

3.

A (Des)politização do consumo – o alimento que aprisiona é o mesmo que liberta

“Não aceite comida de estranhos” frase tão comum e pertinente à nossa primeira infância, de alguma maneira ao longo da vida perdeu seu propósito.

A comida tem um poder político único por várias razões: ela aproxima os mais ricos consumidores do mundo aos mais pobres agricultores do mundo; ela cria ou destrói laços de dependência alimentar entre nações e principalmente é responsável por dois itens fundamentais ao sucesso político de qualquer estado: a soberania e a segurança alimentar de seus habitantes.

O alimento, a comida, as refeições, enfim, a alimentação permanece como definidora da natureza humana e de sua sobrevivência, expressa em paladares culturais e historicamente formados, como fonte de prazer, sociabilidade, comensalidade. Rotineira, coletiva, individual, em ritmo lento ou apressado, formal ou informal, na casa ou na rua refletem as mudanças na vida doméstica e cotidiana dos atores sociais na dinâmica das sociedades. (Gonçalves, 2014, p.60)

Através do alimento expressamos nossa cultura, nossas sociabilidade e nossos gostos particulares. As dietas alimentares são um bom exemplo desta realidade, (ovolactovegetariano, vegetariano estrito, vegano, etc.)⁷. Ao consumirmos um determinado alimento, consumimos também todo seu teor político, que só é percebido quando se conhece a totalidade do sistema alimentar, suas positivities e negatividades. A partir daí, desta percepção, começamos a construir um modelo ideal-pessoal de alimentação e produção alimentar.

Trata-se de uma perspectiva que visualiza o cidadão não apenas como o guardião de um conjunto de direitos reconhecidos por um Estado territorialmente definido, mas também relacionado a práticas sociais e culturais, as quais lhe possibilitam se sentir como pertencente a um grupo. Ou seja, quando se entende que, ao consumir, também se pensa, escolhe-se, marca-se e se é marcado, reelabora-se o sentido social. É necessário, assim, analisar como a apropriação de bens e de signos interfere em formas mais ativas de participação em relação àquelas que, habitualmente, recebem o rótulo de consumo. (Oliveira, 2014, p.65).

7 Ovolactovegetariano é o vegetariano que utiliza ovos, leite e laticínios na alimentação; Vegetariano estrito é o vegetariano que não utiliza nenhum derivado animal na sua alimentação; Vegano é o indivíduo vegetariano estrito que recusa o uso de componentes animais não alimentícios, como vestimentas de couro, lã e seda, assim como produtos testados em animais. GUIA ALIMENTAR DE DIETAS VEGETARIANAS PARA ADULTOS - SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. Disponível em: <http://www.svb.org.br/livros/guia-alimentar.pdf>.

Um bom exemplo da carga política contida nos alimentos e em suas dietas (entende-se aqui como o hábito alimentar e não como técnicas de perda ou ganho calóricos) é a da cultura americana, que através de maciças propagandas vinculadas na televisão, rádio, cinema, revistas etc. convencem culturas mundo a fora a consumirem seus produtos e consequentemente sua cultura (Santos, 2006). O convencimento deixa claro que além de muito saborosos, tais alimentos são servidos com rapidez, padronização, preços acessíveis e principalmente bom paladar. Formam-se aí as bases da cultura alimentar moderno-ocidental, que ainda conecta e norteia toda a produção agropecuária, as tendências (criadas pelas representações de espaço dominantes) de moda, consumo e fetiche. Batatas fritas, salgadinhos de milho, hambúrguer, milk shakes etc. Das plantas aos animais, tudo deveria ser absorvido e transformado por esse novo modelo político-cultural-alimentar.

A expansão das empresas norte-americanas, as chamadas multinacionais, em direção ao exterior trouxeram enormes dividendos aos empresários, o que forçava novos investimentos e o consequente domínio não apenas da economia mundial pelo capital estadunidense, mas rompendo as fronteiras do Estado-nação e aportando uma certa mundialização da cultura, ou, para ser mais preciso, o estilo de vida americano. Nesse sentido, no campo da História da Alimentação a invasão do *Fast Food* pela rede McDonald e a consequente diluição de fronteiras gustativas, atingiu o cotidiano e os hábitos das sociedades nacionais, ainda que com algumas resistências. Em tempos de Guerra Fria, a coca cola e o hambúrguer representavam, ao mesmo tempo, as delícias e os horrores ideológicos, pois ambos encarnavam as ameaças de americanização. (Santos, 2006, p.7)

Após meio século de uma intensa “massificação do paladar” e das vontades, somada a uma profunda apatia social no que tange a autonomia individual e coletiva, começamos a pagar o preço por nosso distanciamento e por termos confiado nossa vida (ou seja, nossa alimentação) a estranhos, a interesses estranhos e a culturas estranhas. Estes estranhos, seria as grandes empresas alimentares, que através do convencimento, (propagandas, marketing, etc.) estariam muito velozmente modificando toda nossa relação com o consumo e com nossa própria maneira de viver. “Atualmente as empresas hegemônicas produzem o consumidor antes mesmo de produzir os produtos”. (Santos, 2001, p.48)

Segundo, Oliveira (2013), atualmente encontram-se, 2,3 bilhões de indivíduos com sobrepeso e 700 milhões de obesos no mundo. Só nos Estados Unidos são gastos 147 bilhões de dólares/ano, com doenças relacionadas à

obesidade. Esta tendência se materializa também no Brasil, onde pesquisas realizadas pelo IBGE indicam um aumento no consumo de alimentos industrializados em detrimento de naturais.

Pesquisas de orçamento familiar realizadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 1995/6 e 2002/3 indicaram aumentos de 100 % a 200 % na participação de alimentos industrializados ultraprocessados como biscoitos, embutidos e refrigerantes, e redução correspondente em alimentos como feijão, arroz, leite, frutas e verduras. (Idem, 2013, p.238).

Essa pesquisa evidencia o poder e o perigo dos interesses do capital, em sua cruzada de “modelagem social” através da criação de tendências de consumo alimentar. Percebendo esse perigo, vários países da União Europeia começaram a impor regras e restrições a este modelo de produção, consumo e propaganda alimentar.

Por esse motivo, vários países têm adotado medidas legais para limitar a publicidade de alimentos. No ano de 2007, Coca-Cola, PepsiCo, Nestlé, Danone, Kellogg's, Kraft, Unilever e Burger King se comprometeram com a União Europeia a não fazer propaganda para crianças menores de 12 anos, exceto quando o produto atendesse a determinados critérios nutricionais, bem como a não se engajar em comunicações comerciais nas escolas primárias. (Oliveira, 2013, p.239).

Atualmente a desconexão-distanciamento com o alimento e o ato de se alimentar se tornou epidêmica, sobrevivemos literalmente às custas do que nosso moderno sistema alimentar nos oferece, e de bom grado, com obediência e resignação aceitamos suas imposições, mesmo que estas nos acometam diversas chagas sociais, culturais e biológicas.

Gonçalves (2006) diz que podemos perceber dois momentos deste distanciamento, ambos relacionados ao surgimento da Revolução Verde. Como vimos anteriormente, esta “retirou” da mão dos camponeses e da agricultura familiar o ônus de suprir a demanda alimentar do pós-guerra, repassando ao Estado tal tarefa. Neste sentido, e em um primeiro momento, o Estado se fazia presente por meio dos centros de pesquisa agrícola, em parceria público-privada como é o caso da Embrapa aqui no Brasil e do Grupo Consultivo Internacional, que garantiam a quem estivesse interessado a publicação dos resultados das pesquisas. O segundo momento, atualmente vivenciado em um cenário de globalização neoliberal, são os interesses de grandes empresas que ditam as

regras. Suas pesquisas e resultados, não mais são disponibilizadas a sociedade e aos estados, pois são protegidas por direitos de propriedade intelectual.

Os mais de 10.000 anos de vitórias, derrotas e conquistas desde o surgimento da agricultura e consequente domínio alimentar, foram aos poucos sendo apagados de nossa herança cognitiva. A sociedade humana nunca esteve tão afastada do princípio universal e mantenedor da vida: o alimento e o ato de se alimentar. Mas qual seria o problema deste distanciamento? O problema é que ao nos distanciarmos de nossos fornecedores alimentares, nos distanciamos do direito democrático do conhecimento, ou seja, perdemos as “rédeas” de quem produz, de como se produz e para quem se produz, sendo assim, qualquer tipo de crítica é amortizada pela distância. Sofremos o princípio da compartimentação de informações, prática muito comum em grandes empresas, usada para se evitar o vazamento de informações estratégicas. Com isso, a indústria alimentar, munida pela agroindústria e pelas grandes redes varejistas, caminha livremente, ultrapassando fronteira continentais, suprimindo culturas e ameaçando soberanias nacionais.

Ainda segundo Gonçalves (2006), o mundo tem experimentado não só uma aproximação, mas uma fusão entre setores, unindo empresas farmacêuticas com empresas de biotecnologia. Se na década de 80 as empresas alcançavam 1% do mercado de sementes, 20 anos depois esse número chega aos 75%.

Ziegler (2011) faz um retrato mais apurado da resultante fusão destas grandes empresas, onde apenas dez sociedades, entre elas Monsanto e Syngenta detêm um terço do mercado mundial de sementes e 80% do mercado mundial de pesticidas. Outras dez sociedades, entre as quais a Cargill, controlam 57% das vendas dos 30 maiores varejistas do mundo e seis empresas controlam 77% do mercado de adubos, entre elas, Bayer, Syngenta, Basf, Cargill, DuPont e Monsanto.

Configura-se assim a Era dos Oligopólios, onde um número muito pequeno de empresas (*oligos*) detêm o poder de venda (*polens*) para um grande número de demandantes. Com isso, estas poucas empresas controlam também o essencial do transporte, das distribuições dos bens alimentares e principalmente dos preços nas bolsas de valores.

