



O ANIQUILAMENTO DA AGROBIODIVERSIDADE PROVOCADA PELO IMPÉRIO AGROALIMENTAR

THE ANNIKILING OF AGROBIODIVERSITY CAUSED BY THE AGRICULTURAL EMPIRE

EL ANIQUILAMIENTO DE LA AGROBIODIVERSIDAD PROVOCADA POR EL IMPERIO AGROALIMENTARIO

Marta Aguiar de Souza

Mestra em Estudos Rurais - Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

E-mail: marta.w3@gmail.com

Patrícia Goulart Bustamante

E-mail: patricia.bustamante@embrapa.br

RESUMO:

A soberania alimentar e nutricional está diretamente relacionada agrobiodiversidade. Sem a manutenção da diversidade de espécies de cereais, frutas, verduras e animais não há como garantir o direito a alimentos saudáveis inseridos na cultura local, escolhidos e colhidos em sistemas agrícolas próprios e sustentáveis. Ferir a agrobiodiversidade é ferir a soberania alimentar e é isso que o sistema agroalimentar industrializado globalizado tem feito. O programa GIAHS - Globally Important Agricultural Heritage Systems -, da FAO – Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura-, pode ser uma resposta às evoluções globais que comprometem as bases da agricultura camponesa e a agrobiodiversidade.

Palavras-chave: Soberania alimentar. Sistema agroalimentar industrializado. Agrobiodiversidade. GIAHS. FAO.

RESUMEN:

La soberanía alimentaria y nutricional está directamente relacionada con la agrobiodiversidad. Sin el mantenimiento de la diversidad de especies de cereales, frutas, verduras y animales, no hay como garantizar el derecho a alimentos sanos insertados en la cultura local, elegidos y cosechados en sistemas agrícolas propios y sostenibles. Ferir la agrobiodiversidad es herir la soberanía alimentaria y eso es lo que el sistema agroalimentario industrializado globalizado ha hecho. El programa SIPAM - Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial - de la FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura-, puede ser una respuesta a las evoluciones globales que comprometen las bases de la agricultura campesina y la agrobiodiversidad.

Palabras clave: Soberanía alimentaria. Sistema agroalimentario industrializado. La biodiversidad agrícola. SIPAM. FAO.

ABSTRACT:

Food and nutritional sovereignty is directly related to agrobiodiversity. Without maintaining the diversity of cereal, fruit, vegetable and animal species, there is no guarantee of the right to healthy food in the local culture, chosen and harvested in own and sustainable agricultural systems. Hurting agrobiodiversity is hurting food sovereignty and this is what the globalized industrialized agro-food system has done. The GIAHS program - Globally Important Agricultural Heritage Systems - FAO - United Nations Food and Agriculture- may be a response to global developments that undermine the foundations of peasant farming and agro-biodiversity.

Keywords: Food sovereignty. Industrialized agri-food system. Agrobiodiversity. GIAHS. FAO.

1 INTRODUÇÃO

As formas de lidar com a terra, a água, as plantas e os animais praticadas pelos agricultores ao longo dos últimos 12.000 anos foram responsáveis pela enorme variedade de cereais, frutas, verduras e animais que fazem parte das nossas vidas, ou seja, a agrobiodiversidade que conhecemos e desfrutamos. No entanto, as mudanças na agricultura que vem acontecendo no século passado e em especial a partir da década de 1960, contribuíram muito para a redução da diversidade das plantas cultivadas. Essa outra forma de lidar com a terra, água, plantas e animais pós modernização da agricultura tem provocado a redução da diversidade de plantas e animais, interferindo em práticas agrícolas milenares. Um exemplo é redução pelos agricultores da prática de parte das sementes colhidas serem selecionadas e guardadas para o próximo plantio. Atualmente ocorre um novo procedimento e muitas sementes são compradas no mercado como mercadoria.

Essa ruptura na agri-cultura resulta tanto na redução da variedade de alimentos já que só se compra o que o mercado quer vender, como em erosão genética – gradualmente as pessoas param de plantar e com o tempo algumas plantas deixam de existir. Este ensaio pretende discutir sobre a relação entre a dinâmica da indústria agroalimentar como apresentada por Jan Douwe van der Ploeg no livro *Camponeses e Impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização* (PLOEG, 2008), e a dinâmica dos sistemas agrícolas tradicionais no tocante a diminuição e preservação da agrobiodiversidade.

