



IDEIAS
na mesa

05

Revista Ideias na Mesa
ISSN 2318-3543
5ª edição - 1º/2015
www.ideiasnamesa.unb.br

ABASTECIMENTO

*como chegam os alimentos
à nossa mesa?*

sumário

2 **capa**

*Abastecimento: como
chegam os alimentos
à nossa mesa?*

5 **boas práticas**

Experiências pelo Brasil

12 **políticas públicas**

*Iniciativas públicas de
abastecimento alimentar*

14 **entrevista**

*Carlos Eduardo de Souza Leite
"O consumidor tem o direito
de escolher o que comprar e o
que comer"*

16 **saiba mais**

*Saiba mais sobre
abastecimento*

apresentação

Em 2014, pela primeira vez em anos, o Brasil não consta do Mapa da Fome no mundo, divulgado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação (ONU/FAO). O desafio, agora, é trazer mais qualidade para a alimentação do brasileiro.

Mas o cenário é igualmente desafiador. De um lado, a oferta de produtos pouco diversificados, ultraprocessados, que surgem no mesmo ritmo intenso da vida moderna. De outro, desertos alimentares – áreas desabastecidas, onde o consumidor tem de percorrer longas distâncias em busca de alimentos saudáveis, gastando mais tempo e dinheiro.

É preciso estimular o consumo e aumentar a oferta de alimentos saudáveis, de qualidade, *in natura*, fortalecendo as estruturas de abastecimento, a agricultura familiar e a produção sustentável. Dados do Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional (MapaSAN), realizado pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome apontam que as feiras locais, por exemplo, representam importante alternativa.

Nessa edição da **Revista Ideias na Mesa** você está convidado a refletir sobre as possibilidades de reduzir o distanciamento entre quem consome e quem produz e a conhecer algumas ações desenvolvidas pelo governo e a sociedade civil nesta direção.

Boa leitura!

Arnoldo de Campos

Secretário Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

editorial

Como os caminhos que os alimentos seguem da terra ao nosso prato influenciam a variedade, preço e qualidade do que comemos? A forma como o abastecimento alimentar se organiza está diretamente relacionada com as características da nossa alimentação e integra a agenda de temas fundamentais para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional. É neste contexto que o elegemos para a nossa 5ª edição, que traz um breve panorama da história do abastecimento no Brasil e apresenta os desafios frente às mudanças no perfil da população, organização das cidades e ao processo concentração e desregulamentação do abastecimento no país.

Resgatando o princípio para Educação Alimentar e Nutricional de "Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade", presente no Marco de Referência de EAN para as Políticas Públicas, esperamos que esta edição da revista se some às reflexões sobre um abastecimento alimentar no Brasil que garanta a SAN e a Soberania Alimentar e também contribua para que as ações de EAN apoiem indivíduos e grupos a fazerem escolhas que repercutam sobre o sistema alimentar como um todo, na perspectiva de uma alimentação adequada, saudável e sustentável para todas e todos.

Equipe Ideias na Mesa

Segundo Julian Perez, professor da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) e integrante do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar (FBSAN), hoje, um dos grandes limitadores à promoção de uma alimentação de qualidade e culturalmente apropriada é a grande concentração econômica do varejo no Brasil. “As cinco maiores redes supermercadistas do país controlam mais de 60% do mercado e, a partir desse controle, estabelecem normas e procedimentos para a produção, processamento e comercialização dos alimentos que se impõe sobre todos os demais atores do mercado”, explica.

Esse processo predatório foi um dos fatores que levaram ao surgimento do que ficou conhecido como desertos alimentares. São áreas desabastecidas de alimentos saudáveis, onde o consumidor tem que percorrer longas distâncias para encontrar o que precisa, gastando mais tempo e dinheiro, um fenômeno preocupante por refletir diretamente na saúde dessas comunidades que ficam à mercê de alimentos ultraprocessados e sem valor nutricional.

