Mudar de alimentação para mudar o mundo

Changing How We Eat to Change the World

Joana Fernandes

Edição electrónica

URL: <https://journals.openedition.org/eces/5890>

DOI: 10.4000/eces.5890

ISSN: 1647-0737

Editora

Centro de Estudos Sociais da Universidade de Coimbra

Refêrencia eletrónica

Joana Fernandes, «Mudar de alimentação para mudar o mundo», *e-cadernos CES* [Online], 34 | 2020, posto online no dia 09 julho 2021, consultado o 22 outubro 2021. URL: <http://journals.openedition.org/eces/5890> ; DOI: <https://doi.org/10.4000/eces.5890>

JOANA FERNANDES

MUDAR DE ALIMENTAÇÃO PARA MUDAR O MUNDO*

Resumo: Neste texto, a autora defende o papel da cozinha ecossolidária, vegana, biológica e local em eventos públicos diversos, utilizando o exemplo da sua participação nos IV Encontros Internacionais Ecosocialistas. A Associação Caldeira Negra – que a autora ajudou a fundar com base nos princípios da soberania alimentar regional e que foi responsável por alimentar centenas de pessoas neste evento – escolhe preparar comida vegana, biológica e local como arma de luta por um mundo menos poluído, mais solidário e por uma agricultura mais sã e justa para todos os seres (incluindo os seres humanos); por uma alimentação com ingredientes vindos de uma agricultura que apoie quem produz, sem sofrimento animal, nem degradação do ambiente.

Palavras-chave: agroecologia, agricultura de proximidade, cantina popular, ecossolidariedade, pequenos produtores, soberania alimentar.

CHANGING HOW WE EAT TO CHANGE THE WORLD

Abstract: In this text, the author defends the role of an eco-solidary, vegan, organic and local cuisine in the organisation of different events, taking as example her participation in the organisation of the Fourth International Ecosocialist Encounters. The NGO Associação Caldeira Negra – which the author co-founded according to the principles of regional food sovereignty and which was responsible for feeding hundreds of people during this event – chooses to cook vegan, local and organic food as a tool to fight for a less polluting and more solidary world, as well as a fair, healthy agriculture for all beings (including humans); it also fights for a nutrition based on products from an agriculture that sustains those who produce avoiding animal suffering or excessive stress for the environment.

Keywords: agroecology, eco-solidarity, food sovereignty, local agriculture, people's kitchen, small producers.

* Por vontade da autora, este texto não segue as regras do Acordo Ortográfico de 1990. Para valorizar a contribuição das pessoas com quem trabalha, independentemente do seu género, optou pelo uso de linguagem inclusiva ao longo de todo o texto.

A Associação Caldeira Negra é uma associação sem fins lucrativos que tem como objectivo sensibilizar a população para viver de forma ecossolidária e oferecer formação sobre modos de vida alternativos, nomeadamente quando pensamos a alimentação. Para a nossa Associação a forma como nos alimentamos é uma escolha política e social extremamente importante, e queremos demonstrar essa escolha de forma concreta, cozinhando comida local, vegana e biológica. A presença da Associação nos IV Encontros Ecossocialistas de 2018 foi, para nós, a demonstração pela prática do significado da ecossolidariedade: apoio mútuo baseado na justiça social e no respeito pelos ecossistemas nos quais os humanos (enquanto animais) se inserem e dos quais dependem.

A ALIMENTAÇÃO ECOSSOLIDÁRIA COMO NECESSIDADE POLÍTICA E SOCIAL

Os sectores da alimentação e da produção agrícola são cada vez mais industrializados e de um ponto de vista capitalista são considerados a nível político e económico como um “investimento”. Ou seja, o objectivo de lucrar sobrepõe-se à consideração da alimentação enquanto direito ou necessidade. Para além de não resolver os problemas graves de pobreza, de fome e de desnutrição no mundo contemporâneo, o modelo agro-industrial – defendido frequentemente como a única forma de alimentar o planeta (Ikerd, 2020) – tem efeitos negativos sobre os ecossistemas, uma vez que põem em perigo o acesso à terra e à água, essenciais à agricultura e à vida devido à poluição, à exploração abusiva dos animais, incluindo dos seres humanos que trabalham nesta indústria. Os efeitos negativos estendem-se a todas as formas de vida que vivem e/ou dependem desses ecossistemas.

Precisamos de mudar a maneira de nos alimentarmos para garantir um futuro em que teremos uma alimentação saudável, justa e acessível, uma alimentação onde o ser humano se reconhece como parte de um ecossistema do qual depende.

Mais do que os grandes discursos, consideramos política a maneira como vivemos o nosso quotidiano: como nos alimentamos, nos relacionamos, nos envolvemos nas lutas, etc. A forma como uma sociedade/grupo de pessoas organiza a sua alimentação é uma escolha com consequências políticas e sociais que deveria ser consciente, fruto de informação, análise e debate. Por estas razões, partimos do princípio de que uma visão ecossolidária – passando do local ao global, e do global ao local – é necessária para repensar a forma como nos alimentamos, como vivemos nos/com os ecossistemas e como partilhamos um mesmo planeta com as restantes formas de vida.

Partindo destas considerações, queremos, através da Associação Caldeira Negra, demonstrar em diversos eventos públicos que, na alimentação e na agricultura, o fim *não* justifica os meios. A ecossolidariedade deve ser construída a cada momento, a partir de actos tão essenciais como comer, desde a terra e de quem a trabalha, até ao prato,

privilegiando circuitos económicos curtos, solidários e com o menor impacto ambiental e social possível.

