens e mulheres que por elas são oprimidos. Não podemos esperar que provenha dos governos, porque há toda uma trama de interesses que convergem ao interesse nacional, e o caráter expansionista das poderosas agroindústrias e seus monopólios influenciam

as decisões dos Estados – que deixam de enfrentar radicalmente o problema da fome - de forma a manter condições ideais ao livre-mercado.

O despertar das consciências para a compreensão crítica do mundo é passo essencial para organizar a sociedade civil na luta por condições adequadas de vida. É assim que a sociedade pode deixar de ser massa alienada, que simplesmente opera a continuidade das relações sociais vigentes, para tornar-se coletivo em práticas transformadoras, produzindo-se materialmente de forma sustentável.

Para tal, é preciso que tenhamos clareza acerca de como atuam os inimigos do direito à alimentação. Esses inimigos da coletividade são os que defendem interesses privados dentro das políticas do neoliberalismo. Organização Mundial do Comércio (OMC), Fundo Monetário Internacional (FMI), Banco Mundial (BM)⁸⁵ e as

⁸⁵ O FMI e o Banco Mundial nasceram em 1944 integrados ao sistema da Organização das Nações Unidas (ONU). A OMC surgiu em 1995 e atua de forma autônoma regulando as relações comerciais em 150 países. Dirigidos por tecnocratas da liberalização e autorregulação do mercado mundial, estes organismos detêm imenso poder sobre as economias dos países pobres, o que lhes assegura poder de controle sobre as decisões destes países. Aos seus efeitos: o FMI e o BM são responsáveis por empréstimos ilusórios junto aos países pobres, com consequentes endividamentos. Para poder pagar, em dólares, suas dívidas externas, esses países lançam mão da exportação de grandes volumes de produtos manufaturados e matérias-primas (soja, no Brasil; cacau, na África; algodão, na Índia...) mesmo que suas populações estejam tão necessitadas de víveres para alimentar-se. “Periodicamente, o FMI concede aos países superendividados uma moratória temporária ou um refinanciamento de sua dívida – desde que o país aceite submeter-se aos planos ditos de ajustamento estrutural. Todos esses planos implicam a redução, no orçamento dos países envolvidos, das despesas relativas à saúde e à educação, e a eliminação dos subsídios aos alimentos de base e à ajuda às famílias necessitadas” (ZIEGLER, 2013, p. 174). Os planos de ajustamento estrutural, que submetem os países pobres da América Latina, África, o sul da Ásia, atuam destruindo a economia local, a estrutura dos serviços públicos (educação e saúde), a produção autóctone de víveres, os subsídios dos Estados à agricultura local e as taxas aduaneiras que protegem produtos nativos, obrigando os países a importar os alimentos de base (arroz, milho) que antes produziam por conta própria. Por sua vez, a atuação da OMC, atrelada à meta de liberalizar a circulação de mercadorias, serviços e capital é desvantajosa para os países pobres e os pequenos produtores, enquanto favorece a concentração de capital nas mãos dos países ricos e dos poderosos capitalistas. A estratégia predatória de ação da OMC não é contestada pelos Estados do sul global, porque o interesse nacional está envolvido: “numerosos governos do hemisfério sul dependem, para a sua sobrevivência, das ajudas ao desenvolvimento, dos capitais e dos créditos para infraestruturas dos Estados ocidentais. Sem os aportes regulares do Fundo Europeu para o Desenvolvimento (FED), vários governos da África Negra, do Caribe e da América Central seriam incapazes de pagar os salários de seus ministros, funcionários e soldados doze meses por ano. A OMC é um clube de Estados dominadores e ricos. Essa realidade incita a prudência” (ZIEGLER, 2013, p. 189). A abertura dos mercados contida na meta da OMC não visa favorecer os camponeses dos países em desenvolvimento, que passariam a ter a oportunidade de comercializar seus produtos aos países industrializados. A agenda da OMC almejava, com isso, abrir os mercados dos países do sul para a entrada das poderosas transnacionais privadas da alimentação. Os países ricos continuam subsidiando maciçamente seus camponeses, com os quais os desassistidos camponeses do sul não podem concorrer com seus produtos. Ou seja, as relações comércio seguem sendo desvantajosas aos últimos. Uma analogia muito oportuna sobre o poder da OMC, FMI e Banco Mundial na relação com os países do Sul, os pequenos produtores, os famintos: “Sobre um mesmo ringue de boxe reúnem-se Mike Tyson, campeão mundial dos pesos-pesados, e um desempregado bengali subalimentado. O que argumentam os aiatolás do dogma neoliberal? A justiça está garantida, uma vez que as luvas de ambos são iguais, que o tempo de combate é o

gigantescas corporações do ramo agroalimentar. Estes organismos, financeiramente mais poderosos que muitos dos países onde operam, controlam todos os aspectos da cadeia produtiva da comida, interferindo no direito das pessoas à alimentação adequada, suficiente e regular. São seus ganhos privados que ditam as regras do jogo.

Estas sociedades monopolizam “*o conjunto da cadeia alimentar, da produção à distribuição varejista, passando pela transformação e a comercialização dos produtos, do que resulta a restrição das escolhas de agricultores e consumidores*” (ZIEGLER, 2013, p. 151-152). Estes gigantes oligarcas controlam os alimentos desde as sementes e os demais insumos agrícolas, a estocagem, passando pelo transporte, processamento, a distribuição até o comando dos preços e do comércio. Unem suas fortunas para aumentar o controle a expansão de mercado.

Os monopólios e os oligopólios no ramo agroalimentar permitem a manipulação dos preços de insumos agrícolas, matérias-primas e produtos industrializados. Através do controle na estocagem de matérias-primas, podem provocar a explosão nos preços destas *commodities*. Gigantes como a *Cargill*, “*hoje o mais poderoso comerciante de grãos*”, e “[...] *o maior produtor de adubos minerais do mundo*” (ZIEGLER, 2013, p. 154), de carnes, e um dos líderes em posse de estabelecimentos de pecuária bovina intensiva e da produção de alimentos para animais, predam arbitrariamente o direito humano à alimentação, explorando e empobrecendo pequenos agricultores, sem tampouco garantir comida saudável e segura aos consumidores. Além disso, trabalho escravo e infantil são realidades encobertas por corporações que visam somente o lucro.

Por uma grandeza inerente ao capital, quando mais dinheiro acumula-se, a tendência é mais dinheiro sobrepor-se a essa acumulação, eliminando os investimentos de capital concorrentes em determinado setor ou vários. Isso garante o domínio de mercado e a expansão globalizante das gigantes agroalimentares, com a conseqüente liquidação do comércio autóctone.

No mercado mundial, os oligopólios jogam todo o seu peso para impor o preço dos alimentos: o preço mais elevado possível! Mas quando se trata

de conquistar um mercado local, eliminar concorrentes, os senhores dos cereais praticam sem problemas o *dumping*⁸⁶ (ZIEGLER, 2013, p. 157).

Para as transnacionais agroalimentares, a OMC, o FMI e o Banco Mundial, o direito à alimentação promulgado na Declaração Universal dos Direitos Humanos é uma inconveniência. Um obstáculo no caminho da plena liberalização e autorregulação do mercado mundial de alimentos. Os Estados Nacionais, como a Índia e o Níger na África, que adotam em suas Constituições Nacionais a proteção a esse direito não têm conseguido garanti-lo: seu poder não pode equiparar-se ao das oligarquias que controlam a comida no mundo.

Mais uma vez, a fome não é fenômeno espontâneo, sua natureza não é fatal, mas social e política.

Há um desenho de Plantu⁸⁷ em que se vê um menino africano em farrapos, de pé atrás de um gordo homem branco que usa gravata e óculos e está sentado a uma mesa que exhibe uma opípara refeição. O menino diz: “Tenho fome”. O branco gordo volta-se para ele e replica: “Não me venha falar de política!” (ZIEGLER, 2013, p. 168).



⁸⁶ Nota do autor: *Dumping*: termo empregado para designar a prática mediante a qual, com o objetivo de eliminar concorrentes, as empresas reduzem, temporária e excessivamente, o preço de bens ou serviços destinados à exportação.

⁸⁷ Nota do autor: Jean Plantureux (Plantu), nascido em Paris, em 1951, é um dos mais conhecidos desenhistas franceses contemporâneos – inclusive no Brasil, onde expôs desde os anos 1980. Caricaturista do Le Monde, notabilizou-se pelo traço singular a serviço de arguta crítica social e política.

OMC, FMI e o Banco Mundial atuam em defesa da liberalização econômica e a autorregulação do mercado. A especulação alimentar e o controle sobre os insumos agrícolas, as decisões dos governos nacionais, e os preços dos alimentos faz com que a produção destes e o seu acesso pelas populações mais pobres seja comprometido.

O livre-comércio é letal, em razão da miséria e da fome que provoca com suas relações arbitrárias às demandas da coletividade. Os interesses dos que buscam vantagens comerciais, isto é, o lucro sobre os alimentos, em nada se compara à necessidade de alimentos de quem sequer participa das relações comerciais (por exemplo, os que recebem ajuda humanitária, doação de alimentos). Para aqueles, nenhuma doação é aceitável, porque absolutamente nada pode ser transferido sem passar pelas leis de mercado. Tudo deve possuir um preço. Obviamente, o flagelo da fome não sensibiliza aos ricos que circulam pelos centros de comando da OMC, FMI e do Banco Mundial, e a alimentação como direito humano num mundo marcado pela extrema desigualdade na distribuição de comida, é tido como um empecilho ao livre-comércio.

Um comércio favorável ao desenvolvimento igualitário dos países e seus camponeses, coerente com o direito humano à alimentação precisa ter como premissa básica o alimento em sua especificidade (suas propriedades de garantir a vida e saúde, como a água), e não em sua lucratividade, no quesito de mais uma mercadoria. Esta, porém, certamente não é a meta do livre-comércio.

A comida, como bem privado, deixa de atender a uma demanda pública, universal. A contrapartida, o comércio sustentável, aliado ao desenvolvimento da soberania alimentar nos Estados nacionais, é luta dos oprimidos, não dos poderosos.

Desviar a comida de sua propriedade essencial, que é produzir vida e saúde, é uma das contradições geradas pela especulação alimentar. Os chamados “biocombustíveis” (bioetanol e biodiesel) são um exemplo disso. As suas matérias-primas cultivares ocupam extensas áreas de terra que poderiam ser utilizadas para produzir víveres para alimentar as pessoas.

Creditados em torno de uma falácia do “ecologicamente correto”, pelo fato de trazerem o “bio”⁸⁸ no nome, e fornecerem uma alternativa ao uso dos poluentes

⁸⁸ Nesse caso, o prefixo “bio” indica que a produção desse tipo de combustível utiliza matéria orgânica (biomassa), não tendo qualquer associação com agricultura biológica. A agricultura que os

combustíveis fósseis, cada vez mais escassos – assim como a Revolução Verde promoveu-se em torno do combate à fome, mas, ao contrário, suas práticas só geram mais pobreza - os biocombustíveis revelam à consciência crítica sua face mais enganosa:

Desde alguns anos, o “ouro verde” se impõe como um complemento mágico e rentável do “ouro negro”.

Os trustes agroalimentares que dominam a fabricação e o comércio dos agrocarburentes sustentam, em apoio desses novos tipos, um argumento aparentemente irrefutável: a substituição de energia fóssil pela vegetal seria a arma absoluta na luta contra a rápida degradação do clima e os danos irreversíveis que aquela provoca no meio ambiente e nos seres humanos (ZIEGLER, 2013, p. 243-244).

Como vemos, há a manipulação da percepção pública, com o intuito de enaltecer os benefícios de determinadas técnicas (ilusão), e desviar o foco das contradições da realidade (alienação). Apostando no argumento da redução à degradação ambiental provocada pela queima de combustíveis fósseis, os “bio” são promovidos como alternativa sustentável. E, no entanto, sua produção no modelo exploratório da agricultura industrial tem devastado e degradado os solos de extensas áreas de ecossistemas cujas funções ecológicas regulam o clima no planeta, a fixação e consequente retirada de gás carbônico (um gás de efeito estufa) da atmosfera, a retenção de umidade e a produção de chuvas.

De fato,

as sociedades transcontinentais produtoras de agrocarburentes procuram convencer a maior parte da opinião pública mundial e a quase totalidade dos Estados ocidentais de que a energia vegetal constituiria a arma milagrosa contra a degradação do clima.

Mas seu argumento é mentiroso, ocultando os métodos e os custos ambientais da produção de agrocarburentes, que demanda água e energia (ZIEGLER, 2013, p. 246).

Sua produção contribui para a desertificação que torna improdutivas terras antes aráveis, trazendo ruína aos pequenos agricultores e criadores, principalmente nas regiões altamente dependentes desse tipo de produção e com escassos recursos para subsidiar perdas. “[...] São necessários 4.000 litros de água para

produz é a convencional, o agronegócio, meio no qual os biocombustíveis são chamados de “ouro verde”, tendo em vista os lucros envolvidos em sua negociação.

produzir um só litro de bioetanol” (ZIEGLER, 2013, p. 247). Desertificação, secas, inundações e qualquer tipo de alteração drástica no ambiente é altamente danosa para estas populações desassistidas, obrigando à migração do meio rural para as favelas das grandes metrópoles, onde as condições de vida tampouco são favoráveis.

Os maiores financiadores e incentivadores desse tipo de combustível são as corporações multinacionais norte-americanas. Produtoras de uma parcela significativa das mercadorias industrializadas do planeta, seus negócios exigem muitos barris de petróleo. Não obstante, este combustível fóssil é limitado, não renovável, e significativa parte é importada, muitas vezes dependendo de países com instabilidade política interna, e onde os Estados Unidos não mantêm boa relação, necessitando manter neles uma estrutura de controle militar (países no Oriente Médio, Golfo Pérsico e Ásia Central) (ZIEGLER, 2013).

A demanda pela forma dominante, porém escassa, de combustível gera desconfortos diplomáticos, conflitos e elevados gastos com armamento militar. Deste modo, as transnacionais norte-americanas viram nos biocombustíveis uma alternativa viável (menos dependente do exterior, já que as lavouras de matérias-primas podem ser produzidas no próprio território nacional, ou em países vizinhos diplomaticamente receptivos) para seguir lucrando.

As consequências do negócio do óleo vegetal são escamoteadas e veladas pela incisiva promoção do “ouro verde” como atividade ambientalmente benéfica em comparação com a queima do petróleo. Como pode ser sustentável uma alternativa energética altamente sugadora de recursos hídricos, que degrada os solos agricultáveis ao mesmo tempo em que patrocina a fome? *“Queimar milhões de toneladas de alimentos em um planeta em que, a cada cinco segundos, morre de fome uma criança de menos de dez anos é evidentemente revoltante”* (ZIEGLER, 2013, p. 251). Certamente que, o que está em jogo aqui não é proteger o ambiente e as pessoas, mas sim os interesses privados.

A cada ano, os agrocaburantes não devoram somente centenas de milhões de toneladas de milho, de trigo e de outros alimentos, sua produção não apenas libera na atmosfera milhões de toneladas de dióxido de carbono, como também provoca desastres sociais nos países onde as sociedades transcontinentais que os fabricam se tornam dominantes (ZIEGLER, 2013, p. 253).

É o caso da cana-de-açúcar, no Brasil. Essa atividade, que alimenta a produção do biodiesel, acontece sob o comando de latifundiários e seus capangas (pistoleiros que circulam as terras produtivas caçando ambientalistas e defensores das causas sociais). Cortadores de cana vivem em condições precárias, explorados⁸⁹ nas terras que antes “lhes pertenciam”. Terras que,

[...] até poucos anos atrás eram terras que produziam víveres, ocupadas por pequenas propriedades de um a dois hectares. Nelas, famílias viviam pobremente, mas em segurança, com algum bem-estar e relativa liberdade.

Dispondo de excelentes relações em Brasília e consideráveis capitais, financistas obtiveram das autoridades competentes a “desclassificação” – ou seja: a privatização – dessas terras. Os pequenos plantadores de feijão e de cereais foram então expulsos para as favelas de Recife – exceto aqueles que aceitaram, por um salário de miséria, se tornar cortadores de cana, atualmente, são superexplorados (ZIEGLER, 2013, p. 255).

Questões burocráticas, interesses privados, e a corrupção impedem que essas terras sejam justamente retribuídas a seus antigos proprietários, embora sejam reivindicadas por movimentos sociais, como o MST. No Brasil, os biocombustíveis são prioridade do governo, que incentiva a sua produção e expansão, principalmente para exportar. A cana-de-açúcar é uma das matérias-primas mais rentáveis para a produção de bioetanol, e seu cultivo é favorecido pelas características edafoclimáticas e históricas do país. Sua produção junto ao programa de incentivo do governo (o Proálcool) tem acelerado a concentração de terras nas mãos de latifundiários e das transnacionais (ZIEGLER, 2013).

A agricultura monopolista de base exportadora, praticada hoje nessas terras dos “grandes senhores”,

⁸⁹ Nas fazendas vigiadas por capangas, onde a interferência protetiva do Estado não tem vez frente à “lei” dos grandes latifundiários, não raro praticam-se condições de trabalho semelhantes à escravidão vivida pelo país até 1888. Cortadores de cana submetem-se a condições extremamente degradantes. Pressionados pelas metas dos proprietários, e pela necessidade de ganhar algum dinheiro e poder alimentar-se e às suas famílias, esses trabalhadores enfrentam muitas horas diárias de trabalho árduo e desgastante. Com sorte, recebem algum equipamento de proteção, como luvas para evitar escoriações nas mãos, certamente para que possam render mais, e não para que seu sofrimento seja menor. Muitos se veem obrigados a migrar constantemente para conseguir trabalhos temporários, sem nunca gozar de segurança e estabilidade. Esses migrantes são preferidos pelas transnacionais produtoras de biocombustíveis, por fornecerem mão de obra barata à qual não incidem leis sociais protetivas, reduzindo assim os custos de produção, a um ônus social e humano revoltante. Estes trabalhadores sofrem uma situação real de constante violência: renunciam a sua saúde submetendo-se a baixos salários, horários inumanos e a infraestruturas de apoio quase inexistentes. Desamparados, desenraizados e vulneráveis, os massacrados das plantações de açúcar sentem-se incapazes de denunciar seus opressores e lutar por direitos (ZIEGLER, 2013).

[...] exacerba as desigualdades e fomenta a pobreza rural (mas também a urbana, em consequência do êxodo rural). Por outro lado, a exclusão dos pequenos proprietários põe em perigo a segurança alimentar do país, uma vez que eles são a garantia de uma agricultura de víveres (ZIEGLER, 2013, p. 257- parêntese do autor).

Os ingênuos podem argumentar que o projeto do bioetanol no Brasil nada tem a ver com o direito humano à alimentação, já que não se come cana, como se comem milho e trigo queimados para a produção de combustíveis vegetais em países como os EUA. No entanto, uma análise mais detalhada não pode deixar de notar as extensas terras que são queimadas (literal e simbolicamente), para o cultivo de um gênero não alimentício, quando poderiam ser utilizadas para plantar víveres dos brasileiros ameaçados pela insegurança alimentar.

Mundialmente, o negócio dos óleos vegetais comandados e destinados a abastecer a voraz demanda energética dos países industrializados vem promovendo um movimento do que se poderia chamar de “recolonização”, principalmente na África, Ásia e América Latina. O negócio do “ouro verde” desapropria as terras dos camponeses, levando-os à extrema pobreza, explora os recursos locais, degrada os solos, suga mananciais de água e devasta florestas primárias cujas funções ecológicas são fundamentais (como a Amazônia e a Floresta do Congo). É um novo processo de dominação, marcado pela violência.

Não há a menor dúvida de que o consumo de energia fóssil deve ser reduzido rápida e maciçamente. Contudo, a solução não reside nos agrocarburentes e sim, sobretudo, nas economias de energia e nas energias alternativas adequadas (como as eólicas e a solar) (ZIEGLER, 2013, p. 273 - parêntese do autor).

De fato, se analisarmos criticamente, não há dúvida de que os negócios financiados pelas transnacionais dos países ricos em torno da exploração do “ouro verde” são sustentáveis apenas aos interesses privados. Este não é o caminho da sustentabilidade real, a que é ambiental, humana e socialmente benéfica.

A especulação alimentar é outro exemplo de prática destinada a reunir cada vez mais capital nas mãos dos poderosos. Especular sobre um bem que deveria ser público, um direito humano, é apostar a realização do lucro, sobrepondo-o às necessidades de inúmeras pessoas. É uma forma moderna de colonialismo assegurada pela globalização e a liberalização da agricultura, que dá liberdade às

grandes corporações agrícolas dos países desenvolvidos para comprar terras produtivas nos países periféricos, que cedem suas terras para a livre exploração do capital estrangeiro.

O especulador trabalha com riscos e possibilidades. Seu objetivo é a compra ou a venda de mercadorias para posterior venda ou compra tendo em vista a maximização do lucro, antecipando-se aos preços de mercado. Assim, o especulador alimentar adquire alimentos, terras, insumos, petróleo, etc., acumula-os, e os vende quando seus preços estão elevados, lucrando com isso para além do capital inicial investido ou os compra quando seus preços estão baixos, reservando-os para quando voltarem a elevar-se.

O que distingue um especulador de qualquer outro operador econômico é que ele não compra para seu próprio uso. O especulador compra um bem – um lote de arroz, de trigo, de milho, de azeite etc. – para revendê-lo mais tarde ou imediatamente com o objetivo de, se os preços variarem, recomprá-lo ulteriormente. O especulador não gera o aumento dos preços, mas através de sua intervenção acelera esse movimento (ZIEGLER, 2013, p. 279).

Para o especulador, a comida é uma mercadoria valiosa, bem como todas as outras com que pode especular maximizando o seu capital. O mesmo alimento que, para aquele é meramente lucro, para milhões de pessoas famintas no mundo, significa a chance de permanecer vivo. Especular é, assim, jogar com a vida das pessoas, sendo o joguete um bem vital.

O mercado de produtos agrícolas é bastante volátil. Envolve a retenção da sobreprodução ou excedente de alimentos afim de regular os preços. E quando algum fator natural, frequentemente de ordem climática, compromete a produção, reduz a oferta de produtos no mercado, o que faz com que a demanda constante por eles aumente seus preços. A especulação alimentar só faz acentuar ainda mais a instabilidade nos preços dos alimentos, fazendo pensar todos que dependemos deles para nutrir-nos.

[...] Para os especuladores, os produtos agrícolas são produtos de mercado, como todos os outros. Os especuladores não têm nenhuma consideração particular sobre as consequências que sua ação possa ter sobre milhões de seres humanos, por conta da elevação dos preços. Eles simplesmente apostam “na alta” – eis tudo (ZIEGLER, 2013, p. 284).

Definitivamente, a especulação sobre os bens agrícolas aprofunda a dimensão das crises alimentares que vimos enfrentando. A atuação dos especuladores quando os preços da comida estão mais vulneráveis acentua ainda mais sua instabilidade, comprometendo drasticamente a capacidade dos Estados assegurarem alimentos internamente frente à arbitrariedade do mercado mundial, e o acesso desses alimentos às populações. *“Entre a razão mercantil e o direito à alimentação, a antinomia é absoluta”* (ZIEGLER, 2013, p. 293).

Não somente os alimentos, mas as terras que poderiam produzi-los são adquiridas para especulação. Essas terras em geral não são utilizadas, mas ficam aguardando, sem uso, o momento da alta dos preços, para então serem revendidas visando o lucro. Quando são cultivadas (explorando desumanamente os trabalhadores que empregam e devastando os ecossistemas locais), recebem gêneros alimentícios de exportação, que serão depois vendidos pelos especuladores quando seu preço em vigor no mercado for elevado.

Países pobres que possuem terras agricultáveis acabam abrindo as portas a especuladores, em busca de recursos; estes as compram a preços vergonhosos, para depois revendê-las nas condições mais favoráveis de mercado. Enquanto isso, milhares de agricultores não possuem terras para produzir sequer o alimento de que necessitam para sobreviver. Os que possuem terras, veem-se obrigados a vendê-las aos especuladores, por falta de meios para cultivá-las. Há alguma sustentabilidade na especulação sobre os alimentos? Pode haver nela um pingote de razão civilizatória? De fato não, porque suas práticas são pura barbárie diante do sofrimento humano que provocam.

Sob o comando econômico-político e estratégico do capital, os alimentos são convertidos em mecanismos de controle social. As relações do capital implicam desigualdade. Esta é a origem da injustiça ambiental, por que pressupõe a apropriação e o uso desigual da natureza para a produção das condições materiais de existência, negando a muitos o acesso aos meios de produção. Lutar contra o domínio do capital, na direção da soberania alimentar, é o grande desafio dos desfavorecidos na contemporaneidade.

O domínio das relações capitalistas sobre a comida perverte suas características genuínas. A comida-mercadoria tende a ser deteriorada em suas propriedades de valor de uso, para assumir artifícios de valor de troca no mercado,

quando o intuito é aumentar os ganhos do capital. Condutas antiéticas e antiestéticas não raro expõem a natureza não sustentável dessas relações. Os casos mais recentes da adulteração do leite no Brasil, e a venda de carne de cavalo, como se fosse carne bovina, na Europa, são dois exemplos que expõem de forma clara o imperativo do retorno financeiro do capital investido sobre qualquer princípio ético, e sobre a segurança alimentar dos consumidores.

Sobre o escândalo da venda “gato por lebre” na Europa, um trecho do texto de Tatiana Freitas para a Folha de S.Paulo de 20/02/13, ajuda a entender os fatores que podem ter levado os setores que utilizam carne bovina na Europa a agirem de forma antiética (já que, o problema, neste caso, não é sanitário, por não representar, necessariamente, risco à saúde, mas sim uma questão de ética, pois propõe enganar o consumidor):

A União Europeia é um dos importadores de carne mais exigentes quanto à origem e à qualidade dos produtos que vêm de outros países. Para comprar carne bovina do Brasil, o segundo maior exportador mundial, o bloco determina que os animais sejam rastreados individualmente. A exigência pede um investimento adicional de quem pretende vender à Europa, já que as regras brasileiras exigem apenas a rastreabilidade por lotes. O bloco também proíbe suplementação animal e impõe cotas de importação, que em alguns casos, como os do Brasil e da Argentina, não têm sido preenchidas. Sem contar a tributação, que pode chegar a 150% do valor do corte, dependendo do sistema no qual é feita a venda, segundo Camardelli (Antonio Camardelli, presidente da Associação Brasileira dos Exportadores de Carne Bovina - Abiec). Com o aumento da demanda por carne em países emergentes nos últimos anos, o investimento para vender à Europa deixou de compensar. O resultado é a menor oferta de carne bovina e preços altos na Europa. **"Se alguns processadores usaram carne de cavalo em vez da bovina, é porque encontraram uma alternativa mais barata de produção"**, diz Camardelli. O custo da carne de cavalo é menor porque ela normalmente tem origem em animais de descarte; já os bovinos são criados para o corte⁹⁰.

O fato é que a produção industrial de alimentos gera situações à margem da ética e não sustentáveis do ponto de vista ambiental e da saúde, como o sofrimento

⁹⁰ Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/mercado/1233515-escandalo-de-carne-de-cavalo-na-europa-afeta-consumo.shtml>. Acesso em 20 Set. 2013; Parêntese e grifo da citação nossos.

animal⁹¹ e a contaminação de gêneros agrícolas e da comida industrializada. Nem sequer o *slogan* da agricultura industrial – “acabar com a fome no mundo com sua superprodutividade” - conseguiu sustentar-se, ao expor condições de inacessibilidade à comida próprias das sociedades dominadas por relações de mercado. Este modelo produtivo não tem compromisso com a vida e a saúde das pessoas nem com o bem estar animal e a sustentabilidade ambiental. A sobreprodução tampouco alimenta a todos, já que a distribuição da comida é desigual e injusta.

Quanto à questão do sofrimento animal imposto pela escala industrial, não vamos entrar na discussão moral sobre o consumo ou não de carne. Nossa atenção volta-se à qualidade das relações mantidas pela produção industrial de comida, e sua lógica que gera sofrimentos tanto para nós seres humanos, quanto para os animais submetidos a regimes de vida miserável em confinamento e abate violento a fim de suprir demandas que muitas vezes desperdiçam vidas sem cumprir a função de alimentar as pessoas com segurança e qualidade.

Os animais domesticados fazem parte da história evolutiva humana. Foram criados para estarem sempre próximos aos humanos, fornecendo proteção, trabalho

⁹¹ O sofrimento imposto aos animais com a serialização e a industrialização da produção de alimentos pouco é reportado pela mídia convencional, embora seja denunciado de diversas formas por meios alternativos de divulgação de conhecimento. A alimentação forçada e suplementada de aves, bovinos e suínos para acelerar artificialmente o seu crescimento e aumentar o teor de massa comestível é um dos exemplos de condições degradantes impostas aos animais para alimentar demandas humanas intermediadas por normas insanas de mercado. Triste constatação, para uma filha de agricultores, produtores de leite de base familiar, é saber que esta mesma suplementação é a que impera na produção industrial e serial de leite, onde os animais são constantemente mantidos em lactação, o que provoca extremo sofrimento (constantes inflamações, como a mastite do tecido mamário, e também inflamações nos cascos) e reduz a vida dos animais, subjugando-os a uma existência miserável destinada à satisfação de demandas mercadológicas. Muitas vidas animais (e humanas, em processos laborais degradantes) são desperdiçadas também com o desperdício de comida imposto por essa mesma lógica produtiva, distributiva e de consumo. Este tema é abordado no documentário estadunidense *Food Inc.*, dirigido por Robert Kenner e lançado em 2009. *Food Inc.* analisa a rede que conduz a comida dos campos de cultivo, ou das instalações para a criação de animais até a nossa mesa. Todo esse percurso, invisível nos rótulos dos produtos, implica relações socioambientais injustas, antiéticas e não sustentáveis que, na maioria das vezes, são ignoradas pela população no geral. Este documentário convida-nos a “sair da caverna” para enxergar a produção industrial de alimentos para além das sombras, desprovidas de qualquer conteúdo, que julgávamos ser a realidade. Faz-nos refletir que as nossas escolhas alimentares não são inócuas, mas contribuem para manter, ou para alterar determinado modelo de produção de alimentos. Provoca-nos também à reflexão de que a dieta contemporânea globalizada é produto e imposição de um modelo de sociedade pautado em relações não sustentáveis, alheias ao bem estar humano e da natureza. A direção sustentável, e possível, é investirmos em produções alternativas de comida para que se tornem estas, hegemônicas.

e alimento. São espécies e raças artificiais, criadas por modificações tão intensas de sua biologia, afastando-os de tal forma da espécie selvagem, que se tornou improvável, para aquelas, retornar com funcionalidade à natureza. Os animais domésticos não são adaptados aos ecossistemas. Sua adaptação está na vida garantida pelos humanos, que os alimentam e protegem, esperando deles, benefícios semelhantes. Estes animais não podem sobreviver na ausência de humanos, pois perderam os instintos selvagens de sobrevivência exigidos na natureza.

Dessa forma, é ingenuidade pensar a liberdade destes animais sem o aproveitamento do que eles fornecem como resultado de sua biologia adaptada às demandas humanas. *“Se os deixássemos soltos em um ambiente selvagem, eles morreriam de fome, sucumbiriam a predadores e destruiriam os habitats e as vidas da maioria ou de todas as coisas naturais”* (KINGSOLVER, 2008, p. 294). Mas, a maioria das pessoas afastadas do meio rural prefere iludir-se a respeito da vida e da morte dos animais que fornecem carne e outros materiais dos quais elas precisam e fazem uso diariamente. Ficam chocadas com a capacidade de um criador ter coragem de matar um animal, mas preferem não pensar as formas degradantes de como isso é feito pela indústria que coloca a carne em seu carrinho de compras.

As aves domesticadas foram projetadas para produzir muitos ovos, e as vacas leiteiras, para verter leite para além do que necessitaria seu bezerro. Quem convive com a rotina rural, entende que é doloroso para o animal sustentar tanto leite em seu úbere. A ordenha é necessária. Assim como os ovos constantemente postos, serão esmagados, desperdiçados, caso não sejam aproveitados como alimento pelas pessoas. É ilusão pensar que estes animais possam ser deixados à própria sorte num lote de terra com grama verde e árvores. Sua dependência em relação aos humanos é crucial.

Compreender a situação de forma crítica exige pensar a transformação das relações opressoras e danosas, propagadas pela agroindústria, que permitem aos animais domesticados uma vida miserável até que sejam violentamente abatidos. A proteína animal foi um fator decisivo na configuração da espécie humana atual, o *Homo sapiens*. Sendo assim, a decisão pelo consumo de carne como suprimento nutricional de proteína, bem como aporte calórico e de sabor indissociável nas

diversas culturas alimentares no mundo inteiro, deve ser baseado na criação de animais em condições que não sejam opressoras e gerem sofrimento durante a vida e o abate do animal.

Uma vida ao ar livre, com espaço para o movimento, comida adequada e água boa, árvores de sombra, é ambiente desejável à criação de animais domesticados. Ao contrário do que pratica a indústria: animais presos desde o nascimento em confinamentos, sem espaço para movimentar-se, com alimentação de engorda (rações suplementadas, altamente calóricas e com antibióticos), e não aquela que sua biologia necessita, entre outras condições miseráveis, que geram imenso sofrimento durante a vida do animal até seu abate.

Na natureza, a dinâmica da morte e da vida (presa e predador) acontece constantemente frente à necessidade animal de consumir alimento externo, já que este não é, como os vegetais, capaz de produzi-lo por conta própria. Cabe a nós, seres humanos, fazermos uso de nossa humanidade para reduzir ao máximo o sofrimento animal, para que estes tenham uma vida digna antes de suprir uma necessidade implacável, para qualquer animal, de destruir uma vida para alimentar a sua.

Barbara Kingsolver, em sua experiência familiar de migrar para uma alimentação com base em cadeias produtivas sustentáveis, disserta sobre o mito de um animal poder se alimentar sem destruir vidas, compartilha sua decisão pelo consumo de carne, e explica seu ponto de vista:

Se estabelecermos um limite de aceitabilidade para matar entre “animais” e “plantas”, e, portanto, excluirmos carne, aves e peixes de nossa dieta por razões morais, ainda precisaremos lidar com o fato de que cada saco de farinha e cada pedaço de tofu feito de soja veio de um campo onde incontáveis vidas aladas e peludas foram extintas com o processo de arar, cultivar e colher. Estima-se que 67 milhões de aves morrem todos os anos devido à exposição a pesticidas, ao longo do ano, nas fazendas americanas. As borboletas também são universalmente mortas na forma larval pelo pólen geneticamente modificado, contido na maior parte do milho americano. As raposas, os coelhos e os gatos selvagens são expulsos de seus lares pela fome, ou desmembrados pelas ceifadeiras. Os insetos são “controlados” até mesmo por pesticidas orgânicos, e as minhocas são cortadas ao meio pelos arados. E, ao contrário do que diz a sabedoria popular, as duas partes não vingam; ambas as metades morrem (2008, p. 291-292).

Considero-me fundamentalmente aliada ao vegetarianismo em todos os sentidos menos um: por mais seletivamente que seja, eu consumo carne. Não me impressiono com os argumentos que condenam a colheita animal

enquanto ignoram a matança de animais em grande escala, causada pela colheita das comidas derivadas de plantas. Incontáveis mortes por pesticidas e pela remoção de *habitats* – os besouros e coelhos que morrem colateralmente para que tenhamos pão e hambúrgueres de legumes – são vidas totalmente desperdiçadas. Pelo menos, a colheita de animais não é gratuita, pois faz parte de um plano que envolve trabalho e recompensa. Nutrimos essas criaturas por uma razão (2008, p. 292).

A partir do que expõe a autora, podemos também compreender que, seja quais forem os argumentos utilizados para defender um tipo de dieta ou outro, sua razão deve ser coerente com as relações que apoiam, independentemente dos princípios morais ou religiosos envolvidos. Do ponto de vista ambiental, tendo em vista as relações que estabelecemos entre seres humanos em sociedade, e com a natureza, tanto as dietas carnívoras quanto as vegetarianas ou veganas (que excluem a ingestão de qualquer alimento de origem animal), podem produzir situações de sofrimento humano e animal, se a sua base de alimentos for proveniente de uma lógica produtiva centrada no acúmulo de riquezas, e não no princípio da ética.

Por exemplo, o consumo de soja e seus derivados como fonte proteica substituta à carne é prejudicial quando apoia a lógica destrutiva da indústria. Cultivos convencionais de soja - oriundos de sementes transgênicas, ocupando extensas áreas de biomas nativos. Grãos transportados por longas distâncias à dependência de combustíveis fósseis para dar origem às mais diversas mercadorias alimentícias derivadas da soja - contribuem para a continuidade de certas relações não sustentáveis, movidas através de cadeias produtivas que exploram trabalhadores, destroem a fertilidade da terra com métodos invasivos e circulam em meio a relações comerciais parciais e injustas.

Da mesma forma, do ponto de vista ambiental, o consumo de carne produz ônus, o que sugere reduzir seu consumo, o número de animais destinados ao abate, e evitar desperdícios. Animais em criação extensiva (como os bovinos que fornecem carne vermelha) ocupam grandes áreas de terras, à custa da devastação de ecossistemas nativos com importantes funções ecológicas. Sua criação também produz grandes quantidades de gases de efeito estufa, como subproduto da digestão dos animais, contribuindo para o aquecimento global. Sistemas de criação em confinamento, por sua vez, submetem os animais a sofrimentos injustificáveis,

além de oferecerem riscos sanitários associados ao apinhamento dos animais e ao uso de antibióticos, que podem gerar cepas de microrganismos resistentes.

Dessa forma, nossas decisões alimentares cotidianas precisam ser feitas tendo em vista o tipo de relações que queremos para o mundo, seja qual for o ser e o tipo de relação (entre seres humanos, entre nós e a natureza). Comer nunca é ato inócuo, mas sempre político. São escolhas que contribuem, ou não, para a hegemonia e a continuidade das relações da realidade presente. Não somente *nós somos o que comemos*, mas *o mundo é o que comemos*.

A base não sustentável de relações que suportam a produção agrícola industrial tem submetido o produtor rural a um regime de servidão, atando-o ao uso de pacotes tecnológicos que suprem rapidamente as demandas do capital, mas não possibilitam a esse trabalhador a liberdade de produzir de acordo com seus saberes, de forma autônoma e autossuficiente, sem compromisso com produtividade e lucro às grandes indústrias do ramo, mas com sua própria saúde e renda, a saúde do ambiente e a dos consumidores.

Em razão do estranhamento que se estabelece entre os seres humanos nas relações da lógica capitalista, resultando em desumanização, ao produtor rural, obrigado a escravizar-se na dependência a pacotes tecnológicos vendidos pelas grandes corporações do agronegócio para garantir sua renda e produtividade, sacrificando nesse processo sua própria saúde, tampouco vai importar a saúde de quem vai consumir o produto de seu trabalho. Não é incomum o abuso no uso de agrotóxicos, por exemplo, por ignorância ou negligência, em razão da necessidade de evitar desperdício de insumos, produzir mais e aumentar a renda.

Isso ocorre no aproveitamento de agrotóxicos restantes da produção de algum tipo de cultivar, em cultivos para os quais não são indicados, e até mesmo o uso de substâncias proibidas (nos países com controle rígido e eficaz) no combate às pragas agrícolas. O Brasil é um país subordinado às determinações do agronegócio, onde o órgão regulador, embora desenvolva estudos que comprovem o risco do uso de diversas substâncias contidas nos agrotóxicos, do qual a urgência em bani-las, é impedido de operar proibições, já que não possui voz de decisão diante das pressões vindas de setores do próprio poder público nacional, atrelados aos interesses do capital:

Há diversos agrotóxicos proibidos em outros países que continuam registrados no Brasil. Em 2008, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) iniciou a Reavaliação Toxicológica de 14 produtos. Entre os motivos que levaram à escolha destes produtos está o fato de que vários destes já foram proibidos em outros países devido à constatação da existência de graves efeitos sobre a saúde. São eles: acefato, carbofurano, forato, fosmete, lactofem, metamidofós, paraquate, parationa metílica, tiram e triclofom. Há também a cihetaxina e o endossulfam, cujos processos de reavaliação já foram concluídos, mas que continuarão a ser usados no país até 2011 e 2013, respectivamente. No Brasil, existe uma comissão que reúne três ministérios – o Ministério da Saúde, através da Anvisa, o Ministério da Agricultura e o Ministério do Meio Ambiente. Esta comissão avalia, cada um dentro das suas competências, os agrotóxicos, sua funcionalidade, eficácia, seus benefícios e malefícios. **A Anvisa sozinha, apesar de ser capaz de constatar os malefícios de determinados agrotóxicos para a saúde humana, não consegue barrar sua entrada no país, devido a pressões do Ministério da Agricultura, por exemplo, que alega que os grandes produtores nacionais não têm alternativas em larga escala e que isto prejudicaria ou inviabilizaria a agricultura brasileira**⁹² (grifo nosso).

O descaso com o descarte das embalagens de venenos também é frequente, resultando na contaminação dos solos, água e ar. Não nos deve surpreender que essa situação aconteça, considerando que esta é a ética (de mercado) deliberada pela produção convencional de alimentos, onde o que interessa é maximizar o lucro das empresas que comandam o ramo, em detrimento do ambiente, de quem produz, e de quem consome o alimento.

O agronegócio e a indústria alimentícia não têm fornecido subsídios para o desenvolvimento de produções alternativas de alimentos, como a agroecologia, que, desta forma, têm acontecido de forma pontual, por meio de experiências limitadas de agricultores que cansaram do modelo tradicional, e viram surgir uma nova gama de consumidores receptivos aos alimentos livres de venenos e socioambientalmente sustentáveis.

O agronegócio, além de produzir em larga escala a baixos custos com o uso de mão de obra desvalorizada, ainda se apropria de conceitos inerentes à proposta da agroecologia, como a produção orgânica, a fim de agregar valor às suas mercadorias, descaracterizando a proposta agroecológica original, de forma a que reste somente o lucro advindo do diferencial de mercado que os “selos orgânicos” podem oferecer junto a consumidores também diferenciados, que são aqueles

92

Disponível

em:

<http://www.mobilizadores.org.br/coep/publico/consultarConteudo.aspx?TP=D&CODIGO=C2010727115245812>. Acesso em 6 Jul. 2013.

poucos que podem consumir com regularidade esse tipo de produto certamente mais caro do que o convencional.

Os produtos orgânicos oriundos da lógica produtiva capitalista são ressaltados de um *status* de diferenciação, que não tem haver com ética humana (preservar a saúde de produtores e consumidores), mas com a ética de mercado, direcionada a *agregar valor* à mercadoria a partir da sobre-exploração de uma ou mais propriedades do alimento identificadas (pelos empreendedores) como lucrativas. É por isso, que nem todo alimento orgânico é ambiental e socialmente sustentável, senão que rigorosamente associado aos princípios éticos, prático-teóricos e técnicos da agroecologia, profundamente distintos daqueles que orientam o agronegócio.

A produção agroecológica segue princípios diametralmente distintos do agronegócio. Nessa, a ética de respeito à vida e à saúde humana e da natureza - cuja contribuição com recursos e serviços ambientais é vital ao sistema produtivo - constitui a base epistemológica da produção, desdobrando-se em práticas condizentes com as relações sustentáveis que desejamos para o mundo.

6.2 Pela soberania, segurança e qualidade alimentar

Na sociedade em processo de mudança, a soberania alimentar, um dos princípios da educação alimentar crítico-transformadora, é processo necessário frente à insustentabilidade das relações do modelo hoje hegemônico de produção de alimentos (agronegócio), e suas graves implicações socioambientais. Nas condições materiais impostas pelo modelo dominante, os países não produzem para si, mas para suprir demandas econômicas das grandes corporações do agronegócio e da indústria de alimentos. No Brasil, essa política encontra terreno fértil para expandir-se, tanto no sentido literal, da disponibilidade de vastas e fecundas terras (força produtiva sem a qual o alimento não pode ser materializado), quanto no sentido estratégico da possibilidade concreta da subjugação aos interesses externos, em detrimento das demandas internas desse país.

A apropriação privada das terras existentes nos países historicamente fornecedores de matérias primas baratas, como o Brasil, origina e exacerba inúmeros conflitos pela sua ocupação e uso. Conflitos com populações nativas (indígenas) e tradicionais (quilombolas, populações ribeirinhas, extrativistas) em função da expropriação que lhes é imposta, e também aqueles relacionados à exploração dos trabalhadores rurais e à expansão sobre terras banhadas por bacias hidrográficas e que suportam biomas, como o Cerrado, as florestas nativas (Mata Atlântica, Amazônia) e áreas de campos nativos, como o Pampa Gaúcho para a produção de *commodities*, especialmente grãos, como a soja e o milho, caracterizando contradições socioambientais incompatíveis com o projeto de sustentabilidade.

A produção de alimentos atrelada às demandas do capital para o acúmulo de riquezas implica a apropriação da força humana de trabalho dentro de um processo produtivo que impõe aos trabalhadores a dependência aos pacotes tecnológicos comercializados pelas multinacionais do agronegócio. Citemos a *Monsanto*, responsável pela venda casada da semente transgênica junto ao defensivo ao qual a planta possui resistência por conta da transgenia. Os pacotes são propagandeados pelas empresas como condição de produtividade e lucro para o produtor rural, e o agronegócio é divulgado como necessário ao progresso no campo. Assim, o produtor não tem poder de decisão sobre o que vai cultivar, nem tem comando sobre o processo produtivo e os insumos nele utilizados.

Enio Guterres esquematiza um quadro comparativo entre a agricultura industrial, que ele chama de *imperialista*, e a agricultura *popular* de base agroecológica, expondo as implicações socioambientais de cada sistema produtivo:

Quadro 1. Agricultura imperialista x Agricultura popular, agroecológica.

| Quadro comparativo entre dois modelos de agricultura: | | |
|--|---|--|
| Os dois modelos de produção: | Agricultura imperialista dos transgênicos ou de produção orgânica | Agricultura popular, agroecológica |
| Quem se beneficia nesse modelo? | As multinacionais e latifundiários - um modelo excludente e insustentável, no longo prazo. | Os pequenos e médios agricultores – um modelo de agricultura ecológica, com sementes crioulas, independente e sustentável, em longo prazo. |
| Quem controla as sementes? | São patenteadas – os donos são as multinacionais como a Monsanto, que vão cobrar altos preços pela tecnologia gerada por eles – monopólio. | São dos agricultores que produzem há dezenas e centenas de anos, melhorando e conservando-as. |
| Como controlar os inços, pragas e doenças? | Usando pouco veneno no início mas depois surge novos inços, novas pragas e novas doenças, mais resistentes que exigirão maior quantidade e novos venenos. | Equilibrando, nutrindo o solo, e o meio ambiente, com rotação de cultura, diversidade de plantas, uso de caldas, controle biológico e preservando os inimigos naturais. |
| Qual o tipo de cultivo predominante? | Monocultura – no verão, só soja, ou só milho; no inverno, só trigo. | Policultura – produção diversificada no inverno e no verão, consórcio de plantas, cultivo de árvores, e produção de animais. |
| Qual a forma e tipo de adubação usado? | Aduba-se as plantas e não o solo – altas doses de fertilizantes químicos – NPK + adubação foliar | Aduba-se o solo e não a planta – adubos orgânicos, plantas de adubação verde de inverno e de verão, biofertilizantes, caldas etc. |
| Quem controla esse modelo? | Multinacionais da biotecnologia e da agroquímica. Antes da produção, Monsanto, Syngenta, Dow, Dupont; e, depois da produção, Bung, Cargil, Adm. etc. | Os pequenos e médios agricultores com suas cooperativas e associações, grupos de base, e movimentos sociais, organizados para produzir, industrializar e comercializar. |
| E a produtividade é maior? | Sua justificativa é “alta eficiência e produtividade”. No entanto, se compararmos quantidade obtida e emprego total; tem escassos níveis de produtividade. | As pequenas propriedades que adotam a diversidade biológica têm um rendimento muito maior em termos de utilização eficiente de recursos e de maior produção por hectare. |
| Qual é o custo de produção desse modelo? | Custos elevados, pois depende de uma grande quantidade de insumos externos importados. | Baixo custo de produção, pois não depende de insumos externos, pode se produzir tudo. |
| O que ocorre nesse modelo com o meio ambiente? | Já ocorreu contaminação, mistura das sementes transgênicas nas variedades crioulas de milho no México; Contaminação das lavouras vizinhas. Já existem mais de 2 mil processos da Monsanto contra agricultores nos EUA, que usaram sementes transgênicas, muitas vezes sem saber. O aparecimento de novas pragas, doenças e novos inços. | Um meio ambiente equilibrado diminui a incidência de pragas e doenças. Com o tempo, os inços deixam de competir com as plantas. Reaparece e cresce a população de inimigos naturais das pragas e doenças, eliminando a necessidade de aplicar venenos. |

Fonte: GUTERRES (2006, p. 73)

Inferimos, pois, que a *agricultura imperialista* é um sistema alienador, de dependência e controle externo de caráter corporativo, incompatível com a autonomia dos produtores e predatório à natureza, apoiado em justificativas ilusórias e, principalmente, não sustentável. Já a *agricultura popular, agroecológica*, pressupõe um sistema libertador, de base ecológica, autorregulado pelos ciclos e processos da natureza, no qual os agricultores autogestionam a produção. Nele, as culturas alimentares e os conhecimentos ligados aos cultivos/criação são preservados, bem como a biodiversidade de sementes crioulas.

O agronegócio ou agricultura industrial tem levado à deriva da diversidade biológica e social associada aos processos produtivos agropecuários. Nesse sentido, o documentário *O mundo segundo a Monsanto*⁹³ expõe o risco à

⁹³ O documentário, dirigido pela jornalista francesa Marie-Monique Robin e lançado no ano de 2008, é baseado no livro homônimo da mesma. Disponível no *Youtube* (legendado ou dublado em

sociobiodiversidade do cultivo de milho crioulo no México em função da proximidade com lavouras transgênicas de milho nos Estados Unidos. Essa proximidade possibilita ao pólen do cultivar geneticamente modificado alcançar os cultivos de variedades nativas, com o qual pode haver contaminação genética e consequente perda destas variedades autóctones. O milho transgênico ameaça a diversidade das sementes produzidas há séculos nas terras mexicanas.

O documentário também desnuda o fracasso nas safras de “algodão Bt”⁹⁴ - um transgênico patenteado pela *Monsanto* – em 2006 na Índia, ocasionando alto índice de suicídios entre os produtores, que, endividados e dependentes das sementes transgênicas, viram suas perspectivas de vida minguarem diante do poder representado pelo domínio da corporação mais representativa do agronegócio e de seu completo descaso pela condição dos trabalhadores. O fato é que progresso do agronegócio tem custado vidas e este é um preço inaceitável do ponto de vista ético. No entanto, é a ética de mercado que tem dominado nossas vidas em detrimento da demanda comum de produtores e consumidores por alimentos saudáveis e relações sustentáveis.

Temos entendido que não há soberania alimentar quando os agricultores são “obrigados a plantar os cultivos que o mercado demanda” (PATEL⁹⁵, 2008, p. 17), numa condição em que a agricultura deixa de ser a fonte alimentar básica da humanidade, para tornar-se meramente um negócio.

O negócio da agricultura está restringido pelas regras do jogo que marca o mercado. No entanto, o que esta linguagem esconde é que o terreno do mercado não é tanto um campo de jogo como o fio de uma navalha. Se há lugar para tomar decisões acerca do que se planta, estas são muito duras e devem otimizar muitos parâmetros, com pouca margem de erro. O mercado castiga as más escolhas com pobreza. Para os agricultores que estão muito endividados, isso significa a falência (PATEL, 2008, p. 17).

português). Versão dublada disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=sWxTrKICMnk>. Acesso em 12 abr. 2014.

⁹⁴ Plantas Bt são modificadas geneticamente para se tornarem inseticidas. “Segundo a propaganda das empresas, as plantas Bt (como é o caso da maior parte do milho e do algodão transgênicos plantados) reduziram a quantidade de inseticidas aplicados. Mas o que se constata na prática é que esta redução não dura mais que poucos anos, uma vez que rapidamente as lagartas também desenvolvem resistência às plantas Bt. Além disso, é comum nas lavouras Bt o surgimento de novas pragas. Isso acontece quando, devido ao desequilíbrio do sistema, insetos que antes não se comportavam como pragas passam a fazê-lo, mantendo a dependência dos agricultores aos inseticidas” (LONDRES, 2011, p. 72).

⁹⁵ Tradução livre do espanhol para o português.

Manipulados por bancos e distribuidoras de sementes e mergulhados nas dívidas geradas pelas práticas arbitrárias daqueles, os agricultores não encontram alternativa à opressão que lhes é imposta. Muitos são obrigados a se tornar empregados em suas próprias terras; ou então migrar para as cidades, onde encontram condições nada favoráveis de existência, já que não podem lançar mão, nestas, do ofício que conhecem (preparar a terra, plantar, colher, e tantos outros saberes ligados à interação com o meio natural), e assim são conduzidos à condição de pobreza material e espiritual. Para alguns, a percepção de sua própria condição fornece um quadro sem saída, e a solução para livrar-se da culpa (uma culpa que não é deles) pelo fracasso acaba sendo o suicídio, como ocorreu (e certamente vem ocorrendo) com os produtores indianos do algodão transgênico da *Monsanto*.

Outro produto extremo da pobreza é a fome, que tem arruinado as perspectivas no meio rural, em razão das práticas opressoras do agronegócio. Nesse contexto, a fome opera, além da destruição física, a devastação psicológica. Essa condição é capaz de produzir *“angústia, humilhação permanente, depressão e desespero em face do dia de amanhã”* (ZIEGLER, 2013, p. 59).

Como uma mãe cujos filhos choram à noite de fome e que consegue milagrosamente um pouco de leite emprestado por uma vizinha poderá alimentá-los no dia seguinte? Como não se tornar louca? Qual pai incapaz de alimentar seus filhos não perde, a seus próprios olhos, toda dignidade?

Uma família excluída do acesso regular à alimentação suficiente e adequada é uma família destruída. As dezenas de milhares de camponeses que se suicidaram, na Índia, nos últimos anos, são a trágica encarnação dessa realidade (ZIEGLER, 2013, p. 59).

A agricultura-negócio, com suas práticas despóticas não tem oferecido alternativas aos agricultores. Suas praxes não sustentáveis empobrecem o solo, secam as fontes d'água e poluem os mananciais, devastam as florestas, exploram a mão de obra humana e tratam a natureza como mero recurso de livre usufruto, impõem condições injustas de mercado, e tampouco conseguem produzir alimentos saudáveis para nós consumidores. E, no entanto, para os agricultores desmotivados por não conhecerem, ou não se sentirem capazes de levar adiante atividades alternativas, impera a necessidade de produzir-se materialmente. Isso faz com que se submetam às normas, enquanto minam as alternativas sustentáveis de produzir comida. Mas, apesar disso, a organização dos camponeses na direção destas

alternativas é sempre possível, tanto quanto são as possibilidades da história humana no mundo.

O desenvolvimento e o fortalecimento da soberania alimentar que possa ser também convertida em garantia de segurança alimentar para as nações, expressa na autonomia do trabalhador de escolher o que e como vai produzir, assim como na liberdade do consumidor em poder encontrar disponíveis alimentos saudáveis e comercializados com justiça, sem ter que escolher “entre o bolso e a saúde” é um processo essencial para a transformação das relações sociais de produção que degeneraram a qualidade alimentar e desumanizam o ser humano, ao reificar a mercadoria.

A insegurança alimentar assolou o mundo entre 2008 e 2009, em razão da crise que repercutiu também no aumento global nos preços dos alimentos, e tem sido ameaça constante, devido à instabilidade do mercado internacional. Jean Ziegler elenca os principais fatores envolvidos na explosão dos preços dos produtos alimentícios de base em 2008, uma crise que fez a fome no mundo ser notada até mesmo por aqueles que antes eram insensíveis a ela:

O aumento da demanda global de agrocarburos; a seca e as consequentes más colheitas em algumas regiões; o nível mais baixo dos estoques mundiais de cereais dos últimos trinta anos; o aumento da demanda de carne (e, pois, de cereais) dos países emergentes; o alto preço do petróleo – e, sobretudo, a especulação (ZIEGLER, 2013, p. 282 - parêntese do autor).

A crise alimentar afeta especialmente os países pobres, aos quais é negado o direito humano⁹⁶ do acesso à alimentação diária em quantidade e qualidade adequadas.

⁹⁶ Embora o acesso regular a uma alimentação em quantidade e qualidade adequadas à vida e à saúde humanas (segurança alimentar e nutricional), assim como o acesso à água potável, devesse ser garantido a todas as pessoas, como necessidade básica de existência, na sociedade da propriedade privada, onde imperam as leis de mercado, o alimento enquanto valor de uso é negado a muitas pessoas, devido aos imperativos da mercadoria e seu valor de troca. No Brasil, o direito à alimentação foi recentemente incluído na Constituição Federal de 1988, figurando como direito social, através da Ementa Constitucional 064/2010 ao Artigo 6º. Este direito é tido como fundamental à dignidade da pessoa humana, e necessário à efetivação dos demais direitos presentes na Constituição Federal, já que, sem comida em quantidade e qualidade adequadas, não há condições para materializar uma existência saudável em qualquer aspecto. O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), criado por meio da Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 (Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm), atua, por meio de políticas, planos, programas e ações, no sentido de

Temos compreendido que o contexto alimentar no marco da globalização pode ser encarado como a contradição entre a sobreprodução de alimentos e a fome. Tal contradição nos fornece um paradoxo a ser resolvido. Se há alimentos para suprir as demandas de todo o planeta, porque uma parcela significativa da população mundial padece diariamente o massacre existencial e físico da fome? Se abordarmos a questão politicamente, será possível compreender suas causas, e não ficar às voltas com as consequências atribuídas vagamente a crises. As crises são o próprio metabolismo do capital funcionando. O que carecemos compreender são as bases estruturais e funcionais deste metabolismo, a fim de engendrar estratégias de ação que possam conduzir à transformação do modo vigente de produção, cujo caráter metabólico de persistência histórica tem se mostrado incompatível com a sustentabilidade.

O Brasil é um exemplo de país onde a soberania alimentar é praxe pouco desenvolvida, tendo em vista a subjugação aos mandos e desmandos do mercado internacional de alimentos. Diversas formas de abordar o problema podem ser feitas. Como um país que possui extensas e férteis terras para a produção de alimentos, não consegue abastecer seu povo, internamente, sem ter que lançar mão de alto custo financeiro para a população local? O problema não está relacionado apenas a condições ambientais, principalmente climáticas desfavoráveis que afetaram a produção, elevando os preços: a questão é radicalmente político-econômica, pois envolve a direção que o governo assume diante dos interesses de ordem internacional daqueles que detêm o poder de apropriar-se dos recursos naturais e sociais para controlar a produção de alimentos: as grandes corporações do agronegócio.

A problemática, nesse caso, é situar onde está a prioridade do governo, se é garantir a alimentação saudável e segura da população do país, ou articular relações com externos que se fazem notar, não como qualidade de vida, bem estar e saúde, mas como Produto Interno Bruto e crescimento da economia. Como fica a saúde das pessoas quando a prioridade do governo é fortalecer o país na política global como fornecedor de *commodities*? Como grande promessa na produção de uma forma limpa de energia, o etanol, mesmo que isso demande ocupar extensas terras e

garantir vastos subsídios financeiros para incentivar esse ramo, enquanto os preços dos alimentos não param de se elevar para o consumidor? Por que o país continua a fortalecer o modelo expansionista, derrubando e queimando florestas, destruindo extensas áreas de biomas, para dar lugar a monoculturas de grãos, como a soja, que não serão convertidos em ganhos de melhoria de vida para a população interna?

Muitas questões devem ser refletidas para que possamos assumir o campo político-estratégico da soberania alimentar. O primeiro passo é reconhecer que os governos, em favor do “interesse nacional”, têm aberto as portas dos países para a ocupação e a expansão do agronegócio e suas práticas abusivas, porque é imensa a pressão do poder corporativo sobre os sistemas governamentais. Somente a união e a organização dos desfavorecidos poderão conduzir a mudanças na forma de gerir as terras e a agricultura, nos países dominados por interesses privados.