2 O IMPÉRIO AGROALIMENTAR

No livro *Camponeses e Impérios Alimentares*, Jan Douwe Van Der Ploeg nos apresenta uma análise sobre a dinâmica da produção de alimentos. Trata-se de um olhar contemporâneo sobre estes processos, pós revolução verde, onde a mecanização e a estreita relação com o mercado são a tônica dominante. Para nos clarear sobre as múltiplas faces dos grandes conglomerados econômicos os quais o autor denomina Império, o mesmo faz uso de uma analogia com construção do Império Espanhol. A primeira empresa globalizada dos tempos modernos, o Império Espanhol definiu uma postura no processo de colonização onde a conquista e o poderio bélico por vezes foram menos importantes que a gestão e a geração de recursos.

O Império Espanhol se consolida por meio de guerras que foram vencidas com soldados não necessariamente espanhóis, o conhecimento sobre navegação veio de colaboradores holandeses e o



dinheiro para financiar os exércitos vinha de banqueiros genoveses. O império, acima de tudo, é uma rede, afirma Ploeg (2008).

A indústria agroalimentar segue o mesmo preceito, a conquista do mercado, de um nicho de consumidores é apenas uma etapa do processo. Faz-se necessário compreender e atuar nas redes de tecnologia da informação e comunicação, nos mecanismos da logística, nas redes de restaurantes, nos pontos de venda ao consumidor de alimentos em natura (não necessariamente frescos), na definição de plantio de quanto, quando e o que deve ser plantado.

Ploeg aponta algumas características estruturais que esclarecem a dinâmica das redes imperiais: **expansão, hierarquia e ordem**. A expansão diz respeito à mobilidade de fronteiras, não apenas as geográficas, mas também as conceituais. A reinvenção do que é alimento, o que é comida e o estímulo intenso a determinados sabores como salgado e doce. Aqui o império trabalha intensamente com as redes de tecnologia da informação e comunicação, é preciso provocar necessidades e desejos que posteriormente serão atendidos pela indústria. A comunicação é uma ferramenta poderosa na construção de conceitos como saudável e prático.

Em nome da praticidade para o preparo de uma refeição, uma necessidade dos grandes centros urbanos, a indústria “expande” o conceito de alimento. O tempo curto da cidade pede alternativas para refeições rápidas. A indústria passa a prover fartamente o mercado de alimentos super processados, assim, o preparo de uma refeição pode ser feito em 15 minutos ou até um minuto, a chamada comida instantânea. Na verdade muitos cientistas brilhantes têm se debruçado em estudos sobre esse tipo de alteração de fronteira. Ploeg nos traz o exemplo da carne de frango onde a cor e o sabor não tem mais relação com a raça ou a alimentação do animal, pode ser o resultado da adição de proteínas adicionais, amaciadores e sabores de uma raça de frango qualquer que vai provir o produto de origem de carne de frango nas prateleiras dos supermercados.

Outro resultado da aplicação do conceito de expansão do império se dá na transnacionalização da rede varejista. Mais uma vez conceitos como praticidade e rapidez fortalecem o ideal de conforto da sociedade contemporânea, por esse olhar um lugar onde se pode comprar de tudo é o melhor lugar. Aqui a expansão parece até geográfica já que o espaço de compra se transforma em um não lugar, um espaço sem identidade, por vezes sem a interferência da luz do sol onde não é possível identificar o passar do tempo e com um padrão de organização semelhante, tanto em disposição como em oferta de produtos, a qualquer hipermercado do mundo. A fronteira entre mercado doméstico e de exportação é tênue.

A hierarquia como elemento estruturante do Império Agroalimentar atua na condição de força que define o limite de poder. O Estado tem o papel de interlocutor do processo já que cria, regula e

aplica as normas para garantir a qualidade dos produtos - qual deve ser a área para a instalação de um grande mercado, quais são as vias de acesso para consumidores e fornecedores e ainda quais alimentos terão facilidade de crédito para produção ou não. O Estado também é um grande comprador da indústria alimentícia, também interfere nas flutuações de preço para o consumo interno e externo. É o Estado quem controla as regras da vigilância sanitária cujas normas devem garantir qualidade dos alimentos que chegam ao consumidor, contudo, a vida prática têm-nos mostrado que muitas regras, ditas em defesa do bem comum atendem exatamente as necessidades do Império Agroalimentar que precisa de padrões homogêneos para se expandir.