PEQUENAS PRODUÇÕES LOCAIS SUSTENTÁVEIS: UMA SOLUÇÃO PARA A DESERTIFICAÇÃO RURAL E A POLUIÇÃO

Enquanto defensora de uma alimentação e de uma economia ecossolidárias, a nossa Associação tem o gosto de comprar produtos alimentares o mais localmente possível. Esta decisão deve-se a vários factores, que apresentamos a seguir.

Em primeiro lugar, queremos apoiar de forma positiva quem tem muito interesse em preservar os ecossistemas no território que nos rodeia: pequenxs produtorxs biológicxs ou em processo de conversão para agricultura biológica. Pensamos que, num contexto de desertificação rural (*Lusa*, 2019) é importante privilegiar e financiar, através de uma economia solidária, quem ainda vive nas zonas rurais portuguesas e trabalha de forma sã e justa: na agricultura (biológica ou em conversão), na transformação (alimentar ou não-alimentar) baseada em ingredientes locais e ecológicos, no turismo ecológico, etc. O apoio ao sector a que chamamos ecossolidário pode fazê-lo ganhar vantagem sobre sectores altamente poluentes e com demasiada influência em zonas rurais, como a agricultura intensiva (e.g., monoculturas¹ de abacates, citrinos, olivais), a indústria da celulose (fomentando a monocultura de eucaliptos), ou ainda a mineração (transformando a paisagem e poluindo os lençóis de água).

Em segundo lugar, a nível global, consideramos que a melhor forma para promover a igualdade entre agricultorxs, e até entre povos de países diferentes, seria eliminar as formas de exploração de terras e de trabalhadorxs na agro-indústria, através da compra directa a pequenxs produtorxs locais. A agricultura industrializada ou agro-indústria e as suas “revoluções verdes” foram promovidas como uma solução para alimentar o mundo, através da especialização agrícola dos países (Reardon e Barrett, 2000). O factor decisivo da instalação de uma multinacional agro-alimentar num local está essencialmente relacionado com os custos fiscais, laborais e imobiliários, assim como com a facilidade (por vezes, a monopolização) de acesso aos recursos naturais necessários para produzir, tal como a água.² Deste modo, encontramos, por exemplo, multinacionais a produzir soja no Brasil, em vez de em França: porque, devido a uma regulamentação menos estrita, têm a possibilidade de produzir grandes quantidades a baixo custo sem a obrigação de ter em conta as exigências ecológicas e sociais (Rajão *et al.*, 2020). Por seu lado, Portugal, com a sua mão-de-obra barata e os baixos custos de “investimento”, sofre cada vez mais com

¹ Tal como o nome indica, uma monocultura é a produção de uma única cultura/variedade, regra geral em áreas extensas. Para uma definição mais completa recomendamos Biswas e Micallef (2019).

² Cf. o documentário de Erwin Wagenhofer (2015), *We Feed the World*. Allegro Film.

o modelo da “monocultura agro-industrial de exportação”: as estufas estão em grande expansão no Sudoeste Vicentino,³ a monocultura intensiva de laranjas e de abacates está a tomar o Algarve de assalto e os olivais e amendoais intensivos, no Alentejo, já chegam às portas de casa dxs habitantes. A zona de Lagos está, neste momento, a receber a maior produção de abacates a nível europeu (Alves, 2017) e, em Beja, os tradicionais montados estão a desaparecer dando lugar a plantações intensivas de oliveiras,⁴ citrinos ou amendoais.

Face ao avanço destas formas insustentáveis de produção, consideramos importante contribuir para afirmar a soberania alimentar de cada região, apoiando a agricultura familiar/de pequena escala organizada entre grupos de agricultorxs que estão em luta pela sua subsistência e emancipação. Como apoiamos? Através da compra dos produtos de agricultorxs de pequena e média dimensão, através da promoção de Associações de Manutenção da Agricultura da Proximidade (AMAP),⁵ a criação de grupos de compra ecossolidária, redes e plataformas de compra directa a produz e divulgação de listas abertas de produtores Bio.⁶ Há hoje inúmeras iniciativas de soberania alimentar que podemos apoiar com as nossas escolhas, tanto a nível nacional, como internacional: os produtos da AMAP do Sado ou da cooperativa Minga,⁷ o café produzido em cooperativas de produtorxs no sul do México, organizadas entre Caracoles zapatistas; o óleo de argão de cooperativas marroquinas; a baunilha de cooperativas e pequenxs produtorxs da Ilha da Reunião, só para citar alguns exemplos.

Por fim, consideramos que comprar localmente evita o impacto ambiental nefasto do transporte de mercadorias. Segundo a Agência Portuguesa do Ambiente, os transportes são responsáveis por um quarto das emissões totais de gases com efeito de estufa, na Europa, tendo um impacto negativo na paisagem – alterando os ecossistemas e prejudicando as suas diferentes formas de vida –, bem como na saúde dos animais (incluindo os seres humanos), que vivem nos arredores das infra-estruturas necessárias ao transporte (REA, 2019).

³ Cf., por exemplo, Sandra Gonçalves (2020), “Agricultura intensiva: população do concelho de Odemira teme pelo seu futuro”, *Diário de Notícias*, 3 de março. Consultado a 02.01.2021, em <https://www.dn.pt/vida-e-futuro/agricultura-intensiva-populacao-do-concelho-de-odemira-teme-pelo-seu-futuro-11882695.html>.