No mercado mundial, os oligopólios jogam todo o seu peso para impor os preços dos alimentos – em seu próprio benefício, claro: o preço mais elevado possível! Mas quando se trata de conquistar um mercado local, eliminar concorrentes, os senhores dos cereais praticam sem problemas o *dumping*, onde com o objetivo de eliminar concorrentes, as empresas reduzem, temporariamente e excessivamente, o preço de bens e serviços destinados à exportação, vide o caso da indústria pesqueira chinesa que tem levado muitos produtores nacionais à falência, por não conseguirem competir com seus baixos preços. (Ziegler, 2011)

Além das implicações políticas dessa gigantesca concentração do poder econômico, sobretudo para o destino da democracia, é preciso considerar que essa concentração de capital e seu poder no setor de remédios e alimentos tem um enorme significado cultural. Afinal, ela atinge um dos pilares de qualquer cultura que é o modo como cada um cuida do corpo, da saúde e, ainda, o modo como cada cultura se alimenta. Não olvidemos que é na cozinha que se transforma o cru em cozido, a natureza em cultura. Enfim, em cada sabor há, sempre, saber e, assim, a imposição de um único modo de comer por meio das grandes cadeias de supermercados e de lanchonetes põe em risco um dos maiores patrimônios da humanidade: a sua diversidade cultural. (Gonçalves, 2006,p.108)

De acordo com Santos (1996) as ações, que se reproduzem no local, são cada vez mais estranhas aos fins próprios do homem e do lugar. Daí a necessidade de operar uma distinção entre a escala de realização das ações e a escala do seu comando. A este distanciamento, Santos (1996) chama de alienação regional ou alienação local. Neste cenário existiriam dois atores, uns decididores (governos, grandes empresas multinacionais etc.) e o outro representado pelo homem comum, que possui um raio de influência muito limitado “e na maioria das vezes é apenas o veículo da ação, e não o seu verdadeiro motor”. (Idem, 1996, p.80)

Ainda sobre o distanciamento político e crítico da alimentação, somado a uma herança colonialista que tende a enaltecer a cultura estrangeira e denegrir a local, os alimentos regionais/nacionais, sempre estiveram em segundo plano frente aos alimentos importados. A ideia de o “que vem de fora é melhor” e “o que é melhor vai para fora”, prevalece até hoje e é facilmente percebida na infinidade de alimentos importados e tipo exportação encontrados nas feiras, mercados, delis etc. Um dos maiores obstáculos ao movimento dos orgânicos e regionais-locais, é criado pela própria sociedade, que se imbui de preconceitos ao mesmo tempo em que cria fetiches relacionados a estes alimentos. Se por um lado criam-se falsas ideias relacionadas aos orgânicos, por outro, elevam os mesmos, a

status de fetiche, segregando e criando nichos de consumo elitizados. Os alimentos regionais e tradicionais, seguem a mesma lógica, inviabilizando muitas vezes seu consumo por parte da maioria da população, é o caso dos alimentos “tipo exportação” de maior qualidade, como os queijos da Serra da Canastra e Salitre, cafés de Jacu e cachaças da região de Salinas, MG, onde uma garrafa pode chegar a custar R\$ 200,00.

Outro exemplo da lógica de se optar por alimentos importados, não está diretamente ligada à qualidade do item ofertado, mas ao baixíssimo custo de venda. Isto se dá com o mercado de peixes que está sendo invadido por pescados congelados vindos da China e Vietnã. O produtor nacional, sem conseguir competir com os baixos preços, acaba na maioria das vezes falindo.

Dados do Ministério da Pesca e da Aquicultura, indicam que em 2013, foram importadas 92 mil toneladas de pescado chinês, 12 vezes mais do que as 7,2 mil toneladas de 2009. No mesmo período, as importações de pescado do Vietnã saltaram de 3,2 mil para 54 mil toneladas. Em 2010, a China e o Vietnã, somados, ultrapassaram o Chile como principal fornecedor de pescados para o Brasil.

O responsável pela cadeia de Aquicultura e Pesca da Emater, Luiz Danilo Muehlmann, diz ao Jornal Gazeta do Povo, que é impossível competir em preço com os peixes asiáticos:

O custo de produção da tilápia, por exemplo, oscila entre R\$ 2,80 e R\$ 3, mas o aproveitamento é baixo. São necessários três quilos de peixe para produzir um quilo de filé. “Na conta final, somando custos e encargos, a tilápia não chega ao mercado por menos de R\$ 20 o quilo”. Enquanto isso, o pangá e a polaca do Alasca congelados são encontrados por menos de R\$ 10 o quilo nos supermercados. “A competição é desigual”, diz Monteiro⁸.

Outro preconceito alimentar que ataca diretamente os agricultores é movido principalmente pela falta de assistência técnica quando os mesmos têm de escolher entre uma produção convencional e uma produção orgânica. Falsas ideias de que a produção orgânica é infinitamente mais custosa, difícil de ser aplicada e

8 Matéria publicada no Jornal Gazeta do Povo, publicado em 19 de maio de 2014. Disponível em: <http://www.gazetadopovo.com.br/economia/mais-baratos-peixes-asiaticos-ganham-mercado-no-brasil-9hggq8i8z7qggap1gkx2mjccu>.

mantida, prevalecem no meio rural. Obviamente os maiores beneficiários deste preconceito são as indústrias de sementes, defensivos e fertilizantes químicos, que mantêm seu mercado consumidor ativo e dependente de uma agricultura químico-mecânica.

De todos os preconceitos e estigmas afligidos aos alimentos orgânicos, o mais comum e difundido é o de que os alimentos orgânicos são muito caros e por isso socialmente segmentados. Tal afirmação é tão generalizada que no ano de 2011, até a própria ministra da Agricultura Katia Abreu, então senadora, critica a matéria publicada na revista *Le Monde Diplomatique*, a qual denunciava a utilização abusiva de agrotóxicos nas lavouras brasileiras.

Essas pessoas se esquecem que elas também comem, e que elas querem comer barato. Se ele tem um bom salário na Anvisa, não é o caso de milhares e milhares de brasileiros que ganham salário mínimo ou que não ganham nada e que, portanto, precisam comer comida com defensivo sim, porque é a única forma de produzir barato. (...) Não compreendo onde essas pessoas querem chegar. Elas querem atingir as pessoas pobres, que não podem pagar comida cara? Ou eles estão revoltados que o Brasil reduziu o preço da comida a não sei quantos por cento? (...) O pior de tudo isso, o mais desonesto dessa luta, é que a bandeira é bonita: é a saúde humana em jogo. A população toda fica a favor deles”, *Le Monde Diplomatique*, 2010.

Tal afirmação é fruto de uma perversa lógica, a qual desvaloriza o produtor e o produto orgânico em seu local de origem, valorizando somente o produto ao longo de diversas escalas de comercialização, na ordem produtor-atravesador-entrepasto-mercados-consumidor final, em cada uma dessas escalas, seus envolvidos agregam valor de venda, focados em suas margens pessoais de lucro, chegando enfim aos consumidores finais com preços abusivamente caros. Abaixo um pequeno modelo deste fluxo alimentar.

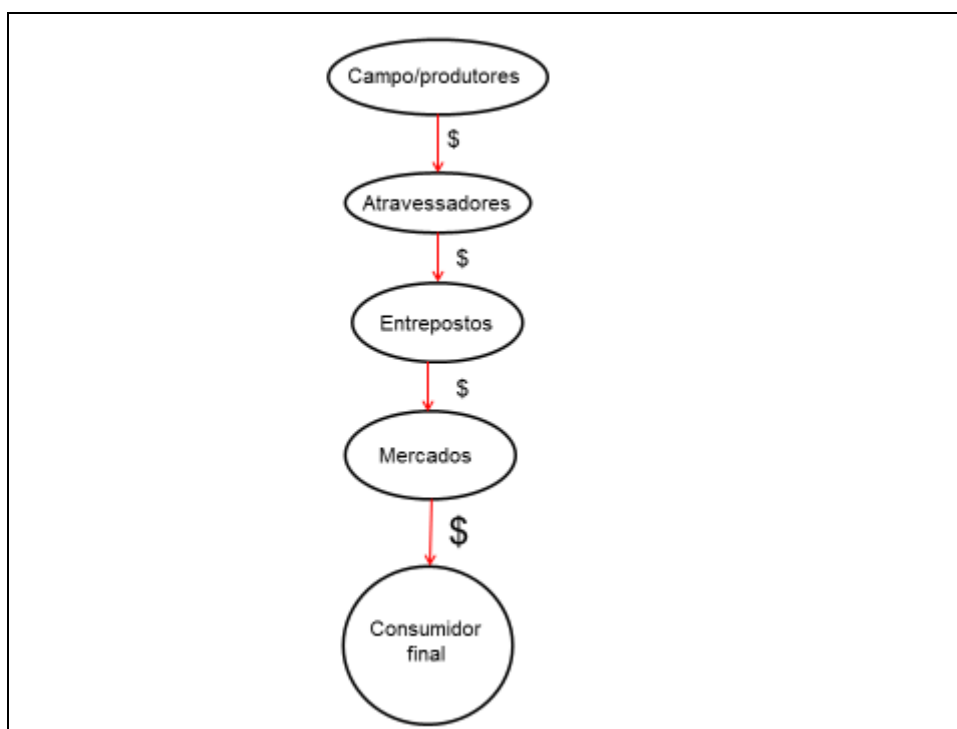


Figura 5: Modelo desenvolvido pelo autor de agregação de valor sobre o produto agrícola.