A ordem, diz respeito ao controle do processo. Muito é investido e esse investimento deve ser compensado num futuro próximo, assim planejamento e controle de toda a cadeia de produção da comida passam a ser imprescindíveis. Essa necessidade de ordem cria normas de amplo alcance que determinam parâmetros de inclusão e exclusão ao mercado na oferta de produtos. É essa premissa do império que homogeneiza as praças de alimentação dos *shoppings*, as bancas de frutas e verduras das redes de supermercados, dos Ceasas e até de muitas feiras livres. Independente do bioma, o que se verifica é pouca ou nenhuma diferença na oferta de produtos.

Ainda destrinchando a atual indústria de alimentos Ploeg (2008) nos convida a observar a agricultura na ótica do império alimentar. Subordinada às exigências de *expansão, hierarquia e ordem* a agricultura é vista como ferramenta técnica para a produção de matéria prima rápida e barata para alimentar a indústria que melhora ou processa os alimentos. Nesse sentido, a ferramenta agricultura deve se expandir utilizando toda gama de tecnologia disponível para acelerar processos produção, garantir safras cada vez mais próximas e reguladas com alta tecnologia de irrigação, enfim, e garantir rapidez e ritmo a indústria.

Obediente ao Estado a agricultura deve colaborar com planos de desenvolvimento, plantando o que tem bom preço e facilidade de saída junto aos mercados definidos como potenciais consumidores. Os processos de produção de alimentos não precisam ter uma identificação com o território, o que é produzido aqui pode ser consumido em qualquer lugar do mundo e vice versa. Para tanto a noção de frescor do alimento foi alterada. A embalagem, conservantes ou outros tratamentos industriais podem garantir “frescor” por semanas ou meses.

Com o conceito de alimento redefinido diante da lógica da ordem que os Impérios Agroalimentares impõem, a comida passa ser um produto não só adequado às utilidades da vida moderna com foco em agilidade no preparo, mas também deve ser ancorado em matérias primas com o máximo de consumidores possíveis, ou seja, alimentos que são a base da alimentação em várias culturas. Assim temos uma vasta gama de alimentos com base no trigo e milho, na verdade a



alimentação humana no século XXI reside em poucas espécies vegetais. Arroz, milho, trigo e soja representam 75% das calorias consumidas pela humanidade.

E a Cultura Alimentar? Como hábitos alimentares se perderam e gostos se transformaram diante da disponibilidade de alimentos proposta pela indústria? Como se concebe o gosto? O gosto é adquirido através da repetição que se estabelece socialmente e pode ser construído, desconstruído e reconstruído (LARAIA, 2009).

De fato, a alimentação é a primeira aprendizagem social do ser humano, e ao compartilhar uma cultura o jovem indivíduo está imerso a ordem normativa do processo de socialização. As atitudes em relação à comida que vem dos núcleos de convivência: grupo étnico, família, classe social, nação. Nestes espaços serão apreendidas as condutas que vão colaborar na construção do simbólico, das crenças, dos conhecimentos e práticas associadas a alimentação.

Ao comer segundo uma forma socialmente definida a criança aprende o senso do íntimo e do público (aquilo que ela pode mostrar da sua mecânica alimentar e aquilo que ela deve esconder), bem como as regras de partilha e privilégio que refletem a hierarquização social, enfim, o sendo ‘bom’, mais exatamente o que é bom para o grupo ao qual pertence. (POULAIN & PROENÇA, 2003, p. 254).

Os comportamentos alimentares ressaltam tanto as semelhanças quanto as diferenças étnicas e sociais, têm força para hierarquizar grupos e pessoas. Citando Lévi-Strauss, Jean-Pierre Poulain pontua que “a cozinha é uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar o que essa sociedade é” (POULAIN & PROENÇA, 2003, p. 252).