Para Enio Guterres (2006), um dos caminhos processuais para a transformação do modelo convencional de produção de alimentos, para a superação da agricultura imperialista, é “*produzir para o autoconsumo familiar*” (p. 23).

A soberania alimentar do camponês começa em casa. Produzir sua própria alimentação variada e de forma estável, com qualidade e sem agrotóxicos, contribui para aumentar significativamente as áreas descontaminadas de venenos químicos, bem como aumenta a capacidade de autonomia dos pequenos agricultores (GUTERRES, 2006, p. 23).

A soberania alimentar está ligada, pois, à autonomia de produzir os próprios alimentos, com base nas demandas verdadeiras do corpo orgânico e sociocultural de produtores rurais e suas famílias, individualmente, e no âmbito coletivo da classe. A autonomia produtiva é necessária porque o acesso aos alimentos, na sociedade vigente, é regulado pela lógica de mercado, o que significa dizer que toda a produção da comida é orientada a satisfazer as demandas mercadológicas.

Logo, a tecnologia e as técnicas utilizadas pela agricultura industrial liberalizada tem seu *slogan* inicial (Revolução Verde e o Agronegócio como salvação aos famintos) desvelado à lógica perversa, arbitrária à vida e à saúde das populações, ao atuar na contramão da segurança e da soberania alimentar. A

Revolução Verde já começou como um negócio, que nada tinha a ver com o combate genuíno da fome no mundo.

Flavia Londres, em *Agrotóxicos no Brasil: um guia para ação em defesa da vida*, contribui para que entendamos o processo:

Embora a agricultura seja praticada pela humanidade há mais de dez mil anos, o uso intensivo de agrotóxicos para o controle de pragas e doenças das lavouras existe há pouco mais de meio século. Ele teve origem após as grandes guerras mundiais, quando a indústria química fabricante de venenos então usados como armas químicas encontraram na agricultura um novo mercado para os seus produtos.

[...] No Brasil, uma série de políticas levada a cabo por diferentes governos cumpriu o papel de forçar a implementação da chamada “modernização da agricultura”, processo que resultou em altos custos sociais, ambientais e de saúde pública (LONDRES, 2011, p. 17-18).

Marcia Kedouk, no capítulo *O sabor do veneno* de seu livro sobre a manipulação dos alimentos pela indústria, explica que embora a Revolução Verde tenha levado ao aumento na produção de alimentos, o preço pago tem sido uma enxurrada de agrotóxicos no prato de nós consumidores. Aos agricultores, inicialmente, ela trouxe a promessa de rendimento na produção. O pensamento dos mesmos seguia a seguinte tendência:

Quem tinha condições de comprar sementes melhores e de mecanizar a produção passou a ganhar mais dinheiro e a comprar os sítios vizinhos. Era fácil perceber que não compensava mais plantar um pouquinho de cada coisa. O mais rentável eram as monoculturas de milho, soja e trigo. Ou então desmatar tudo para fazer pasto (KEDOUK, 2013, p. 142).

Com o tempo, e a organização cada vez mais especializada desse modelo produtivo, as desvantagens começaram a surgir. Dependente dos pacotes tecnológicos de propriedade privada, a nova agricultura exigia altos investimentos. Nem todos os agricultores podiam pagar, a não ser os grandes, donos de vastas terras, que, atendendo à escala de produção exigida, passaram a lucrar, de fato. Os pequenos sofreram a impossibilidade de suprir a exigência de produtividade, sem conseguir acompanhar a demanda frequente por investimentos, e as técnicas utilizadas. “Com tamanha pressão por produtividade, não há mais lugar para a

agricultura familiar” (KEDOUK, 2013, p. 143) - atividade tipicamente ligada à diversidade produtiva.

No mundo todo, as propriedades rurais só sobrevivem se produzem em grande escala. Para isso, precisam de dinheiro, maquinário, sementes e rações especiais, além de uma boa extensão de terra. Quem vende suas terras e vai para a cidade geralmente passa a viver em favelas. Quem fica precisa gastar para comer, porque plantar um pouquinho de cada coisa não compensa mais. Só que a comida custa caro e eles ganham pouco (KEDOUK, 2013, p. 143).

A Revolução Verde apoiou-se em inovações como a descoberta dos fertilizantes artificiais, a base dos macrominerais (utilizados em grande quantidade pelos vegetais) nitrogênio, fósforo e potássio, os quais agem impulsionando o crescimento das plantas. Outra proposta inovadora foi combater as “pragas” da lavoura (ervas daninhas, insetos, fungos, etc.), com o uso de produtos sintéticos, os herbicidas e pesticidas. Resultado:

Em 50 anos, a produção de alimentos cresceu 40% e a porcentagem de famintos no planeta caiu de 35% para 13%. Ainda assim, milhões de pessoas continuam morrendo por falta de alimentos, porque o avanço da produção empaca na distribuição desigual da comida, principalmente nos países africanos. E a química, que trouxe a tentadora proposta de salvar a humanidade da fome, cobrou seu preço (KEDOUK, 2013, p. 144-145).

No rol das técnicas não sustentáveis da agricultura mecanizada, ademais do uso indiscriminado de agrotóxicos nas plantações, temos as monoculturas. Esses sistemas artificiais de cultivo empobrecem o solo e a alimentação, centrando a produção em alguns poucos cultivares, distribuídos cada um em seu lote de terra. Longe dos processos e ciclos apenas possíveis nos ambientes biodiversos, sua viabilidade depende das tecnologias e técnicas de cultivo patenteadas por empresas privadas, resultando em risco aos conhecimentos populares que protegem as sementes crioulas, as espécies autóctones, os modos familiares de preparo de alimentos. Estas são contradições que atentam contra o projeto das sociedades sustentáveis, pois inviabilizam relações não predatórias dos seres humanos entre si e com os elementos da natureza.

As monoculturas do agronegócio são sistemas produtivos em desequilíbrio. Sua natureza alheia aos ciclos e processos ecossistêmicos exige condições artificiais para ser mantida (fertilizantes e adubos químicos, e os agrotóxicos). Isto é, esse é um sistema fechado, que não consegue interagir de forma sustentável com os seres vivos da natureza. Uma planta cultivada nessas condições entra num ciclo de deterioração das propriedades originais de sua espécie, e tende a adoecer. A fim de evitar perdas (pelo menos até um vegetal deficiente em nutrientes e sabor chegar à mesa do consumidor, envenenado), a agricultura lança mão de seus pacotes tecnológicos.

Francis Chaboussou (2006) corrobora, fornecendo saberes que elucidam os processos de desequilíbrio orgânico nos vegetais com o uso de insumos e defensivos sintéticos. O autor reuniu evidências, com base em seus próprios estudos e na literatura científica, de que tanto pesticidas quanto fertilizantes podem alterar a composição da seiva vegetal, tornando-a mais suscetível ao ataque e a multiplicação de patógenos e parasitas causadores de doenças.

As considerações do autor acerca dos efeitos danosos dos agrotóxicos e fertilizantes químicos vêm fundamentar o que ele chamou de teoria da trofobiose, um dos pilares da agroecologia. O principal argumento dessa teoria diz que uma planta nutricionalmente desequilibrada se torna mais suscetível a pragas e patógenos. Esse processo é explicado por Chaboussou da seguinte forma: a adição de agrotóxicos e fertilizantes químicos provoca nas plantas um estado de desordem metabólica que desregula os mecanismos de proteólise (quebra de proteínas) e proteossíntese (síntese de proteínas) nos tecidos vegetais. Em consequência, sobram nutrientes (aminoácidos e compostos nitrogenados) na seiva das plantas.

Em seus estudos, Chaboussou constatou que a principal fonte alimentar dos predadores e parasitas das plantas são substâncias de alta solubilidade presentes nos tecidos vegetais, a exemplo dos açúcares solúveis e dos aminoácidos livres. Sendo assim, quanto mais metabolicamente desregulado estiver o vegetal pelo efeito dos agrotóxicos e adubos químicos, mais suscetível será ao ataque das pragas, já que a falha metabólica induzida pela adição dos insumos agrícolas citados impede que a planta produza normalmente suas proteínas e demais moléculas que lhe servem como defesa natural contra o ataque das pragas.

A planta é nutrida pelo solo, e não pela adição artificial de adubos e fertilizantes sintéticos. Quanto mais equilibrada for a composição mineral do solo, mais saudável será o desenvolvimento da planta. As práticas empregadas pelo agronegócio desgastam o solo e o empobrecem. A solução então é adicionar artificialmente adubos e fertilizantes, forçando o crescimento do vegetal, principalmente tendo em vista o aumento de produtividade. Com isso a própria composição nutricional do vegetal é alterada, já que os agrotóxicos e fertilizantes desregulam o seu metabolismo, comprometendo a síntese e quebra de proteínas, o que torna disponíveis aminoácidos e compostos nitrogenados livres na seiva que atraem os fitopatógenos e fitoparasitas.

Chaboussou nos fornece mais um exemplo do fracasso do agronegócio em suas técnicas de produção. É evidente aqui, que a degradação e a contaminação dos solos, a prática da monocultura, as modificações genéticas das sementes, trazem efeitos indesejáveis e exigem medidas compensatórias e emergenciais, como o uso indiscriminado e abusivo de agrotóxicos, a adição de adubos e fertilizantes químicos que comprometem o equilíbrio metabólico da planta alterando sua qualidade nutricional e resistência natural a fitopatógenos e fitoparasitas.

As demandas do agronegócio impelem a práticas não sustentáveis, como a pulverização aérea de venenos nas lavouras. Isso é comum no Brasil⁹⁷ (em alguns países com sistema regulatório mais robusto a prática é proibida, como no caso da União Europeia). O grande problema é que, além de contaminar mananciais hídricos, a nuvem de agrotóxicos pode atingir animais de criação, a fauna nativa que habita as proximidades das lavouras, e as populações circunvizinhas levando a óbitos e problemas de saúde.

Como soja, milho, trigo e cana são artigos valiosos no mercado, porque impulsionam desde a indústria alimentícia até os criadores de gado, porco e frango, que compram a parte da produção na forma de ração, estar no ramo da monocultura significa ganhar mais. Por isso, essas culturas dominam o mundo – e empobrecem o solo, que fica sem os nutrientes que antes vinham da variedade de vegetais. Solos doentes abrem espaço para as pragas. Pragas precisam ser mortas. A questão é como. Quando você usa

⁹⁷ “Desde 2008 o Brasil é o país que mais consome agrotóxico no mundo e, só em 2010, utilizou mais de 800 milhões de litros em suas lavouras. O Mato Grosso, estado que mais consome, sozinho, utilizou 113 milhões de litros”. *O Brasil é o maior consumidor de agrotóxico do mundo* - reportagem do Brasil de Fato: uma visão popular do Brasil e do mundo, de 19/03/2014, por Bruno Pavan. Disponível em: <http://www.brasildefato.com.br/node/27795>. Acesso em 29 ago. 2014.

um veneno para acabar com algum bicho que está comendo a plantação, acaba com outros organismos que vivem na planta e no solo, inclusive aqueles que são os predadores naturais das pragas, como as formigas. Os resíduos que escapam para o ar também causam estragos para o ecossistema (KEDOUK, 2013, p. 146).

O envenenamento do ambiente por pesticidas, os desmatamentos e as queimadas que abrem espaço para as lavouras vêm afetando também os polinizadores ligados à reprodução das plantas. Um exemplo são as abelhas, que vem sendo atingidas fortemente pelas práticas da agricultura industrial, o que põe em risco o cultivo de espécies dependentes de sua polinização. Além disso, pesticidas selecionam resistência em insetos, fungos e microrganismos fitopatogênicos, assim como vem ocorrendo com os antibióticos, o que exige doses cada vez mais elevadas de venenos para conseguir o mesmo efeito, e o desenvolvimento de substâncias com maior toxicidade.

Há também a questão dos transgênicos. Vegetais com essa tecnologia recebem genes de outros seres vivos, como bactérias, a fim de que desenvolvam certas características desejáveis, porém não existentes no fenótipo natural da espécie (como alterações na composição nutricional, ou a resistência a algum agrotóxico, caso da soja tolerante ao glifosato - ambos desenvolvidos pela *Monsanto*). Esse tipo de comida deveria ser encarado tendo em vista o princípio da precaução, quando se desconhecem os efeitos de seu uso em longo prazo, isto é, se não há conclusão científica quanto à sua segurança. Mas não é o que vem acontecendo, tal é a pressão das corporações para liberar seus produtos patenteados no mercado.

Alguns países com legislação proibitiva e restritiva eficazes têm conseguido barrar o cultivo, a entrada, ou os usos de transgênicos em seu território (como os que compõem a União Europeia, a exemplo da Alemanha, França, Itália e Áustria). Naqueles onde não há cobranças da opinião pública quanto aos riscos de consumir esse tipo de produto, a proteção das leis inexistente ou é ineficaz, ou, ainda, há forte pressão financeira das corporações envolvidas sobre os governos para que permitam liberações, os cultivos e o consumo de transgênicos avançam. É o caso de nosso país:

No Brasil, em 1990, estados da Região Sul produziam soja transgênica vinda da Argentina, onde a variedade já era permitida. Em 1995, uma medida provisória autorizou formalmente o cultivo e o comércio – e em 1998, o Instituto de Defesa do Consumidor conseguiu a proibição dos organismos modificados. Até que, em 2003, o embargo foi derrubado e, em 2005, os transgênicos foram liberados e regulamentados pela Lei de Biossegurança. Hoje, o país perde apenas para os Estados Unidos em extensão de terras com plantações de OGMs⁹⁸, com a soja na ponta do ranking (KEDOUK, 2013, p. 156).

Semelhante ao *slogan* da Revolução Verde, de que seria a salvação para os famintos, a engenharia genética dos transgênicos criou também a sua promessa:

Um dos argumentos mais difundidos pelas empresas e pelas lideranças do agronegócio em defesa das sementes transgênicas era o de que, com elas, as novas lavouras demandariam menor uso de agrotóxicos. Na época em que se discutia no Congresso Nacional a aprovação da Lei de Biossegurança, esta afirmação foi repetida à exaustão, inclusive pela grande imprensa.

Poucos anos após a liberação e difusão das sementes transgênicas pelo Brasil, este argumento vem caindo por terra. Ao contrário das promessas, as lavouras transgênicas levam a um considerável aumento no uso de agrotóxicos. Aliás, como não poderia deixar de ser, já que as empresas que desenvolveram e vendem sementes transgênicas são exatamente as mesmas que fabricam e vendem agrotóxicos (Monsanto, Bayer, Basf, Syngenta etc.) (LONDRES, 2011, p. 69 – parêntese da autora).

Isso tem haver com a resistência que os chamados inços desenvolvem aos agrotóxicos, devido a exposições repetidas e prolongadas a esses compostos tóxicos. Com isso, serão necessárias doses cada vez maiores para alcançar o efeito inicial da aplicação. O resultado é exatamente o oposto proclamado pelos donos da tecnologia: a quantidade de agrotóxicos necessária para manter os cultivos aumenta.

Os transgênicos são mais uma técnica de controle sobre a produção agrícola, sem compromisso real com a alimentação das pessoas. Investir em cultivos que utilizem sementes sem modificações, oriundas de seleção e melhoramento baseados nos saberes tradicionais, e cujos efeitos relacionados à segurança sanitária são conhecidos é uma necessidade.

O modelo industrial que invadiu a agricultura, tornando-a também industrial na base de tecnologias e técnicas de alta produtividade, gera sobreprodução de alimentos. No entanto, se convivemos com o paradoxo da fome em uma sociedade

⁹⁸ Nota nossa: “Organismos Geneticamente Modificados”.

em que há larga produção de comida, notamos que toda esta produção é orientada a satisfazer as demandas do mercado, e não as pessoas, o que constitui um problema não de disponibilidade, mas de acesso aos alimentos.

A agricultura liberalizada implica em relações que atuam no nível da competitividade, gerando normas de mercado excludentes, desiguais e profundamente letais aos que não detém de condições materiais para reproduzir capital, como os países periféricos. Logo, essas normas anseiam com centralidade maximizar o poder e as riquezas nas mãos de quem já o tem, através de relações extremamente desvantajosas para os que não dispõem dos meios de produção.

O comércio desigual, e, portanto, injusto, atua na contramão da soberania alimentar, pois favorece a quem tem poder e capital. Sua lógica impõe a precarização dos modos camponeses de vida, o endividamento, o desemprego, a pobreza, a fome e a deriva da sociobiodiversidade. A própria criação da Organização Mundial do Comércio (OMC) em 1995, inclusive, foi uma estratégia decisiva para dar mais liberdade à iniciativa privada e assegurar o controle das relações comerciais nas mãos dos poderosos, legitimando seus interesses.

Com a liberalização da agricultura (processo claramente favorável aos países industrializados poderosos), a produção de alimentos, antes protegida pelo Estado, passou a ser regulada por leis de mercado. Como a sociedade em que vivemos encontra-se reificada, o mercado e as mercadorias atuam como entidades autônomas, capazes de determinar as condições de funcionamento da sociedade, suas relações essenciais.

Nesse processo, a alimentação foi absorvida por inteiro nas mesmas leis que regulam a dinâmica da produção, distribuição e consumo das demais mercadorias. A globalização neoliberal tem favorecido imensamente a concretização dos interesses dos países desenvolvidos, ao expandir as fronteiras da dominação travestindo-as de “progresso”. Aos países periféricos, resta a insegurança alimentar e um terreno pouco fértil à soberania alimentar.

A estratégia das empresas agrícolas multinacionais para assegurar sua dominação é lançar mão de diversos mecanismos, como a proteção da propriedade intelectual. A biotecnologia, com a engenharia genética e seus produtos patenteados

possibilitou o controle extremo da produção de alimentos (o que, como, quando e onde são produzidos os alimentos, para quê e para quem).

Sutis modificações feitas pelas multinacionais em sementes milenares (aperfeiçoadas pela mão humana, porém com base em processos naturais de seletividade e adaptação ao meio) permitem patenteá-las como próprias. Sementes estéreis (*Terminator*) rompem o ciclo natural da vida e estabelecem uma relação de dependência dos agricultores em relação às corporações do agronegócio. Os “pacotes tecnológicos” das multinacionais são a estrela do agronegócio, divulgados como facilitadores da produção e promotores de grande produtividade nos cultivos e rentabilidade para o produtor. Porém, a realidade tem nos mostrado que, uma vez incluída a agricultura na lógica comercial e no comércio internacional, se agravam as injustiças, as desigualdades e a insegurança alimentar.

Precisamos superar as extremas contradições que estão em curso com o domínio do agronegócio. A agricultura orgânica foi praticada pela humanidade por milhares de anos. Questões sócio-políticas historicamente comprometeram a distribuição equitativa da comida, mas, ao menos, a agricultura tinha a função de alimentar. Os fertilizantes e adubos sintéticos, os herbicidas e pesticidas são invenções recentes, cuja motivação já começou equivocada, por não ter o intuito de alimentar pessoas (a não ser enquanto promessa falsa, falácia), mas de encontrar mercados para a venda de químicos restantes das guerras, e depois os pacotes tecnológicos patenteados, que se tornaram muito lucrativos para quem domina os seus meios de produção.

Não é verdadeira a afirmação de que precisamos dos agrotóxicos para alimentar uma população crescente e faminta. Essa mensagem é propagada pela indústria de venenos, que visa promover seus lucros, e não a saúde e o bem estar das pessoas. Não deveria ser necessário repetir a informação, já amplamente divulgada em diversos meios, de que o mundo produz comida suficiente para alimentar a todos e o que falta é igualdade de distribuição e acesso à renda para produzir ou comprar alimentos.

E, ao contrário do que tentam fazer crer as indústrias e os defensores do *status quo* social, existem infinitas experiências que mostram ser possível alcançar boas produtividades a baixíssimos custos através de sistemas ecológicos de produção. Trata-se de sistemas diversificados, de baixo impacto ambiental, capazes de produzir alimentos saudáveis e contribuir para a promoção da segurança alimentar e nutricional (LONDRES, 2011, p. 23).

O atual estágio de contradições da produção hegemônica de alimentos tem nos mostrado que pensar e fazer sistemas alternativos de agricultura, com base em princípios, técnicas e práticas sustentáveis é a direção mais acertada para que possamos recuperar a centralidade do alimento, dos seres humanos e do trabalho criativo nos processos produtivos.

Estes sistemas não se aplicam ao modelo do agronegócio: é evidente que nas vastas extensões de monoculturas, em que se eliminam completamente os elementos da paisagem natural, reduz-se a biodiversidade ao extremo e exaure-se o solo, torna-se impossível produzir de maneira sustentável.

Os sistemas agroecológicos, ao contrário, são adaptados à realidade da agricultura familiar e reforçam a proposta de um outro modelo de desenvolvimento para o campo, que prevê a repartição das terras e a produção descentralizada, que possa empregar muita mão de obra, dinamizar economias e abastecer mercados locais com alimentos saudáveis (LONDRES, 2011, p. 24).

Temos percebido, pois, que o desafio de garantir a soberania, a segurança e a qualidade alimentar passa pela produção de outro modo de produzir comida, baseado em relações ético-estéticas e sustentáveis, alternativas às que nos oprimem por via do agronegócio.

Iniciemos reconhecendo o tipo de agricultura que queremos, se aquela que tem por princípio o *negócio* e cuja centralidade é o lucro, ou a que prima pela lógica da natureza (natural e humana), a “eco-lógica”. O negócio é a extrema redução da experiência social, possível somente a uma ínfima parcela da sociedade e cujo produto é a opressão da maioria; já a ecologia abarca a totalidade das ligações e relações que produzem a complexidade da vida na interação com seu meio, potencializando o *ser mais*. “Eco”, derivado do grego *oikos*, significa “casa”. Cuidemos, pois de nossa casa e de nosso jardim coletivo. Façamos, nós todos, parte da rede de apoio para a realização da agroecologia.

O fato é que não temos dado, à comida, o seu devido valor enquanto elemento vital. Tendemos a focar seu aspecto de mercadoria, tendo como parâmetro o preço que podemos ou queremos pagar por ela. Nossa escolha muitas vezes relaciona-se com o que podemos economizar na compra, e não com a saúde que a comida de qualidade nos traz. Produtos orgânicos, por exemplo, custam mais caro do que os provenientes do modelo convencional, já que o agricultor, no primeiro

caso, arca com todos os custos e utiliza sua própria mão de obra. A agricultura industrial externaliza os custos para manter estáveis e crescentes os lucros das corporações envolvidas. Quem paga é o agricultor, explorado e desvalorizado em seu trabalho, e o consumidor, ao ter que lidar com a instabilidade nos preços dos alimentos, e sua baixa qualidade salutar.

Como constata Kingsolver (2008, p. 158):

Em nossa dieta cotidiana, em geral, justificamos o consumo de polpa animal frita em gordura com o argumento de que é mais barato do que grãos integrais, verduras frescas, laticínios isentos de hormônios, e por aí a fora. Sejam administradores de escolas ou famílias, os responsáveis por orçamentos podem estar cientes do custo-benefício dessa escolha, sobretudo no que diz respeito à saúde, mas ainda assim se sentem compelidos a economizar em comida – de uma maneira que seria totalmente inaceitável se o risco à saúde estivesse relacionado a um carro da família que não estivesse em perfeitas condições de segurança ou a um vazamento de benzina no subsolo de uma escola. É interessante notar que economizar é uma desculpa aceitável para ter hábitos alimentares tóxicos, mesmo quando a frugalidade está muito pouco presente nas outras atividades de consumo.

A publicidade alimentícia está diretamente envolvida na aceitação pública de produtos industrializados e *fast food*. Acreditar na idoneidade da indústria alimentícia corporativa faz parte da consciência ingênua, incapaz de compreender a lógica encoberta na comida, o seu caráter de mercadoria. De fato:

A agricultura comercial é capaz de promover seus produtos em uma escala gigantesca. Oitenta por cento da indústria frigorífica são controladas por quatro companhias; a consolidação é exatamente igual no setor de processamento de soja. Com orçamentos empresariais enormes como esses, ao lado da carne e das gorduras acrescidas, não é de surpreender que bilhões de dólares por ano sejam dirigidos aos anúncios de fast food. A surpresa é o sucesso dos anunciantes em recuperar esse investimento: a maneira como eles conseguem tão bem nos convencer de que comida barata nos trará felicidade (KINGSOLVER, 2008, p. 159-160).

Valorizar a comida como aspecto essencial da vida exige o entendimento de que o critério da escolha não pode ser o preço, mas sim as propriedades dos alimentos. Comida barata envolve matérias primas pobres e processos danosos de produção que deterioram as propriedades salutaras do alimento. Ademais, as relações que sustentam a comida-mercadoria não são sustentáveis nem tampouco

justas. Nisso, incluímos o próprio conceito de “preço” que nessa sociedade é abstrato, pois não se vincula ao real valor dos alimentos, mas vai de acordo com as oscilações do mercado.

Logo, é ilusória a economia que fazemos comprando o industrializado substitutivo à comida natural, fresca e pouco processada. Estaremos perdendo saúde, a qual, como bem diz o dito popular: “não tem preço”. Escolhas saudáveis, que em geral encontramos fora dos supermercados, nas feiras da agricultura familiar e ecológica são capazes de estabelecer um elo de confiança entre consumidor e produtor, fazendo emergir a saúde nas relações e nas pessoas, através dos alimentos cuja base é a justiça social e o cuidado da vida.

O pobre é quem mais sofre com a dinâmica danosa do mercado de alimentos. Quase sempre a comida que financeiramente lhe é mais acessível é a menos saudável. Com o domínio dos supermercados, o controle sobre o consumo do povo é eficaz. Quem não tem renda foge da comida orgânica, devido a representações que a associam à “comida de rico”. A própria agricultura industrial contribui para elitizar o “selo orgânico”, pois sua estratégia é lucrar com a qualidade distinta desse tipo de alimento, criando um “nicho” de consumo diferenciado, que só pode ser preenchido por quem tem condições de pagar mais. O lucro em quantidade provém das comidas baratas. É o pobre quem “paga o preço” dos preços baixos da comida.

Movido por representações alienadas, o povo, muitas vezes, ignora ou negligencia a existência de alimentos da agricultura familiar ecológica a preços justos, coerentes com os custos de produção e o valor que tem o trabalho do agricultor, e, nos quais, a saúde está entre as propriedades e prioridades. Sem o intermediário nem o *status* agregado de diferenciação mercadológica, um pé de alface sem veneno diretamente de quem produz pode ser muito mais acessível ao pobre do que os superfaturados produtos orgânicos das redes de supermercados.

A indústria não quer que saibamos demais, a ponto de fugirmos das conveniências dos supermercados. Lá, a comida parece, simplesmente, “brotar”. Em qualquer época do ano há tomates, por exemplo. Sem sabor, com polpa endurecida ou esponjosa, descoloridos, pobres em nutrientes. Ruins, mas há. Na feira ecológica, o tom vermelho deles só aparece no verão, quando estão em época. Existem, porém, outros tantos tons genuínos a se descobrir nesses espaços, em cada estação.

Quando adquirimos alimentos diretamente do produtor, o estamos incentivando a produzir mais comida salutar. Ao comprar comida “barata”, nos supermercados, não pagamos somente no ato da compra, mas patrocinaamos, de antemão, toda a cadeia produtiva da mercadoria, mesmo sem que o saibamos. Isso porque as corporações agroalimentares tendem a externalizar seus custos de produção, e somos nós que arcamos, principalmente em se tratando de custos ambientais e de saúde. O agricultor ecológico não gera tais custos, e, assim, não os transfere ao consumidor. Sua produção é baseada no princípio do cuidado à vida e na interação saudável com a terra. Concepção semelhante por parte do consumidor faz com que a relação entre os dois seja proativa, beneficiando a ambos.

Os produtores ecológicos não podem concorrer na dinâmica de preços incerta, instável e injusta do mercado convencional. Uma cadeia produtiva distinta, que assegura o cuidado à saúde do consumidor, merece também um comércio distinto, baseado na valorização do trabalhador rural e da qualidade diferenciada dos alimentos que ele produz e processa. Na agricultura ecológica, a amizade e a confiança constituem princípios-eixo da relação entre quem consome e quem produz os alimentos, os quais se fortalecem quanto mais pessoas tomam conhecimento da importância de consumir comida segura e saudável.

A agroecologia não coaduna com a divergência entre as demandas e os interesses de produtores e consumidores, mas os torna aliados no objetivo comum de superar a dominação dos poderes centralizados, a caminho da segurança e soberania alimentar. Adquirir alimentos diretamente do produtor, conhecendo a sua procedência. Prepará-los em casa, libertando-se da dependência em relação aos produtos industrializados e congelados, repletos de aditivos e calorias vazias, integra o processo de formação da consciência crítica do consumidor no sentido de cultivar saúde e relações socialmente benéficas.

O consumo de alimentos frescos e locais é, também, mais econômico do que basear a dieta em produtos industrializados instantâneos ou semi-prontos para consumo. Estas mercadorias alimentícias agregam impostos e são encarecidas em razão do *status* de produto “facilitador”, uma representação forjada pela modernidade para compensar rotinas desgastantes de trabalho e a falta de tempo típica do estilo de vida contemporâneo. Além de custosas, são nutricionalmente defasadas.

Resgatar a comida caseira, com base em ingredientes ecológicos e locais, é retomar o controle da própria alimentação. O retorno à culinária, a partir dos ensinamentos da cultura alimentar local, produz uma atitude de curiosidade diante dos ingredientes e formas de combiná-los, tendo por cerne a saúde e o anseio de desfrutar intensamente dos alimentos.

Cozinhar é o grande abismo que existe entre comer bem e comer mal. Os ganhos são inclusive mensuráveis: cozinhar e comer em casa, mesmo com ingredientes de alta qualidade, gera uma grande economia em comparação a refeições preparadas em restaurantes ou fábricas. Os consumidores mais intimidados pelo alto custo dos orgânicos devem prestar atenção aos códigos de barra de alimentos já preparados, nas butiques orgânicas, e não em hortaliças de verdade. Uma dieta de qualidade não é uma opção elitista para aqueles que fazem tudo por si mesmos. Em termos globais, as pessoas consomem mais refrigerantes e alimentos prontos à medida que ficam mais ricas; as refeições feitas em casa a partir de ingredientes frescos constituem o esteio das pessoas rurais de baixa renda. Esse vínculo entre o sucesso econômico e o malogro nutricional se tornou tão comum que ganhou um nome: transição nutricional (KINGSOLVER, 2008, p. 176).

Tratar seriamente a produção local exige que reassumamos a tarefa de preparar nossa comida em casa. Da feira vêm os ingredientes: verduras, tubérculos, raízes, grãos, frutas, queijos. Adquiri-los diretamente de produtores e combiná-los com criatividade, das mais variadas formas, cores, aromas e sabores é uma forma saudável e segura de saber que a nossa dieta está apoiando a agricultura sustentável, e não engordando as riquezas das superpoderosas corporações agroalimentares.

Produzir a própria comida, ou então preparar em casa ingredientes comprados em feiras de produtores que conhecemos pessoalmente faz com que valorizemos e nos afeiçoemos aos alimentos. Romper com a alienação alimentar, de forma que possamos identificar como a comida imposta pela indústria nos tem afetado, e o contraponto disso, exige o compromisso diante do conhecimento. Reclama que sejamos consumidores responsáveis para com a nossa própria saúde, a sociedade e a natureza. Requer que abandonemos o consumo da comida industrial e passemos a apoiar a comida social, aquela que contribui para a humanização e não para a alienação e a degeneração da sociedade.

A transformação das relações danosas do atual modelo de desenvolvimento deve ser pensada no plano concreto, a partir da realidade próxima, conhecida, com

vistas a que as práticas transformadoras, em conjunto, possam tensionar a estrutura do capital a nível global. O que o mundo precisa são iniciativas concretas no plano local, que acabarão por forçar o todo a mudar sua forma e conteúdo. A mais potente delas tem ascendido na forma da agricultura ecológica, que reconhece e trabalha o potencial da terra autóctone de forma sustentável, desenvolvendo a responsabilidade da comunidade local no apoio à rede da comida salutar. Quanto mais pessoas assumirem uma atitude crítica nas questões relacionadas à alimentação, mais alternativas tendem a surgir, e maior será a possibilidade que venham a se tornar hegemônicas.

7 ASPECTOS METODOLÓGICOS DA PESQUISA

*Desconfiai do mais trivial,
Na aparência singelo.
E examinai, sobretudo o que parece habitual.
Suplicamos expressamente:
Não aceiteis o que é de hábito como coisa natural,
Pois em tempo de desordem sangrenta,
De confusão organizada, de arbitrariedade consciente,
De humanidade desumanizada,
Nada deve parecer natural nada deve parecer impossível de mudar.*

Bertold Brecht

7.1 Caracterização da pesquisa, de seus colaboradores e dos procedimentos para a obtenção das informações discursivas

A pesquisa focou a fetichização da mercadoria e a alienação como estratégias típicas da sociedade capitalista, que têm facilitado a aceitação coletiva da degradação alimentar sem que haja uma reflexão e ação críticas no sentido de superarmos as contradições da realidade. Em razão desse enfoque, optamos por fazer um “recorte” representacional para compreendermos com maior propriedade as compreensões correntes acerca da alimentação, tendo em vista a existência de contradições profundas na realidade vivida.

Nossa amostra representacional incluiu escolares do município do Rio Grande, RS. Lançamos luz sobre as formas da consciência que nossos sujeitos da pesquisa apresentam em torno do fenômeno da alimentação, e como os mesmos estão compreendendo as relações entre este tema e a sociedade, o ambiente e a

saúde humana, tentando identificar em suas representações as contradições⁹⁹ que se fazem sentir em seus hábitos alimentares cotidianos.

Os colaboradores da pesquisa foram estudantes adolescentes com idades médias entre 12 e 14 anos. A escolha do Grupo Focal¹⁰⁰ para a produção dos dados consistiu em uma opção de abordagem para que os mesmos pudessem expressar abertamente as suas representações por meio de um roteiro pré-estabelecido, com base em âmbitos que consideramos importantes à compreensão do fenômeno da pesquisa. O Grupo Focal consistiu na formação de grupos de discussão, com sete a doze integrantes, realizados no decorrer de 2013 em três sessões (com duração máxima de uma hora e trinta minutos cada) para a coleta de informações gravadas nas escolas, cada uma delas direcionada a obter representações sobre determinados tópicos de interesse para a compreensão do fenômeno da alimentação. As intervenções com grupos focais foram realizadas em quatro escolas do município do Rio Grande, sendo três na área urbana e uma na rural.

Em cada escola, realizamos três sessões de grupos focais, de acordo com núcleos temáticos relacionados à alimentação. No primeiro dia, trabalhamos os “significados da alimentação”. No segundo, o tema foi: “comidas e ambientes”. No

⁹⁹ Numa concepção leninista, a dialética é o estudo da contradição na própria essência dos fenômenos. A dialética parte do princípio de que existem no interior de todo e qualquer objeto, processo ou fenômeno da natureza e da sociedade, elementos que se contradizem, divergências entre o velho e o novo, o que desagrega e o que desenvolve, entre o que morre e o que nasce, que constituem o conteúdo interno do processo de desenvolvimento dos fenômenos e suas perpétuas transformações. A contradição é, assim, uma categoria filosófica da dialética materialista, expressa nos fenômenos por meio de tendências contrárias que, tanto constituem o fenômeno, quanto se excluem uma à outra dentro do fenômeno, por meio da realização de uma lei essencial da dialética materialista: a Lei da unidade e luta dos contrários - unidade (constituem o fenômeno); luta (divergência entre os contrários dialéticos, que caracterizam a contradição e possibilitam o movimento de desenvolvimento dos fenômenos, que nunca são estáticos, mas estão em constante transformação) – As contradições dialéticas possibilitam o movimento dos fenômenos, são, portanto, a mola propulsora para as transformações. As contradições existem tanto na realidade objetiva (o que é material), quanto na realidade subjetiva (as percepções, o pensamento, as representações, a os conceitos elaborados no nível da consciência, daquilo que é refletido da realidade objetiva). Investigar as contradições existentes nos fenômenos naturais e sociais, e aquelas existentes no pensamento humano, possibilita compreender da forma mais aprofundada possível estes fenômenos, buscando a sua essência, sem permanecer no nível da superficialidade.

¹⁰⁰ O Grupo Focal é um grupo de discussão informal e de tamanho reduzido, destinado a fornecer informações de caráter qualitativo, a exemplo das representações sociais sobre determinado assunto. Os participantes do grupo devem estar em condições socioeconômicas e culturais semelhantes, para que não haja inibição da fala. A condução do grupo focal será feita por um moderador (geralmente, o pesquisador), que irá organizar a discussão com base em um roteiro, e possibilitar a participação de todos os integrantes do grupo. Esta metodologia é muito útil quando o pesquisador deseja ampliar sua compreensão a respeito de um fenômeno, como estamos pretendendo com a alimentação.

terceiro dia, abordamos a relação “alimentação e saúde”. Todas as sessões realizadas foram precedidas de uma atividade estimuladora, a fim de envolver os participantes e facilitar a conversa posterior com o grupo.

Na primeira sessão, que objetivou trabalhar os significados da alimentação, a atividade estimuladora consistiu em dispor imagens de situações da vida cotidiana envolvendo a alimentação. A pesquisadora trouxe fotos de sua própria relação com a alimentação, os frutos da terra da vida camponesa. A partir disso, os participantes puderam expressar as suas memórias e significados da alimentação.

Figura 30. Sessão n°1: Significados da alimentação. Atividade estimuladora: as memórias e experiências da pesquisadora relacionadas à alimentação.



Fonte: acervo pessoal

A segunda sessão tratou da relação entre comidas e ambientes, e procurou associar os espaços onde se come (em casa, na escola, na rua), e o que se come. O recurso estimulador da conversa foi dispor, separadamente, dois grupos de alimentos, um com alimentos frescos e integrais, associados a uma dieta saudável, como as frutas, cereais como arroz e feijão, pães integrais, iogurte natural, etc. Na outra mesa, foram dispostos alimentos industrializados (ex: doces e salgadinhos) e do gênero *junk* e *fast food*, cujo consumo regular caracteriza uma dieta sem

qualidade nutricional, e, portanto, prejudicial à saúde. Foi solicitado aos participantes que se dirigissem à mesa que continha os alimentos que eles preferiam, seguido de uma conversa a respeito do porquê de suas escolhas.

Figura 31. Sessão nº2: Comidas e ambientes. Atividade estimuladora: mesas com dois grupos de alimentos – frescos e naturais x industrializados (guloseimas).



A terceira sessão de grupos focais teve como tema a relação entre alimentação e saúde, e sua atividade estimuladora consistiu na verificação do Índice de Massa Corpórea (IMC) de cada um dos integrantes do grupo, a fim de fornecer informações (peso insuficiente, sobrepeso, obesidade) que podem indicar desequilíbrio na dieta alimentar e propensão a doenças.

A partir do material empírico produzido, esta pesquisa de natureza qualitativa analisou as contradições presentes nas representações dos sujeitos da pesquisa em relação à própria estrutura contraditória do fenômeno estudado. As representações sociais foram os instrumentos capazes de revelar as visões de mundo dos sujeitos da pesquisa, caminho pelo qual pudemos identificar as contradições existentes entre o que foi dito e a realidade do fenômeno material social, considerado em sua totalidade.

A partir do que vimos problematizando sobre as causas sociais associadas à degradação da qualidade alimentar como perda de qualidade ambiental, ligadas ao modo de produção hegemônico, o estudo das representações sociais constitui o apoio teórico-metodológico para melhor compreendermos e explicarmos o objeto de investigação desta tese, por fornecer um campo de desvelamento das contradições, que pelo nosso embasamento teórico na dialética materialista, sabemos existir nas formas sociais de compreender a realidade, seus processos e fenômenos.

Ressaltamos que, neste estudo, limitamo-nos a apresentar a teoria das representações sociais na forma e conteúdo de um delineamento geral, trazendo brevemente sua origem, e as definições conceituais e metodológicas que a caracterizam no plano teórico, pois o enfoque de nossa pesquisa será o estudo das representações sociais enquanto fenômeno, evidenciado nos conhecimentos, saberes e explicações do senso comum, nos aspectos tanto das condições sociais quanto individuais de existência. Específica e diretamente, nosso intuito, com esta investigação foi analisar como os sujeitos da pesquisa compreendem e explicam o fenômeno da alimentação, e como isso se exprime em suas práticas alimentares cotidianas.

Olhemos, pois, com maior atenção as representações sociais conforme a dialética materialista, nas considerações que seguem.

7.2 As representações sociais na concepção marxista de mundo

“As representações sociais constituem uma forma de metabolizar a novidade, transformando-a em substância para alimentar nossa leitura de mundo, assim incorporar o que é novo”.

Ângela Arruda¹⁰¹

Em concordância com o referencial da dialética materialista, compreendemos a formação e o conceito de representações sociais como Alexandre Cheptulin (1982): a formação das representações sociais nos sujeitos como tentativas de explicar os fenômenos da realidade buscando configurá-los em diferentes níveis de significado e formas de consciência de mundo.

Para Minayo (2008, p. 219), no campo das Ciências Sociais, as representações sociais *“são definidas como categorias de pensamento, de ação e de sentimento que expressam a realidade, explicam-na, justificando-a ou questionando-a”*. Assim, a autora ressalta a interação e a interdependência entre o agir, o pensar e o sentir na elaboração de compreensões e explicações para os fenômenos, objetos e processos da realidade, atentando para a consequência política (consciente ou não consciente) das representações, as quais, ao serem formuladas pelos sujeitos sociais, reproduzem a realidade, justificando-a, ou a questionam, possibilitando condições para a mudança.

Fortalecemos, em nossa visão de mundo, a dimensão política da teoria das representações sociais nas pesquisas, a partir das implicações destas representações para as transformações sociais necessárias, no sentido de impulsionar o desenvolvimento de políticas públicas e o planejamento de intervenções sociais de interesse coletivo.

O campo empírico da pesquisa é o conhecimento do “senso comum”, que são as representações produzidas no cotidiano da vida dos sujeitos sociais e que sobre o cotidiano se projetam ou se mobilizam na forma de ações. Na questão da

¹⁰¹ Ver: ARRUDA, Ângela. Representações Sociais e Movimentos Sociais: Grupos Ecologistas e Ecofeministas do Rio de Janeiro. In: MOREIRA, A. S. P.; OLIVEIRA, D. C. (Orgs.). *Estudos Interdisciplinares de Representação Social*. Goiânia: AB, 1998.

alimentação, as representações condizem com elaborações sociais ou coletivas expressas nos hábitos alimentares cotidianos dos sujeitos. A representação implica sempre uma determinada prática social, ou seja: a forma como as pessoas compreendem os fenômenos da realidade é expressa nas ações que realizam cotidianamente em suas vidas.

Partimos, pois, do pressuposto de que a realidade subjetiva (pensamento, ou representações) dos sujeitos se constitui no intermédio com o concreto, a realidade objetiva. Quando o sujeito, em sua capacidade intelectual comum aos seres humanos, percebe o real por meio dos sentidos, essa “imagem” percebida é então permeada pelos elementos que fazem integrar a consciência individual. Neste “diálogo” entre a realidade percebida pelos sentidos e a consciência do sujeito são geradas as representações dos fenômenos reais, elaboradas de maneira singular pelo sujeito.

Mas, na prática, podemos inferir que grupos de sujeitos submetidos a condições materiais comuns de existência tendem a produzir representações semelhantes. A força destes condicionantes sociais é importante no momento em que os sujeitos representam os fenômenos vividos, ou percebidos. Ousando tecer aqui um exemplo para tal, que podemos facilmente transpor para a realidade pesquisada. Podemos considerar que, a forma como estudantes de uma escola pública de periferia representam o fenômeno social “mercado de trabalho” poderá ser notadamente distinto daquela elaborada por estudantes em realidade contrária, como no caso dos que frequentam uma escola privada em área nobre, ou mesmo pública.

Os incentivos, os recursos, as exigências, as condições materiais são outras. E embora os processos globalizantes tendam a diminuir os abismos existentes entre as “realidades”, por meio principalmente dos artefatos midiáticos e da circulação de mercadorias, produtos, culturas em esfera global sob a forma do consumo e dos relacionamentos virtuais estabelecidos no âmbito das redes de internet, por exemplo, ainda assim os sujeitos “sofrem” forte influência de suas relações sociais próximas e de seu contexto quando elaboram suas representações de mundo.

As representações sociais enquanto *corpus* empírico sobre o qual dedicamos análise nesse estudo se apoiam na teoria do reflexo¹⁰² de Alexandre Cheptulin¹⁰³ (1982). Essa teoria parte da concepção de que a matéria, ou seja, a realidade objetiva, ou tudo o que existe materialmente no mundo tem a propriedade de ser refletido. Uma das formas de reflexo, a mais elaborada delas, é a consciência humana.

A atividade psíquica dos animais superiores, a um certo grau de desenvolvimento de seu sistema nervoso, do cérebro, transforma-se necessariamente em uma forma qualitativamente de reflexo da realidade, transforma-se em consciência. Desse modo a consciência é uma forma de reflexo da matéria mais altamente desenvolvida, o cérebro. A consciência é um aspecto da forma social do movimento da matéria. A consciência é um produto social (CHEPTULIN, 1982, p. 90). [...] A consciência é a compreensão do que se produz na realidade ambiente (p. 99).

A propriedade essencial da consciência é a de refletir a realidade. Porém, esse reflexo não pode ser uma analogia à imagem que se forma no espelho tal qual é a forma do objeto refletido. Na consciência o reflexo se dá criativamente, constituindo as sensações, as representações, os juízos e os conceitos, todos eles condicionados também às condições próprias, peculiares e inerentes à própria consciência.

Como dito, o reflexo da realidade na consciência humana não é um reflexo espelhado, mas se realiza, na concepção da dialética materialista, em busca da máxima compreensão em nível de aprofundamento que podemos desenvolver da realidade. O reflexo é a realidade objetiva compreendida na subjetividade humana. As representações sociais são “tentativas” de compreender a realidade, processadas no nível da consciência, quando esta busca interpretar e explicar os fenômenos da realidade.

¹⁰² De acordo com Alexandre Cheptulin (1982, p.78), “o reflexo representa a faculdade de uma formação material reagir de uma maneira determinada, sob a influência de uma outra forma material, e, através das modificações correspondentes de certas propriedades ou estados, a faculdade de representar ou de reproduzir as particularidades desta outra formação material”.

¹⁰³ O que o autor nos apresenta aqui, não é uma metodologia de análise das representações sociais, mas sim, uma explicação, com base na visão de mundo do Método Materialista Dialético, de como se formam as representações sociais a partir da propriedade do reflexo, a propriedade que a realidade possui de poder ser apreendida pela consciência humana, processo pelo qual se formam as tentativas ou elaborações mentais dos sujeitos, de explicar e compreender a realidade, constituindo as representações sociais.

Representar é uma necessidade fundamental aos seres humanos, pois quando representamos o que é percebido pelos sentidos estamos buscando explicar e compreender a realidade, para que a mesma nos faça sentido. Nesse processo, deparamo-nos com as investidas constantes da ideologia capitalista dominante, que nos fornece saberes invertidos, mitos, conhecimentos que contribuem para naturalizar certos aspectos das relações do capital necessários à manutenção do *status quo* da sociedade.

A formação das representações depende do mundo interior do sujeito, daquilo que nele está enraizado como paradigma, memórias, concepções, conceitos e juízos cimentados, mas também depende do “mundo exterior”, que fornece constante desafio ao trazer o novo, o contraditório, o confronto com o estabelecido, obrigando-o a consciência a se reestruturar. Representar é uma síntese dialética permanente, que, por ser constituída de contradições, nunca cessa de se transformar. A representação é, assim, sempre uma representação de si mesma. É por isso que um ser humano nunca se banha duas vezes no mesmo rio: nem as águas, nem ele próprio, continuam os mesmos¹⁰⁴.

Podemos associar isso à ideia de Freire sobre o *inacabamento* dos seres humanos, sua perene inconclusão que os motiva a *ser mais*, a transcender seu processo atual para além do comodismo e do fatalismo, na busca de compreender o mundo para compreender-se e poder transformar a si e ao mundo. Para Freire (1979a, p. 27), o inacabamento é o núcleo do processo educativo, já que,

o homem se sabe inacabado e por isso se educa. Não haveria educação se o homem fosse um ser acabado. O homem pergunta-se: quem sou? De onde venho? Onde posso estar? O homem pode refletir sobre si mesmo e colocar-se num determinado momento, numa certa realidade: é um ser na busca constante de ser mais e, como pode fazer esta autorreflexão, pode descobrir-se como um ser inacabado, que está em constante busca.

Logo, podemos compreender que as representações sociais são tentativas de explicar o mundo vivido, elaborações mentais acerca do que nos rodeia. Essas elaborações mentais são então naturalizadas como elementos da realidade,

¹⁰⁴ Adaptação de um célebre dito do filósofo pré-socrático considerado o “pai da dialética”, Heraclito de Éfeso.

passando a orientar percepções, julgamentos, conceituações, juízos e condutas dos indivíduos e grupos em relação à realidade socialmente produzida.

Na concepção da dialética materialista, como vimos anteriormente com Cheptulin (1982), as representações se formam a partir do reflexo da realidade na consciência, que se dá sempre criativamente. Essa visão de mundo ressalta a influência determinante da base material, e da ideologia que a sustenta, na formação de representações que os sujeitos sociais elaboram da realidade.

Nos sentidos evocados por Minayo (2008, p. 238) a partir da interlocução com pensadores clássicos, as representações sociais, *“por serem ao mesmo tempo ilusórias, contraditórias e verdadeiras”* [...], *“podem ser consideradas matéria-prima para a análise do social e também para a ação pedagógica e política de transformação, pois retratam e refratam a realidade”*. A autora ressalta o papel do “senso comum” não como expressão de determinações socioeconômicas fatalistas, mas como possibilidade de transformação social.

Neste estudo, a compreensão da importância das representações sociais como expressão de “crenças” coletivas sobre os fenômenos da realidade, passa pela problematização das questões socioambientais próprias do mundo globalizado, no qual as sociedades são dominadas pelo princípio do consumismo. Como atentam Lefevre e Lefevre (2010, p. 22),

as consequências desse fato, para o plano simbólico **(que vai constituir as representações sociais)**, é que a seleção de conteúdos, ou assuntos, ou enfoques que devem ser divulgados ou inculcados, se dá **com base naquilo que o consumismo elegeu ou considera de seu interesse reproduzir, com vistas a impregnar cada vez mais a sociedade e os indivíduos que a compõem por uma mentalidade de consumo** (parêntese e grifos nossos).

Sendo assim foi importante também, nesta pesquisa, investigar, nas representações sociais dos estudantes, como a codificação ideológica hegemônica da sociedade atual “formata” os sujeitos para o consumismo. Em se tratando da alimentação, um dos mecanismos ideológicos utilizados para impulsionar o consumo é o fetiche da mercadoria. Essa condição é particularmente grave, já que conduz as pessoas para hábitos alimentares que nem sempre têm compromisso com a saúde. A cultura do consumismo cria uma condição onde a procura por alimentos não se dá

pela compreensão e a realização de seu valor de uso, mas pela força irresistível do valor de troca, levando ao consumo alienado de “alimentos”, de acordo com os interesses do capital.

Ao tratarmos de representações sociais devemos considerar, resguardadas as particularidades singulares de onde falam os sujeitos, que *“os indivíduos não pensam, ou têm ideias, opiniões sobre qualquer coisa, mas sempre **sobre temas social ou coletivamente compartilhados**”* (LEFEVRE e LEFEVRE, 2010, p. 22 - grifo nosso). Desse modo, na sociedade capitalista o tema da alimentação deve atender para a produção de hábitos alimentares acionados pela imensa circulação do alimento-mercadoria, dentro de uma cultura do consumismo, que influencia coletivamente a formação das representações sociais.

O capital tem lançado mão de diversos mecanismos para a produção de representações sociais manipuladas nos sujeitos da sociedade - através de instituições, como a escola, e dos meios de comunicação de massa, que veiculam global e constantemente a ideologia hegemônica - buscando padronizar as formas de agir e pensar. Ainda assim, há a possibilidade de encontrarmos representações críticas, problematizadoras dos fenômenos sociais. Interessam-nos as duas, as primeiras, pela constatação da necessidade de engendramos processos educativos emancipadores que possam reverter a alienação das pessoas, e as segundas, por nos inspirarem a esperança freireana de que as estratégias alienadoras do capital não são determinantes do sujeito. Aos sentidos emancipados, a compreensão crítica da realidade conduz à liberdade, que se realiza na transformação coletiva das condições socioambientais degeneradas vivenciadas no tempo presente.

Nessa investigação, o estudo das contradições existentes nas representações dos escolares adolescentes do Rio Grande sobre o fenômeno da alimentação permitiu emergir algumas influências do sistema ideológico e cultural nas formas de compreender os fenômenos da realidade. A partir disso se faz possível planejar caminhos a serem assumidos coletivamente para o enfrentamento das condições materiais sociais que estão degradando a qualidade alimentar e com isso a nossa saúde. Um desses caminhos, alternativo aos processos de alienação e de fetichização da mercadoria, é a produção de uma educação alimentar transformadora dos hábitos alimentares, para que possamos responder ativamente à

forte imposição de dietas insalubres no rol do estilo de vida moderno-contemporâneo.

A inferência de que há formas semelhantes de representar o tema da alimentação está ligada à existência, já apontada nos referências teóricos desta pesquisa, de mecanismos sociais que atuam na produção coletiva de sentidos e significados, de “crenças” sobre o alimento, seu valor e suas implicações no cotidiano das pessoas, assim como há também “perfis” representacionais em relação a qualquer outro fenômeno, processo ou objeto da realidade.

Quando os grupos falam de alimentação, expressam também a natureza de seus vínculos com o ambiente, revelando aspectos da organização social que habitam. Isso é essencial para compreendermos o ser humano como totalidade, como ser social, que se constitui na interação (ligações e relações) com o mundo e com os outros. Resgatando o que já foi dito anteriormente, as representações sociais nunca são produzidas em seres isolados, nem tampouco se dão de forma passiva, sem a participação do sujeito, mas são cognições de ordem psicossocial.

Os significados que os sujeitos elaboram sobre o fenômeno da alimentação, suas concepções de comida, qualidade alimentar e relações com a saúde, – embora sejam condicionados pelas vivências e experiências particulares - são socialmente construídos, o que significa dizer que não são produções mentais isoladas do contexto social, mas fortemente influenciadas pelas relações estabelecidas principalmente nos âmbitos político-ideológico, cultural e econômico da forma como se estrutura a sociedade e circulam os valores e crenças socialmente difundidos nos contextos dos grupos.

As representações sociais têm uma ligação direta com as práticas sociais, a partir de uma influência recíproca. Isto é, o que pensamos se constitui daquilo que fazemos, da mesma forma que o que fazemos, depende da forma como pensamos no momento da ação.

Há, assim, uma relação direta entre as representações dos sujeitos sobre a alimentação, e suas práticas sociais, expressas na forma de hábitos alimentares cotidianos. Portanto, estudar as representações tem grande relevância, já que as mesmas determinam práticas ou condutas sociais cotidianas. Da mesma forma,

estudar o contexto das práticas sociais onde são elaboradas as representações, pode fornecer alguns subsídios para a transformação dessas práticas.

O esclarecimento de como determinados grupos representam os fenômenos sociais pode ser útil na hora de planejar e executar políticas públicas que garantam melhores condições de vida aos sujeitos envolvidos, podendo também impulsionar a transformação de relações que degradam o ambiente, tendo em vista que as representações elaboradas pelos sujeitos acerca da realidade são, para eles, a própria realidade. É no plano das representações sociais que os sujeitos percebem os processos, fenômenos e objetos da realidade, o que não necessariamente corresponde ao que, de fato, a realidade é.

Nesse sentido, do ponto de vista da Educação Ambiental crítico-transformadora, oferecer condições materiais para que os sujeitos possam compreender a realidade o mais próximo possível do que ela é, por meio de um processo de substituição de concepções ingênuas pela forma crítica de pensar e compreender o mundo, é essencial para a autonomia e a participação ativa dos sujeitos na sociedade e em suas relações com a natureza.

A ideologia e a cultura hegemônicas em nossa sociedade são poderosas condições materiais que favorecem a produção de representações sociais ingênuas sobre a realidade. Temos então uma situação em que os sujeitos representam a realidade a partir de conceitos que lhes são inculcados. São forças que condicionam as pessoas a agir e pensar de uma forma e não de outra. Essas forças estão a favor da manutenção do *status quo* social, e não de sua transformação. A Educação libertadora deve, assim, fomentar a produção de representações do mundo críticas, não ingênuas.

Assim, não é o conteúdo das consciências que questionamos, mas a própria realidade material que produz tais representações. Todo e qualquer fenômeno material social possui uma gênese histórica. Cabe a nós compreendermos suas ligações e relações para explicá-lo. O fenômeno, refletido na consciência, somente pode ser compreendido na relação do indivíduo com o meio (a realidade externa a ele) processo em que se produzem as representações sociais, de acordo com a dialética materialista. Logo, da mesma forma que há contradições na realidade, também elas estão presentes nas representações, que são o reflexo dela.

A pesquisa que desenvolvemos tem cunho qualitativo e procurou desvelar a alimentação humana como um fenômeno histórico social. O trabalho investigativo foi orientado pela seguinte questão: **Que contradições existem nas representações de escolares do Rio Grande, RS, a respeito do fenômeno da alimentação, e como elas se apresentam em suas práticas alimentares?**

7.3 Hipóteses da pesquisa e síntese da tese

Temos entendido que a realidade é feita de contradições. Logo, tal como na matéria concreto-objetiva, as contradições também aparecem nas consciências que procuram refleti-la, de modo a dar-lhe significado. Nesta pesquisa, construímos três hipóteses iniciais:

1 Nas representações que os estudantes elaboram em relação ao fenômeno da alimentação, e sua contextualização com o modo como a sociedade se produz hoje, não há uma criticidade suficiente para engendrar a transformação necessária dos processos que vêm degradando a qualidade alimentar no modo de produção capitalista. Esta hipótese inclui a compreensão de que existem contradições fundamentais no discurso dos sujeitos da pesquisa que impedem ou dificultam uma prática coerente com a perspectiva de uma alimentação saudável para todos.

2 Há carência de processos educativos voltados à emancipação dos sujeitos, ao desenvolvimento de sua autonomia de pensar e agir em benefício da liberdade de poder produzir e consumir alimentos saudáveis. Isso ocorre porque há fortes interesses voltados à manutenção do *status quo* da sociedade que estão ancorados em uma educação reprodutora da ideologia dominante, a qual não esclarece, mas aliena.

3 Há situações-problema, como as condições materiais apresentadas pela realidade objetiva de vida, os processos de alienação, bem como o fetiche da mercadoria, que dificultam aos sujeitos o desenvolvimento de um referencial crítico de compreensão do mundo capaz de ser expresso como prática pedagógica revolucionária de saúde alimentar.

Para essas hipóteses primárias encontramos correspondência na análise das representações de nossos colaboradores da pesquisa, por isso, nessa tese, decidimos mantê-las como contributos à compreensão do fenômeno de pesquisa.

Nas hipóteses da pesquisa reconhecemos muito do sentido pretendido na tese ora apresentada. No tema da alimentação, elas reiteram a discussão quanto aos processos de alienação em curso no mundo vigente, atentando para a necessidade de uma educação emancipadora, que empodere do ponto de vista político (no sentido ensinado por Paulo Freire) os sujeitos para que, compreendendo o mundo em que vivem, possam transformá-lo, no mesmo processo histórico em que se tornam sujeitos da História.

