
SOBERANIA ALIMENTAR

Luiz Felipe Candido de Oliveira¹

Resumo

O presente artigo discorre a respeito do tema Soberania Alimentar e tem por objetivo demonstrar como foi criado este conceito. Apresenta inicialmente o problema da fome, como questão central a ser resolvida em nível global. Também é mostrada a importância do alimento, não somente no sentido da nutrição humana, mas também como fator social, antropológico, cultural, e religioso, que transcende a simples necessidade biológica de comer. Discorre-se ainda sobre o uso de organismos geneticamente modificados (OGM), e de agrotóxicos, bem como sobre a rotulagem e suas informações aos consumidores, que poderão livremente adquirir alimentos de sua preferência com garantia da sua Soberania Alimentar. Para as conclusões deste artigo foi utilizado o método dedutivo e o procedimento de abordagem histórico. O ser humano depende do alimento para sua sobrevivência, que precisa do meio ambiente para ser produzido, que por sua vez necessita da natureza preservada para um cultivo saudável.

Palavras-chave: agricultura; produção; segurança; fome.

FOOD SOVEREIGNTY

Abstract

This article elaborated on the theme Food Sovereignty in order to showed how this concept was created. It first presents the problem of hunger, as a central issue to be resolved in global levels. It is also demonstrated the importance of food, not only in the sense of human nutrition, but also as a social, anthropological, cultural, and religious factor that transcends the

¹ Bacharel em Direito - Professor do Centro Universitário de Goiás - Uni-ANHAGUERA. luizfelipe@anhanguera.edu.br

simple biological need of eating. It is discussed the use of genetically modified organisms (GMOs), pesticides and labeling which aims to inform consumers who are free to purchase food of your choice ensuring their food sovereignty. For the conclusions of this article has been used the deductive method and procedure of historical approach. Human beings depend on food for their survival, food need the environment to be produced, which in turn requires the preserved nature for growing healthy.

Key words: agriculture; production; security; hunger.

Introdução

A alimentação é tão vital para os seres vivos quanto a respiração, e por este motivo a fome é uma das preocupações mais antigas da humanidade, que infelizmente perdura como uma realidade presente desde os tempos mais antigos. A fome, já dizia Dante Alighieri na Divina Comédia, é um estado lastimável:

A fome é a primeira das calamidades que assolam a humanidade. Sua consequência é a morte mais miserável de todas. A fome provoca um suplício lento, dores prolongadas, um mal que habita e se esconde no interior da gente, uma morte presente e sempre lenta ao chegar (ALIGHIERI apud CHONCHOL, 1989, p.7).

A fome não é aquela sensação sutil percebida antes das refeições, melhor chamada de apetite, mas sim o estado crônico de carências nutricionais que podem levar à inanição e à morte, ou às doenças causadas pela desnutrição qualitativa ou quantitativa. Com relação à fome, Monteiro (1995) afirma que ocorre quando a alimentação diária não supre o gasto de energia requerido para a manutenção do organismo e para o desempenho das atividades normais do ser humano.

Segundo Castro (1946), tanto a fome que causa inanição e morte, quanto a desnutrição, devem ser analisadas de maneira global.

Não só a fome total, a verdadeira inanição que os povos de língua inglesa chamam de starvation, fenômeno, em geral, limitado a áreas de extrema miséria e a contingências excepcionais, como o fenômeno muito mais freqüente e mais grave, em suas consequências numéricas, da fome parcial, da chamada fome oculta, na qual, pela falta permanente de determinados elementos nutritivos, em seus regimes habituais, grupos inteiros de populações se deixam morrer lentamente de fome, apesar de comerem todos os dias (CASTRO, 2001, p.7).

No contexto das ciências da saúde, a célebre frase: “Deixe que a alimentação seja o seu remédio e o remédio a sua alimentação”, que foi dita há mais de dois mil anos atrás por Hipócrates, um dos pais da medicina moderna, já atestava a relação vital entre a alimentação e saúde. Historicamente, estudos médicos têm demonstrado esta correlação, permitindo a identificação de várias carências alimentares específicas e os problemas que elas acarretam como, por exemplo, afirma Carneiro (2003):

A falta de ferro provoca anemia, assim como a descoberta de problemas causados por excessos alimentares específicos, como o consumo de gorduras que causam o aumento no colesterol, ou o consumo excessivo de sal que provoca hipertensão arterial (CARNEIRO, 2003, p.13).