O fetiche do status, onde consumir orgânico “é estar *in*”, não importando sua origem e seu valor, tem crescido consideravelmente. Gonçalves (2014) também verificou a ausência de participação ou engajamento em princípios ou ideologias contemporâneas referentes à alimentação, assim como a outras tendências alimentares, tais como, preocupação com valor de origem, *fair trade* e alimentos orgânicos. Exemplo disso são grandes marcas como a Korin, maior produtora de aves orgânicas do Brasil, a Native, maior produtora de açúcar orgânico do mundo e grandes empresários que produzem hortaliças, frutas e legumes, seguindo modelos heteronômicos e mecanizados, como os produtos Fazenda Vale das Palmeiras, Sítio do Moinho e mercados online como o Organomix, maior loja online de produtos orgânicos do país. Todos estes exemplos citados, se aproveitam de uma positiva tendência e se desenvolvem nela. Com muitos recursos, seguem a mesma lógica desenvolvimentista presente no modelo capitalista, excluindo, na maioria das vezes, os pequenos agricultores e todas as relações fundamentais com o ambiente e as populações locais. A este processo, Carneiro (2012) chama de “convencionalização do orgânico”.

Desta forma, com a expansão do campo da alimentação orgânica ocorre, de um lado, um processo de “convencionalização do orgânico” - caracterizado pela entrada de grandes produtores e empresários na agricultura orgânica, a inserção dos produtos nas grandes cadeias varejistas e pela imposição de normas internacionais de certificação por terceira parte. E por outro lado, emergem e persistem os movimentos de comercialização alternativa de produtos orgânicos, uma vez que estes percebem o processo de “convencionalização do orgânico” como sinônimo de afastamento dos princípios originais do movimento da agricultura orgânica e da agroecologia. (Carneiro, 2012, p.23)

3.1.

O despertar da consciência alimentar na criação e desenvolvimento de mercados mais éticos

Sabendo que os alimentos orgânicos não possuem uma agenda política, ou se possuem é de inexpressiva presença, vem cabendo à sociedade civil se organizar e buscar alternativas a esta apatia governamental.

Desde sempre a história de produção e promoção da vertente orgânica foi conduzida pela sociedade. O início desta contestação, não poderia ser mais contundente, pois ele não veio apenas com a negação, mas sim com a criação de “novos” caminhos, cada qual singular as suas realidades de criação. A biodinâmica, na Alemanha, a Agricultura Natural, no Japão, a Orgânica, na Inglaterra, cada uma delas respondia a dificuldades e desafios locais, frutos da imposição de um modelo único e hegemônico, o qual ignorava as particularidades e especificidades de cada região, planificando os conhecimentos, a diversidade, a cultura e consequentemente a história de cada um desses povos.

Estes caminhos alternativos de produção e comercialização só foram possíveis graças a perseverança e fé de uns poucos homens e mulheres que acreditaram na possibilidade de produzir grandes quantidades de alimentos, com qualidade e sem a utilização de produtos químicos e extensos maquinários agrícolas.

Por décadas estes poucos homens e mulheres caminharam nas sombras, a margem dos grandes resultados e massivas propagandas pró Revolução Verde. Talvez por conta disso tenham conseguido chegar tão longe, pois não estamos falando de pequenas empresas, estamos falando das maiores empresas do mundo, grandes conglomerados agroalimentares espalhados por todo o planeta e por todos os grandes governos. Estamos falando de empresas farmacêuticas como a Bayer,

Bioquímicas como a Syngenta, Basf e Monsanto e Alimentares como a Cargill, Nestle etc. Todas elas unidas sobre um propósito: a mercadificação do alimento e sua transformação em commodities.

Aos poucos essas pequenas sombras começaram a tomar forma e suas reivindicações começaram a se fazer ouvir.

Os principais incentivadores da produção orgânica e da boa alimentação são suas próprias correntes e modelos. Orgânica, Natural, Biodinâmica, Biológica etc. Fora isso, alguns movimentos e grupos de pessoas têm ganhado força mundo afora na luta por uma produção e alimentação mais saudável, solidaria e ética.

Essa nova consciência alimentar, mesmo que ainda embrionária, tem causado grandes mudanças no cenário global de produção alimentar. Um grande exemplo da importância do papel do consumidor na construção desse novo mercado (voltado para questões éticas, sociais e ambientais) é o da maior rede de *fast food* do mundo, o Mc Donalds. Segundo matéria publicada no jornal Folha de São Paulo⁹, sobre o título “Mc Donalds anuncia corte de US\$ 300 milhões para sair da crise” publicada em 5 de maio de 2015, a rede tem enfrentado uma grande perda de clientes (principalmente jovens) por conta do conteúdo ético (ou a falta dele) e nutricional (ou a falta dele) de seus alimentos.

Outro exemplo do poder da sociedade na construção de seus espaços de representação se deu na Bolívia. De acordo com matéria publicada no jornal Panam Post¹⁰, publicada em 23 de março de 2015, o Mc Donalds em 2002 fechou a porta da última filial da rede de *fast food* no país, sendo reaberta uma outra loja somente 13 anos depois, e ainda sim de maneira bem modesta e reservada. Neste caso específico da Bolívia, não foi somente a questão do impacto à saúde, ou as questões éticas, ambientais e sociais atreladas ao consumo de alimentos ultraprocessados¹¹, mas também contou com o peso da diferença cultural, em um

9 Matéria publicada no Jornal Folha de São Paulo, no dia 5 de maio de 2015. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/mercado/2015/05/1624674-mcdonalds-anuncia-corte-de-us-300-milhoes-para-sair-da-crise.shtml>.

10 Matéria publicada no jornal PANAM POST, no dia 23 de março de 2015. Disponível em: <http://es.panampost.com/panam-staff/2015/03/23/mcdonalds-regresa-a-bolivia-luegode13-anos-de-su-quebra/>.

11 Os alimentos ultraprocessados – como biscoitos recheados, salgadinhos “de pacote”, refrigerantes e macarrão “instantâneo” – são nutricionalmente desbalanceados. Por conta de sua

claro retrato da resistência dos espaços de representação sobre a heteronomia das representações do espaço. Neste caso o modelo capitalista de consumo não conseguiu se reproduzir pois não foi representado pela sociedade enquanto objeto de consumo.

Observe-se, ainda, que a sociedade de consumo não está atrelada somente à simples relação de oferta e procura, mas também às visões de mundo, aquilo que é chamado de peculiaridades culturais. (Brandenburg et al., 2013, p.52)

Portilho (2009) segue a mesma linha ao citar a importância das experiências de pertencimento das comunidades locais na tomada de decisões referentes ao consumo e à alimentação.

Além disso, as escolhas de consumo estão sempre enraizadas em experiências concretas de pertencimento a uma determinada comunidade moral – no sentido antropológico, ou seja, um grupo de indivíduos que partilham a mesma base normativa – onde algumas escolhas são consideradas moralmente corretas e superiores a outras. (Idem, 2009, p.203)

Segundo Portilho (2006), essa percepção dos consumidores como agentes de transformação começou a ganhar força a partir dos anos 90, quando do despertar da moderna consciência ecológica, a questão ambiental, passou a ser encarada não apenas como reflexos da produção, mas a partir de reflexos do consumo. Isso colocava na esfera civil uma parcela de responsabilidade no processo de produção alimentar, o que a autora chama de “ambientalização e politização da vida privada”.

Com isso, a participação na esfera pública e a ação política passam a ser vividas também através do consumo, muitas vezes em detrimento das formas tradicionais de participação (partidos políticos, sindicatos, eleições, manifestações, movimentos sociais institucionalizados etc.) Temos, como consequência, a construção de uma nova categoria – o “consumidor responsável” – que manifesta grande envolvimento com a questão ambiental, se auto-identifica como um ator social importante e se auto-atribui responsabilidades e deveres com relação à mesma. (Idem, 2008, p.2)

Petrini, (2009), sugere que uma ampla percepção sobre todas as esferas do alimento (produção, comercialização e consumo) pode ser capaz de nos mostrar como lidamos com o mundo e nossas vidas e para onde desejamos ir, permitindo

formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados. As formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente. (Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, 2014)

assim uma interpretação dos complexos sistemas do mundo e de nossas representações. Sendo assim, o conhecimento nos traria um maior discernimento sobre o que consumir ou não e quais as consequências internas e externas a esse ato. A escolha por alimentos considerados ecologicamente corretos, provenientes do comércio justo, de circuitos próximos e dentro de padrões éticos de produção e comercialização parecem ser uma tendência natural deste tipo de percepção.

O consumo de alimentos ecológicos, ao mesmo tempo que reconstrói relações com o ambiente natural e promove a estratégia de sobrevivência de agricultores no espaço agrário, apresenta-se como alternativa para a segurança alimentar do consumidor e restabelece formas solidárias de relação entre agentes produtores e consumidores. (Brandenburg et al., 2013)

Portilho (2008) completa:

Através de suas práticas de consumo responsável, na feira e das relações de sociabilidade mantidas com os outros consumidores e com os produtores/feirantes, estes consumidores constroem e reforçam uma cosmologia, um modo específico de habitar o mundo, uma visão sobre a natureza e uma determinada forma de apropriação dos recursos naturais, materializando um estilo de vida e uma identidade coletiva comprometida com valores éticos e ecológicos. (Idem, 2008, p.1)

Sobre a ideia de Brandenburg (2013) e Portilho (2008) do consumir, e da importância deste, para a preservação dos agricultores, seus valores éticos e ecológicos, e da segurança alimentar dos consumidores, Petrine (2009), destaca a importância da gastronomia como incentivadora deste movimento, “não podemos incentivar os camponeses a manter ou reintroduzir plantas tradicionais se, não os ensinarmos a cozinhar e empregar as mesmas” (Idem, 2009, p.58).

A gastronomia como movimento social, e como ferramenta de incentivo, valorização e proteção do patrimônio rural (agricultor, espaço e paisagem), começou a ganhar força, e visibilidade, principalmente como reflexo de um processo de conscientização mais ético e responsável de toda a sociedade, pós anos 90 (Portilho, 2008). Porém ela vai além, pois sabe que depende da oferta de alimentos para se manter, da (BIO)diversidade para exercer a criatividade e do sabor verdadeiro, para ser genuína. Todos esses três elementos (alimentos, criatividade e sabor) compõem o coração da arte de se cozinhar e todos eles dependem da sustentabilidade do meio rural e de seus agentes para continuarem a

existir. É uma via de mão dupla, seja no exercício da gastronomia como na própria segurança alimentar da sociedade.