⁴ Cf., por exemplo, Lusa (2019), “Histórias de quem vive com receio da exposição a pesticidas no Alqueva”, *Público*, 13 de julho. Consultado a 03.01.2021 em <https://www.publico.pt/2019/07/13/local/noticia/historias-vive-receio-exposicao-pesticidas-alqueva-1879787>.

⁵ Cf. <https://amap.movingcause.org/>. Consultado a 24.12.2020

⁶ Como fazemos na nossa associação: <https://associacaocaldeiranegra.wordpress.com/>. Consultado a 26.12.2020.

⁷ Cf., por exemplo, *portugalRegional* (<https://food.portugalregional.org/>) e a cooperativa MINGA (<https://mingamontemor.pt/>). *Sítes* consultados a 26.12.2020

COMPRA DIRECTA A QUEM PRODUZ: CONTRA O LUCRO DEXS INTERMEDIÁRIXS E O EMPOBRECIMENTO DEXS AGRICULTORXS

Quase todxs xs produtorxs biológicxs e em conversão biológica com quem trabalhamos optaram por vender a quase totalidade dos seus produtos directamente ao consumidor, após terem tido geralmente péssimas experiências com intermediárixs. As grandes cadeias de supermercados (quer sejam biológicas ou não) tornaram-se especialistas em fazer diminuir ao máximo o preço dos produtos de base, ou em impor nos contratos cadências impossíveis para a produção e transporte dos produtos, cadências essas que fazem baixar ainda mais o preço (England, 2017), aumentando o lucro das grandes superfícies.

Quem, de facto, mais lucra na venda de produtos alimentares são xs intermediárixs: as grandes superfícies (e.g., supermercados ou mercados de abastecimento): se numa cooperativa de produtorxs 60 a 90% do preço fica retido na região, numa grande superfície esta percentagem não passa de 5% (ver Havard e Jacquemin, 2018). Neste contexto, temos todo o interesse em apoiar quem trabalha a terra de forma sustentável, pagando um preço justo, que, com o eliminar da intermediação, se transforma num preço mais aceitável para todas as pessoas envolvidas.

COMIDA BIOLÓGICA SIM, *GREENWASHING* NÃO: COMO APOIAR A AGRICULTURA BIOLÓGICA VERDADEIRAMENTE SUSTENTÁVEL

A nosso ver, a agricultura biológica está actualmente em perigo de co-optação por parte da agro-indústria devido às dinâmicas de pressão diversas exercidas pelo Estado português, a União Europeia e os lóbis da agro-indústria. Esta ameaça é a consequência da redução de preços imposta pelas grandes cadeias de supermercados, do clientelismo frequentemente instalado entre organismos de certificação e quem produz e das leis europeias que permitem, até um certo ponto, a contaminação dos cultivos biológicos com culturas de organismos geneticamente modificados (OGM) e outros produtos normalmente excluídos desta agricultura.⁸ Entendemos que a base de toda a legislação deveria ser a protecção dxs pequenxs produtorxs Bio, passando a ser responsabilidade dxs productoxs agro-industriais evitar a contaminação dos ecossistemas.⁹ Consideramos que a agricultura biológica é uma agricultura ecológica que respeita o (agro)ecossistema, apostando em ecossistemas saudáveis para uma produção de qualidade. Uma agricultura biológica/agroecológica exclui produtos de síntese química e OGM, e privilegia a rotação das culturas, o banco de sementes e técnicas de fertilização naturais. Controlamos melhor

⁸ Em 2017, a Comissão Europeia discutiu as possíveis derrogações no uso de pesticidas exclusivamente Bio (cf. *20 Minutes avec agence*, 2017). A própria lei europeia sobre a agricultura Bio oferece muitas excepções passíveis de derrogações, tal como o Regulamento (CE) n. 889/2008 da Comissão de 5 de Setembro de 2008.

⁹ Esta usurpação da boa imagem da agricultura biológica para esconder práticas nocivas é designada por *greenwashing*.

estas premissas quando compramos directamente a produtorxs certificadxs, contrariamente ao que acontece quando compramos a quem faz a intermediação.

SOMOS A NATUREZA A DEFENDER-SE A SI MESMA, EM LUTA CONTRA A AGRO-INDÚSTRIA ULTRA-POLUENTE

Decorrente da filosofia da nossa associação, que reconhece o ser humano como fazendo parte da natureza e dependendo dela, sentimos a necessidade de reflectir sobre os efeitos desastrosos da agro-indústria, nos ecossistemas (Bai *et al.*, 2018; Mondelaers *et al.*, 2009) e na saúde (Mie *et al.*, 2017). As grandes empresas agrícolas precisam de uma agricultura intensiva, com base em monoculturas de grandes dimensões para produzir grandes quantidades de alimentos a baixo custo. No entanto, devido à quase ausência de diversidade, estas culturas têm mais dificuldades em combater pragas (Lin, 2011), tornando-se muito nocivas para o ambiente, devido à necessidade intrínseca de recorrer a pesticidas (Galgano *et al.*, 2016), ou, no caso da criação de gado e da piscicultura, a hormonas e antibióticos (Tang *et al.*, 2017).