Além de uma necessidade biológica, o ato de se alimentar também possui significados antropológicos, sociais, éticos e até psicológicos, pois abrange hábitos, ritos e costumes, expressando a identidade de um grupo e as diversas formas de relações dentro de uma sociedade. Segundo Elias (1994), as condutas dos indivíduos formam a estrutura social do grupo, que se transformam em “habitus” social ao se repetirem num processo contínuo de longa duração, estabelecendo assim padrões de comportamento. Neste sentido, o estudo da alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, a intimidade familiar ou do grupo, demonstrando que

a comida está ligada a nossa identidade social. A alimentação também está associada com a etnicidade, visto que algumas comidas têm uma identificação marcante com determinadas culturas. É desse modo que se pode associar, por exemplo, os italianos à pizza e ao macarrão; os chineses ao arroz e à soja; os americanos ao hamburger e ao hot dog, e os brasileiros com a feijoada. Existe também um sentimento especial com relação aos alimentos, uma sensação que transcende ao paladar quando se saboreia a chamada “comidinha caseira” ou a “comidinha da mamãe”, que remete à história familiar, às lembranças de infância, e tem efeitos no comportamento, por levar à situação de bem estar psicológico. Valente (2002) corrobora com o tema ao afirmar que:

As pessoas necessitam de alimento apropriado, no sentido quantitativo. No entanto, isto não é o suficiente. Para o ser humano alimentar-se, o ato é ligado à tradição, vida familiar, amizade e celebrações coletivas. Quando comendo com amigos, com a família, comendo pratos de sua infância e de sua cultura, indivíduos renovam-se a si mesmos além do aspecto físico, fortalecendo a sua saúde física e mental (VALENTE 2002, p. 71)

Segundo Abdala (2005), as refeições vão ganhando novas formas e conteúdos acompanhando mudanças sociais. Com os novos arranjos familiares, por exemplo, se percebe uma reestruturação das relações de modo que as refeições das famílias deixam de estar vinculadas exclusivamente ao espaço doméstico.

Com as mudanças no estilo de vida da sociedade moderna, especialmente a residente na zona urbana, foram impostas adequações aos hábitos alimentares em que os domicílios perdem espaço como os locais habituais de preparação e consumo de alimentos.

O ato de se alimentar já teve o papel de distinguir pessoas dentro de um determinado contexto social. Conforme Elias (1994), houve um processo histórico de construção de costumes, originado na corte francesa do final da Idade Média, no qual o comportamento pessoal durante o ato de se alimentar assumiu grande importância. Daí o aparecimento

das chamadas regras de etiqueta, que devem ser entendidas não somente como um elemento cultural, mas também como fator de distinção social. O refinamento dos hábitos e costumes em relação ao convívio e as maneiras à mesa representavam um elemento de distinção entre os indivíduos diferenciando-os hierarquicamente como superiores aos demais.

Não obstante tais questões, a alimentação é considerada atualmente um Direito Humano básico, sem o qual não há direito à vida, cidadania, nem humanidade, ficando tolhido o direito de acesso às riquezas material, cultural, científica e espiritual, ou seja, a oportunidade do ser humano alcançar sua independência, tornando-se sujeito de capital humano.

O termo Soberania Alimentar nasceu de debates e discussões internacionais sobre Segurança Alimentar e Nutricional. Apresentado durante o Fórum da Sociedade Civil, realizado em paralelo à Cúpula Mundial de Alimentação, no ano de 1996 em Roma, o conceito de Soberania Alimentar vem sendo desenvolvido em debates internacionais. O Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar realizado em Havana-Cuba em 2001, afirmou o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população.

No Brasil, o artigo 5º da Lei 11.346/2006 Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) estabelece o seguinte conceito de Soberania Alimentar:

A consecução do direito humano à alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional requer o respeito à soberania, que confere aos países a primazia de suas decisões sobre a produção e o consumo de alimentos (BRASIL, 2006, p.1).