Organizamos, assim, nossa compreensão a partir da síntese das hipóteses da pesquisa. Nas representações que os estudantes produziram para a compreensão do fenômeno da alimentação não há uma criticidade que possibilite uma ação eficaz no sentido de transformar seus hábitos alimentares. Entendemos que isso ocorra porque há, na forma como se estrutura a sociedade capitalista, situações-problema, como a alienação, o fetiche da mercadoria, e a carência de uma Educação voltada à emancipação dos sujeitos, que impossibilitam uma ação transformadora da degradação alimentar, garantindo o *status quo*.

A constatação dessa conjuntura indica a direção que devemos seguir enquanto educadores, no sentido de desenvolver, junto aos sujeitos, uma Educação Ambiental que não esteja voltada a reproduzir o modo de produção vigente, com sua lógica socioambientalmente destrutiva, mas uma pedagogia que possibilite a formação da consciência crítica, criando condições concretas para a transformação social da forma como estamos nos relacionado com os alimentos, a sociedade e a natureza.

Nessa direção, defendemos a tese de que **a necessária transformação dos hábitos alimentares mercantilizados para um padrão ético e estético coerente com a saúde e a qualidade da vida humana demanda a contribuição de uma Educação Ambiental crítica, transformadora e emancipatória, que possibilite o desenvolvimento da consciência crítica e da prática transformadora nos sujeitos em relação ao fenômeno socioambiental da alimentação.**

Foram construídas, *a priori*, categorias-chave, como o *fetiche da mercadoria* - mecanismo histórico que possibilita ao capital agregar valor à mercadoria garantindo

a sua comercialização e o lucro - e a *alienação*, que corresponde ao processo de esvaziamento intelectual, cultural e político dos sujeitos que os impede de compreender criticamente o mundo, como é o necessário para engendrar mudanças no nível estrutural da sociedade. Em contrapartida do diagnóstico da desumanização, embasamo-nos na *ética* e na *estética* como referenciais fundantes de ação-reflexão para a produção de uma sociedade sustentável em suas relações internas, e com o elemento natural.

Também encontramos importantes fundamentos na categoria freireana da *conscientização*, compreendendo, assim como István Mészáros (2005) em sua *Educação para além do Capital*, que a Educação tem um papel essencial como criação, e precisa formar para a vida, não para o mercado. Não deve ser um meio de reproduzir uma lógica societária ambientalmente degradante. É recorrente também, em nosso estudo, o entendimento de que Educação é transformação, o que nos encaminha para as bases epistemológicas de uma Educação Ambiental crítica, emancipatória e transformadora (FREIRE, 1979a, 1979b, 1980, 1981), (LOUREIRO, 2004), com vistas a fundamentar a participação ativa dos sujeitos nos processos decisórios e na ação política para a transformação da sociedade.

7.4 Objetivo da pesquisa

Nesta pesquisa buscamos compreender, no plano teórico, as contradições da realidade da produção hegemônica de alimentos. Em complemento a isso, o objetivo da investigação no campo empírico foi: **identificar e analisar o discurso dos colaboradores da pesquisa, escolares do Rio Grande, RS, no que tange à compreensão que eles possuem sobre o fenômeno da alimentação na inter-relação com a saúde, a sociedade e o ambiente, buscando compreender as contradições existentes em suas representações sociais e como elas se apresentam em suas práticas alimentares.**

Nossa pesquisa intentou contribuir para o campo da Educação Ambiental, no sentido de atentar para a problemática essencial da degradação da qualidade alimentar, focando a necessidade de engendramos processos educativos voltados

à emancipação dos sujeitos para a transformação das condições que nos desafiam exigindo respostas, a princípio utópicas, porém concretamente realizáveis...o *inédito viável*.

7.5 Análise do material empírico produzido

A abordagem do material empírico (as representações sociais) produzido por meio do trabalho de campo foi feita com base na perspectiva dialética, a qual se propõe a abarcar com a maior profundidade possível o sistema de relações que produz os fenômenos e processos da realidade, assim como “*o modo de conhecimento exterior ao sujeito, mas também as representações sociais que traduzem o mundo dos significados*” (MINAYO, 1994, p. 24). Para a autora, a abordagem dialética

busca encontrar, na parte, a compreensão e a relação com o todo; e a interioridade e a exterioridade como constitutivas dos fenômenos. Desta forma, considera que o fenômeno ou processo social tem que ser entendido nas suas determinações e transformações dadas pelos sujeitos. Compreende uma relação intrínseca de oposição e complementaridade entre o mundo natural e social, entre o pensamento e a base material. Advoga também a necessidade de se trabalhar com a complexidade, com a especificidade e com as diferenciações que os problemas e/ou “objetos sociais” apresentam (MINAYO, 1994, p. 25).

Para a abordagem dialética, os significados descobertos na investigação, são, para além da visão reducionista, “*parte integrante da totalidade, devendo ser compreendidos e interpretados tanto no nível das representações sociais como das determinações essenciais*” (MINAYO, 2008, p. 27), do que decorre o desafio do pesquisador de incluí-los na compreensão da totalidade histórico-estrutural em que se contextualiza o fenômeno de investigação.

“*O tratamento do material nos conduz à teorização sobre os dados, produzindo o confronto entre a abordagem teórica anterior e o que a investigação de campo aporta de singular como contribuição*” (MINAYO, 1994, p. 26).

As informações produzidas, a partir da realização dos grupos focais com escolares do Rio Grande, foram analisadas de acordo com a proposta dialético-hermenêutica de Minayo (1992), situando a fala dos colaboradores de pesquisa em seu contexto, tendo *“como ponto de partida, o interior da fala. E como ponto de chegada, o campo da especificidade histórica e totalizante que produz a fala”* (GOMES, 1994, p. 77), sabendo que, para o conhecimento, porém, nunca há um ponto de chegada ou explicação definitiva, já que, quando fornecemos algumas respostas na compreensão dos fenômenos, simultaneamente, novas perguntas vão surgindo, oriundas das contradições da realidade material e do pensamento. Por mais que nos aproximemos e aprofundemos na compreensão dos fenômenos, nunca iremos esgotá-los em suas possibilidades. O conhecimento (aqui, na forma da análise da pesquisa) tem sempre um caráter aproximado da realidade e provisório.

Seguindo a proposta de análise de Minayo (1992), primeiramente ordenamos o material produzido, preparando-o para a análise subsequente, iniciando pela transcrição das gravações, seguido pela leitura e releitura atenta das informações. Essa etapa implicou imergir nos dados, imbuídos de nossa base teórica e visão de mundo, para emergir deles com novos significados na explicação do objeto de investigação, com base nas representações produzidas pelos colaboradores da pesquisa.

Para melhor organizar o material, procedeu-se à classificação das informações de acordo com categorias emergentes daquilo que foi repetido e evidenciado do texto transcrito, constituindo núcleos estruturantes das representações dos sujeitos. A categorização resultante da análise pressupôs articular dialeticamente o teórico e o empírico, *“respondendo às questões da pesquisa com base em seus objetivos. Assim, promovemos relações entre o concreto e o abstrato, o geral e o particular, a teoria e a prática”* (GOMES, 1994, p. 79). Misto da realidade objetiva com o empírico, das contradições do material e aquelas do concreto subjetivo, às categorias de nossa pesquisa...

8 CONTRADIÇÕES DA CONSCIÊNCIA: REPRESENTAÇÕES ACERCA DA COMIDA, POR ESCOLARES DO RIO GRANDE, RS

O que divide os homens não são as coisas, são as ideias que eles têm das coisas, e as ideias dos ricos são bem diferentes das ideias dos pobres.

Josué de Castro

Quando estamos imersos na realidade - reproduzindo certas ligações e relações enquanto produzimos as condições materiais de nossa existência - não a enxergamos em profundidade, pois para nós ela está naturalizada. Logo, precisamos dela nos afastarmos para que possamos compreendê-la em sua essência. Assim fazemos, ao nos desligarmos epistemologicamente da realidade para poder enxergar suas contradições, as quais existem não apenas na realidade material, mas também nas representações que dela elaboramos.

Há contradições na realidade e na consciência as quais, ao mesmo tempo em que contribuem para manter o *status quo* da sociedade, fornecem oportunidades para a sua transformação, pois são “elementos de movimento”, necessários à dinâmica da história.

Por isso afirmamos que a história é práxis, é o real, isto é, o movimento pelo qual os seres humanos em condições que nem sempre foram escolhidas por eles legitimam um modo social por meio de instituições determinadas, como a Escola. Ao fazer isso, produzem ideias, representações sociais, pelas quais procuram explicar e compreender suas vidas individuais, sociais e espirituais. O problema está em que essas ideias e representações tendem a esconder o modo real como nossas relações sociais estão sendo produzidas; reflexo das formas sociais de exploração econômica e da dominação política existente (MOURA; DAMO, 2015, n.d.).

Nesta tese, foram abordadas algumas contradições da produção de alimentos hegemônica - o alimento reduzido à condição de mercadoria, a questão da industrialização da comida e o abuso de aditivos alimentares, a fome e os problemas decorrentes do excesso de calorias, entre outras - ressaltando os aspectos que a afastam da sustentabilidade. Complementarmente, trazemos algumas contradições

impressas nas consciências de jovens consumidores, escolares da cidade do Rio Grande, RS, por meio de suas representações sobre a alimentação.

Ao pensarem sobre significados para a alimentação e os alimentos, os estudantes representam a comida como algo que possui a função de nutrir o corpo com vitaminas, proteínas e minerais, além de fornecer energia para as atividades do dia. Essas compreensões, não raro, aparecem no senso comum, pois estão vinculadas a informações circulantes nos meios de comunicação acerca da relação alimentos/nutrição.

A compreensão que fica evidenciada é a de que “se pode comer de tudo”, desde que sem exageros, pois cada tipo de alimento vai fornecer nutrientes importantes. Também foi observada a representação de que certos tipos de alimentos vistos como “besteiras”, “porcarias” indicam uma percepção inicial de que estas comidas possuem ingredientes que podem prejudicar a saúde. Não se nota, entretanto, um grau crítico de consciência na compreensão do fenômeno, no que se refere ao papel da indústria de alimentos e do *marketing* alimentício na determinação de nossas escolhas e padrões de consumo.

Para os escolares adolescentes, na dieta alimentar é preciso ter “*legume, comer bastante coisa saudável, e manear nas coisas que não são*”. Isso exige incluir “*fruta*”, “*salada, alface, massa, legumes, outras coisas que não sejam tão gordurosas*”. Mas também “*não posso comer só alface, tem que vir acompanhado de alguma outra coisa, uma proteína, um carboidrato...e comer coisas saudáveis, não exagerar nas besteiras*”.

Tem que ser uma comida saudável. Tem que manear. [...] na comida tem proteína pro cabelo, tem proteína pra pele, tem pra tudo...mas a comida certa. O que seria, pra ti, a comida certa? Fruta...não essas coisas que tem muito conservante, tipo salgadinho.

A gente pode comer de tudo, mas moderar.

Eu acho que devemos comer de tudo um pouco, temos que comer fruta, verdura, carne...não comer só gordura, ou só fruta, tem que manear.

Concepções que perpassam o senso comum, divulgadas pelo avanço no campo da nutrição, como o “equilíbrio na alimentação”, a moderação, a escolha de “porções variadas e adequadas”, e mesmo a ideia de que “sim, se pode consumir de

tudo um pouco, mas sem exageros”, embora bem intencionadas, participam do conjunto de contradições que legitimam e mantêm o sistema alimentar contemporâneo. Não questionam o processo de derrocada na qualidade da comida, com a industrialização dos alimentos e a substituição cada vez mais naturalizada de ingredientes naturais pelos sintéticos, além da expansão dos gêneros *junk food*¹⁰⁵ e *fast food*¹⁰⁶.

Vivemos uma época de oferta de alimentos equivocados, os quais, no fetiche de *mercadoria*, têm perdido a função de *alimentar*. Em favor de nossa saúde deveriam, em nossa compreensão, ser completamente abolidos. A comida industrializada não possui vínculo com culturas alimentares tradicionais, modos de produzir ingredientes e prepará-los. Seus vínculos são meramente mercadológicos e globalizantes. Os chocolates excessivamente açucarados e gordurosos de uma grande corporação da indústria alimentícia não podem ser comparados à receita típica de um doce ligado à cultura de um povo.

Na compreensão dos estudantes, o alimento é elemento de nutrição, disposição e energia. Comer é importante *“pra não pegar doença...porque o corpo precisa, pra se nutrir. Se a gente não se alimentar, a gente fica sem forças pra fazer as coisas. E também porque nas comidas tem vitamina, tudo o que a gente precisa”*. Alimentar-se é essencial para *“crescer forte”*. *“Sem a alimentação a gente não fica forte, fica sem energia”*.

As contradições existentes na consciência dos adolescentes descortinam-se ao confrontarmos suas representações sobre os alimentos, tidas como “ideais” (comida saudável e nutritiva, importante para manter o corpo vivo e ativo), com os reais hábitos de consumo que praticam em suas vidas cotidianas. No dia a dia temos disponível a comida caseira, o feijão com arroz, macarrão, carne com salada,

¹⁰⁵ “Comida-lixo”, em tradução literal do inglês, e em termos coloquiais “porcaria”, ou “besteira”, como expressões pejorativas de comida altamente calórica, mas de baixo valor nutricional, e ricas em ingredientes pouco saudáveis, como sal e gorduras prejudiciais, farinha e açúcar refinados.

¹⁰⁶ “Comida-rápida”, em tradução literal do inglês ao português, os *fast food* mantêm seu sentido original atrelado à origem desse tipo de comida nas lanchonetes cuja produção é seriada e marcada pela velocidade (tempo reduzido tanto para o preparo como para o fornecimento da comida aos clientes). São diretamente associadas às grandes redes de alimentação padronizadas (ingredientes, processos de trabalho e mercadorias finais), cuja representação emblemática é a empresa McDonald's. Os *fast food* constituem “lanches” em sua maioria bastante calóricos que substituem formas mais elaboradas e diversificadas de refeições. Em vista disso, são frequentemente associados à legitimação e à conveniência ao estilo de vida contemporâneo, marcado pelo controle do tempo, no qual comer é uma obrigação a ser rapidamente suprida em meio a um mundo frenético no qual a pressa determina o ritmo do cotidiano, resultando em rotinas insalubres.

entre outros, mas também ganham lugar os industrializados, substituindo os ingredientes e os alimentos frescos. E há as guloseimas, *junk* e *fast food*, que têm produzido cada vez mais paladares dependentes.

Nas preferências dos escolares adolescentes já aparecem naturalizadas as guloseimas, em detrimento daqueles alimentos julgados por eles próprios como saudáveis. Uma das atividades adotadas, durante a realização dos grupos focais nas escolas, consistiu em organizar duas mesas contendo alimentos separados em dois grupos: comida natural, variada e nutritiva, e a típica comida-mercadoria, industrializada, *fast* e *junk food*. Estimulados a escolherem a mesa da sua preferência, praticamente todos os estudantes, das quatro escolas que constituíram a amostra da pesquisa, colocaram-se ao redor daquela que continha doces e salgadinhos.

Vemos, pois, que embora os escolares possuam conhecimentos que possam ser considerados críticos no sentido de atentarem para os aspectos associativos entre saúde e alimentação, em sua prática alimentar cotidiana tais saberes não se concretizam, dando lugar muitas vezes ao consumo de produtos insalubres. Condições da própria realidade, como a superoferta de guloseimas, sua consequente naturalização, e a padronização dos gostos - que faz com que os adolescentes procurem os alimentos que o grupo aprecia - têm produzido tal conflito entre o que os jovens¹⁰⁷ sabem e o que de fato consomem.

A existência de noções que permitem definir um “senso do saudável” nas representações dos escolares é expressa nas seguintes associações, motivadas pelo questionamento quanto à importância da alimentação na saúde:

Pra crescer, pra não ficar com doenças, essas coisas assim.

É importante, porque, se tu comeres coisas saudáveis, no futuro tu vais ser saudável, e se tu comeres coisas não saudáveis tu vais ter problemas né?

As vitaminas e as coisas que tem na comida são importantes pra gente.

A importância da alimentação é pra manter o corpo bem, com energia, com carboidratos e frutas, pra não ficar doente...se tu te alimentares bem, tu vais ficar sempre bem.

As proteínas, vitaminas, ferro, cálcio, essas coisas.

¹⁰⁷ Estamos utilizando este termo como uma definição genérica, como um sinônimo para “adolescente”, a fim de evitar repetições no texto, sem considerar os aspectos restritivos que o associam a uma determinada faixa etária, em acordo com as etapas do desenvolvimento humano.

Depende do alimento que tu comeres...se eu comer uma comida que não é saudável eu não fico (saudável).

Há, porque com a alimentação a gente tem fonte de energia...a gente sobrevive através da alimentação né?

Com uma alimentação bem feita, eu vou me sentir mais disposta pra realizar todas as atividades, e se eu tiver uma boa alimentação, são menos chances de eu ter alguma doença, tipo anemia, ou algum outro problema.

[...] a questão de conseguir energia pro nosso organismo, e também depende do alimento, tipo, as fibras mesmo, elas ajudam o intestino. Cada alimento tem uma função diferente, cada coisa ajuda o nosso organismo.

De forma semelhante, ao definirem o que para eles seria o alimento saudável, os escolares articulam formulações que evidenciam o senso de comida sadia:

*Fruta, verdura, legume, arroz, feijão (essas coisas com carboidrato também), maçã, banana, pera, beterraba, tomate, alface. **São saudáveis por quê?** Porque o corpo necessita, que nem o carboidrato, a gente precisa, arroz...e as frutas têm vitamina, que protegem de não pegar doença.*

Frutas, legumes e verduras, carne, leite, ovo.

Os alimentos que fazem bem pra nós.

Frutas, legumes...coisas que não possuam muita gordura.

*Verdura, legumes são saudáveis, por causa da proteína, das vitaminas, dos lipídios. **E esses termos que vocês estão falando, ouviram de onde?** No primeiro trimestre, de ciências. **Colegas complementam:** em casa, na mídia.*

Aquele que não vai te prejudicar né...aquele, que tu sabes que se tu comeres, não vai, lá na frente, te causar algum problema sério de saúde, como diabetes, por exemplo, colesterol alto.

Aquele que é necessário, que eu preciso.

Contudo, uma análise mais detalhada revela que suas representações correspondem a padrões básicos de conhecimento, que comumente circulam em seus ambientes vivenciais (na escola, em casa) e na mídia (através dos meios de comunicação). Os estudantes tendem a repetir o que ouvem dos professores, pais, nutricionistas, o que veem e leem nos programas da televisão, nos livros didáticos e na internet.

Conhecimentos reduzidos a determinados aspectos (como o enfoque nutricional) sem que resultem no questionamento abrangente e aprofundado das relações sociais que têm determinado a existência de comida de baixa qualidade não são suficientes para caracterizar a consciência crítica, tão necessária para que

possamos romper definitivamente com os alimentos precários, que a sociedade sã e sustentável não veria sentido em produzir. Reduccionismos produzem compreensões ingênuas, pois não conseguem desvelar as ligações e as relações, as lutas dialéticas que caracterizam os fenômenos materiais-sociais.

As representações dos escolares mostram que suas concepções do “saudável” reproduzem naturalizações de uma era em que a nutrição e a preocupação com a saúde e a estética ganharam força inédita, estendendo-se do científico para o senso comum. Paradoxalmente, essa é também a era da comida-mercadoria em pleno curso de globalização, o que também tem condicionado as representações para o consumo alienado. As preferências alimentares dos escolares demonstram que eles também são suscetíveis a naturalizar e consumir a comida que eles próprios definem como “ruim”, contradizendo o ideal prévio do *saudável*. Assim, para os adolescentes participantes desta pesquisa, bem como, infere-se, é também para o senso comum, a comida-mercadoria não é um problema, isto é, sua existência não é questionada a fundo. O que os estudantes chamam de “besteiras” são comidas consideradas atrativas, cujo consumo deve ser apenas regulado (não excessivo), a fim de evitar doenças. Os alimentos que fazem mal à saúde são, em acordo com suas representações:

Doce, não se pode comer em excesso que vai fazer mal.

[...] refrigerante, faz mal pro corpo. É uma coisa boa, o gosto dele é bom, mas faz mal.

Bobagens, tipo chips, bolachinha, salgadinho, gordura, fazem mal...tudo o que é gordo e em excesso, porque se comeres muita coisa em excesso, vai te fazer mal [...], então tem que comer tudo regulado, não é porque tem ali que tu vais comer. Tudo o que é em muita quantidade.

*Aqueles que não fazem bem. **Quais?** Salgadinho, frituras...na real, o excesso de comer coisa que não faz bem...não é que não faz bem, mas se tu moderar, não vai te prejudicar tanto.*

Muito sal, muito açúcar.

Bolachinha recheada, chips.

Comer muita fritura, gordura em excesso.

[...] batata frita, chocolate...são os que a gente prefere, mas a gente também tem que estar se policiando pra não nos fazer mal.

[...] eu acho que não existe alimento ruim...todos fazem bem para a saúde, mas em quantidades que estejam adequadas...que nem frituras mesmo, não pode comer muito, mas se tu comeres um pouquinho...

[...] doces, frituras, eu acho que depende da quantidade...se tu comeres numa quantidade moderada, com certeza eles não vão te fazer tão mal”.

Este é o limite da consciência ingênua e o desafio da educação emancipadora na direção de produzir formas críticas de compreender o mundo: costumamos não questionar a origem das coisas, as motivações por detrás de sua existência. Ao contrário, tendemos a naturalizá-las em meio a relações que produzem representações alienadas. Assim acontece com a comida: necessidade *sine qua non*, tais são suas contradições, no tempo corrente de interesses privados e demandas de mercado, que escolher entre um lado ou outro nem sempre é simples. Quando as razões por detrás da produção e do consumo da comida não são genuínas nem confiáveis; sempre podemos sofrer algum prejuízo, como ao lidar, desatentamente, com uma faca de dois gumes.

Os escolares relatam, em suas memórias da infância acerca da alimentação, um processo transitório em seus hábitos alimentares. Enquanto o consumo da infância tendia a ser mais saudável, com frutas, legumes e verduras apreciados verdadeiramente (principalmente as frutinhas nativas), ou então com alimentos que as mães forneciam (muitas vezes de forma impositiva) acreditando serem nutritivos, embora nem sempre fossem desejados e preferidos pelas crianças, o avançar da idade, aliado à oferta de outros tipos de comida nos ambientes por eles frequentados (na escola, na rua), deu vazão à predisposição de consumir comida com evidente apelo à questão do *gosto*.

Narram alguns estudantes:

Eu comia bem mais frutas.

Quando eu era criança, eu sentava no pátio com o meu bisavô e ficava comendo frutas, melancia.

Sempre teve lá na minha casa, meu pai sempre gostou de ter plantação, sempre teve alface, tomate, essas coisas...esses dias até ele colheu uns pêssegos lá...ele me acordava e dizia: "há, vamos lá comer amoras, está na época das amoras, comer pitangas".

Eu subia em cima duma árvore pra tentar pegar araquá.

Eu lembro que me obrigaram a comer fruta quando eu era pequeno.

A minha mãe me obrigava a comer cada coisa nojenta.

*Eu comia maçã...parei de comer. **Por quê?** Sei lá, deixei de gostar...é porque minha mãe me obrigava mesmo.*

Minha mãe me obrigava a comer várias coisas que eu não gostava, porque eu tenho anemia, e eu tenho que comer bastantes coisas que eu não gosto.

Essas transições nos gostos alimentares (ou sua dominação) evidenciam a força da sedução engendrada pelos fabricantes de comida-mercadoria, acima de qualquer tentativa doméstica ou escolar - como no caso das mães, preocupadas com a saúde dos filhos, que os obrigam a comer frutas e legumes, ou dos professores nas escolas, que orientam sobre vitaminas e minerais necessários ao bom funcionamento do corpo – de educação alimentar. A dominação dos gostos é que tem sido sobremaneira eficaz como processo pedagógico, afastando as pessoas das pitangas e amoras, e aproximando-as da comida pronta, rápida, das guloseimas abarrotadas de açúcar, sal e gorduras, mas sem vínculos com memórias, significados não mercadológicos e com a saúde.

No dizer de um dos estudantes adolescentes:

Como a gente era menor, a gente não tinha noção do que a gente comia, então...a gente foi crescendo, a gente foi descobrindo que tem mais coisas boas, que engordam...aí a gente foi comendo chips, pizza, tomando refri, essas coisas assim...aí a gente foi esquecendo as frutas, foi esquecendo os vegetais. Eu acho que hoje em dia a gente come mais as coisas que engordam, do que as coisas que são boas pro nosso crescimento, pro corpo.

Precisamos entender, aqui, que essa “descoberta” da comida “boa” nada tem a ver com o ato genuíno de descobrir algo. Nossas escolhas alimentares não são livres, porque impera a força do que está disponível para consumo, em larga escala e acessível. A comida-mercadoria que hoje aí está é que nos têm descoberto. O ramo corporativo que a fabrica investe pesado em mecanismos e estratégias tendo em vista impulsionar o consumo. Temos sido “escaneados”, a fim de que as predisposições mais íntimas de nossas mentes sejam voltadas ao consumo alimentar descomedido.

Isso se torna evidente ao analisarmos as representações dos estudantes de escolas do Rio Grande. Suas escolhas alimentares cotidianas tendem à satisfação do gosto, e atendem às impressões sensoriais despertadas pela comida (visuais, olfativas e gustativas, principalmente). Além disso, os escolares expuseram o desejo de experimentar determinados alimentos que lhes chamam atenção:

A aparência, o gosto, o cheiro.

O sabor, porque se eu não gostar eu não vou comer.

Por curiosidade...quando eu vejo uma coisa assim que é diferente, que eu nunca provei: me dá vontade de comer pra ver como é.

Me chama atenção, os cheiros diferentes, aparências diferentes.

Cada dia eu me acordo com vontade de comer uma coisa diferente, aí eu compro mais pelo que me dá vontade.

Pra me satisfazer, por gostar de comer coisa boa. Uma coisa que eu nunca vou ter gosto de comer, é querer comer uma fruta, sempre vou querer comer uma coisa com gosto bom.

O que eu gosto eu como.

A imagem, eu como muito com os olhos, então tipo, se for bonito eu como, senão, não me chama atenção.

Essas tendências reveladas pelos jovens são “prato cheio” à manipulação da comida pela indústria alimentícia, que investe nos aspectos sensoriais de seus produtos, fazendo largo uso de aditivos alimentares, como os corantes, aromatizantes e saborizantes, a fim de estimular o consumo. A vontade de experimentar novos produtos, no âmbito gustativo/olfativo ou da aparência também foi evidenciada como motivação para a escolha alimentar. Esse aspecto, já bem conhecido do *marketing* e propaganda, fornece também terreno fértil à exploração de novas mercadorias alimentícias com diferentes sabores, formatos, aromas e cores, fetichizadas, cujo mecanismo de conquista é disparar o consumo no nível do desejo.

Expressões referidas pelos adolescentes em relação aos diferentes alimentos, como “faz mal” ou “faz bem” revelam contradições ligadas à definição de “bom alimento” e “mau alimento”. Existe, em suas representações, uma luta dialética entre a consciência de que os alimentos que aí temos, industrializados, e os *junk* e *fast food* podem fazer mal à saúde, mas apesar disso, os adolescentes tendem a escolhê-los pela força do gosto (porque esse tipo de comida lhes atrai e agrada o paladar). Isso produz uma tensão que os impede de definir com clareza qual, afinal, é o “bom” e o “mau” alimento. O primeiro é bom porque é saudável ou porque é gostoso? Da mesma forma, o que define a qualidade do segundo? Ser danoso à saúde, mesmo que suas propriedades gustativas lhe sejam atrativas? Ou o ruim é aquele que não agrada ao paladar?

Para os escolares, o “bom alimento” é aquele que nutre (vitaminas, proteínas, etc.), dá energia e força, mas também é aquele que eles consideram saboroso. Também se pode notar o distanciamento entre a compreensão do alimento enquanto fonte de saúde (idealização), e a escolha concreta feita pelos adolescentes no cotidiano (realidade):

Bauru, chocolate, porque tem gosto bom...e ruim...vegetais, não gosto...legumes, não gosto.

O bom é arroz, feijão, salada, fruta, mas eu não gosto muito é de legume. Beterraba mesmo, eu odeio.

Sinceramente, o que eu acho bom é sonho, bolachinha recheada, bolo, coisas que são porcaria, que não fazem bem à saúde. E o que a minha mãe me obriga a comer é legume, salada, ela me força a comer, por que ela acha que eu estou com anemia.

(Bom) Os vegetais, frutas, as carnes que têm proteínas.

O bom alimento é o que faz bem pro nosso organismo né, as carnes, as vitaminas, frutas, mas na real, não é o que a gente come...a gente sabe que é bom pra gente, mas não é o que a gente come, as bolachinhas recheadas, chips, coisas assim.

Tem comidas boas e saudáveis, e tem comidas boas, que são boas só...Tem umas que são saudáveis, mas são ruins, e nos obrigam a comer porque é saudável.

(Bom) Acho que suco, fruta, essas coisas assim...natural.

(Bom) Fruta, essas coisas, mas nada que eu coma.

(Bom) Frutas, sucos...eu como porque minha mãe me obriga. Mas eu gosto de comer lasanha, pizza, refri.

(Bom) O que faz bem.

(Ruim) É aquele que a gente não gosta.

(Ruim) Batata frita, bolachinha, refrigerante (parênteses nossos).

Para alguns escolares, essa confusão apareceu de forma mais direta: “o bom pra nossa saúde...e o bom de nós gostarmos né? Tipo, há, todo mundo gosta de comer um hambúrguer”. “O bom que a gente goste, ou o bom para nossa saúde?” Fica clara a existência de um conflito/contradição entre a compreensão de que certos alimentos, embora sejam saudáveis, são considerados ruins por não serem atrativos, e de que o alimento gostoso pode não ser saudável, embora seja convidativo. A dicotomia estabelecida, na compreensão dos participantes, indica que não está clara a concepção de que o alimento saudável pode também ser gostoso. É como se saúde e gosto fossem excludentes (algo que se come por obrigação), como se não pudessem coexistir. Representações como essa se coadunam ao

juízo de muitas pessoas: “o que é bom, faz mal, e o que é ruim (os sabores azedo, amargo, a comida reduzida sem sal e açúcar) faz bem para a saúde”. Isso revela que a aceitação de determinados alimentos está fortemente associada a ideias disseminadas e à cultura alimentar.

As compreensões dicotômicas, do tipo “tudo ou nada”, “oito ou oitenta”, tendem a prejudicar a escolha dos alimentos na dieta cotidiana, desfavorecendo grupos de alimentos, em detrimento da saúde. Pensamentos tais como: “eu não como pasto”, revelam uma compreensão ingênua da composição nutricional dos alimentos, das combinações de sabores, e dos processos orgânicos que se mantêm equilibrados pela ingestão de alimentos diversos e saudáveis.

Embora saibamos que a interação entre os alimentos e o organismo é uma totalidade complexa, que não cabe em reduções maniqueístas, esse tipo de representação voltada a classificar com base em julgamentos de valores aparece com frequência no senso comum. Nosso objetivo é, justamente, problematizar essas representações e fazer emergir compreensões para além da fragmentação ou classificação ingênua.

Como Joe Schwarcz (2008), entendemos que os elementos isolados do seu todo não são suficientes para definir as complexas relações que configuram, nos alimentos, determinadas propriedades genuínas. Componentes isolados do alimento original podem não apresentar o efeito esperado, tal qual se observa esse efeito na interação com o conjunto de substâncias e compostos presentes na comida. Um exemplo: os efeitos benéficos das antocianinas (fitoquímicos antioxidantes, que possuem efeito protetor contra agressões celulares, e retardam o envelhecimento) existentes nas frutas roxas e vermelhas apresentam efeito protetor bem conhecido. No entanto, são as interações orgânicas, potencializadas também por outras substâncias internas ou externas ao corpo que vão determinar os efeitos derivados. Para a ciência tem sido um desafio compreender tais interações, a fim de produzir e divulgar conhecimentos que possam ser eficazes na promoção de saúde.

O médico Charles McGee (1986) contribuiu com nosso entendimento, ao descrever que as vitaminas sintéticas, fabricadas em laboratório a partir da imitação da molécula original, não são reconhecidas da mesma forma pelo corpo que as moléculas naturais de vitaminas. O corpo “reconhece” não se tratar da vitamina natural, e, com isso, o aproveitamento da molécula sintética não é o mesmo.

Incluimos a isso o fato de que o isolamento das vitaminas de sua fonte natural tende a comprometer o efeito que a mesma teria na interação sinérgica (combinada) com os demais componentes do alimento original.

Alimentar-se tornou-se complicado quando começaram a ser evidenciados certos componentes isolados “milagrosos” dos alimentos. Surgiu uma nova faceta de mercado associada à nutrição: suplementos, vitaminas, extratos, sempre tendo em vista uma combinação limitada de componentes, aos quais se espera determinado benefício estético ou salutar. Deixamos de pensar no todo, no conjunto benéfico que a comida pode nos trazer e passamos a focar substâncias isoladas, contidas em alguns alimentos. Temos visto exageros e modismos sendo propagados com fins comerciais, associados a uma série de promessas.

No outro extremo, a mesma abordagem reducionista leva à demonização de determinadas substâncias, presentes nos alimentos, que são consideradas maléficas à saúde ou à estética, e acabam por condenar todo o alimento que as contêm. Afinal, *“concluir que um nutriente causa todos os males é ignorar que seu corpo é um ecossistema”* (KEDOUK, 2013, p. 172).

Vejamos o caso do ovo. Cozido, frito, ingrediente de massas, bolos e biscoitos, e tantos outros preparos, o ovo dá consistência a diversas receitas. E, no entanto, passou a ser condenado por conter colesterol em quantidade elevada. No decorrer do século XX, alguns estudos embasaram a associação do surgimento e agravamento de doenças cardíacas ao consumo de colesterol. Foi o bastante para condená-lo à recomendação de ser evitado. Novos estudos esclareceram, porém, no final daquele século, o metabolismo do colesterol, passando a afirmar que o mesmo, quando ingerido (com os alimentos), tem pouca interferência na quantidade circulante no sangue, sendo a maior parcela produzida pelo próprio organismo no fígado. Além do mais, outros tipos de gorduras, como as saturadas, em interação, podem produzir mais impacto à saúde do que o colesterol (KEDOUK, 2013). Com isso, o consumo de ovo deixou de ser banido e passou a ser recomendado, mas com moderação, até porque é bastante nutritivo.

A apropriação de estudos científicos e sua interpretação superficial ou equivocada para fins comerciais é um fato que tem se repetido, tendo em vista a demanda por lançar produtos com propriedades diferenciais, a fim de conquistar

consumidores interessados em ganhar saúde ou melhorar a aparência física por meio das propriedades anunciadas.

A interpretação reducionista que não busca conhecer as causas (originárias de processos interativos), mas isola os fenômenos e extrai deles o que é de interesse pode, também, conduzir a medicina a práticas condenáveis, como criar sistemas de tratamento baseados em intensa prescrição de medicamentos e procedimentos por vezes desnecessários ou invasivos para “controlar” determinada condição de saúde, associada a certo elemento identificado como danoso. É o caso do combate ao colesterol (o mito do colesterol¹⁰⁸), persistentemente acusado como causa das doenças cardíacas, e atualmente responsável por gerar fortunas à indústria farmacêutica e com procedimentos médicos de prescrição especulativa. No entanto, ao combater efeitos, e não incidir nas causas desconsidera-se a influência dos estilos de vida e da alimentação nos processos saúde-doença. Sem dúvida que é mais fácil, rápido e lucrativo focar apenas um determinado aspecto, mesmo que a saúde possa ser compreendida apenas enquanto totalidade.

Para o pensamento reducionista, condicionado a estabelecer relações diretas e lineares de causa-efeito, é difícil reconhecer que, *“no mundo da comida, um alimento mais outro nunca é igual a dois. Às vezes, a soma dá três, quatro...”* (KEDOUK, 2013, p. 188). O entendimento crítico da combinação entre diferentes alimentos ingeridos implica ainda problematizar o próprio conceito de *soma*, sendo o seu sentido distanciado do propriamente dito, e aproximado da noção de ligações e relações entre os elementos envolvidos (as substâncias e compostos presentes na comida).

Vejamos a dieta típica do brasileiro:

¹⁰⁸ Algumas considerações referentes ao livro *Fraudes do Coração*, do médico Charles McGee, por Irene Alleger: *“Ainda que as pesquisas mostrem que acima de 80% das cirurgias de ponte de safena e angiografias recomendadas não são necessárias, não se produziu nenhuma mudança na lucrativa metodologia dos cardiologistas. Já que a doença do coração conta com a maior porção dos dólares de nossos cuidados com a saúde, isto é um exemplo perfeito de como interesses particulares manipulam o público e encobrem quaisquer críticas à metodologia, em nome do lucro”*. *“Embora a angiografia e cirurgia de ponte de safena sejam as que mais atraíam a atenção do público e de custos abusivos no tratamento da doença do coração, o Dr. McGee liquida com a teoria do colesterol, também, outra iniciativa fracassada para tratar a doença do coração. As drogas farmacêuticas para “tratar” o colesterol elevado não apenas falharam em mostrar eficácia, mas são conhecidas por serem perigosas, da mesma forma, à saúde”*. Disponível em: <http://www.infarctcombat.org/denuncia-2c/cirurgia.html>. Acesso em 28 nov. 2015.

Arroz e feijão, por exemplo. A mais clássica combinação da cozinha brasileira é também uma das mais sábias. Somente quando as proteínas presentes nesses dois alimentos se juntam é que forma uma superproteína, composta por dois tipos de aminoácidos: metionina, do arroz, e lisina, do feijão. [...] Arroz, carne e salada também são comidas presentes há várias gerações na nossa dieta cotidiana. O arroz branco é digerido rapidamente, estimula a produção de boas doses de insulina e faz você sentir fome logo. Quando ele é combinado com as proteínas da carne e as fibras da salada, vira um prato que dá mais trabalho para o corpo. A sensação de saciedade é maior – por isso, você tende a comer menos – e o apetite demora a voltar. O mesmo acontece com a junção de macarrão (carboidrato) com frango (proteína) mais salada (fibras) (KEDOUK, 2013, p. 191-192).

As combinações de diferentes alimentos, quando pensadas a favor do corpo, produzem interações proativas que potencializam a absorção de nutrientes essenciais, aumentando a biodisponibilidade desses elementos e seu consequente aproveitamento pelo organismo. Além do mais, a variedade de alimentos, quando selecionada com prioridade na saúde (dieta baseada em diversidade de guloseimas industrializadas surtirá efeito contrário) sempre é benéfica, visto que nosso corpo é feito de reações (interações), sendo que muitas delas dependem da diversidade dos alimentos ingeridos para expressar resultados benéficos.

É assim que saber combinar sabiamente os alimentos na dieta é conhecimento a ser compartilhado e reproduzido. Nossas avós, sem precisar de legitimação científica, conheciam os benefícios de muitas das boas combinações hoje promissoras no campo da nutrição humana. Algumas dessas combinações, já consagradas, reproduzimos pela força do hábito, sem, contudo, refletir acerca de seu teor molecular: as interações benéficas que substâncias diversas, provenientes da comida, travam no organismo ao se encontrarem. A diversidade, indispensável aos sistemas equilibrados, é um conceito caro à Educação Ambiental. O diverso é o movimento, a possibilidade de mudança. Sem ela não existe ambiente, seja ele o das relações externas, ou o ambiente metabólico que mantemos internamente, no qual a alimentação é força motriz.

Marcia Kedouk (2013, p. 193-195) esquematiza mais algumas dessas saudáveis combinações:

COMBINAÇÕES SAUDÁVEIS

A sabedoria escondida na cozinha.

COMBO 1

ARROZ + FEIJÃO

Proteínas são cadeias de aminoácidos que ajudam o corpo a reconstruir tecidos. As carnes são fontes campeãs, mas a combinação do arroz com o feijão cria uma superproteína formada por dois tipos de aminoácidos: metionina, do arroz, e lisina, do feijão. Separados, eles não formam a proteína.

COMBO 2

SALMÃO + SALADA DE ALFACE,
AGRIÃO, BRÓCOLIS E NOZES

As vitaminas A (agrião), D (salmão), E (brócolis) e K (alface) precisam de lipídios (nozes e gordura do salmão) para serem absorvidas.

COMBO 3

TOMATE + AZEITE

O tomate é rico em um antioxidante chamado licopeno. E a gordura do azeite ajuda o organismo a segurar o nutriente.

COMBO 4

CARNE + ALECRIM

A carne libera substâncias tóxicas durante o preparo, ligadas ao surgimento de câncer. Mas aí entra o alecrim na jogada e neutraliza esse efeito. Graças aos ácidos carnósico, anti-inflamatório, e rosmarínico, que captura os radicais livres e bloqueia a oxidação das células.

COMBO 5

FEIJÃO + RÚCULA

O que seria do ferro (feijão) sem a prestativa vitamina C (rúcula) para ajudá-lo a ser mais bem aproveitado pelo intestino? Nada. O ferro encontrado nos vegetais não é facilmente assimilado pelo organismo. Para isso, ele precisa do ácido ascórbico, que é a vitamina C, para se fixar.

COMBO 6

CARNE DE SOJA + BATATA

A proteína da soja, como todas as outras, aumenta a saciedade e, por isso, faz você comer menos. E ela ainda desacelera a digestão da batata, evitando uma enxurrada de insulina no sangue.

COMBO 7

ATUM + SUCO DE FRUTAS VERMELHAS

O ácido elágico presente nas frutas vermelhas aumenta a capacidade de retenção do ômega 3 do peixe, gordura que baixa o colesterol ruim.

COMBO 8

OVO + BRÓCOLIS + ARROZ INTEGRAL

O magnésio presente principalmente na casca do arroz integral se junta à vitamina D do ovo para fixar o cálcio dos brócolis.

COMBO 9

CENOURA + LARANJA

A vitamina C da laranja combinada com o ácido fenólico da cenoura baixa os níveis do colesterol ruim no sangue. Fora que as fibras da cenoura retardam a absorção de açúcares tanto dela quanto da laranja. Resultado: não disparam a produção de insulina e ajudam a controlar o apetite e a prolongar a sensação de saciedade.

COMBO 10

CHÁ VERDE + LIMÃO + CASTANHA-DO-PARÁ

O ácido ascórbico do limão ajuda o corpo a reter a catequina do chá verde, que, além de antioxidante, acelera o metabolismo. Para petiscar, castanha-do-pará, rica em vitamina E, que atua contra os radicais livres e é mais bem assimilada pelo corpo na presença da catequina do chá verde.

As representações dos escolares, nesse estudo, expõem conhecimentos básicos a respeito dos principais nutrientes presentes nos alimentos, necessários para manter o corpo funcionando e fornecer energia. Foram citadas principalmente as vitaminas e os carboidratos. Abordadas no conteúdo de ciências, como tema complementar ao estudo do corpo humano, em geral na sexta série do Ensino Fundamental, estas moléculas perfazem, no entanto, somente uma pequena parcela das que atuam para gerar saúde.

A conexão entre dieta e saúde é reconhecida há bastante tempo. A Educação Alimentar crítica estimula a apreensão de saberes tradicionais ligados à alimentação

com benefício à saúde, consagrados por gerações, mas também abre espaço para a formação de novos conhecimentos possibilitados pelo avanço na compreensão da interação corpo-alimento. É o caso dos fitoquímicos e dos pigmentos (ex: antocianinas e carotenóides), substâncias recentemente compreendidas no âmbito da nutrição humana, com efeito protetor no organismo, atuando na prevenção de enfermidades degenerativas, câncer e no retardo ao envelhecimento. Estão, portanto, relacionados à promoção da saúde, qualidade de vida e longevidade.

Fitoquímicos e pigmentos são elementos biologicamente ativos que existem naturalmente nos vegetais e neles se associam à proteção contra invasores parasitas e predadores. Seus efeitos mais promissores associam-se às suas propriedades antioxidantes, as quais possibilitam combater “radicais livres” gerados no organismo, como subproduto da respiração celular. Em termos didáticos:

Antioxidantes funcionam assim: todas as células precisam de oxigênio para viver. Quando elas usam esse oxigênio, acontece a oxidação, que libera moléculas conhecidas como radicais livres. Os radicais livres se ligam a outras moléculas no sangue e causam mais oxidações. O resultado é que o ambiente fica tóxico. Isso danifica o DNA das células. [...] O corpo vem de fábrica com um mecanismo que repara parte desses estragos da oxidação, mas a alimentação, obviamente, é importante. Alguns alimentos têm substâncias que se ligam aos radicais livres e anulam seu efeito tóxico (KEDOUK, 2013, p. 166).

Danos ao DNA das células aceleram o envelhecimento e favorecem mutações no material genético, as quais podem levar ao desenvolvimento de cânceres. Alimentos que contenham elementos protetores são chamados “funcionais”. *“No cacau – assim como no vinho tinto, nas frutas vermelhas e no chá verde -, quem faz essa função são os flavonoides”* (KEDOUK, 2013, p. 166-167). No café existem os polifenóis, que possuem propriedades semelhantes.

Os autores, Richard Béliveau e Denis Gingras (2007), em *Os alimentos contra o câncer: a prevenção e o tratamento do câncer pela alimentação* defendem que nosso organismo possui condições para restaurar danos celulares e prevenir o câncer, desde que auxiliado pela interação proativa dos fitoquímicos presentes nos alimentos. Para eles, mesmo que estejamos constantemente expostos a substâncias danosas, a alimentação adequada, rica em substâncias protetoras e restauradoras é capaz de evitar o desenvolvimento do câncer, além de combater os tumores já

existentes e prevenir a formação de agentes cancerígenos ou seus efeitos no organismo (contribuindo para a sua desativação ou eliminação).

Os autores sustentam, ainda, que a obtenção dessas substâncias diretamente dos alimentos é a forma mais confiável de se ter um bom aproveitamento e deve ser preferida aos extratos e suplementos vitamínicos, levando em conta também os sinergismos benéficos entre diferentes elementos presentes na comida. Alimentos relativamente acessíveis no nosso dia a dia são recomendados nesse sentido: couve, brócolis, alho, cebola, tomate, frutas cítricas, vinhos e uvas, soja, chá verde, frutas vermelhas (morango, amora e mirtilo são os mais encontrados no Brasil), chocolate (com alto teor de cacau e reduzido em açúcar), óleos e peixes contendo ômega 3.

É muito importante que conheçamos a função essencial da alimentação para a nossa saúde, pois a medicina convencional tem sido cada vez mais absorvida por leis de mercado, e por isso não tem perseguido as causas dos males que nos acometem, muitos deles oriundos do ambiente tóxico em que temos vivido, no qual a própria comida tem sido também nociva. Retornar à produção e ao consumo de comida sadia, fresca, variada e livre de agroquímicos, aditivos alimentares e que não tenha passado por ultraprocessoamento industrial, é a atitude mais sensata que podemos levar adiante em favor da saúde, da qualidade de vida e da sustentabilidade ambiental.

Há certas representações contraditórias acerca dos alimentos permeando o senso comum que constituem obstáculo à consciência crítica, já que iludem o consumidor quanto às reais propriedades dos alimentos, suas implicações nutricionais e toxicológicas.

Nas representações dos estudantes rio-grandinos colaboradores da pesquisa, há contradições que indicam compreensões ingênuas acerca da comida. Alguns alimentos foram citados como saudáveis, como as carnes e os sucos naturais. Na concepção deles, a carne é a fonte mais importante de proteína (fortalece o corpo), e os sucos são bons para a saúde, ao contrário dos refrigerantes, que possuem muito açúcar. Essas informações circulam pela mídia, na escola, em casa.

No que tange ao consumo de carne, as questões relativas à saúde não podem ser aqui defendidas com nitidez, já que essa clareza não existe nos estudos

científicos que buscam estabelecer associações de causa-efeito e tampouco nas indicações divergentes de nutricionistas quanto ao seu consumo. A verdade é que está longe de ser tarefa fácil aclarar o que acontece dentro de nosso organismo considerando-se tantas variáveis atuando para determinar os processos de saúde-doença.

Com maior clareza, compreendemos que o processamento altera as propriedades originais da comida, incluindo a carne, a qual pode sofrer modificações em sua estrutura (cozimento em altas temperaturas, a exemplo das frituras e do churrasco¹⁰⁹), o que pode originar compostos danosos à saúde. Os animais da natureza não processam seus alimentos, mas os consomem frescos. O cozimento é uma invenção humana que acaba por impactar o metabolismo e a fisiologia do corpo, bem como o aproveitamento dos nutrientes contidos nos alimentos. Nessa linha de pensamento, quanto mais alterações empreendemos na comida, menos previsível se torna sua ação no organismo e aumentam as chances de conflito entre o que o corpo espera (comida natural) e aquilo que recebe (comida alterada), resultando, muitas vezes, em doenças relacionadas à alimentação.

O que dizer, então, dos alimentos ultraprocessados, os industrializados? Certamente que o consumo desse tipo de mercadoria complica de tal forma as variáveis de interação orgânica pós-ingestão que o mais sensato, do ponto de vista da precaução, seria retornar aos alimentos frescos e pouco processados, para os quais a resposta do corpo tende a ser mais previsível e apropriada. Encaremos tal complexidade com bom humor: *“diante de tanta informação - às vezes desconhecida -, o que nos resta é mais simples do que parece. Na dúvida, escolha aquilo que a sua avó chamava de ‘comida’”* (KEDOUK, 2013, p. 183). Isto é, evitemos os industrializados.

O que é certo quanto ao consumo de carne, em especial a de gado (“vermelha”) é o caráter não sustentável das implicações éticas e ambientais envolvidas em sua produção, convidando a repensar este aspecto de nossos hábitos de consumo. A produção contemporânea de carne é, basicamente, uma linha de montagem, na qual os animais (no caso, o gado):

¹⁰⁹ *“Quanto mais uma carne é aquecida, mais ela libera componentes que, dentro do corpo, aumentam a oxidação das células: as aminas heterocíclicas. Elas estão relacionadas ao risco de danos ao DNA e ao surgimento de mutações genéticas, que podem desencadear câncer”* (KEDOUK, 2013, p. 192-193).

Crescem e engordam à base de ração com aditivos, hormônios e anabolizantes. Anabolizantes fazem as células, principalmente dos músculos, reterem mais nutrientes, crescerem e se multiplicarem rapidamente. Traduzindo: mais carne em menos tempo. O uso no Brasil é, em tese, proibido. “Em tese”, porque os aditivos podem ser usados nos animais para fins terapêuticos, como sincronizar o cio das vacas ou tratar alguma doença.

O que é permitido por aqui e em vários países é o uso do hormônio do crescimento nas vacas leiteiras. Produzido naturalmente pelo corpo dos animais (e dos humanos), a substância foi sintetizada em laboratório e começou a ser fabricada em larga escala a partir de 1980. As vacas que recebem o hormônio chegam a produzir 20% mais leite, o que é bom para quem ganha dinheiro com a prática. Para o consumidor, há dúvidas sobre o efeito disso na saúde. Estudos europeus apontam que esse hormônio pode causar alergias e até câncer em quem bebe o leite, então seu uso é proibido por lá (KEDOUK, 2013, p. 129-130).

A produção industrial de carne e derivados, no modelo industrial, inclui a aceleração forçada dos processos produtivos, em todas as etapas, semelhante ao que ocorre no campo, nos cultivares do agronegócio, em que pacotes tecnológicos de sementes modificadas, agrotóxicos, adubos e fertilizantes químicos são os únicos capazes de manter o modelo antinatural das monoculturas. A cadeia produtiva industrializada exige, assim, uma série de aditivos “alimentares” para se manter operando na velocidade das linhas de montagem (produção em série).

Nessas condições, em que domina o anseio por lucros, os princípios da precaução e da prevenção são suplantados. Somos, deste modo, cobaias de alimentos deturpados ao nível mais básico de suas estruturas. E o pior é que nos encontramos nessa situação sem nenhum sentido, pois, ao contrário das cobaias que a ciência emprega para compreender efeitos suspeitos ou ignorados tendo em vista à precaução, o abuso que contra nós, consumidores (e produtores sob a lógica da produção em série) é diariamente imposto sequer tem função, a não ser para enriquecer aos donos dos meios de produção da comida-mercadoria. Somos cobaias simplesmente porque sê-lo é subproduto das relações que sustentam a produção hegemônica.

A criação industrial de bois contrafaz até mesmo a fisiologia dos animais, que são herbívoros (comedores de capim), isto é, possuem um trato digestório adaptado ao processamento da celulose presente nas folhas verdes. A linha de montagem da produção em série obriga esses animais a ingerir grãos altamente energéticos (como soja e milho), os quais não fazem parte de sua alimentação natural. Forçados

a digerir grãos, para que possam crescer rápido e engordar, os bois desenvolvem uma série de desconfortos digestivos, responsáveis por grande sofrimento e o encurtamento de suas vidas. Para prolongar essa vida de martírio, os criadores são orientados a utilizar antibióticos. Os mesmos recursos que permitem que vacas “leiteiras” estejam continuamente lactantes, condição inteiramente antinatural e penosa. Ademais, antibióticos utilizados indiscriminadamente acabam por selecionar bactérias resistentes, um dos grandes impasses da medicina em nossa era. Vê-se, pois, que não há sustentabilidade alguma no modelo produtivo industrial.

Na criação industrial de frangos ocorre situação semelhante. Embora não recebam hormônios, esses animais são confinados em espaços minúsculos, submetidos continuamente à iluminação artificial (o que bloqueia os processos normais de sono e deixa o animal em estado constante de alerta, provocando a descarga de hormônios relacionados ao estresse, como o cortisol e a adrenalina), e são constantemente alimentados com altas doses de grãos (milho e soja), tendo em vista o rápido crescimento e a engorda, ou o aumento na produção de ovos, no caso das galinhas (KEDOUK, 2013).

A crueldade tem lugar, seja qual for a criação industrial, pois há uma intensa pressão para acelerar os resultados da cadeia produtiva, o que invariavelmente produz sofrimento animal. Quando o sistema é intensivo, os animais ficam em espaços minúsculos e suportam degeneração ósseo-muscular, além de infecções frequentes, decorrentes do manejo, da baixa imunitária e da proximidade com outros animais e com os tratadores. Algumas destas infecções (zoonoses: transmitidas entre animais e seres humanos) já foram protagonistas de pandemias, como a gripe A, ou gripe suína (vírus Influenza A H1N1) detectada no México no final de março de 2009, de onde se alastrou por diversos países fazendo milhares de vítimas.

O modelo industrial de criação animal em confinamento domina alguns países industrializados, como é o caso dos Estados Unidos (99%). No Brasil, apenas 6% da carne de gado consumida tem origem de confinamentos. Isso porque o país tem um grande território, com bastante espaço para a criação extensiva de bois. Entretanto, à custa do intenso desmatamento na Amazônia e no Cerrado, destinado a disponibilizar áreas para pastagens. Resultado: nosso país é o quinto maior emissor de gás carbônico (CO₂) a nível mundial, sendo que só o desmatamento libera 52%

dos gases de efeito estufa que alcançam a atmosfera a partir do Brasil (KEDOUK, 2013).

Confinar o gado brasileiro, ao modelo norte-americano, não é uma opção razoável. A quantidade de dejetos gerados, fermentando, seria imensa e concentrada. Afinal, *“são 212 milhões de cabeças, uma multidão bovina que, para efeitos sanitários, causa o mesmo impacto que 34 bilhões de pessoas causariam”* (KEDOUK, 2013, p. 132). Isso tudo, com potencial para contaminar mananciais hídricos e lavouras, levando microrganismos possivelmente patogênicos à mesa de consumidores. A direção sustentável, ao que tudo indica, é realmente diminuir ou cessar o consumo de carne, em especial a “vermelha”, tendo em vista o imenso ônus ambiental envolvido em sua produção.

Os sucos “de caixinha”, por sua vez, comumente representados como substitutos saudáveis aos refrigerantes, em realidade levam teor semelhante de açúcar, pouca fruta, e alguns aditivos alimentícios, ou seja, são ilusoriamente “saudáveis”. Por serem assim interpretados, muitas vezes são consumidos excessivamente, semelhante ao que ocorre com os produtos *light* e *diet*, entre outros (que em geral compensam a falta de um ingrediente com a adição de outros tampouco desejáveis).

Quando associados à imagem de “produto natural” (geralmente destacada nos rótulos) os industrializados tendem a convencer os consumidores. Contudo, a opção saudável é justamente aquela que não passou pela industrialização, e assim não teve as propriedades originais do alimento alteradas: suco natural é o que provém da fruta. A melhor opção seria consumir a fruta sem processamento algum, já que este pode modificar ou reduzir elementos importantes, como as fibras alimentícias.

É o que nos mostra Marcia Kedouk (2013), ao relacionar as principais “pegadinhas da vida saudável”, como ela mesma refere. No caso dos sucos industrializados, o consumidor é, de fato, enganado, ao pensar se tratar de uma opção saudável, já que a maioria dos sucos industriais, para serem baratos e comercialmente aceitos, exige a inclusão de aditivos que imitam aromas naturais, além de muito açúcar ou adoçante sintético, e pouca polpa da fruta (algumas versões levam apenas 1% de fruta na composição, mas, ainda, assim, julgam-se no

“direito” de ressaltar as propriedades naturais da mercadoria: “contém polpa da fruta”).

Uma divertida imagem, circulante no meio digital, ilustra a seriedade do engodo que a indústria alimentícia impõe aos consumidores, iludidos por representações falsas sobre a comida-mercadoria, já naturalizada, que encontram nos supermercados:

Figura 32. Suco-mercadoria: por fora é uma coisa, mas por dentro é outra.



Fonte: internet

Kedouk refere ainda outras pegadinhas da indústria que confundem as representações do consumidor, induzindo ao consumo irresponsável. No caso dos adoçantes, por exemplo, presentes nos produtos *light* ou *diet*, “quando você come um produto com pouca ou nenhuma caloria, geralmente acredita que pode exagerar na dose ou compensar com algo mais gordo” (2013, p. 81).

Sem contar que, para equilibrar o sabor ou a consistência, muitos produtos industrializados compensam a ausência de um ingrediente com o acréscimo de outro. Um sorvete *diet*, por exemplo, pode ser livre em açúcares, mas rico em gorduras. Refrigerantes denominados de zero calorias levam quantidade extra de sódio, quando sua composição inclui adoçantes de baixo custo para as indústrias, como o ciclamato de sódio e a sacarina sódica. O consumidor tende a pensar que esse tipo de produto é desenvolvido para reduzir sobrepeso, quando, na verdade, são feitos para dietas com restrições a determinados ingredientes. Frustrações

decorrentes disso podem, inclusive, favorecer abusos alimentares, o que provoca efeito inverso ao originalmente desejado, além de outros problemas de saúde.

Até mesmo o pão integral tem a sua parcela de culpa na ilusão do consumidor:

Muitos são feitos com bastante farinha branca, refinada, e pouquíssima fibra. O processamento elimina o gérmen, que é o embrião que dá origem a uma nova planta, e a casca dos cereais – má notícia, porque ambos concentram os principais nutrientes, como os minerais e as vitaminas E e B12. Repare no rótulo do pão que estiver comprando. Se a lista começar com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, significa que tem mais da branca. Em geral, os pães industrializados vendidos no Brasil têm entre 40% e 70% de trigo altamente refinado. Na Holanda, por exemplo, a lei determina que essa porcentagem seja de...zero (KEDOUK, 2013, p. 82).

Entendemos, assim, que a industrialização, principalmente nos países onde a legislação protetiva é carente ou pouco eficaz, acaba sendo uma “casa de maquiagem”, em que a aparência (seja a percepção visual, ou o aroma e o sabor) da comida-mercadoria é o carro-chefe. O objetivo é mascarar qualquer característica que possa ser rejeitada pelo consumidor. Isso inclui rotineiramente o acréscimo de inúmeros aditivos alimentares, especialmente quando há frouxidão nas leis.