Neste sentido, podemos dar múltiplos exemplos de quintas que demonstram que após vários anos de trabalho agrícola a respeitar os ecossistemas e a biodiversidade, é possível manter um equilíbrio entre as pragas e os seus predadores sem recurso a pesticidas – mesmo os aceites numa produção biológica certificada (e.g., a Quinta das Seis Marias, em Lagos). Tomemos em consideração dois grupos de insectos que estão entre as principais vítimas dos pesticidas usados em agricultura intensiva: as joaninhas (Guerreiro, 2004) e as abelhas (Spivak *et al.*, 2005). A ausência de ambos os grupos num ecossistema agrícola tem consequências devastadoras para essa agricultura, empurrando quem produz a aceitar soluções da indústria agro-química, tais como cultivos OGM, herbicidas e pesticidas sintéticos. No entanto, as joaninhas são conhecidas por serem predadoras do pulgão e das cochonilhas, representando um auxílio importante para xs apicultorxs na luta contra estas pragas. Por sua vez, a abelha desempenha um papel fundamental de polinização de plantas, que apenas se reproduzem com esta ajuda. O desaparecimento progressivo das abelhas põe em causa a sobrevivência destas plantas e das árvores de fruto, e reduz ainda o acesso a sementes por parte de quem cultiva, que habitualmente as preserva de uma época para a outra.

Os insectos, polinizadores ou não, são essenciais para a sobrevivência dos ecossistemas, pois apoiam na luta contra pragas, na reprodução das plantas, na alimentação da fauna e na compostagem dos solos. As aves, os peixes, os répteis e os mamíferos dos arredores das culturas dependem destes insectos para se alimentar e são igualmente atingidos pela agricultura intensiva. Um estudo sobre a extinção dos insectos

(Sánchez-Bayo e Wyckhuys, 2019) alarma-nos sobre a correlação entre agricultura, fertilizantes, reflorestação e a extinção de 41% das espécies actualmente já em declínio (e.g., as abelhas e formigas diminuíram em 50% a sua população). Segundo este estudo, dentro de cem anos todos os insectos poderão desaparecer do nosso planeta. Outro estudo feito em França mostra que um terço das aves terão desaparecido nos últimos 17 anos, sobretudo em zonas agrícolas (Geffroy, 2018).

O erro sistémico e sistemático cometido pela agricultura industrializada ao ignorar a biodiversidade e o equilíbrio dos ecossistemas põe em causa a necessária coexistência de diversidade de flora e fauna para proteger a saúde do solo, da água, dos (agro)ecossistemas e de quem neles mora. A degradação resultante impactará o nosso futuro neste planeta, tornando as nossas escolhas ainda mais importantes.

COMIDA VEGANA: UMA COZINHA POPULAR E ECOLÓGICA

O veganismo é, para nós, tão essencial como a defesa do ecossistema e de quem produz, por diversas razões ecológicas, sociais e etológicas. Temos consciência de que o objectivo *vegan* possa vir a ser mal interpretado. Queremos por isso realçar o conceito de *vegan* que entendemos aqui utilizar:

1. *Vegan* é muitas vezes confundido com a ausência de sofrimento animal derivado da sua exploração por seres humanos. Esta definição confunde-se com a marca comercial Vegan e é por isso enganosa, pois essa marca/selo de certificação define-se apenas pelo facto de o produto transformado não ter ingredientes animais. Para nós, a questão do sofrimento animal é uma questão essencial. Não usamos óleo de palma, por causa da desflorestação de regiões equatoriais; usamos com muita parcimónia óleo de coco, chocolate e outros ingredientes, e nunca de marcas como Coca-Cola, Unilever ou Nestlé, cujas práticas causam sofrimento animal – incluindo humano, mesmo quando usam o selo Vegan.
2. A colaboração entre animais – incluindo os seres humanos – numa exploração agrícola é mais do que bem-vinda, nomeadamente no que toca à produção de composto/estrume, controlo de pragas, etc. Esta colaboração é essencial na agricultura, seja na produtividade de uma horta, na implementação de agro-florestas, ou noutro tipo de práticas. Mas isto não implica a necessidade de matar ou fazer sofrer animais para satisfazer necessidades não biológicas; implica apenas que haja água e outras condições que assegurem o bem-estar dos animais e das pessoas que se encontram no local.
3. Os nossos argumentos – fundamentados cientificamente de um ponto de vista biológico, ecológico e social – visam em particular a defesa da comida vegana

cozinhada para uma cantina popular. Num contexto de comida popular – a preço justo e acessível –, servida a centenas de pessoas, num contexto de luta, convívio solidário ou celebração, veganismo é, sem dúvida, a forma mais sustentável e revolucionária de animar e alimentar a malta.

4. Não nos focamos, porém, numa ortodoxia de eliminação de consumo animal. Aachamos que é preciso avançar num processo de sensibilização sobre vegetarianismo e veganismo que permita a cada pessoa entender o assunto e a sua importância, sem se sentir pressionada. Defendemos um processo de tomada de consciência com base em informação científica e nas experiências que permitam a cada pessoa reflectir sobre o tema.

De um ponto de vista exclusivamente económico, achamos igualmente importante relembrar que:

- numa cozinha radicalmente ecológica que contenha produtos animais seria muito difícil encontrar ingredientes verdadeiramente ecossolidários – como definidos mais acima – a um preço justo e acessível para todos;
- encontrar carne ou peixe da criação ou da caça, cuja produção também respeite critérios ecológicos, ainda tem consequências logísticas importantes e de difícil cumprimento, tornando todo o processo mais complexo e dispendioso (e.g., transporte e armazenamento com recurso a frigorífico e espaços separados).