Aqui, entra o princípio da soberania alimentar, segundo o qual as comunidades e nações devem ter resguardado o direito de produzir e distribuir sua própria alimentação independente das oportunidades de mercado. O que significa que os alimentos não devem ser tratados como commodities nos mercados internacionais, favorecendo a especulação e a flutuação descaída de preços, colocando em risco o abastecimento alimentar das populações pobres.



Commodities são produtos ou matérias-primas em estado bruto ou com pequeno grau de processamento, produzidos em grandes quantidades por diferentes produtores, cujos preços são determinados pelo mercado internacional. Entre essas mercadorias estão a soja, o milho e o açúcar.



UMA NOVA MANEIRA DE ABASTECER

O debate sobre o abastecimento alimentar ganhou força no Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), instância consultiva que congrega setores do governo e da sociedade civil, no ano de 2004, quando foi proposta ao governo a criação de uma política nacional de abastecimento.

O principal objetivo dessa proposta é ampliar o acesso dos diversos segmentos da população a alimentos de qualidade e promover uma alimentação adequada e saudável. Também promover a diversidade de hábitos alimentares, com a valorização de formas sustentáveis de produção e comercialização de alimentos, com destaque para a agricultura familiar e os pequenos empreendimentos urbanos. O enfoque atende aos princípios que orientam a segurança alimentar e nutricional, o direito humano à alimentação adequada e à soberania alimentar.

Em um dos documentos que subsidiaram esse debate, o professor Renato Maluf observa que hoje o sistema de abastecimento alimentar brasileiro não dispõe de requisitos de adequação, equidade e sustentabilidade. Ele aponta a necessidade de ações combinadas entre acesso e produção, de forma a ampliar o alcance da população a alimentos adequados e saudáveis oriundos de modelos de produção socialmente inclusivos e ambientalmente sustentáveis.

Para Julian Perez, a agricultura familiar possui papel fundamental na construção dessa política de abastecimento, não só por ser o setor rural brasileiro responsável pela maior parte do abastecimento interno, mas também por possuir na sua essência produtiva a preocupação com a diversificação da produção.

“Isto significa redução da pressão sobre o consumo e aumento da oferta de alimentos, o que nos leva a outro aspecto importante da constituição dessa política, não só a valorização e o fortalecimento da produção para o autoconsumo da agricultura familiar, mas também no estímulo a outras formas de produção, como por exemplo, a agricultura urbana, de forma a que se aumentem os mecanismos de aquisição não monetária de alimentos por parte das famílias”, explica Perez.

Existe no país experiências de abastecimento que vêm fortalecendo o circuito de proximidade entre agricultores e consumidores, com resultados na promoção da alimentação saudável. São exemplos o Circuito Sul de Comercialização, nos estados do Sul do país, as comunidades que sustentam a agricultura, as CSAs, formadas em Brasília, São Paulo e outros estados, e um projeto em Curitiba, no Paraná, município referência em projetos de abastecimento.



Circuito Sul de circulação de alimentos

Foto cedida pelo projeto

A rota da comida saudável no Circuito Sul

Vender com base na economia solidária e na Agroecologia, criando alternativas de circulação de alimentos que vão do campo para a cidade. E não só isso. Comercializar com preços justos capazes de remunerar o trabalho dos produtores e serem acessíveis aos consumidores. Assim surgiu em 2006 o Circuito Sul de Circulação de Alimentos da Rede Ecovida, no qual os produtos precisam ser oriundos da agricultura familiar, produzidos ecologicamente e certificados com o selo Rede Ecovida de Agroecologia.

A exigência permite um nível de segurança alimentar para as famílias produtoras e consumidoras. Outra regra determina que as organizações devem se comprometer a comprar produtos comercializados por outras entidades participantes. A prática permite uma maior diversificação de alimentos dentro dos núcleos e reduz custos.

A produção primária, as fases de classificação e limpeza, processamento dos produtos, embalagem e rotulagem são feitas nas propriedades rurais, pelas próprias famílias de agricultores. Os pedidos entre os membros

do Circuito ocorrem por comunicações telefônicas e via internet, e o intercâmbio de produtos é realizado por caminhões e veículos dos próprios agricultores que se encontram nas estações e vão realizando a troca de produtos entre as rotas.