A adição de farinha branca no pão integral melhora a sua consistência, deixando-o mais macio e adocicado, características que tendem a agradar ao consumidor (a exemplo do brasileiro), ao contrário da farinha integral pura, que tende a conferir dureza, e certo amargor aos produtos. Com isso, a saúde perde, pois, apesar de o valor calórico entre as farinhas integral e a refinada ser equiparável, *“o que muda são os nutrientes e, teoricamente, a quantidade de fibras, que trazem saciedade e fazem você comer menos”* (KEDOUK, 2013, p. 82). Alguns fabricantes chegam a adicionar açúcar mascavo para adocicar a massa dos pães e agradar os paladares brasileiros, o que torna o pão integral mais calórico, ou seja, má ideia para quem deseja emagrecer, e representa ter feito uma boa escolha.

E se uma “sopinha” for representada como opção saudável, precisamos estar conscientes de que alimentos cozidos (quase desmanchando) são rapidamente absorvidos pelo corpo. No caso das sopas, as fibras dos ingredientes, pré-quebradas pelo cozimento, são rapidamente digeridas com menor gasto calórico, e os amidos dos ingredientes são, também, mais facilmente convertidos em glicose. A

questão é que alimentos que são rapidamente digeridos não saciam, e logo o corpo pede mais. Aqueles que possuem bastantes fibras, por exemplo, ou elementos que exigem mais da digestão tendem a saciar mais, pois permanecem mais tempo no trato digestório, além de não provocarem picos de glicose no sangue.

Mas, se a escolha for pelas “sopas” industrializadas, aquelas “de saquinho”, com ingredientes desidratados, uma série de pós, e em geral nenhum legume fresco em quantidade razoável, o embuste tende a ser ainda maior. Essas sopas costumam levar uma quantidade excessiva de sódio, “e muitas contêm gordura vegetal hidrogenada (a trans) e maltodextrina, composto de glicose que provoca uma enxurrada de insulina, o hormônio que pega o açúcar do sangue e estoca nas células” (KEDOUK, 2013, p. 83). Lembrando que picos na liberação de insulina podem tornar as células insensíveis à ação desse hormônio (resistência à insulina), e assim, ao invés de a glicose ser aproveitada em nível celular, permanece na corrente sanguínea provocando diversos malefícios sistêmicos e favorecendo o desenvolvimento do diabetes *melitus*.

A alimentação contemporânea está repleta dessas “pegadinhas”. Citemos as redes de *fast food* que lançam “saladas” para atrair a clientela adepta do “saudável” (uma salada dessas pode ser altamente calórica e abusiva em sódio, quando, além das folhas verdes, cenouras e tomates, agregam-se ingredientes voltados a render o paladar do consumidor, como molhos de salada, queijos e torradas). E citemos também as grandes corporações, que vivem de venda, em larga escala, de produtos engordativos e nutricionalmente pobres, enquanto apostam em campanhas de incentivo à prática de exercícios físicos. Ao mesmo tempo em que procuram, com isso, redimir-se, transferem aos consumidores a responsabilidade pela condição de saúde em que se encontram.

A indústria produz tantas opções que, se ninguém fizer nada para ganhar a sua preferência, elas passam despercebidas. Por isso, tudo numa embalagem é pensado por especialistas e testado entre consumidores: das cores chamativas ao tamanho das letras, que são grandes só na parte das informações que vão estimular as vendas. Destacar um nutriente – o ômega 3, por exemplo – faz você achar que o produto é saudável, mesmo que todo o restante dele não seja (KEDOUK, 2013, p. 119-120).

Sem contar que o *status* de “produto saudável” agrega valor às mercadorias alimentícias, as quais tendem a custar mais caro. A indústria trabalha com o abstrato, com conceitos ilusórios, que enganam o consumidor. Por que alimentos que levam farinha integral, ao invés da refinada, custam mais caro se a primeira exige menos processamento e gasto energético? Não faz sentido, mas essa é a lógica da indústria alimentícia: as jogadas psicológicas que desconectam profundamente os consumidores da comida, atrelando-a a valores puramente abstratos e manipuláveis.

8.1 Títeres à mesa: a banalização do ato de alimentar-se e a padronização dos gostos

A nutrição humana é uma dessas atividades cujos padrões de conduta muitas vezes escapam dos seus próprios agentes, educados desde a infância para considerá-los algo automaticamente óbvio e consuetudinário.

Henrique Carneiro

Ao valer-se da repetição excessiva, de sabores e fórmulas familiares, de padrões altamente difundidos, enunciados facilmente assimiláveis e ao remover a possibilidade da frustração no conjunto de expectativas, as indústrias da cultura e de alimentos liberam o indivíduo do mal estar gerado pelo livre pensamento, da agonia causada pela liberdade de escolha e pelo medo do que lhe é estranho. Logo, libera-os do dever e da necessidade de tomar decisões e de enfrentar seus medos, saindo de sua zona de conforto.

Juliano de Oliveira; Ronaldo Novaes

As representações dos adolescentes colaboradores desta pesquisa revelam alguns conhecimentos sobre os riscos associados ao consumo da comida-mercadoria. No entanto, tais representações não são suficientes para desenvolver a

compreensão crítica de como funciona a produção de alimentos, e de como o apelo ao “gosto” através de sua padronização tem sido um dos aspectos basais do sucesso da indústria alimentícia. Os alunos preferem o que é saboroso, sem saber que a indústria se apropria disso para vender suas mercadorias alimentícias.

As cantinas e bares, nas escolas que constituíram a mostra desta pesquisa, comumente vendem alimentos industrializados, como salgadinhos tipo “chips”, biscoitos recheados, doces em geral, como: balas, pirulitos, chicletes, etc., e alguns “salgados”, comumente bastante apreciados pelos estudantes, como pastéis, cachorro-quente, sanduíches. Esses locais tendem a serem espaços para o consumo de guloseimas, e não estão atrelados a algum projeto da escola, ou programa do poder público para a alimentação saudável. Vincular os espaços de convivência, como o refeitório, mas também as vendas existentes na escola, ao princípio da alimentação saudável é um passo importante para alterar representações dos estudantes que estão naturalizadas em torno do consumo de produtos processados e industrializados com pouco valor nutricional, porém ricos em calorias vazias.

Não podemos perder de vista o fato de que a escola é um ambiente eminentemente pedagógico, no qual existe um espaço e um tempo privilegiado para o desenvolvimento de aprendizados relacionados às mais variadas instâncias da vida cotidiana, incluindo a alimentação. Adaptar os espaços de socialização internos à escola relacionados à comida para o incentivo e a discussão do consumo saudável é necessário. Se a comida saudável tiver espaço na escola, será mais fácil a superação de certas resistências que as crianças e principalmente os adolescentes trazem naturalizadas.

A constituição ontológica do ser humano leva a deduzir que os gostos são desenvolvidos socialmente e são, portanto, adquiridos (não inatos). Os gostos alimentares são, nesse sentido, construções sociais e como tais podem ser transformados, tendo em vista o pressuposto de que não há determinismo biológico sobre as escolhas gastronômicas das pessoas. Existe sim a influência instintiva de uma época remota em que o consumo de gorduras e outros alimentos ricos em fontes de energia eram condição necessária à sobrevivência. Com isso, o gosto por esse tipo de alimento ficou “gravado” em nossa memória genética, e foi transmitido pelos descendentes que sobreviveram, justamente aqueles que gostavam de comer

comida rica em gordura e carboidratos. Contudo, em nosso tempo, onde predomina o plano simbólico de relações, expressão e comunicação, o aspecto cultural, em detrimento do biológico, tende a ditar mais fortemente os hábitos de vida, como a alimentação, incluindo os gostos alimentares.

Embora possamos pensar que as preferências gastronômicas refinadas dos poucos que podem pagar por alimentos com características *gourmet* possam gerar grande lucro “em qualidade” aos setores alimentícios, é junto à população de média e mesmo baixa renda que se faz sentir mais intensamente a circulação de produtos alimentares mais baratos, mas que geram lucros na quantidade às indústrias alimentícias e ao agronegócio. É por isso que a padronização dos gostos é uma política desejável do ponto de vista econômico, e como estratégia de controle e manobra da população (aspecto político). Quem controla os desejos das pessoas, seus gostos, controla a elas próprias.

Sendo o gosto uma construção social, supõe-se que o consumo precoce e regular de determinados alimentos venha a condicionar fortemente as preferências futuras de alimentação, o que se poderia denominar por “hábito”. Assim, uma dieta baseada em alimentos ricos em sal e açúcares acaba condicionando o nosso paladar, acostumando-o a preferir comida doce e salgada. Se os alimentos não possuírem estes ingredientes, são julgados por nós como insossos.

A expressão “sem sal”, referindo-se a algo que não possui atrativos, é um exemplo da importância das representações expressas no gosto alimentar. É como se estivéssemos anestesiados frente à imensa gama de sabores que podem vir das mais diversas combinações de ingredientes, e somente conseguíssemos apreciar a comida na presença do sal. Estamos com o paladar empobrecido, pois, mesmo quando respondemos vorazmente à gama de novos sabores, sensações artificiais, que a indústria alimentícia vem produzindo para aumentar o consumo de artigos alimentícios, estamos, na verdade, respondendo ao padrão monótono dos mesmos ingredientes de base.

Quando algumas pessoas dizem que detestam verduras, legumes e frutas, podemos inferir que seu paladar foi “educado” pela indústria dos produtos ultraprocessados. Assim, quanto mais adocicados, salgados e engordurados forem os produtos alimentícios, tanto mais estes rendem lucros para as empresas que

detém seus meios de produção e os símbolos que os caracterizam (“marcas-ícone”¹¹⁰).

O consumismo é condição e produto de escolhas alienadas que expressam a influência das estratégias de *marketing* destinadas a convencer cada vez mais consumidores a desejar as “marcas-ícone”, travestindo-as de necessidade. O alimento se torna um objeto de consumo: é desejado. E isso vai muito além da simples satisfação da fome: têm um caráter social e cultural, típico de nossa época, onde reina “o espetáculo da mercadoria”. Redes de comida *fast food*, como a *McDonald's* costumam ter esse apelo.

Apesar disso, na contramão do que se poderia esperar, para os estudantes adolescentes colaboradores desta pesquisa (embora conheçam as grandes marcas de alimentos, como *Nestlé*, *Coca-Cola*, *Hellmann's*) o fator “marca” não foi evidenciado nas representações como determinante para o consumo. O motivador de suas escolhas é a qualidade do produto, que, segundo eles, não depende de marca: se o produto for bom, saboroso, não importa a marca. Somente para alguns produtos alimentícios, os adolescentes referem preferências, como no caso dos refrigerantes, sorvetes, biscoitos recheados, entre outros. Eles tendem também a seguir a escolha da família, e preferem marcas locais, geralmente as mais acessíveis em relação ao preço:

Não, a marca não define o gosto, o sabor do alimento...a marca não importa, tu vais gostar do sabor do alimento.

Mais pela qualidade do alimento.

A marca não diz muita coisa, é o gosto mesmo que diz.

Pra mim tanto faz, o que eu gosto eu como...nem penso muito na marca, tipo, o que aparece na TV. O que o meu pai comprar, se ele comprar eu acho que aquilo ali é bom.

Há, eu só diferencio a marca, tipo, de bolacha recheada, de refri, porque eu decorei a marca que eu gosto, e eu pego ela, pra não pegar a que eu não quero provar.

Quando vou comprar compro sempre a mesma marca, mas é só essas coisas, tipo refrigerante. A minha mãe compra sempre marcas diferentes para testar.

A única coisa que eu gosto de comprar pela marca é guaraná, porque o melhor de todos é o Antarctica ou Kwat...é só isso mesmo, que eu busco

¹¹⁰ Termo criado por nós para designar aquelas marcas cuja imagem de representação possui tanto poder de abrangência e disseminação, que quaisquer associações a ela ligadas são instantaneamente reconhecidas.

marca, porque as outras coisas eu não ligo. E em casa? A minha mãe sempre compra o mesmo feijão, o mesmo arroz e a mesma massa...há, mas há: “vai ali e compra leite condensado na venda”...o que tiver ali.

Minha mãe descreve tudinho, ela sabe todas marcas, mas eu não sei...se eu vejo que está ali e parece saboroso eu como, mas eu não fico olhando a marca.

Minha mãe sempre coisa da mesma marca, essas coisas assim que a gente consome todos os dias, como feijão...mas ela compra de marcas diferentes por causa do preço também...mas eu não ligo muito assim, só pra refrigerante...Coca-Cola, guaraná Antarctica, e bolachinha recheada.

Eu não me importo com marca.

A minha mãe testa, aí se a marca for ruim ela troca, por exemplo: feijão, arroz.

Como, em geral, a comida dos adolescentes é comprada pelos adultos da família, pais ou avós, sendo o preço das diferentes marcas um fator importante na hora da compra, os estudantes aceitam os produtos que existem em casa sem problemas, desde que estes sejam apazíveis ao seu paladar.

Em suas representações, o preço das marcas também é colocado como um fator importante para a compra. Devido a limitações de ordem econômica, as famílias tendem a fazer ajustes na hora das compras, a fim de substituir produtos com custo elevado, por aqueles com preços mais acessíveis. A escolha alimentar, nesse caso, tem motivação econômica, fator que acaba se sobressaindo aos demais aspectos importantes, como as preferências culturais e a saúde. Nesse caso, muitas vezes, a opção por produtos industrializados se torna conveniente, como forma de economia, aos ingredientes e alimentos naturais e integrais, cujo *status* lhes agrega valor, resultando no aumento de preço.

Vemos, pois, que o gosto é o aspecto decisivo nas escolhas alimentares dos adolescentes. Suas representações indicam a padronização do paladar: os escolares revelaram não se intimidar de comer, em público, alimentos “que todo mundo come”, como salgadinhos do tipo “chips” (“*praticamente a escola inteira vai ali na vendinha, que é ali na esquina, e compra chips, refri, chocolate*”), doces (“*de comer bastante doce, porque todo mundo pede*”), e *junk food* no geral (“*gosto de comer sorvete e batata frita*”), mas demonstram receio de comer alimentos que possam lhes deixar desconfortáveis ou constrangidos (“*salsicha, porque ficam tirando sarro (risos)*”, “*há, banana mesmo, a maioria do pessoal tem problema de comer na frente do outro*”, “*eu não gosto de comer lanche, pois não gosto de me sujar na frente das pessoas*”), ou destoem do consumo comum aos colegas: “*na*

frente (dos outros) chips, essas coisas assim a gente tá sempre comendo, mas a gente não vai comer, sei lá, um pé alface assim, numa rodinha assim sabe? (risos)".

Com base nessas representações, vemos que o consumo coletivo é fortemente influenciado pelo que é cultural e moralmente aceito, fornecendo uma margem de conforto que evita o estranhamento dos demais, e as manifestações irônicas ou depreciativas. Nesse sentido, os alimentos industrializados, prontos para consumo, como os biscoitos recheados, salgadinhos de pacote, balas, etc. tendem a ser bastante convenientes para os adolescentes nos momentos de socialização. Sua aceitação é coletiva enquanto "escolha" alimentar, porque esses alimentos, hoje difundidos e naturalizados, têm produzido lugares comuns de consumo, confortáveis para os adolescentes (que possuem muitas inseguranças próprias de sua fase de desenvolvimento).

Comer alface, ou mesmo fruta, (enquanto os demais comem guloseimas) é uma situação interpretada como inapropriada pelos escolares nos ambientes coletivos, já que os colegas podem "tirar sarro", em razão de estes alimentos destoarem do comumente consumido na socialização em grupo (as "rodinhas" de amigos). Isso mostra o quanto o "social" influencia as escolhas alimentares, corroborando a alimentação como prática complexa, transpassada pela totalidade das determinações que vão para além do biológico.

Isso demonstra que a naturalização da comida industrializada, hegemônica, vem ocorrendo de forma eficaz, à medida que cada vez mais desconhecemos a cadeia produtiva, a origem do alimento, e sequer imaginamos que relações sociais a sustentam. Hoje, os hábitos são forjados nas agências de publicidade e *marketing* das indústrias alimentícias. Ter consciência disso é essencial para que possamos retomar o controle sobre nossas escolhas alimentares.

Faz-se necessário um processo de Educação Alimentar emancipador, a fim de superar as representações difundidas a respeito da comida que são coerentes com o mundo das mercadorias, mas danosas à produção coletiva do mundo possível, no qual a saúde e a formação integral dos seres humanos em um ambiente igualmente saudável e integrado seja o foco dos processos produtivos. Para tal, os consumidores precisam estar bem informados, para atuar como coprodutores nesse processo (na forma de consumo responsável) estimulando a produção da comida local, limpa e saudável.

O agronegócio e a industrialização da comida ameaçam as culturas alimentares, os saberes e os modos de fazer de povos distintos nas mais diversas regiões do mundo, pois sua agenda de dominação exige a padronização dos gostos alimentares, como forma de controle sobre os hábitos de consumo. Com isso, a comida como patrimônio humano deixa de existir. Isso envolve a deriva da agrobiodiversidade (sementes crioulas, selecionadas pelos camponeses com base em características desejáveis, sem intervenção de engenharia genética; saberes e técnicas de manejo agrário), da diversidade de alimentos frescos disponíveis, e das noções da comida como memória alimentar, identidade e afeto (saberes e modos de viver, produzir e comer).

Há também normas sanitárias que almejam impor à produção artesanal baseada em culturas alimentares regionais as mesmas normas que regem a produção industrial. Isso está dentro da agenda autoritária de padronização da alimentação pretendida pelas empresas do ramo alimentício. Com equiparações e exigências absurdas, estas empresas pretendem esmagar as formas tradicionais de produzir comida.

Asseguradas pela ampla gama de aditivos alimentícios, sem dúvida, conseguem garantir segurança do ponto de vista sanitário - substituição de ingredientes frescos pelos artificiais, bem como dos sabores e aromas naturais pelos fabricados em laboratório e largo uso de conservantes que tornam os produtos nada atrativos aos microrganismos potencialmente patogênicos -, apesar de não fornecerem segurança do ponto de vista da saúde, por conterem, entre seus ingredientes, substâncias danosas cuja ação no organismo tem levado ao surgimento de doenças inflamatórias e degenerativas, como câncer, obesidade e diabetes.

Logo, temos que conhecer e valorizar os alimentos ameaçados. As culturas alimentares tradicionais são centradas em modos de vida fortemente ligados ao ambiente circunvizinho. Já a agricultura industrial tem impulsionado relações e valores que sustentam modos de vida alienados, cuja interação com os ambientes tem se mostrado destrutiva. A comida sustentável, portanto, tem compromisso com a continuidade dos saberes tradicionais, símbolos da cultura e história de um povo e sua interação com o lugar-moradia.

Ao contrário, a comida-mercadoria não consegue conectar-se a nada que não esteja sob o jugo das grandes corporações cuja prioridade é o acúmulo de riquezas. Seu modo de viver é o consumo irresponsável e desenfreado e a completa ignorância quanto às origens e formas de produzir. Saber disso é necessário para que possamos desenvolver autonomia e romper com a dependência em relação à indústria alimentícia e farmacêutica - esta última, interessada fortemente nos lucros que as doenças geradas por hábitos pouco saudáveis de vida e alimentação ocasionam, principalmente quando afetam as pessoas cronicamente e as atrelam ao consumo regular de medicamentos.

A padronização é um equívoco no curso da história da humanidade, com o qual não nos parece termos aprendido o suficiente, apesar do papel pedagógico que podemos associar ao *erro*. A vida, desde as suas formas mais básicas, depende da diversidade. Homogeneizar o pensamento, as motivações e as ações faz sentido apenas como estratégia de controle a favor de manter uma determinada situação vigente e hegemônica. Para transformarmos as relações dominantes, a aposta está nas concepções alternativas, que divergem do que está posto, sem pretender, com isso, criar uma massa de pessoas em torno da defesa fanática de uma ideia ou ideário, mas uma coletividade impulsionada pela consciência crítica da realidade, na qual a diversidade (biológica, social e cultural) é também um dos princípios basilares para a sustentabilidade das relações.

A própria monotonia nas dietas acaba impulsionando o consumo de alimentos industrializados que fornecem uma ampla quantidade de “novos sabores”. A todo o momento a indústria vem apostando nesse tipo de atrativo. Não obstante, todos eles costumam ter a mesma base de aditivos alimentares, abuso de sal, açúcar e gorduras, e poucos ou nenhum ingrediente natural. Não é difícil perceber que temos sido amortecidos em nossa capacidade de julgar os aspectos que realmente conferem à comida uma *qualidade* diferenciada. Comemos muito, comemos mal, e estamos desprovidos de conhecimentos que possam nos libertar dessa condição.

A jornalista Marcia Kedouk, amparada pelos saberes ouvidos de pesquisadores, agricultores, cientistas, neurologistas, engenheiros alimentares, agrônomos, biólogos, médicos e especialistas da indústria alimentícia, elucida em *Prato sujo: como a indústria manipula os alimentos para viciar você* (em linguagem informal, por que direcionada a informar o leitor comum) por que o nosso corpo é,

por razões evolutivas da espécie, tão suscetível à preferência por alimentos calóricos. A indústria alimentícia percebeu essa “fraqueza” e a utiliza a fim de fomentar a comercialização de suas mercadorias ultraprocessadas. Estes produtos têm como base de sabor e consistência três elementos refinados: o sal, o açúcar e a farinha, além da gordura, principalmente a sintética, hidrogenada, ingredientes de bolos, biscoitos, sorvetes e inúmeros outros produtos industrializados.

O descontraído prefácio ao livro de Kedouk, de autoria de Denis Russo Burgierman, antecipa muito bem o tema do livro, através de uma interessante analogia entre três “pós brancos” refinados, a farinha, o açúcar e a cocaína, comparando o poder viciante dos carboidratos refinados, base da dieta industrializada contemporânea, ao da droga. O surgimento da cocaína (refinada da planta da coca) estava associado à propriedade desejada de fornecer energia mental, ilimitada, ao usuário. No entanto, quando se percebeu os prejuízos associados à substância, sua veneração foi convertida em proibição. No caso do açúcar e da farinha: acreditava-se que o refino poderia extrair a essência do vegetal, sua porção mais nobre, “*o carboidrato puro, pura energia*” (BURGIERMAN, 2013, prefácio, p. 14), com a propriedade de fornecer energia de forma concentrada.

O refino dos vegetais para a produção de substâncias alimentares altamente energéticas assemelha-se ao equívoco científico que produz o reducionismo, levando a elaborações fragmentadas dos fenômenos, associadas ao ideal de pureza, ou clareza (os refinados: sal, farinha, açúcar brancos, livres de “impurezas”). O extremo simplificar, entretanto, ao invés de conduzir à compreensão clara dos fenômenos, faz com que as noções superficiais não consigam aprofundar-se à complexidade real dos fenômenos, os quais somente podem ser compreendidos no desvelamento de suas ligações e relações estruturantes, no nível da essência, e não da aparência.

Acreditava-se, acerca de um século e meio, que o refino seria um processo positivo, ideal, já que concentraria a propriedade energética do alimento, ao extrair dele o que se pensava ser a parte mais nobre: os carboidratos, que fornecem energia de forma rápida.

Começou-se a refinar trigo, cana e coca mais ou menos na mesma época, na segunda metade do século 19, com mais intensidade por volta de 1870. A tal “cultura ocidental” adorou a novidade. Os cientistas ficaram em êxtase, porque acreditavam que o modo de compreender o Universo é dividi-lo em pequenos pedacinhos e estudar um pedacinho de cada vez (esse é o tal reducionismo científico). Nada melhor para eles, então, do que estudar apenas o que importa nas plantas, e não aquele lixo inútil – fibras, minerais, vitaminas e outras sujeiras. Os capitalistas industriais também curtiram a ideia de montão. Um pó refinado é superlucrativo, muito fácil de produzir em quantidades imensas, praticamente não estraga e ainda pode ser transportado a longuíssimas distâncias. [...] Sabe por que esses pós refinados não estragam? Porque praticamente não têm nutrientes. As bactérias e insetos não se interessam pelo que não tem nutriente (BURGIERMAN, 2013, p. 14).

O mecanismo de ação destes elementos refinados se assemelha:

Os três têm efeito parecido na gente. Eles nos jogam no céu com uma descarga de energia e, minutos depois, nos deixam despencar. Aí a gente quer mais. Como eles foram separados das partes mais duras das plantas – as fibras -, nosso corpo os absorve como um ralo, de uma vez só. Seu efeito eletrificante manda sinais para o organismo inteiro, o metabolismo acelera. Aí o efeito vai embora de repente. E o corpo é pego no contrapé (BURGIERMAN, 2013, p. 14).

Cocaína, farinha e açúcar eram “O Bem” no final do século 19. Eram conquistas da engenhosidade humana. Eram a prova viva de que a ciência ainda iria conquistar tudo, de que o homem é maior do que a natureza, de que o progresso é inevitável e lindo. Cocaína era “o elixir da vida”. Nas palavras publicadas numa revista do século 19, “um substituto para a comida, para que as pessoas possam eventualmente passar um mês sem comer.” Farinha e açúcar davam margem a fantasias de ficção científica, como a pílula que dispensaria o humano do ato animal e inferior de comer (BURGIERMAN, 2013, p. 14-15).

Enquanto o equívoco da cocaína não demorou a ser percebido (nas primeiras décadas do século 20), convertendo a substância de medicamento à “droga” proibida, em se tratando da farinha e do açúcar refinados (ambos com efeitos que levam à dependência), somente no final do século 20 começou a ser questionada a sua inocuidade para a saúde humana. Até aí somente a gordura (saturada, o colesterol) era abominada, mas então começamos a entender que os carboidratos provenientes de refino seguiam construindo uma pandemia de diabetes tipo 2 e obesidade, já que passaram a ser muito consumidos em razão de seu efeito “viciante”.

Em 1870, caímos na ilusão de que era possível “refinar” plantas até extrair delas o bem absoluto. Apenas para nos convenceremos, décadas depois, de que tínhamos criado o mal absoluto. Mas será que o problema não é essa mania humana de separar as coisas entre “O Bem” e “O Mal”, em vez de entender que o mundo é mais complexo que isso e que há bem e mal em cada coisa? Trigo, cana e coca, se mastigados inteiros – integrais -, são nutritivos e inofensivos – e protegem contra doenças crônicas. Precisamos parar de tentar “refinar” a natureza, e entender que ela é muito melhor na versão integral (BURGIERMAN, 2013, p. 15-16).

Assim é também a compreensão crítica dos fenômenos da realidade: o entendimento integral das ligações e relações que fazem das coisas o que elas são em sua essência. Isoladas, as coisas não funcionam. Da mesma forma, truncado, cheio de limitações, é o pensamento que provém de um conjunto fragmentado das partes de um fenômeno, incapazes de fazer-nos compreender sem caos, com lucidez, o todo.

Joe Schwarcz, por sua vez, alerta-nos para os perigos dos mitos que criamos em torno daquilo que comemos. Muitas das informações sobre os alimentos, sua composição, ingredientes, seus contaminantes e, conseqüentemente, seus efeitos para a saúde tendem a ser acrílicas e, portanto, equívocas (ingênuas, tendenciosas, alarmistas, comerciais, radicais, sensacionalistas), quando não envolvem a comida com base na complexidade de sua interação com o organismo e os outros alimentos. Mais do que condenar substâncias testadas e compreendidas isoladamente, ou demonizar ingredientes, temos que procurar entender a comida como elemento dinâmico na interação com os diferentes processos do ambiente e dos organismos. Nem sempre o que à primeira vista consideramos saudável, bem como o que consideramos danoso tem o efeito que acreditamos na complexidade das interações entre alimento e organismo.

A formação do gosto também é processo multideterminado. No âmbito biológico, a predisposição para eleger certos alimentos possui um vínculo evolutivo. A capacidade de estocar qualquer caloria excedente na forma de reservas de gordura nos tecidos corporais para garantir a sobrevivência em tempos de escassez de alimento é vantajosa, e por esta razão foi selecionada evolutivamente. Outra vantagem foi “aprender” a identificar as propriedades do alimento através do cheiro e do gosto. Aqueles potencialmente calóricos comumente são adocicados, já os grandes venenos da natureza não raro conferem sabor amargo. Esse mecanismo cerebral está na raiz de nossas preferências por alimentos gordurosos e doces, e da

aversão a outros. A atração pelos primeiros é intensa a tal ponto de produzir um “calcanhar de Aquiles”¹¹¹ nutricional.

A indústria alimentícia tem sido muito bem sucedida em tirar proveito desta nossa vulnerabilidade. A industrialização da comida baseada na adição maciça de gorduras e açúcares na fabricação das mais diversas mercadorias alimentícias tem revertido o que em algum período de nossa evolução era vantajoso em ponto de manipulação que nos torna cada vez mais suscetíveis ao consumo compulsivo de alimentos altamente calóricos.

Hoje, calorias são tão fáceis de conseguir em qualquer lugar e a qualquer hora que viciamos nosso paladar no que há de mais gordo no mundo alimentício. Sabemos que supermercado é lugar de comprar comida – arroz, feijão, verdura, legume, fruta -, mas enchemos o carrinho de bolacha, refrigerante e salgadinho. A nosso favor, pesa a concorrência desleal entre cookies e brócolis (KEDOUK, 2013, p. 25).

Essa “overdose” de comidas empobrecidas, ao mesmo tempo em que não fornece os nutrientes necessários ao metabolismo sadio, inundam-no com altas doses de substâncias danosas que levam a diversas enfermidades. Vivemos o paradoxo: estamos de barriga-cheia, porém desnutridos. É a “fome oculta”, provocando males mais extensos que a fome real, já que diversas doenças contemporâneas de base degenerativa têm origem na alimentação excessiva e de má qualidade.

Doenças crônicas, antes associadas à idade avançada, têm chegado cada vez mais cedo a adolescentes e crianças. O caminho mais curto é elencar culpados e julgar que o exemplo falho vem de casa. No entanto, é preciso analisar a forma como a sociedade vem se estruturando, na contemporaneidade, para compreender as relações por detrás da deterioração na qualidade geral da nossa alimentação. Rotinas aceleradas de trabalho imprimem um ritmo incompatível com o tempo necessário à escolha e compra de alimentos saudáveis, e à elaboração de refeições planejadas, saborosas e nutritivas. Assim, resta às atribuladas mães, muitas vezes, servir aos seus filhos guloseimas e comidas prontas e lanches pouco nobres, para que se possam iludir de que os estão, ao menos, alimentando. Envolvida nisso está

¹¹¹ Expressão popular oriunda da mitologia grega, equivalente ao “ponto fraco” de alguém, ou à ideia de vulnerabilidade.

a culpa contornada pela ilusão de compensar os filhos pela ausência em casa com comidas gostosas de fácil aceitação.

Em 1974, quando nossos pais, avós ou bisavós compravam algo para comer, eles investiam a maior parte do dinheiro em arroz, feijão e vegetais variados, segundo mostram os dados do IBGE. Nos anos 2000, nós fizemos uma mudança nesse perfil. De lá para cá, compramos 32% menos alimentos como mandioca, cenoura, batata e beterraba, 31% menos de feijão e 23% menos de arroz. Em compensação, nossa lista de compras, se comparada à de nossos avós, teve um aumento de 400% de refrigerante, 400% de biscoitos, 82% de refeições prontas, 300% de embutidos, 100% de frango e 23% de carne bovina. A única carne que teve queda de consumo foi a de peixe: 41% (KEDOUK, 2013, p. 26-27).

O tempo reduzido para o preparo das refeições caseiras exige a substituição de ingredientes frescos e crus por comidas prontas, pré-cozidas, congeladas, enlatadas e embutidas, como forma de encurtar o acesso à satisfação da fome (apetite). Sobressai também, aqui, a questão do gosto: a fome-desejo procura as guloseimas, que estão cada vez mais acessíveis nas prateleiras dos supermercados. Paladares “acostumados” tendem a fazer escolhas erradas; não as que nutrem (de fato, alimentando), mas aquelas que satisfazem ao desejo compulsivo.

Ao fazer tais substituições de matérias-primas frescas por produtos industrializados perdemos o controle sobre o que comemos. Já não sabemos que misturas de ingredientes e aditivos alimentícios substituíram o preparar caseiro do dia a dia. E, embora as quantidades dos principais elementos (sódio, carboidratos, gorduras) estejam obrigatoriamente indicadas nos rótulos, são demasiado assépticas para despertar nosso interesse. Esses ingredientes, presentes em tudo, nos saturaram de tal forma que nos anestesiaram. E assim, deixamos a indústria alimentícia decidir o vai preencher os nossos pratos.

Perdemos nós saúde, enquanto ganham as empresas do ramo alimentício, a indústria farmacêutica, os convênios médicos da medicina remediativa que ignora o princípio da prevenção, e os fabricantes de compostos vitamínicos que nos convencem a repor o que a comida deixou de fornecer. A dieta “ocidental” à base de industrializados certamente não tem a ver com saúde, mas com a obtenção e acumulação de lucros. Retomar as rédeas de nossa dieta é uma *necessidade*.

O sucesso dessa dieta é facilitado pela conformação orgânica do nosso próprio cérebro, o qual nos gratifica pela ingestão de alimentos calóricos, já que toda energia extra que pudesse ser estocada na forma de gordura um dia foi essencial para a sobrevivência da espécie. Comidas calóricas continuam estimulando o “centro de recompensa” do cérebro porque persiste o instinto evolutivo ancestral de sobrevivência. Esse tipo de comida estimula o cérebro a liberar substâncias que promovem bem estar, como a dopamina, aguçando o desejo de consumir novamente, já que a recompensa é agradável (KEDOUK, 2013). A fórmula da felicidade instantânea associada à ingestão de comida altamente calórica vem sendo, como nunca antes, apropriada pela indústria alimentícia para induzir o sobreconsumo lucrativo.

A descoberta do fogo pela humanidade também contribuiu de forma importante para tornar a dieta mais calórica. Isso porque o cozimento age como uma forma de “pré-digestão”, alterando a estrutura do alimento, que passa a disponibilizar mais facilmente as moléculas energéticas. É o caso da batata, do trigo, do arroz, que, quando crus, apresentam seus amidos inacessíveis ao sistema digestivo, mas, ao serem cozidos, sofrem modificação na sua estrutura, a ponto de serem digeríveis e aproveitáveis pelo organismo, fornecendo bastante energia (calorias).

Essa descoberta foi decisiva para a evolução da nossa espécie, que passou a ter acesso facilitado às calorias, o que possibilitou aos hominídeos ancestrais desenvolver seu cérebro com outras atividades, em vez de ocupar todo o tempo procurando comida crua e mastigando-a para tentar suprir suas necessidades energéticas (KEDOUK, 2013). Aprendizagens que facilitaram o acesso às calorias modificaram o rumo da espécie humana. *“Somos a única espécie que cozinha. Logo, nos tornamos a única capaz de alimentar um cérebro altamente complexo – e sem o incômodo de passar o dia todo se alimentando”* (KEDOUK, 2013, p. 38).

Mesmo assim, nossos ancestrais conviviam de perto com a escassez. Eles se estabeleciam em um lugar, caçavam os animais e colhiam os vegetais disponíveis. Mas uma hora a fonte secava e eles tinham de fazer as malas para achar outro canto. O cérebro turbinado, no entanto, levou a ideias brilhantes, como plantar sementes e domesticar animais para o consumo. Em tempos cruéis, eles teriam uma bela reserva. Em lugares com solos bem férteis, então, mudariam o mundo. E mudaram, mais ou menos em 10 mil a.C., numa região extremamente fértil ao redor de dois grandes rios, o Tigre e o Eufrates, onde hoje fica um pedaço do Iraque, da Síria, da Turquia e do Líbano. Foi provavelmente ali que a seleção natural das plantas mais

calóricas e dos bichos mais gordos fez nascer a agricultura e a pecuária. E permitiu ao homem se estabelecer em locais por mais tempo, criando comunidades, depois cidades, leis e funções sociais cada vez mais específicas. Reservas maiores de comida significaram também mais tempo livre – e desse tempo livre nasceu a engenharia, a escrita...

Estaria tudo muito bem se a evolução não tivesse se deparado com o surgimento do disque-pizza (KEDOUK, 2013, p. 39).

De fato, a vantagem evolutiva que nos possibilitou um desenvolvimento tão amplo na direção do pensamento planejado, da criatividade e da transformação da natureza vem se voltando contra nós ao ser apropriada pela gastronomia alienadora das indústrias de alimentos, dos restaurantes de comidas rápidas e das redes de supermercados. Seus ingredientes-chave são aqueles que estimulam nossos centros cerebrais de recompensa com a promessa de felicidade instantânea; efeito provisório, seguido pelo efeito rebote, que nos faz consumir mais. Sal, farinha, açúcar (tudo refinado) e gordura.

Hoje, esses quatro ingredientes são a base da comida industrializada. Eles estão em tudo: tem sal até nos doces – no chocolate, no refrigerante, no iogurte – e açúcar nos salgados – como lasanha congelada, ervilha em conserva e frango temperado. Não por acaso, esse quarteto atua no cérebro de um jeito semelhante ao das drogas, porque a ideia é mesmo você querer cada vez mais. E funciona. No Brasil, 73, 6% dos alimentos consumidos vêm da indústria, inclusive nas regiões mais distantes dos centros urbanizados (KEDOUK, 2013, p. 45-46).

O apelo industrial, ao qual não temos conseguido resistir, apesar da riqueza de comida fresca que nosso gigante país tropical produz tem a ver com a forte dependência do nosso paladar aos sabores entorpecentes da modernidade. Assim, temos que transcender a ingenuidade de achar que a indústria de alimentos dedica-se com afinco a tornar os alimentos industrializados o mais saborosos e atrativos possível, pois está preocupada com o nosso prazer gastronômico. Seu real intuito é fazer deles instrumentos de dominação, induzindo paladares viciados, porque essa é uma forma eficaz de educar nosso paladar em torno do consumo de seus produtos, o que vai se reverter em lucros.

A alimentação enquanto elemento social e cultural pressupõe a produção de significados para a comida que transcendem o campo do instinto (predação, comensalismo, herbivoria, etc.), transformando as escolhas alimentares humanas

em situações pensadas. Os seres humanos refletem sobre o que vão consumir, analisam, selecionam e, mais que isso, aperfeiçoam e produzem seu próprio alimento. Logo, alimentar-se é, para além de biológico, um ato profundamente simbólico. A comida é elemento de identidade humana (grupos, povos), quando genuinamente vinculada a quem a consome. Posto isso, entendemos como Santos (2005, p. 12-13), que

[...] a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. [...] comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época.

A alimentação reflete a forma como nos organizamos socialmente e como vimos nos relacionando com o ambiente. O que comemos, onde, como, quando e com quem exprime tanto a base das relações sociais vigentes, quanto o seu campo simbólico, cultural. As representações daí oriundas exibem as contradições de sua própria realidade.

Desse modo, as ligações e relações no marco do capital determinam modelos produtivos, estilos de vida e hábitos de consumo dobrados às contradições e transformações que esse modo de organização social forjou. Posto isso, não podemos conceber tais fenômenos isoladamente, afastados das relações sociais vigentes e hegemônicas. Com efeito,

diante das transformações impressas pela urbanização e pela globalização, a alimentação passou e continua passando por mudanças que afetam a qualidade dos alimentos produzidos e industrializados. Na verdade, um novo estilo de vida impõe novas expectativas de consumo, que acabam orientando as escolhas de alimentos (SANTOS, 2005, p. 21).

A subordinação da comida às relações mercadológicas resulta na deturpação de seu significado essencial. Da mesma forma, a ruína dos vínculos genuínos que unem o alimento a seu consumidor (dominação e padronização dos gostos pelas

relações materiais e o ideário simbólico do capital) tem esvaziado da vida humana o real sentido de alimentar-se, resultando em escolhas alimentares alienadas.

A comida-mercadoria, tanto mais circulante e lucrativa, quanto mais alienadas forem as “escolhas” dos consumidores, possui também seus “ícones” alimentícios. Os industrializados (alimentos ultraprocessados), os *junk food* e os *fast food*. Comida rápida, pronta, que engolimos sem pensar, assim como a educação formatadora que recebemos sentados e enfileirados nas classes escolares convencionais. Embora nos iludamos que estamos sendo, em cada caso, alimentados ou educados, de fato apenas servimos à continuidade das relações sociais opressoras, que aumentam e concentram poder, enquanto diminuem e fragmentam a potência da vida humana.

Ortigoza (1997) faz uma análise crítica dos *fast food* enquanto modelo produtivo, caracterizado pela padronização de suas redes (franquias¹¹²), processos de trabalho, ingredientes e mercadorias, e cujo intuito é globalizar-se, estendendo a padronização que lhe é própria aos demais aspectos da vida, especialmente sobre os gostos alimentares. Para a autora,

[...] há um novo cotidiano que passa a ser exigido pelo tempo produtivista na sociedade atual: torna-se necessário controlar atos, gestos, desejos. O horário dedicado às refeições é escasso e o *fast food* entra nessa conjuntura de um “novo tempo” no urbano.

O setor de alimentação/*fast food* passa a caracterizar a modernidade, pois o ato de comer ganha, a partir dele, funcionalidade e mobilidade, não se identificando mais com o território, pois se adapta às circunstâncias que a mundialidade impõe (p. 4).

É dizer que as comidas rápidas são a expressão simbólica da globalização, em curso na sociedade vivida. Com isso, os gostos tradicionais (sejam locais, regionais ou nacionais) se perdem frente à imposição de um novo padrão de consumo, caracterizado pela normalização, o nivelamento cultural nas formas de consumir, nas preferências e ritmos alimentares, e nos tipos de comidas consumidas. A mundialização exprime, então, a soberania cultural do consumo uniformizado, totalizante, sobre as culturas autóctones. Com isso, as práticas e as

¹¹² O sistema de franquia, enquanto conceito, aplica-se à produção, distribuição e consumo de bens e serviços, organizada a partir de uma estratégia mundial, e voltada para o mercado mundial. [...] retrato da globalização (ORTIGOZA, 1997, p. 2).

representações alimentares tradicionais são desestruturadas pela padronização que invade e determina culturalmente o cotidiano.

A partir daí, os paradigmas alimentares éticos e morais que abarcam crenças, valores, costumes, normas, regras e comportamentos, caracterizando as refeições, seus componentes e seus ritmos (produção caseira da comida, horários, locais para comer) tendem a fragmentar-se, frente às modernas exigências do cotidiano. O comer regrado, disciplinado, ligado à identidade dos povos e grupos étnicos e sociais, comprometido com a função real do ato de alimentar-se, tem sido substituído por hábitos de consumo acelerados (comer de pé, engolir comidas instantâneas, substituir refeições caseiras por lanches rápidos), descontrolados, compulsivos, próprios à lógica/ética de mercado, em razão dos mecanismos ligados ao fetiche da mercadoria e aos processos do trabalho alienado.

No âmbito dos gostos alimentares esses mecanismos utilizados pela indústria da comida-mercadoria têm se mostrado bastante eficazes na indução aos vícios alimentares, que conduzem as pessoas a dietas incompletas e insalubres, como títeres à mesa, seguindo as normas que o anfitrião do “banquete” propõe. Não é exagero utilizar tal termo, “títere”, para definir a situação em que nos encontramos, enquanto comensais da mesa moderno-industrial, servidos à exaustão com as mais diversas mercadorias alimentícias. A indústria alimentícia tem manipulado de forma cada vez mais minuciosa nossas preferências biológicas por determinados alimentos, a fim de nos excitar ao consumo compulsivo, que para aquela é lucrativo.

Posto isso, entendemos que a cultura do consumismo solapou a capacidade das pessoas de comer comedidamente, sem exageros, de escolher os alimentos que lhes são adequados. *“A tendência a comer demais é típica das sociedades industriais. No passado o indivíduo comia para viver”. Hoje, o consumismo induz as sociedades a ‘viver para comer’”* (BLEIL, 1998, p. 15). Isso porque há uma ruptura nos vínculos tradicionais entre os comensais, a comida e seu ambiente de produção, o que favorece a manipulação das representações, fragmentadas por tal processo.

Representações manipuladas são suscetíveis, no âmbito do consumo, aos significados acerca da comida esperados pela agroindústria corporativa e as empresas do ramo alimentício. A publicidade alimentar é o mecanismo capaz de mobilizar a sobreprodução, imprimindo circulação às mais diversas mercadorias alimentícias. Os significados impostos recaem, assim, sobre o *consumo*, já que a

produção não pode ser diretamente controlada pelo consumidor, embora este possa fazer escolhas em detrimento daquela, caso não seja condicionado a aceitar o que foi produzido, o que está disponível. A manipulação simbólica dos gostos alimentares é o único motivo capaz de explicar porque os seres humanos vêm preferindo comidas com propriedades alimentares e nutricionais defasadas a alimentos diversificados e nutritivos (como os cereais), tradicionalmente cultivados e preparados pelos povos diversos.

Essa manipulação tem alcançado níveis extremos, resultando na apropriação de nossos instintos biológicos no que tange a determinados tipos de alimentos. Como já tratamos no decorrer desta tese, temos uma predileção evolutiva por alimentos adocicados e gordurosos (calóricos), e menos afeição por aqueles que tendem a fornecer calorias quantitativamente inferiores aos primeiros, como os vegetais, frutas e verduras, além de aversão a alimentos desconhecidos e com sabores fortes (amargo, ácido), indicadores de potenciais substâncias tóxicas, irritantes ou alergênicas. Essa vantagem evolutiva fez persistir o paladar da autosobrevivência, aquele que consegue aumentar o ganho calórico reduzindo o gasto energético em sua obtenção, ou seja, que faz com que sejamos receptivos às comidas altamente calóricas e de fácil acesso, e também o que nos afasta de “alimentos” potencialmente indigestos ou tóxicos, associados aos sabores fortes.

Como explicam Oliveira e Novaes (2013, p. 19-20):

De início, o paladar infantil distingue comumente quatro sabores básicos: doce, salgado, amargo e azedo. É sabido também que na primeira infância o sabor doce é o preferido, seguido do salgado. O desenvolvimento dos receptores responsáveis por detectar esses sabores tende a se desenvolver mais rapidamente, provavelmente para favorecer o interesse por alimentos ricos em energia, e a predileção por esses sabores, geralmente, tendem a ser mantidos na maioria dos indivíduos. O gosto pelos demais sabores devem ser mais estimulados e são incorporados gradualmente na dieta das crianças e, de acordo com influências diversas (sociais, culturais, ambientais, econômicas etc.) e educação alimentar, os sujeitos podem vir a desenvolver uma ampla capacidade gustativa e, possivelmente, podemos considerar que houve um “refinamento” do paladar e do gosto, ou seja, houve uma melhora na capacidade de se apreciar qualitativamente diferentes alimentos e distinguir diversos sabores.

Pode-se dizer que, assim como o infante é dotado de uma série de características que incitam à proteção, também o paladar afeito aos doces e aos sabores suaves pode ser definido, no entendimento de Oliveira e Novaes (2013),

como infantilizado¹¹³. A indústria alimentícia, se não criou nossas predileções alimentares, soube delas tirar proveito para o seu próprio sucesso de vendas.

No entanto, em uma época em que o acesso facilitado às calorias tem excedido muito a nossa demanda energética, a predileção por doces e gorduras tem se tornado um de nossos grandes empasses alimentares. O excesso de calorias tem provocado efeitos que superam sua falta.

Milhares de anos de agricultura também propiciaram a criação de um banco de saberes capazes de reconhecer vegetais alimentícios daqueles intragáveis ou venenosos. E nem sempre estas características estão associadas a sabores fortes, como se pensava. Pelo contrário, estes sabores podem indicar a presença de inúmeros fitoquímicos funcionais (preventivos), benéficos à saúde. Muitos condimentos, por exemplo, nem sempre são bem aceitos por possuírem sabores marcantes, e, no entanto, abrigam diversas substâncias benéficas.

A despeito da postura liberal, que evidencia a possibilidade de escolha como “democrática”, a “cultura de massas”, ou para as massas (já que não são pensadas por elas, mas sim por elas reproduzidas) é um dos elementos efetivos de dominação na ordem social vigente. Massificar implica igualar o pensamento, homogeneizá-lo, pois o controle tem maior efeito quando não há divergência. Um controle vertical, alheio aos interesses dos consumidores. Em contrapartida, também a diversidade de gostos tende a ter uma função nesta sociedade, criando novos “nichos” de consumo. Para o capital, todo fato novo, além do já subjugado, é uma nova oportunidade de negócios.

Enquanto o gosto diferente tende à *gourmetização* dos paladares, um ramo promissor de consumo diferenciado e elitizado, o gosto uniformizado concentra os lucros da indústria no aspecto da quantidade. E assim, seguimos com nossa demanda universal por alimentos, legitimando tacitamente as relações que nos

¹¹³ “O uso de padrões e expectativas altamente familiares, a previsibilidade da estrutura formal, a preferência por fórmulas simples, a homogeneidade de sabores e fórmulas poderiam causar uma infantilização e degeneração dos gostos. O termo infantilização assume aqui uma conotação não exatamente idêntica à de criança, mas próxima à ideia de imaturidade. Utilizamos principalmente o termo para nos referir a uma imaturidade de gostos, ou seja, a ausência de um refinamento dos aparelhos receptivos que apenas é satisfatoriamente adquirido através de contato, aprendizado constante e experiências estéticas e artísticas com grandes obras, boa culinária e com bons mestres” (OLIVEIRA; NOVAES, 2013, p. 20-21).

dominam, sem que as nossas necessidades (saúde, qualidade de vida) sejam respeitadas.

Assim como a cultura deixou de ser o produto do trabalho do ser humano livre e criativo, convertendo-se ela própria em mais uma indústria da ditadura do lucro na era dos negócios, nossos paladares deixam de ter autonomia para escolher e experimentar porque recebemos pronto o que é fatalmente bem aceito (no caso da comida, os produtos saborosos). A mercantilização da cultura leva à aceitação daquilo que nos é imposto, gerando conformismo com o *status quo*, e o descrédito em relação à possibilidade de transformação do que está posto (fatalismo). A comida perde, então, sua função de contribuir para emancipar o corpo do sujeito, tornando-se mecanismo de sua alienação, à margem de qualquer discussão ético-estética.

É assim que, gradativamente, a par de nossos desejos fisiológicos e cerebrais, a indústria dos *fast e junk food*, vem lançando mão das mais diversas estratégias para nos tornar cativos ao fetiche dos seus produtos.

Alguns fabricantes de alimentos e bebidas defendem que o uso em excesso de açúcar, gordura e sal visa atender a própria exigência dos consumidores, de modo que, na rivalidade comercial, as empresas que satisfazem melhor essas exigências obtêm maior número de vendas. Por conta disso, não é difícil encontrar empresas, inclusive fabricantes de cervejas, que alegam terem tido a necessidade de alterar a receita de seus produtos com vistas a aumentar a quantidade de sal, gordura e, principalmente, açúcar para atender ao paladar de seus consumidores (OLIVEIRA; NOVAES, 2013, p. 13).

Essa é a defesa da indústria, a qual pode ser aceita apenas no nível ingênuo da consciência. A compreensão crítica da realidade expõe a real opressão que sofrem os consumidores frente à apropriação que o capital faz de suas “tendências paladares”. É a sobreprodução que tem gerado o sobreconsumo. Não é a demanda dos consumidores que “obriga” as empresas a produzir mercadorias com exagero de ingredientes danosos para satisfazê-los. São as indústrias que produzem cada vez mais e impõem suas mercadorias ao consumidor, após ter previamente se inteirado de suas suscetibilidades biológicas, disponibilizando-as em quantidades absurdas a baixo custo nos supermercados e contribuindo, com isso, para a formação e a naturalização do gosto alimentar conveniente à circulação da comida-mercadoria.

O redirecionamento para outra forma e conteúdo de pensar a comida e de nos alimentarmos implica compreender o caráter sistêmico, globalizante da dominação imposta pelas corporações do sistema agroalimentar. Exige o conhecimento de que a comida que compramos nos supermercados tem uma história, ou seja, só pode ser compreendida do ponto de vista das ligações e relações vigentes e hegemônicas. Prima pelo entendimento de que “*os interesses das empresas que produzem alimentos têm ramificações que vão muito além do que nos oferecem as estantes dos supermercados*” (PATEL, 2008, p. 12).

A trajetória de um produto alimentício adquirido no mercado passa por diferentes fases: a produção, a transformação, o envase, a refrigeração, o transporte, a distribuição e a venda, o armazenamento em casa, o preparo e a eliminação dos resíduos. O trajeto entre as matérias primas originais e a forma como estas são cultivadas, extraídas ou criadas, e o final do processo é cada vez mais longo em um duplo sentido: o da distância que separa a produtores de consumidores e na quantidade de processos e agentes intermediários. Esta distância física e psicológica contribui para ocultar as derivações econômicas, sociais e ambientais da dieta, tornando-as invisíveis aos consumidores (ARTO-BLANCO; MEIRA-CARTEA, 2012, p. 88).

O supermercado é “*o lugar sagrado do moderno sistema de produção de alimentos*” (PATEL, 2008, p. 204), por que,

uma cadeia de supermercados é um império de logística que governa e regula os feudos mais pequenos da indústria alimentícia, como o domínio do comissionista sobre o agricultor ou o do distribuidor sobre o comissionista. Com suas decisões e sua estreita supervisão em cada passo na cadeia de produtos, o departamento de compras de um supermercado pode despedir aos camponeses mais pobres da África do Sul, modificar o destino dos produtores de café na Guatemala ou transtornar a produção das plantações de arroz na Tailândia (PATEL, 2008, p. 204).

A sobreprodução de comida e as demandas cada vez maiores advindas das cidades foram fatores decisivos para o surgimento dos supermercados. Estes espaços, inicialmente destinados a circular excedentes de alimentos, constituíram-se como negócio, a partir da percepção (genial, para os seus idealizadores) de que a livre escolha, pelo consumidor, das mercadorias que deseja comprar (autosserviço) é altamente eficaz para incentivar o consumo.

Kedouk, no capítulo *A fantástica fábrica* de seu livro sobre a manipulação dos alimentos pela indústria, explica:

Poucas invenções tiveram tanto impacto na nossa alimentação quanto o supermercado. Antes de 1930, as pessoas compravam carne apenas no açougue, pão na padaria e leite com o leiteiro. O resto podia ser encontrado nos armazéns com atendentes no balcão: os clientes pediam, eles entregavam e pagavam. Tudo mudou quando o gerente de um armazém da rede americana Kroger Grocery & Bakery Co., Michael Cullen, apresentou uma ideia brilhante para o vice-presidente da empresa: adaptar um galpão industrial para vender todo tipo de comida no sistema de autosserviço – era chegar, pegar e passar no caixa. O espaço ocuparia três quarteirões e também teria um grande estacionamento, para garantir mais comodidade para quem escolhesse fazer compras lá. Como o número de produtos vendidos seria bem maior do que nos pequenos armazéns, eles poderiam negociar preços menores com os fabricantes e repassá-los aos compradores. Quem não ia querer encontrar tudo em um só lugar, pegar os produtos diretamente das prateleiras e ainda pagar mais barato? (KEDOUK, 2013, p. 117-118).

Estes espaços, em geral bem localizados (centrais, ou em pontos estratégicos), visíveis e acessíveis (propaganda e preço), reúnem todo o tipo de mercadorias, e assim acabam por padronizar as compras ao que está disponível. Muitas vezes, o consumidor abandona a compra feita diretamente nas feiras de rua, nos armazéns, açougues e outros espaços de venda específica para adquirir tudo o que julga precisar em um único local. Com isso, adere à comodidade, ficando exposto a todo o tipo de mercadoria ali disponível e, então, suscetível ao consumo compulsivo.

Os supermercados produziram-se como lugares geográfica e logisticamente pensados para exacerbar o consumo. Sua estrutura é, mais do que tudo, educativa: o ensino ativo da compra impulsiva e compulsiva. O lugar onde se realiza a “soberania do consumidor”. *“A ironia é que a liberdade de escolha dos consumidores nasceu em uma jaula. O que acreditamos ser a ‘liberdade sem amarras para consumir’ foi concebida para ser guiada por meio de uma malha de galinheiro”* (PATEL, 2008, p. 210).

Estes espaços agregam, no presente, incrementos impressionantes em suas formas de convencer o consumidor a levar cada vez mais mercadorias para casa. Seu ambiente externo e especialmente o interno são engenhosamente manipulados para transmitir segurança e produzir sensações agradáveis no consumidor, estimulando as compras. O tipo de música utilizada, a iluminação ambiente, as cores nas paredes, a configuração das estantes, a localização dos produtos. Tudo é pensado para fazer acontecer o consumismo.

Nos supermercados não há relógios nas paredes; o tempo não é percebido: é “o tempo da compra”. Sons ambientes relaxam o consumidor. Cheiros de comida são liberados no ambiente, muitas vezes provenientes de *sprays* artificiais, não de comida real (ex: pão saído do forno, frango assado). Os corredores compridos, com prateleiras altas e sem acessos “obrigam” o consumidor a percorrer todo o seu comprimento para chegar aos produtos de que precisa. Assim, “*a chance de você olhar para os lados e se encantar com algum produto de que não precisa é grande*” (KEDOUK, 2013, p. 118-119).

As estratégias de *marketing* são cada vez mais elaboradas e afetam os consumidores no nível do desejo (impulso abstrato) e não da necessidade real. Atuam como satisfação provisória, que em pouco tempo esvazia um consumidor já desumanizado por questões socioculturais da era contemporânea (individualismo, superficialidade e relações fragilizadas, dissolução e incerteza identitária, insegurança social), convidando-o novamente a buscar uma satisfação provisória em sua próxima compra; a exercer uma forma ilusória de “poder”, que ao parecer libertar (poder eleger o que comprar), aprisiona.

Tudo na organização de um supermercado é pensado para atrair a atenção do consumidor. E os detalhes importam nos lucros dos envolvidos:

O posicionamento e a altura das prateleiras também faz diferença. Os itens que ficam nas mais baixas são os menos conhecidos, os mais baratos ou os infantis, que ficam ao alcance das crianças. Os colocados na altura dos olhos de um adulto são os das marcas líderes, e os de cima são as linhas que não vendem tanto. Os que ficam perto dos caixas são aqueles que todo mundo compra por impulso, principalmente se estiver parado em uma fila que não anda: salgadinhos, chocolates, balas (KEDOUK, 2013, p. 119).

O apelo da conveniência, característico de nossa era, também costuma ter grande poder de convencimento:

Bem ali ao lado das batatas, existem opções já descascadas e pré-cozidas em caixinhas e pacotes de purê em pó – basta misturar leite e manteiga para ficar pronto. As versões industrializadas são bem mais caras do que as naturais, mas o apelo da refeição rápida pode vencer. E as frutas, então? Prefere laranjas que precisam ser cortadas e espremidas ou o suco pronto? (KEDOUK, 2013, p. 119).

A globalização alimentar que produziu gerações de consumidores nasceu do matrimônio perfeito entre o supermercado e a comida industrializada. Fomos formatados para o consumismo, atormentados pela demanda de realizar a próxima compra. Naturalizamos nossa condição de consumidores e interiorizamos a economia de comprar mercadorias a um preço virtual e não real (que beneficia aos intermediários, e não a quem produz). É-nos, no presente, impensável conceber um mundo sem supermercado.

Esses espaços estão naturalizados em nossa cultura. Crianças e adolescentes, que cresceram em meio ao sistema de supermercados já consolidado tendem a não questionar sua existência e, tampouco, o tipo de mercadorias alimentícias lá encontradas. Nós adultos já não questionamos, tal a sua conveniência. Para eles, o supermercado é o lugar de onde vem a comida (além de tudo o mais do que precisamos, que pode ser comprado). Assim, esses espaços são meios de alienação, pois, ao fornecer comida como “fato dado”, fazem com que ignoremos sua real origem.

O consumidor é o fim e o início do ciclo produtivo da comida. Ao ignorar a origem do que ingere, torna-se conveniente às indústrias alimentícias e aos demais envolvidos nesta cadeia, menos para o agricultor. Este, por conhecer o que produz e como produz, pode reconhecer mais facilmente seu aprisionamento e lutar contra ele, organizando-se com os demais que estão na mesma condição. O consumidor, justamente por julgar-se livre, em geral não questiona sua condição. Urge que ocorra uma alfabetização alimentar para que ele possa compreender as implicações socioambientais daquilo que escolhe “livremente” comer.