De maneira geral, fazendo uma comparação entre a produção intensiva animal e uma produção vegetal (seja ela intensiva ou não), constatamos que a produção vegetal não só produz menos emissões de CO₂, como consome menos água potável e terra do que a produção animal. Uma dieta vegetal pode reduzir a mortalidade humana global em 6-10% e a emissão de gases com efeito de estufa entre 29 a 70%, comparado com um cenário de referência para 2050 (Springmann *et al.*, 2016). Jalava *et al.* (2014), numa análise de quatro cenários de limitação de produção de proteína animal, constatam uma redução no consumo de águas ditas verdes até 21% e de águas azuis até 14%. Por fim, aplicando os mesmos indicadores ambientais e unidades nutricionais aos vários tipos de comida, a comida baseada em plantas tem o menor impacto no ambiente (Clark e Tilman, 2017). A pesca industrial, por sua vez, é responsável por quase metade da poluição do mar por plásticos (Lebreton *et al.*, 2018).

De um ponto de vista biológico e etológico, podemos ainda apontar não haver razão para existir uma fronteira entre o mundo animal e humano, reconhecendo que o mundo humano é uma espécie do mundo animal. Cada vez mais, estudos científicos evidenciam a existência de cultura (Laland e Bennett, 2009), redes sociais (Krause *et al.*, 2009),

sentimentos complexos como a justiça, empatia e colaboração¹⁰ e mesmo imaginação mental (Blaisdell, 2019) em diferentes espécies do mundo animal não-humano, pondo em causa (pre)conceitos antiquados que confrontariam uma pressuposta superioridade humana com uma inaptidão animal. Cada vez mais, há estudos que concluem que os animais de que muitos de nós nos alimentamos: bovinos, porcos, galinhas, peixes sentem stress, dor, medo, empatia e têm formas de inteligência que ainda estão a ser estudadas (Cerqueira *et al.*, 2017; Marino, 2017). O porco reconhece o seu nome, abana o rabo quando está feliz; as vacas reconhecem o nome e conseguem, quando escapam de um matadouro, integrar-se noutras comunidades animais para sobreviver (Bender, 2018; Sharman, 2018). O tópico é infundável, ainda há muito por descobrir sobre, por exemplo, o sistema nervoso do polvo (Montgomery, 2015).

Também tem sido demonstrado que a hierarquia que fazemos entre várias espécies animais é sobretudo cultural. Na Indonésia, o cão é considerado um animal para consumo, enquanto, nos países ocidentais, é considerado animal de estimação (Hickman, 2013).

Por fim, no que toca às crenças filosóficas e religiosas de cada ser humano, uma cozinha vegana é aquela que menos divide, permitindo a pessoas de várias religiões comerem juntas.¹¹ Por todas as razões acima expostas, preferimos evitar o sofrimento animal desnecessário, cozinhando comidas igualmente deliciosas, que causem o mínimo de divisão enquanto quebram tabus culturais.

UMA CANTINA POPULAR VEGANA E A JUSTIÇA SOCIAL

Será que cozinhar comida vegana tem impacto na solidariedade entre todos, no sentido da igualdade de acesso à alimentação ecossolidária, independentemente da pertença geográfica, étnico-racial, religiosa ou da classe económica de quem come? Neste campo, a nossa posição é bastante clara: a partilha de um mesmo planeta, tal como de uma mesma rua e a aceitação das diferenças exige menos consumo de carne, para maior e igual acesso à terra para todos. Num planeta finito para necessidades humanas cada vez mais infinitas e assim impossíveis de satisfazer, nomeadamente com o aumento da população mundial e das desigualdades sociais, é essencial reflectir sobre a relação entre um consumo de carne banalizado e excessivo, bem como a falta de consciência das implicações que essa alimentação tem, na própria divisão hierárquica do planeta e da “rua” (Foley, 2011). Podemos, neste sentido, relacionar a produção intensiva de soja barata no Brasil (em

¹⁰ Ver documentário de Gabi Schlag (2016), *Wie Tiere fühlen*. Ilona Grundmann Filmproduction/WTS MixedMedia/ZDF. Consultado a 04.01.2021, em <https://www.youtube.com/watch?v=QAW3b0e7TgY>.

¹¹ A alimentação Halal, Kosher ou Hindu, por exemplo, contém alimentos tabus/proibidos que são exclusivamente animais ou fermentados. Cozinhar *vegan* e sem álcool será a forma mais fácil de juntar pessoas de diversas famílias religiosas.

zonas desflorestadas e com forte proporção de pessoas sem terra) com a indústria de carne alimentada por essa mesma soja.

A comida vegana é a comida que mais gente reúne, por ser uma alimentação mais bem tolerada por pessoas pertencendo a diversas religiões, culturas, grupos etários e estados de saúde; é a alimentação que geralmente menos afecta pessoas com dietas específicas ou intolerantes (de Lorgeril e Salen, 2014).

Pelas razões evocadas, questionamos grupos com actividades políticas ditas “solidárias” e “ecológicas”, mas que não consideram a questão da alimentação como um dado essencial na construção concreta de outro tipo de sociedade, uma sociedade ecossolidária. São exemplos destas iniciativas, a nosso ver, incoerentes: espaços de comida dita “popular”, que, no entanto, compram legumes vindos da monocultura intensiva e, em alguns casos, utilizam carne nos seus pratos; os grupos “vegetarianos” e “veganos”, que promovem produtos da Burger King e de outros grandes grupos capitalistas e ecocidas, que encontraram no veganismo uma oportunidade de lucro. Na nossa sociedade capitalista e hiperindustrializada, consideramos que grupos mais “politizados” poderiam dar um bom exemplo, criando cantinas verdadeiramente populares que, sempre que possível, apoiassem agricultorxs biológicxs da região e/ou povos do mundo em luta pela sua emancipação. Estas cantinas seriam pontos de encontro de redes de apoio mútuo, com o objectivo de participar na construção de uma outra sociedade, privilegiando a soberania alimentar e uma vida digna para as zonas rurais, em particular para xs agricultorxs que respeitam o (agro)ecossistema (incluindo as condições laborais).