◆◆◆◆◆
3.535

toneladas de alimentos passaram pelo circuito no ano de 2014



A cada 45 dias ocorre uma reunião, na qual produtores representantes de suas estações, associações e cooperativas se encontram para tomadas de decisões, formação de preços, planejamentos, logística e organização das ofertas e demandas

Cristiano Motter, técnico agrícola do núcleo Litoral Solidário da Rede Ecovida, explica que o sistema reduz os gastos com frete, já que os caminhões, que sempre voltavam vazios da entrega de mercadorias, agora retornam aos núcleos carregados. Essa forma de comercialização reduz ainda a circulação de dinheiro, empregado apenas nas situações em que há diferença no valor dos alimentos trocados.

O número de famílias de agricultores envolvidas no processo de circulação passou de 572 em 2006, para



O caminhão do circuito leva alimentos agroecológicos a 37 municípios

Foto cedida pelo projeto

cerca de 1500 em 2014. Nesse ano, 3.535 toneladas de produtos passaram pelo Circuito. A distribuição dos alimentos agroecológicos beneficia 15 entidades, 37 municípios e 500 escolas. Hoje, os alimentos circulam por estações-núcleo do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Minas Gerais.

“O Circuito da Rede Ecovida é um dos responsáveis pelo aumento do número de agricultores e agricultoras que buscaram a conversão da produção convencional para agroecológica, possibilitando também o resgate do cultivo de vários produtos que não estavam mais sendo plantados por falta de mercado. Aumentou a circulação de produtos e hoje comercializamos quase 150 itens”, explica José Antônio da Silva Marfil, diretor da Associação para o Desenvolvimento da Agroecologia (Aopa), uma das fundadoras do Circuito.

Ainda segundo Marfil, nas feiras agroecológicas os consumidores passaram a ter produtos com valores mais baixos que os orgânicos ofertados nas redes de mercado.

DESAFIOS E INCENTIVO PÚBLICO

A demanda por produtos agroecológicos já é maior que a oferta, e, para Marfil, um dos desafios atuais

é aumentar o hábito de consumo de alimentos orgânicos não só nas capitais, mas também em pequenas cidades e vilarejos distantes dos grandes centros consumidores.

Embora ainda não totalmente eficientes para os agricultores familiares, políticas públicas têm aumentado a demanda por produtos agroecológicos, antes presentes apenas nas feiras. O mercado escolar ganhou maior dimensão em 2010, quando teve início a obrigatoriedade da compra de produtos da agricultura familiar para alimentação escolar. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) determina que no mínimo 30% das compras feitas para esse fim devam ser da agricultura familiar local.

A Aopa, por exemplo, atendia a 150 famílias de produtores rurais em 1995. Graças ao fornecimento para a alimentação escolar, o número passou para 800 em 2010. O primeiro contrato com a Secretaria da Educação foi no valor de R\$ 69 mil. Para 2015, o contrato até o fim do ano é de R\$ 4,5 milhões. De acordo com Marfil, a demanda de produtos agroecológicos pelas escolas vem ajudando a manter os agricultores no meio rural.

Rede Ecovida

A Rede Ecovida de Agroecologia surgiu na década de 90, a partir do trabalho de ONGs e de organizações de agricultores familiares no Sul do país. A criação e desenvolvimento da Rede tem propiciado uma melhor organização da agricultura familiar ecológica, por meio da articulação entre as experiências, a troca de produtos e informações e o acesso dos agricultores a um processo de certificação com custos mais baixos.

Entre os objetivos da Rede está o de facilitar o acesso da população aos produtos ecológicos, inde-

pendente do nível de renda e estabelecer relações mais próximas entre agricultores e consumidores através de formas de comercialização que priorizem a venda direta e reduzam ao máximo as intermediações.

A Rede atua nos três estados do Sul, possui cerca de 4000 famílias envolvidas, 2700 delas certificadas, divididas por 28 núcleos regionais, 300 grupos ou associações, 20 cooperativas e 120 agroindústrias familiares.