São diversas as atividades vinculadas à alimentação cotidiana, cada uma passível de investigação sobre seu lugar na gramática dentro da linguagem que é a cozinha, que, por sua vez, é parte de um sistema alimentar que lhe sustenta. A definição da forma como cada atividade relacionada à alimentação cotidiana é realizada, por quem e em que tempo, são frases que comunicam muito da estrutura e dinâmica do grupo social. Os alimentos não se movimentam sozinhos (POULAIN, 1985) e os caminhos da terra a mesa passam por mecanismos de controle em vários níveis. O fato é que o gosto e aceitação do comestível são conformados e socialmente controlados (CONTRERAS & GRACIA, 2011).

Cada grupo social define sua dieta a partir de várias estratégias de sobrevivência. O corpo precisa de uma variedade de nutrientes e a adaptação ao ecossistema/sociedade acontece à medida que se reconhece o que o meio disponibiliza e se identifica as possibilidades nutritivas necessárias a manutenção da vida. O fato é que a disponibilidade de fontes nutricionais é imensa e podem ser encontrados em uma variedade maior ainda de alimentos, tanto de origem animal como vegetal

(CONTRERAS & GRACIA, 2011). São muitas as opções de escolha para se conseguir proteínas, gorduras, vitaminas e aminoácidos e cada ecossistema/sociedade vai oferecer seu cardápio.

Contudo, mesmo sendo onívoros, os grupos humanos não consomem tudo que é comestível em seu meio, os insetos são uma fonte de proteína importante na Ásia e pouco consumida na América. Por outro lado, o fato de uma planta apresentar certa toxicidade não a elimina da possibilidade de ser transformada em comida, os humanos, diferente de outros onívoros, suportam o sabor desagradável. Um caso observável é a pimenta preta, extremamente irritante as mucosas bucais (CONTRERAS & GRACIA, 2011), mesmo assim, os povos da América Central domesticaram diversas variedades de pimenta preta.

Em alguns milênios de adaptação aos ecossistemas os diferentes grupos humanos perceberam os caminhos para garantir a sobrevivência com menos gasto energético possível. Nesse processo foi desenvolvida a **cozinha** e com ela os benefícios de assar, cozinhar, defumar, picar, salgar, apimentar, enfim, elaborar o alimento para uma boa digestão e por prazer.

A cozinha facilitou a digestão e como consequência ampliou as possibilidades de consumo do alimento e garantiu a longevidade da parceria entre plantas e pessoas. Caso exemplar é a mandioca, uma planta com variedades tóxicas, mas que alquimizada se tornou base da alimentação de vários povos no Brasil, com lugar de destaque nas roças e quintais de norte a sul do país. Segundo Richard Wrangham no livro Pegando Fogo (ZAHAR, 2009), além de eliminar a toxicidade de plantas e facilitar o consumo da carne, ao aquecer os alimentos há um aumento da quantidade de energia que a comida libera para o corpo.

A força e a eficiência das alterações conceituais propostas pela indústria agroalimentar nos remetem a observar a complexidade do ato alimentar. Voltando a Lévi-Strauss - a cozinha é uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar o que essa sociedade é, (POULAIN & PROENÇA, 2003). A cozinha dos anos 2000 diz muito da produção agrícola em larga escala, da artificialização dos sabores, da relação do tempo disponível ao ato de comer, do quão a indústria agroalimentar define e controla a cozinha. A linguagem comida-industrializada-contemporânea se insere nos sistemas simbólicos de manutenção do poder, tanto em intensidade como em *consensus*.

Os sistemas simbólicos (arte, religião e língua), como instrumentos de conhecimento e comunicação, só podem exercer um poder estruturante por que estão estruturados. O poder simbólico é um poder da realidade que tende estabelecer uma ordem gnóseológica: um sentido imediato de mundo (e, em particular, do mundo social) (BOURDIEU, 1989, p. 09).



No processo de construção do simbólico via alimentação foram criadas categorias de alimentos – saudáveis e não saudáveis; ordinários e festivos; femininos e masculinos; adultos e infantis; puros e impuros; sagrados e profanos etc. (CONTRERAS & GRACIA, 2011). Os especialistas em comunicação e vendas criam produtos com a promessa de conexão a situações que evocam sentimentos, memórias, desejos. Produtos que, necessariamente, a indústria tem para vender. A sociedade de consumo tem por base a experiência da liberdade de escolha e a impotência diante da escolha se transforma em frustração em vários níveis.

