



ESPECIAL ALIMENTAÇÃO

COMEMOS MELHOR OU PIOR?

Entre perdas e ganhos nos últimos 50 anos, avançamos em segurança alimentar. Mas falta combinar quantidade com qualidade

A LONGO PRAZO, *ESTA REMOS TODOS VIVOS.*

FAÇA UMA PREVIDÊNCIA NO SANTANDER.

Nada melhor do que planejar o futuro com uma previdência. Faça já a sua no Santander, eleito, pela Bloomberg Markets em 2013, o banco mais sólido da América do Sul. Você tem benefícios desde já e pode deduzir até 12% da sua renda bruta no Imposto de Renda com o PGBL.

SUA VEZ. SUA VOZ. SEU BANCO.

Quer continuar essa conversa?
Fale com nossos Gerentes de Relacionamento
ou acesse santander.com.br/previdencia
SAC: 0800-762-7777 | Ouvidoria: 0800-726-0322

 **Santander**
um banco para suas ideias

santander.com.br

O que **alimentamos**

A compra de comida no supermercado é um gesto que vai além de saciar a fome e nutrir nosso organismo. Demandar determinado tipo de alimento envia uma porção de sinais a quem o produz, podendo induzir mudanças nas formas de cultivo, processamento, distribuição, publicidade.

Ainda que vergonhosamente haja milhões de pessoas passando fome, a segurança alimentar deixou de ser o único ponto quando se trata de alimentação. O desafio atual é bem mais sofisticado: além de fazer chegar um alimento seguro a 7 bilhões de pessoas, é preciso entregar um produto de melhor qualidade – e aí se abre um leque vasto de critérios.

O que chamamos de “melhor”? Pode ser um alimento com mais nutrientes e menos química. Mas também um produto que mantenha suas características integrais. Ou que é produzido de forma respeitosa ao ciclos naturais e às pessoas que, desde o manejo com a terra, fazem chegar à prateleira. Que leva em conta o bem-estar animal. Que informa adequadamente sobre seu conteúdo. Que é ricamente diversificado. “Comemos melhor ou pior?” é uma pergunta binária que leva a uma resposta múltipla, uma vez que há diversas variáveis em jogo.

No entanto, já são patentes os muitos problemas com a alimentação: as epidemias de obesidade, diabetes e hipertensão, a superexploração de recursos naturais pela agropecuária, a altíssima contaminação de alimentos com agrotóxicos e a adoção de hábitos que nos distanciaram de tudo o que o alimento envolve – a sua procedência, a dimensão cultural, o relacionamento social, a emoção. Comer é um ato físico, mas também ecológico, econômico, político, social, afetivo.

Ter a possibilidade de escolher da melhor forma é um jeito de mandar os sinais em busca do mundo que desejamos. O mundo nos alimenta, mas nós também alimentamos o mundo. Com os melhores votos para 2014, PÁGINA22 oferece esta edição especial com 64 páginas. Até março!

Bom apetite!



ESCOLA DE ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS
DE SÃO PAULO DA FUNDAÇÃO GETULIO VARGAS
DIRETORA Maria Tereza Leme Fleury



Centro de Estudos em
Sustentabilidade da EAESP

COORDENADOR Mario Monzoni
VICE-COORDENADOR Paulo Durval Branco
COORDENADOR ACADÊMICO Renato J. Orsato

JORNALISTAS FUNDADORAS Amália Safatle e Flavia Pardini
EDITORA Amália Safatle
REPÓRTERES Carol Nunes e Thaís Herrera
EDIÇÃO DE ARTE Marcius Marques
www.vendoeditorial.com.br
ILUSTRAÇÕES Sírio Braz (seções)
REVISÃO José Genulino Moura Ribeiro e Kátia Shimabukuro
COORDENADORA DE PRODUÇÃO Bel Brunharo
COLABORARAM NESTA EDIÇÃO
Alexandre Spatuzza, Ana Moraes Coelho, Fabio F. Storino,
Francine Lima, José Alberto Gonçalves Pereira (edição e
textos), Janice Kiss, José Eli da Veiga, Karina Ninni,
Lydia Minhoto Cintra, Magali Cabral, Regina Scharf
ENSAIO FOTOGRAFICO Neide Rigo e Embrapa Hortaliças
JORNALISTA RESPONSÁVEL
Amália Safatle (MTb 22.790)

ANUNCIE

COMERCIAL E PUBLICIDADE
Nominal Representações e Publicidade
Mauro Machado
mauro@nominalrp.com.br
(11) 3063.5677

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO
Rua Itararé, 123 - CEP 01308-030 - São Paulo - SP
(11) 3284-0754 / leitor@pagina22.com.br
www.fgv.br/ces/pagina22

CONSELHO EDITORIAL
Aerton Paiva, Alexandra Reschke, Ana Carla Fonseca Reis,
Aron Belinky, Eduardo Rombauer, José Eli da Veiga,
Mario Monzoni, Pedro Roberto Jacobi, Rodolfo Guttilla,
Roberto S. Waack

IMPRESSÃO HRosa Serviços Gráficos e Editora
TIRAGEM DESTA EDIÇÃO: 5.500 exemplares

Os artigos e textos de caráter opinativo assinados por
colaboradores expressam a visão de seus autores, não
representando, necessariamente, o ponto de vista de
PÁGINA22 e do GVces.

APOIO




MISTO
Papel produzido a partir
de fontes responsáveis
FSC® C044008

A REVISTA PÁGINA22 FOI IMPRESSA EM PAPEL CERTIFICADO, PROVENIENTE DE
REFLORESTAMENTOS CERTIFICADOS PELO FSC, DE ACORDO COM RIGOROSOS
PADRÕES SOCIAIS, AMBIENTAIS, ECONÔMICOS, E DE OUTRAS FONTES CONTROLADAS.

creative commons
PÁGINA22, NAS VERSÕES IMPRESSA E DIGITAL,
ADERIU À LICENÇA CREATIVE COMMONS - ASSIM,
É LIVRE A REPRODUÇÃO DO CONTEÚDO - A PUBLICAÇÃO E O AUTOR.
EXCETO IMAGENS - DESDE QUE SEJAM CITADOS COMO FONTES A PUBLICAÇÃO E O AUTOR.

Para receber PÁGINA22
gratuitamente, acesse
pagina22.com.br/novo_leitor



Caixa de **entrada** Comentários de leitores recebidos por e-mail, redes sociais e no site de PÁGINA22

INBOX

[O último samurai do Oeste – edição 80] Tamas Makray é exemplo de ser humano e profissional, um dos mestres com quem tive o privilégio e orgulho de trabalhar. A ele, minha admiração e respeito, sempre! **Kátia Soares**

Todos que são ou foram da Promon têm motivo para sentir orgulho desse "colega de trabalho". **Paulo Bifano**

[De cowboys a astronautas – edição 80] De gafanhotos a jardineiros. **Maurício André Ribeiro**

[Sucesso dos ODM mostra que “sistema venceu” – edição 80] Enrique Leff sempre lúcido, verdadeiro e terrível para elucidar falsos discursos verdes por aí. **José Gonçalves Junior**

[Com açúcar, sem afeto – edição 80] Qualquer semelhança com a indústria do fumo não é mera coincidência. **Rogério Bonorino**

[O calcanhar de aquiles do pré-sal – Blog da Redação] Toda vantagem tem uma desvantagem, por mais

profunda que seja. **Sonia Cruz**
As externalidades... **Roberto Goulart**
[Boca de Rua: o jornal realmente do povo – Blog da Redação] O Brasil começa a conhecer o Brasil! Chega de engano! **José Fernandes Junior**

[O sonho do carro com emissão (quase) zero – Blog De lá pra cá] Tecnologias-milagre, como as mostradas no texto, dão a ilusão de que o caminho é esse mesmo. Enquanto esperamos pela

panaceia, continuamos não nos preocupando com coisas mais incômodas, como o fato de nossas cidades já não terem espaço para um carro por pessoa... **Jonas Colen Ladeia Torrens**

[Micros e pequenas empresas mais sustentáveis. É possível? – P22 Indica] A sustentabilidade é tomada como preocupação ambiental, mas não como inclusão social e econômica e preservação cultural. Isso nem as grandes nem as pequenas estão incorporando... **Francisco Lacerda Alencar**

14 ENTREVISTA Michael Moss conta como as empresas de alimentos norteiam-se por investidores "viciados" em sal, açúcar e gordura

20 CAPA Após ganhos em segurança, o próximo passo é a busca de um alimento ético: saudável para o ambiente, para quem os produz e para quem os consome. Saiba se hoje comemos melhor ou pior

34 RETRATO Enquanto o verão é a época de taioba, vinagreira, bertalha, brotos de abóbora e batata-doce, nossa salada limita-se a alface e tomate

40 COMPORTAMENTO Perdemos a ligação com a terra, mas não a memória afetiva. Mais que pelo estômago, o tema “comida” nos pega pela emoção

50 ENSAIO Mudanças no modelo de produção agrícola podem contribuir para melhores padrões alimentares da população

56 LEGISLAÇÃO Idas e vindas na regulação mostram como ciência, tecnologia, indústria e saúde pública disputam influência sobre o que comemos

Seções



- 06** Notas
- 10** Economia Verde
Especial Tributação
- 31** Web
- 46** Artigo
- 47** Coluna
- 61** Análise
- 62** Última

RESÍDUOS SÓLIDOS 1

Cerco às indústrias de eletroeletrônicos

O Ministério Público do Estado de São Paulo está apertando as empresas dos setores de celulares e acessórios, de eletroeletrônicos e informática e de pilhas e baterias para que detalhem seus planos de gerenciamento de resíduos sólidos e logística reversa. A Promotoria de Justiça do Meio Ambiente alega ter indícios de resistência ao cumprimento da Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), notadamente na área de logística reversa.

No início do ano, a Promotoria instaurou um inquérito civil para apurar essa suspeita. Dezenas de empresas dos três setores, e também a Associação Brasileira da Indústria Elétrica e Eletrônica (Abinee), que as representa, foram notificadas para que apresentassem seus respectivos planos de gerenciamento de resíduos sólidos e logística reversa para o Estado de São Paulo.

Segundo o promotor José Eduardo Lutti, os planos apresentados não estavam adequados à legislação. Nova notificação foi, então, enviada no começo de novembro, estipulando o prazo de 30 dias para que as empresas ou a Abinee complementassem as informações, sob pena de terem de responder a uma ação civil.

A promotoria precisa saber o volume de vendas registrado no estado e a quantidade de produtos recolhidos nos programas de logística reversa e, com isso, poder cruzar tais informações com outros dados de que dispõe. “As empresas costumam alegar sigilo comercial para driblar esse tipo de requisição”, diz Lutti. Mas, até o momento, a medida que tomaram foi apenas protelatória. Isto é, estão enviando ofícios em que pedem a prorrogação do prazo por



PAULO FEHLAUER/FELICKR

mais 30 dias para a entrega das informações, o que transfere o desfecho do inquérito civil para janeiro de 2014.

O gerente da área de Responsabilidade Socioambiental da Abinee, Ademir Brescansin, informou que, embora as indústrias tenham sistemas independentes de logística reversa, a ideia em discussão atualmente com o governo federal é de um acordo setorial em que as indústrias atuem de forma consorciada em nível nacional. “Não dá para ter um comportamento diferenciado para cada estado. O País precisa de uma regra única”, disse.

— POR MAGALI CABRAL

RESÍDUOS SÓLIDOS 2

ABRELPE PREMIA PÁGINA22

A edição “Lixo Zero”, de setembro de 2013, ganhou o Grand Prix do 18º Prêmio da Associação Brasileira de Empresas de Limpeza Pública e Resíduos Especiais (Abrelpe) de Reportagem e o 1º lugar na categoria Veículo Impresso. *Diário do Nordeste* e *Horizonte Geográfico* ficaram com o 2º e o 3º lugar, respectivamente.

LEGISLAÇÃO

ATIVISMO CONTRA OS RURALISTAS

Desanimados com a composição atual do Parlamento e a dificuldade de diálogo com a presidente Dilma Rousseff, os ambientalistas comemoram a suspensão, pelo presidente da Câmara, deputado Henrique Eduardo Alves (PMDB-RN), da instalação da comissão especial que analisará a PEC 215/2000.

A proposta transfere do Executivo ao Congresso a competência para aprovar a demarcação de Terras Indígenas, a titulação de territórios quilombolas e a criação de

Unidades de Conservação (UCs).

O recuo de Alves foi decorrência direta da Mobilização Nacional Indígena, ocorrida de 30 de setembro a 5 de outubro. “O governo faz ‘corpo mole’ ao não mobilizar sua base no Congresso para impedir as investidas crescentes da bancada ruralista sobre políticas socioambientais e os direitos ambientais, de povos indígenas e quilombolas inscritos na Constituição de 1988”, diz Márcio Santilli, assessor do programa Política e Direito Socioambiental do Instituto Socioambiental (ISA). Ele vê na mobilização social a única possibilidade a curto prazo de segurar o avanço ruralista. Procurado para comentar as declarações de Santilli, o Ministério do Meio Ambiente (MMA) informou, por meio da assessoria de imprensa, que não costuma tecer comentários sobre suas estratégias relativas à tramitação de matérias no Congresso Nacional.

Entre as muitas propostas polêmicas em tramitação no Congresso, destacam-se o projeto que restringe a expropriação de terra

à exploração de trabalho escravo diretamente pelo dono da fazenda, vários projetos para reduzir UCs, além de outros que afrouxam o licenciamento ambiental, e a reabertura da Estrada do Colono, que cortava o Parque Nacional do Iguçu.

O governo Dilma Rousseff diminuiu a área de algumas UCs na Amazônia, patrocinou a aprovação da Lei Complementar nº 140/2011, que removeu do Ibama o poder de autuar crimes ambientais quando o licenciamento é efetuado por estados e municípios, e prepara uma medida provisória que diminuirá o papel do MMA e da Anvisa no registro de agrotóxicos.

“Quando o governo não consegue regular a demanda por energia, alimentos e minérios, a pressão acaba explodindo no Legislativo”, comenta Jean Timmers, superintendente de políticas públicas do WWF-Brasil. Segundo ele, o desmonte da legislação ambiental vem acontecendo em vários países, sobretudo nas economias emergentes. — POR JOSÉ ALBERTO GONÇALVES PEREIRA

EXISTO!

LARGADA QUEIMADA

Com a 12ª Rodada de Óleo e Gás da Agência Nacional de Petróleo (ANP), o Brasil pode dar o primeiro passo para a **exploração** de gás natural não convencional, conhecido popularmente como xisto. Mas a comunidade científica, organizações da sociedade civil e até o Ministério Público Federal (MPF) consideram equivocado esse avanço.

O leilão ofertou 240 blocos de exploração de gás natural, dos quais apenas 72 foram arrematados. A concessão abre precedente para explorar o gás xisto, no caso de ele ser encontrado nos blocos. Isso em um cenário de nenhuma regulação nem marco legal específico, além de um fraco diagnóstico sobre as tecnologias demandadas para essa nova matriz.

O Ministério Público Federal (MPF) recomendou, em parecer técnico (*ver em bit.ly/1cRdToC*), a suspensão da licitação e a realização de uma Avaliação Ambiental Estratégica para esclarecer todos os riscos relacionados à exploração do xisto. A Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência e a Academia Brasileira de Ciência também sugerem, no mínimo, uma moratória da atividade.

A contaminação de mananciais é o ponto mais crítico. Grande parte dos blocos ofertados sobrepõe-se a áreas de aquíferos, inclusive o Guarani, crucial para o abastecimento da área mais adensada do País. Bianca Dieili, pesquisadora da Fundação Oswaldo Cruz, explica que

cada perfil geológico exige uma tecnologia diferente para descontaminar as águas dos inúmeros aditivos químicos usados no processo de fraturamento das rochas.

Além disso, a legislação brasileira falha muito na responsabilização de atores pela contaminação de águas subterrâneas. Bianca reforça o argumento da academia, de que o xisto poderia prejudicar ainda mais o acesso à água potável em áreas críticas: “Se o tratamento de água de abastecimento é caro, imagine o de água com vários compostos químicos” (*mais sobre a exploração do gás xisto em bit.ly/1674rfG*). — POR CAROL NUNES

MUDANÇA CLIMÁTICA

UMA COP PARA NÃO ESQUECER

A 19ª Conferência das Partes (COP 19) da Convenção-Quadro da ONU sobre Mudança Climática (UNFCCC), em Varsóvia, na Polônia, terminou em novembro passado em clima tenso, com as organizações da sociedade civil abandonando o evento com acusações de que o governo polonês atrapalhou muito ao, por exemplo, sediar simultaneamente um fórum sobre o poluente carvão.

Algumas características da reunião das Nações Unidas, no entanto, foram marcantes e devem reverberar nos próximos encontros, possivelmente a favor dos acordos para redução das taxas de emissão de gases de efeito estufa. É no que aposta Sílvia Dias, membro do Conselho Deliberativo da organização *Vitae Civilis*.

Ela acompanha as negociações climáticas desde 2009 e esteve em Varsóvia

para a COP 19. Para ela, um dos destaques dessa conferência foi a maior presença de jovens, o que trouxe novas perspectivas sobre a urgência das definições.

“Quando as COPs sobre o clima começaram (*a primeira foi em 1995, em Berlim*), falava-se que o aquecimento era um problema que nossos filhos e netos enfrentariam. Hoje, nossos filhos e netos são justamente esses jovens que nasceram em um mundo em que nações tentam, sem muito sucesso, fechar acordos para frear a mudança climática”, diz Sílvia.

O fato de um tufão ter atingido e devastado as Filipinas às vésperas da COP e de sua intensidade ter sido apontada como provável consequência da mudança climática só enfatizou o que o 5º Relatório do IPCC havia divulgado em setembro. Houve maior certeza, nas reuniões, sobre a influência da atividade humana no aquecimento global.

Sílvia destaca que o novo relatório tornou ainda mais difícil qualificar o aquecimento como um fenômeno meramente natural. Ponto negativo para a organização polonesa que divulgou, em documentos e em um aplicativo de celular, informações contrárias, negando a causa antrópica do aquecimento.

A juventude que chegou com força nesse momento das negociações deve ficar de olho. Não há mais nenhuma geração para esperar que reuniões anuais resolvam o destino de todos. — POR THAÍS HERRERO

GASTRONOMIA

BISTRÔ SEM ESCARGOT

O bistrô é aquele restaurante francês, metido a chiquezinho e de preço salgado, certo? Errado. Bistrô é como a *osteria* italiana ou a *pub* inglês — um lugar de boa comida e não por acaso acolhedor: é a casa que o próprio dono abre para uma clientela próxima, e faz da cozinha um lugar para realmente ser visitado.

Um pouco cansada da badalada indústria gastronômica que faz a fama de São Paulo, Fabiana Goll, que se define cozinheira, procurou outros caminhos nem por isso menos saborosos. Ela é dona do Otto Bistrot, casa que habita no coração da cidade, cercada de minhocário para compostagem, temperos cultivados em canteiros verticais feitos de *pallets*, e mobiliário todo de segunda mão.



WGN 247/FELICKR

Para **Fabiana**, a comida é um elo que nos conecta com a natureza, capaz de várias provocações. Faz (ou deveria fazer) a gente se perguntar como aquilo foi cultivado, em que condições, em que ambiente, pelas mãos de quem. Faz a gente refletir sobre como alimentamos nosso corpo. E a buscar um fechamento do ciclo: para onde vão os resíduos da cozinha?

Seu barato agora nem é tanto o restaurante, que demanda funções muito administrativas. Ela gosta mesmo é da literal mão na massa. Então o Otto só abre com reservas, para eventos e oficinas de culinária. A ideia das oficinas é fazer as pessoas descobrirem que são capazes, elas mesmas, de cozinhar um alimento saudável e diversificado de maneira prática.

Enquanto a alta cozinha e seus *chefs*-celebridades nos desencorajam, fazendo crer que somos uma nulidade nas panelas e que dependemos deles, Fabiana propõe o oposto: despertar em qualquer um a capacidade de fazer um prato delicioso. “Saber fazer a própria comida é algo que nasce com a gente”, ela assegura.

E a missão não para aí. Fabiana montou também o Projeto Pomares, voltado para a sensibilização para a agroecologia nas escolas, entre adultos (professores, pais, funcionários) e crianças (*mais em facebook.com/verdespomares*). Quanto às reservas, eventos e oficinas, ligue (11) 3231-5330 ou acesse facebook.com/OttoBistrot.

– POR AMÁLIA SAFATLE



LUCIANA ALDEGANI

OLHA ISSO!

POR FABIO F. STORINO*

CIDADES COMESTÍVEIS

Durante a Primeira e a Segunda Guerra Mundial, a população dos países envolvidos nos conflitos foi convocada a fazer sua parte nos esforços de guerra, reduzindo a pressão sobre a oferta de alimentos e a infraestrutura necessária para sua distribuição pelo país. Assim surgiam os “jardins da vitória”, nos quais se plantava nos quintais das residências parte dos alimentos que eram consumidos. Nos EUA, a produção dessas hortas chegou a representar até 40% do consumo de produtos agrícolas, de acordo com o jornalista Michael Pollan (*leia sua carta-manifesto em goo.gl/4ABgv*).

Algumas décadas mais tarde, o ritmo das grandes cidades acabou afastando as pessoas do contato mais íntimo com os alimentos, desde o cultivo até sua manipulação no balcão da cozinha. Algumas pessoas tornaram-se incapazes de reconhecer certos alimentos caso não estejam em bandejas de isopor em uma prateleira de supermercado. Outras trocaram o hábito de preparar sua comida pelo telefone do *delivery* ou pela praticidade dos congelados. Mas há um movimento de “contracultura alimentar” em curso nas grandes cidades – na verdade, uma literal “volta às raízes” –, que busca substituir parte do duro e cinza concreto que permeia o solo urbano por frutas e hortaliças.

Não é apenas a promessa de uma baixa pegada ecológica que torna as hortas comunitárias uma opção atraente. Elas envolvem os moradores de uma região em um projeto que pressupõe participação e cooperação e gera benefícios públicos, estreitando laços comunitários e afetivos. Cumprem ainda uma função estética importante para as acinzentadas “selvas de pedra”.

Ron Finley mora em uma das regiões mais degradadas de Los Angeles, considerada um “deserto alimentar”, abastecida somente por lojas de bebidas e redes de fast-food. Com a ajuda de um grupo de residentes, resolveu plantar alimentos no espaço da calçada em frente de onde mora, lugar antes ocupado pela grama – “Sou um artista, e jardinagem é meu grafite”, afirma Finley. A iniciativa expandiu. “Plantar sua própria comida é como imprimir seu próprio dinheiro”, diz (*assista à palestra TED em goo.gl/idJHYy*).