EXEMPLO DO DECORRER ORGANIZADO E CAÓTICO DE UMA CANTINA ECOSSOLIDÁRIA: OS IV ENCONTROS ECOSSOCIALISTAS

A preparação de comida ecossolidária implica não só uma grande organização logística, material e espacial, mas também uma grande improvisação, sobretudo quando o objectivo é cozinhar um total de 550 refeições. Mesmo em situações muito incertas e instáveis – devido, entre outros, ao carácter voluntário da organização do evento, ao seu cariz internacional e ainda à grande afluência de pessoas –, os princípios que nos movem não podem ser relegados para segundo plano. Em qualquer evento, a comida ocupa um lugar central, mas, nos encontros de luta política e social, ela deve ter um papel preponderante, tanto unificador, como de apoio directo às organizações e a quem trabalha. A sua importância suscitou expressões que agora são lugar comum, como: “nenhuma luta se fez sem se pensar na comida”, “nas barricadas, como nas actividades do dia-a-dia, a comida terá de chegar em algum momento”, “senão, vence a fome” e “a fome é uma arma de guerra”.

Alternativas como a troca com agricultorxs através de “ajudadas” (apoio voluntário em grupo a agricultorxs), ou utilizando a respiga¹² para chamar a atenção para o desperdício alimentar, são perfeitamente válidas noutros contextos. No caso dos Encontros Ecosocialistas tivemos que eliminar estas formas de montar uma cantina popular, dada a maior complexidade envolvida.

Em acordo com a organização dos Encontros, decidimos por isso criar uma ementa ecossolidária, baseada na nossa lógica de compra e venda de produtos ecossolidários. Esta ementa implicou comprar o máximo de produtos a produtorxs biológicxs da região onde íamos cozinhar, produção agrícola biológica ou em conversão, o mais perto possível do local dos Encontros, optando, de preferência, por simpatizantes da causa no âmbito da qual íamos cozinhar. Desta forma, tornámos possível um apoio mútuo, essencial, a nosso ver, para um mundo com uma economia sustentável. Aquilo que não nos foi possível comprar em Portugal, foi encomendado a fornecedorxs biológicxs que oferecessem, no mínimo, produtos biológicos certificados, dando preferência a produtos europeus com certificação mais “credível” e com o menor impacto ambiental possível.

A Associação teve muito pouco tempo para preparar tudo. Após uma clarificação dos objectivos e expectativas do nosso projecto com a organização dos Encontros Ecosocialistas, avançámos naquilo que gostamos de chamar o “decorrer organizado e caótico de uma cantina ecossolidária”. Todos os passos foram sempre tomados em estreita colaboração com a organização.

Uma das partes mais “épicas” de todo o processo da cantina foi a exigência de criar um orçamento, elaborar uma ementa e encomendar os ingredientes para fazer refeições para um número desconhecido de pessoas. Através de técnicas quase divinatórias começámos a perceber, sem nunca ter a certeza de nada, quantas pessoas poderiam passar pelos dois dias dos Encontros. A organização dos Encontros garantiu ainda os fundos para as primeiras despesas de forma a que a nossa Associação pudesse assegurar as encomendas de parte dos ingredientes.

Definimos da seguinte maneira o nosso papel na organização da comida ecossolidária:

- criar um orçamento que respeitasse as possibilidades de todas as pessoas envolvidas (produtorxs, Caldeira Negra, participantes e organização);
- criar possíveis ementas (Imagem 1), a partir do contacto com produtorxs nossxs conhecidxs e por conhecer, para saber que hortaliças iriam poder fornecer e em que quantidades;

¹² A respiga é uma forma de retomar e reutilizar o desperdício alimentar.

- gerir de forma constante e orgânica o caderno das contas, que representava a “linha vermelha” para os aspectos económicos e logísticos de toda a iniciativa, garantindo que todas as pessoas e organizações envolvidas recebessem um preço justo pelo seu trabalho e que todos os ingredientes chegassem em tempo útil ao local dos Encontros.

IMAGEM 1 – Exemplo de ementa nos IV Encontros Ecosocialistas

Foi na maravilhosamente bem equipada cozinha do refeitório da Escola Secundária Luís de Camões, em Lisboa, que concretizámos o objectivo último do nosso compromisso. Aí cozinhámos com uma equipa permanente, que recebeu uma indemnização pelas múltiplas horas de trabalho na cozinha, complementada com o apoio de pessoas voluntárias, multifacetadas e cheias de vontade de ajudar, a quem chamamos “alquimistas

da solidariedade” e que vieram dar uma mão em diversos momentos críticos da cozinha (nomeadamente na lavagem da loiça e na distribuição das refeições). Em troca do seu apoio, receberam uma refeição e bebidas. A cozinha transformou-se na casa da equipa permanente, que nela viveu 16 horas por dia, durante os três dias do evento. A ocupação oscilava desde duas pessoas de madrugada para quatro pessoas até ao meio dia, chegando ao pico de ocupação à hora do almoço, com cerca de 14 “alquimistas da solidariedade”. A cozinha encheu-se de vida, orquestrada pelo tal caderno da “linha vermelha”, sempre pendurado algures e ocasionais berros de “lavaste as mãos?!” sempre que entrava um(x) simpáticx voluntárix que mantinha a sua imensa vontade de ajudar apesar do cenário taquicárdico. Uma cozinha gerida desta forma transforma-se num lugar vivo, onde muitas pessoas, neste tipo de eventos, se refugiam para viver a ecossolidariedade concreta e debater ideias menos formais num ambiente descontraído. Em vários momentos, juntaram-se as pessoas que trabalhavam no refeitório da Escola Secundária Luís de Camões, para ajudar e relembrar o tempo em que elas cozinhavam, o tempo em que a comida da cantina ainda “sabia a alguma coisa” e não vinha “de fora”, empacotada em plástico. A cozinha transformou-se num exemplo exímio de ecossolidariedade, juntando todas as pessoas num espaço para cozinhar e saborear aquilo que a terra e quem a trabalhou produziram com tanto amor e tanto suor.