Somos analfabetos alimentares funcionais, quando nos julgamos livres para escolher nossos alimentos. E, no entanto, elegemos somente entre o que já nos foi pré-selecionado pelo agronegócio e pela indústria alimentícia. Não sabemos (e em geral não queremos saber) a natureza daquilo que comemos, como e por quem o alimento foi feito, de onde veio. As estratégias de *marketing* nos condicionam facilmente, e o mercado é especialista em disparar nossos desejos. Assim, “*quando compramos os produtos disponíveis nos estantes do supermercado, esquecemos as relações sociais que o tornaram possível*” (PATEL, 2008, p. 230). Apesar disso, como seres condicionados (não determinados), não somos nós vítimas passivas, mas corresponsáveis pelo que comemos. Podemos fazer a escolha por saber e agir.

A alfabetização alimentar é uma iniciativa, perspectiva e estratégia de educação formativa, que visa a engendrar no âmbito individual e coletivo atitudes conscientes no que tange às escolhas de consumo, que sejam sustentáveis do ponto de vista socioambiental e da saúde.

Não há transformação no nível macro sem iniciativas de base alternativa ao sistema hegemônico, que se reforçam e cooperam para tensionar as estruturas globais. O agricultor precisa unir-se aos demais, para não sentir-se sozinho contra as imposições do agronegócio, mas também precisa de uma rede de apoio formada por consumidores conscientes e engajados, que desejam um novo modelo de produzir e consumir alimentos e não somente abastecer a si próprios em uma ilha de produção ecológica.

Na condição de consumidores poderíamos repensar nossa dependência em relação à comida industrializada. Adequado seria reduzir a quantidade de produtos alimentícios adquiridos nos supermercados ou mesmo deixar de comprar neles, e também pesquisar, buscando saber quem são e onde estão os produtores sustentáveis, estabelecendo uma relação mais direta e comprometida com eles.

A dominação e a alienação do gosto alimentar conduzem-nos a desejar alimentos que atuam contra a nossa saúde. Citemos o sal, tido como “tempero” para qualquer comida que se preze. O brasileiro típico o adora a ponto de deixar o saleiro descansando na mesa até a hora do almoço. O sódio do sal tem função biológica, é necessário. Seu excesso, porém, desequilibra as funções vitais, desencadeando doenças típicas.

O sal (cloreto de sódio) é um conservante potente. Este fato lhe conferiu um imenso valor nas épocas históricas pré-geladeira. Muitos dos atuais aditivos alimentares com função conservadora levam sódio na composição (ex.: benzoato de sódio, muito utilizado em bebidas, como os refrigerantes). *“Quando você salga uma comida, o sódio faz uma drenagem nela e, por isso, torna o ambiente um lugar hostil para muitos microrganismos. Sem as bactérias no pedaço, o alimento dura mais tempo do que em condições normais”* (KEDOUK, 2013, p. 49).

No seu corpo, duas funções importantes do sal são manter o equilíbrio de água dentro e fora das células e conduzir impulsos nervosos. Mas, em grande quantidade, o sódio chupa mais água do que deveria e desencadeia

uma resposta do organismo para tentar equilibrar a quantidade de líquido em circulação: a pressão arterial sobe e o volume de sangue que segue para o bombeamento no coração aumenta. Manter o sistema operando nessa capacidade máxima pode causar infarto, derrame e problemas nos rins, que não dão conta de filtrar tudo (KEDOUK, 2013, p. 49).

O mesmo ocorre com as gorduras e os açúcares, que possuem função biológica, embora o excesso leve a disfunções: a primeira vai compor o tecido adiposo, responsável pela nossa reserva energética, mas também para a proteção contra choques mecânicos, além de ajudar a manter a temperatura corporal. Diferentes tipos de gorduras participam de diversos processos orgânicos. Em excesso, no entanto, a gordura acumula-se no sistema circulatório e em torno dos órgãos, provocando enfermidades degenerativas e metabólicas.

O açúcar, decomposto em seu monossacarídeo básico, a glicose, é utilizado pelas células como fonte de energia. Em excesso, vira reserva, ou seja, acumula na forma de gordura (primeiramente no fígado, na forma de glicogênio, e depois nas células de gordura do tecido adiposo), e pode levar à sobrecarga do sistema de aproveitamento pela insulina, favorecendo o desenvolvimento do diabetes tipo 2.

Ambas, quando em excesso, desregulam funções mentais. O açúcar refinado libera glicose em grandes quantidades no organismo, o que ativa a produção de insulina pelo pâncreas, o hormônio que vai transportá-la para dentro das células, para que possa ser aproveitada e gerar energia. Porém, *“a inundação da corrente sanguínea com açúcar faz com que haja uma grande e súbita liberação de insulina que pode então baixar o nível de açúcar no sangue rapidamente, por vezes a níveis abaixo do normal”* (SCHWARCZ, 2008, p. 154). Isso provoca o que conhecemos por “efeito rebote”, quando um pico de glicose é sucedido pela sua queda brusca, gerando diversos efeitos indesejados no organismo e, inclusive, incitando à repetição na ingestão de açúcar, de forma compensatória. De modo aproximado,

a gordura cria tolerância nos receptores dos neurônios que processam o hormônio responsável pela sensação de saciedade, a leptina. Em português claro: ela faz com que sejam necessárias doses de comida cada vez maiores para convencer sua cabeça de que a barriga já está cheia (KEDOUK, 2013, p. 63).

São esses sistemas orgânicos que a indústria dos *fast e junk food* se apropriou e aprendeu a controlar. Nossos corpos, comedores de industrializados, estão descompensados e pedem por mais desse tipo de comida. Nos tornamos obesos, hipertensos e diabéticos tão facilmente quanto é o acesso às guloseimas nos supermercados, e em todos os lugares. É uma correlação direta que precisa ser seriamente enfrentada para que possamos recuperar a saúde, consumindo alimentos variados, frescos e nutritivos.

O consumidor não é, pois, copartícipe da indústria alimentícia, mas uma vítima de sua sagacidade. As corporações do setor de alimentos investem boa parte de seu capital para controlar toda forma de mecanismos capazes de estimular e medrar o consumo.

[...] As grandes companhias se empenham cada vez mais em pesquisas que buscam as fórmulas mais eficazes para intensificar ao máximo a sensação de prazer e bem estar. Com isso, conseguem refinar constantemente o apelo publicitário e a química de cada um de seus produtos (OLIVEIRA; NOVAES, 2013, p. 13).

O avanço das redes de *fast food* corroboram o processo de otimização e estandardização nos modelos produtivos, voltados à obtenção de lucros. Os *fast food* surgiram no século XX, a era da conveniência, pela iniciativa de dois irmãos, Richard e Maurice McDonald, que passaram a comercializar um pacote de alimentos a baixo custo, composto por *cheeseburger*, batata frita, refrigerante, leite, café e torta doce. Inspirados no modelo industrial da linha de montagem automobilística, os irmãos organizaram sua cozinha dividindo o trabalho em tarefas (KEDOUK, 2013):

Cada funcionário foi encarregado de uma etapa da linha de montagem, fazendo movimentos repetitivos e, portanto, fáceis de assimilar em um curto período de tempo: fritar a batata, tostar o pão, colocar molho e queijo, fazer o hambúrguer, acomodar o sanduíche nas caixas, pegar o refrigerante e checar a qualidade final do produto antes de liberá-lo para o cliente. O resultado foi uma produção extremamente rápida e uniforme (KEDOUK, 2013, p. 66).

Os clientes aprovaram a ideia de não ter que esperar pela comida quando estavam com fome. A lanchonete dos irmãos McDonald tornou-se um sucesso. Ganhou adaptações posteriores de um comprador da marca e hoje integra uma

vasta rede de estabelecimentos de comidas rápidas espalhadas pelo mundo inteiro, apresentando o mesmo tipo de treinamento aos funcionários, seja qual for a franquia. Outras redes de *fast food* atualmente existentes reproduzem o modelo produtivo, de trabalho e de consumo instaurado pela *McDonald's*.

Para Ortigoza (1997, p. 14 – grifo da autora):

As redes de *fast food*, através de um sistema operacional rígido altamente disciplinado, vêm assegurando o padrão de qualidade em todos os pontos de venda. Os equipamentos são sob medida, para agilizar o serviço de *fast food*. O cardápio é limitado, as técnicas de produção são refinadas, divididas em procedimentos detalhados, com o objetivo de poupar tempo. A máquina substitui o principal obstáculo ao serviço “idêntico” do *fast food* - o elemento humano. Afinal, acabaram descobrindo como atender à principal característica do *fast food*: **a velocidade**.

Esse ritmo combina muito bem com a sociedade atual e com as necessidades que lhe são impostas pelo modo de produção. A cozinha deixa de ser considerada uma arte pessoal e se especializa, tornando-se industrial e comercial perdendo a criatividade e a identidade. Com todo esse formato moderno, o *fast food* torna-se um lugar impessoal, um lugar sem memória.

Vemos, pois, que o modo produtivo atrelado à comida-mercadoria procura otimizar seus processos tendo em vista o máximo de aproveitamento, controle do tempo de produção e lucro, com o mínimo de perdas. Seu sistema produtivo seriado é incompatível com o preparo caseiro da comida, ou com vínculos culturais e identitários atrelados a ela.

O fast-food é o principal fenômeno de consumo do mundo globalizado, é o ícone da globalização, sendo que o sanduíche de hambúrguer, a pizza, a batata frita e os refrigerantes (Coca-Cola) ganham a preferência, principalmente entre os jovens, quando o mais importante é a praticidade e a rapidez. As crianças também devem ser incluídas nesse grupo, sendo grandes consumidoras do *McDonald's*. Hoje, os alimentos são comprados quase prontos para o consumo, daí a grande procura por fornos microondas, congelados, pré-cozidos, pré-temperados e alimentos com empacotamento a vácuo. Essa praticidade e rapidez imposta pela sociedade contemporânea acabam derrubando as convenções ditas pela sociedade, construídas historicamente e pautadas pela tradição e pelos costumes. As refeições feitas em conjunto, em casa, com horário determinado e um cardápio planejado estão se tornando cada vez mais raras (SANTOS, 2005, p. 22).

A comida-mercadoria é aquela conveniente para a indústria, produzida a baixo custo e com ingredientes pouco onerosos. Conveniência é também a ideia associada à nova forma de consumo, que prioriza o industrializado, pronto ou de rápida feitura, em substituição ao preparo culinário, o qual exige tempo e trabalho. Vejamos um exemplo, igualmente conveniente, de uma comida-mercadoria típica, de um excerto do livro “Prato Sujo”, de Marcia Kedouk, mostrando os aditivos básicos utilizados na fabricação de *nuggets* pela indústria alimentícia:

RAIO-X DO NUGGET

Parece frango empanado, mas, na verdade, é um amontoado de até 35 ingredientes, muitos deles criados em laboratório. Veja os mais estranhos.

REBOCO

Maisena modificada: é um pó de milho que dá liga à carne de frango moída.

GRUDE

Lecitina, mono, tri e diglicerídios: derivados do milho, impedem que a água e a gordura se separem. Por isso, são chamados de emulsificantes.

FERMENTO

Fosfato duplo de alumínio e sódio, fosfato monocálcico, pirofosfato ácido de sódio e lactato de cálcio: eles fazem a massa ganhar corpo.

ANTIGOSMA

Um derivado do petróleo, o TBHQ, serve para evitar que as gorduras animais e vegetais fiquem rançosas, principalmente depois de fritas.

MELECA DE BACTÉRIAS

Goma Xantana: é uma pasta feita de bactérias que adoram o açúcar dos carboidratos. Serve para dar consistência a um produto processado.

DETERGENTE

Tripolifosfato de sódio: é um faz-tudo da indústria química, porque entra na formulação de sabão para lavar roupa e louça, detergente para banheiro, creme dental. Na comida, ele serve apenas para estabilizar e conservar os ingredientes.

Esse exemplo nos mostra que, de fato, há uma intensa manipulação do alimento a ponto de adulterar grande parte (às vezes, totalmente) dos ingredientes

naturais, produzindo uma mistura de aditivos alimentícios próprios das técnicas industriais. Sabores e aromas “de laboratório” substituem o ingrediente fresco (em geral, mais raro e caro que o sintético). Conservantes tornam possível a longa vida de prateleira, modificando as características e propriedades originais da comida. E assim por diante. O produto precisa ser atrativo ao consumidor (ter cor, textura, aparência, gosto e cheiro agradáveis e verídicos). Não obstante, quando o alimento não é mais fresco, já que precisa durar bastante tempo nos estandes, tais características exigem a adição de inúmeros aditivos, presentes nos industrializados (empacotados, congelados, engarrafados, pré-prontos, enlatados, etc.).

O problema é que desde a infância, em geral, recebemos uma educação alimentar que (mesmo sem agir de má fé) premia com guloseimas, restando aos vegetais, frutas, verduras e legumes o caráter de obrigação. As mães, muitas vezes, angustiadas para que seus filhos comam a salada no prato, prometem a sobremesa como recompensa. Assim, esse tipo de comida (doce, salgada e/ou gordurosa) é internalizado por nós como “recompensa”, enquanto os vegetais são ignorados (comumente não são objeto de experimentação) ou repudiados (representados como algo penoso, sacrificante).

Usar a comida como recompensa é um artifício altamente eficaz apropriado pela indústria das guloseimas. Representações do tipo: “hoje o dia foi cansativo, vou chegar em casa e comer uma pizza inteira”, ou “filho, come a salada, senão não vai ter sobremesa”, entre outras que exprimem uma relação de compensação em relação a um desagrado, revelam contradições que levam ao consumo excessivo e, conseqüentemente, à deterioração da saúde.

Os mecanismos que a indústria utiliza não são nada honestos, pois controlam nossas “fraquezas” a respeito da comida e as vulnerabilidades que surgem da rotina cotidiana (realidade forjada pela ordem vigente, como a pressa, o trabalho alienado e o desgaste das relações), impulsionando o consumo. As estratégias de *marketing* incluem destacar a comida como sinônimo de boas sensações, escamoteando toda e qualquer alusão a seus efeitos prejudiciais:

Redes de fast food vendem felicidade, e não hambúrguer e batata frita; refrigerantes são abraços apertados em quem você mais ama; margarina é garantia de família unida e contente; cereais, biscoitos e cookies cheios de açúcar são energia para encarar o dia; comida congelada é a certeza de

elogios do maridão, da mulher ou dos filhos e, grátis, tempo livre para ficar com eles. Porque você merece neste exato momento, ora!

Do ponto de vista comercial, não existem motivos para pensar que comprar comida é diferente de comprar cigarro ou roupa ou carro. De um lado, existe um consumidor com um desejo ou uma necessidade buscando satisfação. E do outro tem alguém que desenvolveu um produto ou serviço e está buscando lucro. Gostaria de acreditar que a indústria alimentícia tem intenções mais nobres do que a do cigarro. Mas na embalagem comprada pelo fumante está escrito que aquele vício pode causar câncer no pulmão. E nas latas de refrigerante? Não me lembro de ter visto indicações sobre risco de desenvolver obesidade e males associados a ela (KEDOUK, 2013, p. 69-70).

O “gosto” em si (sabor, registrado pelas papilas gustativas da língua) em seu sentido mais estrito é apenas um dos fatores que influenciam nossas escolhas alimentares. Há toda uma complexidade de elementos que se interconectam (entre eles, aspectos emocionais e afetivos) para produzir nosso gosto alimentar num sentido mais amplo. O gosto é um atributo estável, fruto de um processo formativo, e não apenas o registro das propriedades físicas do alimento. É por isso que “formar” um padrão de gostos nas pessoas é mais vantajoso, em longo prazo, para a indústria dos *fast e junk food*, do que a simples apreciação positiva imediata ao consumo de seus produtos.

Além de gostosa, a comida precisa evocar sentimentos positivos, agradáveis no consumidor, para que ele busque sempre repetir essas sensações. Ou então, necessita, ao menos, servir para compensar emoções ruins, como quando devoramos compulsivamente um alimento para contrabalançar o sofrimento associado a algum evento desagradável. É uma grande distorção de nossa cultura alimentar o fato de as pessoas buscarem alimentos para sentir prazer (centro de recompensa cerebral), e não para, de fato, alimentar-se.

A indústria alimentícia estuda profundamente o comportamento humano, seus padrões de racionalidade, suas motivações afetivas e suas emoções. Com esse material em mãos, elabora estratégias de convencimento que tendem a ser eficazes junto aos consumidores, os quais, na maioria das vezes, ignoram que estão sendo manipulados.

Ao mastigarmos nossa comida, a porção primitiva do cérebro (aquela ligada aos instintos de sobrevivência e preservação) registra (e estes registros são mais intensos na infância) todas as informações que “julga” importantes para a sua autopreservação: gosto, cheiro, sensações e nível calórico (KEDOUK, 2013).

Agora, pense nos bebês com menos de três meses de idade comendo açúcar. Naqueles com menos de um ano bebendo refrigerante. Nas crianças levadas frequentemente a lanchonetes de fast food. Em você comendo toneladas de carne com batata frita. Olha só que tipo de memória ligada à infância, à família e ao prazer está sendo gravada na parte mais primitiva do cérebro (KEDOUK, 2013, p. 71-72).

As experiências que temos possibilitam o desenvolvimento da personalidade em torno das “ligações” que estabelecemos com o mundo. Quanto mais diversas forem essas experiências, mais diversas tenderão a ser nossas preferências e inclinações. Serão diversos também nossos gostos. Experiências repetitivas e muito abrangentes tendem a formar gostos similares, que apreciam as mesmas coisas. É o prelúdio da padronização. Cria-se, a partir daí, um ciclo vicioso, em que os gostos são consolidados através da repetição de fórmulas de sucesso, as quais são exigidas novamente pelos consumidores, reiniciando o ciclo, até que este se torne gasto e exija novos produtos, que irão reproduzir esta mesma lógica de retroalimentação.

A padronização dos gostos pode, numa análise mais profunda, levar à dissolução do próprio conceito de gosto, já que, a princípio, o gosto deveria ser algo particular, algo que diferencia, o que não acontece quando todos pensam de forma semelhante e desejam as mesmas coisas. Esse processo implica uma forma acrítica de consumo, característica do mundo das mercadorias. O consumo se dá pelo fetiche criado em torno do objeto desejado, que é então consumido em razão do apelo afetivo que evoca, sem que suas propriedades essenciais sejam compreendidas.

O gosto é uma construção social. Sua formação é, em geral, “*realizada dentro de um recorte cultural, ou seja, dentro de um sistema de representações compartilhado social e culturalmente*” (OLIVEIRA; NOVAES, 2013, p. 18). Passa pela educação, isto é, faz parte de um processo formativo; é, portanto, aprendido. Sendo assim, pode ser alterado por mudanças na forma da consciência, da ingênua que sustenta o consumo acrítico, para a consciência problematizadora, que questiona a origem da comida, reformulando a maneira como nos relacionamos no âmbito da alimentação, de modo a preservar nossa saúde e a do ambiente.

O remodelamento do paladar, para além dos valores propagados pela indústria dos *fast* e *junk food*, exige uma educação voltada para a emancipação dos

sentidos. Estes são essências em nossas escolhas alimentares, sejam inatos¹¹⁴, ou os sentidos da *emoção*, do *pensamento* e da *vontade*, sem os quais não há conhecimento.

8.2 Com a faca e o queijo na mão: o domínio da comida-mercadoria e a questão das escolhas alimentares

A maioria de nós não enfrentamos o sistema de produção alimentar nem nos campos nem nas fábricas, senão que através de nossas escolhas privadas.

Raj Patel

A comida é vital. A alimentação enquanto necessidade biológica não permite escolha; todos precisamos nos alimentar para permanecermos vivos. Mas, como seres humanos, podemos transcender o imperativo da simples necessidade, pois conquistamos a capacidade de transformar a natureza para poder escolher aquilo que vai nos alimentar. Talvez por isso possamos nos considerar onívoros, ao contrário de outros animais que, em geral, possuem uma dieta muito mais restrita, em razão da concorrência por recursos alimentares na natureza.

Socialmente, para a vida saudável e sustentável e o desenvolvimento da humanidade, a escolha sobre *o que vamos comer* é igualmente fundamental. Vivemos, entretanto, a perda crescente quanto à soberania para eleger o que levamos ao prato. Em razão da mercantilização onipresente e da alienação, que produz representações falsas da realidade, apolíticas, temos perdido a autonomia para conduzir nossas vidas de acordo com as possibilidades do *ser mais*.

¹¹⁴ O paladar, acesso direto ao sabor do alimento, o olfato, que contribui para grande parte da percepção do sabor, sendo essencial na apreciação da comida, a visão, pela qual tendemos a reconhecer a aparência que mais nos agrada, o tato, capaz de entregar-nos à textura de cada garfada, e com o qual podemos reconhecer, no toque, propriedades importantes dos ingredientes e alimentos, e a audição, que nos toca no nível da emoção e nos atrai à mesa, com seus sons afetivos da comida sendo preparada, uma panela borbulhando com uma boa *menestra*, por exemplo.

Uma imagem genial publicada no concurso fotográfico “FOTOBOCADO” do Observatório¹¹⁵ suscita algumas reflexões acerca da perda de qualidade da comida, em nosso tempo. O que é menos oneroso para uma empresa contemporânea do setor alimentício? Produzir uma sopa utilizando ingredientes naturais, frescos, como os legumes e as verduras, ou reproduzir artificialmente seus aromas e sabores para poder comercializar uma mescla de pós desidratados, a qual chamamos “sopa de pacote”?

Figura 33. Concurso fotográfico “FOTOBOCADO”: 1º prêmio, categoria mais de 26 anos. Autoria de Melisa Scarcella.



O mesmo raciocínio pode ser atribuído ao suco de laranja fresco, comparado ao “de saquinho”. Imitam-se, na versão industrializada, as propriedades originais do suco natural de laranja, por meio de essências “idênticas ao natural”, corantes e adoçantes (açúcar ou substâncias edulcorantes artificiais). Essas versões baratas e

¹¹⁵ “*Quem somos: Um centro de referência que se propõe a contribuir para a formação de consciência social sobre a importância da alimentação, como feito multidimensional e complexo e como fator com grande potencial inovador e educador. Nos propomos a criar espaços de comunicação e trocas que habilitem novas perspectivas na conceituação desta temática*”. Tradução livre do espanhol, para o português. Disponível em: <http://www.odeea.com/>. Acesso em 07 abr. 2014.

práticas de “comida” têm se tornado escolhas viáveis para o consumidor sem recursos, ou sem tempo para o preparo. São, contudo, uma opção pouco saudável.

Julgamos que somos livres para fazer opções, entretanto, é a comida-mercadoria hoje disponível que nos tem escolhido, por meio da globalização e da padronização alimentar. Disseminados, formadores do gosto alienado, presentes em todos os lugares, os industrializados, *junk* e *fast food* ocupam nossos espaços vivenciais a ponto de determiná-los por meio de nossos hábitos de consumo. Para cada nova atividade exigida pelo estilo contemporâneo de vida, há uma comida que lhe é conveniente, a substituir a culinária caseira, o preparo consciente, com ingredientes conhecidos.

Algumas considerações de Raj Patel (2008, p. 271) contribuem para a compreensão desse processo:

[...] As escolhas que fazemos todos os dias que parecem ser normais e apropriadas para o nosso ambiente são mais estranhas e menos naturais do que poderíamos pensar. A cada passo do caminho, têm sido acompanhadas pelas corporações alimentícias que tentam ganhar dinheiro com as mudanças em nossas escolhas. Em si, talvez não soe como um toque de clarim para entrar em ação - até que um começa unir a linha de pontos e a compreender as implicações [...] - mas isso acontece cada vez menos. Gradualmente, através do ritmo e da arquitetura de nossas vidas, somos feitos para a nossa comida. Estamos nos tornando consumidores fantoches de decisões que muito provavelmente não foram feitas tendo em conta os nossos interesses. A razão sistêmica por trás dos aumentos de doenças relacionadas com a alimentação é um exemplo do impacto dessa perda de escolha explícita. E, claro, as decisões corporativas tampouco são feitas considerando os interesses dos produtores de alimentos: os agricultores e os trabalhadores do campo.

Escolher entre um ou outro alimento é uma ação cheia de consequências, tanto para nós mesmos quanto para o mundo, pois tudo está interconectado. Destarte, temos feito escolhas que seriam irresponsáveis, se não fossem alienadas. O caráter multifatorial por trás dos hábitos é o que tem fornecido material para que a indústria da comida-mercadoria possa planejar as características dos produtos que lança no mercado, de forma que seja eficaz o seu poder de convencimento.

Outra montagem fotográfica do “FOTOBOCADO” (Figura 34) nos provoca a refletir sobre as escolhas alimentares que fazemos. Nesta imagem, as maçãs são o elemento destoante na mesa farta de guloseimas. Diante de tamanha oferta, as

frutas passam a não ser atrativas o suficiente para despertar a atenção do menino, fascinado por outros objetos de desejo, as comidas-mercadoria.

Rejeitadas pela força das calorias vazias, as maçãs viram lixo. As frutas, rejeito do menino que escolheu errado, convertem-se em surpresa boa para o garoto pobre, que sem mesa nem guloseimas, não tem escolha, pois sua fome é real; garimpa os resíduos de outros em busca de algo para suprir, primordialmente, a demanda orgânica por alimentos. Para este, a maçã em bom estado é o achado do dia.

Figura 34. Concurso fotográfico “FOTOBOCADO”: menção especial, categoria 14 a 18 anos, de autoria de Lucila Aramburú.



São as mesmas, entretanto, as relações por detrás da condição de ambos os meninos. A miséria e a fome são fruto da concentração de poder e da distribuição desigual dos meios de produção, próprias do modo de produção hegemônico. O desperdício que faz comida “de verdade” virar lixo é parte desse pacote de injustiça e insustentabilidade. E, no entanto, a constatação mais brutal, na condição do primeiro garoto é que, julgando-se afortunado, é ele quem está ingerindo a verdadeira “comida-lixo”, à qual lhe confere um estado real de “fome oculta”, resultante da dieta baseada em comida altamente calórica, mas precária em nutrientes e valores alimentares.

Entendemos, como Raj Patel (2008) que nossas escolhas alimentares tendem a não serem conscientes quando condicionadas pelo ambiente, pelos costumes e pela rotina vivida. Na retaguarda da aceitação dos alimentos corporativos está, portanto, um processo de alienação que vincula nossas escolhas a questões estruturais da realidade e até mesmo a aspectos instintivos da natureza humana, apropriados pelas corporações para efetivar o consumo alienado.

“Escolha” é a palavra que temos para descrever por que pegamos uma caixa em vez de outra das prateleiras, e é a palavra que nos ensinam a usar. Se nos perguntassem por que usamos essa palavra para descrever esse processo, poderíamos responder que “ninguém nos apontou uma arma na cabeça, ninguém nos coagiu”, como se isso fosse o oposto a uma escolha. Mas o oposto à escolha não é coerção: é instinto. Nossos instintos têm sido tão profundamente capturados por forças que estão mais além do nosso controle que são suspeitos até o miolo (PATEL, 2008, p. 238).

Se antes nossas maneiras de comer e escolher eram orientadas por determinantes naturais diretos (como a seleção natural e as estações), a modernidade reformulou o caráter de nossas escolhas, atrelando-as a aspectos da cultura humana (trabalho, televisão, indústria alimentícia, etc.), naturalizados na vida cotidiana. *“A maior parte do que consideramos escolhas do consumidor no sistema de produção alimentar tem sido limitado e configurado antes de começarmos a pensar conscientemente nisso”* (PATEL, 2008, p. 238). Ou seja, é uma ilusão pensarmos que, quando selecionamos uma mercadoria ou outra nos supermercados, estamos fazendo uma escolha livre. O máximo que fazemos é eleger entre o que para nós já foi escolhido.

O que está disponível, isto é, a comida que temos hoje em dia, faz parte de um processo que converteu em “normal” o que tem raízes profundamente anormais; a base não sustentável e manipuladora de relações que têm sustentado um mundo incoerente com a vida, a saúde e a liberdade. Isso nos impele a concluir que somente o conhecimento, por parte de nós consumidores, de como funciona a cadeia produtiva da comida e suas implicações sociais, políticas, econômicas, éticas e culturais poderá munir-nos de condições para que, de fato, possamos fazer escolhas alimentares conscientes, procurando alternativas ao estabelecido, até que existam condições materiais para a superação do modelo produtivo vigente.

Alterações profundas (e também sutis) em nossa dieta alimentar foram impulsionadas pela ocorrência das guerras. Antes disso, desde a realização de experimentos de nutrição destinados a descobrir as causas do escorbuto - desordem relacionada à carência da vitamina C - entre marinheiros e saná-la, a experimentação controlada dos aspectos referentes à alimentação ganharam impulso.

A descoberta dos conservantes, por exemplo, foi uma invenção crucial para a modificação da dieta moderna. O método de enlatar alimentos fervidos, como forma de preservá-los - tendo em vista a eliminação de microrganismos e a proteção contra a sua recontaminação - abriu caminho para servir às demandas militares (fornecimento de alimentos seguros que pudessem ser transportados a longas distâncias), e, mais tarde, à indústria alimentícia, possibilitando a fabricação em larga escala (PATEL, 2008).

Esse processo, aliado a avanços tecnológicos em outras instâncias (como a eficácia nos transportes), foi decisivo para a expansão e a consolidação da indústria de alimentos, e, mais tarde, para o surgimento e a naturalização dos supermercados. A carne enlatada, forjada originariamente para suprimento militar, está na origem dos hambúrgueres hoje comercializados nas redes de *fast food*. Assim, vemos uma questão de necessidade converter-se em mudança de hábito. Primariamente como elemento de patriotismo, associado a saborosas inovações industriais de um país, os novos hábitos foram reproduzidos a tal ponto, que se encontram globalizados.

Estimulada por necessidades marciais, talvez não seja surpreendente que a ciência da alimentação tenha sido palco de aguerridas batalhas. A ciência da nutrição é uma ferramenta-chave no arsenal dos que querem nos persuadir de que sempre há um alimento novo que é melhor que o velho; podemos detectar estas escaramuças quando lemos que a margarina é melhor que a manteiga (ou vice-versa). Se as empresas de alimentos industriais se envolvem em debates científicos, o fazem para mudar nossos gostos, e podem chegar a reverter o que previamente era considerado correto (PATEL, 2008, p. 243).

Logo, vemos que está em curso um processo de manipulação de nossas escolhas alimentares, por meio de jogadas de informações voltadas a defender determinados interesses comerciais. É ingênuo pensar na neutralidade da ciência

quando a indústria tem conseguido legitimar tão bem seus ideais de sociedade, a partir das representações que são inculcadas nas pessoas e de sua reprodução, tendo em favor o respaldo dos estudos científicos.

O interesse privado corporativo tem se sobreposto à função social da pesquisa científica enquanto aliada no desenvolvimento da humanidade. Em muitos casos, determinados estudos científicos originalmente bem conduzidos tendem a ser vítima de apropriação deturpada de seu conteúdo, a fim de legitimar intenções puramente comerciais. Já certos estudos mal conduzidos e sem fundamento científico, quando apropriados de forma indevida e intencional, produzem importantes efeitos políticos, em favor dos interesses privados. Informações nutricionais infundadas têm sido utilizadas para forjar hábitos de consumo alimentar, de forma arbitrária, conforme determinados interesses comerciais de quem detém o poder.

É elevado o investimento da indústria para manipular certos aspectos importantes da produção e da reprodução de nossas preferências alimentares, forjando o gosto por determinados alimentos. As mudanças empreendidas em nossa dieta expõem a força desse poder manipulador. A consolidação dos gostos tem a ver com a forma como nos são inculcados significados para a comida disponível. Quando tais significados são recebidos como elementos “normais”, deixamos de questionar o que está acessível, e a dieta torna-se, então, naturalizada.

O mais inquietante é que as preferências da dieta moderna têm sido configuradas na consonância com os demais processos da continuidade do capital, o qual dá à comida os significados convenientes à sustentação de suas próprias relações estruturais.

No século XX, duas novas descobertas tecnológicas, uma relacionada à conservação de alimentos e a outra ligada à comunicação e ao entretenimento contribuíram de forma importante para o sucesso das fábricas de produtos alimentícios. Transcendendo a questão da necessidade, esses inventos forjaram a era da conveniência. As novas facilidades possibilitadas pelo congelamento poupariam tempo à mulher moderna, a qual poderia também dedicar-se ao trabalho. O que se vê, em análise mais profunda, é que a conveniência das comidas de rápido preparo não foi nem continua sendo em favor dos consumidores mas favorável aos fabricantes das mercadorias, e para os empregadores. Já a televisão trouxe a

possibilidade de se fazer *marketing* alimentício, divulgando certas comidas de modo a forjar novas “necessidades” no âmbito do desejo.

O grande desafio da nossa época, no âmbito da alimentação, é restaurar a ontologia da comida, sua função genuína. Os motivos pelos quais comemos, o que e quando comemos, estão defasados. Comer se tornou simplesmente o domínio do prazer (desejo), ou o momento em que, forçosamente, nos vemos obrigados a interromper as atividades do dia para “matar a fome”, esse instinto primitivo que nos torna prisioneiros da necessidade. Nesse propósito, qualquer qualidade de comida tem servido, pois o alimento mesmo perdeu relevância em nossas vidas. Entregamo-nos à comida-mercadoria...

Assim como a Revolução Verde, entre outros fatores, destinou-se, a princípio, a dar um uso lucrativo às sobras da indústria química do pós Segunda Guerra Mundial, muitas das invenções alimentícias que hoje conhecemos surgiram como formas de aproveitar excedentes de produção. Raj Patel (2008) exemplifica o *TV Dinner* (comida instantânea, “de micro-ondas”), nos Estados Unidos, “inventado” em 1953 depois de um fim de semana de Ação de Graças (festividade importante da cultura norte-americana), a fim de dar um destino profícuo a 240 toneladas de perus congelados de uma determinada marca do setor de alimentos. A ideia foi processar as aves e acondicioná-las em embalagens de alumínio. O *marketing* investido foi “a comodidade de consumir o produto assistindo à televisão”, daí o seu nome. E, no entanto, na época poucos tinham acesso a este aparelho.

Com a disseminação da televisão nas famílias, pela década de 60, o cenário mudou de figura. Inicialmente, a TV foi vendida como aliada da mulher moderna, como um incentivo para atrair as crianças (que não queriam comer o que as mães pediam) para frente da tela, com alguma coisa de comer nas mãos. A promessa foi facilitar a vida das preocupadas mães, que teriam mais uma aliada na luta diária para que seus filhos ingerissem alimentos (PATEL, 2008).

O objeto de entretenimento, uma novidade bastante apreciada, passou a ser o elemento central para reunir a família e os amigos em torno do objetivo comum de passar momentos agradáveis visualizando os programas televisivos. A comida, para acompanhar esse novo ambiente domiciliar, precisou assumir nova forma. “*Forçadas pela programação televisiva a ter a comida pronta em tempo, e relutantes em perder*

os programas, as mulheres de classe média descobriram que necessitavam de alimentos que exigiam o mínimo de preparação” (PATEL, 2008, p. 247).

Os hábitos domésticos mudaram, e o conceito de “comodidade” passou a ditar o estilo de vida moderno. *“A interação da televisão com a comida também consolidou uma forma moderna de comer”* (PATEL, 2008, p. 247): assistindo TV. Daí, um passo para que o aparelho assumisse outra função, além de ser o objeto na frente do qual se podia sentar e comer, entretendo-se. A televisão tornou-se, ela própria, um mecanismo de persuasão para o consumo de mais comida, por meio da propaganda alimentícia. *“A publicidade faz tudo parecer normal, livre, e, somente através de um profundo trabalho de observação, podemos perceber e avaliar o grau dessa manipulação do cotidiano via consumo”* (ORTIGOZA, 1997, p. 3).

A televisão e os hábitos que a acompanham são fenômenos sociais, coletivos.

O fato de ver a televisão de forma coletiva demonstra como nossos gostos, e inclusive a sua coordenação, estão sincronizados e determinados por forças que raramente reconhecemos ou refletimos. E isso sugere que a comida sempre está em algum lugar no espaço e no tempo. Isso importa mais do que imaginamos. Onde vivemos e trabalhamos configura o que e como comemos e bebemos. Devemos entender melhor quem controla o espaço, e como isso molda o que sistematicamente escolhemos para comer em nossas casas, no lugar mais íntimo e mais diretamente sujeito ao nosso controle e influência (PATEL, 2008, p. 248-249).

Tendo em vista o curso da globalização em nossa sociedade, com o qual certos significados alcançam larga e simultânea influência, não é difícil chegar à conclusão de que nossos hábitos e gostos têm sido incutidos, socialmente, no rol da cultura dominante. Não são eles gostos genuínos de cultura alimentar, os quais demandariam um longo processo de adaptação ao meio habitado para serem produzidos (como ocorre nas dietas autóctones). Vivemos um mundo desvinculado de razões genuínas. Uma realidade com a qual não somos mais adaptados, mas é ela que adapta nossas representações, para que naturalizemos suas relações de forma alienada, e assim possamos reproduzi-las mecanicamente. Um mundo que vai contra a nossa própria natureza biológica e social, pois deixou de vincular-se às reais necessidades que temos.

Outro aspecto da constituição dos gostos é a existência de classes, as quais segmentam as pessoas entre aquelas que possuem acesso aos meios de produção e assim podem ter controle sobre suas condições de vida, e aquelas que apenas marginalmente podem controlar o ritmo e a direção de suas vidas, e dessa forma são submetidas às relações próprias da classe dominante. A comida de baixa qualidade tem acompanhado a rotina das pessoas mais pobres, para as quais o acesso aos alimentos é limitado, além de incluir comidas mais propensas a causar obesidade e outras doenças. Os ricos têm acesso – não apenas financeiro, mas logístico, já que os bairros ricos concentram vendas e supermercados diferenciados - a alimentos de melhor qualidade, frescos, nutritivos e reduzidos em sal e gordura, com os quais podem compor uma dieta equilibrada e saudável.

Além desses aspectos, a exposição deliberada e constante de crianças, jovens e adultos à publicidade alimentar também tem condicionado a formação de gostos pertinentes à comida-mercadoria. O mais surpreendente, nesse aspecto, é que, embora possamos pensar que os pequenos sejam os mais suscetíveis - já que precisam ser guiados em suas escolhas, tendo em vista que nessa fase da vida, as opções disponíveis definem mais diretamente não apenas as escolhas, mas às crianças mesmas (o que elas são) – eles conseguem, de acordo com vários estudos, perceber quando se trata de um anúncio publicitário, ou não. Isso aproxima a resposta que as crianças têm à publicidade àquela dos adultos (PATEL, 2008).

Com efeito, há todo um arranjo para condicionar a formação e a consolidação de hábitos que nos leva a consumir determinadas mercadorias da indústria alimentícia, sem distinção de idade. As guloseimas e os *fast e junk food* estão aí, disponíveis em cada esquina, e são muito bem propagandeados, para que possam ser incorporados e naturalizados como hábito. Isso instaura uma nova condição aos pequenos: as mesmas doenças ligadas à alimentação que têm acometido os adultos.

E assim, formam-se os “retratos de família”, ao redor de uma mesma mesa, com os mesmos alimentos. As crianças tendem a comer o que seus pais comem, ou o que lhes disponibilizam. E assim, elas acabam sendo

[...] nossas cobaias, já que os adultos são também bombardeados com incentivos e significados para tomar decisões equivocadas acerca do

consumo. Consideramos que as crianças são reféns de seus impulsos e insuficientemente responsáveis por suas ações para serem capazes de navegar pelo mundo dos *junk food* e das tentações dos aperitivos pouco saudáveis. Seus corpos já estão começando a sofrer com as guloseimas que lhes esmagam diariamente; é o preço que pagam por ser fonte de lucro para a indústria alimentícia. Apesar disso, a comida que lhes rodeia e as mensagens sobre nutrição que recebem não são nada distintos do que recebem os adultos. No pior dos casos, podemos concluir que em nosso mundo abunda a comida potencialmente daninha e desde logo, pouco saudável (PATEL, 2008, p. 253).

São emblemáticas as imagens do livro *Planeta Faminto: O que o mundo come*, de Peter Menzel e Faith D'Aluision, ao registrarem alguns desses retratos de família pelo mundo afora. A obra fotográfica registra a dieta semanal de famílias culturalmente distintas, expondo a disseminação dos produtos industrializados na dieta ocidental, tanto nos países ricos como naqueles em desenvolvimento, mas também a alimentação tradicional nos locais onde a globalização alimentar não chegou, ou não se expandiu.

Figura 35 A e B. Consumo alimentar semanal: família Revis, Estados Unidos e família Casales, México, respectivamente.





Fonte: internet

São diversos os fatores condicionantes às diferentes culturas alimentares, como as características edafo-climáticas, que determinam modos de viver e produzir de acordo com condições locais. Apesar disso, as culturas tradicionais podem ser rapidamente alteradas quando há a influência opressora de uma forma dominante de cultura alimentar.

A dieta semanal ocidentalizada da família Revis, dos Estados Unidos, basicamente composta por industrializados dispostos nas mais diversas embalagens, é a expressão máxima da cultura alimentar de massas, sem identidade local, já que seu intuito é mundializar-se. A família mexicana (Casales), como vemos, apesar de consumir muito mais frutas e legumes, exibe também uma mescla de produtos industrializados, com destaque para os açucarados refrigerantes em garrafas *pet*, demonstrando que a globalização da comida-mercadoria vem também avançando para os países em desenvolvimento.

Nessa pesquisa, as representações dos estudantes adolescentes da cidade do Rio Grande revelam que os mesmos consomem o que está disponível em seus ambientes vivenciais. Em casa, com a família, os hábitos tendem a equiparar-se entre os integrantes; na escola, com os colegas, há certos alimentos preferidos, adquiridos nas cantinas internas, ou em vendas próximas; na rua, há condições

propícias (disponibilidade em larga oferta e acessibilidade) para o consumo de alimentos que a indústria dos ultraprocessados, *junk* e *fast food* fabrica. Desse modo, as escolhas alimentares dos jovens são condicionadas pela realidade que os rodeia, e pelas imposições provenientes da indústria alimentícia.

As escolhas alimentares são, assim, determinadas pelo que está disponível, como dizem os escolares: *“A família, porque eles começam a falar que tu tens que comer aquilo ali porque é a única coisa que tem na tua frente”, “Eu como o que tiver”*. É preciso salientar que isso inclui o que é disponibilizado não somente no ambiente domiciliar, mas também nos demais ambientes vivenciais frequentados pelos jovens (a escola, a rua).

Em casa, as refeições principais incluem, na maioria das vezes, o prato típico do brasileiro: arroz, feijão, carne e salada (comumente, alface e tomate) - pelo menos no almoço, considerado a principal refeição do dia, e, portanto, a mais reforçada. Mas também há os “lanches”, consumidos fora de casa. Nos ambientes para além da mesa familiar, é onde os adolescentes encontram o domínio do prazer, um agrado que vem sendo cada vez mais associado a altas doses de açúcares, sal e gorduras. Quase sempre isso se resume a guloseimas. Os próprios bares e cantinas das escolas fornecem produtos industrializados como salgadinhos tipo “chips”, biscoitos recheados, balas e refrigerantes, para a regalia do desejo.

O consumo familiar tende a ser uniforme entre os seus integrantes, já que os filhos imitam os hábitos alimentares dos pais, ou melhor, comem o que está disponível. No entanto, não podemos culpar os pais quando a dieta das crianças e adolescentes não é adequada. Culpabilizar o indivíduo quando sua relação com a comida disponível tem produzido efeitos indesejáveis (como sobrepeso e doenças) é isentar os reais responsáveis pela proliferação de estilos danosos de vida. Há que ampliar o olhar, para compreender que os hábitos familiares são uma determinação social, bem como o são os estilos pouco saudáveis de vida, movidos pela necessidade de produzir as condições materiais de vida. No plano da vida cotidiana são expressas as relações hegemônicas do mundo vivido.

Entre os fatores que levam à degradação da dieta alimentar estão a oferta e o preço acessível de produtos industrializados nos supermercados, e as rotinas estafantes de trabalho alienado, que resultam na falta de tempo para adquirir e preparar os alimentos em casa, e tampouco para as atividades físicas. É o estilo de

vida insalubre da modernidade que deve ser transformado, para que uma nova atenção seja dada a todos os aspectos da vida, incluindo a alimentação. Como Raj Patel (2008, p. 237), entendemos que:

Pensar em comida está profundamente interiorizado na estrutura das nossas vidas. Por causa da forma como vivemos, trabalhamos e nos divertimos, na realidade não escolhemos a nossa comida: é esta que nos escolhe. Não é fácil refletir sobre isto e levá-lo a sério. Se o fizermos, chegaremos a algo mais do que uma simples decisão de acrescentar batatas fritas ao prato: estamos a interpelar os nossos instintos fundamentais sobre a liberdade individual.

Sendo assim, para que os nossos hábitos alimentares sejam transformados, é preciso um processo prévio de mudança na consciência. Há que, primeiramente, identificar e apreender os elementos sociais que vêm degradando a alimentação e os estilos de vida para então criar uma contracorrente de pensamentos e ações a favor do corpo/mente sustentável, aquele que se nutre para a saúde, com o mínimo de ônus para o ambiente de sua inter-relação.

O jantar dos adolescentes é composto, geralmente, pelas mesmas comidas do almoço. Isso porque continua sendo hábito de muitas famílias reaquecerem alimentos restantes dessa refeição, para servi-los à noite. Apesar disso, alguns adolescentes relataram preferir um “lanche” composto por pão (isso inclui comumente sanduíches à base de presunto e queijo), e alguma bebida, como leite com achocolatado. Isso vai de acordo com a tendência observada por Bleil, segundo a qual, *“no Brasil tudo indica que, progressivamente, a refeição da noite está sendo substituída pelo “lanche” que tem no pão seu principal componente, acompanhado de embutidos e refrigerantes”* (BLEIL, 1998, p. 22). Vemos, pois, que a tendência a abandonar o hábito familiar das refeições faz parte das modificações que vêm ocorrendo na alimentação, resultando na deterioração de sua qualidade. Isso quando a variedade de alimentos que poderia compor a refeição matinal e noturna é substituída por ingestas reduzidas em qualidade alimentar e nutricional.

O fim das refeições em família leva à erosão do próprio conceito de “refeição” numa sociedade em que nas casas vigora o império dos micro-ondas e no trabalho, na rua ou na diversão expandem-se as práticas da “alimentação rápida”, de beliscar petiscos e lanches em “lanchonetes”, fenômeno que surge na fronteira difusa entre os bares e restaurantes e que

simboliza esta nova relação com os horários e os rituais da comida (CARNEIRO, 2003, p. 19).

A alimentação cotidiana dos escolares tende a ser composta por:

No almoço, carne, arroz, feijão.

Arroz, feijão, salada.

No café da manhã eu tomo Nescau pronto, às vezes eu como pão. Almoço arroz, feijão, carne ou macarrão, carne moída, ou então como aquela carne de hambúrguer. Café da tarde eu como um pão com Nescau, e jantar a mesma coisa: arroz, feijão, carne, frango às vezes, macarrão.

No café da manhã eu tomo café, pão e alguma bolachinha, tipo Clube Social, e no almoço eu como arroz, feijão, carne, massa, batata com carne, guisado de abóbora com batata e salada, e no café da tarde, café e pão só, e no jantar a mesma coisa do almoço.

No café da manhã eu só tomo um copo de iogurte, pronto. No almoço, arroz sempre tem, feijão às vezes, carne, peixe, às vezes tem batata frita, que a minha mãe compra marmitex. Na janta, às vezes é só um pão, ou o que sobrou do almoço.

[...] De noite eu tomo uma caneca de leite com pão, só.

As representações evidenciam que o café da manhã é uma refeição negligenciada pelos adolescentes, os quais relatam não sentirem fome nesse horário do dia, ou comerem alguma coisa somente por obrigação (para não sair sem comer nada, por recomendação da família). Em geral, a refeição inicial do dia inclui porções de um único tipo de alimento, como pão, ou leite com achocolatado.

Diversos motivos podem ser levantados para explicar tais escolhas. Sair de casa pela manhã sem comer, ou comer com pressa algo instantâneo, hábito que pode ser associado aos adultos atarefados, que precisam controlar o tempo para poder realizar as tarefas do dia, é uma atitude alimentar que vem sendo reproduzida também pelos jovens. Nisso, a necessidade de acordar cedo para ir à escola (uma atividade obrigatória, controlada também pela exigência de respeitar o tempo), é um pretexto importante para a exclusão do café da manhã da rotina dos estudantes. Outro motivo é o fato de os escolares (rede pública de ensino) disporem da merenda escolar e de cantinas no horário da manhã, o que faz com que evitem comer em casa, para desfrutar do que é servido ou comprado na escola.

Não tomo café da manhã, não gosto.

De manhã eu tomo Toddynho (bebida achocolatada industrializada - parêntese nosso).

De manhã eu sempre tomo leite.

No café da manhã em casa eu não como nada, mas chego no colégio e como dois chips, ou dois sanduíches enormes.

De manhã eu não como nada, aí, no colégio, às vezes a gente come enroladinho de salsicha, sanduíche.

O tempo é um elemento crucial no estilo de vida contemporâneo. É certo que as inúmeras atividades do dia produzem situações em que temos a sensação de estar “correndo contra ele”. Isso influencia a qualidade das refeições, que tendem a se deteriorar. As comidas industrializadas, instantâneas ou de preparo culinário terceirizado, disponíveis em cada canto, parecem-nos substitutos plausíveis para as refeições mais elaboradas, feitas em casa.

Mesmo a merenda escolar vem sendo substituída por “lanches” comprados pelos estudantes nas cantinas, bares e vendas existentes nas escolas ou arredores. Quase sempre a escolha alimentar que leva a esta substituição inclui guloseimas e industrializados (cachorro-quente, pizza, salgadinhos, balas, biscoitos recheados, refrigerante) e alimentos fritos (os “salgados”, como coxinha, pastel, etc.):

Enroladinho de salsicha, folheado.

logurte, suco, lá no refeitório...essas coisas...sonho...ou da vendinha também que aí tem muita fritura, gordura (salsicha, pastel).

Eu tomo suco, bala (adoro bala), bolachinha, chocolate...ali na merenda, quando tem sonho.

*Eu como, quando eu compro no bar: pizza e refri. **E tu comes a merenda?** Há, às vezes sim, quando é suco, ou cachorrão, essas coisas.*

Às vezes eu como chips, às vezes eu compro ali no bar do colégio.

A comida é muito boa ali na vendinha.

Eu como coxinha, vamos ser sinceros.

Eu como salgadinho com refri.

A gente come muita bala.

Na vendinha da esquina tem bala.

Mesmo quando a merenda é consumida, as guloseimas são um “agrado” (servidos esporadicamente) muito aguardado. Muitas vezes os escolares desistem da merenda, caso o que é servido no refeitório não lhes atraia de imediato

(aparência, cheiro, gosto). O condicionamento por satisfazer o gosto os impele às ofertas irresistíveis das cantinas, nas quais, em suas representações, se encontra “comida boa”, quando a merenda não agrada. Eles preferem “*da cantina, porque é bom*”, “*porque tem mais variedade pra escolher*” e “[...] *porque no refeitório às vezes tem coisa ruim, e na cantina tudo é bom*”.

E é sempre bolacha né? (na merenda)...quando é pizza, ou alguma coisa, todo mundo se mata pra comer.

Só dão banana e maçã (merenda), e só quando tem alguma coisa comemorativa que eles dão cachorrão.

Às vezes servem merenda que eu não gosto, aí eu não vou, porque preferia outra merenda.

[...] a comida é ruim (da merenda)...tem um gosto horrível...mas eu como...poderia ser os mesmos alimentos, mas melhor, não tão ruim.

[...] às vezes tem umas merendas ruins no refeitório, mas, quando estão boas, eu vou lá e como.

Às vezes eu como, só que às vezes não, porque a aparência eu acho estranha.

Eu como às vezes quando eu gosto, e quando eu estou com fome.

Se fosse pela aparência a gente não ia merendar nunca.

Às vezes não é muito bom, tá sem gosto.

Eu prefiro no bar porque eu não gosto muito da merenda.

Por sabor é do bar.

Quando tem merenda que eu não gosto eu prefiro o bar, aí quando a comida é boa eu não vou no bar, porque aí eu fico satisfeita.

Quando tinha o bar tu não vias a fila aí na merenda assim enorme, e agora todo mundo vai, porque dá fome né?...aí todo mundo vai porque é a única coisa que tem.

O refeitório também poderia dar, uma vez por semana, pizza com refrigerante, sei lá, uma coisa boa...tudo eles (os administradores da escola) reclamam que não têm dinheiro.

A comida de lá (do bar que antes existia na escola) era mais gostosa. Tem mais variedade, não é só bolacha com leite (parágrafos nossos).

Um aspecto interessante é que, enquanto os alunos rejeitam a repetição no cardápio da merenda escolar, através de afirmações do tipo: “[...] *poderia variar, mas é sempre quase a mesma coisa*”, “*eles só dão bolacha*”, “*suco ou leite*”, não se manifestam da mesma forma em relação à monotonia da comida industrializada vendida junto aos bares e cantinas dentro das próprias escolas, associada a paladares empobrecidos. A redução das escolhas alimentares ao aspecto do gosto

produz, nesse caso, representações ingênuas, convenientes à naturalização da comida-mercadoria.

Os escolares, ao preferirem os produtos das vendas e cantinas aos da merenda (diária, gratuita e elaborada com aval técnico de nutricionistas), reproduzem, na compra, a ilusão da “escolha”: *“o que eu como é o que eu escolho...então quando eu vou comprar eu escolho o que eu quero”*. Não percebem que sua escolha é a opção *a priori*, conveniente à indústria agroalimentar, acerca de o que nos caberá comer.

Em todos os casos, a rejeição à merenda é motivada por impressões sensoriais que evidenciam a importância da aparência e do paladar para os escolares. A indústria alimentícia conhece bem o poder dessas impressões sobre o consumo, e por isso investe nas propriedades sensoriais de seus produtos adicionando cor, sabor e aromas (muitas vezes artificiais) além de sal, açúcar e gorduras, inclusive em alimentos para crianças. A exposição frequente (em alguns casos, exclusiva) e prolongada a alimentos com essas características tende a condicionar o gosto desde cedo, naturalizando-o.

A variedade de produtos disponíveis e a possibilidade de “escolher”¹¹⁶ o que se vai comer estão entre as representações mais influentes na substituição da merenda escolar pela comida das cantinas e bares. Com efeito, os aditivos químicos possibilitam à indústria manipular ingredientes para produzir uma série de diversas guloseimas, resultando em grande variedade de opções aos consumidores, que se sentem atraídos pelo fascínio da escolha. Uma escolha ilusória, entretanto, pois permite o acesso a um padrão monótono de comida degenerada, que se repete no abuso de ingredientes pouco desejáveis quando se trata de saúde.

A alimentação escolar é assegurada pelo Estado às escolas filantrópicas e da rede pública da Educação Básica por meio do “Programa Nacional de Alimentação Escolar”, por meio de repasse de recursos financeiros do Governo Federal aos Estados, Distrito Federal e Municípios. O programa conhecido como “Merenda Escolar” consiste em uma alimentação diária disponibilizada aos alunos nas escolas, desenvolvida de acordo com recomendações nutricionais equilibradas e também

¹¹⁶ Temos compreendido que a variedade imposta de comidas sem compromisso genuíno com a saúde e a sustentabilidade impossibilita escolhas legítimas, mas apenas faz fluir o consumo alienado.

atenta às especificidades culturais dos contextos escolares bem como às características técnico-administrativas de cada escola, sendo garantido a estas a escolha do cardápio de merenda mais adequado à sua realidade e identidade.

Esse programa visa o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola e a promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis. Seu foco é fornecer, aos estudantes, alimentos considerados adequados de acordo com cardápio elaborado por nutricionista (responsável técnico). Assim, o objetivo é a garantia de acesso diária a alimentos, tendo em vista a permanência na escola e o melhor aproveitamento das atividades escolares. Apesar de sua função social, reconhecemos, na forma como o programa é desenvolvido, uma natureza assistencialista, o que acaba esvaindo o seu potencial educativo.

Embora consideremos a importância de que os estudantes possam contar com uma alimentação diária e gratuita nas escolas, tendo em vista certas condições materiais-sociais indissolúveis na lógica da ordem social vigente, os recursos para a merenda escolar muitas vezes são escassos; logo, os itens que irão compor a alimentação escolar tendem a ser bastante básicos. Nem sempre é possível fazer refeições de valor nutritivo adequado e que, ao mesmo tempo, tenham boa aceitação junto aos estudantes. Nas licitações feitas junto aos fornecedores, o preço ofertado é um fator crucial, o que pode resultar na escolha de alimentos mais baratos, mas com qualidade inferior, nem sempre bem aceita pelos escolares, conforme relatado em suas representações. É por isso que muitos deles têm preferido as cantinas e as vendas disponíveis dentro da própria escola ou nas imediações na hora de se alimentar.

A maioria desses estabelecimentos comercializam, livremente, mercadorias industrializadas e guloseimas (salgadinhos, refrigerantes, biscoitos recheados, sucos prontos açucarados, balas, etc.) de fácil aceitação entre as crianças e adolescentes. Em vista disso, ao menos no âmbito da escola, estes espaços precisam ser reavaliados e adaptados a uma proposta de alimentação saudável. Cobrar do poder público uma atitude concreta na direção de impedir a venda de mercadorias alimentícias sem valor para a saúde no espaço escolar é um passo necessário. As escolas são ambientes educativos e de socialização. É desejável que as vivências intraescolares tenham um caráter crítico e não alienador. A exposição constante à

comida industrializada, às guloseimas, aos *junk* e *fast food* tem servido à naturalização de hábitos alimentares deturpados e à perda da qualidade alimentar. Não podemos fazer das escolas lugares de padronização. Lutar por uma educação emancipadora é coerente com a luta por alimentos de qualidade.

Uma ideia interessante poderia ser mobilizar os próprios pais dos estudantes para produzir lanches caseiros, sucos naturais e outros itens pouco processados para fornecer às cantinas das escolas. Em nosso estudo, constatamos a viabilidade desta proposta, pois em uma das escolas em que desenvolvemos a pesquisa, os “salgados” vendidos no bar da escola eram feitos pela mãe de um estudante. O engajamento dos pais em reduzir a exposição das crianças e adolescentes à comida-mercadoria no espaço escolar é uma contribuição importante. Além de beneficiar os pequenos e jovens, que passariam a consumir alimentos de melhor qualidade, essa estratégia seria uma fonte de renda para alguns pais de alunos interessados em contribuir com o projeto. Seria um “projeto de comunidade”, ao invés de uma iniciativa de comércio privado.

No que diz respeito à eficácia no desenvolvimento de ações preventivas de educação alimentar, nas escolas, há muitas limitações na hora de converter a teoria em prática efetiva, tendo em vista a desvalorização da Educação e suas pertinências. Desta forma, mesmo que existam propostas de educação alimentar e publicações orientando à saúde preventiva, nas escolas a sua execução eficaz esbarra em inúmeros entraves políticos e técnico-administrativos, ainda a serem superados.

Quando o tema da alimentação é tratado nas escolas, quase sempre a abordagem é limitada a alguns aspectos de ordem técnica, em geral atrelados à questão dos nutrientes, caso houver predisposição do conteúdo escolar à inclusão do assunto. Os escolares, nessa pesquisa, expressam isso em suas representações; para eles, *quando* o tema é abordado, tem a seguinte natureza:

Vitamina C, essas coisas.

As vitaminas...botam os exemplos, assim, dos alimentos que tem a tal vitamina.

Agora a professora de ciências está trabalhando só. Só o que faz bem pro corpo. É que a gente está começando, ela pediu pra gente trazer imagens sobre coisas saudáveis, é um trabalho pra expor.

É de acordo com a matéria que eles (os professores) estão dando, se eles podem colocar isso na matéria que eles estão dando, eles pedem pra gente fazer algum trabalho (parêntese nosso).

Ciências, sempre que é do corpo humano tem a ver com comida.