A percepção desta crença permite compreender atitudes vistas como equivocadas, como uma pessoa em situação de pobreza parecer se comportar irracionalmente ao comprar algum alimento considerado de luxo. Com o auxílio de Fieldhouse (1986) Contreras & Gracia iluminam: “Talvez esses comportamentos sejam mecanismos de escape da realidade cotidiana da pobreza e tenham efeito de aumentar a autoestima, criando a ilusão da liberdade de escolha” (CONTRERAS & GRACIA, 2011, p. 218).

A sociedade de consumo fortalece os desejos individuais, criando categorias de produtos, essa novidade atrelada ao alto valor da individualidade dentro do consumismo, leva a sociedade a se tornar cada vez mais condescendente aos desejos das crianças e dos adolescentes. Assim, passamos do “coma gostando ou não” para “o que você quer comer hoje?” (CONTRERAS & GRACIA, 2011, p. 398).

A orientação do gosto aos pequenos que milenarmente foi uma atribuição da família hoje se fragiliza. Há uma nova organização familiar na sociedade industrializada que transforma o tempo e cuidado com as refeições em algo trabalhoso e de menor valor dentro do sistema familiar. As crianças do século XXI são muito estimuladas a comer o que é mais fácil comer, sem necessidade de garfo ou faca e de fácil mastigação. Assim, croquetes, macarrão, batata frita, comida instantânea e salgadinhos de milho não exigem atenção ou vigilância dos pais, muito diferente de comer um peixe com espinhas ou um pedaço de araticum¹.

Assim, a cultura alimentar hegemônica é uma cultura que não se atenta as nuances da relação agricultura – mesa, muito menos agrobiodiversidade e sabores. Na verdade, a escolha dos alimentos obedece a critérios por vezes irracionais, mas se observados a luz das relações sociais é clara a intenção de apontar distinções sociais, marcar o lugar social, definir o lugar de pertença de cada ator social.

Pierre Bourdieu no livro “O poder Simbólico” (1989) clareia o nublado movimento do poder simbólico e suas formas de atuação.

¹ Araticum, nome científico *Annona crassiflor*. Planta típica do Cerrado, possui sementes grandes em abundância.

No entanto, num estado de campo em que se vê o poder por toda parte, como em outros tempos não se queria reconhecê-lo nas situações em que ele entrava pelos olhos, não é inútil lembrar que – sem nunca fazer dele, numa outra maneira de o dissolver, uma espécie de ‘círculo cujo centro está em toda parte e em parte alguma’ – é necessário saber onde ele se deixa ver menos, onde ele é mais completamente ignorado e assim pode ser reconhecido. O poder simbólico é esse poder invisível o qual só pode ser exercido com a cumplicidade daqueles que não querem saber que lhe são sujeitos ou mesmo que o exercem (BOURDIEU, 1989, p. 07).

A invisibilidade do poder simbólico reside nas escolhas naturalizadas, as preferências são os indicativos de semelhança, exclusão dos diferentes e símbolos de poder. São as trajetórias sociais dos indivíduos que observa a origem familiar, o tipo de educação, os acessos aos bens culturais que vão delinear as escolhas normalmente naturalizadas (BOUDIEU, 1989). Nada mais natural e naturalizado do que comer, conseqüentemente a análise do fato alimentar pode nos revelar a natureza da estrutura e da ordem social em toda sua complexidade.

[...] E que tipo de relações e hierarquias sociais ensejam e tendem a conservar de acordo com o tipo de alimentação, de comida destinada a cada uma das referidas ocasiões (cerimoniais, ritualísticas, religiosas, festivas, convencionais, medicinais e rotineiras), (...) nutrir-se humano visto como fato biopsicossocial – como fato social total, com caráter pluridimensional (CONTRERAS & GRACIA, 2011, p.08).

Assim, a construção e desconstrução do gosto, o desejo compulsivo, o desejo cotidiano por determinado alimento tem por base um estilo de vida. E quais as características deste estilo de vida? O que ele confirma? A que ele se conecta? O que o estrutura? As respostas vão indicar, ainda que não em absoluto, uma classe social. Mesmo que não entendida apenas por critérios econômicos, mas por suas práticas simbólicas (BOURDIEU, 1989).