Circuito de Circulação e Comercialização de Alimentos Ecológicos em Rede



- Estações-Núcleo
- Conexões
- Rotas Longas (maiores que 300km)
- Rotas Médias (de 50km a 300km)
- Rotas Curtas (local – até 50km)

Mapa fornecido pelo projeto.



Entrega de alimentos na CSA Toca da Coruja – DF

Uma nova forma de comprar: os consumidores que sustentam a agricultura

Às terças-feiras, o agricultor Idalécio Barbeta, 43 anos, acorda bem cedo para fazer as entregas do dia. Sobre sua banca no centro da cidade, separa batatas doces, cebolas, bananas, laranjas, entre outras frutas e verduras frescas. Em torno das 8h, as pessoas começam a chegar para buscar as cestas. Cada um paga uma mensalidade fixa, que lhes dá direito a uma farta e variada cesta por semana. Em troca, pelo compromisso, os clientes sabem em detalhes onde e como os alimentos são produzidos, com a garantia de que tudo é orgânico e da melhor qualidade. Na banca, cumprimentam Idalécio pelo nome, em clima de amizade.

O que pode parecer uma cena de um município pequeno ocorre, na verdade, em frente a um restaurante vegetariano na Asa Sul, no Plano Piloto de Brasília. Idalécio e seus compradores fazem parte de uma CSA, sigla que corresponde a “Comunidade que Sustenta a Agricultura”. Como diz o nome, trata-se de um modelo em que um grupo de pessoas passa a ser parceiro do agricultor, dividindo os custos da produção. A cada semana, os consumidores - chamados de co-agricultores

ou associados - recebem uma cota de produtos orgânicos. Tais iniciativas trazem diversos benefícios para ambas as partes e têm se tornado cada vez mais populares na capital.

Resgatar o espírito comunitário, comer de forma saudável e produzir alimentos de forma sustentável são os pilares de grupos como o de Idalécio, como explica uma das articuladoras do coletivo CSA Brasília – rede de voluntários que procura incentivar esse tipo de prática no Distrito Federal -, Renata Navega. “O consumidor se aproxima do agricultor, conhecendo quem faz o alimento, além de fatores importantes associados à produção, como uso da água, insumos e destinação dos resíduos”, detalha. Ela também destaca o lado social das CSAs. “Essas iniciativas também permitem a criação de pontos de convivência e aproximação das pessoas com propósitos comuns”, acrescenta Renata.

As primeiras CSAs surgiram na Alemanha, na década de 1970, integradas por agricultores familiares e pessoas interessadas em apoiar a produção local. No Japão também existe um modelo semelhante desde

1960, chamado “teikei”. No Brasil, os primeiros grupos se formaram em São Paulo, na Demétria, bairro do município de Botucatu. Atualmente, há mais de 400 famílias de co-agricultores associadas a esta CSA. Iniciativas similares também podem ser encontradas no Rio de Janeiro e Minas Gerais. No DF, existem duas CSAs: Barbeta e Toca da Coruja. Segundo Renata, também há diversos agricultores interessados em iniciar novas CSAs em São Sebastião e Planaltina.

A CSA Barbeta é a de Idalécio, que faz questão de enfatizar as vantagens do sistema. “Para o produtor é ótimo. Ele não precisa se preocupar com a falta de dinheiro, pois o serviço é pré-pago, e também não precisa investir tempo demais fazendo feira”, argumenta. A chácara dele fica no Setor Tororó e abastece 15 co-agricultores, que pagam mensalidades de R\$ 240 ou R\$ 400, de acordo com o tamanho da família. Em troca, recebem cotas semanais com 10 a 12 produtos diferentes. A previsão é aumentar para 60 o número de associados.

O grupo se encontra para buscar as cestas em dois estabelecimentos que são “pontos de convivência”. O primeiro estabelecimento, inclusive, também é abastecido por Idalécio. Uma das donas do lugar, Roselis Maior Moraes, 60 anos, atesta a qualidade dos produtos. “Como eu conheço a procedência dos alimentos, sei que tudo é realmente orgânico e cultivado da melhor forma”, diz.