Na pacata cidade inglesa de Todmorden, hortas comunitárias foram polinizadas por toda a cidade: do milharal em frente à delegacia de polícia até as flores brotando entre as jazidas do cemitério — “o solo lá é ótimo”, diz Pam Warhurst, à frente da iniciativa. Essa “jardinagem de guerrilha” envolveu toda a comunidade, identificando aqueles com aptidão para plantar, disposição para colher, habilidade para cozinhar etc. Também gerou frutos econômicos: gente do mundo inteiro vai para lá para conhecer o “incrível caminho verde comestível”, que passa por toda a cidade (*assista em goo.gl/BKG5Fv*).

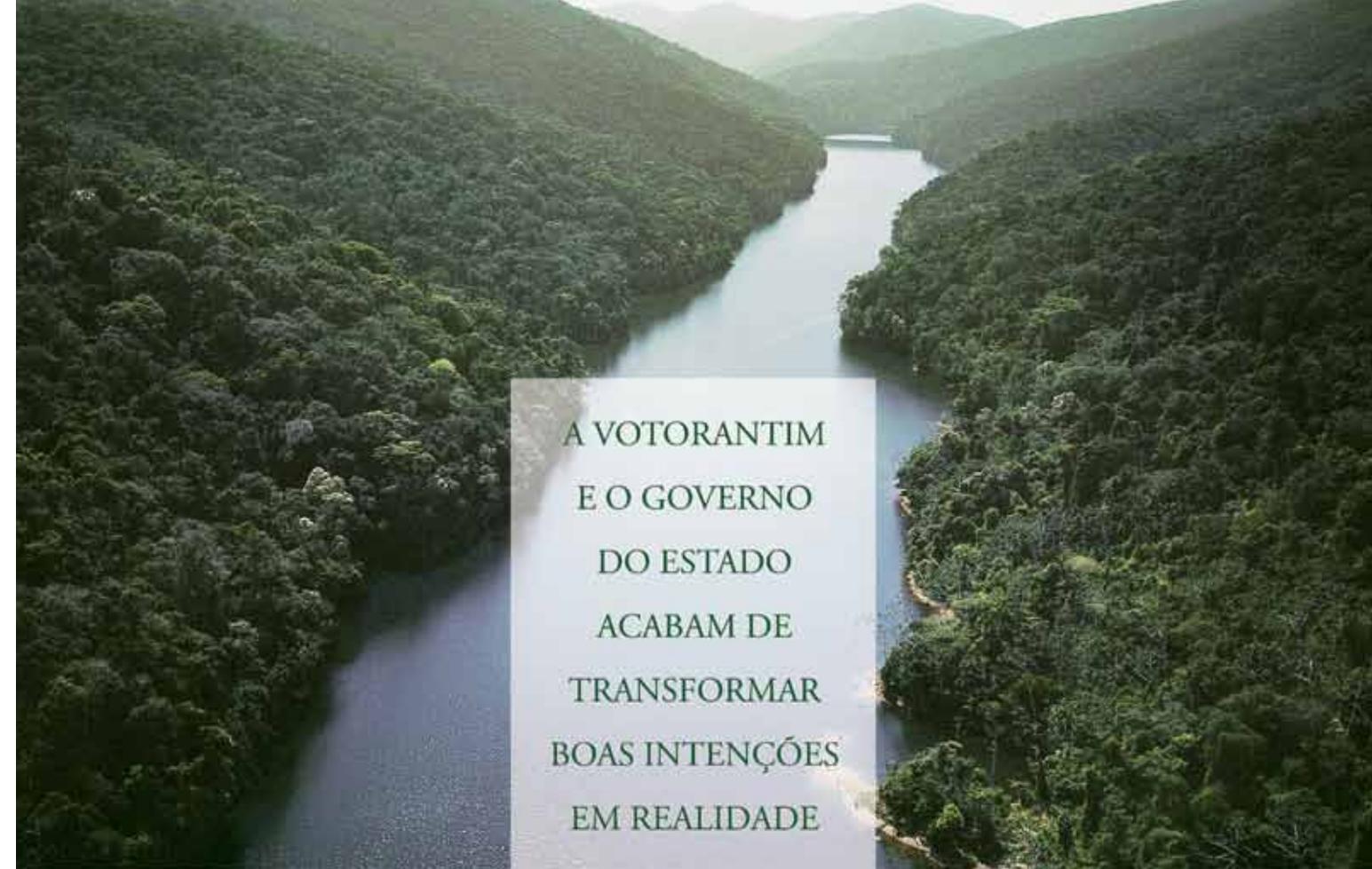
O projeto também possui uma frente educacional, não apenas envolvendo os estudantes no plantar, mas também trazendo tópicos de agricultura para a sala de aula. O professor Stephen Ritz também percebeu os impactos positivos na educação, tendo ajudado a plantar mais de 10 toneladas de hortaliças, simultaneamente melhorando o desempenho educacional dos alunos de South Bronx, uma das comunidades mais pobres dos EUA (*assista em goo.gl/1g5JGX*).

Manipular a terra é profundamente terapêutico, e pode ser considerado um ato de rebeldia contra o cinza do concreto das cidades. “Além do mais, ganhamos morangos”, conclui Ron Finley (*mais sobre hortas urbanas à pág. 42*).

* FABIO F. STORINO É DOUTOR EM ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA E GOVERNO



FERNANDA DANIELLY HORTIQUES URBANOS



A VOTORANTIM
E O GOVERNO
DO ESTADO
ACABAM DE
TRANSFORMAR
BOAS INTENÇÕES
EM REALIDADE

Há um ano, a Votorantim e o Governo do Estado de São Paulo assinaram um protocolo de intenções para transformar em Reserva Privada uma área que a empresa possui e preserva há mais de 50 anos. São 31 mil hectares de florestas nativas ao sul do Estado de São Paulo, elo fundamental do principal corredor de remanescentes de Mata Atlântica. Esse sonho virou realidade, graças ao documento assinado pela Votorantim e o Governo do Estado para, a partir de agora, operacionalizar a Reserva. A propriedade continua sendo da Votorantim, mas a gestão será compartilhada com o Governo do Estado e a sociedade. É o projeto Legado das Águas. Todos saem ganhando: a Votorantim, que continuará garantindo a conservação da água, matéria-prima para o seu



**LEGADO
DAS ÁGUAS**
RESERVA VOTORANTIM

desenvolvimento industrial; o meio ambiente e o homem, porque o Legado das Águas ultrapassa seus limites geográficos e produz

conhecimento científico e desenvolvimento sustentável pelo manejo responsável da biodiversidade, que serão aplicados não só na Reserva, mas em outras Unidades de Conservação da Mata Atlântica. O objetivo é aprender com a cultura tradicional local, trazer novos conhecimentos, capacitar comunidades, gerar empregos e renda para quem vive na região. A Conservação Internacional, organização não governamental reconhecida internacionalmente, será responsável pela coordenação geral do projeto, que se inicia com o Plano de Manejo Sustentável da Reserva. Os benefícios serão para todos, Governo, iniciativa privada, comunidades e lideranças locais, universidades e mundo científico, organizações do terceiro setor. Todos que legitimamente se preocupam com a qualidade de vida do ser humano e da natureza.



Conheça melhor essa iniciativa da Votorantim em nosso site: www.legadodasaguas.com

Davi versus Golias | Ipam, Ethos, senadores de vários partidos e o ex-número 2 do Ministério da Fazenda se unem para enfrentar o ceticismo da economia convencional quanto à adoção de uma política fiscal verde no Brasil **POR JOSÉ ALBERTO GONÇALVES PEREIRA COLABOROU ALEXANDRE SPATUZZA**

O economista Odilon Guedes, especialista em finanças públicas e membro do Conselho Regional de Economia de São Paulo (Corecon-SP), costuma lembrar em suas aulas e nos debates para os quais é convidado a falar sobre reforma tributária que a cobrança de impostos tem sido causa ou pretexto para inúmeras revoluções e transformações sociais ao longo dos séculos. Foi assim com o rei João Sem Terra, da Inglaterra, forçado a assinar a Carta Magna em 1215, a Guerra de Independência dos Estados Unidos, conquistada em 1776, a Revolução Pernambucana de 1817 e a Guerra dos Farrapos no Rio Grande do Sul (entre 1835 e 1845).

Ninguém em sã consciência espera que seja necessário um movimento armado no Brasil para destravar as negociações em torno da reforma tributária. No entanto, o assunto tornou-se tão complicado que um grupo suprapartidário corre para formular propostas pragmáticas a fim de criar no País uma política tributária verde que não dependa da aprovação no Congresso de uma reforma mais abrangente e radical no sistema tributário brasileiro.

A luz no fim do túnel tributário do País pode ter sido acesa em Brasília, no dia 29 de outubro, quando foi promovido no Senado o seminário “Política Tributária e Sustentabilidade: uma Plataforma para a Nova Economia” pelo Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia (Ipam) em parceria com o Instituto Ethos e a Comissão

de Assuntos Econômicos do Senado (CAE). O evento foi feliz ao colocar à mesa representantes do setor privado, da sociedade civil, especialistas, governo federal e parlamentares de diferentes partidos (PT, PSB, PSDB e PP). Como resultado do seminário, foi constituído um grupo para alinhar até o próximo semestre um documento com recomendações de medidas para desonerar negócios sustentáveis da cobrança, por exemplo, de IPI, ICMS, ISS, PIS/Cofins e CSSL.

Por outro lado, o grupo também analisará um conjunto de propostas para incentivar a economia verde e atenuar a concorrência desleal causada por produtos intensivos em carbono e poluentes.

Um pacote de propostas foi encomendado pelo Ipam ao economista Bernard Appy, diretor de políticas públicas e tributação da LCA Consultores e ex-secretário executivo do Ministério da Fazenda no governo Lula, contando com colaboração de sua tradicional parceria, a E2 Economia. Estratégia. Appy apresentou um conjunto de propostas, no seminário do Senado, divididas em três tópicos: Cide-Carbono voltada para taxar os combustíveis fósseis e desestimular o abate tardio de bovinos (com idade igual ou superior a 24 meses, quando as emissões de metano do gado sobem aceleradamente); desoneração fiscal da madeira beneficiada oriunda de manejo sustentável na Amazônia; e isenção total do IPI e da PIS/Cofins para o arame farpado, que chega a representar até 40% do custo da reforma do pasto e recuperação florestal.

Outra série de medidas foi apresentada pelo Serviço Florestal Brasileiro (SFB), visando aumentar a competitividade da madeira nativa proveniente de manejo sustentável e das concessões florestais na Amazônia. “Buscaremos o apoio dos candidatos à Presidência da República ao documento que o grupo do Senado produzirá”, diz o advogado André Lima, assessor de políticas públicas do Ipam (*mais sobre as propostas na versão digital deste texto, em fgv.br/ces/pagina22*).

LONGE DO IMBRÓGLIO CONSTITUCIONAL

A estratégia do Ipam e do Ethos para emplacar as propostas é lançar mão do arcabouço legislativo já existente, evitando o quanto for possível entrar em imbróglis constitucionais. “Não seria necessário mexer na Constituição para criar a Cide-Carbono”, explica Appy, que foi vice-ministro da Fazenda nas gestões de Antonio Palocci e Guido Mantega. A Contribuição de Intervenção no Domínio Econômico (Cide) já é prevista pela Constituição Federal (CF) em seu artigo 149, sendo sua criação prerrogativa exclusiva da União. Há, também, inúmeras leis e decretos com dispositivos relativos a incentivos para promover a proteção ambiental, o uso racional dos recursos naturais e o desenvolvimento sustentável.

A começar pelo artigo 170 da CF, que, segundo Lima, autoriza mudanças imediatas na política tributária de modo a premiar a produção limpa e desestimular negócios insustentáveis. Em seu inciso VI, o artigo institui, como um dos princípios da ordem econômica, a “defesa do meio ambiente, inclusive mediante tratamento diferenciado conforme o impacto ambiental dos produtos e serviços e de seus processos de elaboração e prestação”. “Precisamos de uma transição que institua o imposto sobre as emissões de carbono e reduza gradativamente os incentivos a produtos e empreendimentos que contribuem para a poluição, o desmatamento e a mudança climática”, propõe o advogado.

Há diversos dispositivos legais presentes nas esferas federal, estadual e municipal que estabelecem incentivos fiscais, isenções, abatimento tributário e restrições ao financiamento por parte dos bancos oficiais. Mas não há monitoramento oficial da implementação desses mecanismos nada desprezíveis para acelerar a transição rumo a uma economia de baixo carbono e limpa.

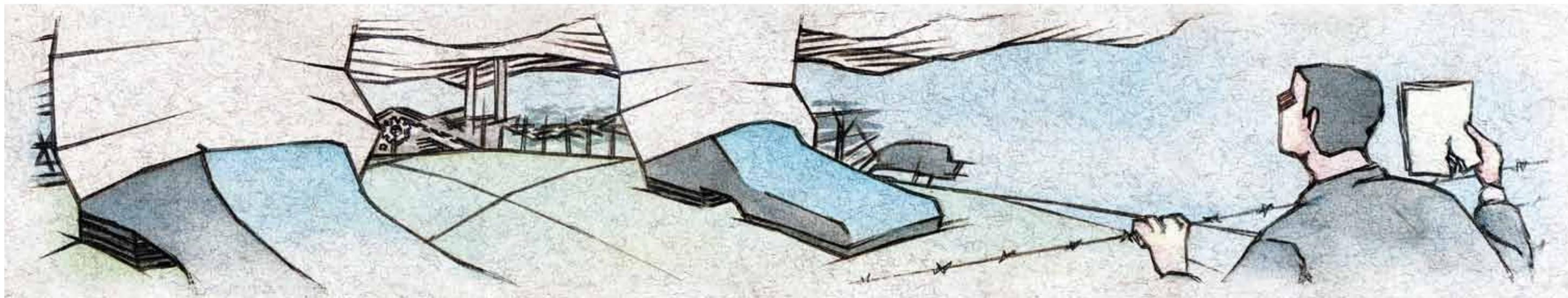
Para sanar parcialmente a lacuna, o Ministério do Meio Ambiente (MMA) contratou recentemente uma consultoria para analisar experiências bem-sucedidas de instrumentos econômicos para o desenvolvimento sustentável (15 iniciativas estaduais e 10 municipais), que poderão ser replicadas, sob a coordenação do Programa Nacional do Meio Ambiente (PNMA), financiado pelo Banco Mundial (*leia texto sobre alguns desses dispositivos na versão digital*).

QUASE LANTERNINHA

De acordo com o Índice de Imposto Verde da consultoria KPMG, o Brasil está na 18ª posição entre as 21 maiores economias do mundo na aplicação de incentivos e restrições fiscais e tributárias orientadas a impulsionar negócios sustentáveis.

No relatório que apresenta o indicador, publicado em abril, a KPMG analisou os sistemas tributários desses países para verificar a quantidade e a abrangência de incentivos e medidas restritivas que influenciam a atividade corporativa em relação a nove áreas da política ambiental: eficiência energética; emissões de carbono e mudanças climáticas; inovações verdes; combustíveis e energia renováveis; edifícios verdes; veículos verdes; eficiência hídrica; eficiência na utilização de materiais e gestão de resíduos; ecossistemas; e controle da poluição.

Nesse índice, a pontuação de um país aumenta consoante a proatividade do respectivo governo no uso de um sistema tributário para estimular negócios



sustentáveis e realizar objetivos de sua política ambiental. Não significa necessariamente, portanto, que um país é mais “verde” que os outros, adverte a KPMG [11].

A posição do País melhora um pouco (12º lugar) quando se levam em conta apenas os incentivos, mas despenca para perto da lanterninha (19ª posição), acompanhado por Argentina e México, na classificação específica para penalidades fiscais sobre os poluidores. Segundo a consultoria, a pontuação mais alta do Brasil na classificação do item “incentivos fiscais” deve-se aos estímulos à pesquisa e inovação verde e à energia renovável, incluído aí o Inovar-Auto, o novo regime automotivo estabelecido pelo governo em outubro de 2012 para promover desenvolvimento tecnológico, inovação, segurança, proteção ambiental, eficiência energética e qualidade nos veículos fabricados no Brasil.

Mas o Brasil foi inserido pela KPMG no grupo dos países com pior desempenho no tema da tributação verde, ao lado de Argentina, México e Rússia. O estudo identificou mais de 200 incentivos e sobretaxas relevantes para a sustentabilidade corporativa nos 21 países incluídos no índice. Pelo menos 30 desses estímulos e sobretaxas foram introduzidos desde janeiro de 2011.

SISTEMA INJUSTO

É difícil encontrar quem discorde da avaliação de que o sistema tributário brasileiro favorece a concorrência desigual dos produtos e serviços mais limpos com a economia poluidora. É socialmente injusto, pouco amigável à geração de empregos formais, hostil aos investimentos produtivos, complexo, pouco transparente e incentiva a exportação de *commodities* em vez de produtos de maior valor agregado. Dados do Observatório da Equidade do Conselho de Desenvolvimento Econômico e Social (CDES) indicam que 48,8% da renda dos que ganhavam até dois salários mínimos era gasta em impostos em 2004, ao passo que a proporção era bem menor na faixa superior a 30 salários mínimos, 26,3%. O desequilíbrio é fruto em grande parte do peso maior no Brasil dos impostos sobre o consumo, chamados de regressivos por cobrarem alíquota igual do mesmo produto comprado pelo pobre e pelo rico.

No Brasil, 44% da arrecadação tributária provém do consumo, enquanto nas nações desenvolvidas a maior carga fica com os impostos sobre a renda, que costumam ser mais progressivos (cobra-se mais de quem ganha mais). Exemplo eloquente de tributo regressivo é o ICMS, que só pode ser alterado por consenso no Conselho Nacional de Política Fazendária (Confaz), que reúne

[11] Publicação disponível em bit.ly/196vMAy. [12] A exemplo do corte de alíquota do IPI cobrado sobre automóveis. [13] Isenção da Cide na venda da gasolina. [14] Desonerações várias, inclusive sobre os fertilizantes. [15] Isenção de PIS e Cofins para termelétricas a gás natural e a carvão. [16] Pode ser acessada em bit.ly/zaDEXY.

os secretários da Fazenda dos 26 estados e do Distrito Federal. A arrecadação do tributo alcançou R\$ 327 bilhões em 2012, ou 7,4% do PIB. “Existe uma guerra fiscal entre os estados. O caminho para uma tributação verde deve começar pelos impostos federais”, recomenda o deputado federal Ricardo Berzoini (PT-SP)

Para municiar sua estratégia de convencimento do Legislativo e do Executivo, o Ipam começou a estudar recentemente o tamanho da pegada de carbono na carga tributária brasileira. A entidade constatou que os incentivos fiscais (ou gastos tributários) do governo federal somaram R\$ 328 bilhões de 2008 a 2012 em redução de impostos, principalmente nos setores industrial [2], de transporte [3], agropecuário [4] e energético [5]. São justamente os que registram maior crescimento nas emissões de gases de efeito estufa nesta década, enquanto a participação absoluta e relativa do desmatamento desaba. Em contrapartida, segundo o Ipam, menos de R\$ 10 bilhões foram investidos pelo poder público em crédito e incentivos tributários para atividades sustentáveis.

“Apesar de a correlação não ser estritamente causa e efeito, ela mostra uma tendência. Da maneira como são concedidos hoje, sem serem pautados pela política de mudança do clima, incentivos como os concedidos à expansão agropecuária no Cerrado e na Amazônia anulam os efeitos de programas positivos, como o de agricultura de baixo carbono, o ABC”, reclama Lima.

BARREIRAS CONCEITUAIS

Por detrás dessa distorção na política de desoneração fiscal, existem barreiras conceituais da economia convencional, a exemplo da metodologia empregada pelas empresas para medir seu desempenho financeiro. Como sublinha o professor Ricardo Abramovay, da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade da USP, é muito difícil para a indústria incorporar as externalidades socioambientais (custos não previstos no orçamento da fábrica) nos processos produtivos.

“Os setores mais poluentes fechariam as portas se incluíssem nos seus balanços os custos ambientais apontados por um estudo da KPMG”, diz Abramovay, aludindo à publicação *Expect the Unexpected: Building business value in a changing world* (“Espere o Inesperado: construindo valor para os negócios em um mundo em mudança”, tradução da KPMG para o português), lançado em fevereiro de 2012 pela consultoria [6].

Utilizando cálculos produzidos pela consultoria Trucost, o trabalho da KPMG revelou que os custos ambientais – sobretudo, emissões de gases-estufa, captação de água e geração de lixo – nos setores de produção de alimentos, energia elétrica, metalurgia e mineração representaram em 2010, respectivamente, 224%, 87%, 71% e 64% do Lajida (lucro bruto) [7]. Na



média dos 11 setores analisados, os custos ambientais abocanharam a polpuda fatia de 41 centavos para cada dólar de Lajida gerado, mostra o estudo, apontando, ainda, que esses custos dobram a cada 14 anos.

Em tese, uma reforma tributária verde poderia corrigir ao menos parte dessas distorções, à medida que explicitaria custos socioambientais hoje ocultos no retrato financeiro das companhias. Isso ocorreria tanto ao penalizar externalidades com impostos, sobretaxas e contribuições, tais como emissões de carbono e outros gases poluentes e captação excessiva de água em regiões com déficit hídrico e gastos elevados de tratamento, como ao premiar a diminuição de impactos, tornando a produção limpa mais competitiva. Mas benefícios tributários precisam estar atrelados ao incremento na produtividade e nos investimentos em inovação, pondera Claudemir Malaquias, assessor do secretário da Receita Federal: “Não seria sensato usar incentivos para esconder ineficiências”.

TEMA PERIFÉRICO

Outro grande desafio para instituir uma política fiscal e tributária verde reside no tratamento periférico que a sustentabilidade recebe da área econômica nos governos federal e estaduais e nas prefeituras, com raras exceções, como o Acre e o Amapá. No Ministério da Fazenda (MF), foi criada em 2010 a Coordenação-Geral de Meio Ambiente e Mudanças Climáticas (Comac), subordinada à secretaria adjunta que cuida da política agrícola na Secretaria de Política Econômica (SPE). Com quatro profissionais, a constituição da Comac abriu oportunidades inéditas para uma presença mais proativa do MF na formulação e implementação de políticas de desenvolvimento sustentável no País.

Com o propósito de construir uma política fiscal verde no Brasil, a Embaixada Britânica contratou o Centro de

[7] Lucro antes dos juros, impostos, depreciação e amortização, mais conhecido por sua sigla em inglês, Ebitda. [8] Confira o trabalho em bit.ly/1hd7Ai.