A ideia de Soberania Alimentar é frequentemente associada com a auto suficiência produtiva e independência do mercado internacional, com a autonomia alimentar e a menor dependência das importações e flutuações de preços para o completo abastecimento das necessidades locais. Contudo, isso representa apenas parte inicial do conceito, pois a propagação de alimentos pelo globo teve início durante o período do

mercantilismo, muito antes da chamada “globalização”, e já indicava uma modificação nos hábitos alimentares e, por conseguinte, interferência na Soberania Alimentar dos povos. Mintz (2001) esclarece que certas comidas consideradas como marcadores étnicos têm perdido tais características diante da pressão do mercado global, como por exemplo, o crescimento das redes de fast-foods, que utiliza o mesmo padrão alimentar dos países de onde se originam, sem respeitar a Soberania Alimentar dos países em que se instalam.

Situações de fraude na composição dos alimentos são também consideradas questões de Soberania Alimentar. Normalmente são caracterizadas pela substituição de espécies de alto valor comercial por espécies de menor valor, por isso a identificação genética das espécies contidas nos produtos de origem animal tornou-se obrigatória na Europa, após o escândalo de alimentos ocorrido em fevereiro de 2013, depois que carne de cavalo foi encontrada em refeições prontas e hambúrgueres que informavam apenas a presença de carne bovina, caracterizando ofensa à soberania alimentar. Desde então, redes de supermercados em toda Europa retiraram milhares de produtos das prateleiras e submeteram os alimentos a testes de DNA para detectar qualquer traço de carne equina.

De acordo com o site de notícias G1 (2013) o primeiro fato ocorreu quando Agência de Padrões Alimentícios do Reino Unido (FSA- Food Standards Agency) detectou a presença de carne de cavalo em hambúrgueres vendidos como carne bovina pela empresa francesa Spanghero, cuja licença sanitária foi suspensa diante da suspeita da venda de 750 toneladas de carne etiquetada como bovina sabendo que era, na realidade, de cavalo. Estima-se que os hambúrgueres tenham sido utilizados em mais de 4,5 milhões de pratos vendidos como sendo à base de carne bovina a 28 companhias de 13 países europeus.

Em meio a este escândalo sanitário, as autoridades de segurança alimentar da Romênia disseram que o país produziu 6.300 toneladas de carne de cavalo, de mula e de burro no ano de 2013, e que foram rotuladas corretamente quando foram exportadas para outros países europeus.

A Autoridade Nacional da Romênia para Segurança Veterinária e Alimentar disse que cerca de 97% da carne abatida e processada em 35 unidades autorizadas foi vendida para a Bulgária, França, Holanda, Itália, Polônia, Alemanha, Bélgica e Grécia (G1, 2013).

Ainda segundo o site de notícias G1 (2013), uma rede complexa de atacadistas de carne torna difícil rastrear as origens do alimento. Representantes do governo Francês disseram que os açougueiros romenos e comerciantes holandeses e cipriotas fazem parte de uma cadeia de fornecimento, que resultou na rotulação de carne de cavalo como a carne de boi.

A descoberta dessa mistura causou surpresa e indignação em todo povo europeu, principalmente nos Ingleses, que têm a figura do cavalo como um símbolo histórico, um ícone com significado importante por servir ao homem na guerra, na locomoção, na produtividade, na agricultura, e no desenvolvimento dos seres humanos de uma forma geral, havendo conotações nitidamente emocionais na relação do homem com cavalo, sendo atualmente considerado animal de estimação para a maioria os Ingleses, o que torna seu consumo indesejado.

Já na América do Sul, visando garantir a Soberania Alimentar de seu povo, o presidente da Bolívia Evo Morales promulgou no dia 26 de junho de 2013, a Lei de Revolução Produtiva Comunitária e Agropecuária, com a finalidade de preservar “a segurança alimentar com soberania”. A lei proíbe o uso de sementes e de alimentos transgênicos, assegurando o uso de sementes nativas originais, objeto de histórica seleção manual dos melhores grãos. A lei visa proteger o patrimônio genético e a riqueza da biodiversidade da Bolívia. Segundo informa o G1 (2013), o ministro da presidência boliviana, Carlos Romero, declarou à imprensa que a lei é parte do plano governamental para fomentar a produção agrícola, e que anteriormente foram tomadas outras medidas como a distribuição de terras a indígenas e a camponeses, e a eliminação das relações de servidão em algumas regiões rurais.