◆ ◆ ◆ ◆ As primeiras CSAs surgiram na Alemanha na década de 1970

◆ ◆ ◆ ◆
Os agricultores responsáveis pela CSA Toca da Coruja são o casal Andrea Zimmerman, 36 anos e Fábio França, 45 anos. Eles têm uma propriedade no Lago Oeste, onde cultivam alimentos agroecológicos. O grupo foi formado com 22 co-agricultores que pagam R\$ 245, reais por mês. As cestas já começaram a ser entregues com dez itens diferentes. “Acho muito importante incentivar práticas sustentáveis economicamente, além de socialmente justas, então pesquisei bastante sobre CSAs e, no ano passado, fiz um curso em Botucatu”, conta Andrea.

Como Idalécio, Andrea defende que modelos como as CSAs são tão proveitosos para agricultores como consumidores. “É construída uma relação de confiança e transparência que dá mais segurança para os dois lados”, afirma. Andrea ressalta, ainda, que o envolvimento

Foto cedida pelo projeto



Entrega de alimentos na CSA Barbeta – DF

dos co-agricultores na rotina da Toca da Coruja traz resultados muito produtivos. “Alguns fazem a contabilidade, outros ajudam com a comunicação e organização. Todos colaboram para que o trabalho seja feito da melhor forma”, explica. Na CSA de Idalécio, o convívio também possibilitou a formação de laços de amizade entre os associados. “Até organizamos festas juninas na chácara”, relata.

De acordo com Renata, da CSA Brasília, o movimento tem tudo para crescer na capital. O coletivo, inclusive, planeja realizar diversas ações para incentivar o surgimento de novos grupos. “Queremos organizar encontros sobre o tema, para trocar experiências e aprender sobre distintos modelos de funcionamento de CSAs”, informa. Com o debate, a rede visa medir os impactos que uma escolha mais consciente de consumo e relação com a agricultura podem ter na alimentação e qualidade de vida das pessoas.



O Nossa Feira possui 10 unidades em Curitiba – PR

Foto cedida pelo projeto

Curitiba: a cidade 100% urbana que virou referência em abastecimento

Acesso, segurança alimentar e nutricional, sustentabilidade e práticas promotoras de saúde. Curitiba, capital urbana que concentra mais de 30% do mercado consumidor do estado do Paraná, tem respondido a estes desafios a partir de 20 programas que se tornaram referência em organização do abastecimento com foco na segurança alimentar e nutricional.

A preocupação com o acesso social e geográfico se traduz no Armazém da Família, unidades fixas de abastecimento instaladas em pontos estratégicos da periferia de Curitiba, onde é feita a comercialização de alimentos e produtos de higiene e limpeza.

O Armazém funciona como um pequeno mercado, em que famílias com limite de renda de até três salários mínimos e meio podem comprar mais de 200 itens a preços 30% inferiores aos praticados pelo mercado privado. A iniciativa traz benefícios tanto para a população de baixa renda, quanto para o restante dos moradores, uma vez que os comércios próximos aos armazéns acabam recuando os preços.

“Em uma família mais carente, essa economia é a diferença entre fazer uma, duas ou três refeições por dia. Para outras famílias, o valor economizado vai parar no cabelereiro, na quitanda, na papelaria. A população pode acessar outros serviços, aquecendo a economia”, explica Marcelo Franco Munaretto, secretário municipal do abastecimento de Curitiba.

A preocupação com a alimentação saudável pode ser observada pela presença de nutricionistas que auxiliam na escolha dos produtos mais saudáveis, na organização dos produtos das prateleiras e na composição dos preços. Na hora de dar descontos, por exemplo, o benefício é maior para quem compra macarrão feito apenas de farinha e ovo, do que para quem adquire o instantâneo.

Por uma questão de logística, nos armazéns não há setor de hortifrutigranjeiros, porém a agricultura familiar já fornece alguns alimentos para o programa, como o leite e cereais. Essa ausência é de alguma maneira compensada por um outro programa, Sacolão da Família, onde são comercializadas frutas e hortaliças a preços únicos, 40% inferiores aos do mercado.