A agricultura e a ecologia interligam-se à gastronomia porque nos ajudam a compreender a origem do alimento e a forma como é produzido, ou seja, procurando ao mesmo tempo o sabor e o respeito pelo ambiente e pela biodiversidade. São um compêndio eficiente de saberes tradicionais e modernos que devem ser interrelacionados para obter o máximo da produção da maneira mais sustentável. Assim, a gastronomia bem informada sobre a agricultura e a ecologia é uma ciência que sabe quais são suas próprias limitações e encontra os recursos naturais que garantem um desenvolvimento nas zonas mais ameaçadas do planeta, sem danificar o ambiente. Ao mesmo tempo, ela poderá encontrar os meios de corrigir a implosão atual do sistema agroindustrial. (Petrine, 2009, p.73)

O maior destes movimentos gastronômicos que fundamentalmente opera em prol do alimento e do pequeno agricultor-produtor orgânico é conhecido como *Slow Food*. Este movimento social, nascido na Itália, surgiu justamente como um movimento de resistência ao modelo hegemônico e homogeneizador dos alimentos e das culturas locais. O marco fundamental de sua criação foi em um ato contra a abertura de uma loja do Mc Donalds em Roma.

Na década de 1980, na Itália, quando a rede Mc Donalds pretendia abrir um pequeno restaurante na *Piazza di Spagna*, em Roma, milhares de pessoas protestaram. Tratava-se de uma atitude que pretendia defender a tradição culinária local contra a “invasão dos americanismos bárbaros”. Esse movimento foi um dos marcos da criação do *Slow Food*. (Oliveira, 2014, p.42)

Logo após esse incidente, em 1986, na cidade de Brá, foi fundado por Carlo Petrini, o *Slow Food*, o qual se tornou uma associação internacional sem fins lucrativos em 1989. Atualmente conta com mais de 100.000 membros e tem escritórios na Itália, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, França, Japão e Reino Unido, e apoiadores em 150 países.

O movimento *Slow Food*, possui um papel fundamental neste processo de politização alimentar e de reconexão entre o campo e a cidade.

Com certeza, surgem novos comportamentos e novos valores que possuem um paralelo com os valores incorporados pelo *Slow Food* ao longo dos últimos anos. Se o *Slow Food* resolveu guinar sua atuação em direção à filosofia do limpo e justo, os *Chefs* de cozinha também passaram a seguir esta tendência. (Oliveira, 2014, p.122)

Esse contato propiciado pelo movimento *slow food* entre agricultores, produtores e consumidores, colocou os comensais, em uma posição mais ativa da

de simples degustador. O alimento passa a ter também um teor político e cultural, ou seja, questões sobre o que se está comendo, de onde veio, como foi produzido e por quem, passam a rondar os aromas e sabores de chefs de cozinha, restaurantes e consumidores mais críticos. Essas informações, quando passadas a quem degusta uma refeição, não só agregam valor ao que se come, mas a todas as escalas de produção, do agricultor, passando pelo chef de cozinha e finalmente a quem prova. Esta perspectiva traz um novo modelo de apoio e incentivo ao agricultor e a agricultura alternativa. Novo, pois cria um elo entre a gastronomia e a agricultura, entre o hedonismo e a responsabilidade.

Todas as cozinhas do mundo devem ter a mesma dignidade. É preciso resgatar e difundir os produtos locais e o conhecimento de como prepará-los: conhecimento que corre o risco de desaparecer junto à biodiversidade que o inspirou; produtos suplantados por alimentos impostos pela indústria alimentar, por uma agricultura intensiva, escrava da química e condicionada pelo mercado global. Esta é gastronomia libertada. (Petrine, 2014, p.3)

Gonçalves (2006), segue o mesmo pensamento de Petrine (2014), ao afirmar que para se proteger o lugar, o local, é fundamental que se dialogue com o mesmo e com seus pares, e para exercer esse diálogo é necessário estar pleno de seus sentidos, para aí sim, poder absorver todo o tipo de informações necessárias à construção de um diálogo verdadeiro e horizontal. “Seus saberes trazem sabores e, assim, exigem contato, tato, até porque o sabor implica o paladar e este pressupõe estar em contato.” (Idem, 2006, p.87)

Neste sentido, os chef de cozinha possuem um papel de importante destaque, pois tornam-se porta-vozes deste movimento de Reconexão, tirando o homem da passiva posição de um simples degustador, para alguém que também cozinha e que também atua na criação.

No estado do Rio de Janeiro, um dos maiores, se não o maior Instituto que trabalha diretamente com o desenvolvimento desta “nova” consciência alimentar é o Instituto Maniva.

O Instituto Maniva é uma associação sem fins lucrativos que entende a gastronomia como importante ferramenta de transformação social, unindo a ética ao prazer na alimentação. O Instituto Maniva foi fundado em 2007, pela chef de

cozinha Teresa Corção, muito baseado nos preceitos da Ecogastronomia¹², mas também ligado as tradições culturais gastronômicas, suas peculiaridades, e sua exotividade¹³.

Consciente de que seu trabalho como chef poderia ter uma grande influência na sobrevivência da atividade dos agricultores do seu país e de seus produtos alimentares, Teresa decidiu criar uma organização através da qual pudesse viabilizar essa possibilidade. Plantou assim a semente do Instituto Maniva, iniciando um projeto de Oficinas de Tapioca, para crianças do ensino público no Rio de Janeiro. Ao longo de oito anos 3.000 crianças aprenderam a importância da mandioca, sua lenda, sua música, e fazer a tapioca; antiga base alimentar dos índios antes da colonização europeia¹⁴.

A citação acima, retrata exatamente esse papel, não só dos chefs de cozinha, mas da sociedade como um todo, nesse movimento de reaproximação entre o campo e a cidade. Um bom exemplo disso são os almoços, jantares e eventos gastronômicos, realizados em conjunto entre produtores orgânicos e chefs de cozinha. Um destes eventos foi intitulado “banquete na roça”, o qual levou dois ônibus lotados e diversos carros da cidade, a conhecerem o local de origem dos alimentos orgânicos. Foi realizado um grande almoço dentro da propriedade de um dos agricultores, onde tudo que foi servido era oriundo da região e toda a renda foi doada aos próprios agricultores. Ver fotos abaixo.

12 Entende-se por Ecogastronomia o estudo da relação entre o homem, o alimento e todo os fatores ambientais, culturais e éticos envolvidos no processo de criação, distribuição e consumo alimentar, seus reflexos e consequências oriundos destas atividades.

13 Por ser muito pouco valorizado, muitos alimentos, como frutas, legumes, temperos etc. passam gerações sem serem “descobertos”. Tornado assim, muitas vezes, o estrangeiro como algo comum e o nacional como algo exótico.

14 Fonte: Site do Instituto Maniva, disponível em: <http://www.institutomaniva.org/#!page2/cjg9>.



Figura 6: Chefs de cozinha trabalhando em evento em prol dos agricultores familiares orgânicos do Estado do Rio de Janeiro.
Foto tirada pelo autor, 2013.



Figura 7: Mesa montada para o evento, 60 pessoas dentro de uma plantação orgânica.
Foto tirada pelo autor, 2013.

Essas atividades ajudam a trazer para perto da esfera egoísta e agitada dos centros urbanos, um pouco do espírito de solidariedade, leveza e bem estar experimentados nestes ambientes. Além disso, conecta realidades e responsabilidades, onde a partir do momento em que passamos a conhecer como é produzido, por quem é produzido, suas dificuldades e felicidades, passamos também a orientar melhor nossas escolhas, sabendo que estas possuem um peso muito grande no desenvolvimento destas vias alternativas.

Outro exemplo deste contato entre chefs de cozinha e agricultores se deu através do *Slow food*, no projeto expedições, fundado em 2011, por chefs de cozinha de Santa Catarina, tem como objetivo mapear a cadeia produtiva de alimentos nativos e oriundos da Mata Atlântica¹⁵.

No *Slow Food* há inúmeros casos de *Chefs* que se aventuraram por trilhas rurais. O Projeto Expedições, por exemplo, liderado pelo *Convivium* Mata Atlântica, de Santa Catarina, percorreu durante 10 dias, em 2013, a Mata Atlântica Catarinense. O projeto já havia sido realizado antes na Amazônia Paraense. A ideia dos *Chefs*, gastrônomos e profissionais relacionados à cadeia produtiva alimentar envolvidos neste projeto é redescobrir as “raízes” gastronômicas de um determinado bioma. Um dos casos observados na pesquisa foi o almoço na Fazenda Custódio realizado em Pirenópolis (GO). No local, *Chefs* e profissionais ligados à gastronomia aprenderam a fazer farinha e participaram de um almoço preparado pelos agricultores. (Oliveira, 2014, p.122)

Esses mercados e consumidores, gerados pela militância destes chefs de cozinha, seja em passeatas, em programas de televisão, em matérias de jornal etc. são a demanda desta via alternativa, e esses mercados só se desenvolvem em equilíbrio com essa consciência, pois eles são fruto de uma escolha, uma escolha crítica e por isso política.

Caso nítido deste apoio dos chefs de cozinha a agricultura familiar, é o caso do Aipim de Santa Cruz, cultivado por agricultores familiares em sua maioria de descendência nipônica e considerado por muitos, o melhor aipim do Brasil. O mesmo continua em via de desaparecer, pois os agricultores desta região sofrem diariamente com a especulação imobiliária, o envelhecimento da mão de obra e o esvaziamento do campo. Ver foto abaixo.

¹⁵ Disponível em: <http://www.projetoexpedicoes.com/quem-somos/>.