As sementes nativas

A soberania alimentar atribui uma grande importância à preservação da cultura e dos hábitos alimentares de cada povo, valorizando as Sementes Caboclas que são as sementes que não sofreram modificações por meio de técnicas de melhoramento genético, como os Organismos Geneticamente Modificados (OGMs), nem tão pouco sofreram alterações em seu DNA (transgênicos/OGM). Estas sementes tradicionais são chamadas de caboclas, crioulas ou nativas, pois foram desenvolvidas por comunidades tradicionais, como indígenas, quilombolas, ribeirinhos e caboclos, através do manejo tradicional da cultura, com a seleção natural dos melhores exemplares.

Contudo, semente crioula, cabocla ou nativa é só um termo, pois não são apenas sementes que podem ser tradicionais, mas também o termo se refere a tubérculos, como batata, cará, mandioca, entre outros alimentos conhecidos. A semente além de ser um alimento, representa muito mais, pois retrata a cultura de cada comunidade, já que é por meio da alimentação que um povo mais expressa sua cultura e seu modo de vida.

Sementes da paixão na Paraíba ou variedades crioulas no Paraná. Não importa a forma regional como as variedades locais são designadas. O que está em jogo, por trás dessas terminologias, é a segurança alimentar, a manutenção das culturas locais, e a conservação da natureza para manter o valioso patrimônio genético do qual são detentoras, as comunidades de agricultores familiares. São diferenciados mecanismos de seleção, armazenamento e intercâmbio de sementes que infelizmente vêm sendo negligenciados pelos formuladores e executores das políticas públicas, no momento em que desqualificam as sementes produzidas nas propriedades (ALMEIDA, 2006, p.1).

Moreira (2006) corrobora com o tema, afirmando que a noção de Soberania Alimentar está relacionada ao direito de acesso ao alimento, produção e oferta de produtos alimentícios, qualidade sanitária e nutricional.

nal dos alimentos, conservação e controle da base genética de produtos de origem vegetal e animal, e às relações comerciais que se estabelecem em torno do alimento.

Restrições Alimentares de Ordem Religiosa

Algumas das maiores religiões do mundo demonstram em seus livros sagrados uma antiga preocupação em estabelecer restrições alimentares, ao definir o que os seguidores podem ou não comer, o que já caracterizava uma busca por Soberania Alimentar. Regras alimentares estão presentes na Bíblia, em Gênesis, no Levítico e no Deuteronômio, classificando os animais em puros e impuros, permitidos ou proibidos para consumo. Assim, conforme nos ensina Topel (2003), se fossemos das religiões cristã ou judaica, poderíamos comer animais que têm unha dividida em duas e que ruminam, como boi, ovelha, cabra; mas não comeríamos aqueles que só apresentam uma dessas características, como camelo, lebre, porco, com unha dividida, mas que não são ruminantes. Essa lista segue com os que vivem na água, são comestíveis, aqueles com barbatanas e escamas, mas são impuros os que não têm essas duas características.

Outra característica relacionada a comportamento alimentar comum à quase todas as religiões é o Jejum, o que implica em restrição alimentar voluntária, quando uma pessoa se abstém dos alimentos. O Jejum pode ainda significar um ato de resistência, como, por exemplo, nas greves de fome para produzir fato político em torno das questões sociais, econômicas, culturais, ambientais ou políticas.

As Leis Alimentares do Islã - Sharia

Há milênios os Islâmicos se preocupam com a Segurança Alimentar e Nutricional e, principalmente, com sua Soberania Alimentar. Segundo o Alcorão, livro sagrado da religião islâmica, o alimento é Halal, ou permitido para consumo, quando obtido de acordo com normas ditadas

pelo Alcorão Sagrado e pela Jurisprudência Islâmica (Sharia). Esses alimentos não podem conter ingredientes proibidos, tampouco parte deles.

Conforme Jansen (2012), a Sharia é um sistema de leis religiosas dentro da religião islâmica, e se refere ao conjunto de leis da fé, compreendidas pelo Alcorão, a Suna (obra que narra a vida do profeta Maomé), além de sistemas de direito árabe mais antigos e tradições. A Sharia proíbe o consumo de todo e qualquer tipo de alimento modificado geneticamente, assim como produtos minerais e químicos tóxicos que causem danos à saúde. Peixes e outros animais aquáticos são permitidos, desde que não modificados geneticamente ou contaminados por alguma substância química. Animais que vivem na terra e na água são proibidos como, por exemplo, jacarés, crocodilos, tartarugas e semelhantes. Os produtos de origem vegetal são considerados Halal, contanto que não tenham efeito alucinógeno e não causem intoxicação ou malefícios à saúde de quem os consome. Para as carnes, o abate deve seguir os procedimentos do ritual Halal. Não sendo permitido o abate de animais como porcos, cachorros e semelhantes; animais com presas tais como tigres, elefantes, macacos, dentre outros; pestilentos como ratos, centopéias, escorpiões e aranhas; pássaros predadores de criaturas repulsivas, dentre outros.