O lugar do consumo na cultura contemporânea extrapola o ato de satisfazer uma necessidade. No capitalismo atual o ato de consumir ao mesmo tempo funciona como elemento de diferenciação como de exclusão (GAMBARO, 2012). Observando a potência da alimentação que não apenas nutre, mas informa e carrega significado, o consumo de alimentos tem um lugar de destaque na diferenciação dos estilos de vida.

As elites sempre usaram a comida como fator de distinção em relação às classes, ainda que, com o tempo, não foi possível manter a exclusividade de um alimento a longo prazo, até em função do desenvolvimento do próprio capitalismo e da indústria de alimentos. À medida que se torna possível aumentar o consumo alguns produtos antes elitizados se popularizam. É o caso do açúcar,



no século XVII artigo de luxo dado a seu exotismo e preço, passa a produto corriqueiro do proletariado inglês no século XIX (MINTZ, 2009). Tudo que sólido desmancha no ar².

Portanto, em função da própria dinâmica do consumo se faz necessário a criação de categorias de mercadorias e, por conseguinte, categorias de alimentos. O prestígio simbólico de um alimento será definido pelo significado, consciente ou inconsciente, que este retém dentro do grupo social ou junto ao ator social.

A ascensão social cria novas demandas, se faz imperativo reconhecer os “índices da classe” (BOURDIEU, 1989), o que se entende e se denomina por bom gosto. Os indicativos de bom gosto vêm da casa, da mobília, dos objetos de decoração, do celular, dos livros, da música e da comida. Todos os indicativos estão sujeitos à ação do tempo e do ritmo, cada vez mais acelerado, do processo de desgaste, desclassificação e desvalorização de cada indicativo. Bourdieu chama atenção para a necessidade de atualidade do símbolo de distinção social, já que um “símbolo de distinção apropriado com atraso perde seu valor distintivo” (BOURDIEU, 1989, p. 112).

Na contemporaneidade, a comida se mantém como forte ferramenta de afirmação de status social. Não é raro identificar em pessoas ou grupos sociais o abandono de um alimento nutritivo por considerá-lo de baixo status e, conseqüentemente, passar a consumir produtos medíocres nutritivamente em função de aparentar ascensão social. Contreras & Gracia indicam diferentes mecanismos nos quais é possível usar a comida como afirmação de status:

- a) a possibilidade de escolher produtos raros e caros para impressionar os demais; b) a possibilidade de escolher restaurantes caros para gratificação pessoal e c) a possibilidade de preparar pratos muito elaborados cuja preparação exija muito tempo (CONTRERAS & GRACIA, 2011, p. 218).

Aqui percebemos a condição privilegiada que a alimentação/cultura alimentar tem na expressão do pensamento simbólico que cria, destrói e recria a realidade, ou melhor, a ideia de realidade. Assim, os processos de produção, distribuição e consumo de alimentos têm alta relevância na construção/desconstrução do simbólico que permeia as relações de comensalidade. O inverso também é verdadeiro, o simbólico que permeia as relações com os alimentos vão interferir nos processos de produção, distribuição e consumo de alimentos.

Observando os caminhos da construção das crenças e valores presentes no pensamento ocidental nos últimos 300 anos é possível identificar uma perspectiva cujo caminho para melhorar a sociedade é o progresso. Essa visão tem por premissa a eficiência da tecnologia e o entendimento que

² Marshall Berman, 1982.

o processo civilizatório é um caminho inexorável que se movimenta sempre numa única direção impulsionada pela sucessão dos acontecimentos.

O pensamento ocidental contemporâneo, forjado nessa premissa, entende o desenvolvimento científico e tecnológico, cuja base epistemológica foi o racionalismo científico, como caminho reto para uma vida melhor. Aqui percebemos o quão adequado é o discurso da Revolução Verde, ao se alçar ser o instrumento para eliminar a fome no mundo, onde os países do Primeiro Mundo no pós-guerra elaboraram uma solução anunciada como o método de produção de alimentos para o globo, através de uma agricultura mecanizada, baseada na grande monocultura. Com grande participação da comunidade científica o pacote tecnológico da Revolução Verde propôs a junção de insumos químicos, agrotóxicos, sementes melhoradas, estrutura de crédito subsidiado, ensino, pesquisa e extensão rural para este modelo de produção de alimentos.