Figura 8: Protesto em frente à Assembleia Legislativa do Rio de Janeiro.
Foto: Severino Silva – Agência O Dia.

Outra maneira de apoio direto de chefs de cozinha a agricultores é com o próprio consumo de insumos orgânicos no dia-a-dia dos restaurantes. Segundo matéria publicada no Jornal o Globo¹⁶, hortaliças, frutas, ovos e legumes orgânicos, saem da terra, diretamente as panelas da cidade. Somente do município de Petrópolis, na região do Brejal são produzidas 12 toneladas de oreliculas e leguminosas e frutas para os restaurantes do Município do Rio de Janeiro. Um exemplo desta demanda é visto no restaurante, Aconchego Carioca, onde semanalmente são consumidos 500 pés de couve e 130 maços de coentro orgânicos, vindos diretamente de agricultores orgânicos do Estado. Outro exemplo é o dos restaurantes da família *Troisgros*, onde todas as leguminosas servidas são orgânicas. Ainda segundo a matéria, o Rio de Janeiro foi o primeiro estado do Brasil a criar um selo verde de apoio à agricultura familiar orgânica¹⁷, onde dos 445 restaurantes avaliados, apenas 35 conseguiram o selo. Para conseguir a indicação de restaurante parceiro do agricultor, é necessário

16 - Matéria Publicada no Jornal O Globo em 11 de agosto de 2013. Disponível em: <http://oglobo.globo.com/rio/rio-gastronomia-2013/mercado-dos-verdes-cresce-amadurece-9462136>.

17 - O selo verde de apoio à agricultura familiar orgânica, foi uma iniciativa do Instituto Maniva e SindiRio.

comprovar a utilização de ao menos um insumo orgânico nas receitas, evitar o desperdício e comprar ao menos um ingrediente com produtores locais.

Um dos casos mais contundentes do estreitamento das relações entre campo e cidade, entre agricultor e consumidor, ocorre na aplicação do “*Community Supported Agriculture*”, ou Agricultura Apoiada pela Comunidade (AAC). Nascida em 1960 em diferentes lugares da Europa, rapidamente se espalharam por todo o mundo.

Projects in Europe date to the 1960s, when women’s neighborhood groups approached farmers to develop direct, cooperative relationships between producers and consumers. (Adam, 2006, p.1)

O modelo de AAC, tem ganhado inúmeros adeptos mundo afora, e vem crescendo continuamente. O país que mais concentra AAC é a Alemanha com mais de 4.000 unidades de produção, chegando a atingir 100 mil beneficiários, seguido de Estados Unidos com 1.650 fazendas, França com 1.500, Canadá com 1.000, e Reino Unido com 500 unidades de produção. No Brasil atualmente existem 3 unidades de produção, Botucatu, Campinas e Maria da Fé, chegando a 400 associados. (Martins, 2015).

No AAC, os consumidores pagam uma mensalidade aos agricultores, uma espécie de investimento, o qual lhes dá o direito de participar de todas as escalas da produção alimentar, da escolha do melhor método de plantio, passando pela seleção do que será plantado, e até a maneira como será feito o transporte desses alimentos. Tudo passa pelo coletivo e semanalmente recebem uma cota desta produção, contendo tudo o que foi colhido e produzido pela fazenda participante.

O CSA, consiste numa forma de organização social de produção e gestão agrícola local baseada em ideais solidários e preceitos ecológicos. Concepções ético-filosóficas acerca da relação sociedade/natureza e campo/cidade emolduram a proposição de uma rede de relações horizontais, estreitas e atuantes, pautadas em relações de reciprocidade entre os membros, estes engajados em toda a gestão do ciclo produtivo agrícola, desde a produção ao consumo. (Martins, p.1, 2015)

Outro ponto interessante é que nestes sistemas de produção/comercialização, não há a necessidade de selos de certificação, muitas vezes caros e de difícil acesso. O reconhecimento e a certificação são feitos pela confiança e pelo acompanhamento dos próprios consumidores em Sistemas

Participativos de Garantia (SPG), em um processo de coprodução na busca por mais autonomia coletiva. Além do pagamento mensal, os consumidores/coprodutores, arcam com possíveis prejuízos de safras, como perda por excesso de chuvas, ou a falta delas, pragas etc. Sendo o prejuízo dividido por todos os integrantes do AAC. (Lizio e Lass, 2005).

CSA can benefit the producer by lowering direct marketing costs and, importantly, by spreading risk over all shareholders. In case of a crop failure, all shareholders rather than just the farmer absorb losses. Alternatively, the rewards from an outstanding crop year do not go only to the farmer but rather to all shareholders as well. The farmer's income is less dependent upon risks incurred during the production period, which improves his or her financial credibility. (Idem, 2005, p. 1)

O interessante segundo aponta Martins (2015), é que com a total integração entre consumidores e produtores, todas as etapas da produção são geridas por eles próprios, regras, planejamentos, riscos, tudo começa e termina no coletivo dos pertencentes ao AAC. Com isso e aos poucos, esses processos fechados de produção e “comercialização” viriam a pôr em cheque as bases da racionalidade econômica vigente.

As ações delineadas a partir da aproximação entre consumidores e produtores possibilita que a ponta inicial e a final do ciclo produtivo agrícola estejam conectadas no planejamento, condução e partilha dos processos e dos riscos inerentes a esta atividade, práticas societárias as quais, num horizonte a longo prazo, põem em cheque fundamentos da racionalidade econômica dominante. (Martins, 2015, p.2)

Abaixo segue um convite oferecido pelo Instituto Maniva chamando a comunidade civil para conhecer mais sobre o assunto do CSA em evento realizado dentro da sede do Instituto, em mais um claro retrato da participação dos chefs de cozinha na busca por um mercado mais justo e ambientalmente mais equilibrado.



Figura 9: Convite de evento realizado pelo Instituto Maniva, sobre o CSA.
Fonte: autor.

Além destes movimentos sociais, um dos principais incentivadores da produção orgânica e da boa alimentação são suas próprias correntes e modelos, Orgânica, Natural, Biodinâmica, Biológica etc. e a própria sociedade (como vimos acima) que responde por meio de ONGs, Institutos, Associações etc. Abaixo um breve panorama sobre as principais vertentes da agricultura alternativa.

3.2.

As vias alternativas – técnica, modernidade e agricultura

A agricultura, é uma atividade que se exerce sobre uma profunda interação com o meio ambiente. Todos os fatores (bióticos e abióticos) que se aplicam ao cultivo também se aplicam às dinâmicas ecológicas presentes nos ecossistemas.

Na natureza, a diversidade é sempre vista com bons olhos, seus resultados provêm, além de uma maior resistência a doenças, uma otimização dos fluxos gênicos e consequentemente uma melhor conservação e manutenção das espécies. Uma biodiversidade rica e bem estruturada, é o melhor indicador de um ambiente saudável.

A homogeneização é, assim, contrária a vida, tanto no sentido ecológico quanto cultural. O que a espécie humana – *Homo sapiens* – fez ao longo de sua aventura no planeta foi construir diferentes sentidos culturais para suas práticas, a partir de diferentes ecossistemas e as variadas trocas entre culturas que ao longo da história pôde experimentar (Gonçalves, 2006).

Atualmente, vivemos em um sistema agrário-político-social, que preza a tecnificação e a utilização de uma agricultura químico-mecânica, onde séculos de saberes, culturas e conhecimentos populares são postos à margem ou simplesmente excluídos do sistema, para dar lugar a uma agricultura que ignora as relações sistêmicas e se aplica de maneira mono escalar e mono dimensional.

Ao mesmo tempo em que a Revolução Verde ganhava o mundo através de seu discurso, e seus incríveis resultados de produção, agricultores de diversas partes do mundo, contrários à dependência química e financeira de suas produções agrícolas, começaram a buscar exemplos de práticas alternativas que fossem igualmente produtivas e sustentáveis.

Desde o início do século XX, diversos modelos de agricultura alternativos à Revolução Verde foram sendo desenvolvidos. No entanto, se mantinham sempre à margem dos incríveis números e resultados de produção obtidos pela agricultura convencional. Porém outros resultados começaram a surgir sobre o modelo então vigente e não eram sobre a produtividade, mas sobre as consequências à saúde humana e ambiental.

Uma das primeiras pessoas a relatar os problemas oriundos do uso de insumos químicos pela agricultura foi Rachel Carson, escritora e bióloga norte – americana, que publicou em 1962 o livro *Silent Spring* (Primavera Silenciosa), no livro Carson fazia um alerta sobre os riscos da utilização dos agrotóxicos, em

especial o DDT, que não matavam apenas pragas, ervas daninhas e fungos, mas diversos outros animais como borboletas, abelhas, pássaros e toda fauna endopodônica (minhocas, gongolos, etc.) daí o nome primavera silenciosa, uma alusão ao silêncio oriundo da morte.

Outra importante força que se unia às ideias de Carson era a própria formulação do conceito de sustentabilidade, que tem início ainda na década de 70 com a publicação do livro *The entropy law and the economic process* de Georgescu-Roegen, de 1971 e do livro *Environment and styles of development* de Ignacy Sachs, de 1976. Mas somente em 1987, através da Comissão Mundial sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento das Nações Unidas que produzira o relatório *Nosso Futuro Comum*, popularizado como relatório Brundtland, que o termo sustentabilidade e desenvolvimento sustentável foi amplamente difundido. (Moreira, 2000, p.2)

A partir da formulação do conceito da sustentabilidade, que resumidamente diz que o desenvolvimento da geração presente não pode comprometer o desenvolvimento de futuras gerações, e do levantamento dos efeitos nocivos a curto, médio e longo prazo dos insumos químicos provenientes da agricultura convencional, a busca por modelos alternativos e menos impactantes ao ambiente e seus habitantes começou a ganhar notoriedade.