E, no entanto, o que se faz necessário é que, para além de aspectos pontuais, desvinculados da realidade, no âmbito das escolas, possamos superar as abordagens teórico-metodológicas tradicionais de educação alimentar, que tendem a incluir, em geral, aspectos ligados à nutrição básica (minerais, proteínas, carboidratos e vitaminas presentes nos alimentos). A escola é um ambiente importante ao desenvolvimento de processos pedagógicos para além dos conteúdos curriculares. No entanto, a abordagem precisa ser crítica, como forma de superar as representações da consciência ingênua a respeito da alimentação e seus enovelamentos socioambientais. As crianças e os adolescentes precisam estar aptos a reconhecer não apenas as propriedades físicas dos alimentos para a saúde, mas o porquê de termos disponíveis os alimentos que temos em nossa sociedade.

Deste modo, abordagens reducionistas, focadas apenas nos aspectos nutricionais ou naqueles ligados individualmente à promoção de hábitos saudáveis não são suficientes para abarcar a complexidade de fatores envolvidos na determinação desse fenômeno material social. Os jovens necessitam compreender as motivações e os interesses privados existentes na retaguarda da disseminação da comida-mercadoria, tão largamente presente em nossa sociedade. Se a abordagem não for crítica, não levantar os aspectos sociais envolvidos no fenômeno da alimentação, acabará sendo conservadora.

Abordagens conservadoras voltadas à promoção de hábitos alimentares saudáveis se esvaziam quando não vinculadas à luta pela transformação das relações da sociedade vigente. Se não desvelarmos as relações sociais que têm suportado estilos danosos de vida, o apelo individual associado à ideia equivocada de que podemos escolher com liberdade entre o que está disponível hoje para consumo produzirá apenas culpa aos que não conseguirem modificar seus próprios hábitos.

Que relações têm sustentado a degradação de nossos hábitos alimentares? Para que possamos transformá-los, de forma eficaz e duradoura, precisamos compreender profundamente as relações hegemônicas que vêm reproduzindo a

lógica do consumo irresponsável e insalubre, em contraposição àquelas que desejamos para o mundo (sustentáveis).

Não é “normal” que tenhamos os alimentos que temos hoje. E, no entanto, crianças e adolescentes que cresceram ingerindo esse tipo de comida desde cedo, tendem a naturalizá-la sem resistência, sem questionar as implicações de seu consumo regular, pois essa é a única realidade que conhecem. São, justamente, as mais suscetíveis ao engodo da indústria dos ultraprocessados, dos *fast food* e dos *junk food*. Esses jovens precisam aprender a olhar criticamente para a indústria da comida e sua cadeia produtiva, a fim de que possam ter maior autonomia em suas escolhas alimentares.

A Educação emancipadora, no sentido que Paulo Freire ensinou em sua vida e obra, é uma Educação para a mudança. Mudança que ocorre primeiro em nós mesmos, através da promoção da consciência do estado ingênuo para o crítico, capaz de nos guiar para decisões acertadas, quando compreendermos a condição de opressão que nos têm submetido. É essa a Educação que nossas crianças e adolescentes precisam para que não sejam tão suscetíveis a naturalizar as relações que aí estão, condicionando representações ingênuas, alienadas, do mundo vivido, que só contribuem para reproduzi-lo.

Urge que a Educação Alimentar crítica nas escolas contribua para o entendimento da cadeia produtiva da comida, tendo em vista a formação de consumidores conscientes e responsáveis, tanto no que tange à própria saúde, quanto à saúde do ambiente e da sociedade. Para tanto crucial se torna reconectar as esferas da produção e do consumo, a fim de que as crianças e os adolescentes tenham consciência de onde vem e de como é produzido o alimento que chega à mesa, bem como as implicações socioambientais desse processo.

A Escola precisa, assim, constituir-se num espaço privilegiado para a produção de saberes imprescindíveis que facilitem a disponibilidade de conhecimentos emancipadores sobre a necessidade de produzirmos um ambiente sustentável de relações em sociedade e com a natureza, mostrando que é possível desenvolvermos conhecimentos mais específicos e eficazes acerca das relações que vivenciamos, principalmente quando estas, para serem transformadas, exigem a decisão por implementar mudanças radicais na forma como fazemos e nos relacionamos com o mundo (MOURA; DAMO, 2015, n.d.).

Isso tem se mostrado premente num mundo em que:

A ideologia dominante faz com que a Educação/Educação Ambiental peque em seus objetivos, ao produzir e reproduzir as várias formas de “falsa consciência” que representam as relações alienadas de produção. Deste modo, acaba por nos internalizar compreensões fragmentadas e apolitizadas de mundo, como se fossem expressão natural dos nossos objetivos e desejos (MOURA; DAMO, 2015, n.d.).

Nossos ambientes vivenciais têm se tornado tóxicos até naquilo que nos deveria suprir com porções diárias de vida, saúde e bem estar, os alimentos. Logo, as interações que vivenciamos nesses ambientes têm provocado a deterioração da nossa saúde, e a alienação de nossas representações sobre a comida. Vimos, nessa tese, que os estudantes adolescentes de escolas de Rio Grande consomem o que está disponível nos seus ambientes vivenciais (em casa com a família, na escola com os colegas, na rua, com os amigos). Suas representações revelam que eles escolhem o que lhes agrada (em geral, o que é gostoso), dentre mercadorias alimentícias já pré-selecionadas para consumo, pelos donos de suas cadeias produtivas.

As ruas configuram-se como espaços das guloseimas, de comer “o que não tem em casa”. Isso porque, *“as avenidas e as estradas têm sido transformadas em espaços comerciais que supõem um acesso fácil e iconizado às calorias rápidas”* (PATEL, 2008, p. 253). Dessa forma, *“[...] comer fora de casa se transformou em uma mercadoria e as preferências das pessoas deixaram de ser espontâneas, sendo geradas, também, por uma lógica econômica”* (SANTOS, 2005, p. 23).

Isso inclui alimentos engordativos e pouco saudáveis, citados pelos adolescentes deste estudo como preferenciais para o consumo fora de casa (isto é, na rua):

Na rua eu tomo sorvete, como lanche, tomo refri...eu escolho porque não vou comprar o que eu como em casa, que é gastar dinheiro à toa, daí eu tenho que comer coisa que eu gosto.

Quando eu saio, eu aproveito pra comer o que geralmente eu não como.

A gente tem que comer durante toda semana uma comida, sei lá, que pra gente é mais saudável, aí quando a gente sai a gente come tudo o que queria comer durante a semana...

Procuro o que em casa não tem.

Coisa gordurosa e chocolate.

Só coisa boa.

Eu como sorvete, bolachinha recheada, refri, essas coisas assim, não muito saudáveis. Eu como isso porque é bom.

Churrasquinho, churros, sorvete, suco, picolé, um monte de coisas. Eu como porque, em casa não tem né, é lógico, e também porque é bom.

Eu como chips, suco, churros, creps, hum, delícia, sorvete. E eu como porque eu tenho desejo de comer, e então eu vou lá e como...tu passas e vêς aquelas coisas boas...

Refrigerante, salgadinho, bolachinha recheada (risos).

O conceito de “fome oculta”, quando ingerimos alimentos altamente calóricos, mas que não alimentam por serem pobres em nutrientes também aparece nas representações dos escolares. No dizer: “*sorvete, refri, chips, tudo o que eu vejo na minha frente eu como...como porque é bom e porque eu sou “morta de fome”, e o que eu vejo na rua eu quero comer*”. O termo “morta de fome” indica uma contradição coerente à baixa qualidade da comida-mercadoria, hoje disponível. Esse tipo de comida não nos tem nutrido. Comemos muito, mas comemos mal, e então o corpo exige mais, na tentativa de suprir suas necessidades alimentares e nutricionais.

O que de mais preocupante emerge nas representações dos adolescentes é que eles não têm conseguido diferenciar a comida que realmente alimenta daquela que, ao contrário, não nutre apesar de provocar compulsão, em razão do apelo gustativo e de seus ingredientes (farinha e açúcar refinados, gorduras, sal): “*eu como chips, churrasquinho, tomo suco, refri, como bala, chiclete...como quando estou com muita fome*”. Quando estamos com fome, o organismo necessita de alimentos com propriedades nutritivas, a fim de manter suas funções vitais. Isso inclui as calorias, obviamente, mas “calorias vazias” nunca são uma opção alimentar saudável.

A comida-mercadoria não supre a fome real, mas a mascara. Ao consumir os alimentos errados não temos consciência de que se o corpo não obtiver tudo o que necessita para manter-se funcionando, vai enviar sinais para receber mais comida, na “esperança” de conseguir os nutrientes dos quais precisa.

Algumas representações revelam que os escolares percebem a massificação da comida-mercadoria (“*Porque na rua tu só vêς churros, pipoca, sorvete*”). Isso,

entretanto, não é convertido em compreensão crítica capaz de modificar a escolha dos mesmos. Ao contrário, a larga oferta tende a naturalizar esse tipo de comida: “*Como porque é bom e é a única coisa que vende*”.

O apelo à conveniência, escolha de adultos atarefados num mundo em que o tempo é altamente controlado, têm se estendido aos jovens, que também buscam as comidas prontas, industrializadas, e os lanches do tipo *junk* e *fast food* “*porque é rápido, prático*”, “*porque é bom e porque às vezes a gente tem preguiça de fazer, aí compra na rua*”. Ademais, procuram “*o que é mais fácil de comprar, mais fácil de sair comendo, tipo, tu não vais pegar batata frita pra sair comendo, tu vais pegar um pacotinho de chips e vai sair comendo, aí é mais fácil*”.

Em geral, o que os estudantes consomem nas ruas é disponibilizado em ambientes bastante específicos, como as redes (lanchonetes e restaurantes) de *fast food* e as praças de alimentação de *shoppings*, mas também em *trailers* de lanches e vendas genéricas de comidas rápidas e *junk food*. As comidas mais consumidas incluem “lanches” (também chamados “baurus”, pão recheado com ingredientes cozidos “na chapa”), cachorro-quente, batata frita, hambúrguer, sorvetes, *milk shake*, churros, salgadinhos tipo “chips”. Essa espécie de alimentos está largamente distribuída nos ambientes que frequentamos. Assim, para crianças, adolescentes e adultos, no tempo livre depois da escola ou do trabalho (e nos seus intervalos), “*o entorno configura nossa maneira de adquirir e consumir as calorias*” (PATEL, 2008, p. 254).

O significado do consumo na organização da sociedade atual é preponderante. Novos centros de compras são criados, permitindo um movimento de desconcentração dos equipamentos comerciais. A dependência dos consumidores, em relação aos bens de consumo, é tão forte, que eles se locomovem num vai e vem incessante à procura dos “objetos” e, nesse sentido, o poder de atração que um *shopping center* possui é marcante, pois os signos e símbolos são sinais que, combinados com a distribuição espacial dos produtos, fatalmente repercutem na escolha feita pela população (ORTIGOZA, 1997, p. 2).

Como vemos, a cultura globalizante ocupa o cotidiano da vida em todos os seus aspectos, estendendo sua dominação também aos *espaços*, de forma a conformá-los aos objetivos privados. Nas cidades, os *shopping centers* são espaços estandardizados, artificialmente construídos e funcionais, de forma a provocar

sensações agradáveis nos frequentadores, gerar bem estar e conforto, em meio ao apelo da sofisticação e da riqueza. Provocam, com seus signos, imagens e ícones, o imaginário das pessoas, afastando-as de pensar a realidade que está “lá fora” (os problemas sociais). Nesses locais, as “praças de alimentação” são o recanto onde se celebra o apelo simbólico da comida-mercadoria, seu fetiche, em satisfação à procura de prazer e da felicidade.

Os *shopping centers* são como as monoculturas da agricultura industrial, nas quais as condições internas ao sistema, artificiais, são rigidamente controladas. Neles, as contradições da realidade são impedidas de adentrar o domínio abstrato de seus ambientes climatizados.

A degradação dos nossos ambientes vivenciais inclui o acesso limitado (às vezes inexistente) a áreas verdes (praças, parques, jardins) onde possamos nos exercitar. Em muitos casos, frequentemente nas regiões mais pobres das cidades, a configuração do espaço raramente possui elementos voltados à qualidade de vida e à saúde. Tal situação, aliada à alimentação de baixa qualidade, impõe aos mais pobres a ganância de quem controla os meios de produção, obrigando-os a deteriorar a própria saúde para poder produzir condições materiais mínimas de vida. Sob tais circunstâncias adversas, é pouco provável que essas pessoas consigam manter a saúde em harmonia.

A dieta alimentar também é afetada pelo *tempo*, assim como pelos espaços que habitamos. Ou melhor, pela falta de tempo, ou pela forma como o temos ocupado. Em geral, isso significa que temos rotinas desgastantes de trabalho incompatíveis com o tempo que seria necessário para que pudéssemos escolher, adquirir, preparar e consumir alimentos de melhor qualidade. O preparo culinário da comida caseira tem sido impossibilitado pelos minutos controlados do nosso dia a dia. Assim, nos vimos obrigados a fazer escolhas entre alimentos de rápido preparo (congelados, comida de micro-ondas), ou prontos (industrializados em geral, como biscoitos e refrigerantes), adquiridos nos supermercados, ou recorrer aos *junk* e *fast food* (frituras em geral, lanches gordurosos, refrigerantes, etc.) encontrados nas proximidades de nosso local de trabalho, e à comida de restaurantes (os que para nós são acessíveis) cujos ingredientes e formas de preparo ignoramos.

Como analisa Ortigoza (1997, p. 4):

Antes da implementação do sistema de alimentação/*fast food*, o momento da refeição e todo o seu ritual tinha outro significado. A partir de sua disseminação, o *fast food* impõe seu ritmo ao tempo e ao espaço dedicados à alimentação, que passam a entrar em sintonia com as novas exigências da sociedade. A padronização torna-se condição para a crescente aceleração do movimento dentro das cidades. Nossa paisagem é modificada, pois os produtos mundializados, com seus símbolos e “marcas” ocupam o espaço nacional, tornando-o mundial. A “mercadoria” é, ao nosso ver, o fator globalizante.

Mais uma vez, são os mais pobres que pagam a conta. Muitas vezes, obrigados a vencer longas, custosas e extenuantes distâncias de suas moradias (em geral localizadas na periferia dos centros urbanos, nos quais se concentram os serviços e o comércio), até seus locais de trabalho, essas pessoas dispõem de muito pouco tempo para fazer as refeições e suas escolhas, usualmente, não atendem ao critério de saudabilidade na hora de suprir a necessidade alimentar. Não raro, mantêm mais de um emprego para sustentar a si e às suas famílias. Não sobra tempo para preparar e desfrutar de uma boa refeição caseira. Ou seja, “os trabalhadores pobres têm menos probabilidade de comer bem” (PATEL, 2008, p. 254). Para muitos a escolha por esse tipo de comida é lógica. Ademais, em nossas representações, depois de um dia extenuante de trabalho, uma refeição rápida, quente e aprazível, como hambúrguer com batatas fritas, ou uma pizza pré-pronta feita em minutos, tende a nos parecer muito bem vinda. De fato,

a distância-tempo necessária para se ir e vir da casa ao trabalho tem aumentado, principalmente nas grandes metrópoles, o que leva algumas pessoas a se adaptarem ao que o ambiente próximo lhes oferece. Neste sentido, as lanchonetes de serviço rápido vêm sanar tais dificuldades, oferecendo lanches e refeições rápidas, serviço eficiente e menor preço. Entretanto, no que concerne à qualidade do “produto comida”, é no mínimo questionável, pois trata-se de uma alimentação incompleta, totalmente industrializada, à base de conservantes, com muita energia, calorias e pouca vitamina. Se pesarmos estas, entre outras variáveis, veremos que não é uma alimentação saudável, para que seja utilizada diariamente (ORTIGOZA, 1997, p. 6).

A alimentação sem qualidade vai se tornando uma imposição do próprio modo de vida. A necessidade de vender a força de trabalho para produzir as condições materiais de existência, a pressão por produtividade e a competição levam os indivíduos a protelarem suas necessidades fundamentais, atrelando a própria vida à lógica opressora da mercantilização total. Esse novo “estilo de vida”, focado nos

aspectos quantitativos, tem deteriorado a qualidade das relações materiais cotidianas, e, de forma marcante, aquelas que envolvem a alimentação.

Temos visto que o problema da alimentação de má qualidade não pode ser separado das relações da sociedade vigente, as quais reproduzem a existência de classes sociais, e suas atribuições específicas. A representação ingênua entende que fazer-se rico é a solução para comer bem e não ser obeso. E, no entanto, a riqueza é apenas uma promessa na sociedade do capital - como ao coelho, hipnotizado pela cenoura atada a uma vareta, que se sente estimulado a persegui-la, sem que a possa alcançar. Essa riqueza, no modelo hegemônico, não será possível a todos, mas a uma ínfima minoria. Há que buscarmos alternativas coletivas, atadas a processos sustentáveis e não opressores.

Os escolares adolescentes, nessa pesquisa, indicaram consumir alimentos do tipo *fast food* em franquias específicas, ou no *shopping center*, associando esse gênero de comida aos seus momentos de lazer (fins de semana, passeio com a família e amigos), expondo o imbricamento das relações de consumo com os demais aspectos da vida cotidiana.

[...] Comer em *fast food* é um “novo hábito” do brasileiro, principalmente os que residem nas grandes cidades. O *fast food* aparece também em outras cidades (mesmo quando não é necessário), como signo da participação no mundo global, moderno, onde a velocidade está presente.

O *fast food*, nas metrópoles, faz parte do “cotidiano”, nas cidades menores ele representa a “festa”. De um modo ou de outro, ele exerce seu fascínio, pois enquanto uns veem nessa “forma de comer” uma necessidade, outros, encontram nela prazer, realização, lazer (ORTIGOZA, 1997, p. 5).

Para os escolares da cidade do Rio Grande, esse tipo de mercadoria ainda não é hábito, mas consumo esporádico. O preço foi apontado como um fator limitante, de acordo com suas representações: “*tem que ter dinheiro*”, “*no Bob’s é tri caro*”, “*se não fosse caro, a gente comeria direto*”, “*só como quando tenho dinheiro...quando minha mãe dá dinheiro, no final do mês*”.

Consumir *fast food* para eles é *festa*, o momento de comer as coisas gostosas que não há em casa, num espaço onde podem participar do “gosto estandardizado”. As “marcas” de *fast food* são conhecidas e naturalizadas pelos estudantes, que citam algumas delas. Segundo eles, esse tipo de comida é consumido diretamente

nas franquias existentes em Rio Grande, na cidade vizinha, Pelotas, ou ainda em ambientes específicos, como os *shopping centers*, nos quais, em regra, se encontra uma “praça de alimentação” com diversas opções de lanches e comidas rápidas:

Eu vou de vez em quando no Bob's, no Subway, no shopping”,

Eu, quando morava na outra cidade (Pelotas), costumava ir todo final de semana pro shopping e costumava comer no McDonald's, Burger King, esses lugares assim (parêntese nosso).

Eu só vou normalmente uma vez por mês, que daí eu vou pra Pelotas, e vou no shopping, e aí eu como...normalmente é hambúrguer, no McDonald's.

Não diariamente, mais de fim de semana...no Bob's eu tomo shake, tomo refrigerante, como batata frita.

[...] lanche é quando minha mãe não tem tempo de fazer comida, ou está com muita vontade.

Eu acho que eu como umas duas vezes no mês.

De vez em quando.

No Bob's, que é bom o milk shake.

Algumas comidas do tipo *junk food*, são consumidas em *trailers*. Citemos os lanches a base de carne e outros ingredientes cozidos “na chapa”, muito comuns nas cidades de Rio Grande e Pelotas (popularmente chamados “bauru”, “xis”), além de cachorro-quente, batata e pastéis fritos, churros, etc., que são acompanhados, quase sempre, de refrigerantes. Os industrializados em geral também entram nessa lista, a exemplo dos salgadinhos tipo “chips”, biscoitos recheados, balas.

Para Ortigoza (1997, p. 7), enquanto nas metrópoles o consumo de *fast food* é hábito cotidiano, como alternativa rápida às refeições caseiras em razão de imposições no mundo do trabalho, nas médias e pequenas, a procura por esse tipo de comida tem outra motivação:

*[...] Lanchonetes são frequentadas, principalmente, por pessoas mais jovens e nos finais de semana funcionam como lazer para as famílias. As crianças e adolescentes se realizam nesses ambientes, elas fazem parte de uma geração onde os alimentos industrializados estão sistematicamente presentes, já que as propagandas, através da TV, foram criando novos hábitos de consumo. Nesse sentido, frequentar um *fast food* significa frequentar um lugar que, sem ser central, tem uma conotação de centro.*

Bleil (1998) vem reforçar essa constatação, em seu estudo sobre a tendência, em curso no Brasil, da adoção de hábitos conformados ao padrão alimentar ocidental (fruto da industrialização). Isso tem levado à redução no consumo de alimentos típicos da dieta brasileira, como o feijão, a farinha de mandioca, o arroz e a farinha de milho. Estes vêm sendo substituídos pelos produtos da indústria alimentícia e os *fast food*, que passam a agregar cada vez mais adeptos, principalmente nos grandes centros urbanos, onde os hábitos alimentares associam-se ao estilo de vida apressado. A receptividade do brasileiro aos modelos de consumo estrangeiros (apreciação do importado, do que “vem de fora”), devido principalmente à desvalorização da cultura nacional (de forma marcante pelas elites, que tendem a reproduzir hábitos estrangeiros) contribui para explicar, por sua vez, a rápida expansão dos industrializados e redes de *fast food* no país.

De acordo com a autora, no Brasil, a urbanização e a metropolização das cidades, bem como a rápida circulação, internamente, da informação de nível global, têm impulsionado profundas mudanças na alimentação de boa parcela da população, permitindo uma aproximação com a realidade dos países industrializados, nos quais a organização e a dinâmica das cidades vêm determinando um comer (cultura alimentar) conveniente ao estilo de vida moderno (imperativo da velocidade e da produtividade).

O mercado de trabalho nas grandes cidades trouxe como consequência o aumento da distância entre o local de moradia e o do trabalho. Apesar da melhoria no sistema de transportes, a rigidez nos horários de refeição não possibilitam grandes deslocamentos. Isso tornou o hábito de fazer as refeições fora de casa uma necessidade crescente. O *fast-food* tornou-se assim uma alternativa rápida de refeição, porém na maior parte das vezes carecendo de aporte nutritivo (BLEIL, 1998, p. 22).

Fica claro, pois, que as alterações na atitude de consumo e nos hábitos alimentares acompanham as transformações da sociedade. Os grandes propulsores da irradiação no consumo de comidas instantâneas e industrializadas foram os processos de urbanização e globalização, responsáveis pela instalação de um novo espaço/tempo, coerente com a ideia de rapidez, o que exige praticidade à mesa, a fim de que as demandas da vida moderna sejam cumpridas.

O estilo de vida frenético instaurado pela modernidade, que se tornou mais agressivo com o aprimoramento das relações do trabalho alienado, tem imposto hábitos alimentares condizentes. Vivemos a era da conveniência, em que a falta de tempo para preparar caseiramente os alimentos é compensada pela larga oferta de comidas prontas ou de rápido preparo. Para o lanche das crianças, organizamos suco de caixinha e biscoito recheado. No trabalho, levamos também pacotes de biscoitos, doces ou salgados, e os engolimos inteiros. E, se não houver tempo para as refeições, substituímos um prato (tipicamente brasileiro) de feijão, arroz, carne e salada por uma porção de *hot dog* ou pastel com refrigerante (que a dieta contemporânea vem transformando, por sua vez, em hábito tipicamente brasileiro). Ao chegar à casa, cansados de um longo e exaustivo dia, saboreamos alguma guloseima compensatória, uma pizza aquecida no micro-ondas, por exemplo (afinal, merecemos!).

A invasão das mercadorias fabricadas pela indústria agroalimentar junto a mecanismos de *marketing* condicionantes de padrões de consumo tende a minar sensivelmente a estrutura material e simbólica da gastronomia tradicional (os alimentos originais, artesanais, caseiros e todo o universo de saberes e técnicas que os sustentam).

Os espaços públicos estão dominados pela oferta de lanches rápidos. Para os adultos, pressionados pelas demandas do trabalho, esse tipo de comida fornece minimamente a impressão de controle sobre a própria vida. As comidas rápidas se tornam convenientes, e são naturalizadas, porque permitem, ao propiciar uma economia de tempo, a execução das demais tarefas do cotidiano. Já para os jovens, esse tipo de comida não apela tanto para o aspecto da praticidade, mas associa-se à representação de “fazer parte da sociedade”, estar integrado à cultura que se impõe. Assim, se torna difícil, para os jovens, questionarem certas contradições do meio social em que vivem, quando suas relações lhes foram internalizadas, naturalizadas, e fazem parte do ideário de aceitação social.

Nesse ponto, é importante ressaltar o caráter transgressor do adolescente, que tende a rejeitar convenções socialmente determinadas, no processo de formação da sua própria personalidade, em que procura afirmar sua capacidade de escolha. Assim, as normas exigidas pelas refeições caseiras tendem a ser representadas como redução na autonomia (horários determinados, obrigação de

comer o que está disponível, de comer o que os pais pedem, de colocar salada no prato). Nas ruas, ou nos bares das escolas, os adolescentes podem dar vasão à conformação cultural que lhes produziu os gostos alimentares, naturalizados desde cedo. Com os amigos, compartilham aqueles alimentos que os fazem participar da contemporaneidade. Sentem-se “livres” para consumir o que lhes agrada o paladar, sem saber que suas escolhas são condicionadas pelas influências de uma cultura alimentar de natureza globalizante.

Os adolescentes tendem a aderir mais facilmente aos novos paradigmas, à condição vivencial presente, não se fixando moralmente aos hábitos e valores de seus pais e avós, de outro tempo/espço. Assim, naturalizam com maior receptividade, rapidez e consolidação a cultura hegemônica de seu tempo. Isso é notório no que tange aos hábitos alimentares contemporâneos. Enquanto, para os jovens, comer hambúrguer e tomar *Coca-Cola* é um ato naturalizado, para seus pais e avós, não raro, há o saudosismo à comida caseira de outros tempos.

O consumo crescente de alimentos de baixa qualidade alimentar e nutricional, pobres em fibras dietéticas e altamente calóricos têm também tornado comum o sobrepeso e a obesidade. Os escolares adolescentes, nessa pesquisa, exibiram representações que expõem a preocupação com o peso corporal:

Hoje no meu dia a dia, eu estou tentando manejar, comer de três em três horas, comer uma fruta. Eu acho que estou acima do peso, então eu vou tentar manejar nas coisas que eu como, porque eu comia muita gordura...Minha mãe está tentando me levar a fazer exercício junto.

Pode até comer um churrasco, que é uma comida gorda, mas tem que queimar depois, pra não passar fora do peso.

Batata frita...minha mãe diz que engorda, mas eu como igual.

Eu só acho que a comida é a melhor coisa que tem na face da terra...por isso que eu sou gordo.

Não pode comer muito doce só, senão engorda.

A larga oferta de comida pouco nutritiva, porém engordativa, acaba comprometendo a escolha das pessoas, que passam a associar o “sabor” à presença de açúcares, sal e gorduras e à ideia de “comida boa, gostosa”. Desconhecem que pode haver comida saudável e nutricionalmente rica, que quando bem preparada, em nada perde das comidas industrializadas e *fast food*.

A obesidade, em muitos casos, é consequência de escolhas equivocadas provocadas pela influência da imensa oferta de produtos de má qualidade difundidos em locais de fácil acesso, como os supermercados, lancherias, bares, e mesmo muitos restaurantes, principalmente as redes de *fast food*. Muitas pessoas com sobrepeso ou obesas tendem a interpretar erroneamente sua própria condição. Sentem-se individualmente culpadas pelas escolhas erradas que fazem, sem ter a consciência de que estão sendo condicionadas a consumir mais e mal, em razão dos mecanismos desonestos utilizados pela indústria da comida-mercadoria.

Raramente a questão da obesidade é atrelada às suas reais causas: a falta de controle sobre as nossas próprias vidas, o tempo e os espaços nos quais vivemos. Fazemos a associação direta entre a dieta ruim e o ganho de peso, mas nunca questionamos porque nossa alimentação está degradada. Logo, a lógica é esta - se somos obesos, a culpa é nossa, e não da má qualidade das relações que somos condicionados a reproduzir em nosso cotidiano.

Somos levados a acreditar que a obesidade é, afinal, um fracasso psicológico, uma incapacidade de lidar com a enorme carga de possibilidades de escolha que nos oferecem, um déficit nos mecanismos que deveriam controlar nossos impulsos. A abordagem geral inclui a obesidade como um empobrecimento da nossa capacidade de escolha, e se recusa a vê-lo como o resultado do empobrecimento em número e variedade do que podemos escolher. E tudo isso se deve a que, em grande medida, não se oferece, frente ao problema social da obesidade, mais que uma solução individual (PATEL, 2008, p. 255-256).

Como vimos, para alguns dos adolescentes de nosso estudo, a preocupação com o peso permeou as representações sobre a comida engordativa disponível nos mais diversos lugares. Vivenciam o conflito entre o desejo de experimentar as gostosuras disponíveis e o medo do sobrepeso. Nessa faixa etária, tendemos a ser muito suscetíveis às impressões que os demais têm de nosso aspecto corporal, da nossa aparência. Assim, é doloroso (sofrimento moral) aos adolescentes com sobrepeso, ou obesos, que se vejam obrigados a lidar com a culpa de serem individual e unicamente responsáveis por sua própria condição, que associem a incapacidade de resistir às guloseimas disponíveis a uma fraqueza particular de caráter.

[...] O aspecto emocional que envolve toda fase da adolescência, permite algumas generalizações. Apesar deste grupo apresentar insatisfação em relação ao seu peso, revelando um sonho de ser mais magro, seus hábitos não lhes permitem alcançar esta imagem. Os adolescentes não são os únicos a sofrer com esse conflito. Na realidade este é o sonho de grande parte da humanidade no Ocidente: comer tudo que é anunciado e permanecer igual à modelo que faz o anúncio (BLEIL, 1998, p. 10-11).

Reconhecemos, aqui, contradições intrínsecas à sobreposição do sentido do alimento como *necessidade*, pelo domínio da comida-mercadoria no nível do *desejo*. Saciar a fome e as demandas funcionais da boa saúde deixou de ser o motivo principal para comer. A busca do *prazer* passou a incitar o consumo. Vivemos um tempo paradoxal na alimentação em que, no curso da globalização e consequente padronização dos gostos, vemos conviver a fome real (acesso negado à comida) com os transtornos alimentares (efeito colateral psicológico, fisiológico e metabólico da larga exposição à comida inadequada, incompleta e insalubre).

O que não podemos naturalizar, mas sim problematizar, é esse mecanismo de *culpa* que nos é inculcado como se fôssemos nós, individualmente responsáveis pela crise civilizatória que aí está posta, desdobrando-se em diversas outras, como a crise ambiental e alimentar. Enquanto os verdadeiros responsáveis são constantemente escamoteados, temos sido chamados a “fazer a nossa parte” num mundo que está doente na base de suas ligações e relações, e que, portanto, não pode ser transformado sem uma ruptura profunda, radical, de sua estrutura de relações.

“*Em todo o mundo, há uma explosão de inquietação - e negócios - sobre os efeitos da obesidade*” (PATEL, 2008, p. 254). Ao mesmo tempo em que se impõe a necessidade social e política de combater este mal em suas reais causas, desonerando os sistemas públicos de saúde, a iniciativa privada e o empreendedorismo têm encontrado, na obesidade e suas implicações, um lucrativo ramo de mercado. Devido à forma como o combate à obesidade tem sido representado em nossa sociedade, reverter essa condição é encarado como desafio solitário, individual. E desse modo, vale tudo na luta contra a balança.

Surge a indústria das dietas e do *fitness*, que promete reverter os efeitos da indústria da alimentação e suas guloseimas. Há, também, a indústria farmacêutica e os sistemas médicos e plástico-estéticos, os quais lucram com tratamentos e

procedimentos para reduzir a gordura corporal e suas enfermidades derivadas. Os laboratórios farmacêuticos, para citar um exemplo, lograram um importante *nicho* lucrativo com os remédios para reduzir o apetite, aliando-se à indústria das dietas e do emagrecimento. O foco nos efeitos, nas consequências, nos sintomas da obesidade, mascara a sua real causa. Não se questiona, por exemplo, porque temos que viver à base de remédios para reduzir o apetite ou apelar para as academias a fim de gastar calorias extras, quando o mais sensato seria transformar profundamente o tipo de comida que está disponível e acessível às pessoas, e possibilitar a elas o acesso a um estilo saudável de vida com toda a estrutura e os equipamentos que permitem sua concretização. Mas, obviamente, isso vai contra os interesses da indústria alimentícia opressora, cuja força corporativa tem dominado não apenas o mercado, mas nossas vidas e nossas representações.

Na tentativa de reverter os efeitos (na opinião pública) da associação entre a comida disponível, a obesidade e outros males relacionados à dieta alimentar, a indústria mesma se reformula, a fim de atrair os consumidores atentos para essa relação de causa-efeito (comida-saúde-doença). “*A indústria processadora de alimentos se soma também com seu intento de introduzir virtudes nos defeitos dos alimentos*” (PATEL, 2008, p. 260), tal como a farinha branca que, para branquear-se, sofre refino, e no refino perde a maior parte dos nutrientes do grão integral. Para compensar essa perda, já aparente na desnutrição da população, a indústria adiciona dois nutrientes essenciais, o ferro e o ácido fólico (vitamina B9)¹¹⁷, para compensar o que foi retirado no próprio processo industrial.

No mais, estamos tão atormentados por preceitos morais socialmente estabelecidos acerca da aparência de nossos corpos, que esquecemos o aspecto mais importante: deixar as tiranias da magreza e do “corpo perfeito” de lado, tendo em mente que nem sempre essas condições significam uma boa saúde. É preciso assumir hábitos saudáveis de alimentação e atividades físicas, de forma que possamos alcançar o bem estar, e não mais preocupações. Muitas dessas inquietações assumem formas extremas, levando aos transtornos alimentares

¹¹⁷ Devido aos altos índices, na população brasileira, de anemia e de doenças causadas pela deficiência de ácido fólico, o Ministério da Saúde e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) lançaram uma resolução que torna obrigatória a fortificação das farinhas de trigo e milho com esses dois nutrientes. Resolução nº 344, de 13 de dezembro de 2002, disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/f851a500474580668c83dc3fbc4c6735/RDC_344_2002.pdf?MOD=AJPERES. Acesso em 10 dez 2015.

(anorexia, bulimia), que não raro afetam adolescentes, devido às pressões quanto à aparência, a necessidade de afirmar-se, e a imaturidade para lidar com rejeições e os comentários dos demais.

Em relação aos aspectos da dieta que conduzem ao ganho de peso e ao desenvolvimento de doenças associadas à alimentação, os estudantes colaboradores desta pesquisa representam a necessidade de “manejar”, “regular”, não exagerar na quantidade de comida. Para eles, todos os tipos de alimentos são importantes (as carnes fornecem proteínas; o pão e as massas, carboidratos; as frutas e os legumes provêm vitaminas e minerais). Essa ideia é, em geral, abordada nos conteúdos de ciências, quando se enfoca o corpo humano e os nutrientes.

Os escolares tendem a não condenar nenhum alimento, pois consideram que todos fornecem algo que o corpo precisa (energia, força). A razão crítica neles diz respeito ao aspecto quantitativo (se pode comer de tudo, mas um pouco de cada coisa). A contradição nestas compreensões está no fato de os estudantes não perceberem a distorção ontológica por detrás da comida-mercadoria. Alimentos desvinculados das funções vitais atreladas à biologia e à cultura simplesmente deveriam ser banidos junto à lógica mercadológica perversa que os sustenta.

Comidas de má qualidade produzem reações no sentido de compensar seus efeitos danosos. É o caso das *dietas* restritivas, gradativamente mais comuns em nossa cultura, como resposta às calorias extras fornecidas pela comida-mercadoria. De acordo com Kedouk (2013), assim que historicamente fez-se a associação entre alimentação e bem-estar, as dietas (no sentido de “regime” alimentar, tangente ao aspecto restritivo) surgiram como estratégias para contornar o sobrepeso e a obesidade, além de fazer regredir algumas doenças que se acreditava terem fundo alimentar. Pensava-se que haveria um “culpado” para estas disfunções orgânicas, e assim, a função da dieta seria retirar do cardápio alimentar os “suspeitos” correspondentes e adicionar outros, tidos como benéficos para cada caso. Essa fórmula de dieta continua persistindo. Assim, “quando as pessoas ganham muitos quilos ou ficam doentes, é natural que elas queiram achar outro culpado: a gordura, a proteína ou o carboidrato” (KEDOUK, 2013, p. 99).

Nossos estudantes representaram com frequência a ideia de que os doces, consumidos em excesso, engordam e fazem mal à saúde. Tal concepção é acertada, pois, realmente, seu consumo produz um pico de glicose

(monossacarídeo: molécula básica do açúcar) no sangue, que, por sua vez, demanda um pico de insulina para a sua retirada da corrente sanguínea e o aproveitamento celular. Alimentos ricos em carboidratos (açúcares), principalmente os fabricados com farinha e açúcar refinados (ex: pão branco, macarrão, bolos, biscoitos, doces em geral), tendem a provocar com eficácia esses picos de glicose no sangue, já que são rapidamente digeridos (por possuírem menos fibras e outros elementos presentes nas versões integrais). Esses picos de glicose provocam um “efeito rebote”, pois sua queda estimula o cérebro a liberar comandos solicitando uma maior quantidade dessa espécie de alimento (compulsividade).

Carboidratos de “lenta absorção”, como aqueles presentes em alimentos integrais (por exemplo, o amido do feijão, que vai ser decomposto em glicose), tendem levar mais tempo para serem digeridos e absorvidos, e por isso não provocam picos de glicose, além do que, “*essa demora prolonga a sensação de saciedade, segurando a fome*” (KEDOUK, 2013, p. 100).

Associações como essas mostram que a dieta saudável depende tanto do não abuso (quantidade) no consumo alimentar, quanto da qualidade dos alimentos ingeridos. O grande problema das dietas contemporâneas ocidentalizadas é que os alimentos mais comuns, ingeridos em grandes quantidades, são justamente aqueles que deveriam ser evitados (ou mesmo não estarem disponíveis para o consumo). O desenvolvimento da consciência crítica inclui o reconhecimento dos mecanismos que vêm sendo utilizados para fazer de nós consumidores ávidos por guloseimas, ultraprocessados, *fast e junk food*, alimentos que contêm em si o germe da insatisfação: manipulam o cérebro para pedir mais.

Os mecanismos engordativos da dieta cotidiana que preocupam os adolescentes, para os quais o sobrepeso é um forte sinônimo de não aceitação social, atuam basicamente de acordo com a Primeira Lei da Termodinâmica: a ingestão de calorias para além do gasto calórico interno gera acumulação de energia na forma de gorduras (engordamos). Ao contrário, sua ingestão inferior ao gasto interno do organismo faz com que os depósitos de gordura liberem a energia acumulada, que é utilizada nas funções vitais (emagrecemos). A questão é que, saber isso já não é suficiente para que façamos escolhas acertadas em nossa dieta.

Nas comidas-mercadoria, hoje disponíveis, utilizam-se mecanismos para incrementar as vendas que manipulam os corpos no nível cerebral e hormonal, a fim

de que estejam ávidos a consumir mais. Desregular, por exemplo, os processos que controlam a fome (hormônio grelina) e a sensação de saciedade (hormônio leptina), são estratégias para o sobreconsumo, que contribuem para o desenvolvimento da obesidade e de doenças ligadas aos excessos alimentares. As indústrias se defendem dizendo que esses mecanismos não são intencionais, isto é, que não têm relação com aspectos comerciais. Apesar das suspeitas envolvendo suas mercadorias, continuam a comercializá-las.

As dietas restritivas estão naturalizadas em nossa cultura. Tal condição se coaduna com o reducionismo do pensamento, que impõe barreiras à compreensão da totalidade de ligações e relações existentes nos fenômenos da realidade. Assim, ao invés de estabelecer restrições ao organismo complexo, precisamos aprender a reconhecer suas reais necessidades, expressas num todo interativo.

A questão das dietas de emagrecimento, por exemplo, quando encarada de forma reducionista, não consegue atender às demandas do corpo para além do engano. Isso porque nosso cérebro tem tanta afeição às calorias extras (as quais fornecem reservas, para o caso de faltar comida), que dispara mecanismos contraproducentes (desfavoráveis à perda de peso) quando submetemos o corpo a dietas caloricamente restritivas. Reage ativando hormônios associados à fome, para que voltemos a ingerir alimentos, e - percebendo a restrição calórica - regula o metabolismo corpóreo ao nível mais econômico, para que calorias não sejam gastas desnecessariamente. Isso afeta as funções vitais, que ficam desaceleradas, comprometendo, inclusive, a energia para as atividades diárias. Além disso, quando baseadas em alimentos pouco habituais, muitas vezes essas dietas são desestimulantes, comprometendo os resultados esperados e gerando frustração.

Assim, dietas restritivas de emagrecimento não se configuram como uma escolha adequada em longo prazo, já que o corpo reage à restrição calórica. Mudanças nos hábitos alimentares, com base na alimentação diária sem caráter restritivo (e composta por alimentos acessíveis), mas com foco na ingestão equilibrada de alimentos seriam a forma mais eficaz e, embora possam demorar mais a trazer resultados, são bem aceitas pelo corpo, o que possibilita mantê-las indefinidamente, inclusive com benefícios à saúde (já que hábitos sustentáveis incluem uma variedade de alimentos saudáveis e nutritivos em porções adequadas).

Defendemos, assim, a ideia de que a reeducação é mais eficaz do que a restrição alimentar.

Temos grande necessidade de transformar os hábitos alimentares propagados pela vida moderna. Nessa perspectiva, como a alimentação não é fato isolado, mas relaciona-se com a totalidade dos fenômenos materiais sociais, torna-se crucial alterar profundamente a forma como vivemos, nosso estilo de vida. Proclamar hábitos alimentares saudáveis sem propor coerência com as determinações que influenciam nossa forma de comer é investir sem perspectivas, já que não há garantias de continuidade em nossos projetos transformadores, se inexistente o sustento em relações de base sustentável.

A análise atenta de como funciona o sistema hegemônico de produção de alimentos expõe a face mais alçoz de seu metabolismo incapaz de corrigir a perversidade das relações que o sustentam. O domínio da comida-mercadoria *cria* um problema ligado à alimentação, para logo após, quando este se tornar socialmente relevante, angariar mecanismos que aparentem combatê-lo.

Para dar-nos conta disso, temos apenas que detectar quem faz negócios com a obesidade e, em seguida, oferece uma solução para ela. Em 2006, o fabricante suíço de chocolate Nestlé comprou a marca de emagrecimento Jenny Craig. Não é a primeira fusão deste tipo. Em 2000, a Unilever, dona dos sorvetes Ben & Jerry adquiriu a Slimfast. [...] Lembremos que a Monsanto vende a soja RoundUp Ready junto com o herbicida RoundUp. É uma sedução que captura os agricultores, que compram transgênicos e se comprometem a pagar os pesticidas que os acompanham. Em ambos os casos, se vendem produtos aos consumidores que são atrativos em curto prazo, mas em longo apenas produzem um ciclo vicioso.

Para sair destes ciclos insalubres precisamos fazer uma limpeza geral e começar do zero. Isso porque as respostas sociais mais interessantes ao sistema de produção de alimentos - com suas falhas e contradições - não atacam os sintomas, as reações individuais ou os produtos. O que eles fazem é pensar a partir do zero sobre o alimento, procurando um atalho para chegar diretamente a uma nova - e mais independente - maneira de nos relacionar-nos com nossa comida e com nosso corpo (PATEL, 2008, p. 262 - grifo nosso).

Vale dizer que não há outra forma, a não ser rompendo definitivamente com a comida-mercadoria, para fazer emergir as relações alternativas ao hegemônico, que sustentam o alimento em suas propriedades mais genuínas a favor da vida e da saúde.

9 É PLANTANDO QUE SE COLHE: SABERES E PRÁTICAS TRANSFORMADORAS DA PRODUÇÃO E DO CONSUMO PARA ALÉM DA COMIDA-MERCADORIA

*Madre Terra, nossa esperança
Onde a vida dá seus frutos
O teu filho vem cantar
Ser e ter o sonho por inteiro
Sou Sem Terra, sou guerreiro
Co'a missão de semear
A Terra, Terra,
Mas, apesar de tudo isso
O latifúndio é feito um inço
Que precisa acabar
Romper as cercas da ignorância
Que produz a intolerância
Terra é de quem plantar
A Terra, Terra.*

(Excerto da *Canção da Terra*, de Pedro Munhoz)

Sozinhos, nós podemos transformar nossos hábitos, entretanto, não é no isolamento que conseguiremos transformar as relações que sustentam hábitos degradados. Mudanças profundas demandam um coletivo integrado e determinado a produzir um mundo onde vigore a centralidade da vida e da saúde, com base no princípio ético-estético de relações.

É assim que, não há outra forma de transformar uma sociedade de relações doentes, senão criando uma rede de saberes e ações voltadas a concretizar realidades alternativas à hegemônica. Precisamos preparar a terra para que nela germinem as sementes do conhecimento crítico-transformador. Nesse movimento, as contradições da própria realidade são insumo à possibilidade de mudança. A partir de sua compreensão, o mais aprofundada possível, os agentes sociais ganham suporte para tomar decisões e concretizar ações voltadas a fazer emergir

na terra outro modo de viver, coerente com o que necessitamos enquanto seres humanos integrados de modo sustentável ao meio.

Os fenômenos sociais pertinentes à alimentação expressam contradições nas relações do modo de produção vigente que estão intrincadas também nos demais aspectos da vida em sociedade e têm indicado a necessidade de produzirmos novas relações. A existência paradoxal da fome e da obesidade é uma das mais acentuadas, pois denota privações e excessos típicos das sociedades desiguais e opressoras, travestidas de liberais e democráticas. Quando não são compreendidas com clareza (consciência ingênua), essas contradições são ideologicamente naturalizadas a favor da continuidade do *status quo*. O passo necessário para que possamos superá-las é apreendê-las com os sentidos libertos, para que sejam desveladas (consciência crítica), no nível do pensamento, a fim de que possam orientar decisões condizentes com as reais demandas da humanidade.

Atitude e práticas transformadoras demandam substituir as trocas entre coisas (dinheiro/mercadorias) por interações proativas, estabelecidas entre pessoas. Exigem superar a aristocracia do dinheiro, o domínio das mercadorias, para recuperarmos nossa saúde e a saúde do ambiente do qual fazemos parte.

No mundo inteiro, iniciativas transformadoras visando romper com a produção hegemônica de comida-mercadoria já vêm sendo praticadas. Produtores têm se reunido e organizado em torno de interesses comuns na defesa contra a opressão. Citemos a Via Campesina, uma organização internacional que reúne os mais diversos movimentos sociais, com o objetivo de mobilizar mundialmente os camponeses, representando a união de pequenos e médios agricultores em torno de temas de interesse comum, como a reforma agrária, a soberania alimentar, os conflitos rurais ligados à terra, as tecnologias sustentáveis, visando à biodiversidade e à preservação dos recursos genéticos por meio das sementes naturais, a participação feminina nos aspectos social, cultural, político e econômico, entre outros.

O movimento está em processo de expansão e consolidação à medida em que mais camponeses se organizam em torno de objetivos compartilhados. No Brasil, sua atuação se faz notar principalmente por meio do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), que vem lutando pela liberdade de acesso aos meios de produção da comida.

No entender de Raj Patel (2008, p. 271), os movimentos sociais são elementos essenciais para alterarmos a forma como nos relacionamos com a comida, na direção de escolhas acertadas de produção, comércio e consumo, que apoiem o projeto da política alimentar emancipatória e igualitária, pois:

[...] Oferecem maneiras que permitem escolher a alimentação de forma diferente, tendo em conta tanto as pessoas que cultivam os alimentos quanto a experiência sensorial de comê-los. O prazer da comida não deveria ser restrito a quem pode pagar por ele. Todos deveriam ter tempo e dinheiro para comer bem ao invés de serem empurrados até a junk food. Para poder assegurar isso, o projeto político é coletivo e social, ao invés de ser manejado por escolhas individuais de compra. Este é exatamente o programa político proposto pela Via Campesina, o movimento internacional de agricultores do qual o MST brasileiro é membro. Possui uma estrutura democrática a partir da qual têm lutado pela chamada "soberania alimentar". Isso ampliará a imaginação de possíveis políticas se inserirmos a ideia de igualdade no centro da política alimentar.

São também projetos caminhando na direção da emancipação a alfabetização alimentar para o consumo consciente, a organização entre produtores da agricultura sustentável, a economia solidária e o comércio justo.

Esta tese trata especialmente do compromisso do consumidor em relação à alimentação, tanto no âmbito individual da mudança de hábitos quanto coletivo da escolha consciente. O consumo responsável exige conhecer a origem da comida e compreender, criticamente, seus encadeamentos sociais e ambientais. O consumidor consciente precisa assumir o compromisso de apoiar a produção sustentável de base agroecológica, contribuindo para o seu fortalecimento por meio da compra direta junto ao produtor, ou às suas entidades representativas de colaboração (associações e cooperativas).

Quando esse tipo de agricultura não está ainda disponível, como nas cidades menores, o consumidor pode orientar seu consumo de forma a não contribuir com a indústria da comida-mercadoria (produtos ultraprocessados), a qual mostra evidências de ser incompatível com a vida e a saúde. Conhecer e apoiar a agricultura familiar de sua região, ou mesmo produzir alguns itens de sua alimentação por meio de hortas urbanas (quintais, terrenos disponíveis na comunidade), jardins verticais (apartamentos e casas sem pátio) são escolhas viáveis.

No âmbito do consumo, uma alternativa interessante para fortalecer as bases de sustentação da soberania alimentar são os chamados “alimentos quilômetro zero”, produzidos localmente. Esses incluem princípios como o não uso de transporte de longas distâncias, o consumo dentro da época (períodos e estações do ano), e o comércio voltado a angariar renda para os produtores locais, o que lhes possibilita maior autonomia, segurança e estímulo para continuar produzindo.

Nessa esteira de alternativas à soberania alimentar estão também os “alimentos custo zero”, que seriam aqueles obtidos diretamente e de forma sustentável da natureza. Muitas plantas selvagens possuem propriedades nutricionais excelentes, porém são ignoradas devido à falta de conhecimento técnico acerca do potencial para serem usadas na alimentação. Tachadas de “mato” pelo senso comum, que ignora ou negligencia suas propriedades alimentares e nutricionais, essas plantas vêm ganhando cada vez mais espaço no meio técnico-científico. São as PANCs, plantas comestíveis não convencionais. Elas estão por aí, inclusive no meio urbano, e podem ser colhidas sem custo algum, desde que estejam crescendo em locais seguros (não poluídos ou contaminados).

A agricultura sustentável é impulsionada quando se cria uma rede regular de amizade e apoio formada entre consumidores conscientes e produtores engajados, movidos pela missão de produzir alimentos saudáveis e sustentáveis. Ao frequentar as feiras de produtores familiares ecológicos, o consumidor tem a oportunidade de encontrar alimentos saudáveis com o máximo de frescor (muitos deles, recém-colhidos), além de poder conversar diretamente com o produtor, estabelecendo relações positivas, necessárias ao projeto comum de engendrar outra forma de produzir e consumir alimentos. Essa interação direta possibilita transcender a simples relação de compra, permitindo ao consumidor conhecer o agricultor, a forma como ele produz e comercializa os alimentos.

A cooperação mútua entre produtor e consumidor, nos espaços destinados à comercialização de produtos provenientes da agricultura sustentável, potencializa o desenvolvimento de um sistema produtivo agroecológico regional. Em nossa região (extremo sul do estado do Rio Grande do Sul, com destaque para as cidades de Pelotas e Rio Grande) as feiras agroecológicas vêm ganhando espaço e o prestígio de consumidores que procuram alimentos e também relações saudáveis e sustentáveis.

Em tempos de mercantilização onipresente e alienação das relações humanas, consumir de forma direta alimentos da agricultura familiar, especialmente a de base agroecológica, beneficia não apenas a saúde do corpo, mas também a qualidade das relações sociais que envolvem a cultura das feiras ecológicas. Isso contribui para a reprodução da sustentabilidade, através do fortalecimento das redes de agricultura ecológica, comércio justo, saúde, criticidade, de forma a superar o domínio da comida-mercadoria, tendo em vista a centralidade das pessoas, do alimento e do trabalho criativo.

O espaço da feira pode também ser entendido como um ambiente propício à troca de saberes entre os agricultores feirantes e os consumidores acerca de aspectos relacionados à alimentação e ao ambiente (técnicas e práticas de plantio e manejo, dicas de saúde, propriedades medicinais, temperos, receitas), tendo em vista impulsionar a cultura sustentável, seja no que tange à preservação de saberes tradicionais (formas de produzir, preparar e consumir alimentos) quanto aos novos saberes que vão emergindo através dos vínculos formados entre os envolvidos. É, sem dúvida, um espaço de Educação.

As feiras de produtores familiares e agroecológicos já integram a paisagem urbana de muitas cidades. Em nossa região, nos municípios do Rio Grande e de Pelotas, semanalmente, se pode adquirir alimentos de base ecológica diretamente do produtor, sem a intervenção do intermediário. Em Rio Grande existem as feiras do produtor, no Balneário Cassino, aos sábados matinais, onde são comercializados produtos sem atravessador, fomentando a agricultura familiar. Nesta feira, encontramos hortigranjeiros, pescados, pães, biscoitos, mel, artesanato rural, flores ornamentais, entre outros, além de produtos de origem ecológica.

Dedicada exclusivamente aos orgânicos temos a Feira Ecológica da FURG, que acontece no ambiente da Universidade Federal do Rio Grande – FURG, às quartas-feiras, no turno da manhã, durante o período letivo. Mais recentemente, uma feira de produtos ecológicos foi organizada para acontecer no Centro da cidade¹¹⁸,

¹¹⁸ De acordo com informação disponibilizada no site da Prefeitura Municipal do Rio Grande, “a Feira Ecológica do Cais ocorre todas as terças-feiras, a partir das 15h até às 19h30min, próxima ao Cais entre a Bibliotheca Rio-Grandense e o Mercado Público Municipal. A feira conta com 11 bancas que comercializam diversos produtos que são produzidos no Município como: mel, hortigranjeiros, flores, iogurte de cabra, entre outros. Além dos produtores que já estão cadastrados para participarem da feira, outros estão em processo de certificação, através da Organização de Controle Social (OCS), que certifica e garante a qualidade dos produtos oferecidos na feira”. Disponível em:

demanda de longa data de consumidores ansiosos por encontrar alimentos saudáveis e sustentáveis nas proximidades, diretamente do produtor, sem ter que se deslocar a outros locais. A localização central da feira, sem dúvida foi um grande ganho aos consumidores, tendo em vista a dificuldade em encontrar alimentos orgânicos na cidade.

Na cidade vizinha, Pelotas, o consumidor consciente encontra semanalmente produtos de origem ecológica principalmente a partir da atuação da Associação Regional de Produtores Agroecológicos da Região Sul (Arpa-Sul) e também da Cooperativa Sul Ecológica¹¹⁹, que promovem feiras em diferentes pontos da cidade.

Nesse município, o incentivo à produção agroecológica já é uma realidade. Diversos produtores, muitos deles anteriormente ligados ao desgastante cultivo de fumo, e à criação de gado leiteiro, redirecionaram suas atividades e estão bem estabelecidos, ou em fase de transição para os cultivos ecológicos, principalmente de frutíferas, como o pêssego, os cítricos e o morango, e as hortaliças, verduras e legumes, além de sementes, como a ervilha e o feijão. Há também diversos produtos artesanais e processados em agroindústrias orgânicas, resultando em pães, bolos, biscoitos, geleias de frutas, doces em geral e sucos, que também colorem as tendas, nas feiras.

As feiras da agricultura familiar e de produtores ecológicos acontecem quase todos os dias da semana, distribuídas pelos diversos bairros da cidade, e também em outros municípios da região Sul do Rio Grande do Sul, a exemplo de Canguçu. Um quadro publicado no sítio eletrônico¹²⁰ institucional da Cooperativa Sul Ecológica em Pelotas indica os locais e horários das feiras agroecológicas na cidade:

<http://www.riogrande.rs.gov.br/pagina/index.php/noticias/detalhes+104cb19,,feira-ecologica-do-cais-iniciou-nesta-terca-feira-23.html#.Vk8N779inYE>. Vídeo reproduzido no “Jornal do Almoço” do grupo RBS TV: <http://g1.globo.com/rs/rio-grande-do-sul/jornal-do-almoco/videos/v/feira-ecologica-do-cais-faz-sucesso-entre-os-que-priorizam-alimentacao-saudavel/4280087/>. Acesso em 16 nov. 2015.

¹¹⁹ Informações no site da cooperativa: <http://cooperativasulecologica.blogspot.com.br/>. Acesso em 17 nov. 2015.

¹²⁰ Fonte: <http://cooperativasulecologica.blogspot.com.br/2011/08/onde-comprar-produtos-organicos-da.html>.

Quadro 2. Locais, endereços, dias da semana e horários de acesso aos produtos orgânicos da agricultura familiar no município de Pelotas.

| SAIBA ONDE ENCONTRAR OS PRODUTOS ORGÂNICOS DA AGRICULTURA FAMILIAR | | | |
|---|--|--------------------------|-----------------------------------|
| <i>Locais</i> | <i>Endereço</i> | <i>Dia(s) da semana</i> | <i>Horário de funcionamento</i> |
| <i>Feiras-livres Ecológicas</i> | | | |
| ARPASUL (Dom Joaquim) | Avenida Dom Joaquim, esq. República do Líbano | Sábados | 7:00 as 13:00h |
| ARPASUL (Duque de Caxias) | Avenida Duque de Caxias | Sábados | 7:00 as 13:00h |
| ARPASUL (Avenida Bento) | Avenida Bento Gonçalves, defronte a Brig. Militar | Terças-feiras | 7:00 as 13:00h |
| SUL ECOLÓGICA/ARPASUL (Largo do Mercado Público) | Largo Edemar Fetter | Quintas-feiras | 14:00 as 20:00h |
| <i>Pontos fixos de comercialização</i> | | | |
| TEIA ECOLÓGICA (Restaurante) | Praça Coronel Pedro Osório, 63 | Segunda a sábado | 8:00 as 19:00h |
| SUL ECOLÓGICA (Loja) | Rua Barão de Santa Tecla, 510 | Segunda a sexta-feira | 8:30 - 12:00h e 13:30 - 18:00h |

Ainda no sentido da valorização à produção familiar regional e do consumo responsável, com o apoio à economia solidária e ao comércio justo, temos também, em Pelotas, a Feira Bem da Terra, que ocorre mensalmente nos saguões da Universidade Católica de Pelotas (UCPel) e do Instituto Federal Sul-rio-grandense (IFSul). A fim de expandir a abrangência da feira e conquistar novos consumidores, foi organizada a Feira Virtual Bem da Terra, um mecanismo de compra de produtos orgânicos da agricultura regional por meio da internet, facilitando a aquisição dessa espécie de produto a quem não tem disponibilidade para frequentar, presencialmente, a feira. Com esse recurso, os consumidores escolhem os produtos pela internet, durante a semana, fazem o pedido e os retiram aos sábados de tarde, na sede da Associação Bem da Terra, fazendo o pagamento correspondente.

No âmbito das escolas, a agricultura familiar é fomentada por meio do cumprimento à Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009¹²¹, a qual:

¹²¹ Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm. Acesso em 18 nov. 2015.

Determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas. A aquisição dos produtos da Agricultura Familiar poderá ser realizada por meio da Chamada Pública, dispensando-se, nesse caso, o procedimento licitatório.

A conexão entre a agricultura familiar e a alimentação escolar fundamenta-se nas diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar, em especial no que tange:

- Ao emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e;
- Ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar.