Estudos em Sustentabilidade da FGV-Eaes (GVces) em 2012 para compilar ferramentas de avaliação da política fiscal brasileira, visando capturar seu potencial para reduzir emissões de gases de efeito estufa (GEE) e expandir o PIB e o nível de emprego. Publicado em outubro e entregue ao MF, o estudo *Política Fiscal Verde no Brasil* concluiu que, para ser efetiva, tal política não pode se isolar das demais decisões governamentais, as quais tampouco podem colidir com princípios basilares como os da proteção ambiental [8].

Além disso, o estudo aponta instrumentos fiscais que podem servir na promoção de uma economia verde e recomenda prioridade aos incentivos, sem que isso gere prejuízo às contas públicas, em vez de privilegiar as sobretaxas aos poluidores, e à redução nos subsídios para as atividades poluidoras e emissoras de carbono. Também sugere que se evite a criação de um tributo ambiental com finalidade meramente arrecadatória, desprovido de qualquer vínculo com a atividade estatal de proteção ao meio ambiente.

Uma segunda etapa desse projeto volta-se para a análise do impacto de uma política fiscal verde no PIB, no emprego e nas emissões de gases-estufa, envolvendo, além da FGV, a Coppe, da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), a Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, da USP, e a Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

Se já existe a base constitucional para uma reforma tributária verde no País, o mesmo não pode ser dito para os instrumentos que a viabilizarão. Há muito o que pesar na balança, e interesses econômicos poderosos, vinculados às indústrias poluentes, que terão de ser enfrentados pela nova economia.

A boa notícia é que o grupo encarregado pelo Senado para estudar mecanismos de tributação verde já inicia os trabalhos com uma série de propostas sobre a mesa, algumas bastante inovadoras, como a Cide-Carbono. (A reportagem de PÁGINA22 participou do evento em Brasília a convite do Ipam.)

■ Jornalista e professor de jornalismo nos EUA, escreve para o jornal *The New York Times* desde 2000. Prêmio Pulitzer em 2010 com uma reportagem sobre carne contaminada, publicou em fevereiro de 2013 o livro *Salt Sugar Fat: How the food giants hooked us*, a ser lançado no Brasil pela Editora Intrínseca



Mercado viciado em *junk food*

POR FRANCINE LIMA FOTO TONY CENICOLA

E se pudéssemos entrar como uma mosca dentro das salas de reunião em que os executivos das maiores empresas de alimentos e bebidas do mundo decidem como vão conquistar o paladar dos consumidores no próximo ano? É mais ou menos essa a oportunidade que o jornalista **Michael Moss** ■ nos oferece com o livro *Salt Sugar Fat: How the food giants hooked us* (ou *Sal Açúcar Gordura: Como os gigantes dos alimentos nos físgaram*, em tradução literal).

São cerca de 400 páginas de informações extraídas de documentos e entrevistas com gente que participou diretamente da criação de alguns dos produtos mais bem-sucedidos dessa indústria nos Estados Unidos. Como os cientistas que pesquisam qual a quantidade ideal de açúcar em cada produto para causar a sensação máxima de prazer, apelidada de *bliss point*. Ou o criador de uma refeição empacotada para crianças feita de bolachas, queijo barato, carne processada e nenhum alimento fresco, recheada de sódio e gordura. Ou o precursor da tendência de fabricar alimentos cada vez mais práticos – e cheios de aditivos – para liberar as mulheres da demorada tarefa de cozinhar.

Tudo isso em meio à epidemia de obesidade e às evidências, internamente reconhecidas pelos executivos dessa indústria, de que o modo como essas invenções têm sido promovidas é um grande responsável pelo sobrepeso e outros problemas de saúde.

Seu livro fala sobre a fissura que os alimentos doces, salgados e gordurosos criados pela indústria nos causam. E a indústria de alimentos geralmente diz que seu trabalho é entregar às pessoas o que elas querem. Essa lógica está errada? A indústria deveria oferecer algo diferente daquilo que as pessoas desejam e, talvez, vender menos?

Nós ficamos habituados a alimentos com altos níveis de sal, açúcar e gordura, muito práticos, que não precisam de muito preparo e que são mais baratos do que frutas e verduras. A questão é como passaremos do ponto em que estamos para aquele em que as nutricionistas dizem que deveríamos estar, o que inclui comer o dobro de frutas e verduras que comemos hoje. É difícil. Parte da resposta virá da indústria de alimentos, porque ela é, em grande medida, responsável por estarmos nessa situação. Quando eles dizem que já nos oferecem produtos com baixos teores de açúcar ou gordura, o problema é que esses produtos estão tipicamente posicionados na prateleira ao lado dos cheios de açúcar e gordura, que são os que ganham prioridade na própria prateleira e nos investimentos em publicidade. São esses os produtos que estamos habituados a comprar. As vendas dos produtos mais saudáveis nem se comparam.

Essas empresas competem muito pelo espaço na gôndola, e o fato é que elas estão tão fortemente atraídas pelo lucro quanto nós estamos pelos produtos delas. Wall Street é um grande norteador das decisões da indústria. Quando a indústria tentou fazer a coisa certa pela saúde do consumidor, ela se deu mal. Ficou evidente o quanto as empresas dependem de sal, açúcar e gordura. Mal as vendas começam a se estabilizar – nem mesmo precisam cair –, ou o espaço na prateleira passa a ser ocupado por marcas concorrentes, os acionistas já começam a gritar. E aí, em muitos casos, os fabricantes acabam colocando de volta o sal, o açúcar e a gordura que haviam tentado eliminar. *(mais sobre o excesso de açúcar e a responsabilidade das empresas em goo.gl/cDgGda).*

Então, não só os consumidores, mas o lucro da indústria está viciado em sal, açúcar e gordura?

Sim. Uma das maiores surpresas para mim durante a pesquisa para este livro, que foi quase como um trabalho de detetive, foi descobrir que a indústria está ainda mais fisgada por altas quantidades de sal, açúcar e gordura do que as pessoas. Se você está atrás de uma solução, talvez deva pensar na hipótese de uma intervenção estatal. Gostei quando Geoffrey Bible, ex-CEO da Philip Morris, me disse: “Olha, Michael, eu não sou fã das regulações, mas me parece que a indústria de alimentos poderia receber a regulação em benefício próprio. Com novas regras, com limites para o açúcar e o sal, ela poderia reformular seus produtos e nos dar tempo para nos adaptar às novas formulações, sem ter de ouvir Wall Street gritando que ela está louca”.

Segundo o que o senhor conta no livro, nosso corpo parece ter sido feito para gostar desses ingredientes. Como deveríamos lidar com isso?

Pois é, existe essa grande desconexão. Nossas papilas gustativas se desenvolveram enquanto nossa espécie evoluía na África.

Wall Street é um grande norteador da indústria. Quando ela tentou fazer a coisa certa, se deu mal

Como precisávamos de energia para sobreviver, as papilas tinham a função de detectar os alimentos mais energéticos e o cérebro tinha de enviar mais sinais de prazer quando comíamos alimentos doces e gordurosos. De um século para cá, e mais intensamente há 30 anos, esse tipo de comida deixou de ser escasso; ao contrário, está em todos os lugares, muito barato e promovido com um marketing fortíssimo. Então, antes, o acesso a esses alimentos era algo que exigia um esforço, o que por si só nos impunha limites. Agora, para muitas pessoas, se não para a maioria, é muito fácil de obter. Mas nosso corpo continua funcionando da mesma forma, não está equipado para lidar com essa sobrecarga de comida barata e irresistível.

Existe outra forma de agradar ao nosso paladar na mesma intensidade? Ou a saída é não nos agradarmos tanto?

Qualquer um que vá ao médico com problemas de pressão alta, especialmente idosos, sabe que, depois de seis semanas sem comer alimentos salgados, ir ao supermercado fica difícil, diante da quantidade de alimentos ricos em sal nos corredores. Em apenas seis semanas, o prazer que essas pessoas tinham ao comer alimentos salgados vai embora. Nós nem sequer nascemos gostando de sal; isso só acontece lá pelo sexto mês de idade. Estudos recentes mostram que alimentos processados influenciam muito na nossa vontade de comer sal. Crianças acostumadas a comer alimentos industrializados têm maior tendência a lamber o saleiro de casa na fase pré-escolar.

Com o açúcar é mais complicado. Agora que temos essa expectativa de sentir o sabor doce em quase tudo que comemos, é mais difícil nos dirigirmos até a seção de hortifrúti para comprar brócolis, que tem notas amargas. Mas é possível. Muita gente me conta que parou de comer comida processada e passou a gostar bem mais de alimentos frescos e integrais. Eu não estou defendendo que eliminemos a comida processada de nossas vidas; eu mesmo não sou capaz de fazer isso. Eu e minha mulher trabalhamos fora de casa, temos dois filhos e nossas manhãs são aquela loucura. Nós não podemos cozinhar comida do zero o tempo todo. Acho que é mais o caso de assumir maior controle sobre o consumo de processados, em vez de deixar que esses produtos nos

controle. E nos dar tempo para readaptar o paladar à comida de verdade. Meus filhos antes só comiam pão “branco-alvejante” e hoje comem pão integral numa boa, gostando.

Parece o alerta que nos fazem sobre as drogas: “O efeito inicial é agradável, mas, uma vez dentro, pode ser difícil sair”.

É pior. Foi o que me disse Nora Volkow, neurocientista, diretora do National Institute on Drug Abuse e tataraneta de Leon Trotski. Tendo estudado como o cérebro responde a narcóticos e a alimentos, ela está convencida de que os alimentos mais doces e gordurosos podem fazer muita gente comer demais, assim como o uso de narcóticos pode induzir ao abuso de drogas. No caso da comida, sair do vício é mais difícil, segundo ela, porque ninguém pode viver sem comer. Então não adianta tentar largar o vício comendo só um ou dois biscoitos recheados. Não dá para se controlar desse jeito. O que ela propõe é evitar de vez os produtos mais irresistíveis.

O doutor Kelly Brownell, especialista em obesidade de Yale, chama as grandes corporações de alimentos de Big Food, em uma comparação ao Big Tobacco, como ficaram conhecidas as empresas de cigarros com seus planos para viciar os clientes com nicotina. O senhor acredita que, no caso dos alimentos, existe uma conspiração para nos viciar?

Eu escrevi sobre a indústria do tabaco no livro, mas não uso muito a palavra “vício”. Nem é necessário. Quando a indústria de alimentos fala sobre maximizar a atratividade, a sedução de seus produtos, ela usa termos como *snack-ability*, *crave-ability* ou *more-ishness*, uma das minhas preferidas (*neologismos que ao pé da letra poderiam ser traduzidos como “petiscabilidade”, “fissurabilidade” e “maisice” – a capacidade de “querer mais”*). Sendo isso inglês ou não, são termos oficiais dos químicos e CEOs do marketing para o que todas as empresas do setor fazem, que é ganhar o máximo possível de dinheiro vendendo o máximo possível de seus produtos.

Eu não os vejo como um império do mal que intencional-

Não defendo eliminar a comida processada de nossas vidas; eu mesmo não sou capaz de fazer isso

mente tratou de nos tornar obesos. A questão é se eles ficaram tão bons nisso, ainda que subconscientemente, que os produtos que eles criam nos forcem a comer demais. Mas isso é muito difícil de atribuir a eles. Afinal, como eles mesmos dizem, ninguém baseia sua dieta em biscoito recheado. O que conta é todo o universo de alimentos processados a nossa volta, e isso os torna muito diferentes da indústria do tabaco. Diante de um júri, um caso envolvendo tabaco diz respeito a pessoas que fumam. Mas, se você apresenta um processo contra a Kraft por causa do biscoito Oreo, a primeira defesa será a pergunta: “Como você sabe que foi o Oreo que causou a obesidade e não todo o resto de produtos que essas pessoas estão comendo?”

A conexão com o tabaco que acho interessante é a que descrevo no livro: a maior empresa de tabaco, a Philip Morris, tornou-se a maior fabricante de alimentos dos Estados Unidos nos anos 1980, quando comprou a General Foods, e depois a Kraft. Por duas décadas, os executivos do tabaco fizeram o que se esperava deles, que era cobrar do pessoal dos alimentos um jeito de vender mais. Mas, no fim dos anos 1990, a Philip Morris foi a primeira empresa de tabaco a apoiar a regulação do setor pelo governo, cedendo à pressão dos consumidores, dos advogados e do próprio governo. Então eles alertaram o pessoal de alimentos de que, por conta do sal, do açúcar, da gordura e da obesidade, uma pressão muito maior estava por recair sobre eles do que a movida por conta da nicotina. Para mim, esse foi um momento incrível.

Olhando para 50 anos atrás, e considerando todas as inovações que a ciência dos alimentos trouxe para a realidade, o senhor considera nosso ambiente alimentar hoje menos saudável?

Nossa dependência de alimentos processados aumentou incrivelmente. As pessoas hoje preparam a própria comida com menos frequência e muitas vezes beliscam em vez de fazer uma refeição completa, criando o que os cientistas da nutrição chamam de um “comer desatento”. Podemos comer com uma só mão, sem prestar atenção, deixando o cérebro fora da equação, e isso facilita que a gente coma além da conta. Essas mudanças, sem dúvida, contribuíram muito para a epidemia de obesidade.

Seu livro relata o esforço da indústria, a partir dos anos 1940, para criar alimentos práticos, de conveniência, o que teria facilitado a vida das pessoas, especialmente das mulheres que entraram no mercado de trabalho. Afinal, a conveniência na alimentação atrapalha mais do que ajuda?

O custo da conveniência é esse comer desatento. Para cozinhar, é preciso envolver o cérebro na atividade, desacelerar. Os alimentos mais práticos são os que duram mais na prateleira, e são esses que contêm maiores teores de sal e açúcar, que são conservantes naturais. Mas a indústria supervaloriza essa praticidade. Dá para quebrar essa nossa dependência dos alimentos processados, dá para cozinhar sem gastar muito tempo. Molhos para massas, por exemplo. É prático comprar um vidro de molho pronto e apenas abrir a tampa e jogar dentro da panela, mas é muito provável que esse molho tenha boas doses de sal e açúcar adicionadas. Por outro lado, você pode comprar uma lata de

Além da regulação estatal, o consumidor tem de ser o motor da mudança por alimentos saudáveis

tomates pelados, refogar com azeite, alho e cebola e adicionar apenas a quantidade de sal e açúcar que você julgar necessária. A diferença é que neste caso você está no controle, e o gasto de tempo não será assim tão maior. Há diversos preparos na cozinha quase tão rápidos quanto usar o produto pronto.

Hoje temos informações nutricionais nos rótulos e os meios de comunicação falam de nutrição o tempo todo. Na sua opinião, os consumidores estão suficientemente informados para escolher alimentos mais saudáveis?

Sim e não. Ainda falta uma informação importante nos rótulos, que é a indicação do limite de açúcar que deveríamos consumir em um dia. E é complicado porque parte do açúcar já pertence aos alimentos, como o açúcar das frutas, e parte é adicionada. E a ciência diz que o máximo recomendado varia para cada pessoa. De todo modo, acredito que seja possível estabelecer um limite. E ainda que tenhamos a mídia e as inscrições minúsculas nos rótulos nos informando sobre nutrição, essa informação disputa atenção com a enorme quantidade de publicidade a que estamos expostos na TV e com as inscrições gigantes na frente das embalagens, que estão direcionadas a nos fazer consumir um monte de produtos não muito saudáveis. É difícil driblar todo esse marketing. Muitos produtos agora destacam na frente da embalagem a presença de fruta, mas a tal fruta não passa de mais açúcar na forma de suco. Embora pareça que temos mais informação, ela acaba soterrada pelo marketing.

O senhor tem alguma sugestão para resolver isso?

O governo americano pediu que as empresas limitassem sua publicidade, especialmente a direcionada às crianças, mas não impôs um limite. E isso teve um efeito mínimo. Acho que foi Michelle Obama quem disse que 86% da publicidade de alimentos ainda envolve produtos com muito sal, açúcar e gordura ([confira em goo.gl/R27b8W](http://goo.gl/R27b8W)). Quer dizer, a menos que a indústria decida limitar a si própria, não vejo outra solução senão uma medida imposta pelo governo. Outro cenário é que o público passe a exigir alimentos mais saudáveis e pare de comprar os não saudáveis. Aí eu acredito que as empresas reagirão. Até porque nesse

cenário Wall Street gritará com as empresas para que elas não mais adicionem tanto sal, açúcar e gordura aos seus produtos e criem opções mais saudáveis. E, já que os cientistas contratados pela indústria são gênios que criam qualquer coisa, as empresas pedirão a eles que reformulem seus produtos, e então o marketing pesado passará a promover as novas formulações.

Eu realmente acredito que a demanda tem de ser o motor dessa mudança. Agora... como conseguir que as pessoas exijam alimentos mais saudáveis?

Quem o senhor acha que deveria se responsabilizar por educar o público a comer melhor?

Eu diria que, já que os gigantes dos alimentos nos tornaram tão presos aos seus produtos, já que eles gastam tanto dinheiro fazendo marketing para seus itens menos saudáveis, eles deveriam começar a bancar essa educação para mudar a situação. Eles dirão que não têm dinheiro para isso, então deveríamos nos perguntar qual porção do lucro dessas empresas deveria ser redirecionada para criar essa nova educação do público. E é claro que devemos nos perguntar também que tipo de educação deverá ser essa. Acho que todo mundo já sabe que não adianta sair pregando que frutas e verduras são saudáveis. As pessoas não respondem a esse tipo de mensagem comprando mais frutas e verduras. O governo tenta isso há anos. Não funciona. Também não podemos pregar para as crianças na escola do jeito que os cursos de economia doméstica faziam nos anos 1950.

Mas podemos trazer a questão da comida para as crianças em uma abordagem mais política. Por exemplo, nos Estados Unidos há universidades adotando meu livro como leitura obrigatória para todos os alunos ingressantes. Inicialmente até tive dó dos alunos por terem de ler o livro no verão, mas me disseram que ele gostam, porque não é um livro sobre comida, mas sobre poder e corporações multinacionais tentando influenciar seus hábitos. É sobre a habilidade deles de enfrentar isso, e os jovens adoram ver o mundo dessa forma. Acho que os adultos também.

Recentemente, o senhor publicou um artigo na revista do New York Times contando que pediu à indústria para criar uma campanha voltada para promover o brócolis. A solução estaria em uma

A Kellogg's mostrou por que não pode abrir mão do sal: os cereais ficariam intragáveis

comunicação mais criativa para os alimentos saudáveis?

A história começa assim: o que os gigantes dos alimentos fariam se, de uma hora para outra, tivessem de vender frutas e hortaliças frescas? Eles provavelmente pediriam às suas agências de propaganda que encontrassem um jeito de acionar o “botão emocional” dos consumidores em relação a esses alimentos, da mesma forma que eles acionam o botão emocional em relação a guloseimas. Esse ótimo *slogan* do chocolate Snickers, da Mars, “não deixe a fome te pegar” (*no Brasil, simplificado para “Mata sua fome”*), é tão poderoso e típico da indústria de alimentos.

Eles nos fazem comer não porque estamos com fome realmente, mas por razões emocionais. Então perguntei a uma empresa o que ela faria para vender brócolis, e ela criou uma campanha fictícia. Mas, para saber se funcionaria, ela teria de ser testada em algumas cidades, com um gasto de alguns milhões de dólares. Eu não podia pagar a agência para testar isso, então ficamos sem saber se daria certo.

O senhor conta no livro que um ex-executivo da Coca-Cola mudou de ramo e transformou o marketing de uma marca de cenouras baby ao colocá-las dentro de embalagens brilhantes, ao lado dos salgadinhos, com o slogan “Coma como se fosse junk food”. Há outros casos de sucesso no setor de hortifrúti?

Também houve uma grande publicidade para o abacate e para amêndoas, que resultou em um aumento nas vendas. Mas nenhum foi tão criativo quanto o das cenouras. A campanha das cenouras funcionou bem nos dois mercados em que foi testada. Eu escolhi o brócolis porque ele era um dos vegetais mais difíceis de promover. Ninguém é apaixonado por brócolis.

As pessoas mais importantes que o senhor entrevistou para o livro são cientistas e executivos de dentro da indústria de alimentos. Como conseguiu que eles falassem?

Os documentos que eu tinha em mãos foram fundamentais...

Documentos relacionados às ações contra a indústria do tabaco?

Em grande parte. Além disso, a indústria de alimentos adora ganhar prêmios e, para concorrer a eles, tem de contar em detalhes por que merece o prêmio. Esses relatos incluem informações que jamais abririam em outras circunstâncias. Eu tive acesso a esses relatórios. Foram esses documentos que me revelaram como a indústria estava criando e promovendo seus produtos e quem eram os principais tomadores de decisão nessas empresas. Não são nomes que costumam aparecer nos jornais. Tendo os nomes, pude procurar essas pessoas e pedir que me contassem a história completa. Como eu iria escrever sobre o assunto de qualquer forma, eles acharam que valia a pena falar. Quer dizer, eles poderiam preferir que eu não existisse, mas me parece que eles entenderam que fui justo na minha abordagem. Depois, até recebi convites. Uma das coisas mais interessantes foi a Kellogg's me chamar para mostrar por que não podia abrir mão do sal em seus cereais matinais: eles ficariam intragáveis.

Além de relatar segredos, eles se abriram sobre como se sentem

O objetivo do livro não foi culpar ninguém, mas mostrar como as coisas funcionam

em relação a suas criações. Houve quem se arrependesse. Eles não pensaram antes nas consequências de seu trabalho?

Houve quem me dissesse mais ou menos o seguinte. “Quando criamos esses produtos, não pretendíamos que fossem consumidos de hora em hora ou todos os dias. Era para ser um consumo ocasional, mas a dependência desses alimentos aumentou de forma dramática.” Jeffrey Dunn, o ex-presidente da Coca-Cola, me disse que, naquela posição, ele estava em uma tal guerra contra a concorrência que não dava tempo para refletir sobre as consequências. Somente depois de sair da empresa é que ele veio a pensar sobre o que havia feito, e hoje, com as cenouras, diz que está pagando seu carma. Isso faz sentido para mim. De novo, não vejo essas pessoas como “do mal”. Eu as vejo absorvidas pelo sistema da indústria de processados, que é um grande poder ganhando espaço. Meu propósito com o livro não foi culpar ninguém, mas explicar como as coisas acontecem.

E como fica sua relação com as fontes depois da publicação do livro?

Algumas empresas não querem falar comigo. Mas o livro parece ter funcionado como um alerta para a própria indústria. Acontece, no fim de palestras que dou, de alguém vir conversar comigo e dizer coisas do tipo: “Eu trabalho para a empresa XYZ e não podemos dizer isso em público, mas estamos torcendo por você. Queremos tentar fazer a coisa certa”.