Tratados marginalmente por longo tempo, apenas se tornaram visíveis ao grande público quando sua crítica ao método convencional mostrou-se irrefutável. Nas conferências da Organização das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e o Desenvolvimento, ocorridas em 1972, 1982 e 1992, materializaram-se as evidências de que os danos causados pela agricultura convencional eram de tal magnitude que urgia mudar de paradigma. A agricultura se tornara a principal fonte difusa de poluição no planeta, afetando desde a camada de ozônio até os pinguins na Antártida, passando pelo próprio homem. (Khatounian, 2001,p.23)

Atualmente o termo mais difundido entre os modelos alternativos de agricultura é a agricultura orgânica, porém ela faz parte de um conjunto de diversas outras vertentes que preconizam os mesmos princípios ecológicos. Estes modelos surgiram quase que simultaneamente em vários países, incorporando elementos da cultura de onde emergiam ao seu corpo filosófico e prático.

De acordo com o artigo 1º, § 2º da lei 10.831, do ano de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica, a mesma compreende todos os sistemas agrícolas que promovam a produção sustentável de alimentos, fibras e outros produtos não alimentícios (cosméticos, óleos essenciais, etc.) de modo ambiental, social e economicamente responsável. Tem por objetivo maior otimizar a qualidade em todos os aspectos da agricultura, do ambiente e da sua interação com a humanidade pelo respeito à capacidade natural das plantas, animais e ambientes.

Nas décadas de 1920 a 1940 organizam-se os primeiros movimentos, que usavam adjetivos como biológico-dinâmico, orgânico ou natural, para se diferenciarem da doutrina dominante centrada na química. Mas somente em 1972 a agricultura “alternativa” foi institucionalizada com a criação da IFOAM – Federação Internacional dos Movimentos de Agricultura Orgânica. Em 1978 vieram as primeiras regras normativas sendo a França pioneira em sua propagação (Fonseca, 2009).

A agricultura orgânica da atualidade representa a fusão de diferentes correntes de pensamento. Segundo Darolt (2010) podemos agrupar o movimento orgânico em quatro grandes vertentes: Agricultura biodinâmica, Biológica, Orgânica e Natural. Além destes quatro modelos existe ainda um termo que tem causado muita confusão por conta de sua amplitude, a Agroecologia. Abaixo um panorama sobre estes modelos.

Incluo propositalmente neste tópico sobre agriculturas alternativas a Agroecologia, pois o termo, tem sido constantemente mal interpretado e vem sofrendo generalizações cada vez mais perigosas, as quais reduzem o verdadeiro grau de importância da mesma. Caporal (2004) entende que este problema de interpretação e generalização do termo prejudica o entendimento da Agroecologia como ciência, cujo objetivo se concentra no estabelecimento das bases necessárias para a construção de estilos de agriculturas sustentáveis e de estratégias de desenvolvimento rural sustentável.

Caporal (2009) indica uma série de equívocos muitas vezes associados ao termo Agroecologia, dentre eles a Agroecologia com um tipo de agricultura alternativa, “uma produção agrícola dentro de uma lógica em que a natureza

mostra o caminho”; “uma agricultura socialmente justa”; “o ato de trabalhar dentro do meio ambiente, preservando-o”; “o equilíbrio entre nutrientes, solo, planta, água e animais”; “o continuar tirando alimentos da terra sem esgotar os recursos naturais”; “uma agricultura sem destruição do meio ambiente”; “uma agricultura que não exclui ninguém”; entre outras.

A boa compreensão conceitual do termo Agroecologia é fundamental para que a mesma não sofra o reducionismo e a generalização que termos como desenvolvimento sustentável, sustentabilidade, ecologia entre outros sofreram, fragmentando assim seu foco de atuação e grau de importância.

A Agroecologia surge na América Latina no final da década de 70, como uma ciência que busca atender ao mesmo tempo os princípios ecológicos da natureza, a preservação ambiental e as relações culturais, sociais e econômicas de pequenos agricultores, no vácuo assistencial deixado pela esfera política. Uma das figuras centrais deste movimento é o chileno Miguel Altieri, atualmente professor da Universidade da Califórnia em Berkeley, que popularizou a disciplina da Agroecologia com diversas publicações de livros e artigos científicos (Khatounian, 2001).

Para Altieri (2004) a agroecologia fornece mecanismo e métodos de trabalho que busquem uma profunda compreensão dos sistemas agrícolas e de todas as relações ambientais que os mesmos estão inseridos, unindo princípios agronômicos, ecológicos e socioeconômicos. Caporal (2004) vai de encontro a esta percepção ao afirmar que:

A Agroecologia se consolida como enfoque científico na medida em que este campo de conhecimento se nutre de outras disciplinas científicas, assim como de saberes, conhecimentos e experiências dos próprios agricultores, o que permite o estabelecimento de marcos conceituais, metodológicos e estratégicos com maior capacidade para orientar não apenas o desenho e manejo de agroecossistemas sustentáveis, mas também processos de desenvolvimento rural sustentável. (Idem, p.13)

Assis (2005) é mais enfático ao afirmar que a Agroecologia é sim uma Ciência, a qual busca o entendimento dos sistemas agrícolas, sua complexidade e todas as interações presentes no mesmo, tendo como princípio a conservação e a

ampliação da biodiversidade dos sistemas agrícolas como base para produzir sua autonomia e sustentabilidade.

Segundo Altieri (2008) uma abordagem agroecológica incentiva os pesquisadores a penetrar no conhecimento e nas técnicas dos agricultores e a desenvolver agroecossistemas com uma dependência mínima de insumos agroquímicos e energéticos externos. O objetivo é trabalhar com e alimentar sistemas agrícolas complexos onde as interações ecológicas e sinergismos entre os componentes biológicos criem, eles próprios, a fertilidade do solo, a produtividade e a proteção das culturas.

De acordo com Caporal (2009), as bases epistemológicas da Agroecologia são:

- a) os sistemas biológicos e sociais têm potencial agrícola;
- b) este potencial foi captado pelos agricultores tradicionais através de um processo de tentativa, erro, aprendizado seletivo e cultural;
- c) os sistemas sociais e biológicos coevoluíram de tal maneira que a sustentação de cada um depende estruturalmente do outro;
- d) a natureza do potencial dos sistemas social e biológico pode ser melhor compreendida dado o nosso presente estado do conhecimento formal, social e biológico, estudando-se como as culturas tradicionais captaram este potencial;
- e) o conhecimento formal, social e biológico, o conhecimento obtido do estudo dos sistemas agrários convencionais, o conhecimento de alguns insumos desenvolvidos pelas ciências agrárias convencionais e a experiência com instituições e tecnologias agrícolas ocidentais podem se unir para melhorar tanto os agroecossistemas tradicionais como os modernos;
- f) o desenvolvimento agrícola, através da Agroecologia, manterá mais opções culturais e biológicas para o futuro e produzirá menor deterioração cultural, biológica e ambiental que os enfoques das ciências convencionais por si sós. (Idem, p.9)

Desta maneira a agroecologia, surge como um modelo de resistência às práticas convencionais de manejo agrícola, amplamente divulgadas pós revolução verde. Como o próprio nome sugere, a agroecologia objetiva uma visão verdadeiramente ecológica sobre a agricultura, onde o agricultor é visto como um elemento participativo do ecossistema no qual ele atua. Sendo assim, as dinâmicas ecológicas, suas interações e reflexos são compreendidos como aspectos positivos aos processos agrícolas.

Comparação entre as tecnologias da Revolução Verde e da agroecologia

Características	Revolução Verde	Agroecologia
Técnicas:		
Cultivos afetados	Trigo, milho, arroz, etc.	Todos os cultivos.
Áreas afetadas	Na sua maioria, áreas planas e irrigáveis.	Todas as áreas, especialmente as marginais.
Sistema de cultivo Dominante	Monocultivos geneticamente uniformes.	Policultivos geneticamente heterogêneos.
Insumos predominantes	Agroquímicos, maquinário; alta dependência de insumos externos e combustível fóssil.	Fixação de nitrogênio, controle biológico de pragas, corretivos orgânicos, grande dependência nos recursos locais renováveis.
Ambientais:		
Impactos e riscos à Saúde	Médios a altos (poluição química, erosão, salinização, resistência a agrotóxicos, etc.). Riscos à saúde na aplicação dos agrotóxicos e nos seus resíduos no alimento.	Nenhum
Cultivos deslocados	Na maioria, variedades tradicionais e raças locais.	Nenhum
Econômicas:		
Custos das pesquisas	Relativamente altos	Relativamente baixos
Necessidades financeiras	Altas. Todos os insumos devem ser adquiridos no mercado.	Baixas. A maioria dos insumos está disponível no local.
Retorno financeiro	Alto. Resultados rápidos.	Médio. Precisa de um determinado período para obter resultados mais significativos.
Institucionais:		
Desenvolvimento tecnológico	Setor semipúblico, empresas privadas.	Na maioria, públicas; ONGs e OCIPs.
Socioculturais:		
Participação	Baixa (na maioria, métodos de cima para baixo). Utilizados para determinar os obstáculos à adoção das tecnologias.	Alta. Socialmente ativadora, induz ao envolvimento da comunidade.
Integração cultural	Muito baixa.	Alta. Uso extensivo de conhecimento tradicional e formas locais de organização.

Tabela 5: Comparação entre as tecnologias da Revolução Verde e da agroecologia.
Extraído e adaptado pelo autor de Altieri, 2004, p.43

Sendo assim, fica claro que a Agroecologia não é uma técnica, mas um conjunto de técnicas previamente criadas e a se desenvolverem, em um profundo diálogo entre as comunidades locais. A Agroecologia, surge como uma possibilidade de organizar, aplicar e difundir as inúmeras realidades de conhecimentos locais relacionados ao uso da terra unindo-as com o que há de mais moderno no campo das ciências agropecuárias, obviamente sempre preconizando o equilíbrio, a saúde ambiental e social e uma grande ética para com os agricultores e comunidades locais. A Agroecologia, é então formada por todo o conhecimento agropecuário, ecológico e social no que diz respeito à produção de insumos. Dentre esses conhecimentos, segundo Darolt (2010) estão as quatro principais vertentes de agricultura alternativas aplicadas no mundo, as quais, dentro da agroecologia são muitas vezes combinadas e adequadas a culturas e conhecimentos particulares de manejo agrícola. Sendo assim, a Agroecologia seria uma ciência em aberto, em constante diálogo com seus interlocutores.