Revisto por Ana Sofia Veloso

JOANA FERNANDES

Associação Caldeira Negra
Contacto: caldeira@disroot.org

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 20 Minutes avec agence (2017), “Agriculture bio: L’Europe veut autoriser les pesticides et réduire les contrôles qualité dans la filière”, *20 Minutes*, 12 de junho. Consultado a 24.12.2020, em <https://www.20minutes.fr/sante/2085195-20170612-agriculture-bio-europe-veut-autoriser-pesticides-reduire-contrôles-qualite-filiere>.
- Alves, Sara (2017), “Algarve tem a maior plantação de abacates da Europa”, *Barlavento*, 1 de outubro. Consultado a 02.01.2021 em <https://barlavento.sapo.pt/destaque/algarve-tem-a-maior-plantacao-de-abacates-da-europa>.
- Bai, Zhanguo; Caspari, Thomas; Ruiperez Gonzalez, Maria; Batjes, Niels H.; Mäder, Paul; Bünemann, Else K.; de Goede, Ron; Brussaard, Lijbert; Xu, Minggang; Ferreira, Carla Sofia Santos; Reintam, Endla; Fan, Hongzhu; Mihelič, Rok; Glavan, Matjaž; Tóth, Zoltán (2018),

- "Effects of Agricultural Management Practices on Soil Quality: A Review of Long-Term Experiments for Europe and China", *Agriculture, Ecosystems & Environment*, 265, 1-7.
- Bender, Kelli (2018), "Baby Cow Escapes Slaughterhouse and Is Raised by Deer Family in Snowy Forest", *People.com*, 26 de junho. Consultado a 04.01.2021, em <https://people.com/pets/cow-raised-by-deer-farm-sanctuary/>.
- Biswas, Debabrata; Micallef, Shirley A. (2019), *Safety and Practice for Organic Food*, London: Elsevier.
- Blaisdell, Aaron P. (2019), "Mental Imagery in Animals: Learning, Memory, and Decision-Making in the Face of Missing Information", *Learning & Behavior*, 47(3), 193-216.
- Cerqueira, M.; Millot, S.; Castanheira, M. F.; Félix, A. S.; Silva, T.; Oliveira, G. A.; Oliveira, C. C.; Martins, C. I. M.; Oliveira, R. F. (2017), "Cognitive Appraisal of Environmental Stimuli Induces Emotion-like States in Fish", *Scientific Reports*, 7, art. 13181.
- Clark, Michael; Tilman, David (2017), "Comparative Analysis of Environmental Impacts of Agricultural Production Systems, Agricultural Input Efficiency, and Food Choice", *Environmental Research Letters*, 12(6), art. 064016.
- de Lorgetil, Michel; Salen, Patricia (2014), "Gluten and Wheat Intolerance Today: Are Modern Wheat Strains Involved?", *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 65(5), 577-581.
- England, Charlotte (2017), "Supermarkets Using 'Shocking Tactics' to Extract Money from Suppliers", *The Independent*, 12 de março. Consultado a 04.01.2021, em <https://www.independent.co.uk/news/uk/home-news/supermarkets-using-shocking-tactics-extract-money-suppliers-a7625936.html>.
- Foley, Jonathan A. (2011), "Can We Feed the World and Sustain the Planet?", *Scientific American*, Novembro, 60-65. Consultado a 01.04.2021, em http://web.mit.edu/12.000/www/m2019/pdfs/Foley_2011_ScientificAmerican.pdf.
- Galgano, Fernanda; Tolve, Roberta; Colangelo, Maria Antonieta; Scarpa, Teresa; Caruso, Marisa Carmela (2016), "Conventional and Organic Foods: A Comparison Focused on Animal Products", *Cogent Food & Agriculture*, 2(1), art. 1142818.
- Geffroy, Laurianne (2018), "Où sont passés les oiseaux des champs?", *CNRS – Le Journal*, 20 de março. Consultado a 04.01.2020, em <https://lejournel.cnrs.fr/articles/ou-sont-passes-les-oiseaux-des-champs>.
- Guerreiro, Júlio César (2004), "A importância das joaninhas no controle biológico de pragas no Brasil e no mundo", *Revista Científica Eletrônica de Agronomia*, 3(5), 1-3.
- Havard, Anne-Lise; Jacquemin, Juliette (2018), "Comment la grande distribution s'approprie l'image sympathique du petit producteur local", *Observatoire des multinationales: social, écologique, politique*, 7 de julho. Consultado a 04.01.2021, em https://multinationales.org/Comment-la-grande-distribution-s-approprie-l-image-sympathique-du-petit?fbclid=IwAR37dvsgjOkG_AoCR9GW_7Hdk5Lo2rZYT2YhFVNq7L3Ci1tgtvS6z-1b2FE.
- Hickman, Martin (2013), "Eaten in Britain until the 1930s – But Horsemeat Has Fallen Out of Favour", *The Independent*, 16 de janeiro. Consultado a 04.01.2021, em

<https://www.independent.co.uk/news/uk/home-news/eaten-britain-until-1930s-horsemeat-has-fallen-out-favour-8454511.html>.