De acordo com as exigências dos países islâmicos, o abate Halal deve ser realizado em separado do não-Halal, sendo executado por um mulçumano treinado para realizar o abate de animais para o Islã.

Conforme apresenta Jansen (2012), existem normas básicas a serem seguidas para o abate Halal.

Somente serão abatidos animais saudáveis, aprovados pelas autoridades sanitárias, e que estejam em perfeitas condições físicas; A frase “Em nome de Alá, o mais bondoso, o mais Misericordioso” deve ser dita antes do abate; Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser próprios para o Abate Halal; A faca utilizada deve ser bem afiada, para permitir uma sangria única que minimize o sofrimento do animal; O corte deve atingir a traquéia, o esôfago, artérias e a veia jugular, para que todo o sangue do

animal seja escoado e o animal morra sem sofrimento. Além disso, higiene e sanidade são requisitos imprescindíveis para os operadores e suas vestimentas, equipamentos e utensílios empregados no processo de abate, evitando contaminações por substâncias não Halal. O abate ainda deve ser acompanhado por inspetores muçumanos que são os responsáveis pela verificação dos procedimentos determinados pela Sharia. (JANSEN, 2012, p.2)

O objetivo do abate e processamento Halal é garantir a Soberania Alimentar dos Islâmicos, produzindo alimentos nas conformidades nas normas islâmicas de Segurança Alimentar e Nutricional, por esta razão todo o preparo, processamento, acondicionamento, armazenamento e transporte devem ser exclusivos para os produtos Halal, que obrigatoriamente são certificados e rotulados conforme a Lei da Sharia.

As Leis Alimentares Judáicas - Kashrut

Para a compreensão das leis alimentares Judaicas, Kashrut, devem ser apresentados dois conceitos hebraicos que são fundamentais para o princípio que guia as leis judaicas: tahir (puro) e tamé (impuro), ambos utilizados para caracterizar a condição espiritual e moral do povo, do indivíduo, ou do Templo, mas nunca utilizadas para descrever limpeza ou sujeira física.

Segundo Topel (2003):

As leis de pureza e impureza que prescrevem a dieta dos judeus ortodoxos e constituem um exemplo de como o ato de se alimentar tornou-se parte central da identidade religiosa, pois para a ortodoxia judaica é considerado membro do grupo aquele judeu que cumpre estritamente os preceitos ligados ao descanso sabático, às leis de pureza familiar e às leis que regem o princípio da kashrut, ou leis alimentares.

Em síntese: ser judeu ortodoxo não está relacionado unicamente a um ato de fé, e sim seguir à risca os preceitos ditados pelo código de leis conhecido como Halachá (TOPEL 2003, p.12).

Os Judeus Ortodoxos devem se alimentar de alimentos Kasher, isso significa apto, idôneo, que é o termo usado para designar não só os alimentos devidamente preparados para o consumo dos judeus, mas também objetos e pessoas.

No que diz respeito à comida, ela pode ser considerada não kasher por diferentes motivos, que incluem desde as espécies envolvidas como, por exemplo, a proibição do consumo de carne suína; à forma com que o alimento é processado, como a mistura de leite e carne ou o abatimento de modo impróprio do animal consumido, principalmente, no que diz respeito à interdição em ingerir sangue animal; ou questões relativas ao tempo, como a ingestão de alimentos preparados aos sábados. É proibido comer os ovos que contenham manchas de sangue, por isso, o ovo tem de ser bem examinado antes de ser utilizado na preparação de alimentos. A carne poderá ser consumida, porém deverá ser deixada de molho e totalmente submersa em água durante meia hora, a fim de retirar todas as partículas de sangue. A vasilha utilizada para deixar a carne de molho não deve ser empregada na preparação de nenhum outro alimento. A carne ainda deverá permanecer no sal durante uma hora mas, em caso de emergência, serão suficientes vinte e quatro minutos (TOPEL, 2003, p. 18).