O mais difundido modelo de agricultura alternativa no mundo é o que ficou popularmente conhecido como Agricultura Orgânica. No início do século XX, um agrônomo inglês chamado Albert Howard, começava a estudar os processos agrícolas dos camponeses na Índia, então colônia inglesa. Na época, Howard já estudava os efeitos da utilização de adubos químicos nas lavouras, que em um primeiro momento aumentavam exponencialmente a produção, mas em um curto espaço de tempo a mesma sofria uma perda brusca de resultados, por conta da rápida deterioração da qualidade do solo. Howard, ao analisar os métodos de camponeses indianos, percebeu que, apesar de possuírem números mais modestos de produção, a mesma se mantinha indefinidamente equilibrada (Khatounian, 2001).

Ao aprofundar seus estudos, chegou a conclusão de que este padrão de sustentabilidade agrícola se mantinha por conta da utilização de uma agricultura menos impactante, sem a utilização de insumos químicos e pesados maquinários, mas, o principal fator observado por Howard foi a saúde do solo.

Durante estos estudios, observé que la verdadera base de la salud de la resistencia a las enfermedades no era outra que la conservación de la fertilidad del suelo y que la acción de los distintos parásitos se hace peligrosa, solamente a

raíz del quebranto de un sistema biológico complejo, el suelo en sus relaciones con las plantas y animales, causado por métodos agrícolas inadecuados o por el empobrecimiento de la tierra y también por la concurrencia de ambos factores. (Howard, 1940 , p.54)

Após mais de três décadas de estudos, Albert Howard, publica em 1940 o livro *Um Testamento Agrícola*, onde compila toda sua vida de pesquisas voltadas para a agricultura orgânica. Um dos mais importantes pilares das ideias defendidas em seu livro era a não-utilização de adubos químicos, dando ênfase à relação entre fertilidade do solo, aporte de matéria orgânica e resistência a pragas, deixando claro que o melhor remédio a possíveis danos causados por fungos, insetos etc. era a saúde do solo e consequentemente da planta em questão (Darolt, 2010).

Um dos pontos mais importantes em sua obra é o que ele chama de O Processo Indore, que no Brasil é conhecido como processo de compostagem, Tem este nome por originar-se do Estado de Indore, na Índia. A compostagem é uma técnica natural de recomposição do solo, e é deste processo, que nasce o tema principal discutido em sua obra. Foi durante os estudos com as formas de compostagem que Howard observou que a base da saúde e da resistência às enfermidades estava intimamente relacionada à fertilidade do solo.

Este procedimiento para elaborar humus a base de desperdicios vegetales y animales fue ideado en el Instituto de Industria Vegetal de Indore, India Central, entre los años 1924 y 1931, y su nombre es un homenaje al Estado de Indore y una muestra de agradecimiento hacia el Darbar de Indore por todo lo que hizo para facilitar y hacer agradable mi tarea. (Howard, 1940, p.54)

A Agricultura Orgânica, atualmente é a linha de agricultura alternativa mais difundida e utilizada no mundo. Muito desse sucesso se deve ao fato do grande esforço de divulgação associado a diversas propagandas, estudos científicos e relatos bem-sucedidos das benesses de se utilizar esta linha de agricultura. Segundo (Penteado, 2001), duas pessoas tiveram importante papel na divulgação da Agricultura Orgânica, a primeira, foi Lady Eye Balfour, que em 1946 fundou em sua fazenda no condado de Suffolk na Inglaterra a entidade *Soil Association*, a qual produzia diversos estudos e pesquisas relacionados às práticas orgânicas de produção agrícola, a segunda foi o americano Jerome Irving Rodale, que no final da década de 40, fundou um forte movimento em prol da Agricultura

Oorgânica nos Estados Unidos, publicando a revista *Organic Gardening and Farm* (OG&F), posteriormente na Pensilvânia, fundou o *Rodale Institute*, centro de pesquisa e estudos práticos voltados para a agricultura orgânica, fortalecendo ainda mais os métodos desenvolvidos por Howard.

O berço da Agricultura Moderna, também foi o berço do primeiro modelo de agricultura tida como alternativa aos padrões químico-tecnológicos. Ela nasce no ano de 1924, a partir de 8 conferências proferidas a agricultores alemães, pelo filósofo Austríaco Rudolf Steiner(1862-1925). Khatounian (2001) afirma que o motivador dessas conferências foi o rápido declínio das lavouras e criações submetidas prioritariamente a utilização de adubos químicos, que após altos resultados de produção, minguavam e praticamente não produziam mais.

Steiner a época já percebia que a agricultura não poderia ser mantida apenas por compostos químicos como Liebig, Haber e Bosch anteriormente haviam sugerido, Steiner percebia que uma agricultura sadia era oriunda de um ambiente sadio, entendendo todo o conjunto como, agricultores, sociedade, educação, espiritualidade e meio ambiente.

Rudolf Steiner não desenvolveu apenas um modelo de agricultura, mas todo um estilo de vida, criando e unindo a Antroposofia, a pedagogia Waldorf e a Agricultura Biodinâmica.

O modelo biodinâmico, segue as mesmas bases de um modelo de produção orgânica, ou seja, não permite a utilização de agrotóxicos, pesticidas, fungicidas, adubos químicos, prioriza a diversificação de culturas, a utilização de adubos via compostagem e húmus e a integração com o meio ambiente. De acordo com penteado, a diferença entre uma produção orgânica e biodinâmica se baseiam em dois pontos.

A diferença da Agricultura Biodinâmica das demais correntes orgânicas é basicamente em dois pontos. O primeiro é o uso de preparados biodinâmicos, que são substâncias de origem mineral, vegetal e animal altamente diluídas, que potencializam forças naturais para vitalizar e estimular o crescimento das plantas ao serem aplicados no solo e sobre os vegetais. O segundo princípio é efetuar as operações agrícolas (plantio, poda, raleio e outros tratos culturais e colheita) de acordo com o calendário astral, com observações da posição da lua e posição dos planetas em relação as constelações. (Penteado, 2001,p.13)

Steiner propõe que sejam aplicados na agricultura os princípios da Antroposofia, ou seja, uma profunda união entre o tradicional, e o moderno, entre o material e o espiritual, tendo o homem como principal agente desta equação. A ideia de uma produção biodinâmica é a de um “organismo agrícola” ou uma “unidade viva”, onde horta, pastos, pomares, lagos e outras culturas permanentes como florestas, sebes e capões arbustivos, clima, estações do ano e o próprio homem se conectem, buscando uma ampla integração de suas energias, e atingindo assim maior autonomia em relação a insumos externos.

Nos modelos biodinâmicos, se uma planta, ou animal, apresenta alguma mazela, praga, fungo etc. o agricultor teoricamente não irá tratar do problema em questão, mas sim, buscar na unidade produtiva o desequilíbrio que possibilitou tal enfermidade, tratando a causa e não o efeito. Tal desequilíbrio geralmente é solucionado com os compostos biodinâmicos, abaixo indicados por Pena (2008).

Os compostos biodinâmicos são substâncias orgânicas e minerais que sofrem um processo de fermentação ou "cura" em condições específicas. Atuam de forma semelhante à homeopatia, onde o principal não é a substância em si mas a força ou a qualidade desta substância ou seja a dinâmica do processo...Poderíamos classificar os preparados em 2 principais grupos de acordo com sua aplicação. Os primeiros seriam os preparados de campo, pois são pulverizados diretamente no solo ou nas plantas e são elaborados a partir de esterco bovino e sílica moída, respectivamente.

O segundo grupo seriam os preparados de composto, que são então aplicados na pilha de composto, ou cama do estábulo ou na adubação verde etc. e em qualquer lugar onde tenha acúmulo de matéria orgânica e se deseje conduzir a fermentação em sua forma adequada. Para estes são usadas substâncias vegetais, principalmente as seguintes: Flor de Milefolia- *Achillea millefolium*; Flor de Camomila- *Chamomilla officinalis*; Ortiga - *Urtiga dioica*; Casca de carvalho - *Quercus robur*; Flor de Dente de Leão - *Taraxacum officinalis*; Flor de Valeriana - *Valeriana officinalis* . (Idem, p. 5, 2008)

Darolt (2010) ressalta que as práticas agrícolas biodinâmicas mantem seus próprios sistemas de certificação, fiscalização e credenciamento e legalmente são consideradas orgânicas, porém não o contrário.

Assim como a Agricultura Biodinâmica, a Agricultura Natural, também possui um cunho espiritual-filosófico. Ela é um dos três pilares da doutrina messiânica, criada pelo japonês Mokiti Okada (1882-1955), os outros dois pilares são o Johrei, que é transmissão de energia divina pelas mãos, segundo a doutrina

messiânica e o Belo, que significa valorizar a arte e a criação de coisas belas acreditando que prática eleva o espírito (Gonçalves, 2009).

Em 1935, Okada percebeu os males da utilização de compostos químicos e pesados maquinários nas lavouras japonesas e resolveu propor um novo método, de retorno às origens, buscando o equilíbrio natural dos ecossistemas e aplicando os mesmos às plantações. Okada observou que as florestas não eram atacadas por pragas, as plantas, árvores e ervas cresciam viçosas e os solos eram muito ricos. Sendo assim aos poucos começou a desenvolver tecnologias ecológicas fundamentadas na formação do solo. Segundo ele, o solo era a questão primordial da saúde de uma produção, para isso buscava o máximo proveito da natureza, dos sistemas pedológicos, dos organismos vivos, da energia solar e dos recursos hídricos.