O modelo desenvolvimentista incentivou a padronização de sistemas agrícolas e, conseqüentemente, exterminou muito da biodiversidade e da agrobiodiversidade. Os agricultores perderam o protagonismo da atividade agrícola para técnicos e pesquisadores de instituições públicas e privadas. O século XX conheceu uma nova forma de dominar a natureza, desta vez em escala industrial, atuando contra a diversidade da vida no planeta, provocando esgotamento dos recursos naturais e aquecimento global.

Aportado nestes princípios desde o início do séc. XX em todo planeta se perdeu 75% da diversidade genética de plantas cultivadas. Na Coreia do Sul, apenas um quarto das variedades vegetais cultivadas em jardins e hortas em 1985 continuavam a existir em 1993. Apenas 20% das variedades de milho que existiam no México dos anos 30 ainda existem. Na China das 10 mil variedades de trigo utilizadas até 1949 apenas mil ainda eram usadas nos anos 70. Só nos EUA 85% das 7.000 variedades de maçã desapareceram, e conseqüentemente se perdeu também a diversidade de insetos e a diversidade microbiana dos agroecossistemas (SANTILLI, 2009).

A importância da conservação da diversidade genética é pauta obrigatória em fóruns internacionais já há algum tempo. O foco é discutir questões relativas à alimentação e agricultura, principalmente como evitar a perda da diversidade ou a erosão genética. Em 1972, na conferência sobre o Meio Ambiente em Estocolmo, já se identificava a grave erosão genética imposta pela dita modernização da agricultura. Diante disso, foi adotado mundialmente o modelo de conservação em bancos de germoplasma (*ex situ*) mas com destaque para que fosse também incentivado a conservação de recursos genéticos junto aos agricultores (*on farm*), uma vez que nos bancos de germoplasma, as sementes ficam conservados como em uma coleção “museológica”. Para que haja adaptação e



evolução das sementes e mudas é fundamental que o material continue a ser manejado pelos agricultores, preferencialmente em seus sistemas de cultivos.

Aqui percebemos a importância dos agricultores tradicionais que por milênios vem desenvolvendo sistemas agrícolas complexos, diversificados e adaptados ao bioma e ao clima local.

O conhecimento tradicional associado à planta domesticada e selecionada pelas comunidades locais se expressa na própria existência do objeto biológico, a planta. Sem o saber agrônomo das comunidades locais, suas técnicas e experimentos de seleção e conservação dos recursos fitogenéticos, tais objetos não existiriam, seja plantas alimentares, medicinais, ornamentais, etc. A diversidade agrícola é, por si, expressão e materialização de saberes tradicionais (SANTILLI & EMPERAIRE, 2006, p. 102).

Tomando como exemplo apenas uma comunidade tradicional - a Comunidade Quilombola de Vargem do Inhaí, distrito de Diamantina MG, ali as famílias possuem um sistema agrícola tradicional adaptado ao cerrado e campos de altitudes (ALVARENGA, 2013). Segundo o Núcleo de Agroecologia e Campesinato da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) nas áreas de cerrado é possível encontrar diversas plantas nativas do bioma, sendo as principais utilizadas pelos moradores para alimentação o pequi, panã, uita, arraça, samambaia, araticum, coroa de frade, quiabo da serra (quiabo da lapa), mangaba, grelo de imburuçu, coco de pindoba, fedegoso, mandapuçar, jabuticaba do mato, bacupari, angesta, leiteira, gabioba, jatobá, rufão, picão, cagaita, dentre outras.

Tratados internacionais vinculantes, leis e políticas nacionais de proteção dos direitos de povos e comunidades tradicionais vêm sendo implementados para reconhecer a valiosa contribuição destas agriculturas no desenvolvimento da vida na terra. Assim emerge um novo contexto para a atuação das instituições públicas comprometidas com a responsabilidade socioambiental e os direitos de povos e comunidades tradicionais.