Para terminar, uma pergunta mais pessoal. Quais alimentos processados o senhor compra sem preocupação?

Batata frita de pacote. Adoro. Também compramos pizza congelada de vez em quando, naquelas noites de correria, quando não dá tempo de cozinhar. Compramos feijão em lata, tortilhas prontas, queijos, algumas carnes pouco processadas. Eu não evito tudo que é processado, nem mesmo o que é altamente processado. Mas devo dizer que, depois de escrever o livro, eu me sinto mais empoderado a não comer demais. Quando abro o saco de batatas fritas, eu me lembro dos cientistas que ajudaram a inventá-las, e então posso comer só um pouco.

É como se o senhor decidisse não deixar esses caras decidirem por você...

Exatamente. 

Que **comida** queremos?

Nas últimas décadas, o Brasil se tornou um dos países com maior segurança alimentar do mundo. Mas a qualidade é questionada por quem busca uma ética que contemple alimentos saudáveis para o ambiente, para quem os produz e para quem os come

POR MAGALI CABRAL FOTOS TOM BRAZ

“(...) o estômago se torna sensível, sucos gástricos se exaltam, gases interiores se deslocam com ruído; a boca se enche de saliva e todas as forças digestivas estão em armas, como soldados que aguardam uma ordem de comando para agir. Mais alguns momentos e se terá fome.” [1]

E agora, o que comer? Nunca o homem urbano teve tantas opções de nutrição, nem tantas informações sobre os efeitos dos alimentos no organismo. Bom seria se esse desempenho ótimo nos campos agroindustrial e da pesquisa científica tivesse se convertido em saúde alimentar. Só que não. De modo geral, ganhamos em quantidade (segurança alimentar), mas perdemos em qualidade (contaminação química, desequilíbrio nutricional), vitalidade (esterilidade) e diversidade (padronização e aumento de escala).

Ao longo do século XX, o alimento padronizado ganhou *status* de comida saudável em razão do controle biológico dos microrganismos (bactérias). Para isso, abriu mão de suas características originais de cor, sabor e textura, ou seja, da sua integralidade. Iogurte e macarrão tornaram-se monotonamente iguais no Brasil, na África do Sul ou em Israel.

No século XXI, há uma tentativa de resgatar premissas da tradição alimentar e dar um passo além. Não basta ser integral e estar livre de contaminantes biológicos, o alimento precisa ser saudável para o meio ambiente, para quem o produz e para quem o come, além de estar culturalmente ajustado às tradições dos diferentes povos. “O mundo contemporâneo pede um alimento ético”, resume a nutricionista Elaine de Azevedo, especializada em orgânicos, pós-doutorada pela Faculdade de Saúde Pública da USP e professora adjunta da Universidade Federal do Espírito Santo. Apesar da recente disseminação de sistemas de rastreabilidade, a nutricionista ressalta que pouco

[1] Descrição de como surge o apetite, feita por Jean-Anthelme Brillat-Savarin, prefeito de Versalhes entre 1791 e 1793, e um apaixonado pelos prazeres da mesa. Escapou por pouco de ser guilhotinado na Revolução Francesa. Escreveu *A Fisiologia do Gosto*, Companhia das Letras (1995).



Wilson Nobre sugere o uso de ferramentas de inovação, como o *Design Thinking*, às empresas de alimentos ainda “amarradas” ao velho paradigma industrial, mas interessadas em mudanças

se sabe sobre a vida pregressa dos alimentos à mesa dos brasileiros. Menos ainda sobre as microsubstâncias que podem esconder. “Se, por um lado, a comida está biologicamente mais segura do que há 50 anos, por outro, chega quimicamente contaminada com agrotóxicos, aditivos sintéticos, drogas veterinárias, fertilizantes químicos, contaminantes da irradiação (*procedimento para esterilizar alimentos*). Sem falar dos transgênicos”, diz.

Em compensação, o movimento reativo em prol de uma cultura alimentar alternativa nunca foi tão plural. Enquanto a indústria quase não diversifica as opções além do *light*, *diet* e baixa caloria, as propostas contemporâneas de dietas se multiplicam: podem ser orgânicas, vegetarianas, veganas, crudistas, sanguíneas, mediterrâneas, éticas, funcionais, ayurvédica, tradicional chinesa etc.

Cidades de grande e médio porte também já estão repletas de propostas culinárias alternativas e com preços acessíveis: restaurantes com o charme da alta cozinha, mas que dão preferência à simplicidade dos alimentos orgânicos e integrais. E, sem radicalismos, não abrem mão das ótimas exceções que a indústria oferece, entre as quais, azeites, pimentas, queijos, cervejas, vinhos...

CAMINHADA

No Brasil de cinco décadas atrás, com o agronegócio e a agroindústria ainda sem grandes projeções, boa parte dos alimentos do dia a dia era naturalmente local. E, sim, havia riscos de contaminação biológica. O leite, por exemplo, era transportado em caçambas, sob o sol ou chuva, até as cooperativas distribuidoras. Mas, a partir dos anos 1970, com a chegada da **Revolução Verde**, a Embrapa foi criada e passou a desenvolver competência na produção agropecuária.

Enquanto isso, a mulher ocupava o mercado de trabalho e passava a demandar alimentos processados, que agregassem praticidade à sua dupla jornada. Supermercados e oferta de alimentos padronizados se multiplicaram. O *fast-food* virou febre. No final do século XX e início do XXI, no decorrer do processo de globalização, o Brasil assumiu o papel de grande *player* na distribuição mundial de alimentos.

A essa altura, atingira o auge a “gastro-anomia”, neologismo que o sociólogo francês **Claude Fischler** cunhou para enfatizar a falta de regras e de preocupação com os efeitos da alimentação na saúde humana. Pesquisas

científicas sobre a relação da qualidade nutricional das dietas com a saúde e a longevidade ganharam destaque no mundo. A agenda ambiental, por sua vez, sugeria uma redução no ímpeto capitalista ao pôr em pauta os riscos do aquecimento global provocado pelo excesso de emissões de CO₂.

Finalmente, o círculo se fechou com o surgimento de movimentos que tentam resgatar a ideia da comida orgânica e local, parecida com aquela servida cinco décadas atrás, inserindo-a no cardápio do dia. O locavorismo (*locavore*, em inglês), o mais famoso deles, propõe o consumo de alimentos produzidos no máximo a 160 quilômetros de distância. Elaine Azevedo, no entanto, alerta para um lado não tão estimulante do movimento: sempre há o risco de, ao se cortar os laços com o outro, criar um ambiente xenófobo. Outro risco é o de acabar levando a mulher de volta à cozinha, já que o movimento valoriza o antigo conceito de família nuclear que faz todas as refeições em casa.

Estaria a indústria de alimentos atenta à sua responsabilidade social na promoção da saúde? O diretor de assuntos corporativos da BRF, Marcos Jank, crê que sim. O segmento está submetido a uma série de regulamentações (*mais na reportagem à pág. 56*) e, em alguns casos, até as supera. A BRF, por exemplo, estimula a prática do plantio direto entre seus fornecedores do campo, uma vez que essa técnica de manejo de solo propicia uma diminuição no uso de herbicidas.

Mas, para Jank, a responsabilidade social da indústria de alimentos vai além. O Brasil, na posição de grande produtor de alimentos, assumiu a responsabilidade social de garantir segurança alimentar para países com grandes populações e sem a sua exuberância de terras agricultáveis e aquíferos. Caso da China. “Não creio que o Brasil conseguiria contribuir para a segurança alimentar de mais de 7 bilhões de pessoas, das quais 1 bilhão em situação de fome, se transformasse a sua produção em orgânica”, afirma.

O executivo da BRF destaca ainda que problemas de saúde, como a obesidade, podem não estar diretamente relacionados ao alimento. “Os hábitos mudaram nos últimos 50 anos e o sedentarismo é uma realidade. Não tínhamos tantas escadas rolantes, automóveis, controles remotos e uma série de outras facilidades que desestimulam a atividade física.” A BRF foi a única de



cinco empresas globais do setor de alimentos, procuradas pela reportagem, que agendou entrevista dentro do prazo de 10 dias, de acordo com o cronograma da revista. As demais – Nestlé, Unilever, Pepsico e JBS – não nos atenderam até o fechamento desta edição.

CAVALO DE PAU

Professor da Escola de Administração de Empresas de São Paulo da Fundação Getúlio Vargas (FGV-Eaesp) e membro do Fórum de Inovação da FGV, Wilson Nobre não atua profissionalmente na área, mas é um dileitante em assuntos que envolvem nutrição.

Segundo ele, o problema da indústria de alimentos é continuar “amarrada” ao paradigma do “fazer mais do mesmo”, introduzido há 250 anos pela Revolução Industrial, e, portanto, com pouca chance de promover rupturas em curto ou médio prazo. “Em vez de nutrir 7 bilhões de seres humanos, a indústria não passa de uma vendedora de comida”, afirma.

Mesmo que a indústria esteja ciente de que o momento pede mudanças significativas no âmbito da qualidade nutricional dos alimentos, Nobre entende que alterar esse percurso secular é tão difícil quanto dar um cavalo de pau em um transatlântico. “Suponha que o presidente de uma dessas grandes empresas se convença de que deve lançar uma linha só de orgânicos. Na pri-

meira rateada do demonstrativo financeiro, os acionistas o jogam porta a fora, pois a sociedade também vive no paradigma vigente.”

Wilson Nobre e Elaine Azevedo compartilham a crença de que o mercado de alimentos orgânicos pode aumentar escala, reduzir custos e chegar à mesa da população. Trata-se de uma questão de tempo – e investimento. A própria Embrapa já dispõe de tecnologia para revolucionar esse mercado.

O acadêmico da FGV sugere o uso de ferramentas como o *Design Thinking* às empresas ainda “amarradas” ao velho paradigma industrial, porém interessadas em aprender a “nadar contra a corrente”, para usar a expressão do próprio Tim Brown, o CEO da consultoria Ideo e criador dessa metodologia.

Um dos pilares desse método é colocar o homem no centro das discussões de criação e inovação, ocupando um espaço que sempre foi do marketing do produto que se quer vender. “Como vive e o que sente a pessoa que vai se relacionar com o alimento que lhe será vendido? Esse é o paradigma que se perdeu com a Revolução Industrial, mas que será resgatado daqui a alguns anos, na ‘pós-pós-modernidade’”, acredita Nobre.

Para a pergunta “comemos melhor?”, não há resposta única, mas uma combinação de fatores. Veja alguns deles nas páginas a seguir e monte sua conclusão.

Programa idealizado em meados do século XX na América do Norte para aumentar a produção agrícola no mundo com melhorias genéticas de sementes, uso intensivo de insumos industriais, mecanização e redução do custo de manejo

Com Estelle Masson, é coautor de *Comer, a alimentação de franceses, outros europeus e americanos*, Editora Senac, 2010



SEGURANÇA ALIMENTAR

“Alimento existe, o problema é fazê-lo chegar a todos”, diz especialista ligado ao governo **POR LYDIA MINHOTO CINTRA**

Para a ONU, segurança alimentar é uma condição que pressupõe quatro dimensões no abastecimento de alimentos para uma população: disponibilidade, acesso, utilização e estabilidade. Já o Conselho Nacional de Segurança Alimentar coloca em pauta os modelos de produção e consumo, defendendo que o acesso deve prezar pela qualidade com base em práticas “promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”. Com um vasto leque de definições e possibilidades de entendimento, é um desafio responder em que medida um país é seguro em termos alimentares.

“Segurança alimentar não é só reduzir a miséria no campo. É ter oferta pra alimentar a população da cidade. E o agronegócio também faz isso”, defende André Nassar, sócio-diretor da consultoria Agroicone e especialista em agronegócio. Para ele, tanto a agricultura comercial quanto a familiar estão vinculadas à cadeia de suprimentos de alimentos. A produção de grãos como milho e soja no Brasil, mesmo que tenha foco na exportação,

alimenta animais que serão consumidos pela população. Nessa interpretação, a segurança estaria especialmente relacionada à quantidade de calorias consumidas. “A menos que você julgue que a segurança alimentar não seja garantida via proteína animal”, diz Nassar.

Além da quantidade, como se sabe, é preciso acesso à diversidade. Variar as refeições com legumes, verduras, frutas e cereais é essencial e reflete uma combinação importante de nutrientes para o organismo humano. Fomentar o consumo desses alimentos, produzidos localmente, reduz custos com transporte e conservação. “O consumidor que privilegiar os alimentos produzidos em sua cidade terá acesso a alimentos de melhor qualidade e a preço mais acessível”, diz Sebastião Wilson Tivelli, pesquisador da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (Apta) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo. Para Tivelli, a insegurança alimentar mundial não se dá por falta de comida. “Alimento existe, o problema é fazê-lo chegar a todos.”

Leia a íntegra da entrevista com Wilson Tivelli na versão digital desta reportagem em fgv.br/ces/pagina22.



SEGURANÇA SANITÁRIA

Estamos mais seguros em relação à contaminação biológica, porém mais inseguros quanto à contaminação química, segundo nutricionista

O primeiro leite condensado em lata foi produzido em 1856 pelo americano Gail Borden

O processo expõe o alimento a uma carga de irradiação equivalente à necessária para realizar cerca de 30 a 150 milhões de radiografias de tórax, segundo a nutricionista

O salto tecnológico propiciado pela Revolução Industrial a partir do século XVIII mudou significativamente o consumo de alimentos. O crescimento das cidades criou novas necessidades de abastecimento, o que gerou mudanças nos processos de produção e até mesmo na função das embalagens. Foi nesse período que surgiram os **primeiros enlatados**.

A indústria cumpriu sua função com processos como esterilização e **irradiação**: diminuiu os riscos de contaminação biológica, causada por microrganismos, para

aumentar o tempo de prateleira e baixar os preços. “Não podemos dizer que morando na cidade isso não seja positivo. Como a gente vai tomar leite fresco se demorar uma semana para chegar a nossa mesa?”, diz a nutricionista Elaine de Azevedo. “Eu diria que estamos mais seguros em relação à contaminação biológica, porém mais inseguros em contaminação química.”

Essa insegurança se manifesta também no intenso uso de contaminantes químicos (agrotóxicos) e aditivos sintéticos (corantes e conservantes), que muitas vezes mascaram a baixa qualidade dos alimentos. “Estamos

priorizando a segurança sanitária dos alimentos em detrimento da sua qualidade e pureza.” A maior aceitação dos alimentos industrializados também varia de acordo com o país. “A gente não tem o culto ao alimento como na Itália”, exemplifica a professora da USP Valéria de Marcos. Quando, nos anos 2000, a União Europeia tentou introduzir uma série de normativas higiênicas

que colocavam em risco o desaparecimento de produtos locais, os produtores se organizaram e gritaram contra. “Tem vários queijos que ficam maturando em grutas, enterrados na terra. Se isso desaparece, você perde a riqueza da culinária.” **(LMC)**

Saiba quais são os efeitos da irradiação sobre os alimentos na versão digital desta reportagem em fgv.br/ces/pagina22.



QUALIDADE NUTRICIONAL

Alimentos processados perdem parte de seu valor. É preciso estar atento até mesmo aos vegetais frescos

POR THÁIS HERRERO

Avaliar o valor nutritivo dos alimentos industrializados é difícil. Quanto mais processado, mais nutrientes são perdidos, sobretudo vitaminas e minerais. Para compensar essas perdas, a indústria trata de adicionar elementos artificialmente. São cada vez mais comuns os avisos nas embalagens: “rico em fibras”, “fontes de vitaminas”. Até o leite, que naturalmente é pobre em ferro, ganhou versões turbinadas do elemento. Segundo especialistas, é uma alteração desnecessária, já que, entre os mamíferos, apenas os humanos continuam a tomar leite após o desmame, quando já podemos encontrar o ferro em outras fontes.

Alimentos “turbinados” não substituem os frescos porque carregam elementos extras: aditivos e corantes que visam padronizar cores, texturas e conservá-los por mais tempo. Segundo Carlos Armenio Khatounian, professor de agroecologia da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), da USP, há uma regrinha

sobre qualidade nutricional de alimentos: tudo o que é bom estraga, é atacado por insetos, fungos etc. “Desconfie de qualquer alimento que possa ser guardado indefinidamente”, aconselha.

Os aditivos são componentes relativamente recentes na indústria alimentícia e cada vez mais usados. Mas não há estudos conclusivos sobre os efeitos de sua ingestão. “Há estudos de curto prazo e em animais que indicam efeitos colaterais para a saúde. Para saber o impacto em pessoas, no entanto, precisa-se de mais tempo e análises”, diz a nutricionista Valdirene Neves dos Santos, professora da Unip.

Mesmo os alimentos *in natura* devem receber atenção para que não percam seus nutrientes quando armazenados e preparados. A feira na “hora da xepa” é mais barata, mas é menos rica para o corpo. Frutas, legumes e hortaliças, expostos muitas horas ao sol e ao calor, perdem nutrientes, mesmo dentro da casca. Isso acontece com pimentões, folhas verdes e frutas com têm vitamina C – que é fotossensível e se perde em contato com a luz.

Um raio-X nutricional da cesta básica

A caixa de papelão cheia de produtos que muitos trabalhadores do País recebem para complementar o salário é crucial para a alimentação de famílias que fazem dela a base das refeições ao longo do mês. Será que essas cestas, chamadas “básicas”, contêm o que é essencial para uma alimentação saudável? PÁGINA22 ouviu especialistas em nutrição para avaliá-las. A conclusão é que estão longe de ser a referência para uma alimentação balanceada. (TH)

BÁSICO DEMAIS

Faltam alimentos frescos, como frutas e legumes, e mais fontes de vitaminas e fibras. Enquanto isso, sobram açúcar, sódio e carboidratos. “Uma pessoa pode até sofrer de carência de vitaminas se sua alimentação for muito baseada na cesta”, alerta a nutricionista Valdirene Francisca Neves dos Santos, doutora de Ciências da Saúde pela Unifesp e professora titular de Nutrição e Enfermagem na Unip.

O fato de ser composta por alimentos não perecíveis é um gargalo à inclusão de vegetais, que estragariam rapidamente sem conservação adequada. Cenouras, ervilhas e milho enlatados seriam até uma opção, mas contêm muito sódio e aditivos químicos. As frutas secas também podem ser adicionadas, mas em desvantagem, visto que muitas são enriquecidas em açúcar e possuem mais calorias por porção do que as versões frescas.

VALE-ALIMENTAÇÃO

Para suprir a carência de alimentos frescos, o vale-alimentação para ser usado no supermercado é uma boa saída que as empresas podem adotar. A nutricionista Lara Natacci, sócia-diretora da Dietnet Assessoria Nutricional, ressalta que a medida deve vir junto a ações de educação alimentar para induzir a bons hábitos.

EDUCAÇÃO

“Quem recebe a cesta básica tende a aproveitar todos os ingredientes, principalmente no caso de pessoas de pouca renda”, diz Lara. Como tudo o que vem na caixa vai parar na mesa, é ainda mais relevante que as opções sejam balanceadas. Lara sugere que, junto aos produtos, as cestas tragam panfletos com informações simples e dicas de uma boa alimentação. Receitas para preparar os

alimentos seriam bem-vindas. “Não basta dar o alimento. É preciso ensinar a comer também.”

A MUITO CARBOIDRATO

Arroz, macarrão, farinhas e biscoitos são fontes de carboidratos, uma energia de rápida absorção e uso pelo organismo. São essenciais

para o funcionamento do corpo e vão bem para quem faz trabalhos que exigem força física mas, ainda assim, não contêm todos os nutrientes de que o corpo precisa para exercer suas funções vitais. Junto com os carboidratos, é preciso consumir os alimentos “reguladores”, fontes de vitaminas e sais minerais.

B MUITO SÓDIO

Todos os alimentos da cesta são processados. Como os fabricantes, em geral, usam o sódio como um conservante de baixo custo, nossa comida já vem carregada com esse elemento.

Somando isso ao saquinho de sal refinado, chegamos a um excesso de sódio. O quilo oferecido é mais que suficiente para o consumo de uma família ao longo do mês e pode estimular o uso exagerado do tempero. “Em um país que busca diminuir a quantidade de sódio que a população consome, por conta dos riscos que traz à saúde, oferecer 1 quilo de sal por cesta básica é algo que deveria ser revisto”, alerta Valdirene.

C ARROZ E FEIJÃO

A dupla mais querida da cozinha brasileira chega em abundância nas cestas básicas. Os

especialistas comemoram: são alimentos que, juntos, fornecem fibras, vitaminas do complexo B, ferro, potássio e zinco. E resolvem parte da falta de proteínas do conjunto de alimentos. O arroz é rico em amido, que favorece a absorção das proteínas vegetais contidas no feijão.

Três colheres de arroz para uma de feijão possui a quantidade essencial de aminoácidos que precisamos diariamente.

O feijão é o campeão em fibras da cesta. Mas, para variar a dieta da população e a oferta de grãos, às vezes sua substituição por lentilha ou soja cairia bem.

D SARDINHA OU ATUM

Os peixes enlatados são a alternativa de proteína animal que a cesta oferece. A sardinha e o atum constituem boas fontes de ômega-3, que ajuda na prevenção de diversas doenças, sobretudo nas cardiovasculares. Porém,

geralmente há apenas uma latinha nas cestas. “É insuficiente para a alimentação de uma família durante um mês”, ressalta Valdirene. Outro problema é que, como todo enlatado, vem carregada de sódio e aditivos químicos.

BISCOITOS

Apesar da presença significativa de gordura e açúcar, os biscoitos não são um grande problema da cesta porque cumprem a tarefa de fonte de carboidratos. A questão é como esses biscoitos são consumidos. “Se o pacote de 200 gramas é ingerido aos poucos e de forma dividida entre os membros da família toda ao longo do mês, não há impacto tão grande na saúde”, diz Valdirene. Isso também acontece com a maionese e o creme de leite. É só uma questão de moderação.

CEREAIS E FARINHAS INTEGRAIS

Ao passar pelo processo de refino, tanto o arroz quanto as farinhas perdem nutrientes que estavam na casquinha que envolvia o grão. Por isso, as versões integrais são mais ricas e dão maior sensação de saciedade ao serem ingeridas.

Como a maioria dos brasileiros não está habituada a esse tipo diferenciado de alimento, as cestas poderiam conter um saquinho de integrais e outro de refinados. Inserir-los aos poucos é uma forma de a população aderir a novos hábitos sem ser “forçada”, diz Valdirene. “Não é porque as pessoas não gostam de um tipo de alimento que não se deve oferecê-lo. A cesta pode ter uma função educativa.”