Este encontro – da alimentação escolar com a agricultura familiar – tem promovido uma importante transformação na alimentação escolar, ao permitir que alimentos saudáveis e com vínculo regional, produzidos diretamente pela agricultura familiar, possam ser consumidos diariamente pelos alunos da rede pública de todo o Brasil (Portal do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE))¹²².

O incentivo à produção familiar e agroecológica estende-se também às parcerias entre os produtores, em geral representados por associações e cooperativas, e alguns estabelecimentos e instituições, como restaurantes, escolas e até mesmo universidades, para a comercialização de seus produtos.

Em Pelotas, a Universidade Federal de Pelotas (UFPel) também se vinculou, desde 2013, ao cooperativismo rural, para incluir alimentos da agricultura familiar e orgânica nas produções das refeições diárias do Restaurante Universitário (RU). Conforme informação divulgada pelo jornal “Diário da Manhã”, de 19 de novembro de 2015, anunciando chamada pública da Universidade para a aquisição de produtos, com duração de quatro meses:

As compras são feitas a partir do Programa de Aquisição de Alimentação (PAA), através das Compras Institucionais, que permite que as instituições federais possam adquirir no mínimo 30% de alimentos da agricultura familiar, e a vigência é até fevereiro de 2016. [...] Os alimentos para o R.U. serão oferecidos por oito pequenas cooperativas de quatro municípios da região Sul, o que representa cerca de mil famílias de agricultores beneficiadas com a comercialização. Arroz, feijão, bebida láctea, carnes de frango e peixe, além de hortifrutigranjeiros (in natura e minimamente processados) são alguns dos produtos que serão fornecidos ao R.U., que já

¹²² Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/agricultura-familiar>. Acesso em 18 nov. 2015.

tem recebido um retorno positivo dos nutricionistas responsáveis e aprovação dos alunos quanto à qualidade dos alimentos. A relação entre a UFPel e as cooperativas resultará no aumento significativo das vendas (só para o R.U. serão comercializados cerca de R\$ 500 mil), no fortalecimento da intercooperação e na organização de um “calendário agrícola”, que vai apontar a produção em cada período do ano, auxiliando as nutricionistas na elaboração de cardápios futuros¹²³.

No que tange à agricultura ecológica, formar uma rede de alocação de produtores (desde que respeitadas suas capacidades produtivas tendo em vista a valorização de seu trabalho e a qualidade dos produtos) é importante para impulsionar a renda familiar e estimular a transição de novos produtores convencionais para a agricultura sustentável (agroecológica). O produtor que investe na própria independência praticando a agricultura sustentável, amparado por consumidores que valorizam e prestigiam os produtos locais, desvencilhando-se do consumo atrelado às grandes redes forjadas por corporações endinheiradas, contribui ativamente para as transformações que desejamos.

Os estabelecimentos que fornecem comida, como restaurantes, também têm vantagens ao buscar fornecedores locais. Os produtos são frescos, constituindo-se tal opção em um diferencial que pode ser convertido na confiança de clientes que defendem o consumo responsável. Ao consumirmos as mercadorias alimentícias das multinacionais estamos centralizando o lucro. Ao abastecermos nossas dispensas com produtos locais de agricultores familiares e/ou ecológicos, dividimos justa e dignamente a renda.

Iniciativas promissoras na divulgação da produção familiar ecológica também são válidas. É o caso da parceria entre o Movimento Pedal Curticeira de Pelotas e a Embrapa Clima Temperado, com participação dos produtores da Associação Regional de Produtores Agroecológicos da Região Sul (Arpa-Sul)¹²⁴ e demais apoiadores, através do projeto “Roteiros Agroecológicos de Cicloturismo Rural”¹²⁵. O

¹²³ Disponível em: <http://diariodamanhapelotas.com.br/site/agricultores-familiares-da-regiao-sul-comecam-a-fornecer-produtos-para-ufpel/>. Mais informações em: <http://ccs2.ufpel.edu.br/wp/2015/10/15/ufpel-abre-chamada-para-comprar-alimentos-organicos-e-da-agricultura-familiar/>. Acesso em 21 nov. 2015.

¹²⁴ Informações em página de rede social: <https://www.facebook.com/Arpa-Sul-Alimentos-Ecol%C3%B3gicos-Pelotas-296838757123473/>. Acesso em 17 nov. 2015.

¹²⁵ Missão do projeto, conforme seus idealizadores: “Desenvolvemos um conjunto de projetos e ações no sentido de promover o esporte em meio à natureza como estratégia de desenvolvimento de territórios rurais da região sul do estado, inicialmente atuando na área da Serra dos Tapes, envolvendo os municípios de Pelotas, Canguçu, Morro Redondo, Turuçu, Arroio do Padre e São Lourenço do Sul. O turismo rural com enfoque agroecológico pode ser caracterizado como um atrativo destinado aqueles interessados em conhecer e consumir produtos, observar processos, conhecer paisagens e serviços próprios de um estilo de agricultura preocupado com a melhoria das

objetivo é possibilitar a experiência do turismo rural sobre duas rodas, e o contato com a agricultura ecológica praticada por famílias de produtores da Serra dos Tapes, RS. O projeto acontece desde 2014, e está na sua segunda edição. Não só os ciclistas participam, mas outros que tenham interesse em conhecer mais a respeito da produção agroecológica e consumir alimentos locais, livres de agrotóxicos e pesticidas. As pedaladas acontecem aos domingos e incluem visitas guiadas às propriedades de agricultores e refeições com produtos agroecológicos (café da manhã e almoço).

Nas palavras de Leandro Karam, coordenador do movimento de ciclocidadania “Pedal Curticeira” e parceiro do projeto junto à Embrapa Clima Temperado e os agricultores ecológicos da Arpa-Sul:

O Programa de Desenvolvimento Territorial “Roteiros Agroecológicos da Serra dos Tapes, RS” lança mão do cicloturismo como estratégia de promoção e valorização da cultura agroecológica na região da Serra dos Tapes, Rio Grande do Sul. Este trabalho envolve uma agenda de visitas rurais em que o público interessado se inscreve para conhecer os principais atrativos e equipamentos turísticos do entorno de unidades de Agricultura Familiar Ecológica. Nestas ocasiões as famílias recebem os grupos com café colonial e almoço preparado por eles próprios, envolvendo também a mão de obra de familiares e vizinhos. Os alimentos em sua maioria são produzidos na própria localidade e sem o uso de agrotóxicos, divulgando os locais de produção e os pontos de comercialização destes produtos na cidade, incentivando produtores e consumidores a aspectos de qualidade de vida que transpassam pela motivação de vários hábitos, entre eles da adoção da bicicleta como modal de transporte, consumo de alimentos saudáveis e atividades físicas em meio à natureza como alternativa de lazer com qualidade de vida e bem-estar¹²⁶.

condições de vida do local e do planeta e estão dispostos a viver esta experiência. As experiências de cicloturismo rural oportunizam uma riqueza de experiências sensoriais em ambientes de produção agroecológica familiar e também suscitam reflexões sobre temas associados, como Desenvolvimento Sustentável e suas múltiplas dimensões, como produção e soberania alimentar, saúde pública, mobilidade urbana e Bem Estar”. Disponível em: <http://www.pedalcurticeira.org/#!/turismo-rural/cii5>. E mais informações em: <http://pedalcurticeira.wix.com/roteirosrurais>. Acesso em 17 nov. 2015.

¹²⁶ Disponível em: <http://www.pedalcurticeira.org/#!/Roteiros-Agroecol%C3%B3gicos/c1zee/54e3403f0cf23137e87874a0>. Acesso em 17 nov. 2015.

Figura 36. Folder informativo sobre o projeto “Roteiros Agroecológicos da Serra dos Tapes”.



Introdução
Este trabalho visa integrar diferentes atores sociais para o desenvolvimento de atividades de cicloturismo rural e educação ambiental realizados em espaços de produção agroecológica de base familiar.

Objetivos do Programa
Através do incentivo e apoio a realização de um conjunto de atividades de cicloturismo, promover interações que estimulem práticas respeitadas com o ambiente (produção e consumo de alimentos ecológicos, substituição do automóvel, valorização dos agricultores e seus conhecimentos, reconhecimento de elementos cênicos do território).

Objetivos específicos

- > **Difundir e valorizar a cultura de produção rural familiar de base agroecológica**
- > Valorizar práticas, paisagens e produtos de base ecológica
- > **Sensibilizar para questões de sustentabilidade socioambiental no meio rural**
- > Vincular aspectos de sustentabilidade rural à práticas de cicloturismo
- > **Aproximar e fomentar vínculos emocionais, econômicos e culturais entre agricultores de base agroecológica e potenciais consumidores de seus produtos**
- > Estimular a economia e a valorização do produtor rural
- > **Promover a saúde, o bem estar e qualidade de vida de produtores rurais e demais grupos sociais envolvidos**
- > Criar nichos de integração e desenvolvimento de idéias e ações de fomento à iniciativas de produção e consumo agroecológico.

Roteiros Agroecológicos da Serra dos Tapes
Inicialmente serão realizadas atividades na zona rural de Pelotas, Canguçu, Morro Redondo e Turuçu, devendo-se posteriormente ampliar para outros municípios da região que possuem agricultores organizados para a produção e comercialização de seus produtos.

- > **Pelotas**
- > Colônia São Manoel
- > **Canguçu**
- > Coxilha dos Campos
- > Remanso
- > **Morro Redondo**
- > Monte Bonito
- > Rincão da Caneleira
- > **Turuçu**
- > São Domingos

Grupos envolvidos

- > Pedal Curticeira
- > Embrapa Clima Temperado (EEC e Nures)
- > Arpasul – Associação Regional de Produtores Agroecológicos da Região Sul

A articulação destas instituições pretende iniciar o processo de identificação de atrativos, promoção e estruturação de circuitos turísticos regionais temáticos visando ampliar o conhecimento que envolve a cadeia produtiva e de serviços relacionados à produção orgânica de alimentos.

Retorno Socioambiental

Além dos produtos consumidos nas visitas às propriedades agroecológicas, os participantes mesclam cultura e exercícios físicos através de atividades de Cicloturismo. Os vínculos criados nas visitas apresentam grande potencial para o aumento da procura de produtos orgânicos, de adoção de práticas urbanas sustentáveis e de busca para a promoção de melhorias na logística de produção e comercialização de produtos coloniais agroecológicos de base familiar.

O projeto¹²⁷ inclui ainda visitas às agroindústrias da região da Serra dos Tapes, como a de sucos de frutas, compotas e geleias. Iniciativas nessa direção são fundamentais como meio de divulgar e multiplicar não apenas os produtos de base agroecológica, mas também as relações sociais, os saberes, equipamentos e técnicas da agricultura sustentável. Isso inclui conhecer a origem da comida que colocamos à mesa, ato essencial para todo consumidor responsável.

¹²⁷ Vídeo informativo, disponível no Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=4F2LFIEHDvI>.

Figura 37. Produtos oriundos da agricultura ecológica, produzidos pela família Schiavon, da Colônia São Manoel, Pelotas.



Fonte: acervo pessoal

No âmbito da saúde, tendo em vista a promoção de hábitos alimentares salutarres, a população brasileira é assistida - no tocante à normatização, orientação, informação e políticas públicas - pelo Ministério da Saúde. A fim de reverter ou prevenir quadros públicos associados à relação saúde/alimentação, algumas estratégias governamentais estão sendo desenvolvidas. Citemos a recente “Política Nacional de Alimentação e Nutrição” (BRASIL, 2012). Há também, entre as publicações do Ministério da Saúde, orientações para a “Alimentação saudável para crianças menores de dois anos”, e “Aleitamento materno e alimentação complementar”.

Ademais, com reedição recente em 2014, temos acessível o *Guia Alimentar para a População Brasileira*¹²⁸, resultado de parceria entre o Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Faculdade de Saúde Pública da

¹²⁸ Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasilera-Miolo-PDF-Internet.pdf>. Acesso em 02 nov. 2015.

Universidade de São Paulo (FSP-USP) e o Ministério da Saúde. O guia apresenta uma abordagem diferenciada da convencional em se tratando de alimentação e nutrição. A publicação recomenda, ao invés de restringirmos o foco aos grupos alimentares e porções recomendadas, ampliá-lo para que possamos restaurar a alimentação com alimentos frescos (frutas, legumes, carnes e ovos) ou minimamente processados (como arroz, feijão e frutas secas), de fácil acesso aos brasileiros de todas as classes. O aspecto interessante dessa publicação é a recomendação para que evitemos comida ultraprocessada, a exemplo dos salgadinhos tipo “chips”, biscoitos recheados, macarrão instantâneo e refrigerantes, e o fato de considerar os aspectos sociais, culturais, econômicos e ambientais de nossas escolhas alimentares.

O documento inova ao abordar o conceito de “refeição” (qualidade da comida e do ambiente em que se come), fugindo ao bitolamento conservador imposto pela preocupação exacerbada com “nutrientes” (enfoque reducionista, ligado ao aspecto biológico da nutrição). Aproxima-se, assim, do que é viável de ser posto em prática pela maioria da população brasileira. Nós, brasileiros, temos uma dieta típica (arroz, feijão, carne e salada) bem adequada do ponto de vista da saúde, a qual, inadvertidamente, tem perdido espaço para as comidas rápidas e os alimentos industrializados. Retornar à “comida caseira” é necessário para que tenhamos controle sobre o que ingerimos. O preparo culinário é algo que não podemos evitar na luta contra a alienação alimentar.

Um aspecto que tem sido recentemente vinculado aos programas institucionais ligados à alimentação, em nosso país é a inclusão dos condicionantes culturais, identitários, e mesmo de ordem religiosa (restrições ou proibições alimentares), motivadores de nossas escolhas alimentares, reduzindo, com isso, o fracasso associado às abordagens reducionistas, as quais elaboram dietas organizadas com base em parâmetros meramente bioquímicos e nutricionais. Nos programas de alimentação escolar envolvendo a cultura indígena, para citar um exemplo, não falta a mandioca, entre outros ingredientes tradicionais. Os alimentos da cultura autóctone, brasileira, em suas mais diversas manifestações e regionalidades, precisam compor os programas envolvendo a alimentação.

Alimentar-se, na condição de prática social multideterminada, inclui diversos aspectos a serem observados na composição da dieta. Hábitos saudáveis

dependem do que é viável para cada realidade, é por isso que os programas desenvolvidos nesse sentido precisam considerar os recursos financeiros, as identidades regionais e os laços culturais, buscando estabelecer dietas variadas com ingrediente típicos e locais. O foco em substâncias “salvadoras” e “supernutrientes” destoa da realidade do dia a dia, o que se torna muitas vezes impraticável, ao contrário do que seria se nossa atenção fosse voltada a valorizar as propriedades culturais e alimentares dos ingredientes e alimentos locais, pensando sempre a partir do conjunto das refeições, sem reduzi-las ao aspecto nutricional, e tendo em vista promover estilos de vida e relações sociais saudáveis.

Nesta tese, discutimos sobre a possibilidade de transformação do modelo vigente de produção de alimentos com especial atenção à questão do consumo, tendo em vista o poder que a alteração das escolhas alimentares do nível ingênuo para o crítico pode ter nos processos de mudança. Nesse desafio, as representações que elaboramos sobre o fenômeno da alimentação e suas implicações na sociedade e na natureza precisam ser constantemente avaliadas e, se necessário, reformuladas, a fim de que possamos compreender a realidade que vivemos tal como ela é, e não como se apresenta (aparência).

O consumidor tem um papel crucial na produção coletiva de outra forma de nos relacionarmos com a comida, pois suas escolhas alimentares movem as etapas anteriores, impulsionando a produção de alimentos de acordo com determinado conjunto de relações, ou outro. Relações exploratórias, de opressão, são as que temos visto se reproduzirem com a produção hegemônica de comida-mercadoria. O mundo que queremos, feito de relações libertadoras e sustentáveis, exige que façamos uma rede de “gente pensando e agindo diferente”, com prioridade na vida e na saúde.

Entendemos, como José Lutzenberger (2012), em sua *Crítica ecológica do pensamento econômico*, que não há sustentabilidade na racionalidade economicista e desenvolvimentista, centrada em tecnologias agressivas e invasivas e no progresso ilusório que coloca o PIB (Produto Interno Bruto) acima da vida e da saúde das pessoas e dos elementos da natureza.

O capital vem operando a partir de remendos de uma economia não sustentável, cujas contradições se fazem notar na deterioração crescente do ambiente e das relações sociais. Apoiado na concepção equivocada, avessa às leis

da natureza, de que se pode crescer exponencialmente, essa economia doente opera a depredação dos ciclos e sistemas naturais e sociais, ao invés de lhes dar um retorno positivo, benéfico. Não há reformas capazes de “humanizar” o capital, o qual, nas contradições de sua lógica incurável, precisa ser radicalmente superado.

Essa empreitada exige que abandonemos o aspecto quantitativo da apropriação, exploração e consumo de bens e mercadorias cuja base exhibe relações puramente comerciais, em direção ao caráter qualitativo das relações humanas e do trabalho, produtos e serviços saudáveis e de qualidade. Para tal, precisamos nos apoiar na Ciência enquanto *valor em si*, cujo compromisso é produzir, aclarar e renovar o conhecimento a partir de relação empática (não meramente pragmática) com o mundo, e em tecnologias brandas, inócuas ou pouco impactantes ao ambiente.

Lutzenberger (2012) distingue duas formas de tecnologias, diametralmente contrárias do ponto de vista das relações que reproduzem, da sustentabilidade e da ética: “tecnologias duras”, e “tecnologias brandas”, ou suaves.

Essa distinção nada tem a ver com sofisticação ou simplicidade, nem com tamanho de empreendimento. Tem a ver com aspecto social e político e com impacto ambiental. Tecnologias brandas são tecnologias concebidas e executadas apenas para atender reais necessidades humanas, em harmonia com o mundo natural. Tecnologia dura é tecnologia concebida e imposta para atender interesses poderosos, interessa mais à concentração de poder, à criação de dependência, do que à real eficiência em termos de atendimento de necessidades (LUTZENBERGER, 2012, p. 29).

As contradições da realidade provocam-nos a retomar a centralidade da vida e atentar para as reais demandas da humanidade, a serem supridas em harmonia com os ciclos e os sistemas naturais. Na agricultura, o modelo tradicional, milenar, reproduziu formas sustentáveis de interação com o meio, até que a modernidade dobrou os modos de produzir à industrialização, e, mais recentemente, no período pós-guerras, a indústria química promoveu uma revolução nos métodos, técnicas e tecnologias agrícolas, transformando-a em “negócio”.

Agrotóxicos e adubos químicos, ambos nasceram em grande parte de esforço bélico. Quando os alemães, durante a Primeira Guerra Mundial, pelo bloqueio naval dos aliados, se viram isolados do salitre do Chile, vital para a fabricação de explosivos, eles acharam uma saída. Montaram

grandes fábricas de fixação de nitrogênio do ar, pelo processo Haber-Bosch. Terminada a guerra, havia grandes estoques e capacidade de produção. Passaram então a fabricar adubos nitrogenados e a promover maciçamente seu emprego na agricultura. Antes, o próprio salitre era usado em pequena escala, principalmente em cultivos muito especiais. A indústria dos adubos complexos, cresceu. Ajudou a montar, no governo, esquemas de extensão agrícola. Conquistou a agricultura (LUTZENBERGER, 2012, p. 29).

Profundo conhecedor da indústria química, por ter atuado em cargo de chefia em uma multinacional europeia deste ramo, antes de abandonar tal posto e retornar ao Brasil para lutar em favor da preservação ambiental, o agrônomo e ecologista José Lutzenberger contribui, com propriedade, para que possamos compreender as pressões de uma indústria ávida por dominar os setores produtivos. Segundo explica:

Na agricultura, a indústria conseguiu dominar completamente o pensamento agrônômico, a ponto de reorientar escolas de agronomia, ministérios de agricultura e a extensão agrícola. Esta última em parte surgiu justamente para promover os métodos agroquímicos, que acabaram por tornar-se dogma na agricultura. A política desenvolvimentista aceitou de imediato o postulado de que só com os métodos agroquímicos será possível combater a fome (LUTZENBERGER, 2012, p. 31).

Com isso, a agricultura social e ecologicamente sustentável perdeu lugar para a agricultura-negócio, da mesma forma que a industrialização, a standardização (modelo produtivo em série padronizado, repetitivo) e a globalização da comida-mercadoria vêm substituindo os alimentos com propriedades vitais genuínas. Nesse processo,

[...] os métodos e pesquisas organicamente orientados, então em voga, passaram a ser desmoralizados, apresentados como sinônimos de atraso. Apenas agora, contra todas as barreiras que lhe forma impostas, está conseguindo conquistar respeitabilidade o movimento por uma agricultura ecológica e sã, regenerativa, que partiu da sociedade civil e de alguns poucos agricultores abnegados, um movimento que sempre fez sua própria pesquisa, sem nenhum apoio governamental. Muito ao contrário, quase sempre ridicularizado pelas entidades oficiais (LUTZENBERGER, 2012, p. 31-32).

É assim que a agroecologia se faz ver como alternativa ao modelo produtivo vigente. Quanto mais pessoas possam decidir por consciência crítica (e, assim, livre)

conhecer e apoiar a rede de saberes e práticas dessa ciência que ensina uma forma sustentável de relação em sociedade e com a natureza, retomando a centralidade do alimento, do trabalho criativo e do desenvolvimento humano na sociedade, maiores serão as rupturas ao modelo hegemônico, já tão caótico de suas próprias contradições.

Na agricultura ecológica, tudo é pensado para que a planta desenvolva suas potencialidades sem precisar da ajuda de insumos sintéticos concentrados. O foco, no caso, não é a própria planta, mas o ambiente em que ela está. Para explicar melhor, os cultivos industriais baseados no sistema de monoculturas modificam geneticamente as plantas para que atendam às necessidades das empresas, e as abarrotam com fertilizantes e adubos químicos, forçando o seu crescimento, além de despejar sobre elas quantidades absurdas de agrotóxicos para evitar que sejam afetadas por parasitas, ou predadas.

Nos cultivos orgânicos de base ecológica, o eixo está em disponibilizar, às plantas, um ambiente o mais próximo possível do que ocorre na natureza, ou melhor, integrado à própria natureza. É comum observarmos cultivos coexistindo num mesmo espaço, inclusive com plantas de crescimento selvagem, algumas delas comestíveis. Os ambientes biodiversos tendem a ser autorregulados. Grandes espaços contendo uma única espécie não são paisagens da produção agroecológica.

A planta que cresce em um ambiente íntegro consegue extrair dele tudo o que precisa, e tende a se fortalecer internamente, produzindo, ela própria, as defesas de que necessita para proteger-se da invasão de fitopatógenos e da herbivoria. Além disso, no ambiente equilibrado, as plantas conseguem todos os nutrientes dos quais necessitam, nas doses adequadas. Ao contrário, o agronegócio abusa de adubos e fertilizantes contendo uma superdosagem de basicamente três macronutrientes (NPK: nitrogênio, fósforo e potássio, respectivamente), a fim de acelerar o processo de crescimento do vegetal - por isso os orgânicos não crescem tanto quanto os convencionais, embora concentrem com maior propriedade as características da espécie (sabor, aroma, consistência, cor). Os adubos, na agricultura orgânica utilizam esterco, matéria orgânica de compostagem e restos vegetais, contribuindo para a reciclagem de nutrientes.

O controle de “pragas” da lavoura comumente é biológico, isto é, *“no lugar de pesticidas sintéticos, entram seres vivos – vespas para combater insetos comedores de cana, joaninhas contra pulgões de hortaliças, e por aí vai”* (KEDOUK, 2013, p. 204). A rotação de culturas, prática comum na produção ecológica, também reduz a chance de que algumas “pragas” associadas a determinados cultivos se instalem nos locais de plantio, que criem nele um “nicho” preferencial. O revezamento protege, assim, o terreno dos “vícios” provocados pelas monoculturas. Inseticidas e armadilhas naturais (com substâncias de efeito repelente, por exemplo) também podem ser utilizados, desde que não causem prejuízos à saúde das pessoas e do ambiente.

A produção orgânica também se estende à criação de animais para obtenção de leite, carne e ovos, em sistema que não provoque sofrimento, no qual os animais frequentemente possuem um espaço adequado para viver, podem movimentar-se livremente, sem apinhamento junto a outros animais, e têm suas necessidades fisiológicas (por exemplo, condições para o sono) atendidas, ao contrário dos confinamentos do sistema industrial. Além disso, são alimentados apenas com comida orgânica e sem o uso de hormônios e antibióticos.

A pesquisa que desenvolvemos junto aos escolares em Rio Grande, RS, deu-nos suporte para compreendermos que a aparência da comida é um forte fator de influência sobre o consumo. Os estudantes adolescentes, participantes deste estudo, tendem a julgar a comida pelos sentidos, e não raro produzem representações que os fazem rejeitar certos alimentos, mesmo que nem os tenham provado. Esse é um grande desafio que precisamos enfrentar para passar do consumo ingênuo para o crítico. A indústria, munida de todos os recursos e estratégias possíveis, manipula os alimentos, como vimos, para tornar a aparência de suas mercadorias atrativa para o consumidor, mesmo que a qualidade destas seja precária do ponto de vista da saúde e as sensações que evocam sejam provocadas pelo efeito de aditivos alimentares artificiais.

Na condição de consumidores, nossas escolhas são políticas; contribuem para a continuidade da produção convencional, ou afastam-se dela para apoiar a rede crescente da produção alternativa, de base ecológica. Assim, precisamos rever até mesmo nossas representações acerca da aparência que nos agrada nos

alimentos. Somos condicionados a aprovar, por exemplo, frutos e legumes grandes, lisos, sem manchas na casca, uniformes, com formato “padrão”.

Esquecemos que, na natureza, não há padrão. Há o ambiente provocando adaptações de toda ordem, muitas delas fugindo completamente ao “padrão” da espécie. Uma raiz tuberosa de cenoura que encontra no seu crescimento uma rocha intransponível, não irá parar de crescer, mas simplesmente desviar seu crescimento para a terra macia, sem preocupar-se em como ficará seu formato. No mercado convencional, a cenoura “torta” é rejeitada, tendo em vista preferências que estão nas representações de nós consumidores. Não obstante, esta cenoura que destoou do “padrão”, nas feiras da produção ecológica, não será rejeitada. Na agricultura agroecológica, tudo é aproveitado, tudo tem valor. Não há motivo para desperdiçar frutas e legumes por desvios da aparência que, em nada comprometem as propriedades nutricionais e funcionais de sua essência.

Façamos uma autoanálise bem-humorada, como sugere Marcia Kedouk (2013, p. 206):

Pesticidas fazem frutas, verduras e legumes ficarem mais bonitos (e vendáveis), porque matam as pragas que deixam marcas neles. Nós mesmos, os consumidores, colaboramos para a perpetuação da cultura do pesticida. Porque a gente faz bulling vegetal. Ou vai dizer que prefere um tomate mirrado, meio torto e com uns defeitinhos na casca a um grandalhão, perfeitamente redondo e brilhante? E morango fora de época, compra? Pimentão que parece de plástico, de tão liso e colorido? Orgânicos costumam ser mais feiosinhos. Na produção convencional, você pode descartar aqueles que não ganhariam concursos de Miss, porque ainda assim teria um monte sobrando. Na orgânica, se aproveita tudo, não só pelo número já reduzido, mas também porque beleza não é documento: machucados ou formas assimétricas nem sempre querem dizer que a comida não é boa.

A questão da sazonalidade para o plantio também é um aspecto de extrema importância na produção ecológica. Nessa, os ciclos naturais dos cultivares são respeitados, para que seja possível sua produção sem insumos químicos sintéticos. O cultivo fora da época não será viável sem os elementos antinaturais para forçar a planta a crescer em condições artificiais controladas. Isto é, produto ecológico é o produto da época. É por isso que as feiras ecológicas são lugares preciosos, em que a cada estação e suas transições, somos surpreendidos por novos aromas, cores, formatos e sabores.

Quando não há a concorrência desleal dos vegetais “anabolizados” dos supermercados, ou seja, quando nos permitimos descobrir a riqueza alimentar das feiras de produtores ecológicos, e nos deparamos com aromas inebriantes, coloridos e com a exuberância das plantas com saúde, frescas, recém-colhidas e em seu pleno vigor da época, deixamos de lado qualquer preconceito relacionados a pequenos desvios na aparência e então notamos que esses vegetais são bonitos e reúnem qualidade superior em nutrientes, aroma e sabor.

O preço da suposta beleza dos legumes, frutas e hortaliças produzidos no método convencional é o tratamento intensivo com adubos e fertilizantes sintéticos, e pulverizados com muitos litros de agrotóxicos. Perdemos saúde. Vale pagar mais barato pelo que para nós deveria ser tão *caro* - a saúde?

Mas, e por que mais barato? Porque alimentos forjados na cadeia produtiva industrial submetem os produtores às leis nuas e cruas de mercado. Não há um retorno baseado em preço real com valor centrado no trabalho. O preço pago vai de acordo com o momento, se é o da oferta, ou o da procura. Como tudo na mercadoria, o preço é ilusório, não reflete o trabalho real investido. Ao contrário, a comida ecologicamente produzida exige a valorização do trabalho concreto realizado pelo produtor. Na ausência dos pacotes tecnológicos que mantêm os sistemas convencionais fechados em condições artificiais altamente controladas, os sistemas ecológicos têm sua produtividade algumas vezes limitada por condições da natureza e das técnicas utilizadas. Assim, os alimentos orgânicos agregam um valor maior para que haja o retorno adequado ao produtor, a fim de que sua produção forneça renda viável.

Um estímulo importante ao produtor ecológico é, justamente, não depender desses pacotes tecnológicos, recuperar o poder sobre os meios de produção da comida. Insumos químicos, como adubos, fertilizantes e agrotóxicos têm custo elevado, o que encarece a produção. Não necessitar lançar mão deles compensa certas diferenças de produtividade, tendo em vista que os sistemas ecológicos não forçam nem aceleram o crescimento dos vegetais, mas deixam-nos avançar ao seu próprio tempo, na época que lhes é própria.

Ainda assim,

[...] consumir orgânicos hoje em dia significa fazer parte de uma elite que pode colocar a saúde na frente do preço. É só olhar os espaços destinados a esses produtos nas prateleiras dos supermercados, organizados como uma área vip. Nos bairros pobres, a chance de encontrá-los é quase zero (KEDOUK, 2013, p. 207).

Tal é o grau de contradição, em nossas representações, quanto ao preço dos orgânicos, que devemos aprofundar nossa análise à seguinte compreensão: apenas relativamente o alimento ecológico é mais caro que o convencional. A compra direta do produtor, realizada nas feiras e cooperativas, fornece um preço justo, suficiente para cobrir os custos de produção, o tempo que o cultivo leva para fornecer nova colheita no sistema ecológico, e a renda que o produtor necessita para que sua atividade o estimule a continuar.

Nos supermercados, temos a disponibilidade de produtos orgânicos - muitos, sem base agroecológica, produzidos em larga escala para serem explorados como faceta de mercado do próprio agronegócio, destinado ao consumidor “mais exigente” - sendo comercializados a preços absurdos, incompatíveis com o poder aquisitivo de boa parte da população. E, no entanto, são orgânicos. Por isso, temos que alterar nossas consciências para um estágio crítico tal que nos permita compreender que somente a compra direta garante um produto ecológico e a valorização justa de quem o produziu.

A indústria utiliza, em suas mercadorias, valores não condizentes com o real. Perguntamo-nos: por que os derivados da farinha de trigo integral costumam ser mais caros do que a refinada, se a primeira leva menos processamento do que essa última? Isso ocorre porque as mercadorias são movidas por fetiches, usam *status* que as diferenciam e permitem que sobre elas se agregue um valor ilusório, que em muitos casos foge aos processos dispendidos na realidade de sua produção. O produto integral é mais caro porque leva a imagem, difundida entre as representações dos consumidores” de “alimento saudável” ou “dietético”, assim como os orgânicos oriundos da produção submetida aos interesses do agronegócio, que são vendidos por valores tão abusivos que frequentemente os fazem perecer nas prateleiras.

Retornemos, pois à realidade. Com os pés no chão, caminhemos para uma produção de alimentos sincera, honesta, coerente com os princípios da vida, da saúde, do trabalho criativo e do desenvolvimento humano. Não nos enganemos

mais em nossas próprias representações sobre a comida. As decisões capazes de impulsionar ações no sentido de superar as contradições da realidade dependem disso.

Vivemos, no atual estágio da sociedade, em uma situação-limite civilizatória que exige ser destacada da realidade para se tornar tema a ser problematizado, a fim de que possamos superá-la para o estágio do inédito viável, o sonho coletivo concreto a ser sonhado acordado. Outro mundo possível.

Tais esperanças, tão genuínas ao educador Paulo Freire¹²⁹, também nós precisamos ter, para que queiramos construir a nossa própria história, e assim, a história do mundo. As situações-limites que se impõem são barreiras que precisam ser vencidas. Condições materiais da própria realidade tendem a entorpecer nossas consciências para o nível da ingenuidade e da alienação. No entanto, quando escolhemos compreender o mundo em sua essência e para além das aparências, passamos a ter condições para transformar o estágio da nossa consciência para a forma crítica, e, assim, teremos também, em mãos, a possibilidade de transformar o mundo de relações exploratórias e opressoras que a nós tem sido imposto.

Nessa perspectiva, é necessário que aprendamos a encarar as situações-limites não como obstáculos intransponíveis, mas como algo que nos incomoda e com o qual queremos romper. Só assim nos empenharemos a superá-las. A problemática da comida-mercadoria é uma das situações-limites que se apresentam na sociedade vivida. Cabe a nós, que estamos sendo oprimidos pelas relações que sustentam sua cadeia produtiva, e o consumo alienado, desejar romper com sua base de sustentação, passando a contribuir para a produção do inédito viável, no qual serão praticadas relações de base sustentável, ética e estética, com respeito à vida e à saúde.

Precisamos, assim, compreender, criticamente, as situações-limites impostas pela hegemonia da comida-mercadoria, de modo a nos tornarmos coparticipantes da rede de apoio às alternativas de produção sustentável de alimentos que vêm surgindo no mundo inteiro, procurando conhecer a origem e como é produzida a comida que consumimos. Já existem estas redes de pessoas empreendendo atos-limites, agricultores plantando no sistema agroecológico, pessoas praticando e

¹²⁹ Ver as obras do autor nas quais estas categorias (situações-limites e inédito viável, bem como atos-limites e ser-mais) são trabalhadas, *Pedagogia do Oprimido* e *Pedagogia da Esperança*.

perpetuando o comércio justo e a economia solidária, atuando em movimentos sociais, na luta pela terra e pelo direito de plantar, coletar, produzir cultura e viver junto à natureza de forma sustentável, não predatória. O direito de *ser-mais*. É preciso que nos integremos a essas redes alternativas e solidárias.

Nossas escolhas alimentares sempre implicam uma concepção de mundo voltada a sua continuidade ou a sua transformação. Elas dizem não somente acerca *daquilo que comemos*, mas *como vivemos*. Como Barbara Kingsolver (2008), entendemos: *o mundo é o que comemos*. Compreender desse modo implica a responsabilidade com as escolhas alimentares praticadas, nossos hábitos de consumo e estilos de vida.

Pensar assim exige que nos perguntemos: *de onde vem o alimento, quem o produz e como poderíamos desfrutá-lo melhor?* Civilizações e povos, no desenrolar da História humana, ocuparam os lugares mais férteis, pois o alimento tinha uma importância vital. Diferentes culturas alimentares forjadas pelas características do meio foram produzidas nesse processo. Na contemporaneidade, com a padronização dos hábitos alimentares centrados na comida-mercadoria, muitos povos vêm perdendo suas culturas alimentares para a cultura da alienação. Apesar disso, há gente resgatando o valor da gastronomia local, intimamente ligada às potencialidades do ambiente habitado. Esse movimento global, já abordado no decorrer desta tese, é o *Slow Food*. Propõe transformar a forma como nos relacionamos com a comida.

Os alimentos são produzidos regionalmente; para o movimento é importante que sejam cultivados e consumidos em determinado lugar, pois comer o que se colheu in situ proporciona uma conexão social com o produtor que possibilita saber como, onde e por que as coisas são cultivadas dessa forma. É uma forma de comer transparente e muito social que os alimentos industrialmente produzidos jamais poderiam imitar (PATEL, 2008, p. 263).

A valorização da comida localmente produzida, das pessoas que a fazem, e daquelas com quem a consumimos é um dos princípios do movimento, de modo a reverter o efeito nivelador das comidas rápidas num mundo frenético, que impõe a pressa como estilo de vida. Na natureza, não há pressa, senão que o tempo genuíno em que os seres nascem e se desenvolvem. Respeitar o tempo das coisas, seus ciclos, a vida em suas reais necessidades não é supérfluo nem elitista.

Em nosso mundo, temos desaprendido a apreciar a comida em sua plenitude, porque as intenções que definem por que, como e quando comemos estão deturpadas. Nossas refeições têm sido apressadas pela imposição de um estilo de vida atribulado, o que é incompatível com a qualidade que o alimento exige, tanto quanto sua apreciação. A educação do gosto, um dos princípios do *Slow Food*, defende que o gosto tem de ser aprendido e ensinado, e visa formar consumidores conscientes e atentos, libertar seus sentidos para que valorizem os pratos típicos e o fazer dos produtores, e também para que redescubram ingredientes e formas tradicionais de preparo e consumo.

Para além de meras experimentações *gourmet*, o que poderia soar elitista, o debate é alargado para a mensagem que o movimento nos traz: atenta para a necessidade de recolocarmos à comida e às relações que a produzem uma importância central. Propõe que nos alimentemos com consciência e responsabilidade. Assim, seja qual for a nossa renda, é-nos possível valorizar os frutos da produção local no lugar onde vivemos. Ajudar a preservar a gastronomia nativa e a biodiversidade dos cultivos e criações. Apoiar a agricultura familiar, prestigiar seus alimentos feitos artesanalmente, a partir de receitas ensinadas de geração em geração.

Não nos deixemos nivelar pela comida alienada e alienadora. Aprendamos a valorizar a comida sustentável, aquela que não desconfigura nem agride a natureza e os seres humanos que a transformam. O manifesto do movimento¹³⁰, redigido em 1989 por Folco Portinari, declara a linha de pensamento que lhes movem, convidando-nos a refletir sobre as condições da vida moderna, e procurar alternativas a elas. Vejamos um excerto:

O nosso século, que se iniciou e se tem desenvolvido sob a insígnia da civilização industrial, inventou primeiro a máquina e depois fez dela o seu modelo de vida.

Somos escravizados pela rapidez e sucumbimos todos ao mesmo vírus insidioso: Fast Life, que destrói os nossos hábitos, penetra na privacidade dos nossos lares e nos obriga a comer Fast Foods.

Para ser digno desse nome, o *Homo sapiens* devia libertar-se da velocidade antes que ela o reduza a uma espécie em vias de extinção.

130

Disponível

http://www.dhnet.org.br/direitos/novosdireitos/slowfood/manual_slow_food.pdf. Acesso em 11 dez 2015.

Um firme empenho na defesa da tranquilidade é a única forma de opor a loucura universal da Fast Life.

[...] Redescubramos os sabores e aromas da cozinha regional e eliminemos os efeitos degradantes do Fast Food.

[...] A verdadeira cultura está em desenvolver o gosto em vez de atrofiá-lo.

É central ao *Slow Food* evitar que as culturas alimentares típicas, os pratos tradicionais e a biodiversidade de cultivos e criações sucumbam à invasão de alimentos industriais, produzidos em série e desvinculados do fazer rural, e também os importados, que acabam descaracterizando as culturas alimentares tradicionais, intimamente ligadas ao meio. Em cada local se pode gozar de plena experiência produtiva e gustativa, quando se preservam os elementos do gosto genuíno, aprendido e ensinado por gerações.

Uma análise mais detalhada atenta-nos, conquanto, para as contradições em qualquer que seja o sistema de ligações e relações existente na realidade, ou alternativos a ela. Nas alternativas ao modelo vigente de produzir e consumir alimentos, como também no próprio *Slow Food*, há contradições, pois elas são a possibilidade de movimento que levam à transformação (em forma e conteúdo) do existente. É assim que, nascido na Europa (Velho Mundo), o movimento *Slow Food* quando chega ao Novo Mundo e aos demais continentes do globo depara-se com as contradições de sua própria proposta. Isso porque, “há uma profunda tensão entre preservar uma tradição culinária e admitir que as tradições se alteram constantemente” (PATEL, 2008, p. 265).

Há que se admitir a possibilidade constante da formação de novas culturas alimentares, baseada na ocupação de novos ambientes, nas migrações, nos encontros entre povos com a conseqüente mescla de culturas a ponto de amálgama, e na própria transformação dos ambientes, que condicionam adaptações nas dietas, nos modos de produzir, preparar e consumir alimentos. Há também certos ingredientes intercambiantes, introduzidos com tal força, que aderem fortemente às culturas pré-existentes, fazendo parte delas.

O que dizer da batata-inglesa (nome mais justo seria “batata-andina”)? No presente, é impensável conceber a Europa sem esse elemento básico da alimentação - chegando a substituir outras fontes de carboidratos na dieta, como o arroz, muito consumido na Ásia; o vegetal foi, entretanto, introduzido no velho

continente. Originalmente, a milhares de anos, ocupou plantações nas Américas (mais especificamente a Cordilheira dos Andes), onde seu cultivo teve (e ainda tem) a maior expressão de biodiversidade.

Também das Américas, o tomate é hoje um dos legumes mais consumidos no mundo inteiro. Na Europa, não existia antes da “descoberta” do Novo Mundo. O legume (botanicamente, fruto) ajudou a formar a cultura alimentar italiana, onde se converteu em ingrediente básico da culinária nacional. Lembramos que o *Slow Food* nasceu na Itália, um país com forte defesa de sua cultura alimentar, onde o tomate é um ingrediente “importado”.

É inevitável que qualquer tentativa de encontrar uma maneira radicalmente nova de comer enfrentará contradições. Uma das maiores que o *Slow Food* deve encarar, mais além das dificuldades insolúveis de definir o que é comida tradicional autêntica e pura, é a questão da acessibilidade (PATEL, 2008, p. 266).

Isso por que a alimentação de qualidade é demanda comum. Não pode ser regalia das elites nem restrita a alguns degustadores privilegiados. Para que a importância do movimento não se torne supérflua diante das reais demandas da classe desfavorecida - à qual se tem negado o acesso a alimentos de qualidade, e quiçá, à apreciação gustativa refinada - será preciso incluir as ideias do movimento como princípio estético de valorização da comida enquanto elemento essencial, sem abster-se da união coletiva em torno da ruptura com o modo de produção que mantêm a comida globalizante.

De fato, não podemos “colocar a carroça na frente dos bois”. Há que superarmos, primeiro, a condição de classes, em que o direito ao usufruto das condições para viver com qualidade, incluindo a comida, não é distribuído equitativamente. É contraditório à causa da alimentação sustentável gozar da gastronomia apurada numa sociedade em que a maioria não vai ter acesso a isso. A gastronomia enquanto privilégio de elites, tendo o preço (em dinheiro) como limitante do acesso à farta e requintada mesa do *Slow Food*, encerra princípios conservadores que os fundamentos do próprio movimento precisam resolver, sob a pena de converter-se sem efeito para a necessária transformação do *status quo*.

[...] O problema mais urgente para a maioria de nós enquanto consumidores é, em primeiro lugar, poder nos lançarmos em uma odisséia culinária e, além disso, ter a liberdade para saborear a comida e o tempo para beber e comer; a maioria das pessoas precisa de um passaporte para todas as liberdades: o dinheiro. A verdade é que (e isso o diz o Slow Food, não eu) os preços de seus produtos são arrepiantes. [...] Uma espécie de utopia gastronômica a que se pode aspirar e, por vezes, quando economizamos o suficiente, podemos entrar (PATEL, 2008, p. 266 – parêntese do autor).

Para a maioria de nós, consumidores, no entanto, cujos bolsos não abarcam os preços do requinte gastronômico (até mesmo porque muitos ingredientes são raros e exigem investimento intensivo de trabalho para serem produzidos), o que restará? Comer mercadorias industrializadas massificadoras, *junk* e *fast food*? Não, se conseguirmos modificar os significados que costumamos dar à comida, compreendendo a sua centralidade em nossas vidas. Se entendermos que a questão não está em fornecer comida barata aos pobres, senão que acabar com a própria pobreza, seja no meio urbano ou rural, para que possamos ter acesso à comida saudável (PATEL, 2008).

Precisamos fundamentar as consciências com saberes libertadores e fortalecer a produção alternativa, voltada a preservar a sociobiodiversidade. Esse é um passo necessário para a mudança radical da cadeia produtiva e do tipo de comida disponível, transformando, com isso, nossos próprios hábitos. Isso inclui conhecer e apoiar a rede de produtores locais da região onde habitamos e contribuir para que tenham valoração e renda compatível com a tarefa de produzir alimentos saudáveis e sustentáveis.

Nessa caminhada tão necessária para que possamos resgatar a importância dos alimentos em nossas vidas, e as culturas a eles ligadas, precisamos de exemplos, de pessoas “fazendo acontecer”. Acompanhemos a jornada particular de uma mulher norteamericana e de sua família, contada em livro, a partir das vivências oportunizadas pela experiência de criar uma cadeia produtiva autogerida, desligada do agronegócio e não dependente da indústria alimentícia.

9.1 O mundo é o que comemos: o comer consciente de uma família, em benefício da saúde e do planeta

Os agricultores não são apenas técnicos pitorescos. São bancos de memórias, humanos simbiotes com a terra.

Barbara Kingsolver

O mundo é o que você come conta um ano de vivências da escritora Barbara Kingsolver e sua família desde que ela decide se mudar, com suas duas filhas, de uma cidade do árido estado estadunidense do Arizona (onde há a necessidade de importar água, e, devido às características edafoclimáticas, também a maioria dos alimentos) para um pedaço de terra verdejante na Virgínia, moradia de seu marido biólogo.

Reunida, a família experimentou, em si própria, a mudança que deseja para o mundo. Iniciaram um movimento de análise crítica da cadeia produtiva dos alimentos que antes compravam nos supermercados (onde tudo chegava embalado e refrigerado) e, ao identificarem a insustentabilidade dessa cadeia produtiva, decidiram romper com o consumo trivial. Modificaram a rota de suas vidas decidindo produzir sua própria comida e consumi-la de produtores locais por meio de trocas, provando (pelo menos a si mesmos, no dizer da autora) que é possível fazer a escolha por alimentar-se *cuidando da própria saúde e da saúde do planeta*.

Num mundo onde a urbanização aumenta cada vez mais a pressão de consumo sobre os alimentos produzidos, e as inúmeras necessidades forjadas aos interesses de mercado abarrotam os supermercados com os mais diversos alimentos, provenientes dos territórios mais longínquos, a custo de fontes não renováveis de combustíveis fósseis, iniciativas como a desta família - que demonstrou ser possível uma dieta alimentar com base em uma cadeia produtiva sustentável - são de grande importância para tensionar a estrutura do modo vigente de produzir e consumir a comida.

Por isso é tão importante que, quando não podemos nós mesmos produzir os alimentos que consumimos, pelas condições materiais da vida, que, então,

procuremos conhecer e apoiar iniciativas de quem vem atuando na contracultura da produção e consumo dominante de alimentos. A melhor forma de incentivar tais iniciativas é nos aproximarmos dos produtores sustentáveis e consumirmos os seus alimentos, valorizando moralmente e economicamente o seu trabalho.

A consciente autora alerta para o fato de que sua obra

não é um manual para você produzir sua própria comida. Nós mesmos vivemos em uma região em que toda casa tem um jardim ao fundo, mas para muitas pessoas urbanas a ideia de plantar a própria comida deve ser tão plausível quanto escrever e reger uma sinfonia para seu próprio deleite pessoal. Se esse for o seu caso, pense nas partes agrícolas de nossa história como um curso de avaliação musical da comida – familiarizar-se com os compositores e os regentes pode melhorar a qualidade de sua experiência. Saber a secreta história natural das batatas, dos melões ou dos aspargos lhe confere a vantagem de detectar se os produtos no seu mercado são crianças saudáveis da fazenda vizinha, ou vagabundos que gastam sua preciosa juventude em um vagão de carga fechado. Saber como os alimentos são produzidos significa saber como e quando procurá-los, tal conhecimento especializado é útil para certos tipos de pessoas, a saber, aqueles que comem, independentemente do lugar em que vivem ou de onde compram seus alimentos (KINGSOLVER, 2008, p. 21).

Frente à realidade do mercado mundial da comida no marco da globalização, que impõe uma forma não sustentável de produzir e consumir, à custa de nossa saúde e do ambiente, Kingsolver, o marido e suas duas filhas experimentaram conhecer a origem do que consumiam, plantar seus próprios alimentos, ou consumi-los do mesmo local onde viviam. Resolveram não se submeter à cadeia produtiva da degradação, ao reconhecerem-se desconfortáveis com a insustentabilidade das relações que suportam a dinâmica convencional da comida.

O conteúdo daquilo que comemos é uma escolha de todos os dias. Dias que fazem o mundo ser como vem sendo. Identificar as consequências, e assim, a responsabilidade que temos por nossas escolhas alimentares é um passo necessário para que passemos a avaliar com dedicação a possibilidade de modificarmos estas escolhas, que podem estar contribuindo, no conjunto, para a insustentabilidade vigente. *“Ignorar nossas fontes alimentícias não causa problemas tão diversos quanto a dependência excessiva do petróleo e uma epidemia de doenças relacionadas à dieta alimentar?”* (KINGSOLVER, 2008, p. 20).

Certamente há que se abrir mão de certas coisas quando fazemos escolhas na contracorrente. Nesse caso, é preciso deixar de lado as guloseimas e também os exóticos e longínquos produtos para descobrir novas delícias e prazeres da comida sustentável. É premente resgatar a alimentação como cultura, os modos de produzir comida, mas também de selecioná-la, de prepará-la e de consumi-la. *“As culturas alimentares concentram a sabedoria coletiva de uma população sobre as plantas e os animais que crescem em um determinado lugar, e as formas complexas de torná-las saborosas”* (KINGSOLVER, 2008, p. 29). *“[...] Uma cultura alimentícia autêntica significa uma afinidade entre as pessoas e a terra que as alimenta”* (KINGSOLVER, 2008, p. 34). Implica valorizar o que é produzido localmente, de acordo com as características e as potencialidades destes lugares; conhecer os ciclos da vida que ali cresce, para interagir com ela da forma mais sustentável possível, fazendo disso cultura. Uma cultura que, pela sua verdade, conquista gerações.

Deixar que as entidades corporativas do ramo alimentício decidam o que vamos comer por meio da invasão globalizante da comida industrializada e dos *fast food* é abrir mão de preservar as culturas alimentares características dos povos, é perder a direção de nossa saúde e da saúde do ambiente. Não podemos estar mais próximos da soberania e da segurança alimentar quando produzimos nós mesmos o que nos nutre, ou quando conhecemos e apoiamos a origem daquilo que comemos e quem o faz, sendo sua cadeia produtiva sustentável.

A ocupação não sustentável do espaço e do solo, com um número a cada momento mais elevado de pessoas concentradas nas cidades, produziu uma divisão problemática entre o rural e o urbano, onde produtores estão muito afastados de consumidores, e estes, da origem do que consomem. Com isso, foi inevitável a deriva de toda uma cultura de conhecimentos, práticas e técnicas ligadas à terra. Por exemplo,

no passado, os princípios da seleção natural e da mudança ao longo do tempo faziam sentido para as crianças que haviam observado tudo se desenvolver. Conhecessem ou não os termos, as famílias do interior entendiam os processos suficientemente bem para imitá-los: eliminação dos exemplares menos viáveis, seleção e melhora dos rebanhos e dos cultivos. Para as crianças modernas, que intuitivamente acreditam na geração espontânea de frutas e hortaliças na seção de hortifrúti do supermercado, tentar fazer com que suas mentes compreendam a lenta formação das espécies do reino das plantas pode ser um grande desafio (KINGSOLVER, 2008, p. 23).

O grande problema que se coloca é que não podemos esperar que as pessoas se importem com o que desconhecem. A atitude de cuidar exige que nos apropriemos do conhecimento, que tenhamos apreendido as conexões (ligações e relações) de nosso objeto de conhecimento, que nos aproximemos da realidade em que está imerso. Como pode valorizar o alimento e as implicações de sua materialização quem não conhece a sua origem?

É grave não sabermos a origem de *algo*, pois, assim, a situação foge completamente ao nosso controle. Na ignorância, só podemos nos acomodar a aceitar o que é dado. Sendo a comida um elemento vital, certamente que pensá-la com seriedade não é desperdício de tempo. Ao contrário, é, sem dúvida, fortemente necessário. Assim como “*não podemos saber o que não nos foi ensinado*” (KINGSOLVER, 2008, p. 24), não podemos transformar a realidade se não conhecermos as contradições que lhes são próprias. Só temos que cuidar para aprender com quem quer transformar, evitando a “*formação*” derivada daqueles que desejam manter o *status quo*.

Vivemos um tempo de cegueira generalizada acerca daquilo que comemos, sem saber a real natureza da cadeia produtiva da comida; “*enxergamos a indústria de alimentos como uma coisa, em vez de formada por pessoas*” (KINGSOLVER, 2008, p. 24). Da mesma forma, pagamos pela comida no supermercado sem questionar as implicações socioambientais de seu caráter de mercadoria. E, enquanto seguimos na situação de cegueira, somos incapazes de enxergar o caminho, quem nos conduz, e o que há pela frente.

Kingsolver e sua família esforçaram-se por enxergar para além do que lhes dizem os rótulos de supermercados. Passaram a notar que o seu país, os Estados Unidos - mas poderia ser qualquer outro que esteja sofrendo a voraz imposição calórica da indústria alimentícia, processo comum aos países desenvolvidos, mas que vem abocanhando outros mercados potenciais – não tem conseguido produzir uma *cultura alimentar* própria.

A alimentação, como identidade, ainda hoje é preservada, por exemplo, em alguns países do Velho Mundo, como a França e a Itália, que se recusaram a render-se à globalização da comida industrializada. Entretanto, também naqueles locais onde os *fast food* não chegaram (porque o potencial de mercado é desinteressante e a população é pobre, sem condição para adquiri-los) os povos

vivem ainda do que cultivam, e mantêm toda uma cultura própria de produzir, colher, selecionar, preparar e consumir os alimentos.

Na contemporaneidade, a única cultura alimentar conhecida pelos estadunidenses é a forjada por uma indústria alimentícia sedenta por lucros. Ansiosos por comercializar os excedentes gerados pela Revolução Verde da produtividade inventaram uma série de produtos alimentícios cada vez mais ricos em calorias. Calorias que poderiam salvar vidas de famintos no mundo inteiro. Não obstante, como doá-las não traz qualquer lucro, é preciso vendê-las para quem as pode comprar: justamente quem delas não precisa, pois já as tem em excesso! Em consequência disso, surgem as disfunções da distribuição desigual, oriundas do par dialético-contraditório das *carências* e dos *excessos* forjados no marco de uma sociedade não sustentável em suas relações. Fome e obesidade, duas faces de uma mesma moeda.

Resgatar a identidade alimentar de nossos povos, ou então, produzir uma, quando for o caso, na interação harmoniosa com o ambiente do qual fazemos parte é o que experimentou fazer essa família de um país estruturado para satisfazer desejos de consumo, mas pouco eficaz em preencher essa demanda tão natural dos seres humanos: conhecer a origem das coisas, para identificarmo-nos, sabermos quem somos, seres sociais. A cultura daquilo que comemos é o que somos.

Das vivências que decidiu levar adiante na contracorrente da ignorância e do conformismo, Kingsolver sintetiza:

Este livro conta a história do que aprendemos, ou não aprendemos; do que comemos, ou não conseguimos comer; e de como nossa família mudou, em um ano, ao ingerir comida deliberadamente produzida no mesmo lugar onde trabalhávamos, amávamos nossos vizinhos, bebíamos a água e respirávamos o ar. Não é de forma alguma necessário viver em uma fazenda que produz alimentos para participar dessa cultura. Mas é necessário saber que tais fazendas existem, entender um pouco o que elas fazem e, basicamente, se posicionar a seu favor (2008, p. 35).

O motor para a decisão particular de uma família ganha importância quando se une a projetos e ações semelhantes de outros indivíduos e famílias. O combustível desse motor não é o finito petróleo que alimenta a produção convencional da comida-mercadoria e torna a cadeia produtiva não sustentável em

conjunto a outros aspectos. O que lhes faz mover-se frente à inércia da alienação é saber que só pode haver um caminho para a sociedade - a *sustentabilidade* como princípio.

É válido quando pessoas iniciam as mudanças que almejam para o mundo, em si mesmas, suas famílias seu grupo de amigos e conhecidos. Por uma necessidade (um “chamado”) pessoal a viver bem, com saúde, dentro daquilo que acreditam. Isso é o que lhes faz seguir adiante, sem precisar ser cobaias ou mártires de qualquer causa. Quando “atacar o sistema” não seja o nosso mais instigante incentivo, a escolha ética, no campo de batalha da comida, pode incluir o deleite mais justo nas mais prazerosas vivências de interagir com a terra, o mundo vivo, descobrir como esse mundo se desenvolve, novos ingredientes, sabores, aromas, cores, formas e texturas que são misturados, combinados, feitos comida. Nas palavras de Kingsolver:

[...] Atacar o Sistema (qualquer que seja) pode não ser o princípio mais inspirador ao redor do qual se pode organizar a vida. Procurávamos também prazeres tangíveis e saudáveis. Da mesma forma que boicotar o tabaco, por exemplo, traz outros benefícios além da satisfação de não entregar o seu dinheiro a Philip Morris. Esperávamos que um ano longe das comidas industrializadas tivesse um sabor tão bom que seria uma experiência realmente prazerosa. Os pontos positivos, em vez dos negativos, por fim nos incentivaram a largar a cadeia de fornecimento do agronegócio e a explorar a paisagem alimentícia local (KINGSOLVER, 2008, p. 37).

Não é preciso muito para produzir sua própria comida. Com apenas 400 metros quadrados de terra lavrável numa propriedade de 40 hectares quase em sua totalidade com topografia complicada, em declive, a família Kingsolver mesclou o cultivo de árvores e arbustos frutíferos, com verduras e legumes, num sistema que se aproxima ao que conhecemos como agrofloresta¹³¹.

¹³¹ As agroflorestas ou sistemas agrofloretais (SAFs) constituem sistemas, pois integram elementos que se complementam para manter os processos e relações dos organismos vivos equilibrados, tal como ocorre nos ecossistemas naturais. Constituem formas de uso ou manejo da terra que integram espécies vegetais arbóreas e herbáceas cultiváveis com valor econômico (frutíferas e/ou madeiras) e ecológico - que apresentam funções na manutenção da própria agrofloresta, como aquelas que garantem adubação verde através da absorção do solo, de nutrientes essenciais ao sistema. As espécies utilizadas ocupam nichos ecológicos distintos, evitando, assim, a competição por nutrientes e espaço. Também se pode aliar ao sistema agroflorestral a criação de animais. Os sistemas agrofloretais são planejados de acordo com as leis da natureza, e por isso sua lógica difere da agricultura convencional baseada no cultivo de monoculturas e na suplementação

Quem almeja e planeja produzir a própria comida precisará adquirir o gosto pela pesquisa, muitas vezes, autodidata, do conhecimento relacionado às plantas alimentícias locais, cultivadas ou selvagens, suas épocas de desenvolvimento e plantio. As exigências nutricionais, as épocas de produtividade, as formas de colher, processar, consumir e conservar alimentos. Conhecer os ciclos naturais das plantas é essencial para lhes permitir expressar na estação mais conveniente o máximo de seu vigor e sabor. *“Respeitar a dignidade de uma comida espetacular significa desfrutá-la em sua melhor forma”* (KINGSOLVER, 2008, p. 48).

O desafio de produzir a própria comida dentro de uma cadeia sustentável, que não coadune com a lógica destrutiva do capital como apropriador e explorador dos bens produtivos e meios de produção, recomenda a utilização de sementes provenientes de seleção natural, que possam ser reutilizadas em cultivos sucessivos pelos agricultores.