- Ikerd, John (2020), “‘Feeding the World’ without Industrial Agriculture”, blogue *John Ikerd*, 13 de outubro. Consultado a 02.01.2021, em <https://www.johnikerd.com/post/feeding-the-world-without-industrial-agriculture>.
- Jalava, Mika.; Kumm, Matti.; Porkka, Miina.; Siebert, Stefan.; Varis, Olli. (2014), “Diet Change – A Solution to Reduce Water Use?”, *Environmental Research Letters*, 9(7), art. 074016.
- Krause, Jens; Lusseau, David; James, Richard (2009), “Animal Social Networks: An Introduction”, *Behavioral Ecology and Sociobiology*, 63(7), 967-973.
- Laland, Kevin N.; Galef, Bennett G. (orgs.) (2009), *The Question of Animal Culture*. Harvard: University Press.
- Lebreton, L.; Slat, B.; Ferrari, F.; Sainte-Rose, B.; Aitken, J.; Marthouse, R.; Hajbane, S.; Cunsolo, S.; Schwarz, A.; Levivier, A.; Noble, K.; Debeljak, P.; Maral, H.; Schoeneich-Argent, R.; Brambini, R.; Reisser, J. (2018), “Evidence that the Great Pacific Garbage Patch is Rapidly Accumulating Plastic”, *Scientific Reports*, 8, art. 4666.
- Lin, Brenda B. (2011), “Resilience in Agriculture through Crop Diversification: Adaptive Management for Environmental Change”, *BioScience*, 61(3), 183-193.
- Lusa (2019), “Zonas rurais ‘perderam 40% ou mais’ de população nos últimos 30 anos”, *Observador*, 23 de dezembro. Consultado a 02.01.2021, em <https://observador.pt/2019/12/23/zonas-rurais-perderam-40-ou-mais-de-populacao-nos-ultimos-30-anos/>.
- Marino, Lori (2017), “Thinking Chickens: A Review of Cognition, Emotion, and Behavior in the Domestic Chicken”, *Animal Cognition*, 20, 127-147.
- Mie, Axel; Andersen, Helle Raun; Gunnarsson, Stefan; Kahl, Johannes; Kesse-Guyot, Emmanuelle; Rembiałkowska, Ewa; Quaglio, Gianluca; Grandjean, Philippe (2017), “Human Health Implications of Organic Food and Organic Agriculture: A Comprehensive Review”, *Environmental Health*, 16, art. 111.
- Mondelaers, Koen; Aertsens, Joris; Van Huylenbroeck, Guido (2009), “A Meta-Analysis of the Differences in Environmental Impacts between Organic and Conventional Farming”, *British Food Journal*, 111(10), 1098-1119.
- Montgomery, Sy (2015), *The Soul of an Octopus: A Surprising Exploration into the Wonder of Consciousness*. Avon, USA: Atria Books.
- Rajão, Raoni; Soares-Filho, Britaldo; Nunes, Felipe; Börner, Jan; Machado, Lilian; Assis, Débora; Oliveira, Amanda; Pinto, Luis; Ribeiro, Vivian; Rausch, Lisa; Gibbs, Holly; Figueira, Danilo (2020), “The Rotten Apples of Brazil’s Agribusiness”, *Science*, 369(6501), 246-248.
- REA – Relatório do Estado do Ambiente (2019) “Transportes – Pegada energética e carbónica dos transportes”, *Portal do Estado do Ambiente*, 1 de abril. Consultado a 04.01.2021, em <https://rea.apambiente.pt/content/pegada-energ%C3%A9tica-e-carb%C3%B3nica-dos-transportes>.

- Reardon, Thomas; Barrett, Christopher B. (2000), “Agroindustrialization, Globalization, and International Development: An Overview of Issues, Patterns, and Determinants”, *Agricultural Economics*, 23(3), 195-205.
- Sánchez-Bayo, Francisco; Wyckhuys, Kris A. G. (2019), “Worldwide Decline of the Entomofauna: A Review of Its Drivers”, *Biological Conservation*, 232, 8-27.
- Sharman, Jon (2018) “Cow Escapes Farm to Go and Live with Herd of Bison”, *The Independent*, 25 de janeiro. Consultado a 04.01.2021, em <https://www.independent.co.uk/news/world/europe/cow-escape-farm-live-bison-herd-poland-bialowieza-forest-belarus-a8177876.html>.
- Spivak, Maria; Mader, Eric; Vaughan, Mace; Euliss Jr., Ned H. (2005), “The Plight of the Bees”, *Environmental Science & Technology*, 45(1), 34-38.
- Springmann, Marco; Godfray, H. Charles J.; Rayner, Mike; Scarborough, Peter (2016), “Analysis and Valuation of the Health and Climate Change Cobenefits of Dietary Change”, *PNAS – Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 113(15), 4146-4151.
- Tang, Karen L.; Caffrey, Niamh P.; Nóbrega, Diego B.; Cork, Susan C.; Ronksley, Paul E.; Barkema, Herman W.; Polachek, Alicia J.; Ganshorn, Heather; Sharma, Nishan; Kellner, James D.; Ghali, William A. (2017), “Restricting the Use of Antibiotics in Food-Producing Animals and Its Associations with Antibiotic Resistance in Food-Producing Animals and Human Beings: A Systematic Review and Meta-Analysis”, *The Lancet Planetary Health*, 1(8), e316-e327.