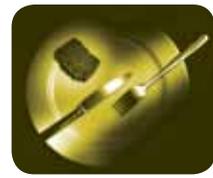
SOMENTE O NECESSÁRIO

Alimentos integrais, frutas secas e oleaginosas são saudáveis e saborosos, porém caros para os padrões das cestas básicas. A nutricionista Lara sugere que, para que entrem na cesta, saiam dela o que há de menos primordial, como biscoitos, misturas para bolos e achocolatados.

ALIMENTOS REGIONAIS

Há alguma variedade entre as cestas de diferentes estados do País que têm itens regionais e que permite a entrada de alimentos saudáveis e mais baratos por serem locais. No Norte, por exemplo, é possível encontrar a castanha-do-pará, rica em selênio, mineral que combate o envelhecimento celular.





INTEGRIDADE

Comer é alimentar corpo e espírito, portanto deve ser entendido como um meio e não um fim

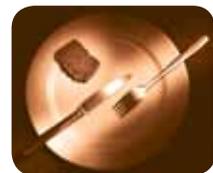
Comer não é apenas ingerir nutrientes e calorias para matar a fome. Fosse assim, valeria recorrer às pílulas de astronauta que a ficção científica do século XIX imaginou que teríamos à mesa nos anos 2000.

Comer é, então, uma relação entre nosso corpo, nossas sensações, nossa cultura e tudo o que envolveu aquele alimento: sua formação natural, seu processo de colheita, transporte e venda. Seu preparo e apreciação, sua história, sua cultura.

Um alimento é íntegro, portanto, quando completo no sentido mais amplo. “Alimentação é mais que nutrição física. É nutrição também do nosso espírito”, diz Carlos Armenio Khatounian, da Esalq/USP (*mais na reportagem à pág. 40*).

Nossas relações com a comida, no entanto, estão cada vez mais distantes. A era dos processados diminuiu nossa necessidade de preparar o que comemos. Basta “colher” de uma prateleira. E, dela, a comida vai ao prato. Esquecemos, assim, todo os aspectos envolvidos na produção, desde sua origem, e os processos de nossa refeição. “Um pão industrializado pode até ser muito saboroso. Mas aquele feito em casa tem outros aspectos que o tornam ainda mais gostoso”, diz ele.

“Quando lemos um rótulo de produto processado, podemos pensar ‘quais desses agentes e aditivos eu tenho na minha cozinha?’. Quase nenhum”, diz a nutricionista Samantha Peixoto. Para ela, esse é um indicativo de que mal sabemos o que comemos, e ingerimos o que não precisamos. **(TH)**



INFORMAÇÃO

Para saber o que comemos, é preciso entender os alimentos além dos rótulos

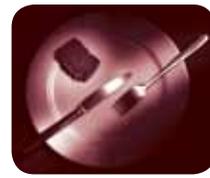
O que é um sequestrante? Ou um agente de firmeza? Esses termos podem até causar estranheza, mas estão em muitos alimentos que ingerimos. O primeiro é uma substância que forma complexos químicos com íons metálicos. De forma simplificada: é um elemento artificial que evita a deterioração do alimento durante o processamento. Já os agentes de firmeza são usados em bolos e iogurtes para melhorar sua consistência e para tornar o tecido de frutas ou hortaliças mais resistentes.

Esses e outros aditivos alimentares podem ser encontrados na lista de ingredientes das embalagens dos produtos industrializados, mas nem todo mundo consegue entender seu significado. A linguagem técnica e as letras miúdas são as maiores queixas dos consumidores sobre a leitura dos rótulos dos alimentos, diz a nutricionista Samantha Peixoto. Ela é cofundadora do site FechandoZipper.com, que tem como objetivo desvendar cada item escrito nos rótulos, explicando o que são os

ingredientes e analisando se o alimento é mesmo o que diz ser. Para cada produto analisado no site, os especialistas pesquisam os ingredientes com base em artigos científicos, dados da legislação e consultas ao Ministério da Saúde e Anvisa. “Se para nutricionistas como eu é difícil entender, imagine para os leigos!”, diz Samantha.

As tabelas nutricionais também confundem ao apresentar valores referentes a porções. Há algumas, por exemplo, que são de “dois biscoitos e meio”, medida um tanto irrealista, uma vez que ninguém come ou pensa no “meio biscoito”. Ou são fornecidas em gramas, sem que o consumidor saiba o peso exato do que coloca no prato.

O excesso também pode ser prejudicial. Às vezes, as informações das embalagens mais confundem do que esclarecem. “O produto se diz fonte de vitaminas, com pouco sódio, menos açúcar, entre outras coisas. É tanta propaganda e informação que há quem se sintam inseguro por não entender tudo aquilo”, afirma. **(TH)**



CADEIA DE VALOR

Cada vez mais, o consumidor quer saber a origem do alimento e a forma como foi produzido

A curiosidade e a exigência do consumidor chegaram às gôndolas dos supermercados: é cada vez mais comum que indústrias e redes varejistas se movimentem para conhecer e apresentar aos clientes as origens de suas matérias-primas e produtos agrícolas. “As pessoas buscam mais ética e estão exigindo mais das empresas”, afirma Carolina Galvani, gerente de Campanhas de Animais de Produção da Humane Society Internacional (HSI) no Brasil, organização mundial de bem-estar animal.

“O varejo usa o bem-estar animal como nicho de mercado. Eles já oferecem produtos com melhores padrões, mas, no Brasil, nenhum deles adotou ainda um comprometimento rígido, como a eliminação das celas de gestação e gaiolas em bateria (*para criação de porcas e galinhas poedeiras*)”, diz Carolina [1].

Uma pesquisa [2] feita em 2012 pelo Instituto Akatu revelou os cinco aspectos que mais se destacam

como motivadores da preferência do consumidor: ter boas relações com a comunidade, possuir selos de proteção ambiental, manter boas relações de trabalho, ajudar na redução do consumo de energia e não haver maus-tratos de animais.

Por isso, programas que atestam o controle na cadeia de fornecimento tornaram-se fonte de valor para os supermercados. O programa “Qualidade desde a Origem”, do Grupo Pão de Açúcar, por exemplo, trabalha com auditoria de fornecedores, análise de resíduos de agrotóxicos, análise microbiológica, inspeção de qualidade e rastreamento.

O grupo pretende estender seu programa à produção de frangos e suínos. Hoje, só as carnes bovinas são rastreadas – há um compromisso de não comprar carne de gado criado em Áreas de Preservação Permanente e Reserva Legal. Além do mais, os fornecedores são fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), o que inibe negócios com abatedouros clandestinos. **(LMC)**

[1] Para saber o que são celas de gestação e gaiolas em bateria, acesse goo.gl/CDOjPO e goo.gl/6Q0dFm. [2] Acesse a pesquisa *Rumo à Sociedade do Bem-Estar* em goo.gl/3W0CHA.

Leia na íntegra a entrevista feita com o Grupo Pão de Açúcar, na versão digital desta reportagem em fgv.br/ces/pagina22.



DIVERSIDADE

A alimentação brasileira perde com a padronização do cardápio e a desvalorização de produtos locais

A diversidade de alimentos que pode ser acessada pela população em feiras, mercados e supermercados não condiz com a variedade do que chega cotidianamente ao prato da família brasileira, composto basicamente por arroz, feijão, alface e tomate, aponta Carlos Armenio Khatounian, da Esalq/USP.

Ele completa: em todo o mundo, apenas dez itens respondem por 90% da alimentação das pessoas. Entre eles: o milho, o trigo e o leite. “Caminhamos para uma simplificação alimentar. As pessoas vão às compras e voltam sempre com os mesmos itens na sacola, porque

podem comprá-los durante o ano todo.”

Entre os alimentos processados, a simplificação se dá na produção de sabores e tipos. É efeito do sistema agroalimentar moderno, centrado em poucas indústrias que dominam a produção e distribuição do que comemos. Segundo Khatounian, as companhias têm dificuldade em se adaptar às peculiaridades de tradições locais e oferecem os mesmos produtos, a partir dos mesmos ingredientes e métodos de processamento.

Outro problema da homogeneização das refeições é não seguir as estações do ano e transpor as diferenças entre os locais de origem das plantas, como se pu-

dessem brotar em qualquer bioma. O resultado é que ingerimos muito mais agrotóxicos – empregados pelos produtores para que o arroz, feijão, alface e o tomate se desenvolvam mesmo em condições desfavoráveis.

Além disso, o modelo de produção dominante no Brasil pouco valoriza as espécies locais (*mais à pág. 34*). Para Sandro Marques, professor de Cozinha Brasileira no Senac, o brasileiro aprendeu ao longo de nossa história a valorizar mais o que é estrangeiro. “Conhe-



ceamos melhor a maçã do que a mangaba. Uma criança reconhece mais o sabor artificial de morango do que o sabor de uma jabuticaba. Embora a história da cozinha seja feita de permutas e empréstimos entre diferentes culturas, a valorização dos produtos locais é importante para a criação de uma identidade nacional”, diz. (TH)

Leia um texto de Sandro Marques sobre o tema na versão digital desta reportagem em fgv.br/ces/pagina22.



SABOR

Educar o paladar é o primeiro passo para a alimentação saudável. Quem se acostuma com os sabores "grosseiros" perde a sensibilidade para os "sutis"

Na hora de escolher os alimentos, as pessoas colocam a praticidade à frente do sabor, revelou uma pesquisa encomendada ao Ibope pela da Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (Fiesp) junto ao Ibope, que traçou o perfil do consumo de alimentos no Brasil ([acesse em bit.ly/183itgM](http://bit.ly/183itgM)). Trinta e quatro por cento dos entrevistados disseram que praticidade e conveniência eram as prioridades na decisão, e 23%, que era o prazer e a sensorialidade.

Os números são um indicativo de como a vida apressada nos desconectou do ato de comer. E explorar as experiências do paladar é fundamental para o prazer e a boa educação alimentar. A infância é a fase crucial para essa educação. É nesse período que desenvolvemos nossos gostos e treinamos as papilas gustativas. Quem não aprende a comer alimentos variados na infância tem mais dificuldade em aprender depois.

Crianças tendem a preferir os sabores “brutos” (muito salgados ou muito doces), que tornam os alimentos mais fáceis de comer, e a não gostar dos “sutis” (como amargo e azedo). Quando as pessoas se acostumam com os sabores grosseiros, perdem a sensibilidade para os sutis. Por isso, oferecer apenas “alimentos de crianças” a elas pode ser uma armadilha. É preciso aprender a comer aos poucos os alimentos dos adultos.

A nutricionista Valdirene Neves ressalta que, ao comer, devemos explorar os outros quatro sentidos: olfato, audição, visão e tato. Ao ouvir a “crocância” de um alimento, percebemos se está fresco, enquanto os aromas podem revelar os temperos, por exemplo. “Além disso, comer com as mãos é uma experiência que nos aproxima muito do alimento. Há a etiqueta, mas não podemos ser hipócritas e fingir que não comemos nada com as mãos. Há quem diga que esse gesto torna os alimentos ainda mais saborosos.” (TH)

WEB

POR THÁIS HERRERO

PRATA DA CASA

Sinergia perfeita

Na em pílula mágica nem *shake* importado. Na contramão da era de fórmulas milagrosas, cada vez mais cientistas defendem um modo descomplicado de extrair benefícios dos alimentos: combiná-los entre si para aproveitar melhor seus nutrientes. Algumas pesquisas associam o consumo regular entre frutas e vegetais complementares a uma maior absorção de substâncias que combatem os radicais livres, responsáveis por doenças crônicas, envelhecimento das células e o desenvolvimento de tumores.

Os estudos concluem também que uma dieta diversa e bem estruturada supera o uso de suplementos alimentares em eficácia e segurança. E isso vale inclusive para os alimentos “melhorados”, tão celebrados pela indústria. A combinação de ingredientes naturais é imbatível no quesito riqueza de nutrientes essenciais. Ou seja, ao detectar a deficiência de uma vitamina no organismo, analisar a combinação do que estamos comendo pode ser melhor do que tomar suplementos.

Há casamentos perfeitos entre alimentos que melhoram a absorção de vitaminas e minerais em relação ao consumo isolado. É o caso da laranja e do feijão (combinação presente, por exemplo, na feijoada). A fruta é rica em vitamina C (como o limão, o morango e a acerola), que potencializa a absorção do ferro contido no feijão e em vegetais verde-escuros. Quanto maior a diversidade de alimentos, mais possibilidade de combinações, que se aliam à saúde criando uma dieta funcional e eficaz na prevenção de doenças. Leia no site da PÁGINA22 dicas dessas associações e receitas. — POR CAROL NUNES



HISTÓRICO DE EMISSÕES

Em 2012, o Brasil emitiu 1,48 bilhão de toneladas de CO₂ equivalente. Foi a menor quantidade desde 1990. Ainda assim, o País ficou na sétima posição no ranking dos maiores emissores de gases de efeito estufa do mundo.

Esse e outros dados estão disponíveis no Sistema de



Estimativas de Emissões de Gases (Seeg). A plataforma inédita foi lançada em novembro, elaborada pelo Observatório do Clima.

O objetivo é disponibilizar um panorama das emissões para toda a população de forma simples. O site seeg.observatorioclima.eco.br traz dados e gráficos com as emissões do País desde 1990, organizados por anos e setores (são eles: agropecuária, energia, mudanças no uso da terra, processos industriais e resíduos). É possível cruzar dados, analisá-los em detalhe e saber qual é o peso de atividades em cada setor, como a produção de gado leiteiro e o transporte relacionado à produção de energia.

OLHOS ATENTOS

Logo após a aprovação do Novo Código Florestal, em

maio de 2012, organizações da sociedade civil criaram o Observatório do Código, a fim de monitorar a implementação das mudanças nas leis e evitar possíveis retrocessos. Em novembro de 2013, o grupo lançou o portal observatorioflorestal.org.br, que agrega estudos, análises, o histórico do Código e matérias exclusivas sobre a legislação florestal brasileira.

Por meio do site, é possível avaliar o desempenho dos governos estaduais na implementação do Código, promover discussões sobre os dados com setores da sociedade e do Estado e divulgar os dados e avaliações para a sociedade em geral. Outro objetivo do portal é se tornar instrumento para disseminar informações sobre a regularização ambiental de imóveis rurais no Brasil.

VALE O CLICK

VERDADE À MESA

Quantos morangos existem em um iogurte sabor morango? Todo suco de laranja de caixinha é igual? Picolé de fruta é de fruta mesmo? Essas e outras questões são respondidas pela jornalista Francine Lima no canal do YouTube “Do Campo à Mesa” (youtube.com/docampoamesa). Nos vídeos, a jornalista (que escreve nesta edição de PÁGINA22) desvenda rótulos de embalagens, destrincha os processos produtivos e mostra como sabemos pouco sobre os alimentos que consumimos.

BIG BROTHER POLAR

Enquanto o calor se intensifica no verão brasileiro, no Hemisfério Norte do planeta, ursos polares seguem sua rotina de migração para terras congeladas. Pelo site explore.org, podemos observar esses animais em seu cotidiano, comendo e brincando, graças às câmeras instaladas na Baía de Hudson, no Canadá. O objetivo da iniciativa é sensibilizar sobre as ameaças sofridas com o aquecimento global.



ANOTE AÍ

Como o próprio nome já diz, o site AgendaSustentabilidade.com.br é um agregador de eventos dos mais diversos formatos que acontecem no Brasil ligados a temas como o meio ambiente, cultura, educação, economia e política. É uma boa fonte para acompanhar o que está acontecendo nas organizações e empresas ligadas ao tema, e ainda aprimorar o *networking*.

Rede **social** do mundo **real.**

Para a Natura, a venda direta é mais que um modelo de negócio, é uma rede viva de relações construída em um diálogo próximo, caloroso e duradouro entre as pessoas. Ao ouvir, a empresa aperfeiçoa não apenas seus produtos e serviços, mas seu jeito de ser. Ao falar, a empresa compartilha seus valores, sua essência: o *bem estar bem*. Visite www.abevd.org.br e saiba como a venda direta ajuda a transformar a vida de 4,2 milhões* de brasileiros.

Rejane de Sousa Silva, 39,
e Ellys Prado, 21, são
consultoras há um ano.

Encontre uma consultora próxima de você
em www.aquitem.natura.net



Chega de anonimato

FOTOS NEIDE RIGO E EMBRAPA HORTALIÇAS TEXTOS JANICE KISS

Décadas atrás, a colheita de grãos, frutas ou hortaliças era regida por estações e o consumidor não achava estranho conviver com a sazonalidade no seu prato. Mas, com os avanços da agricultura e o crescimento das cidades, os alimentos “de época” foram substituídos por ininterruptas produções e pela padronização em torno de poucas espécies, fazendo com que abrissemos mão da variedade. Enquanto o verão é a época de cultivos tropicais, hoje desconhecidos, como taioba, vinagreira, bertalha, brotos de abóbora e batata-doce, nosso prato de salada limita-se, geralmente, a alface e tomate.

No entanto, a busca por alimentos que vivem na marginalidade tornou-se centro das atenções em projetos que abrangem instituições de pesquisas, como a Embrapa Hortaliças, em Brasília, e de muitos profissionais que pretendem tirá-los do anonimato e reescrever a história alimentar do País. “Não é um capricho resgatar esses materiais, pois eles compõem um sistema agroalimentar”, comenta a nutricionista Neide Rigo, que tem um reconhecido trabalho na área (*mais à pág. 45*) e é autora da maioria das fotos deste ensaio.

Confira esta seleção, elaborada por PÁGINA22, de produtos classificados como “fora de moda”.

NEIDE RIGO

CEREJEIRA-DO-RIO-GRANDE (*Eugenia involucrata*) Embora nativa da Região Sul, essa cerejeira adapta-se bem a outros climas. Pertencente à família da pitanga e da uvaia, lembra a acerola. Mas leva uma vantagem sobre essa fruta ao apresentar equilíbrio na medida entre o doce e o ácido.



CARÁ-MOELA (*Dioscorea bulbifera*) A raiz, que recebeu esse nome por ser parecida com uma moela, nasce em qualquer pedaço de terra, desde que lhe deem uma cerca para subir. Com gosto ligeiramente amargo, o cará-moela teve seus dias de glória, antes de ser desbancado pelas batatas.

NEIDE RIGO



FEIJÃO-FAVA (*Phaseolus lunatus*) O grão roxinho, como na foto, ou rajado, é importante fonte de alimento no Semiárido do País. A Paraíba é a maior produtora do grão, que não emplacou em outras regiões, em razão do sabor mais amargo e cocção mais lenta em relação aos feijões tradicionais.

NEIDE RIGO



AMARANTO (*Amaranthus cruentus*) Os grãos do amaranto são tradicionais nos Andes e seus benefícios para a saúde foram recém-descobertos no Brasil. Porém, as folhas dessa planta já eram utilizadas aqui no passado. O amaranto compõe o acervo das plantas não convencionais da Embrapa.

EMBRAPA HORTALIÇAS / DIVULGAÇÃO



ORELHA-DE-PADRE (*Labiab purpureus*) Planta de origem africana que não se importa com luxos: vai bem em solos ricos ou pobres, é inteira comestível (das vagens às favas) e, na Bahia, seu nome é feijão-mangalô. Há quem a considere mais saborosa que as ervilhas-tortas, disponíveis no mercado.

NEIDE RIGO



MARUPAZINHO (*Eleutherine bulbosa*) Lembra uma cebola roxa, mas seu sabor remete à cebolinha verde, sem a picância. É utilizada como ingrediente culinário nas cozinhas do Vale do Ribeira, porém seu uso mais difundido é como planta medicinal para problemas gástricos, entre outras funções.



ARARUTA (*Maranta arundinacea*) Muito utilizada no passado, a farinha obtida desse rizoma era ingrediente certo em bolos e biscoitos. Com o cultivo deixado de lado, a escassez do produto, que não contém glúten, levou a uma série de falsificações, ao ser misturado ao amido de mandioca.



AMENDOIRA-DA-PRAIA (*Terminalia catappa*) O fruto da árvore sete-copas é consumido por homens e bichos, como as maritacas e os morcegos. Porém, no interior dele, há uma amêndoa ignorada pelos brasileiros, mas que não passa despercebida da culinária asiática ao ser utilizada como petisco.



MANGARITO (*Xanthosoma mafaffa*) Pertencente à família do inhame, a planta era alimento dos índios antes da chegada dos portugueses. Suas “batatinhas” miúdas são consideradas as trufas brasileiras, e elas só não desapareceram por completo porque foram redescobertas por *chefs* de cozinha.



Alimento da **alma**

Ao longo da História, o homem urbano perdeu a ligação com a terra e o ciclo das colheitas, mas não a memória afetiva. Mais que pelo estômago, o tema “comida” nos pega pela emoção

POR JANICE KISS ARTE MARCIUS MARQUES FOTOS TOM BRAZ

Há sete anos, o pesquisador Nuno Madeira, da Embrapa Hortaliças (estatal ligada à pesquisa agropecuária brasileira), em Brasília, foi convocado para um trabalho pelo qual nutre um carinho particular – o de recompor o banco de germoplasma, uma espécie de acervo que garante a manutenção de plantas importantes para o País, com hortaliças à beira da extinção. Cará-moela, peixinho (conhecido também como lambarida-horta), capuchinha, taioba, vinagreira, mangarito e ora-pro-nóbis fazem parte das 40 espécies que o projeto coordenado por ele conseguiu resgatar.

Segundo o pesquisador, as plantas “não convencionais”, assim batizadas, foram trocadas por outras de alta

produtividade ao longo de décadas. Ao contrário dos plantios tradicionais, com ciclo de produção e colheita bem programadas, Madeira explica que as “hortaliças antigas” são rústicas e produzem de forma quase espontânea. “Isso não faz com que sejam desimportantes”, diz. Ao contrário, ele informa que esse material é ainda essencial para agricultores familiares e comunidades do País, e por vezes encontrado em pequenas feiras livres.

Para o engenheiro agrônomo, abrir mão desse material significa enfraquecer um pouco mais a composição do cardápio alimentar. Conforme a Agência para a Agricultura e a Alimentação da ONU (FAO), houve uma redução de 10 mil para 170 do número de plantas comestíveis e usadas pelo homem nos últimos cem anos.

O interesse de Nuno Madeira pelas plantas “fora de moda” remete à época em que estudava Agronomia na Universidade Federal de Viçosa (UFV), em Minas Gerais. Ele já as cultivava no sítio da família na Região Serrana do Rio de Janeiro.

Ainda hoje, planta algumas variedades no quintal de sua casa, em Brasília, que por sinal serviram para recompor o acervo da Embrapa. As mudas cultivadas pela empresa de pesquisa abastecem outros projetos similares, como o do Polo Regional da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (Apta), em Pindamonhangaba (SP), ou atendem aos pedidos dos agricultores.