A Agricultura Natural, ou Shizen Noho, segue os mesmos princípios dos métodos orgânicos, ou seja, não permite a utilização de nenhum insumo químico, seja como defensivo ou como adubo.

O princípio da Agricultura Natural é o de que as atividades agrícolas devem potencializar os processos naturais, evitando perdas de energia no sistema. Suas idéias foram reforçadas e difundidas internacionalmente pelas pesquisas de Masanobu Fukuoka, que defendia a idéia de artificializar o menos possível a produção, mantendo o sistema agrícola o mais próximo possível dos sistemas naturais.

Algumas particularidades, diferenciam a agricultura natural dos outros modelos.

A primeira delas diz respeito ao uso de microrganismos eficientes ou *effective microorganisms*, conhecidos como EM. Esses microrganismos são utilizados como inoculantes para o solo, planta e composto. Outra particularidade é a não utilização de dejetos animais nos compostos. Argumenta-se que os dejetos animais aumentam o nível de nitratos na água potável, atraem insetos e proliferam parasitas. (Penteado, 2001, p.12,13)

Mokiti Okada, ao criar a Agricultura Natural, não permitia nenhum tipo de intervenção ao solo, ou seja, nenhum tipo de adubo, mesmo orgânico, e nenhum tipo de aração ou preparação para plantio. Porém na década de 70, o Dr. Teruo Higa, professor da Universidade de Ryukyus no Japão começou a estudar os microrganismos eficientes (*effective microorganisms* – EM), seu objetivo era buscar nos próprios microrganismos presentes em solos de florestas saudáveis,

ajuda na formação e enriquecimento dos solos de produções que utilizassem o método de Agricultura Natural. Aos poucos essa tecnologia se mostrou muito eficiente e particularmente próxima dos preceitos de Mokiti Okada, sendo assim, a mesma acabou sendo absorvida e passou a fazer parte dos métodos presentes na Agricultura Natural (Khatounian, 2001).

O EM é formado pela comunidade de microrganismos encontrados naturalmente em solos férteis e em plantas que coexistem quando em meio líquido.

Quatro grupos de microrganismos compõem o EM:

- Leveduras (*Sacharomyces*): utilizam substâncias liberadas pelas raízes das plantas, sintetizam vitaminas e ativam outros microrganismos eficazes do solo. As substâncias bioativas, tais como hormônios e enzimas produzidas pelas leveduras, provocam atividade celular até nas raízes.
- Actinomicetos: controlam fungos e bactérias patogênicas e também aumentam a resistência das plantas.
- Bactérias produtoras de ácido láctico (*Lactobacillus* e *Pediococcus*): produzem ácido láctico que controla alguns microrganismos nocivos como o *Fusarium*. Pela fermentação da matéria orgânica não curtida liberam nutrientes às plantas.
- Bactérias fotossintéticas: utilizam a energia solar em forma de luz e calor. Também utilizam substâncias excretadas pelas raízes das plantas na síntese de vitaminas e nutrientes, aminoácidos, ácidos nucleicos, substâncias bioativas e açúcares, que favorecem o crescimento das plantas. Aumentam as populações de outros microrganismos eficazes, como os fixadores de nitrogênio, os actinomicetos e os fungos micorrizicos. (Bomfim et al, 2011, p.11)

No Brasil, a difusão inicial desse método esteve ligada à colônia japonesa, e a Igreja Messiânica. Dentre as vertentes da doutrina messiânica, a maior delas é a Igreja Messiânica Mundial do Brasil (I.M.M.B), que criou a agroempresa korin de Agricultura Natural, atualmente a maior produtora e comercializadora de produtos oriundos da Agricultura Natural no Brasil.

Outro importante modelo de agricultura alternativa é a Agricultura Biológica muito difundida na Europa, principalmente na França.

No começo da década de 30, um biologista e político suíço chamado Dr. Hans Muller, seguindo os estudos de Steiner e Howard, começava a estudar e se aprofundar na fertilidade e microbiologia do solo. Nascia então na Suíça a Agricultura Organo-Biológica, que posteriormente viria a se chamar Agricultura Biológica. Segundo Darolt (2010) os objetivos iniciais eram primordialmente político-sócio-econômicos, buscando uma autonomia do agricultor seja nos insumos utilizados, seja na comercialização. Diferentemente do modelo

biodinâmico, a Agricultura Biológica, na época ainda Organo-Biológica, não se preocupava com a autonomia completa da propriedade, podendo o agricultor ficar livre para utilizar fontes de adubos orgânicos oriundas de outras áreas.

As idéias de Muller, foram trabalhadas e desenvolvidas por três pessoas em especial. A primeira delas foi o médico austríaco Hans Peter Rusch, que ajudou a difundir os princípios da Agricultura Biológica para outros países da Europa a segunda foi o agrônomo francês Claude Aubert, que sistematizou os fundamentos das ideias de Muller e Rusch e a terceira pessoa foi o biólogo francês Francis Chaboussou, que influenciou diretamente os trabalhos de Aubert, com sua teoria da trofobiose.

Essas idéias se concretizaram muitos anos mais tarde, por volta da década de 1960, quando o médico austríaco Hans Peter Rusch difundiu este método.

Nessa época, as preocupações da corrente de agricultura biológica vinham de encontro às do movimento ecológico, ou seja, proteção do meio ambiente, qualidade biológica dos alimentos e desenvolvimento de fontes de energia renováveis.

Segundo Rusch, o mais importante era a integração das unidades de produção com o conjunto das atividades socioeconômicas regionais. Esse movimento fez numerosos adeptos, destacadamente, na França (Fundação Nature & Progrès), na Alemanha (Associação Bioland) e na Suíça (Cooperativas Müller). (Penteado, 2001, p.11,12)

Foi na França que a agricultura Organo-Biológica viria a se chamar Agricultura Biológica, graças ao agrônomo francês Claude Aubert que em 1974 publica o livro *L'Agriculture Biologique: pourquoi et comment la pratiquer*, neste livro, Aubert sistematiza os fundamentos teóricos da Agricultura Biológica, enfatizando a relação da manutenção da saúde do solo com a saúde das plantas e dos alimentos. Aubert foi muito influenciado pelas ideias do biólogo francês Francis Chaboussou que em 1980 publicou o livro *Les plantes malades des pesticides*, no qual desenvolve a teoria da trofobiose. Segundo Chaboussou, uma planta em bom estado nutricional torna-se mais resistente ao ataque de pragas e doenças. Em contrapartida, a utilização de agrotóxicos gera um desequilíbrio nutricional e metabólico, deixando-a mais frágil e consequentemente suscetível a pragas e doenças (Asis, 2005).

Aubert não se vincula a uma doutrina filosófica ou religiosa particular. Esboça-se como uma abordagem técnica sobre o pano de fundo de um relacionamento mais equilibrado com o meio ambiente e de melhor qualidade dos produtos colhidos. A síntese organizada por Aubert beneficia-se já de considerável experiência acumulada nos 50 anos anteriores, delineando com maior riqueza de detalhes os fundamentos técnicos e científicos da nova agricultura. (Khatounian, 2001, p.27)

Em termos empíricos, podemos dizer que as propostas técnicas da Agricultura Biológica e Orgânica são idênticas. Atualmente, a diferenciação está mais no sentido da origem da palavra do que em termos conceituais e práticos no que tange as normas de produção e comercialização. (Darolt, 2010)

Abaixo segue tabela com o resumo das principais correntes da agricultura alternativa:

Modelos de agricultura alternativa	Agricultura Biodinâmica	Agricultura Orgânica	Agricultura Natural	Agricultura Biológica
Ano de surgimento	1924	1940	1935	1974
Idealizador	Rudolf Steiner	Albert Howard	Mokiti Okada	Claude Aubert
País de origem	Alemanha	Inglaterra	Japão	França
Cunho: religioso/filosófico	Filosófico – Antroposofia	Não há	Religioso – Igreja Messiânica	Não há
Premissas	Não utiliza insumos químicos. Prioriza a saúde do solo e das plantas através dos compostos biodinâmicos e organiza as atividades agrícolas de acordo com o calendário astral.	Não utiliza insumos químicos. Prioriza a saúde do solo através do aporte de compostos orgânicos, não necessariamente do local.	Não utiliza insumos químicos. Não utiliza adubos de origem animal. Utiliza apenas Microrganismos Eficientes como inoculantes para o solo, plantas e composto.	Não utiliza insumos químicos. Pode-se utilizar fontes de adubos orgânicos oriundos de outras áreas.

Tabela 6 - Comparação entre os quatro principais modelos de agricultura alternativa presentes no Brasil.

Desenvolvido pelo autor.

Esses são apenas alguns exemplos dos principais modelos de resistência a este atual padrão de desenvolvimento agrário. No entanto modelos não caminham sozinhos e é aí que entra o papel da sociedade, em não só aplicar tais modelos, mas em reproduzi-los enquanto espaço, uma nova espacialidade cultivada através de incentivos, doações, voluntariado, consumo, ou seja, a sociedade passa a fazer parte do modelo, é ela que o alimenta, é ela que o sustenta.

O alimento e sua herança sócio-cultural se transformam em ferramenta política, quando a sociedade insatisfeita com o que se é oferecido, baseada em valores próprios e locais, se une para tomada de escolhas.

Toda a produção orgânica e suas ramificações, políticas, econômicas e culturais são frutos de uma insatisfação, uma forma de protesto a favor da vida e do direito de se alimentar sem ingerir e dispersar venenos e suas consequências. O surgimento de modelos alternativos de agricultura foi e é primordialmente balizado pela politização do consumo no que diz respeito ao conhecimento e gerência (obviamente sadia e ética) do alimento e do ato de se alimentar, sabendo que são estes os pilares de qualquer sociedade, seja no meio rural, como no meio urbano.