Armazém da Família de Curitiba – PR

Foto cedida pelo projeto

“Com os sacolões aumentamos o consumo de alimentos saudáveis, incentivamos o consumo de frutas e hortaliças, transferimos renda e promovemos ações de educação alimentar” completa o secretário.

Outro projeto de sucesso da Secretaria Municipal do Abastecimento é a Nossa Feira, que já conta com 10 unidades na cidade. Ao invés de várias barracões, uma só tenda de 100 m² é montada na rua, próxima a colégios e terminais de ônibus no horário de saída das escolas públicas. Mais de nove mil agricultores familiares fornecem alimentos às feiras, o que fomenta a economia da região.

“As feiras não têm custo público de operação, pois trabalhamos com cooperativas vendendo e comprando os alimentos. Além do lucro econômico, os agricultores aprendem a ganhar mercado, a se profissionalizar e a lidar com a população”, enumera Muneratto.

Com a meta de atender a toda a população, e não apenas a de baixa renda, há o Disque-Economia, uma equipe que pesquisa diariamente os preços dos alimentos em 16 redes de supermercado, divulgando o resultado na internet e nos Armazéns da Família.

Há um sistema virtual em que os consumidores podem montar suas listas de compras e descobrir aonde é possível economizar mais. “O programa estimula a concorrência e a pesquisa. Nos armazéns são divulgados os preços de alimentos não fornecidos ali, para que as pessoas comprem mais barato”, explica o secretário.

Para Muneratto, um dos segredos para o êxito das 20 ações da Secretaria Municipal do Abastecimento é a junção dos interesses do governo, da população e dos empresários que acabam sendo também beneficiados com aumento nas vendas quando apresentam um melhor preço para a população. “Além de facilitar o acesso da população a alimentos saudáveis, estamos conseguindo otimizar os recursos públicos, trabalhando em uma articulação onde o mercado privado, além de obter lucros, também cumpre um papel público”, afirma.

“O que tem impressionado aos que conhecem nossos programas é a promoção do desenvolvimento de diversas áreas, a intersetorialidade. É a nossa capacidade de encontrar pontos de convergência entre os segmentos envolvidos em determinada ação”, finaliza o secretário.

◆ ◆ ◆ ◆ ◆
30%
é a diferença de preço em relação ao valor de mercado para as famílias de baixa renda

◆ ◆ ◆ ◆ ◆



Foto: Arquivo pessoal

Carlos Eduardo Souza Leite

“O cidadão tem o direito de escolher o que comprar e o que comer”

A Revista *ideias na Mesa* entrevista nesta edição Carlos Eduardo de Souza Leite – coordenador-geral da Sasop (Serviço de Assessoria a Organizações Populares Rurais) e Coordenador da Comissão de Produção, Abastecimento e Alimentação Adequada e Saudável do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). No Consea, Carlos Leite vem acompanhando o tema Abastecimento Alimentar desde 2005, quando o Conselho apresentou à Presidência da República a proposta de Política Nacional de Abastecimento Alimentar.

Ideias na Mesa: Qual a visão desse novo modelo de abastecimento proposto pelo Consea?

Carlos Eduardo: Nós queremos criar uma visão mais integrada do abastecimento, que não trate só da dimensão do armazenamento, do beneficiamento e da distribuição, mas que faça o diálogo entre a produção e o consumo. Esse caminho da produção ao consumo deve ganhar novo significado. Vivemos em uma sociedade capitalista na qual o mercado dita as normas do consumo e às vezes da produção. Por isso, vemos a importância de uma política de abastecimento alimentar discutir o papel regulador do estado nessa política. Porque hoje nós estamos reféns das propagandas, das empresas transnacionais que definem que tipo de produto chega ao supermercado. E se você não tem o Estado como regulador de quem consome e de quem produz, e do que consumir e o que produzir, não vamos conseguir chegar a uma política de abastecimento justa e que permita à população alimentar-se de forma saudável. Quem dita hoje as normas de consumo são as grandes empresas de alimentos, elas é que estão ditando aquilo que a gente tem que consumir.