A perda (ou quase) de alimentos que pertenciam ao cardápio do passado merece uma avaliação mais longa, segundo Carlos Armenio Khatounian, professor de Agroecologia da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), da USP, em Piracicaba (SP). Para ele, a troca por produtos de larga escala remete a dois movimentos que completam quatro décadas: o do avanço dos fertilizantes e defensivos, que proporcionam a produção de tudo e o tempo todo; e da frigorificação, que permite o acesso aos alimentos em qualquer época

do ano. “Não sabemos mais o que é sazonalidade de um produto”, comenta.

O professor explica que toda essa fartura de colheita passou a ser disposta por meio dos supermercados, a partir dos anos 1950, quando a população começou a trocar o campo pelas ofertas de emprego das cidades. Apesar da reconhecida vocação agrícola do Brasil, apenas 20% da população mora nas áreas rurais nos dias de hoje. “A grande escala gerou uma deseducação coletiva”, afirma.

No entanto, o imaginário rural do homem urbano, que sonha com a casa no campo, o fogão a lenha, a galinha caipira e os alimentos frescos da horta, ainda é muito forte na sociedade. A avaliação é de Gislene Silva, professora de Jornalismo na Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), que defendeu a teoria em sua tese de doutorado. “Perdemos a ligação com a terra, com o ciclo das colheitas, mas não a memória afetiva”, diz. Segundo ela, um dos indícios desse vínculo passa pelos alimentos – relatados como sempre frescos e saborosos –, mesmo que, no dia a dia das cidades, os consumidores se rendam aos *deliveries* e congelados.

Esse sentimento foi traduzido pela culinária e co-

A falta de tempo dificulta o ritual entre a compra e o preparo dos alimentos. Mesmo assim, nunca se falou tanto em comida. Hoje *chefs* são estrelas de TV e *gourmets* viraram blogueiros



Recuperando o elo

Projetos como o do Hortelões Urbanos reaproximam as pessoas dos ciclos naturais

Foi por meio de uma rede social que o grupo Hortelões Urbanos se formou com a proposta de implantar cultivos de hortaliças, raízes e frutas em espaços públicos de São Paulo. Com 2 mil seguidores virtuais, o grupo se soma a outras iniciativas na cidade para mostrar a viabilidade de cultivar em pequenos espaços e incentivar as pessoas a restabelecer o contato com a terra e um aprendizado esquecido, o de plantar e colher conforme as estações do ano.

A jornalista Tatiana Achcar é um dos membros dos Hortelões que se colocaram à frente do projeto para dividir um pouco sua experiência como voluntária em fazendas orgânicas dos Estados Unidos há cinco anos. “É um programa (*da rede internacional Wwoofing*) no qual o voluntário aprende o manejo rural em pequena escala, de forma conectada com a natureza e com os ciclos da terra”, comenta.

Tatiana explica que, à semelhança de outros grupos, os Hortelões não têm regras definidas. O trabalho é sempre feito por meio de mutirão, e os voluntários se mobilizam para conseguir doações de adubos, sementes, entre outros materiais. Segundo ela, essas hortas comunitárias – não há registros de quantas existem na cidade – às vezes servem de ponto de educação ambiental para as crianças. De forma geral, a colheita costuma ser livre (mesmo para quem não tenha colaborado com o cultivo) ou uma pessoa fica encarregada de colher e dividir a “safra”.

Programas como este fazem parte do projeto de Hans Dieter Temp, gaúcho de São Borja que deu início à implantação de hortas comunitárias na Zona Leste da cidade em 2003, quando trabalhava na Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente. “Isso partiu de uma iniciativa pessoal, com dinheiro do próprio bolso e depois encampada pela prefeitura”, relembra. A sua meta era disseminar a ideia para que cidades grandes ou pequenas adotassem a agricultura urbana como política pública, a fim de recuperar áreas abandonadas por meio da produção de alimentos.

O projeto de Dieter Temp foi interrompido com a troca de governo na época, mas ele deu sequência ao seu trabalho em 2004, quando formou a ONG Cidades Sem Fome, e instalou ao longo desses anos 21 hortas comunitárias e outras 15 em escolas públicas, todas na Zona Leste. Agora, sua intenção é replicar o programa, que já recebeu vários prêmios e sobrevive com patrocínios. “É um meio viável de incluir a comunidade na produção de alimentos que vão beneficiar os próprios moradores”, afirma (*mais sobre agricultura urbana na coluna Olha Isso! à pág. 8*).

Conforme relatório do Instituto Internacional para o Meio Ambiente e Desenvolvimento (IIED), publicado no ano passado, as políticas para alimentação falham porque estão muito concentradas em aumentar a produção nas áreas rurais e não em como trazer esses alimentos de forma mais barata para os habitantes das cidades.

lunista gastronômica, Nina Horta, como *comfort food*, ou comida da alma, que ultrapassa essa relação entre campo e cidade. “É uma vontade de voltar às origens, de comer comida de mãe e não de bula, de uma época em que tudo fazia bem, do fígado ao torresmo, da sopa ao pastel”, analisa. Para Nina, a falta de tempo cria uma barreira para o ritual necessário entre a compra e o preparo dos alimentos. “Antigamente, um picadinho era comida de todo dia, mas suja uma porção de louça com seus acompanhamentos. Então deixamos de lado e comemos um sanduíche de atum”, exemplifica.

Mesmo assim, nunca se falou tanto em comida. Em uma década, *chefs* viraram estrelas de televisão, *gourmets* se transformaram em blogueiros e fotografar o prato antes de comer virou mania.

Exageros e modismo à parte, Khatounian percebe um movimento de consumidores que buscam resgatar uma ligação com os alimentos. Ele cita como exemplo as feiras de orgânicos que tinham pouca importância

quando surgiram em meados da década de 1990. Agora, o setor se prepara para movimentar R\$ 2 bilhões no próximo ano, segundo dados do Ministério da Agricultura. “É um sinal de que nem todos encaram comida apenas como *commodity*”, acredita.

Para o sociólogo e estudioso da alimentação **Carlos Alberto Dória**, o consumidor faz suas escolhas conforme a variação de seus desejos. Nos últimos tempos, segundo ele, estão em foco a discussão sobre ingredientes e a recuperação de alimentos tradicionais. “É um sinal positivo para a descoberta de novos valores gastronômicos, mesmo que, por vezes, venha acompanhado de um marketing demasiado”, diz. Dória, no entanto, acredita que essas produções serão sempre direcionadas a determinados nichos, como a agricultura orgânica. “Acreditar em um sistema intensivo desse cultivo é uma utopia em larga escala”, declara.

Mudar os hábitos é uma tarefa árdua que requer tempo, mas Guta Chaves, professora e escritora de gas-

Publicou livros sobre o tema e comanda a ONG C5 – Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo, voltada para a difusão de conhecimento sobre a culinária brasileira



Como a oferta cria a demanda

Com acesso aos meios de comunicação e aumento de renda, a população no campo passou a desejar os itens de consumo tipicamente urbanos POR LYDIA MINHOTO CINTRA

Valéria de Marcos é doutora em Geografia Agrária pela Universidade de Gênova, na Itália, e já estudou diversas comunidades pelo Brasil, da Paraíba ao interior de São Paulo. Nos trabalhos de campo que faz com seus alunos da USP, onde é professora titular, analisa e discute os modos de vida e a produção camponesa. Aqui, escreve sobre como os padrões urbanos de consumo são perceptíveis no campo:

"A chegada da televisão ao campo colocou para as pessoas necessidades que antes elas não tinham. Quando estudei a comunidade Sensei, em Guaraçaí, no interior de São Paulo, foi apontado como ponto de ruptura na comunidade justamente a chegada da televisão – mas não só isso. Durante muito tempo, não havia renda suficiente para que tivessem acesso aos produtos apresentados na tevê. Com o gradativo aumento da renda, quem está no campo passou a desejar os mesmos itens consumidos por quem está na cidade, seja no vestuário, seja em um padrão de comportamento.

"Esse fenômeno se dá também na alimentação: bebida gaseificada, suco em pó, salgadinhos de 'isopor'. Uma das cenas que mais me chocaram se deu nas comunidades quilombolas do Pará. Uma mulher que visitei fazia aqueles saquinhos congelados de sucos naturais de frutas, 'geladinhos' de abacate e cupuaçu, maravilhosos. Mas a netinha comia salgadinho – e das marcas mais baratas.

"A partir do momento em que troco um alimento saudável por um industrializado, sem as mesmas características nutricionais, estou realmente colocando em risco a qualidade da alimentação que nós, habitantes da cidade, já perdemos.

"Quando vamos ao campo e vemos pé de fruta com fruta caindo no chão, nos perguntamos: 'Por que eles não fazem suco disso?' Mas nós pouco vamos à feira comprar fruta, compramos o suco pronto, o pozinho – o que, no fundo, é uma repetição desse padrão. O ideário desse comportamento está se difundindo, uma lógica de pensar. Os desejos de consumo, que até pouco tempo eram típicos do urbano, agora não são mais."

tronomia, acredita ser possível. "O processo histórico e econômico do século XX foi marcado pela monocultura, pela industrialização das cidades e por alimentos padronizados ao alcance das mãos nos supermercados", diz. Diante disso, segundo ela, é preciso ter paciência para qualquer tipo de mudança. Guta concorda com o professor da Esalq sobre uma parcela de consumidores interessados em um outro jeito de se alimentar. "Às vezes, restringe-se a um pequeno grupo das classes A e B, mas isso pode apontar uma tendência", diz. A professora cita como exemplo o livro recém-lançado e escrito em parceria – *Expedição Brasil Gastronômico* – que retrata

as particularidades dos ingredientes e da cozinha de seis estados do País. Segundo ela, há 15 anos, quando começou a trabalhar na área, o tema da publicação levaria o rótulo de regional.

Resgatar ingredientes regionais ou esquecidos é uma empreitada que a *chef* de cozinha Mara Salles se dispôs a enfrentar há 24 anos. Proprietária do restaurante Tordasilhas, especializado em culinária brasileira, em São Paulo, ela já foi atrás de raízes quase em extinção (como o mangarito, uma espécie de batatinha miúda considerada a trufa brasileira), dos queijos artesanais de Minas Gerais e da cozinheira indígena Dona Brazi,

A colheita especial de Neide Rigo

A nutricionista transforma o resgate de alimentos "esquecidos" em referência para os pequenos produtores

Não há um só lugar que a nutricionista Neide Rigo deixe de observar ao andar por São Paulo. Em cada canto de praça, parques e calçadas, ela tem o hábito de procurar por ervas e hortaliças mais conhecidas como "não convencionais".

Foi por meio dessas mudas encontradas de forma espontânea pela cidade que ela formou canteiros no quintal de sua casa. "Uns crescem plantados, outros largados e alguns de teimosos", brinca. É nesse pequeno espaço que Neide colhe ora-pro-nóbis (folhas ricas em proteína e por isso chamada de bife dos pobres), mangarito (rizoma considerado a "trufa brasileira") e cará-moela, ingrediente de cozidos no passado. Tem também capiçoba (folha similar ao espinafre), jambu (a erva amazense que amortece de leve os lábios), e sementes de vários lugares.

Agora, parte desse "acervo" também está sendo plantado no sítio comprado por ela e pelo marido, em Piracaia, a 90 quilômetros da capital paulista. "Tenho um interesse histórico por alimentos, por isso eles nunca perdem a importância para mim", diz.

Por resgatar alimentos à beira da extinção, Neide Rigo já contribuiu com o restabelecimento de alguns deles pelo País. Ela mandou para a região de Garanhuns, em Pernambuco, um tipo de melão (o cruá) que estava desaparecido por lá. Outra vez, recebeu de um produtor um punhado de farinha de araruta, que anda sumida do mercado. Segundo Neide, o que mais se encontra é o amido (fécula) de mandioca sendo vendido no lugar da outra raiz. "Quem conhece sabe que os biscoitos de araruta são mais leves e branquinhos", afirma.

A dedicação aos alimentos quase desaparecidos levou a nutricionista a participar da Arca do Gosto, braço do movimento

no Amazonas, que mostrou um cardápio recheado de formigas içás. "Sempre tive apreço por alimentos e seu componente histórico", diz.

Para Mara, a avalanche de produtos em grande escala e sem qualidade penaliza o pequeno produtor. "Se o consumidor tivesse conhecimento da perda da diversidade botânica com a padronização alimentar, tudo seria diferente", acredita. Por essa razão, ela avalia que o papel do *chef*, que faz uma cozinha pensada, é o de manter o compromisso com a biodiversidade.

Mara Salles cerca-se de uma rede de pequenos agricultores espalhados pelo País para abastecer o restau-



internacional Slow Food, que prega a recuperação da tradição de alguns produtos em seus respectivos países.

Ela mantém um blog (come-se.blogspot.com), por meio do qual conta a história e ensina a utilizar os alimentos que não passam pelas cozinhas tradicionais. Aos poucos, o espaço também se tornou referência de pequenos produtores, que vira e mexe mandam para ela encomendas com produtos desconhecidos do Brasil (*mais sobre o resgate de alimentos "esquecidos" em Retrato à pág. 34*).

rante com produtos locais. Mas não raro se depara com clientes que não entendem a falta de ingredientes em certas épocas para pratos já sacramentados. "Quem nasce na roça compreende melhor a sazonalidade e a dificuldade de fazer uma semente vingar; e sabe que nem sempre o fruto mais belo é o mais gostoso", compara.

Mas acredita que consegue transmitir essas nuances por meio de sua cozinha, que remete a sua própria *comfort food*, com memórias da colheita de flores de abóbora para a sopa, a secagem do café no terreiro de chão socado e a nata do leite batida para a manteiga durante a infância em uma fazenda no interior paulista. [»](#)

[ARTIGO]

A “**contracozinha**” Como a alimentação orgânica e vegetariana, acompanhada do movimento ecológico, expressou sua posição política contra o sistema vigente

POR ANA MORAES COELHO*

A comida é uma metáfora daquilo que nós gostamos ou não na sociedade, na visão de Warren James Belasco, professor de Estudos Americanos da Universidade de Maryland. Na história da civilização ocidental, os conflitos envolvendo comida e hábitos alimentares sempre têm uma fundamentação política. A redescoberta dos alimentos orgânicos e do vegetarianismo, acompanhada do movimento ecológico nas décadas de 1960 e 1970, é fruto da reação à violação dos direitos humanos e agressivas transformações no meio ambiente.

Os meios universitários dos Estados Unidos foram palco de disseminação da contracultura, semeada pioneiramente com os Diggers. Inspirados no movimento agrário de trabalhadores rurais ingleses (escavadores) do século XVII, os Diggers surgiram em meados de 1960, em San Francisco, combinando duas frentes que floresciam na cidade: a cena artística teatral, do meio boêmio e *underground*, com o movimento **New Left** (Nova Esquerda) de paz e direitos civis. Por meio do teatro de rua e de boicotes a restaurantes e a produtos industrializados, distribuindo e produzindo sua própria comida, os Diggers posicionaram o alimento no centro do ativismo dos anos 1960, baseados na emergência da consciência ecológica.

Em abril de 1969, seguindo os mesmos princípios de evolução harmoniosa defendidos pelos Diggers, estudantes universitários e moradores de Berkeley criaram o People's Park (Parque do Povo), a partir da ocupação de um terreno baldio pertencente à Universidade da Califórnia. A área passou a ser utilizada publicamente por moradores, que nela fizeram uma horta e um jardim. O People's Park, apesar de ter sucumbido à repressão da política opressiva do então governador da Califórnia Ronald Reagan, também deixou importantes contribuições para o movimento da contracultura: o resgate da ecologia.



Essa palavra deixou de apenas denominar um ramo de estudo da Biologia, passando a representar também a conscientização sobre a conservação da

Termo usado em especial no Reino Unido e EUA para designar um ativismo de esquerda mais amplo, diferenciando-se do ativismo pautado somente pelo marxismo e a causa trabalhista

natureza e o resgate das práticas de cultivo orgânicas. Tudo isso motivado pelo contexto de crise ambiental em que se condenava o uso do pesticida DDT e os derramamentos de petróleo.

A ecologia saiu das prateleiras e estantes nas bibliotecas das universidades para ser amplamente difundida no discurso dos alternativos, ativistas e radicais, sobre vida, morte e sobrevivência.

Assim, o ambientalismo emergiu da New Left como principal veículo de esperança e afronta. Os ecologistas defendiam um retorno às práticas alimentares e de cultivo tradicionais, e começaram a praticar um ativismo por meio da transformação voluntária e individual. Ao incorporar um estilo de vida mais simples e natural, essas pessoas acreditavam no poder de subverter a economia vigente e a cultura de consumismo desenfreado.

A preocupação com alimentos de origem animal também se inseria na

transformação dos hábitos alimentares. A refeição americana tem como peça central a carne animal e o seu consumo aumentou muito após a Segunda Guerra Mundial, com a mecanização da agricultura. O excedente de grãos quimicamente cultivados passou a alimentar o gado, que então crescia em regime de confinamento, economicamente mais favorável ao pecuarista. Foi esse novo *modus operandi* que propiciou o surgimento de cadeias de restaurantes *fast-food* ancoradas no hambúrguer.

A disponibilidade de carne barata era, e continua sendo, um componente central na ideologia americana de abundância.

Assim, o questionamento e a reprovação do consumo de alimentos de origem animal foram sustentados não só pela questão ética dos direitos dos animais e a ecológica dos impactos ambientais da produção, mas também pela posição política contrária ao culto à abundância e ao consumismo em massa. Tanto é que dietas orientais taoistas e macrobióticas, por exemplo, tornaram-se amplamente populares entre os adeptos da “contracozinha”, tanto pelo seu aspecto espiritual, ético e funcional como pela simpatia e solidariedade aos vietnamitas, dentro do contexto da Guerra do Vietnã, no qual a contracultura estava inserida.

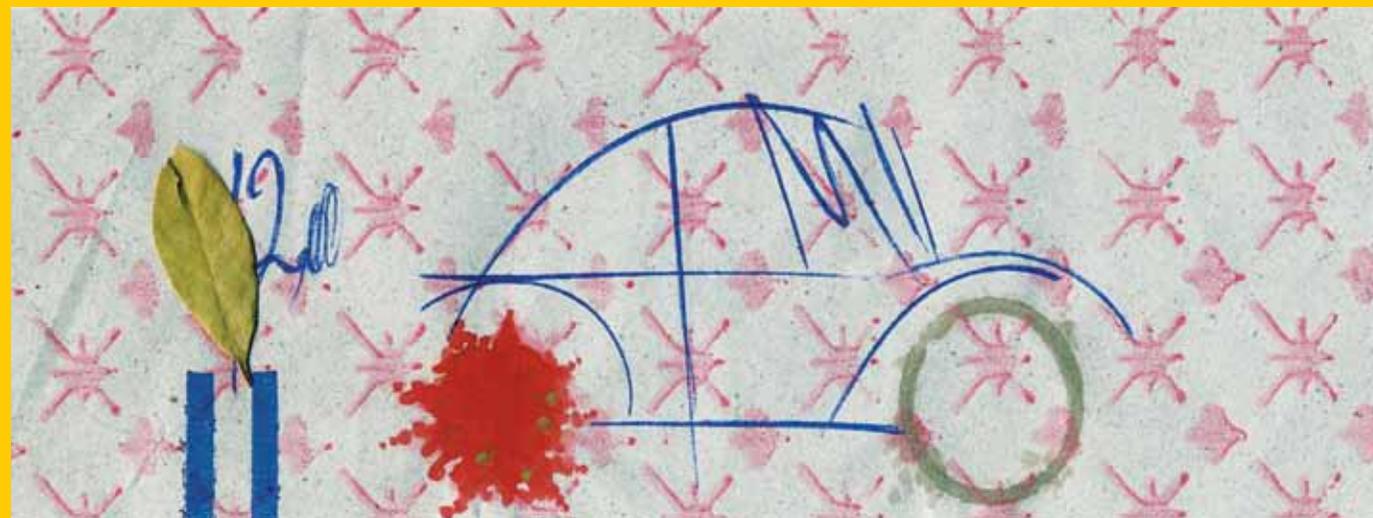
Algumas pessoas hoje em dia podem até ter dificuldade em achar algo de revolucionário no hábito de comer arroz integral e cenouras cruas colhidas da própria horta, mas a mudança da dieta alimentar é uma transformação substancial.

Alterar os padrões alimentares exige um grande comprometimento pessoal, uma vez que constituem hábitos que nos são passados e construídos desde o nascimento. E, mesmo em uma cultura em que moda e comportamentos são efêmeros, os hábitos alimentares ainda mudam de forma lenta, inclusive no atual momento de revisão das nossas práticas em prol de atitudes mais alinhadas com a sustentabilidade.

* PESQUISADORA DO GVces NO PROGRAMA INOVAÇÃO NA CRIAÇÃO DE VALOR

[COLUNA]

Sobras do cardápio As perdas na cozinha podem chegar a US\$ 20 bilhões por ano nos restaurantes americanos. Para combater o desperdício, redes lançam mão de *softwares*, mas também precisam do engajamento dos funcionários **POR REGINA SCHARF***



Entre 4% e 15% dos mantimentos adquiridos por restaurantes, bufês e outros serviços da indústria da alimentação acabam no lixo, segundo as esparsas estatísticas nacionais e internacionais a respeito. Nos Estados Unidos, por exemplo, o refugo de restaurantes representaria 10% dos alimentos adquiridos por eles, segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). As perdas da cozinha – comida encalhada, produtos expirados e restos diversos, como ossos e cascas – somam-se ao que os clientes deixam no prato. É uma pequena fortuna que segue para os aterros. Quanto, ao certo, ninguém sabe.

A FAO estima, por exemplo, que esse desperdício representa uma perda anual entre US\$ 8 bilhões e US\$ 20 bilhões para os estabelecimentos americanos. A estimativa é vaga porque não há um monitoramento sistemático da geração dos resíduos de cozinhas comerciais.

Há três anos, Mario Batali, um dos *chefs* mais populares dos Estados Unidos, decidiu mudar esse hábito para poder reduzir a geração de resíduos de seus 19 restaurantes, entre os quais o Lupa Osteria Romana, em Nova York. Ele partiu para uma solução radical. Contratou a LeanPath, consultoria que desenvolveu um *software*

que monitora e coibe desperdícios em restaurantes. As perdas são controladas de forma quase obsessiva – os funcionários da cozinha são orientados a colocar tudo o que vão descartar em uma balança conectada a um *tablet*. O sistema pesa e fotografa o resíduo, arquiva informações sobre a sua composição e indica qual foi o prejuízo.