Conforme nos explica Ende (1999), se algum Judeu Ortodoxo comer carne, ou um alimento que foi cozido ou misturado junto com carne (mesmo que esta não seja ingerida), deve esperar seis horas para ingerir leite ou alimentos cozidos ou misturados com leite. Ao ingerir leite ou derivados não há necessidade de esperar seis horas antes de comer carne; basta apenas enxaguar a boca, comer pão ou outro alimento seco e beber algum líquido. Ao comer carne após leite ou vice versa, mesmo

esperando o tempo citado, a mesa onde foi ingerido o alimento deve ser limpa, para não restar vestígios. Todos os utensílios usados na refeição devem ser retirados. Toalhas de mesa diferentes devem ser usadas para leite e carne. Duas pessoas conhecidas não devem comer, ao mesmo tempo, uma carne e a outra o leite, à mesma mesa, mesmo em utensílios separados, salvo se houver uma separação. Ou seja, cada um come em toalha separada.

Rotulação dos alimentos geneticamente modificados, e o uso de agrotóxicos

Para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional e, especialmente a Soberania Alimentar, que assegura a livre opção de escolha dos alimentos à serem consumidos, indispensável se faz a informação sobre sua composição, que se dá através da rotulação. Algumas culturas como a soja e o milho são submetidas à modificação genética e alguns outros alimentos contêm ingredientes geneticamente modificados, quer sejam transgênicos ou obtidos por engenharia genética. A Organização Mundial da Saúde (OMS) classifica os alimentos geneticamente modificados como seguros, e que a avaliação de risco deve ser feita caso a caso. Um alimento pode ser um organismo geneticamente modificado (OGM), ou pode conter um ou mais ingredientes geneticamente modificados.

A rotulagem dos produtos geneticamente modificados é regulada no Brasil pelo Decreto n.º 4.680/03 da Presidência da República; pela Portaria n.º 2.658 de 2003, do Ministério da Justiça e pela Instrução Normativa Interministerial n.º 1/04. Esta Lei regulamenta a rotulagem, e estabelece que a concentração de 1% de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) no alimento já torna a rotulagem obrigatória. A portaria citada estabelece o emprego, no rótulo, do símbolo que indica que o alimento contém ou consiste de OGM.

No âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional, o uso de agrotóxicos na produção agrícola tem sido uma constante de preocupação, especialmente nos casos em que ocorrem contaminações de alimentos por substâncias químicas ou toxinas diversas.

A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) divulgou um relatório em 2007, no qual critica o atual modelo agrícola, ressaltando sua característica paradoxal: produz comida de sobra enquanto a fome atinge mais de um bilhão de pessoas; o uso de agrotóxicos vem crescendo, mas a produtividade das culturas não; e o conhecimento sobre alimentação e nutrição está mais disponível e é acessado de forma mais rápida, porém, um número crescente de pessoas sofre de má nutrição. Segundo dados divulgados no relatório da FAO, o Brasil é o maior consumidor mundial de agrotóxicos, com tendências de manutenção deste modelo de agricultura tanto pelo monopólio das indústrias de agrotóxicos quanto pelo capital gerado pelo agronegócio (FAO, 2007).

A preocupação com este panorama, e a busca de maior controle e avaliação dos alimentos em relação aos resíduos de agrotóxicos, fez a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) criar, em 2002, o Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA). Ações de regulação e análise como o PARA da ANVISA se fazem indispensáveis para conter os danos causados à saúde humana, bem como as perdas ambientais e sociais advindas do uso indiscriminado de agrotóxicos.

Diante dos paradoxos, é inegável a urgência de conscientização dos agricultores na implementação de um novo modelo de produção agrícola, visando garantir Segurança Alimentar e Nutricional.

Os biocombustíveis e a produção de alimentos.

A preocupação ambiental em torno dos impactos causados pelo uso contínuo de combustíveis fósseis gerou uma busca incessante por novas fontes alternativas de energia menos poluente, daí crescimento do uso dos biocombustíveis no Brasil e em todo o mundo.