IM: E como deveria se dar essa regulação? O consumidor desavisado pode dizer que tem o alimento que precisa no supermercado? Como você avalia isso?

CE: O estado brasileiro precisa criar estratégias de abastecimento, uma delas seria uma maior regulação e fiscalização da propaganda enganosa de alimentos promovida pelas grandes empresas, fazendo valer a rotulagem de alimentos que contém agrotóxicos e transgênicos. O cidadão tem o direito de escolher o que comprar e o que comer.

IM: E quais seriam as estratégias para tentar mudar esse quadro?

CE: Uma delas é melhorar o acesso de alimentos saudáveis a toda a população. E a outra, caminhar numa perspectiva de garantir políticas públicas que financiem a agricultura familiar e agroecológica, incentivando cadeias curtas de comercialização nos municípios e territórios, e reduzindo a distância entre o produtor e o consumidor. A população precisa consumir da agricultura familiar de sua região, valorizar seus hábitos e culturas alimentares e por consequência a agrobiodiversidade e a sociobiodiversidade.

IM: O Consea criou uma subcomissão que vem trabalhando o tema do abastecimento ao longo dos últimos anos. Qual o papel dela?

CE: Temos hoje uma Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional com suas diretrizes. Estamos monitorando principalmente a diretriz 2, que fala do fortalecimento de sistemas sustentáveis de produção e abastecimento. Estamos acompanhando o Programa de Aquisição de Alimentos da agricultura familiar (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Outro tema muito caro à comissão é a violação dos direitos dos agricultores, comunidades tradicionais e povos indígenas, e à biodiversidade em seus territórios. Também criamos um grupo de trabalho para discutir uma proposta de política pública para as agriculturas urbana e periurbana.

IM: São grandes os desafios desse debate?

CE: O problema é a hegemonia do agronegócio, que não permite que você estruture um novo modo de produção no campo. O Brasil está aumentando a exportação de *commodities*, como arroz, milho e soja, o que restringe a dieta alimentar brasileira. O agronegócio promove as monoculturas que uniformiza a produção, com todo um pacote agroquímico que gera um produto de pouco valor biológico e nutricional, com alta contaminação de agrotóxico e geneticamente modificados, com sérios riscos à saúde das pessoas e para o ambiente.

IM: Houve algum avanço nos últimos anos? Qual?

CE: Acho que avançamos muito com os mercados institucionais, com a criação do PAA e do PNAE, programas que possuem regulação do estado. Quando você tem instrumentos que definem quem compra e quem vende, tem uma mediação forte do estado. Aquele que está mais fraco no mercado tem uma certa estabilidade, neste caso o agricultor familiar, sua associação, ou cooperativa. Diferente de uma grande empresa produtora de cereais, por exemplo, que tem a força do mercado. Porque no mercado capitalista o mais forte é o que predomina.

IM: Na sua avaliação, a agricultura urbana começa a exercer um papel importante dentro da perspectiva de se criar alternativas para o abastecimento de alimentos saudáveis à população?

CE: As iniciativas de ocupação dos espaços urbanos e periurbanos para cultivos de alimentos, iniciativas principalmente da sociedade civil, fizeram emergir nas cidades a chamada agricultura urbana e periurbana. Essa é uma importante estratégia de abastecimento alimentar de famílias nas médias e grandes cidades principalmente. Resta agora os governos reconhecerem sua importância e oportunizarem ações e programas públicos nessa direção. O CONSEA, através da Comissão de produção e abastecimento elaborou um documento importante sobre a agricultura urbana e periurbana como subsídio para elaboração de uma política pública e hoje a CAISAN (Câmara interministerial de SAN) está discutindo este documento. O CONSEA seguirá acompanhando e cobrando do governo uma ação efetiva na promoção da agricultura urbana e periurbana no Brasil.