O conhecimento do que se perde permite desenvolver uma solução sob medida: flexibilizar as porções (e seus preços), para que os clientes escolham um prato do tamanho do seu apetite; oferecer embalagens para viagem; e, sobretudo, melhorar o planejamento das compras e do preparo.

A rede de bandejões da Universidade da Califórnia, em Berkeley, conseguiu reduzir em 20% seus desperdícios ao implantar esse método. Ela diminuiu suas compras anuais em US\$ 98 mil e deixou de descartar 27 toneladas de alimentos.

Mas essa iniciativa é exaustiva e depende da boa vontade dos funcionários. No Lupa, ela simplesmente não funcionou. O *chef* Cruz Goler tentou seguir a disciplina, mas esbarrou no desânimo da equipe de cozinheiros – e dele próprio. “Eu não quis encher a paciência deles por causa de um punhado de restos de vegetais que não tinham o menor significado”, declarou Goler em entrevista, no ano passado.

Se o time não colabora, fica difícil economizar – mas ainda é possível reduzir o impacto ambiental da gastronomia. Há quem envie, por exemplo, seus resíduos orgânicos para compostagem ou a geração de energia, com o uso de biodigestores. Outros estabelecimentos preferem formar uma parceria com pequenos pecuaristas. Fornecem lavagem para a alimentação de porcos e outros animais. Essa foi a solução encontrada pelo Cress, um restaurante refinado da cidade de DeLand, na Flórida, que passou a doar seus resíduos para um pequeno criador, que vai à cidade coletá-los duas vezes por semana. O produtor ganha uma alternativa mais nutritiva que a ração comercial e economiza US\$ 1 mil mensais. O mesmo fazendeiro recebe de uma cervejaria local descartes de lúpulo, que são usados na produção de cogumelos.

As soluções exigem boa vontade, criatividade e o estabelecimento de alianças, mesmo que inusitadas. Durante anos, meu marido Lenny fez a ronda em restaurantes para coletar óleo de fritura de batatas fritas, que ele filtrava e usava como combustível em seu Mercedes a diesel. O carro cheirava a *fast-food*, mas funcionava que era uma maravilha.

* JORNALISTA ESPECIALIZADA EM MEIO AMBIENTE

Itaú. Eleito a Empresa Mais Sustentável de 2013,

Para nós, sustentabilidade é permanecer na sua escolha para gerar o mundo para melhor. Uma empresa sustentável se faz com pedalar em uma das bikes laranjinhas, todos nós mudamos o meio ambiente. Quando um pequeno empreendedor escolhe nos tornamos parte da transformação dessa comunidade. Quando ler para uma criança, nós contribuimos para a educação e seu dinheiro aqui, você também escolhe olhar com a gente o retorno sustentável. Quando ajudamos você a incluir a se tornam mais conscientes e a sua vida muda para melhor. Para nós, ser o primeiro banco reconhecido como o mais sustentável no caminho para sermos cada vez mais um banco feito para você. A gente não tem a menor dúvida de que elas mudam o mundo.

segundo o Guia EXAME de Sustentabilidade.

Quando você escolhe nos, criando valor para quem, junto com a gente, ajuda a transformar o mundo com muitos parceiros e iniciativas. Cada vez que você escolhe nossa relação com as cidades, com a mobilidade urbana e com o meio ambiente, escolhe desenvolver seu negócio por meio do nosso microcrédito, escolhe apoiar o desenvolvimento de negócios locais. Quando distribuimos milhões de livros infantis e você escolhe apoiar a formação de novos cidadãos. Quando você escolhe investir em questões socioambientais, porque isso é pensar em um futuro melhor. Quando escolhe educação financeira nas suas escolhas, as suas decisões são melhores. Porque dinheiro é importante, mas você é mais importante. Ser a Empresa Mais Sustentável do Ano significa que estamos aqui para você. Por isso agradecemos por suas escolhas.

#issomudaomundo

As obras que ilustram este Ensaio são de Mestre Vitalino (1909-1963), de Caruaru (PE), que consagrou a arte plástica popular nordestina. As esculturas de barro retratam de maneira singela o cotidiano da vida sertaneja

O próximo **passo**

A fome e a desnutrição diminuem no País, mas os padrões alimentares do conjunto da população brasileira estão cada vez menos saudáveis. Mudanças no modelo de produção agrícola podem contribuir para melhores indicadores

POR KARINA NINNI

O Brasil obteve, de fato, avanços ao lidar com a fome. Há menos de 10% das famílias, hoje, em situação de insegurança alimentar grave. Pelos últimos dados do Dieese, embora a cesta básica esteja **mais cara**, o assalariado trabalha menos tempo para comprá-la, por conta do aumento real no salário mínimo, de 55% entre 2003 e 2011. Além disso, houve melhora nas condições de acesso aos alimentos para os menos favorecidos.

Parte dessa vitória se deve aos programas de transferência de renda. Em sua tese de doutorado, defendida na Faculdade de Saúde Pública da USP, a nutricionista Ana Paula Bortoletto Martins comparou dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 (POF), do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), envolvendo 11,3 mil famílias com renda mensal *per capita* de até R\$ 210, sendo 48,5% desse grupo beneficiário do Bolsa Família. Descobriu que os beneficiários do programa consumiam uma média diária de 1.187,8 calorias – 8,5% a mais do que as 1.086 calorias ingeridas por quem não era atendido.

Ainda segundo a pesquisa, houve um ganho em nutrição entre os menos favorecidos: a diferença média do gasto *per capita* semanal com alimentação foi de R\$

0,57 a mais entre os beneficiados. A maior parte desse gasto foi com alimentos *in natura* (sobretudo hortaliças e carne) ou minimamente processados. Além de considerados mais saudáveis, a aquisição desses produtos diversifica a dieta das pessoas.

Mas, olhando para a população como um todo, a mesma POF 2008-2009 aponta que o brasileiro vem mantendo o consumo exagerado de açúcar, em todos os estratos de renda familiar – apesar da diminuição do uso de açúcar de mesa, houve aumento da ingestão da substância em alimentos industrializados. Mostra, também, que cresceu o peso de alimentos processados, prontos para consumo, nos estratos de menor renda, o que se comprovou nas pesquisas de campo da nutricionista Ana Paula.

Entre os brasileiros que ganham melhor, o limite máximo total de ingestão de gordura já foi superado e o de ácidos graxos saturados está no limite. Houve aumento de consumo dessas substâncias também entre as camadas menos favorecidas. Detectou-se ainda consumo insuficiente de frutas e hortaliças em todos os estratos, embora a tendência de consumo desses alimentos aumente entre os de maior renda, que também consomem mais laticínios.

 Dados de outubro de 2013 em relação ao mês de setembro de 2013, em 15 cidades brasileiras



Para o professor Renato Maluf, há um senso comum de que "comer mal é mais barato". Vale lembrar que o agronegócio convencional fez do Brasil o maior consumidor de agrotóxicos

De modo geral, fica claro que maus hábitos alimentares estão disseminados em todas as faixas de renda. Feita essa constatação, vale entender o contexto em que se insere. Por trás desse fenômeno está uma cadeia que começa na monocultura com ocupação de grandes espaços e uso intensivo de agroquímicos e termina nos monitores dos lares e ambientes de trabalho afora, em forma de anúncios de diversos produtos alimentícios disponíveis nas prateleiras dos supermercados.

A discussão, que vai do prato ao campo, sugere que, para além da fome, temos um horizonte muito amplo de categorias com as quais lidar ao endereçar a questão do consumo de alimentos no Brasil.

O paladar das novas gerações, não seria exagero afirmar, foi moldado pela indústria alimentícia com a internacionalização do sistema alimentar capitaneada por grandes corporações e sem muita rigidez na regulação pública (*mais à pag. 56*). Segundo dados da POF, na comparação entre os grupos de faixa etária, o percentual de pessoas que reportaram o consumo de biscoitos, linguiça, salsicha, mortadela, sanduíches e salgados é menor entre os mais velhos. A indução do gosto conta com dois grandes aliados no Brasil: o número insuficiente de políticas públicas que se ocupam da qualidade nutricional dos alimentos oferecidos à população – e da qualidade de informação disponível acerca deles – e a dificuldade de regulamentação publicitária de produtos alimentares, especialmente para o público infantil.

Por outro lado, há 50 anos a manipulação dos alimentos era muito menos segura, e mais precária, do que hoje, do ponto de vista da contaminação biológica. Embalagens longa vida e a vácuo, processamento de alimentos sem contato humano, esterilização e outras maravilhas proporcionadas pela tecnologia asseguram um padrão mínimo de higiene e qualidade de manuseio.

São inegáveis os benefícios da tecnologia preconizados pela indústria, sobretudo no grupo dos alimentos *in natura*, mas especialistas alertam para o aumento da contaminação química (*mais no tópico "Segurança sanitária" à pag. 24*).

Marcos Jank, diretor de Assuntos Corporativos da BRF, acredita que a indústria tem o compromisso e a atribuição de melhorar o alimento fornecido para a população, e não deve ser considerada culpada pela má conduta alimentar de algumas pessoas. "Existe uma

preocupação de vários grupos, inclusive os de *fast-food*, de adaptar os produtos. Existe uma conscientização", assegura Jank.

Quanto à origem, é bastante recente no Brasil o rastreamento de produtos como a carne ou a soja. E o pacto que possibilitou essa prática resultou de alianças entre organizações da sociedade civil, que trouxeram à tona uma série de situações, que associavam alimentos consumidos nas cidades a uma origem marcada por desrespeito dos fornecedores às legislações ambiental e trabalhista. Esse processo foi impulsionado pela necessidade de verificar a proveniência principalmente de carne e de soja produzidas nas novas regiões agrícolas formadas pelo avanço das novas fronteiras, sobretudo na Amazônia e no Cerrado.

PRODUÇÃO EM MASSA

A necessidade de uma produção em massa de alimentos, que dê conta de suprir o mundo, é que dá argumentos em favor da produção com base na monocultura, no latifúndio e no uso excessivo de fertilizantes químicos e pesticidas pelo **agronegócio**.

Entretanto, nos últimos anos a produção de grãos assimilou técnicas consideradas exemplos de boas práticas agrícolas, como o plantio direto. E os ganhos de produtividade total – que refletem uma utilização mais eficiente dos insumos – da agricultura no Brasil nas duas últimas décadas foram de 3,6% ao ano.

De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), a produção agrícola global triplicou nos últimos 50 anos – o que não foi suficiente para garantir a erradicação da fome, uma vez que boa parte do problema reside na distribuição.

Segundo a FAO, será necessário aumentar em 60% a produção de alimentos até 2050, quando o mundo então terá 9 bilhões de pessoas. Levando em conta o potencial inexplorado de suas terras agricultáveis, o Brasil poderia responder por 40% do crescimento necessário na produção global de alimentos até 2050, diz Alan Bojanic, representante da FAO no Brasil.

É nítido que o País vem tentando consolidar a atribuição de grande fornecedor de alimentos para o globo – com destaque para grãos, frango e carne. "O Brasil é realmente um importante componente do sistema alimentar mundial", ressalta o professor Renato Maluf, ex-presidente do Conselho Nacional de Segurança



Alimentar e Nutricional (Consea). Contudo, segundo ele, a visão fortemente mercantil dos ruralistas e grandes produtores forjou uma concepção de segurança alimentar global que é acrítica. Maluf afirma que o modelo preconizado pelo agronegócio não tem apenas problemas ambientais, mais sociais também.

AGREGAÇÃO DE VALOR

Mas há modelos possíveis, que aliam inclusão social do pequeno produtor à agregação de valor à cadeia. Segundo o consultor e agrônomo José Carlos Pedreira, sócio da Hecta Desenvolvimento Empresarial nos Agronegócios, há um modelo familiar, que trabalha não com *commodities*, mas com produtos diversificados e diferenciados. Estes permitem um processamento, na propriedade, capaz de agregar o máximo de valor na cadeia. "O modelo brasileiro precisa incluir esse agricultor." Segundo Pedreira, isso já acontece nos estados do Sul. "É preciso política pública e articulação", propõe.

Dados oficiais dão conta de que 38% da produção agropecuária brasileira originam-se da **agricultura familiar**. No geral, hortaliças, verduras e legumes vêm dos pequenos. Suínos e frangos, comercializados pelos grandes frigoríficos, também têm na produção familiar sua base mais forte – pois os pequenos, em forma de cooperativa ou integrados às grandes empresas de alimentos, respondem por 58% da produção, segundo o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA).

O arroz vem dos produtores maiores, e o feijão, antes negócio de pequenos, cada vez mais é fornecido pelos

grandes. Como é conhecido, agronegócio e agricultura familiar, apesar de complementares, constituem categorias que guardam conflitos, sobretudo no acesso à terra e a recursos e financiamentos. Mas a relação complementar entre ambos pode ser bem observada em cadeias como a do leite, em que a agricultura familiar responde por 52% da produção de leite e 63% da de laticínios.

O LADO DO CONSUMO

Para o consumidor, o problema aparece não em termos de tamanho de propriedade ou da renda do produtor, muito menos de acesso a financiamento e políticas públicas agrícolas, mas em duas pontas desse imenso *iceberg*: o preço e a qualidade dos alimentos.

Renato Maluf salienta que o sistema de alimentação global insinua que "comer mal é mais barato". Afirma, também, que o modelo disseminado pelo agronegócio convencional está envenenando o consumidor – vale lembrar que o Brasil é o maior **consumidor de agrotóxicos** do mundo. O Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (Para), executado desde 2001 pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), mostra grau elevado de **contaminação de alimentos** por agrotóxicos.

SAÍDA POSSÍVEL

Para os consumidores, quais seriam as opções? Uma resposta imediata parece ser a agroecologia, prática agrícola que valoriza a diversidade ambiental, regional e cultural e pode ser traduzida para o mercado em forma

De acordo com o conceito clássico, cunhado na década de 1950, agronegócio é a integração dos elementos que compõem a cadeia produtiva do setor agropecuário. O agronegócio brasileiro respondeu por 22% do PIB em 2012. Nesse percentual, a produção primária representou 29% do valor, a de insumos, 12%, distribuição, 31%, e agroindústria, 28%, de acordo com dados da CNA e da Agroconsult

Pressupõe área de até quatro módulos fiscais, mão de obra predominantemente da própria família, percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento, e gestão familiar de seu empreendimento. Entram na categoria povos indígenas e quilombolas

O consumo médio de agrotóxicos vem aumentando em relação à área plantada, passando de 10,5 litros por hectare (l/ha) em 2002 para 12,0 l/ha em 2011, de acordo com dados do MDA

Com a participação de 25 estados e do Distrito Federal, o programa constatou que 28%, 36% e 29% das amostras de cereais, frutas e hortaliças coletadas em 2010, 2011 e 2012, respectivamente, continham agrotóxicos não autorizados ou acima do limite máximo de resíduos (LMR)

Práticas agroecológicas aliadas a investimento em tecnologia e agregação de valor nas pequenas propriedades são caminhos possíveis

de alimentos orgânicos ou similares. Estatísticas sobre orgânicos são poucas e desatualizadas no Brasil. Pelo Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, existem atualmente 5.934 produtores regularizados, responsáveis por 11.063 unidades de produção. Mas no último censo agropecuário (2006), o IBGE informa que há 90 mil produtores orgânicos no País. O Ministério da Agricultura (Mapa) está atualizando o cadastro dos produtores orgânicos, mas ainda não há informações sobre a conclusão do trabalho.

De acordo com Ming Liu, coordenador-executivo do projeto Organics Brasil, é muito difícil estimar o tamanho do mercado brasileiro. A ONG trabalha com a cifra de R\$ 1,2 bilhão relativo ao mercado interno em 2012. Segundo Liu, o último dado estimava a área certificada no Brasil em 1,8 milhão de hectares (2011).

POLÍTICAS PÚBLICAS

Com base nos dados do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, o governo lançou recentemente o Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Planapo). De acordo com Valter Bianchini, secretário de Agricultura Familiar do MDA, a ideia é que no próximo triênio esse número atinja 50 mil produtores agroecológicos.

Com uma verba de R\$ 8,8 bilhões até 2015, o programa deverá empregar R\$ 7 bilhões em linhas de crédito para orgânicos e cerca de R\$ 2 bilhões em assistência técnica, em fomento dos canais e redes de comercialização e na organização dos agricultores, por meio do já existente Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf).

Além do Planapo, iniciativas como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) e o recente Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que versam sobre a aquisição de merenda escolar e alimentação para creches; instituições de Ensino Fundamental e Médio; escolas federais; e entidades filantrópicas, vêm estimulando as compras públicas de alimentos orgânicos e agroecológicos.

O Pnae foi adotado em 1979 e hoje é administrado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). A partir de 2008, uma mudança no Pnae garantiu a aquisição de pelo menos 30% de



FERNAMBUCO E AQUÍ/FICKR

gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar.

De acordo com dados do diagnóstico do Planapo, o Pnae comprou cerca de R\$ 520 milhões em produtos da agricultura familiar nos anos de 2011 e 2012. Em 2012, foram adquiridos produtos orgânicos e de base agroecológica em 1.733 municípios, equivalendo a 31% do total de registros de compra no ano.

Bianchini, entretanto, afirma que em praças grandes como São Paulo e Rio de Janeiro, por exemplo, responder por 30% da merenda escolar é um enorme desafio para os agricultores familiares. Ele lembra que praticamente metade do orçamento do Pnae está nas cidades grandes. “Precisamos nos preparar para ter uma infraestrutura capaz de oferecer essa merenda em larga escala. Ganhar uma licitação em uma cidade como São Paulo implica planejamento e organização.” Segundo ele, a Secretaria da Agricultura Familiar do MDA atua em 450 cooperativas, com 150 técnicos, para ajudá-las a atender às cidades-polo.

Já o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), instituído em 2003 e regulamentado em 2008, promove a aquisição de alimentos de agricultores familiares, diretamente ou por meio de associações e cooperativas, com dispensa de licitação. O governo exibe números, mas há dificuldades de implementação.

Segundo dados oficiais, o PAA aplicou, entre 2009 e 2012, R\$ 32,5 milhões na aquisição de produtos orgânicos e agroecológicos. Em 2012, o valor dos produtos oriundos da agroecologia atingiu 2,15% das compras do programa.

Entretanto, em artigo intitulado *Fornecimento de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar: o exemplo do Programa de Aquisição de Alimentos*, publicado este ano na revista *Segurança Alimentar e Nutricional* do Núcleo de Estudos e Pesquisas em

Alimentação (Nepa/Unicamp), **quatro pesquisadores** detectaram que operacionalizar o programa demandava uma imensa articulação. O estudo foi realizado em um município de Santa Catarina.

Os pesquisadores apontaram a complexidade de entrega dos produtos como grande gargalo. Segundo eles, o grande número de unidades receptoras espalhadas pelo território dificultou a distribuição dos produtos e seu recebimento. Por isso, concluem que é imperativa a construção de centrais de abastecimento que auxiliem no armazenamento e distribuição, além da elaboração de um cronograma de produção e entrega que vá ao encontro das necessidades dos fornecedores e atenda às necessidades dos consumidores.

PROPOSTAS E GARGALOS

Como mostra quadro à página 42 (*“Recuperando o elo”*), a cidade de São Paulo assiste, atualmente, à implantação de hortas comunitárias. O movimento é organizado e apartidário, tendo como pano de fundo a ocupação da cidade e a demanda por um alimento que “tem origem”, respeita os ciclos naturais e resgata a relação humana com o alimento, depois de uma história de tanta intermediação da indústria e seus processamentos. Parece uma gota d’água no oceano, mas não se deve esquecer que é justamente por meio da organização social que as mudanças se operam.

“O apoio e a legitimidade social têm de ser construídos. Não devemos subestimar a importância das construções contra-hegemônicas”, lembra Renato Maluf, reiterando que o controle social é fundamental.

Assim, também o investimento de R\$ 8,8 bilhões em agroecologia e orgânicos até 2015 pode parecer um grão em um mar de soja e milho, mas todos os especialistas no tema afirmam que é esse o caminho:

apoiar a agricultura de base agroecológica. Um gargalo que se vê nessa seara é justamente a disponibilidade de sementes para a agricultura orgânica. A demanda cresceu depois que o Mapa determinou que, a partir de 19 de dezembro deste ano, ficará proibida a utilização de sementes e mudas não obtidas em sistemas orgânicos para a produção orgânica no Brasil.

Até 2012, o PAA havia comprado 9,9 mil toneladas de sementes crioulas, em um valor estipulado em R\$ 37 milhões. O Planapo propõe ações para mapear a ocorrência de sementes tradicionais e apoiar organizações produtivas para a implementação e qualificação de guardiões de sementes e mudas.

As poucas organizações de agricultores familiares envolvidas nessa atividade têm dificuldade de acesso a sementes básicas junto aos mantenedores das variedades registradas. O segmento pode ser promissor para parte dos agricultores familiares do País.

Um consenso diz respeito a desestimular o uso de agrotóxico e iniciar uma transição na direção da produção com base agroecológica. No Planapo, está prevista a criação de um programa nacional para a redução do uso de agrotóxicos, com orçamento de R\$ 23 milhões.

A emergência de um mercado de produtos diferenciados é objeto de interesse, na medida em que atende ao crescente contingente de pessoas preocupadas em se alimentar melhor, consciência que cresce, sobretudo, nas grandes cidades. Para agregar valor ao produto – a grande diferença entre o modelo de negócio familiar e o agronegócio –, é preciso conhecimento e tecnologia. E, nesse sentido, há que se atentar para o baixo percentual de uso de tecnologia no campo no Brasil. “Apenas 19% dos 5,2 milhões de estabelecimentos rurais brasileiros usam mais de 9 dos 22 métodos agrícolas recomendados pela Embrapa ao medir o nível de adequação tecnológica no campo”, ressalta o consultor José Carlos Pedreira.

Do ponto de vista ambiental, lembra Pedreira, é preciso transformar o atributo ecológico em um ativo para o proprietário rural, o que não foi alcançado com a modificação do Código Florestal brasileiro.

O atributo ambiental continua sendo um passivo que, somado ao fato de o produtor rural brasileiro não ter tradição de silvicultura, acaba reduzindo suas oportunidades de inserção no mercado – e privando o consumidor do valor agregado ao produto ambiental e socialmente correto, geralmente conectado ao produtor familiar (agroecológico ou não). É preciso olhar para os bons exemplos e deles tirar inspiração. ■

Este ensaio é resultado da parceria firmada entre PÁGINA22 e Instituto Democracia e Sustentabilidade (IDS), que prevê a publicação mensal de textos sobre temas estratégicos para a construção da Plataforma Brasil Democrático e Sustentável.