Os biocombustíveis segundo Martinelli (2009), são combustíveis produzidos a partir de açúcares, amido, e óleos vegetais como, por exemplo, bioetanol, biodiesel, biogás, e biometanol. Conforme esclarece França (2008), dentre os diversos tipos de biocombustíveis, o bioetanol

é produzido em grande escala a partir da cana-de-açúcar no Brasil, a partir de milho nos Estados Unidos da América, e a partir da beterraba na França. Contudo, o bioetanol produzido no Brasil é o mais eficiente, pois para cada unidade de energia utilizada no seu processamento são geradas cerca de oito unidades de energia, enquanto no processo americano essa equivalência é de 1 para 1,3, e no processo francês essa equivalência atinge a marca de 1 para 1,5.

Quando comparado ao biodiesel, no quesito produtividade, o bioetanol mostra-se ainda mais eficiente, pois com 1 hectare de terra se consegue produzir 7.500 litros de etanol, enquanto com o biodiesel de soja, por exemplo, obtém-se 600 litros com o mesmo tamanho de terra. (FRANÇA, 2008, p.1)

A concentração da produção agrícola em biocombustíveis motivada pela escalada dos preços do petróleo, trouxe preocupações na medida em que a ocupação das terras cultiváveis para plantação da cana-de-açúcar, poderia implicar em uma possível diminuição na produção de alimentos, o que reduziria sua disponibilidade aumentando por consequência os preços, afetando portanto a Soberania Alimentar.

Para demonstrar a expansão dos biocombustíveis no Brasil, Macedo (2008) afirma que a área plantada com cana-de-açúcar começou a se expandir na década de 70 com o programa do governo brasileiro chamado Pro-Álcool, que foi concebido para fins de segurança energética. Contudo, nos últimos dez anos a indústria da cana-de-açúcar cresceu, e a área de cultivo passou por uma nova expansão sem precedentes.

Apesar da expansão da área plantada de dois milhões de hectares nos anos de 1970, para 9 milhões de hectares nos dias de hoje, a análise realizada pelo IPEA (2013) sobre o plantio de cana-de-açúcar, concluiu que:

Embora a expansão da produção de cana-de-açúcar não tenha impactado diretamente a produção de alimentos em algum estado, em determinado período da análise, constata-se que o padrão de crescimento da produção de cana, em todos os estados e em todos

os períodos de análise, foi baseado no maior uso do insumo terra, ou seja, assumindo um padrão de crescimento extensivo. Além disto, evidenciou-se que as grandes monoculturas não estão contribuindo positivamente para um conjunto de indicadores socioeconômicos analisados, enquanto as culturas alimentares têm incorporado mais ocupação e estão mais relacionadas a um padrão menos concentrado de posse da terra (IPEA, 2013, p.61).

Conforme análise realizada pelo IPEA (2013), apesar do avanço das lavouras de cana-de-açúcar sobre áreas destinadas à pecuária e à agricultura nos últimos anos, o Brasil não perderá seu potencial como produtor de alimentos em função do aumento na produção dos biocombustíveis.

Considerações Finais

O Brasil tem a obrigação de garantir a todos, alimento tradicional de qualidade e em quantidade suficiente, conforme Lei 11.346/2006 (LOSAN). A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2006)

O princípio da promoção do acesso universal ao alimento passou a ser um desafio imposto aos formuladores e gestores de políticas públicas, em todas as esferas de governo, além do setor produtivo e da sociedade civil. Mas apesar do desafio, o Brasil é um grande país, que pode, simultaneamente, garantir produção de alimento suficiente com segurança e soberania alimentar, além de fornecer suporte energético com a produção dos biocombustíveis. Contudo, o meio ambiente têm limites naturais esgotáveis e a agricultura não pode se expandir de modo indefinido em nome do desenvolvimento, pois a Segurança e a Soberania Alimentar

dependem de um meio ambiente preservado, tudo interligado em uma grande cadeia: O homem depende do alimento para sua sobrevivência, o alimento depende do meio ambiente para ser produzido, e o meio ambiente por sua vez necessita de natureza preservada para que alcance a produtividade necessária, portanto, contraditoriamente a agricultura depende da preservação ambiental.

Referências Bibliográficas

ABDALA, M. C. Do tabuleiro aos self-services. **Caderno Espaço Feminino**, v. 13, n. 16, p. 97-118, jan./jun., 2005. Disponível em: <<http://www.ppges.fafcs.ufu.br/discentes/arquivos/006.pdf>>. Acesso em: 16 abr. 2013.