IM: Em que medida o tema abastecimento está relacionado ao tema da 5ª Conferência Nacional de SAN, Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar, que será realizada em novembro de 2015?

CE: O tema do abastecimento está no centro do lema da 5ª Conferência “Comida de verdade

de no campo e na cidade”. O abastecimento é uma das principais “pontes” para o diálogo e a interação entre o campo e a cidade no que diz respeito a alimentação saudável. Criar mecanismos de interação entre quem produz e quem consome e descentralizar dos grandes (super)mercados o abastecimento é democratizar o acesso aos alimentos e evitar o crescente monopólio dos grandes grupos que concentram o abastecimento nas cidades.

◆ ◆ ◆ ◆ ◆
“A população precisa consumir da agricultura familiar da sua região”
 ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

Para conhecer sobre abastecimento

O QUE ASSISTIR

- > **Rede Guandu de Produção e Consumo Responsável:** vídeo da rede Guandu sobre produção e consumo sustentável. www.youtube.com/watch?v=t0za-hDWf5w
- > **Você Sabe de onde vem seus alimentos:** curta metragem que retrata a história do abastecimento da Feira de Agricultores Ecológicos (FAE) de Porto Alegre, inaugurada há 22 anos como uma reação à Revolução Verde. www.youtube.com/watch?v=xKZjzMnvt1M

O QUE LER

- > **Abastecimento e segurança alimentar: os limites da liberalização**
A publicação tem como preocupação principal, a disponibilidade e o acesso aos alimentos. Enfoca os diversos aspectos envolvidos na problemática do abastecimento alimentar no Brasil e no mundo, tendo a busca por segurança alimentar como referência principal. **Autores:** Walter Belik, Renato Sergio Maluf, Harriet Friedmann. UNICAMP, Instituto de Economia. 234 páginas.

O QUE ACESSAR

- > **Rede Ecológica Rio:** movimento social de fomento ao consumo ético. <http://redeecologicario.org>
- > **Terra Mater/Rede Guandu:** rede de promoção da agricultura familiar cujo objetivo é viabilizar a comercialização e o acesso a produtos saudáveis por preço justo. <http://terramater.org.br/guandu>
- > **ComerAtivaMente:** coletivo autônomo cujo foco central é a alimentação e a agricultura. <https://comerativamente.wordpress.com/>
- > **Compras Coletivas Eco solidárias:** rede de estímulo ao consumo de produtos ecologicamente sustentáveis e ao comércio justo e solidário. <http://comprascoletivasecossolidarias.blogspot.com.br/>
- > **Rede Moinho:** cooperativa cujo objetivo é a promoção econômica e social por meio de ajuda mútua. <http://redemoinho.coop.br/>
- > **Instituto Kairós:** Instituto Kairós – Ética e Atuação Responsável tem como foco prioritário de trabalho a educação, assessoria e pesquisa em consumo responsável e comércio justo e solidário. <http://institutokairos.net/>

A Revista **Ideias na Mesa** é uma publicação periódica resultado da parceria entre o Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição da Universidade de Brasília (Opsan/UnB) e a Coordenação Geral de Educação Alimentar e Nutricional da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (CGEAN/SESAN/MDS). Sua distribuição é gratuita.

- ◆ Conselho editorial
- ◆ Elisabetta Recine, Janine Coutinho e Luísete Bandeira
- ◆ Redação e edição
- ◆ Conchita Rocha (Reg.DRT 4609/87)
- ◆ Assistência editorial e pesquisa
- ◆ Máina Pereira e Nayara Côrtes Rocha
- ◆ Revisão
- ◆ Conchita Rocha

- ◆ Estagiários
- ◆ Ramon Almeida e Rafael Arantes
- ◆ Projeto gráfico e diagramação
- ◆ Estúdio Marujo
- ◆ Fotografia
- ◆ Estúdio Marujo, Conchita Rocha e Rafael Arantes
- ◆ Contatos
- ◆ Rede Virtual: www.ideiasnamesa.unb.br
- ◆ E-mail: ideiasnamesa@unb.br



Ministério do
Desenvolvimento Social
e Combate à Fome