São eles: Pamela Soares, Suellen Secchi Martinelli, Leonardo Melgarejo e Suzi Barletto Cavalli

Em busca da **justa medida**

Mudanças na regulação mostram como a ciência, a tecnologia, os interesses econômicos e os da saúde pública disputam influência sobre o que comemos

POR FRANCINE LIMA FOTOS TOM BRAZ



Um dos principais objetivos dos empresários da indústria de alimentos, ao fundar, em outubro de 1963, a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (Abia), era modernizar a legislação de alimentos, então considerada confusa. A partir daí, a entidade passou a participar intensamente da elaboração e atualização do emaranhado de portarias, resoluções e leis que definem que tipo de alimento será permitido na mesa dos brasileiros.

Na década de 1960, a legislação brasileira ainda nem havia se harmonizado com o Codex Alimentarius, o fórum internacional ligado à Organização Mundial da Saúde (OMS) e à Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) que estabelece padrões para composição, perfil nutricional, higiene e rotulagem de alimentos com a finalidade de proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas equitativas no comércio.

Na virada do século, a regulação de alimentos no Brasil parecia ter deixado o atraso para trás: já harmonizada com o Codex e o Mercado Comum do Sul (Mercosul), aberta a revisões e atualizações por meio de consultas públicas disponíveis na internet e conduzida em parte por uma agência governamental com estrutura administrativa própria – a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), criada em 1999 pelo governo FHC. Mas, vista em perspectiva, essa evolução parece menos uma corrida acelerada para frente do que uma valsa, com passos em diversas direções e algumas pausas, dançada conforme a música dos avanços científicos e tecnológicos, de interesses econômicos e políticos e, claro, de limitações do sistema.

IDAS E VINDAS

Veja-se o caso da regulação do mercado de fórmulas infantis, que há décadas opõe fabricantes e defensores do aleitamento materno exclusivo. A Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos para Lactentes (NBCAL), criada em 1988 e revista em 1992 (*acesse em bit.ly/1dksDBq*), representou um instrumento importante para promover o aleitamento e coibir práticas promocionais abusivas, que incluíam distribuição gratuita de “leite em pó” em maternidades.

Mas, por não ter força de lei nem conter normas claras para publicidade na internet, a NBCAL nunca foi inteiramente cumprida. “A norma é boa, mas não é coercitiva”, diz Rosana De Divitiis, coordenadora nacional da Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar (Ibfan). A lei que resolveria esse problema existe desde 2006 (*consulte em bit.ly/18aKB7z*), mas ainda não foi regulamentada.



AFROUXAMENTO DA LEI

Entre as conquistas citadas no livro comemorativo dos 50 anos da Abia está a Resolução nº 12 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), de 1978 (*bit.ly/1dighdb*), um documento de mais de 100 páginas que definia padrões para diversos grupos de alimentos. Até os anos 2000, ele exigia, por exemplo, um mínimo de 32% de cacau nos chocolates, só deixava chamar de integral o pão feito com pelo menos 50% de farinha integral e proibia corantes em sopas desidratadas.

Após a virada do século a legislação foi desmembrada em resoluções específicas por grupo de alimento, e essas exigências foram afrouxadas. Hoje, pães podem ser chamados de integrais mesmo com predominância de farinha refinada e qualquer quantidade de fibra de trigo no lugar da farinha integral; o mínimo de cacau nos chocolates é 25% e há 33 corantes aprovados para uso em sopas, incluindo o artificial tartrazina, que pode causar alergia [1].

[1] Consulte as resoluções sobre farinhas, chocolates e sopas respectivamente em bit.ly/1aH2Mif, bit.ly/186xh00 e bit.ly/1b0DSHT.

Assim como organizações europeias, o Idec defende que os rótulos avisem de forma explícita, usando as cores do semáforo, se os teores de sal, açúcar e gordura são saudáveis ou excessivos

A redução no teor mínimo de cacau nos chocolates foi solicitada pela indústria brasileira em 2004, por meio de consulta pública (<http://bit.ly/15buxB>). Antonia Aquino, gerente de alimentos especiais da Anvisa, diz que o pedido foi atendido porque a redução já havia sido feita no Codex Alimentarius. “Foi entendido que 25% de cacau era suficiente para não descaracterizar o produto. Mas hoje temos chocolates com 70%, 80% de cacau.” Além disso, completa, o foco da agência são as questões sanitárias e de saúde.

Na visão de Antonia, que está na Anvisa desde sua fundação, uma das maiores realizações da agência foi a obrigatoriedade da rotulagem nutricional para todos os alimentos embalados, em 2003. Seria a partir dela que o consumidor poderia escolher alimentos mais saudáveis e limitar o consumo de produtos com excesso de sal, açúcar e gordura, conforme a recomendação da OMS. Mas, em uma pesquisa

A consulta foi feita com mulheres pelo fato de ainda serem as principais responsáveis pela compra de alimentos para o domicílio

divulgada em agosto, o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec) consultou 807 mulheres, e 40% manifestaram dificuldade em entender a tabela de nutrientes.

Assim como organizações europeias, o Idec defende que os rótulos avisem de forma mais explícita, usando as cores do semáforo, se os teores desses nutrientes nos alimentos são saudáveis ou excessivos. “Nesse tema ainda nem saímos do estágio da discussão”, lamenta Carlos Thadeu, gerente técnico do Idec.

INGREDIENTES VS. NUTRIENTES

Será que uma alimentação saudável diz mais respeito aos nutrientes do que aos ingredientes? Desde 2008, a Abia tem firmado acordos com o Ministério da Saúde para reduzir os teores de gordura trans, sódio e açúcar nos alimentos industrializados. A primeira meta era limitar as gorduras hidrogenadas a 2% do total de gorduras por alimento até 2010. A Abia informa ter logrado remover 230 mil toneladas de gordura trans do mercado na primeira fase do acordo, por meio da substituição da hidrogenação por outro processo de solidificação de óleos vegetais. Isso não significa que o problema esteja resolvido.

Para o consumidor, a informação que chega é ambígua. A embalagem de produtos com gordura vegetal hidrogenada na lista de ingredientes pode trazer a alegação “zero gordura trans”, se a tabela nutricional informar um valor menor que 0,02 grama de gordura trans por porção. Ou seja, a transparência na rotulagem depende do tamanho da porção sugerida na tabela. E, para aquecer a dis-

cussão, no início de novembro a agência americana de alimentos e remédios (FDA) pôs em consulta pública a proposta de banir completamente a gordura trans dos alimentos industrializados, decisão tomada uma década atrás pela Dinamarca.

Está em curso agora o acordo para eliminar 28 mil toneladas de sódio até 2020. A redução do açúcar tem início previsto para 2014. Como a declaração da quantidade de açúcar nos rótulos não é obrigatória – outra crítica à rotulagem vigente –, por enquanto o consumidor não tem muitos meios de escolher os produtos adoçados com pouco açúcar. (*mais sobre a importância desses ingredientes para a indústria de alimentos na Entrevista à pág. 14*)

O alarde gira em torno do que será eliminado, com menos holofotes sobre o que será colocado no lugar. Com liberdade limitada para criar sabores e texturas irresistíveis com gordura, sal e açúcar, a indústria terá de lançar mão de formulações alternativas, e não será surpresa se isso significar um aumento no uso de aditivos como espessantes, estabilizantes, aromatizantes e corantes.

QUÍMICOS NA COZINHA

Nos últimos 50 anos, a resistência ao uso de aditivos nos alimentos também se flexibilizou, ao sabor das inovações e da competitividade. O Decreto nº 55.871, de 1965 (*acesse em bit.ly/1hXCPX*), tolerava o uso de aditivo que fosse “indispensável à adequada tecnologia de fabricação” e não mais que três corantes por produto. Hoje não é difícil encontrar produtos em que os aditivos ocupam mais espaço que os alimentos na lista de ingredientes.

Segundo Antonia, da Anvisa, a aprovação de aditivos segue dois critérios: necessidade e segurança. A segurança é atestada pelo Comitê de Especialistas em Aditivos Alimentares da FAO/OMS, e a necessidade é apresentada pelo fabricante, mais ou menos como aconteceu no caso do chocolate. Na prática, as inovações são bem-vindas, até que se prove o contrário.

“A cor é o segundo quesito mais importante na aceitação (*dos produtos*) pelo consumidor”, diz o químico Daniel Bonadia, da brasileira Corantec Corantes Naturais. Ele diz que, no Brasil, embora a legislação já tenha banido muitos corantes artificiais, os fabricantes ainda burlam regras, e os consumidores nem sempre percebem enganações. Aqui até macarrão tem corante, assegura. Na Europa, segundo Bonadia, os fabricantes estão se antecipando à regulação e preferindo evitar corantes artificiais para não assustar os consumidores, ditos mais atentos e exigentes que os brasileiros. Ainda assim, ressalva: “Não é porque é natural que é inócuo”.

No século XX, a preocupação era combater a desnutrição. Hoje, além de evitar diabetes, obesidade e hipertensão, a indústria deve atender ao estilo de vida pautado por saúde e bem-estar

Que o digam os alérgicos. Naturais ou processados, a proteína do leite, derivados de soja, ovo, trigo, amendoim e crustáceos não declarados nos rótulos podem significar muito mal-estar para quem nasceu com alergia a algum desses alimentos, mesmo em quantidades mínimas.

Mãe de uma criança alérgica, a advogada Maria Cecília Cury fez doutorado sobre o tema e descobriu que em países como Austrália, Estados Unidos e Japão já é obrigatório avisar a presença de traços desses alimentos nas embalagens, assim como aqui é obrigatório declarar o glúten e o corante tartrazina. Mas os alérgicos brasileiros ainda dependem de consultas aos serviços de atendimento ao consumidor e trocas de informações entre eles para evitar transtornos.

Na falta de estudos brasileiros que justifiquem medidas antecipadas, o Brasil, em alguns casos, aguarda que órgãos internacionais tomem a decisão primeiro. Mas há casos em que o País não espera muito. A rotulagem obrigatória de alimentos transgênicos – com todas as suas imperfeições – foi definida 10 anos atrás pelo Decreto nº 4.680/2003 (consulte em bit.ly/1ixmLoj). Nos Estados Unidos, também um grande produtor de grãos geneticamente modificados, a hipótese de rotular ainda está em discussão.

CONTROLE DE AGROTÓXICOS

O fato de o Brasil ser um país de tradição agrícola, com enormes áreas de plantio, requer também um controle rígido dos agrotóxicos, o que depende não só de legislação, mas também de fiscalização. Um passo importante foi dado no início dos anos 1990, quando o Ministério da Agricultura e Abastecimento (Mapa) – incumbido de incentivar a produção agrícola – deixou de ser o único responsável pela regulação dos agrotóxicos, passando a dividir a tarefa com os ministérios da Saúde e do Meio Ambiente. À época, a Lei nº 7.802, de 1989, mais conhecida como a Lei dos Agrotóxicos, representou um grande avanço.

Desde 2003, a Anvisa participa do controle do uso de agrotóxicos pelo Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (Para), que detecta o uso excessivo de produtos aprovados, bem como a aplicação de produtos proibidos, a partir de resíduos em alimentos *in natura* vendidos no comércio. Anualmente, são divulgadas as listas dos alimentos com maior quantidade de resíduos indesejados – o pimentão e o tomate têm marcado presença nessa lista –, confirmando que a lei ainda não é inteiramente seguida,

[2] Consulte as isenções fiscais nos links bit.ly/1jp7dAz, bit.ly/17tBYSz e bit.ly/1b9TuP1.

principalmente por pequenos produtores. A agência também tem participação no registro de novos produtos.

Mas uma decisão recente da Casa Civil pode desviar novamente o curso dessa história. Sob forte pressão do setor produtivo, em novembro o governo resolveu rever a forma como os novos defensivos agrícolas são aprovados. Segundo reportagem do jornal *Valor Econômico*, a criação de uma nova comissão técnica por medida provisória esvaziaria o poder da Anvisa, considerada pelos fabricantes como responsável pela demora nos registros.

Na avaliação do engenheiro agrônomo Guilherme Guimarães, gerente de regulamentação federal da Associação Nacional de Defesa Vegetal (Andef), entidade do setor de defensivos agrícolas, a legislação brasileira atual se compara às das mais importantes agências regulatórias do mundo no que se refere ao registro de novos produtos. Mas a lei de 1989 precisa ser atualizada, admite.

“A ciência avançou, a sociedade exigiu maiores controles, e é tempo de tornarmos nossa legislação mais ágil e criteriosa”, diz. Outra falha apontada por Guimarães é a demora do País em adotar a avaliação de risco prevista no Decreto nº 4.074, de 2002, que já aguarda implementação há 11 anos. Para Guimarães, a solução contra o uso de defensivos proibidos está em remover entraves burocráticos e principalmente retomar a extensão rural. “Em um país agrícola como o nosso, o governo precisa ajudar o agricultor a obter maiores colheitas com ferramentas legais”, diz.

Um dossiê sobre agrotóxicos preparado pela Associação Brasileira de Saúde Coletiva (Abrasco) em 2012 propõe que o governo priorize a implantação de uma política nacional de agroecologia, suspenda as isenções fiscais concedidas ao registro de agrotóxicos e estenda as análises para alimentos processados, entre outras recomendações [2]. Segundo Luis Madi e Raul Amaral, respectivamente diretor-geral e coordenador da plataforma de inovação tecnológica do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital) – que também completou 50 anos em 2013 –, a legislação busca sempre atender às demandas da sociedade em sua época.

No início do século XX, a preocupação era combater a desnutrição com alimentos fortificados com vitaminas e minerais. Hoje, temos não apenas de combater a obesidade, o diabetes e a hipertensão, como também atender ao consumidor “Loha” (*lifestyle of health and sustainability*, ou, em português, estilo de vida pautado em saúde e sustentabilidade), que entende saúde e bem-estar de forma mais ampla. “Sempre surgem novas demandas, e todos temos de nos adaptar”, diz Madi. “O processo é evolutivo.”

[ANÁLISE]

Entre **chimpanzés** e **bonobos** | Traços do comportamento humano têm origem em nossos parentes primatas. Em se tratando de ciência política, no entanto, a complexidade aumenta e não basta acreditarmos em um pensamento baseado apenas na bipolaridade entre “esquerda” e “direita” **POR JOSÉ ELI DA VEIGA***

Embora não seja muito usada no Brasil, a mais influente metáfora zoológica sobre as tendências políticas da época moderna é a que compara o ouriço à raposa, inspirada em um verso do poeta grego Arquíloco de Paros (século VII a.C.): “*Muitas coisas sabe a raposa, mas o ouriço uma grande*”.

Virou uma espécie de fábula na pluma do grande historiador das ideias Isaiah Berlin (1909-1997) com o propósito de iluminar a tensão entre o monismo, comum a todas as grandes doutrinas, e sua própria preferência pelo avesso, o pluralismo. Como o ouriço, visões de mundo unitárias cultuam uma grande verdade, enquanto o manejo de valores conflitantes exige os dons da raposa.

Todavia, quanto mais avançam as pesquisas científicas, mais vai sendo confirmada a hipótese de que estão em parentes muito mais próximos dos seres humanos os fundamentos de suas ideologias. Propensões egoístas e altruístas, competitivas e cooperativas, agressivas e pacíficas, correspondem à dupla herança legada aos humanos pelas duas espécies do gênero *Pan*: o chimpanzé propriamente dito (*Pan troglodytes*) e o bonobo (*Pan paniscus*).

A profícuca produção em primatologia do americano de origem holandesa Frans de Waal mostra que as duas espécies são bipolares, mas que, por razões evolutivas



bem fáceis de explicar, comparados a chimpanzés, os bonobos demonstram muito mais tolerância, empatia e reciprocidade, além de também serem bem mais altruístas, cooperativos e pacíficos.

Nem por isso, tais evidências autorizam associações da esquerda com a herança que viria predominantemente dos bonobos e da direita com a dos chimpanzés, como ocorreu em debates na grande imprensa dos Estados Unidos, pois a bipolaridade se refere muito mais à tensão entre comportamentos autoritários e libertários, que ocorrem tanto na direita quanto na esquerda, como fartamente demonstrou a história do século XX.

Essa confusão parece inevitável num país que se acostumou a etiquetar pessoas e movimentos de esquerda de “liberais” e os de direita de “conservadores”, mas é inaceitável o contrabando feito pelo Datafolha quando afirma que “48% dos brasileiros se identificam com valores ideológicos de direita”.

Adotada em outubro, essa nova catalogação das inclinações político-ideológicas dos brasileiros usou uma enxuta lista de dez alternativas muito mais relacionadas à oposição entre valores

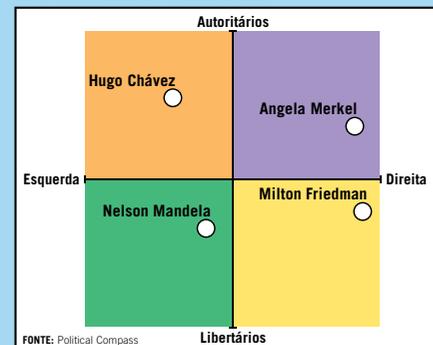
autoritários e libertários, inadequadas para avaliar a contradição direita/esquerda.

Claro, uma pesquisa desse tipo não poderia prever quatro opções de respostas a 62 questões, como faz o meticuloso teste proposto pela britânica “bússola política” (*ver em politicalcompass.org*). Mesmo assim, basta conhecer a abordagem geral desse teste para que se entenda o equívoco do Datafolha.

Como mostra a figura ao lado, em um gráfico de sistema cartesiano ortogonal, a contradição esquerda/direita aparece no eixo das abscissas, e a autoritária/libertária, no das ordenadas, localizando todas as possíveis combinações (pares ordenados) em quadrantes: o da direita autoritária, o da esquerda autoritária, o da esquerda libertária, e o da direita libertária.

Quem puder experimentar esse pedagógico teste notará que ele contém surpresas bem mais divertidas do que se poderia imaginar. Ainda mais se também for possível comparar os resultados de um grupo de amigos, mesmo que todos fiquem no mesmo quadrante.

BÚSSOLA POLÍTICA



* PROFESSOR TITULAR DA USP E AUTOR DE *A DESGOVERNANÇA MUNDIAL DA SUSTENTABILIDADE* (ED. 34: 2013). WWW.ZEELI.PRO.BR



WILLIAM KASS

Brincadeiras de **comer**

Menino, para de brincar com a comida no prato! Quem, quando criança, já não ouviu isso dos pais durante o jantar? O fotógrafo paulistano William Kass levou essa arte adiante na série *Minimize*, montando combinações que deixariam quaisquer pais intrigados. Ao buscar novas fronteiras profissionais, Kass descobriu que seus bonequinhos de maquete compunham cenas fantásticas com objetos do cotidiano. Mas foi com itens da despensa que seu talento rendeu bons resultados: “Quando você coloca o alimento gigante na foto, consegue criar vários cenários incríveis”.

Desde fevereiro de 2013, ele publica na internet fotografias inusitadas, como a de mergulhadores na água de coco (*divirta-se acessando wkass.500px.com/minimize/*). O público elogia a brincadeira séria, que acrescenta um pouco de magia ao universo da alimentação, cada vez mais incorporada à cultura de consumo. Nas obras, melancia, cascas de amendoim e batata palha apresentam formas e texturas artísticas que passam despercebidas pelas mãos dos gigantes seres humanos. – **POR CAROL NUNES**

25 anos de ensino superior

publicidade

RICARDO FENOLIO

Aluno de pós-graduação do Centro Universitário Senac.



PÓS

PÓS-GRADUAÇÃO EM MEIO AMBIENTE NO SENAC.

CURSOS QUE ANTECIPAM AS TENDÊNCIAS DO MERCADO COM FOCO NO EMPREENDEDORISMO E VIVÊNCIA PROFISSIONAL.

INVISTA EM NOVAS CONQUISTAS.

CURSOS:

- CONSTRUÇÃO SUSTENTÁVEL E CERTIFICAÇÃO AMBIENTAL EM EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS (LANÇAMENTO)
- DIREITO E GESTÃO DO MEIO AMBIENTE
- EDUCAÇÃO AMBIENTAL PARA SUSTENTABILIDADE (PRESENCIAL E A DISTÂNCIA)
- GEOPROCESSAMENTO
- GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS (LANÇAMENTO) • GESTÃO AMBIENTAL
- GESTÃO INTEGRADA DA QUALIDADE, MEIO AMBIENTE, SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO E RESPONSABILIDADE SOCIAL
- REMEDIAÇÃO DE ÁREAS CONTAMINADAS (LANÇAMENTO)

CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC

CURSOS PRESENCIAIS NA GRANDE SÃO PAULO E INTERIOR DO ESTADO E A DISTÂNCIA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL.

MULTIPLIQUE SUAS CHANCES.

CONSULTE A UNIDADE MAIS PRÓXIMA:

www.sp.senac.br/posgraduacao

OU LIGUE: **0800 883 2000**

CONHEÇA TAMBÉM OS 82 CURSOS EM EXTENSÃO:

www.sp.senac.br/extensao

Conheça nossos parceiros educacionais nacionais e internacionais em www.sp.senac.br/parcerias



Conheça nossa política de bolsas em www.sp.senac.br/bolsasdeestudo. A política de descontos pode ser alterada a qualquer momento, sem prévio aviso.

ESTIMULAR E INSPIRAR
OS JOVENS A TER UM ESTILO
DE VIDA ATIVO.

MAIS UM COMPROMISSO
DA COCA-COLA BRASIL.

400 patrocínios esportivos



Compromissos
da Coca-Cola Brasil
com você:

1. Opções de bebidas de baixa
ou sem caloria

2. Informação nutricional
transparente

3. Incentivo à vida ativa

4. Marketing responsável

Patrocínamos e organizamos mais de 400 eventos esportivos, e a Copa Coca-Cola é um deles. Trata-se de um torneio nacional para meninos e meninas de 13 a 15 anos. É realizada em 16 estados brasileiros. Participam 588 times, envolvendo mais de 10 mil adolescentes. O objetivo é estimular o estilo de vida ativo por meio do futebol, mostrando aos jovens os benefícios de se aliar à atividade física com felicidade e diversão. Um exemplo que serve para todos nós. A atividade física regular é essencial para uma vida saudável e equilibrada. Cada pouquinho a mais faz diferença. Encontre sua atividade predileta e seja ainda mais feliz.

Levamos muito a sério a qualidade dos nossos produtos. No mundo inteiro, cada embalagem passa por várias etapas em que cada detalhe é cuidadosamente analisado. Os padrões de fabricação da Coca-Cola são referência global em cuidado e segurança. A gente acredita. E faz.

Coca-Cola Brasil
www.cococolabrazil.com.br