ALMEIDA, P.; TARDIN, J. M.; PETERSEN, P. **Conservando a biodiversidade em ecossistemas cultivados**: ação comunitária na manutenção de variedades locais no agreste da Paraíba e no centro-sul do Paraná. Disponível em: <http://www.aspta.org.br/publique/media/cultivando_diversidade>. Acesso em: 15 jan. 2013.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: <www.presidencia.gov.br/legislacao>. Acesso em: 12 set. 2012.

CARNEIRO, H. S. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASTRO, J. **Geografia da fome**: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

CHONCHOL, J. A soberania alimentar. **Estudos avançados**, São Pau-

lo, v.19, n. 55, dez. 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142005000300003&lng=en&nr m=iso>. Acesso em: 06 maio 2013.

_____. **O desafio alimentar:** a fome no mundo. São Paulo: Marco Zero, 1989.

ELIAS, N. **O processo civilizador:** uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1994.

ENDE, S. **Bênçãos sobre alimentos:** as seis bênçãos anteriores aos alimentos. Shabad News. janeiro 2001. Disponível em: http://www.pt.chabad.org/library/article_cdo/aid/602895/jewish/Berachot.htm. Acesso em: 25 de junho e 2013.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION-FAO 2007. Disponível em: <<http://www.fao.org>>. Acesso em: 16 ago. 2012.

FRANÇA, R. 70 questões para entender o etanol. **Veja**, mar. 2008. Disponível em: <http://veja.abril.com.br/190308/p_104.shtml>. Acesso em: 10 jun. 2013.

G1. **Carne de cavalo é encontrada em lasanha bolonhesa na Itália.** Disponível em: <<http://g1.globo.com/economia/noticia/2013/02/carne-de-cavalo-e-encontrada-em-lasanha-bolonhesa-na-italia.html>>. Acesso em: 06 maio. 2013.

G1. **Carne de porco é encontrada em produtos anunciados como halal na Noruega.** Disponível em: <<http://g1.globo.com/mundo/noticia/2013/03/carne-de-porco-encontrada-em-produtos-anunciados-como-halal-na-noruega.html>>. Acesso em : 06 maio. 2013.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Evolução de indicadores antropométricos na população de 1974 à 2009.**

Disponível em : <http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=1699>. Acesso em: 15 fev. 2013.

JANSEN, H. **What is sharia?**. Disponível em: <<http://frontpagemag.com/2012/dr-hans-jansen/what-is-sharia/>>. Acesso em: 16 jan. 2013.

MARTINELLI, L. A; FILOSO, S. **Produção de alimentos, biodiversidade e serviços ambientais no Brasil: desafios e oportunidades**. Disponível em: <<http://www.biotaneotropica.org.br/v9n4/en/abstract?point-of-view+bn00109042009>>. Acesso em: 20 jul. 2013.

MINTZ, S. W. Comida a antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, out. 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69092001000300002>. Acesso em: 23 jul. 2013.

MONTEIRO, C. A. A dimensão da pobreza, da desnutrição e da fome no Brasil. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 17, n. 48, 2003. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142003000200002&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 20 jun. 2013.

MOREIRA, C. Soberania alimentar e alimentação adequada 2006. Disponível em: <<http://www.fomezero.gov.br/noticias/conferencia-faorepresentantes-brasileiros-discutem-soberania-alimentar>>. Acesso em: 16 ago. 2012.

TOPEL, M. F. Do retorno ao passado e da construção do futuro: algumas observações sobre os baalei teshuvá de São Paulo. **Cadernos de Língua e Literatura Hebraica**, n. 3, 2003.

_____. O movimento de teshuvá em São Paulo e o esgotamento do judaísmo secular no Brasil: algumas reflexões. In: **V volume de Judaica latinoamericana**. Jerusalém: Magnes Press, 2003.

_____. As leis dietéticas judaicas: um prato cheio para a antropologia. **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, v. 9, n. 19, jul. 2003. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832003000100009&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 18 maio 2013.

VALENTE, F. L. S. **Realização do direito humano à alimentação adequada e a experiência brasileira**: subsídios para a replicabilidade. Brasília: FAO, 2006. Disponível em: <<http://www.abrandh.org.br/downloads/dhaabrasil.pdf>>. Acesso em: 22 maio 2007.

_____. **Fome, desnutrição e cidadania**: inclusão social e direitos humanos 2002. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/sausoc/v12n1/08.pdf>>. Acesso em: 06 maio 2013.