As hortaliças de linhagem herdada são polinizadas naturalmente – ao contrário dos híbridos, que são produtos únicos oriundos de um cruzamento forçado de variedades dissimilares de uma planta. Esses cruzamentos dependem dos órgãos sexuais da planta para levarem o pólen aos ovários, portanto continuam limitados a membros de uma mesma espécie: milho alto com milho precoce, por exemplo, ou pepinos prolíficos com os não espinhentos, em misturas que combinam as melhores características de ambos os pais para gerar um filho único. Essas sementes híbridas especiais lentamente colonizaram e, mais tarde, vieram a dominar nossos catálogos e terras cultiváveis. Em função de sua ascendência pouco natural, elas oferecem um vigor excepcional, mas a próxima geração derivada desses cruzamentos tem uma natureza instável e, em geral, indesejável. Assim sendo, as sementes híbridas precisam ser compradas novamente, a cada ano, das companhias que as criam (KINGSOLVER, 2008, p. 69).

(insumos agrícolas, agrotóxicos, fertilizantes sintéticos). São viáveis a pequenos agricultores, por serem rentáveis mesmo em pequenas áreas cultivadas (SANTOS; PAIVA, 2002). Disponível em: http://bibliotecaflorestal.ufv.br/bitstream/handle/123456789/11992/Ci%C3%A4ncia Florestal v12_n_1_p135-141_2002.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em 19 mai. 2015. Na colônia de Pelotas, para citar um exemplo local, as agroflorestas já vem sendo cultivadas por diversas famílias de agricultores, como alternativa à agricultura convencional. Esses sistemas vêm sendo acompanhados e amparados pela assistência científica e técnica da Embrapa Clima Temperado, que incentiva sua expansão na região como possibilidade de renda agrícola aliada ao uso viável e não predatório da terra, tendo em vista a sustentabilidade econômica do produtor rural a partir de um sistema que imita as leis da natureza em sua complexidade (estrutura, diversidade), sendo também sustentável nesse âmbito.

A apropriação tecnológica dos genes das espécies pela engenharia genética afasta ainda mais os agricultores do controle sobre seus cultivos. A modificação genética

é um processo mais recente que envolve a manipulação direta dos genes em laboratório. Libertado dos limites do sexo natural, o engenheiro genético pode combinar características de criaturas que não se comunicam em um ambiente natural: genes de animais ou bactérias enxertados nos cromossomos de plantas, por exemplo, e vice-versa. O principal produto não natural da engenharia genética é o “gene exterminador”, que leva uma cultura a cometer suicídio genético após uma geração só para evitar que algum fazendeiro malandro queira usar as sementes de seu cultivo caro e patenteado, em vez de comprá-las novamente da companhia produtora. (KINGSOLVER, 2008, p. 70).

As sementes híbridas e as geneticamente modificadas são, dessa forma, convenientes para a agricultura das grandes corporações, já que as patentes que as protegem e os recursos utilizados para fazer com que sejam instáveis ou inférteis do ponto de vista dos cultivos sucessivos garantem a dependência dos produtores, os quais precisam adquiri-las junto às empresas, ao invés de, como no processo natural, simplesmente separá-las, secá-las e guardá-las para o plantio seguinte.

Em contraste com a modificação genética e com a hibridização, os legumes de linhagem herdada com polinização aberta são criados da mesma maneira que a natureza opera: guardando e reproduzindo os espécimes que apresentam as melhores características de sua geração, assim gradativamente aumentando esses traços na população. Quando são criados até o ponto de atingirem uma determinada qualidade, essas variedades reproduzem as mesmas características de quando suas sementes são guardadas e cultivadas, ano após ano. Como a luz solar, as sementes dessas hortaliças não atraem o interesse do capitalismo, pois não podem ser patenteadas ou virar propriedade de alguém (KINGSOLVER, 2008, p. 70).

Estas sementes livres são mantidas pelos agricultores que desejam ter, em suas próprias mãos, as rédeas daquilo que produzem. Mais profundamente, as sementes crioulas fazem parte do projeto de uma cultura alimentar voltada à identidade local, e, portanto, são pressupostos da agricultura sustentável.

As sementes naturais deixaram de serem convenientes para a agricultura industrial com a popularização e a naturalização do desejo (que começou como

extravagância cara de alguns poucos ricos) de consumir alimentos provenientes de qualquer parte do mundo, pagos com o dinheiro que permite apropriação, a troca essencial do capitalismo. Desenvolveu-se todo um aparato de logística no setor de transportes, a fim de levar frutas, hortaliças, carnes, grãos, produtos processados e industrializados às mais diversas partes do mundo, provenientes de tantas outras. As sementes locais deixaram de ser rentáveis, e assim, começaram a minguar. O “fora da estação” virou regra; ou melhor, esse termo deixou de importar ou mesmo de fazer sentido para o consumidor, que já não é mais quem produz, mas quem apenas compra. Em geral tornou-se comum ao consumidor ignorar a origem daquilo que leva à mesa.

Nesse processo, em que o capital privado passou a ter cada vez mais controle sobre a alimentação das pessoas, especialmente com o desenvolvimento da indústria de processamento alimentício,

o agronegócio aprendeu a cultivar variedades que tolerariam a viagem em vagões ferroviários, caminhões ou porões de navios. Hortaliças *indestrutíveis*, ou seja: criações que ainda mantinham uma aparência decente após uma viagem rodoviária. Os produtores de hortaliças não tiveram outra escolha a não ser cultivar aquilo que o mercado demandava. Na segunda metade do século XX, eles gradualmente eliminaram de seu repertório milhares de variedades saborosas, tradicionalmente cultivadas para a mesa, e concentraram-se em um punhado de novas variedades compradas por transportadores, cadeias de restaurantes e fabricantes de comida processada (KINGSOLVER, 2008, p. 72).

A produção alimentícia convencional trabalha atualmente com uma gama muito limitada de espécies e variedades vegetais, o que reduz muito as garantias alimentícias, no caso de algum evento comprometer as mais consumidas. Temos algumas variedades de alfaces, que podem ser contadas nos dedos. Batata-inglesa: a rosa e branca aparecem nos supermercados. O milho “comum”, de grão grande e amarelo. Mas tantos outros vegetais, cujas sementes, mudas e tubérculos crioulos são uma relíquia única de sabores, cores, formas, texturas e tamanhos veem-se ameaçados à extinção pelo completo descrédito que o capital dá à cultura alimentar dos mais diversos confins do mundo (preferindo esmagar a diversidade que não pode controlar).

É certo que a agricultura industrial não tem interesse em manter sementes que não são lucrativas, que não podem ser apropriadas, considerando-se serem elas um bem original da natureza. Essas sementes, mudas e tubérculos são mantidos, por gerações, pelas mãos das pessoas do campo, que as veem como parte de sua cultura, de sua história. No entanto, quanto mais avança mundialmente o agronegócio mais se disseminam os cultivos de monocultura, as sementes híbridas e geneticamente modificadas, as variedades criadas, a desvalorização do sensorial, com a sobreposição da aparência dos alimentos frescos, ao sabor.

No Peru, o lar original das batatas, os agricultores andinos chegaram a cultivar quatro mil variedades de batata, cada uma com seu próprio nome, sabor e uso, variando em tamanho, do minúsculo ao gigantesco, e abrangendo o espectro de cores, desde o índigo-púrpura ao vermelho, laranja, amarelo e branco. Hoje, até mesmo nas regiões do Peru menos afetadas pelo mercado moderno, apenas algumas dezenas de tipos são amplamente cultivados. Outros cultivos indígenas no mundo inteiro seguiram o mesmo caminho, com a redução das variedades de milho e amaranto na América Central, as abóboras na América do Norte, as maçãs na Europa e os grãos no Oriente Médio. E não somente as variedades de plantas, mas espécies inteiras foram perdidas (KINGSOLVER, 2008, p. 72-73).

A dimensão de propriedade privada e capital herdado, característica ao modo capitalista de produção, junto à racionalidade pragmática que situa a natureza como um bem a ser completamente conhecido, apropriado e direcionado ao usufruto de interesses privados (não da humanidade inteira, como parte integrante dessa natureza), tem sido o pressuposto por trás das investidas de capital privado no controle dos alimentos. O controle, entretanto, só pode ser oficializado como patente quando o bem da natureza foi, de alguma forma, modificado pela mão humana. Modificar as sementes, as espécies, as variedades originais foi o caminho que as empresas encontraram para torná-las sua propriedade. Isso certamente tem grande peso na erosão da diversidade vegetal atrelada às culturas alimentares nativas no mundo inteiro.

Seis companhias – Monsanto, Syngenta, DuPont, Mitsui, Aventis e Dow – controlam agora 98% das vendas mundiais de sementes. Essas companhias fazem investimentos pesados em pesquisa, com o propósito de aumentar a capacidade de produção de alimentos apenas em maneiras que possam ser rigidamente controladas (KINGSOLVER, 2008, p. 73-74).

As práticas dessas gigantes da agricultura industrial são completamente arbitrárias às demandas dos agricultores. Especialmente aqueles que pretendem produzir comida respeitando os ciclos naturais, guardando sementes e mantendo, assim, as características das espécies vegetais originais. Enquanto o pólen contendo genes modificados das corporações privadas contamina tacitamente as culturas originais, os produtores são judicialmente responsabilizados pela situação ilegal de portar em suas lavouras os genes patenteados que aquelas criaram. É absurdo tal cinismo, como são absurdas as relações a que somos condicionados a reproduzir sob o jugo do capital.

A diversidade genética dos cultivos alimentares, forjada no avanço da história humana por meio de processos de seleção dos espécimes com base nas características desejáveis observadas, selecionadas e reproduzidas vem sendo destruída pela indústria agroalimentar cujo pressuposto central é o acúmulo de riquezas. Destruir milênios de relação, de coevolução, dos seres humanos com as plantas, pondo em risco as garantias alimentares para o futuro faz parte do projeto, da agenda de concentração pretendido pelo capital privado. Apesar do risco implícito e do sofrimento de grande parcela da humanidade, o foco é concentrar capital e poder. Lucrar e reproduzir a riqueza nas mãos de poucos. Acabar com toda a diversidade que não possa ser apropriada e não seja lucrativa.

Os cultivos locais, aquelas espécies que evoluíram adaptadas a determinado ambiente, não possuem valor para a indústria, a qual almeja cultivos patenteados que possam ser cultivados em diversos locais do mundo, sob condições controladas por meio dos seus “pacotes”. Soja, milho, trigo, arroz, centeio. Conhecemos muitos grãos mais? Certamente que tantos outros existiram em diversas cores, formatos, tamanhos e texturas. Toda uma diversidade genética de valor imensurável que vem sendo destruída pelo interesse privado.

O desenvolvimento da agricultura ecológica, na contrapartida do modelo industrial, exige a consciência e a luta de agricultores e consumidores no sentido de proteger o patrimônio genético dos cultivares antigos, linhagens herdadas e as raças territoriais, contrapondo o domínio das sementes geneticamente modificadas e das variedades artificiais coadunadas às técnicas do agronegócio.

As sementes do agronegócio não estão destinadas, como as de variedades crioulas, a adaptar-se ao ambiente e aproveitar com eficácia o que a natureza

oferece. As primeiras germinam em condições altamente controladas, no ambiente artificial das monoculturas: farta nutrição por meio de fertilizantes e adubos sintéticos, irrigação constante com grandes demandas de recursos hídricos e agroquímicos associados ao genoma de resistência a cada tipo de veneno.

As espécies e variedades crioulas são mais resistentes no caso de modificações nas condições ambientais. As raças territoriais “*contêm um amplo patrimônio genético que as prepara para evoluir junto aos desafios de seus ambientes*” (KINGSOLVER, 2008, p. 78). Ao contrário, as forjadas pelo agronegócio muitas vezes não possuem identidade evolutiva com o ambiente no qual são cultivadas, podendo ocasionar crises alimentares na falta das condições criadas artificialmente (por exemplo, impossibilidade de fornecer água ao cultivo por meio de irrigação, o que impossibilita cultivos pouco resistentes à escassez de água).

O que foi feito das espécies e variedades comestíveis que evolutivamente adaptaram-se a viver nos ambientes mais secos, quentes, ou frios e chuvosos? Foram dizimadas para que os grãos do agronegócio pudessem ser cultivados em diversos locais do planeta, sob as condições artificiais controladas. Tal cenário não é sustentável no sentido de garantir uma diversidade genética capaz de suprir a humanidade com riqueza em alimentos e suas propriedades salutares.

Nos ecossistemas naturais, as espécies vegetais desenvolvem mecanismos internos de resistência às adversidades ambientais, como a presença de fitoquímicos cuja função é afastar a herbivoria ou o parasitismo. Muitos destes fitoquímicos, inclusive, atuam como nutrientes funcionais, isto é, compostos protetores do organismo humano quando ingeridos e possuem ação preventiva contra o desenvolvimento e a progressão de enfermidades, a exemplo dos cânceres. São benéficos à saúde, embora não sejam propriamente “nutrientes”, já que sua ação não está atrelada a uma função essencial do corpo à qual tem ligação e cuja falta gera deficiência (funções energética, constitutiva e reguladora). Os fitoquímicos trazem benefício “bônus” à saúde, devido aos seus efeitos protetores.

Se nós desejamos ter saúde não podemos ignorar as relações da natureza, das quais também fazemos parte. Os ambientes naturais são autorregulados. Neles, a evolução das espécies possibilita interação proativa, mantendo o equilíbrio dinâmico do sistema ambiental. Kingsolver (2008, p. 78-79), ludicamente, dá-nos um claro exemplo:

As pragas podem atacar as plantas hóspedes de formas ligeiramente diferentes em cada estação, encorajadas pelas mudanças nas condições predominantes do clima. É nesse ponto que a variabilidade genética se torna importante. A engenharia genética não consegue prever ou dar conta de tais desafios de amplo espectro. Em condições ambientais altamente variadas, a resistência das raças territoriais de polinização aberta pode ser comparada, a grosso modo, à saúde robusta de um cão vira-lata em contraste com a personalidade estressada de um cachorro criado por meio do intercruzamento intensivo. O vira-lata talvez não tenha um desempenho previsível em condições perfeitamente controladas, mas tem a combinação de esperteza e longevidade de todos seus antepassados que pularam a cerca. Alguns desses genes diferentes terão alguma utilidade, nas circunstâncias certas.

Propagar cultivos sem vigor, incapazes de sustentar a si próprios com base em uma genética “forte” adaptada ao ambiente nativo porque dependem do sustento artificial possibilitado pelos “pacotes tecnológicos”, é arriscar a segurança alimentar da humanidade. Quando ocorre a “quebra” de determinada safra, isto é, quando há grandes perdas na produção, as terras de monoculturas nada mais têm a oferecer, senão que os resíduos das plantas que não vingaram. Já as terras que abrigam cultivos diversos, tanto melhor se forem consorciados imitando os sistemas naturais, são ricas em espécies/variedades que compensam possíveis perdas em outras. Se a couve sofreu o ataque implacável de uma “praga”, por exemplo, pode-se colher outra espécie de folhosa. E cenouras, alface, tomates. A diversidade é princípio básico para a saúde de um sistema.

“A história nos mostra, em intervalos regulares, que é drasticamente imprudente que uma população dependa de um número reduzido de variedades para a maior parte de seu sustento” (KINGSOLVER, 2008, p. 79). Lembremos a Grande Fome, provocada pela escassez da batata, gênero base da dieta dos irlandeses no período entre 1845-1849, devido à infestação dos cultivos por oomicetos (organismos unicelulares filamentosos morfologicamente semelhantes a fungos), que devastou os cultivos. Embora toda a Europa tivesse sido afetada pela infestação dos cultivos, a Irlanda sofreu mais profundamente a crise, em razão da dependência exclusiva de boa parte de sua população em relação ao tubérculo.

Faz parte do processo de desenvolvimento da soberania alimentar o resgate das culturas alimentares nativas, bem como, para a segurança alimentar, o cultivo de uma gama diversa de plantas comestíveis é essencial para salvaguardar as demandas alimentares da população no caso de determinado cultivar ser afetado. Inerente a esse processo emerge a consciência dos produtores que guardam

sementes crioulas, ajudando a mantê-las, e dos consumidores que não se intimidam em provar variedades tradicionais; levá-las para casa, prepará-las e integrá-las ao consumo familiar. Ao provarem novas possibilidades alimentares, frutas desconhecidas, sabores e texturas exóticas, ao valorizarem o diferente contido em cada variedade antiga, tradicional, nativa, contribuem para mantê-las vivas. Estas pessoas podem fazer o que as indústrias em seu interesse privado jamais farão.

A sustentabilidade rural, por sua vez, diz respeito à garantia de continuidade e prosperidade da agricultura familiar, na contrapartida das restrições geradas pelo sistema opressivo da produção alimentar convencional - que envolvem os desmandos da agroindústria, as técnicas destrutivas do agronegócio, e a arbitrariedade do mercado de alimentos. Praticar a agricultura sustentável passa pelo princípio de aliar os recursos localmente disponíveis, o potencial da terra, à rentabilidade esperada para as atividades que nela se realiza. Significa produzir com o amparo consciente de uma rede igualmente sustentável, capaz de estabelecer e dar continuidade a relações sólidas fazendo emergir o produtor, o comércio e o consumidor responsável. O apoio mútuo direto, sem intermediários, é aqui um dos fatores mais importantes para a rentabilidade no campo. Concordamos com Kingsolver, na afirmação de que

[...] a agricultura, quando bem praticada, otimiza a saúde econômica e ambiental ao mesmo tempo. Uma estratégia que maximiza qualquer um dos dois à custa do outro é uma definição razoável de uma *má* agricultura. A recente popularização da agricultura que diminuiu a fertilidade do solo não muda essa verdade: o que toda família de fazendeiros almeja é a sustentabilidade, a capacidade de tirar produção do mesmo lote de terra ano após ano. As parcerias bem-sucedidas entre pessoas e seus *habitats* foram, no passado, a marca de uma cultura saudável. Após um hiato com profundas consequências sobre a condição do solo, essa ideia pode estar recuperando o lustre que anteriormente possuía (2008, p. 108-109 – grifos da autora).

Diferente do que vem ocorrendo por meio das relações do atual modelo de produção, consumo e desenvolvimento, na natureza não há desperdícios de matéria e energia. Tudo é transformado para manter os sistemas em harmonia. Matéria e energia são demasiado valiosas para não serem aproveitadas com eficácia pelos seres vivos. Assim é a agricultura ecológica: utiliza os recursos disponíveis de forma

sustentável, possibilitando a continuidade dos ciclos naturais que dão suporte aos sistemas.

Na natureza, as espécies adaptam-se aos recursos disponíveis e os aproveitam ao máximo. No que tange à comida, nossa relação têm se deteriorado à medida que invadimos os mais distintos ambientes, e passamos a cultivar, não a comida local, mas hábitos cada vez mais exigentes, por vezes extravagantes de alimentação, desejos e comodidades alimentares movidas à energia fóssil. Temos preferido importar as mais diversas mercadorias alimentícias a apoiar o desenvolvimento da agricultura sustentável de base local.

A importação de alimentos frescos pode ser de fato necessária nos locais onde o clima (árido ou gélido) não propicia a produção de verduras, frutas e legumes frescos para abastecer as necessidades nutricionais por vitaminas e minerais, componentes importantes da dieta para a boa saúde. Nesse caso, a importação precisa vir de cultivos de localidades próximas e não de outros geograficamente distantes.

A tecnologia, nesses locais, deve ser direcionada a possibilitar o máximo de aproveitamento das potencialidades regionais (por exemplo, o uso de estufas e irrigação eficaz e sem desperdício), de forma a contornar as limitações à produção de comida, tendo a sustentabilidade como foco. Importa também, nesses casos, aliar-se à sazonalidade para cultivar alimentos nos períodos mais propícios (como o verão, nos climas muito frios), desenvolvendo métodos e processos de estocagem de comida com vitaminas e minerais para as estações frias, quando não existem frescos. Os conhecimentos relacionados ao processamento adequado e à estocagem de alimentos e ingredientes fazem parte da história da humanidade e precisam ser divulgados e praticados, para que sejam preservados.

A perda das culturas alimentares locais em razão da invasão e expansão da comida industrializada, sem identidade, não é sustentável para a humanidade. Esse tipo de comida vem da fábrica, e assim não contribui para a perpetuação dos saberes sociais ligados à produção, preparo e consumo de alimentos. Não humaniza, aliena.

As “comidas de conveniência” baseiam-se em uma cultura de produção social e ambientalmente opressora. Essa espécie de comida corrói a estrutura da

soberania alimentar, a qual implica a proteção das terras agrícolas e das economias alimentares locais, assegurando a sobrevivência e promovendo a autenticidade das especialidades culinárias autóctones. Comer não é rotina inócua, é hábito político que determina as relações do mundo no qual vivemos.

As cadeias de supermercados acabaram com o conceito de estação. Isso vem na esteira da desvalorização da comida local, com a perda das culturas alimentares identitárias. Ilustremos o mundo da fantasia dos supermercados da seguinte forma: os natais brasileiros, em pleno verão, podem ser bem quentes, inclusive nos estados do Sul. Não obstante, as imagens divulgadas incluem flocos de neve, renas, e um Papai Noel muito bem agasalhado. São as imagens hegemônicas que produzem realidades fantasiosas, tão disseminadas que passam a ser aceitas como a própria realidade, e deixam de ser questionadas.

O que encontramos nas prateleiras de nossos supermercados é o mundo da fantasia tornado real aos olhos e às ávidas mãos de consumidores que, em geral, ignoram as leis dos seres vivos na natureza. Encontramos disponível uma infinidade de produtos, maçãs, bananas e uvas nas quatro estações do ano. Isso só se pode tornar real com o transporte de alimentos de forma onerosa (não só economicamente, mas do ponto de vista ambiental, da saúde e da gastronomia) de terras longínquas. Isso ocorre também por meio de condições igualmente artificiais dos pacotes tecnológicos corporativos os quais permitem produzir frutas, verdura, grãos, e criar animais de forma controlada (com adubos e fertilizantes sintéticos, agrotóxicos, irrigação, uso de estufas, monoculturas, e o largo uso rações de suplementadas e antibióticos).

O que a família Kingsolver fez no decorrer de um ano, convencendo-se antes a si própria de que é possível e lógico alimentar-se do que é localmente produzido a partir de uma cadeia produtiva sustentável, não pode ser confundido com uma empreitada quixotesca ou com elitismo. Movimentos de expansão global, como o *Slow food*, também tendem a sofrer críticas semelhantes. E, no entanto, independentemente de onde surgiram, de quais pessoas os defendem, ou de seu poder aquisitivo, suas práticas são plenamente viáveis em qualquer país e local do mundo, se realizados por pessoas com vontade de romper a lógica alienadora da cultura alimentar hegemônica.

O importante é valorizar o potencial da produção local de alimentos, com todas as suas vantagens e desvantagens, suas quantidades e qualidades inerentes aos mais diversos ambientes. A diversidade de climas e solos impulsiona uma riqueza de práticas de cultivo de plantas e criação de animais às quais precisamos resgatar com urgência. A agricultura industrial argumenta, ao longo dos anos, que somente os cultivares transgênicos, as monoculturas e as técnicas e tecnologias industriais podem dar conta de alimentar o mundo. E, contudo, uma análise mais detalhada da questão revela que são justamente as práticas exploratórias em relação à natureza e ao trabalho humano, as monoculturas e as sementes modificadas que têm provocado miséria, fomes e desnutrição.

A produção de larga escala não tem compromisso real de *alimentar*, mas sim, de *lucrar*. Destrói, com isso, a diversidade das práticas tradicionais, das sementes naturais, das formas de preparo e processamento doméstico (ou nas agroindústrias familiares) de alimentos. A comida produzida em casa, ou comprada diretamente de produtores locais ou de suas organizações cooperativas é sustentável. Todos nós podemos contribuir para que se torne cada vez mais comum. Discutir o que não é central, nesse caso, só atrasa e desvia o foco do necessário: romper com a lógica centralizadora de poder e riquezas da produção hegemônica de alimentos.

A elite real pode contra-argumentar: deixar de consumir a comida das grandes corporações para buscar apenas aquela localmente produzida compromete os trabalhadores que precisam dos empregos que aquelas fornecem. Esse tipo de manipulação psicológica é prática comum das elites. No entanto, devemos refletir sobre quais as condições de trabalho são oferecidas por essas empresas. A precarização certamente é conveniente à acumulação de riquezas. É essa a sociedade que queremos? Comida precária produzida à custa de condições precárias de trabalho?

Um movimento de retorno ao campo, com mais gente produzindo comida para si e para os demais, com valorização do trabalhador e do trabalho por meio de uma rede de apoio cultural, política e econômica, é um caminho sustentável, ao contrário do que tentam nos convencer os poderosos. A cadeia alimentar hegemônica é destrutiva em todas as suas relações. São essas relações que precisam ser transformadas. É por isso que todas as pessoas que estão caminhando na direção da soberania alimentar, de si próprios como indivíduos, de

suas famílias ou de suas comunidades, e que desejam a mesma condição para o mundo, precisam ser apoiadas e fortalecidas em suas práticas. Na contrapartida do que está posto, somente assim o *alternativo* deixará de sê-lo, para tornar-se *hegemônico*.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Estou bastante ciente que se requer um grande motivador para pôr os homens em movimento [...]. Mas o problema não é como mover os homens; é essencial, pelo contrário, não os deixar se levar, em vez de compreender com clareza o que estão a fazer.

Albert Camus

Figura 38. Feira Ecológica da Arpa-Sul, aos sábados matinais, em Pelotas, RS.



Fonte: acervo pessoal.

Em face à vastidão de desdobramentos que o tema da alimentação abarca, esta pesquisa pretendeu salientar alguns aspectos que possam contribuir para o debate crítico na formação do conhecimento emancipador, no âmbito da relação comida e sociedade, para que possamos redirecionar nossos hábitos em favor da vida e da saúde. Esta tese foi uma tentativa de aproximação com a realidade, empenhada em compreender as ligações e as relações da produção hegemônica de alimentos, tendo em vista desvelar certas condições materiais impostas a produtores

e consumidores, a partir do conhecimento de suas principais contradições, com vistas à aproximação de condições favoráveis à sua superação.

Como numa “reação em cadeia” ou no “efeito dominó”, em que uma ação inicial provoca outras sucessivas, e uma peça caída derruba sequencialmente as outras, falar da alimentação provoca situação semelhante, na qual uma descoberta leva à outra. Ao nos apropriarmos do conhecimento emancipador podemos transformar o modo como pensamos e nos relacionamos com a comida, em favor da saúde e do ambiente.

Comunicamos, nestes escritos, uma pesquisa que objetivou denunciar a lógica na qual se insere hoje a produção, distribuição e o consumo de alimentos, a partir da compreensão da estreita ligação que pode ser estabelecida entre a degradação da qualidade alimentar e a conversão do alimento em *mercadoria* no modo de produção capitalista.

A inspiração para esta tese germinou a partir de certas vivências particulares à autora em torno de uma mesa familiar ornada com os frutos da pequena agricultura realizada pelo trabalho braçal paterno, e as receitas mais tradicionais da cultura italiana, feitas com o tempero-carinho de mãe, artesanalmente, no modelo “antigo”. Mais que a mera sensação de que as gerações anteriores à contemporânea sabiam comer pelas razões certas, esta tese tratou das contradições inerentes às ligações e relações do modo de produção hegemônico associadas à distorção ontológica que tem imposto à comida uma função contrária à que deveria ter.

Centramos a discussão no pressuposto de que, em vez de alimentar e fazer prosperar a vida e a saúde humana e a do ambiente, a comida submetida à lógica, à ética e à estética do capital tem produzido a alienação e a manipulação das nossas escolhas alimentares e instigado o consumo compulsivo, o que se converte no adoecimento e na degradação ambiental. Os motivos que nos levam a comer são equivocados, assim como a própria comida hoje largamente disponível para consumo. Isso por que a razão de existir dos alimentos tem atendido a interesses puramente corporativos ansiosos por concentrar dinheiro e poder. Nesse processo de contradições próprias à ordem vigente, a mercantilização absorveu todo produto do trabalho, inclusive os alimentos, convertendo-os em mais uma mercadoria.

A imersão nas contradições da realidade fez emergir, na presente tese, o sentido de “comida-mercadoria”, uma comida condizente com os interesses do modo de produção e consumo vigentes, e, deste modo, desvinculada de razões genuínas de existir, isto é, algo que deixou de ser, para tornar-se objeto de manipulação ao sabor das demandas corporativas.

Defendemos a ideia de que a condição presente do domínio da comida-mercadoria (distorcida em sua ontologia, degradada na ética, estética e princípios) precisa ser transformada, e isso será possível quando superarmos certas contradições que estão tanto na realidade (*status quo* da sociedade) quanto na consciência (representações sociais, o campo empírico desta pesquisa), o que exige a intervenção da Educação Ambiental crítico-transformadora, pois seus princípios problematizam a realidade com vistas a transformá-la a uma condição necessária, diante da insustentabilidade presente.

A dialética hegeliana caracterizaria tal processo como o ciclo da *tese*, *antítese* e *síntese*. Conjugamos a dialética-materialista para compreender que a *tese* é a própria realidade hegemônica, na qual identificamos certas contradições. Compreendidas no nível da consciência crítica, estas contradições configuram a *antítese*, aquilo que se contrapõe à *tese*, caracterizando a dimensão política de compreender criticamente a realidade. A *síntese*, então, seria o movimento da superação dessas contradições da realidade, com a produção de uma nova condição social atrelada às reais demandas da humanidade. Essa nova realidade dialética possui também suas próprias contradições que, por sua vez, são a condição para o movimento e a continuidade da História.

Esta tese tentou contribuir para a ampliação do campo de saberes da Educação Ambiental crítico-transformadora, no sentido de atentarmos para o fato de que a mesma lógica existente por detrás da deterioração das relações sociais também tem determinado a perda de qualidade dos alimentos disponíveis para consumo. Isso tem ocorrido em todas as instâncias da vida, graças à sobreposição do caráter de mercadoria e seu fetiche (valor de troca), sobre os produtos do trabalho honestamente úteis ao desenvolvimento da humanidade (valor de uso).

Enfatizamos, nesse estudo, alguns mecanismos próprios ao metabolismo do capital – como a *alienação* e o *fetiche da mercadoria* – que têm contribuído fortemente para a disseminação, a aceitação e a naturalização da dieta alimentar

contemporânea. Esses mecanismos, forjados sobre profundas contradições têm sido uma estratégia eficaz para a continuidade histórica da ordem social vigente e suas razões na retaguarda da produção e do consumo. Isso implica a alienação dos seres humanos à lógica socialmente imposta, para aquém de uma compreensão crítica dos fenômenos da realidade.

Na alienação, as consciências reproduzem falsos saberes que originam o conformismo, o fatalismo e a inatividade (representações apolíticas, que comprometem a decisão e a ação proativas), peças-chave na manutenção do *status quo* da sociedade e na reprodução de suas relações, incluindo nisso a degradação da qualidade alimentar em função dos imperativos de mercado. Nessa perspectiva, a própria realidade, em suas contradições, alerta-nos para a demanda essencial por processos educativos que propiciem aos sujeitos o desenvolvimento da consciência crítica de mundo que possibilite reconhecer as contradições da sociedade. Assim, no processo mesmo em que se emancipam do que os aliena, podem os seres humanos produzir as condições materiais para transformar a sociedade em prol do desenvolvimento da humanidade, e de sua libertação dos imperativos do capital.

A discussão engendrada nesse estudo ressaltou que a forma mais evidente de alienação, em se tratando de alimentos, são os mecanismos que fazem com que os consumidores ignorem as origens daquilo que levam à mesa, e, com isso, não questionem as relações que permeiam a cadeia produtiva da comida. Isso atenta para a necessidade de empreendermos processos educativos que propiciem aos sujeitos o desenvolvimento da consciência crítica, capaz de discernir as contradições da sociedade e possibilitar a organização coletiva para superá-las.

Defendemos a indissociabilidade entre a questão alimentar e a Educação Ambiental, partindo da compreensão de que o ambiente é um complexo de ligações e relações, no qual a influência das contradições inerentes aos aspectos mais gerais da sociedade condicionam os aspectos particulares e singulares (como a alimentação), e o contrário também, o que exige a compreensão dos fenômenos em sua totalidade, não isoladamente, para que possamos produzir terreno fértil às transformações necessárias.

Os passos desta pesquisa foram dados também na direção de compreender que a sociedade vigente faz prevalecer o domínio da mercadoria, furtando os esforços do trabalho, da cultura e da economia para a concentração de riquezas e

poder, o que resulta em inúmeras injustiças ambientais e desigualdades distributivas. A mais grave contradição exposta nesta tese é aquela que faz coexistir a *fome* com a *obesidade*, duas faces de uma mesma moeda, a lógica desigual e não sustentável do capital, cujas motivações são contrárias às reais necessidades dos seres humanos e do ambiente.

Outra contradição tangente ao modo de produção hegemônico, abordada nesta tese, é a deformação das razões pelas quais produzimos e consumimos os alimentos. A agricultura moderno-industrial centralizada por interesses corporativos, manchada pela especulação alimentar, por determinações danosas de comércio, interesses duvidosos e técnicas agressivas e injustas que resultam na exploração e na opressão dos trabalhadores e da terra não tem conseguido fornecer alimentos saudáveis para nós consumidores. Frente a isso, a agroecologia vem se configurando como uma necessidade para que possamos superar o modelo hegemônico de produzir, distribuir e consumir alimentos, retomando a centralidade da vida, da saúde e do trabalho criativo, com base em relações que potencializam e não alienam os seres humanos, de forma a orientá-los para a interação proativa com a natureza, diversa da apropriação irracional e da transformação não sustentável.

No diálogo do campo empírico com o teórico, esta investigação, à luz da Educação Ambiental crítico-transformadora, buscou compreender as contradições denunciadas nas representações sociais de escolares do município do Rio Grande, RS, como complemento ao estudo das ligações e relações da realidade, que expressam contradições contrárias à vida e à saúde associadas à degradação da qualidade dos alimentos.

Temos entendido que o fenômeno da alimentação exige abarcarmos também as contradições existentes na consciência, considerando que as representações elaboradas por nós na tentativa de explicar a realidade, muitas vezes, resultam na reprodução das relações hegemônicas e em sua naturalização. Isto é, a forma e conteúdo como representamos os fenômenos da realidade repercutem em práticas sociais compatíveis com a sua reprodução ou a sua transformação. Essas contradições foram previstas em nossas hipóteses de pesquisa, por considerarmos a categoria filosófica da contradição o motor da dialética de todo e qualquer fenômeno material social.

No processo da pesquisa em que analisamos as representações dos estudantes adolescentes, problematizamos algumas contradições próprias à consciência ingênua que constituem barreira à ruptura com a comida-mercadoria e à superação do modo hegemônico de produzir e consumir alimentos. No desenrolar da discussão demos especial atenção às relações próprias da lógica vigente que produzem *gostos padronizados, banalizam o ato de alimentar-se e comprometem nossas escolhas alimentares*.

A contradição mais fundamental nas compreensões dos escolares, evidenciada nesta investigação, é o fato de *a comida-mercadoria não ser reconhecida como um problema, mas como algo “normal”*, naturalizado por essa geração contemporânea de adolescentes que cresceu consumindo produtos diretamente dos supermercados, elementos máximos de alienação no nível do consumo, em razão de naturalizarem a compra desvinculada de conhecimentos associados à origem e à cadeia produtiva da comida. Isso tem uma implicação política essencial, já que conduz a práticas reprodutoras da sociedade.

Outra contradição marcante, existente nas representações dos estudantes revelou que, embora eles possuam conhecimentos que possam ser considerados críticos no sentido de relacionarem saúde e alimentação a partir de uma noção do “saudável”, seus hábitos cotidianos de consumo tendem a reproduzir padrões alienados, convenientes ao domínio da comida-mercadoria, pois expressam a naturalização dos industrializados e dos lanches do tipo *junk e fast food*. A espontaneidade com que admitem preferir e consumir guloseimas indica que esse tipo de comida tem se naturalizado aos hábitos de consumo, forjando gostos padronizados.

No processo da pesquisa, identificamos o conflito entre as noções associativas que relacionam saúde e alimentação na definição dos alimentos elaborada pelos escolares, tidas como *ideais* (comida saudável e nutritiva, importante para manter o corpo vivo e ativo), e as práticas cotidianas de consumo que reproduzem no plano da vida *real*. Embora no ambiente familiar (em casa) estejam habituados a consumir comida caseira com preparações tipicamente ligadas à cultura brasileira (arroz, feijão, carne e salada, entre outras combinações), as preferências dos adolescentes revelaram o lugar cativo dos industrializados e “lanches” rápidos nos demais ambientes vivenciais, como a escola e as ruas.

As preferências alimentares dos adolescentes e a espontaneidade na aceitação às guloseimas demonstram que eles são suscetíveis a naturalizar e consumir a comida que julgam ser “ruim para a saúde”, contradizendo o ideal prévio do *saudável*. Isto é, as noções quanto aos alimentos que “fazem bem à saúde” não são ancoradas na realidade, na qual as escolhas são movidas muito mais por percepções gustativas e pela aparência da comida.

De fato, ficou claro, nesta pesquisa, que o *gosto* é o aspecto decisivo nas escolhas alimentares dos adolescentes. Suas representações indicam a *padronização do paladar*, tendo em vista que muitas comidas-mercadoria são consumidas pelos escolares coletivamente, nos ambientes vivenciais, como a escola e as ruas. Os locais de socialização são os mesmos onde circulam certas comidas pouco saudáveis, o que atenta para a importância do aspecto sociocultural na determinação das escolhas alimentares e dos hábitos de consumo.

Os resultados desta investigação revelaram que, embora existam, nas representações dos adolescentes sobre a comida, certos conhecimentos sobre os riscos associados ao consumo de alimentos de baixa qualidade alimentar e nutricional, as contradições que se apresentam em suas falas permitem concluir que os mesmos não têm ainda suporte para organizar com clareza saberes críticos que possam questionar as relações impostas pelo domínio da comida-mercadoria. As representações que reproduzem consideram somente o plano biológico (noções do saudável ligadas a aspectos nutricionais), mas não problematizam a esfera sociocultural da produção contemporânea de alimentos, como o fato de a comida ter perdido a sua função essencial de alimentar, em razão de interesses privados, a padronização dos gostos e a manipulação dos alimentos e das escolhas alimentares pela indústria.

As preferências alimentares dos adolescentes, manifestas nesse estudo, indicam que o apelo gustativo, a variedade e a aparência da comida são atrativos de tal forma potentes, que anulam desconfiças em relação às reais pretensões da indústria alimentícia. Isso corrobora o fato de a comida-mercadoria ter se revelado estar naturalizada no cotidiano dos adolescentes, o que os impede de problematizar as razões de sua existência e as motivações privadas envolvidas em sua circulação. Em razão disso, reconhecemos, dialeticamente, que são as próprias condições materiais da realidade, como a larga oferta de comidas de má qualidade alimentar e

nutricional dominando os espaços que se constituem ambientes vivenciais, e os mecanismos que levam à manipulação das escolhas alimentares e à produção de gostos padronizados que têm produzido consciências ingênuas, alienadas quanto às origens e ao real significado da comida hoje disponível.

Por meio da presente tese identificamos, também, no processo investigativo das representações elaboradas por escolares adolescentes acerca da alimentação, que os mesmos consomem o que é socialmente aceito, julgado como adequado aos momentos de socialização. Alimentos industrializados e lanches em geral são opções convenientes e preferidas para estas ocasiões, legitimando e naturalizando a estreita relação entre a cultura e as razões para o consumo alimentar. É essa cultura massificada de consumo conveniente aos imperativos do capital e os estilos de vida por ele criados que nos cabe questionar.

Nessa direção, para chegarmos a um nível de elucidação e organização de toda a sociedade que seja coerente com a superação da comida-mercadoria crucial é que nos apropriemos de saberes libertadores que envolvam a coletividade na transformação das relações de produção e consumo atualmente praticadas, junto aos movimentos sociais para uma agricultura eminentemente ecológica e social, empenhada em produzir alimentos saudáveis e adequados aos ecossistemas, em contraposição à atual estrutura convencional capitalista da produção agrícola mercantilizada.

Os estudos que empreendemos ressaltam que a comida-mercadoria não possui vínculos genuínos com modos de cultivar, preparar e consumir os alimentos, em razão de sua apropriação pelo interesse privado das grandes corporações cuja prioridade é lucrar, o que leva à alienação da comida de sua função ontológica. O alimento, de tal forma distorcido, atrela-se ao consumo irresponsável e compulsivo, e reproduz a ignorância quanto às suas origens e às implicações de sua cadeia produtiva.

Outra constatação importante, que emergiu da análise das representações elaboradas pelos escolares do Rio Grande, assinala que os mesmos consomem o que está *disponível* em seus ambientes vivenciais. Em casa, comem o que é fornecido pela família, na qual os hábitos tendem a igualar-se; a escola como espaço de socialização faz circular certos alimentos com apelo gustativo, adquiridos nas cantinas internas ou no comércio próximo; já as ruas são espaços dominados

pela comida-mercadoria, pois o comércio confere disponibilidade em larga escala e acessibilidade aos alimentos que a indústria dos ultraprocessados e os estabelecimentos e redes de lanchonetes e restaurantes de *junk* e *fast food* fabricam. Desse modo, as escolhas alimentares dos jovens são condicionadas pela realidade circundante, na forma da dominação dos espaços de circulação e convivência familiar e social, e em razão da maciça oferta de guloseimas e afins.

Foi evidenciado que o consumo de alimentos de baixa qualidade se dá principalmente nas ruas, onde são ingeridos produtos prontos, industrializados, ou “lanches”, largamente presentes no comércio, ou em locais específicos, como *shopping centers* e lanchonetes de *fast food*, ou em *trailers* de rua. As escolas também foram identificadas como espaços para o consumo alienado, realizado nas cantinas e bares. O consumo da comida-mercadoria é associado a momentos de lazer e socialização, o que contribui para naturalizá-la, já que os adolescentes são suscetíveis a questões envolvendo a identidade do grupo e a aceitação dos demais.

Ficou ressaltado, no processo investigativo, que as escolhas alimentares dos adolescentes têm como motivador o gosto e a aparência da comida. Muitas vezes isso leva à substituição da merenda escolar pelas mercadorias comercializadas nas cantinas e bares da própria escola e nos arredores. A atração sensorial, a larga oferta e a variedade associada à ideia de “escolha” possibilitada pelas mercadorias comercializadas nesses espaços são os fatores decisivos por detrás dessas substituições. Isso sugere o desafio de resgatar o espaço escolar com um ambiente pedagógico em todos os sentidos, de forma a superar a reprodução das práticas conservadoras no âmbito educativo mais geral, mas também naquele que vem contribuindo para a naturalização da comida-mercadoria.

Outra contradição importante, denunciada nas falas dos estudantes está ligada ao fato de os mesmos questionarem a qualidade da merenda escolar, embora não sejam capazes de organizar saberes críticos que questionem a *qualidade* deturpada da comida-mercadoria que encontram nos bares e cantinas, em geral guloseimas açucaradas, excessivamente salgadas e gordurosas. Os escolares julgam suas preferências alimentares como *naturais*, a resposta a uma atração sensorial (gosto e aparência). Não refletem e não problematizam, com isso, o fato de serem suscetíveis à manipulação dos gostos e das escolhas alimentares.

Contradições expressas nas preocupações com o peso corporal também perpassaram as representações dos estudantes, apontando que eles não conseguem associar sua própria condição ao domínio da comida-mercadoria, engordativa e pouco saudável, e tendem a culpar-se pelo sobrepeso, sem questionar os verdadeiros responsáveis pela epidemia de obesidade associada à larga oferta de alimentos insalubres na sociedade vigente, e aos mecanismos que levam ao consumo compulsivo.

Ademais, esta pesquisa mostrou que o tema da alimentação, quando desenvolvido no currículo escolar, tende a ter uma abordagem conservadora ligada ao aspecto nutricional da comida e, portanto, restrita ao âmbito biológico, desconsiderando os determinantes sociais da alimentação como fenômeno impresso de totalidade, que poderiam levar a uma maior criticidade nos processos pedagógicos. Para além de abordagens meramente pontuais de educação alimentar nas escolas (em geral relacionadas aos conteúdos curriculares), que devido à fragmentação se desvinculam da realidade, há que resgatar a escola como espaço privilegiado à formação de saberes socialmente úteis, superando o pragmatismo mercantil a fim de criar condições para que possamos superar a ingenuidade das consciências no que tange à alimentação e seus enovelamentos socioambientais.

Os argumentos produzidos e as discussões suscitadas, nesta tese, foram orientados pela questão inicial da pesquisa, *a qual buscou saber: que contradições existem nas representações de escolares do Rio Grande, RS, sobre o fenômeno da alimentação, e como elas se apresentam em suas práticas alimentares?* O conjunto das contradições identificadas e compreendidas nas representações sociais dos estudantes adolescentes em Rio Grande, RS, *objetivo* do processo investigativo no campo empírico, evidenciou a existência de um nível de consciência ainda bastante frágil do sentido político de se romper com a comida-mercadoria.

Em vista disso, atentamos para a necessidade de fomentar a Educação Ambiental e Alimentar crítico-transformadora, comprometida em contribuir para a emancipação dos sentidos humanos, a fim de que possamos superar certas representações difundidas a respeito da comida que são coerentes com o mundo das mercadorias, mas danosas à produção coletiva de alternativas concretas ao mundo posto, nas quais a saúde e a formação integral dos seres humanos em um ambiente igualmente saudável e integrado tenham centralidade.

Essa esperança resgata a tese aqui defendida, de que *a necessária transformação dos hábitos alimentares mercantilizados para um padrão ético e estético coerente com a saúde e a qualidade da vida humana demanda a contribuição de uma Educação Ambiental crítica, transformadora e emancipatória, que possibilite o desenvolvimento da consciência crítica e da prática transformadora nos sujeitos em relação ao fenômeno socioambiental da alimentação.*

A criticidade, a emancipação e a transformação social passam pela concretização de conhecimentos e práticas que levam os agricultores a resgatar a ontologia dos alimentos por meio de seu trabalho, produzindo em integração harmoniosa com a natureza, ecologicamente e por razões genuínas. É necessário também que os consumidores conscientes atuem como coprodutores nesse processo (reproduzindo o consumo responsável) para fazer florescer e frutificar a produção da comida local, limpa e saudável.

Nessa caminhada tão necessária, pensamos ter dado, quem sabe, alguns passos ao divulgar, por meio desta tese, *saberes e práticas transformadoras da produção e do consumo para além da comida-mercadoria*, entre tantos outros passos a se somarem num caminho que deverá superar certos obstáculos na forma de contradições da realidade e da consciência rumo à transformação do modelo hegemônico de produção da comida, em favor de um lugar-moradia global onde se torne hegemônico o princípio ético-estético, cultural e econômico do cuidado com a vida e a saúde.

Fundamentalmente, os resultados da pesquisa fortalecem a ideia de que precisamos compreender a dinâmica a ser estabelecida entre todos os elos da cadeia produtiva, no sentido de atingir objetivos específicos e primordiais relacionados à sustentabilidade, tais como: a oferta de alimentos adequados à sociedade, o cuidado com o meio ambiente, o desenvolvimento humano, a manutenção do homem no campo e o resgate de práticas agrícolas culturalmente apropriadas.

Para tal, urge que comecemos por reconhecer os limites de nossas próprias representações da realidade, de modo a identificar os pontos cruciais, isto é, as contradições que estão contribuindo para a reprodução das relações produtivas e de consumo hegemônicas, já gastas de suas próprias contradições. Somente as consciências libertas de representações falsas e ingênuas da realidade podem guiar

práticas transformadoras, preparando o terreno com as condições mais adequadas possíveis para receber as sementes-alternativas portadoras de um embrião saudável, apto a fazer germinar outro mundo possível de relações.

Apesar de nossos hábitos serem determinados de acordo com padrões socialmente estabelecidos, comer ainda continua sendo um ato voluntário, consciente. Por isso, nossas escolhas devem ser críticas, não ingênuas, pois toda opção tem consequências que, inclusive, transbordam o campo individual, expressando-se no mundo das relações, o que reafirma o compromisso político desta tese com a produção de uma sociedade justa e solidária, em contribuição aos passos que a Educação Ambiental precisa dar na direção de potencializar o caráter crítico e transformador dos seres humanos.

Nossa esperança é que os saberes aqui produzidos possam transcender o âmbito acadêmico e instigar a criticidade naqueles que integram a sociedade, a fim de que possamos, todos nós, fortalecer a rede de práticas e saberes transformadores na caminhada rumo à *sustentabilidade*, em todos os aspectos que lhe correspondem.

Figura 39. Vamos à feira? (Alimentos da Associação Regional de Produtores Agroecológicos da Região Sul, Pelotas, RS).



Fonte: acervo pessoal.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACSELRAD, Henri; MELLO, Cecília Campello do Amaral; BEZERRA, Gustavo das Neves. **O que é Justiça Ambiental**. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

ALTHUSSER, Louis. **Aparelhos ideológicos de Estado**. 2. ed. [Tradução de Valter José Evangelista e Maria Laura Viveiros de Castro]. Rio de Janeiro: Graal, 1985.

ANDERSEN, Otto; ANDERSEN, Verônica Ulup. **As frutas silvestres brasileiras**. 3. ed. São Paulo: Globo (Coleção do Agricultor), 1989.

ARTO-BLANCO, Mónica; MEIRA-CARTEA, Pablo Ángel. Paisagem de família: as alterações climáticas na nossa dieta. In: MEIRA-CARTEA, P. Á. (Coord.). **Conhece e valoriza as alterações climáticas**: propostas para trabalhar em grupo. [Versão portuguesa traduzida - tradução de Laura Blanco de la Barrera]. FUNDACIÓN MAPFRE, 2012. p. 88-97.

BÉLIVEAU, Richard; GINGRAS, Denis. **Os alimentos contra o câncer**: a prevenção e o tratamento do câncer pela alimentação. [Tradução de Lucy Magalhães]. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

BLEIL, Susana Inez. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Revista Cadernos de Debate** - Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP, v. 6, p. 01-25, 1998.

BRACK, Paulo; KINUPP, Valdely Ferreira; SOBRAL, Marcos Eduardo Guerra. Levantamento preliminar de espécies frutíferas de árvores e arbustos nativos com uso atual ou potencial do Rio Grande do Sul. Resumos do II Congresso Brasileiro de Agroecologia. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 2, n. 1, p. 1769-1772, fev. 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012 (Série B. Textos Básicos de Saúde).

BURGIERMAN, Denis Russo. Farinha de trigo, açúcar e cocaína (Prefácio). In: KEDOUK, Marcia. **Prato sujo**: como a indústria manipula os alimentos para viciar você. São Paulo: Abril, 2013.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARVALHO, Isabel Cristina de Moura. Slow food e a educação do gosto: um movimento social sem pressa. **Revista Práxis – Educação e Meio Ambiente**. Ano 5, v. 1, 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CHABOUSSOU, Francis. **Plantas doentes pelo uso de agrotóxicos: novas bases de uma prevenção contra doenças e parasitas: a teoria da trofobiose**. [tradução de Maria José Guazzeli]. 1. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2006.

CHEPTULIN, Alexandre. **A dialética materialista**. São Paulo: Editora Alfa-Omega, 1982.

DAMO, Andreisa. **Educação Ambiental, qualidade alimentar e saúde: estudo de caso das representações sociais dos consumidores da Feira Ecológica da FURG**. 2012. 175 f. Dissertação (Mestrado em Educação Ambiental), Universidade Federal do Rio Grande, Rio Grande. 2012.

DAMO, Andreisa. et al. Paulo Freire, um educador ambiental: apontamentos críticos sobre a Educação Ambiental a partir do pensamento freireano. **DELÓS: Desarrollo Local Sostenible**, v. 5, n. 13, 2012.

De la Servitude Moderne (título original) [documentário- vídeo]. Direção: Jean-François Brient; produção franco-Colombiana, 2009.

ESTÉVEZ, Pablo René. **A alternativa estética na educação**. [Tradução de João Reguffe]. Rio Grande: Ed. da FURG, 2009.

FREIRE, Paulo. **Educação e Mudança**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979a (Coleção O Mundo hoje, v. 36).

FREIRE, Paulo. **Ação cultural para a liberdade e outros escritos**. 4. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979b.

FREIRE, Paulo. **Conscientização: teoria e prática da libertação: uma introdução ao pensamento de Paulo Freire**. [tradução de Kátia de Mello e Silva; revisão de Benedito Eliseu Leite Cintra]. 3. ed. São Paulo: Moraes, 1980.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra (Coleção O Mundo hoje, v. 21), 1981.

FREIRE, Paulo; FREIRE, Ana Maria Araújo. (Org.). **Pedagogia dos sonhos possíveis**. São Paulo: Editora UNESP, 2001.

FREIRE, Ana Maria Araújo. Inédito viável. In: STRECK, Danilo Romeu; REDIN, Euclides; ZITKOSKI, Jaime José (Orgs.). **Dicionário Paulo Freire**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2008.

GADOTTI, Moacir. **Educação e Poder**: introdução à Pedagogia do Conflito. 5. ed., São Paulo: Cortez, 1984.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Representações sociais da comida no meio urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. **Revista Cadernos de Debate** – Núcleo de estudos e pesquisas em alimentação da UNICAMP, v. 2, p. 12-40, 1994.

GOMES, Romeu. Análise e interpretação de dados de pesquisa qualitativa. In: MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. 11. ed. São Paulo: Hucitec, 2008.

GUARESCHI, Pedrinho. Empoderamento. In: STRECK, Danilo Romeu; REDIN, Euclides; ZITKOSKI, Jaime José (Orgs.). **Dicionário Paulo Freire**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2008.

GUTERRES, Ivani (org.). **Agroecologia militante**: contribuições de Enio Guterres. 1. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2006.

HOPP, Steven L. “Cave! Cave! Cave! E seus músculos crescerão”. In: KINGSOLVER, Barbara. **O mundo é o que você come**. [Tradução de Lourdes Sette]. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

KEDOUK, Marcia. **Prato sujo**: como a indústria manipula os alimentos para viciar você. São Paulo: Abril, 2013.

KINGSOLVER, Barbara. **O mundo é o que você come**. [Tradução de Lourdes Sette]. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

LEFEVRE, Fernando; LEFEVRE, Ana Maria Cavalcanti. **Pesquisa de Representação Social: um enfoque qualiquantitativo:** a metodologia do Discurso do Sujeito Coletivo. Brasília: Líber Livro Editora, 2010.

LONDRES, Flavia. **Agrotóxicos no Brasil:** um guia para ação em defesa da vida. Rio de Janeiro: AS-PPA – Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa, 2011. Disponível em: <http://www.agroecologia.org.br/index.php/publicacoes/outras-publicacoes/outras-publicacoes/agrotoxicos-no-brasil-um-guia-para-acao-em-defesa-da-vida/detail>. Acesso em 23 abr. 2014.

LOUREIRO, Carlos Frederico Bernardo. **Trajatória e Fundamentos da Educação Ambiental.** São Paulo: Cortez, 2004.

LOUREIRO, Carlos Frederico Bernardo. **Sustentabilidade e Educação:** um olhar da ecologia política. São Paulo: Cortez, 2012.

LUTZENBERGER, José Antonio. **Crítica ecológica do pensamento econômico.** Porto Alegre: L&PM, 2012.

MARX, Karl. **O Capital:** crítica da economia política. [Tradução de Reginaldo Sant'Anna]. Livro 1, v. 1, 10. ed. São Paulo: Difusão Editorial, 1985.

MARX, Karl. **Manuscritos econômico-filosóficos.** [Tradução de Jesus Ranieri]. São Paulo: Boitempo Editorial, 2004.

MCGEE, Charles. **Como sobreviver à tecnologia:** um guia para escapar dos poluentes da vida moderna. [Tradução de Bettina Becker]. Porto Alegre: L&PM, 1986.

MÉSZÁROS, István. **A Educação para além do capital.** [Tradução de Isa Tavares]. São Paulo: Boitempo, 2005.

MÉSZÁROS, István. **A crise estrutural do capital.** [Tradução de Francisco Raul Cornejo et al.] São Paulo: Boitempo, 2009.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento:** pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo-Rio de Janeiro: Hucitec-Abrasco, 1992.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.); DESLANDES, Suely Ferreira; CRUZ NETO, Otávio; GOMES, Romeu. **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. 20. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. O desafio da pesquisa social. In: MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 11. ed. São Paulo: Hucitec, 2008.

MOURA, Danieli Veleda; DAMO, Andreisa. A Educação Ambiental emancipadora na sociedade em conflito: educar para a sustentabilidade. **Contribuciones a las Ciencias Sociales**, n. 28, v. 00, p. 01-01, 2015. Disponível em: <http://www.eumed.net/rev/cccss/2015/01/educacion-emancipadora.html>.

OLIVEIRA, Juliano de.; NOVAES, Ronaldo. Indústria da cultura e indústria de alimentos: causa ou consequência da homogeneização e degeneração dos gostos na sociedade de massas? **9 Encontro Internacional de Música e Mídia**, Escola de Comunicações e Artes (ECA)-USP, 2013.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A alimentação através dos tempos**. 3. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2003.

ORTIGOZA, Sílvia Aparecida Guarnieri. O *fast food* e a mundialização do gosto. **Cadernos de Debate**, v. 5, p. 21-45, 1997.

OSOWSKI, Cecília Irene. Situações-limites. In: STRECK, Danilo Romeu; REDIN, Euclides; ZITKOSKI, Jaime José (Orgs.). **Dicionário Paulo Freire**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2008.

OST, François. **A natureza à margem da lei: a ecologia à prova do direito**. [Tradução de Joana Chaves]. Lisboa: INTITUTO PIAGET, 1995.

PATEL, Raj. **Obesos e famélicos: el impacto de la globalización en el sistema alimentario mundial**. [Tradução de Alejandro Manara]. Barcelona: Los libros del lince, 2008.

PINHEIRO, Sebastião. **A máfia dos alimentos no Brasil**. 2005.

PORTELLI, Hugues. **Gramsci e o Bloco Histórico**. Rio de Janeiro: Paz e Terra (Pensamento crítico, v. 7), 1977.

SANDRONI, Paulo. (Org./Sup.). **Novíssimo dicionário de Economia**. São Paulo: Best Seller, 1999.

SANTOS, Milton. **Técnica, espaço, tempo: globalização e meio técnico-científico informacional**. São Paulo- SP: Hucitec, 1996.

SANTOS, Mário Jorge Campos dos; PAIVA, Samantha Nazaré de. Os sistemas agroflorestais como alternativa econômica em pequenas propriedades rurais: estudo de caso. **Ciência Florestal**. Santa Maria, v. 12, n. 1, p. 135-141, 2002.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, n. 42, p. 11-31, 2005.

SCHWARCZ, Joseph A. **Uma maçã por dia: mitos e verdades sobre os alimentos que comemos**. [Tradução de Maria Luiza X. de A. Borges]. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2008.

TONET, Ivo. (Palestra). **V Colóquio de Pesquisadores em Educação Ambiental da Região Sul e IV Encontro e Diálogos com a Educação Ambiental**, em 26 de Setembro de 2012.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

VYGOTSKY, Lev Semenovitch. **Teoria e Método em Psicologia**. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

WORLD CANCER RESEARCH FUND. **Food, nutrition and prevention of cancer: A global perspective**. Washington: American Institute for Cancer Research; 1997. p. 35-71.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **The World Health Report 1998: Life in the 21st century a vision for all**. Geneva: WHO; 1998. p. 61-111.

ZIEGLER, Jean. **Destruição em massa: geopolítica da fome**. [Tradução de José Paulo Netto]. 1. ed. São Paulo: Cortez, 2013.

ZITKOSKI, Jaime José. Ser mais. In: STRECK, Danilo Romeu; REDIN, Euclides; ZITKOSKI, Jaime José (Orgs.). **Dicionário Paulo Freire**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2008.