Este novo contexto levou a FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação - a lançar uma iniciativa para estimular parcerias relativa à conservação e manejo evolutivo de sistemas agrícolas tradicionais, o programa GIAHS - Globally Important Agricultural Heritage Systems -, em inglês ou Sistemas Agrícolas de Importância Mundial - SIPAM. O GIAHS foi criado com base nos objetivos da Cúpula Mundial para o Desenvolvimento Sustentável de 2002 e em resposta às ações em todo planeta que comprometem as bases da agricultura camponesa e dos sistemas agrícolas tradicionais.

Entre 2002 e 2014 foram reconhecidos, a nível mundial, 31 sistemas agrícolas tradicionais. Dentre eles, o território compreendido entre Puno e Cuzco, no Peru; o Arquipélago de Chiloé, no

Chile; os oásis do Magreb, na Tunísia, Argélia e Marrocos; o consórcio entre os cultivos de arroz, pato e peixe na China, etc (FAO, 2015). Esse reconhecimento tem ampliado a compreensão do público e a consciência da importância dos sistemas agrícolas tradicionais. A existência de numerosos GIAHS no mundo testemunha a capacidade inventiva e criativa das comunidades tradicionais em matéria de utilização e de manejo de recursos disponíveis, da manutenção da biodiversidade e da relação dinâmica com os ecossistemas, bem como dos elementos físicos da paisagem.

Esse manejo se apoia sobre os saberes, as práticas e as tecnologias que são ao mesmo tempo tradicionais e evolutivas. Esses sistemas agrícolas ancestrais constituem as bases para inovações atuais e futuras em matéria de agricultura e de tecnologia. Graças a um processo de co-evolução marcante entre a humanidade e a natureza, os GIAHS são o resultado de séculos de interação e de sinergias entre os processos culturais e biológicos que representam experiências de populações rurais acumuladas ao longo dos tempos (KOOHAFKAN; ALTIERI, 2011).

O fato é não se cria variabilidade genética em laboratório a não ser por meio de mutações induzidas. Dessa forma, o material conservado junto aos agricultores é imprescindível para a soberania alimentar e nutricional deles próprios e de toda humanidade. A soberania alimentar e nutricional está diretamente relacionada à variedade genética. Segundo Cunha e Elisabetsky (2015),

Os seres vivos coevoluem com seu habitat e se adaptam a mudanças tanto de clima quanto de fungos, parasitas e doenças em geral. Conservar o germoplasma apenas em bancos é perder a evolução que se dá in situ. É por meio da reprodução de plantas em situação de cultivo, preferencialmente em áreas em que gozam de grande diversidade – eventualmente seus próprios centros de origem -, que se consegue conservar a diversidade genética e, ao mesmo tempo, acompanhar suas mudanças adaptativas: é a chamada ‘conservação on farm’ (p. 209).

A conservação on farm ainda carece de ações, políticas e programas mais efetivos para sua implementação no Brasil. O programa GIAHS ao promover a abordagem integrada que combina a agricultura sustentável com a salvaguarda dos bens sociais, culturais, econômicos e ambientais, possui como foco a valorização dos conhecimentos tradicionais e a sucessão geracional no campo.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os caminhos que a indústria de alimentos vem trilhando demonstram, já há algum tempo, nenhuma atenção ou cuidado com a biodiversidade. Por princípio os modelos de produção, transporte, manufatura e distribuição ao consumidor se organizaram a partir apenas da ótica da eficiência fortalecendo conceitos como rapidez, praticidade, lucratividade, resposta do mercado. O fato é não



será o Império Agroalimentar que tem por eixo estruturante a expansão que irá orientar respostas para a conservação e ampliação da agrobiodiversidade.

As instituições de pesquisa em diversidade agrícola no Brasil e na América Latina sofrem com oscilação de investimentos focos de gestão. Também é fato que a semente guardada no banco de germoplasma há trinta anos não terá a mesma possibilidade de adaptação de uma semente manejada junto ao agricultor, afinal, o planeta está passando por mudanças climáticas. É preciso reconhecer que a conservação *ex situ* também é importante como manutenção de base genética. Mas se pensando em perda de variedades de cultivos é o trabalho do agricultor que há milênios vem desenvolvendo técnicas que ampliam e conservam a agrobiodiversidade.

As políticas públicas direcionadas a agricultura familiar não tem como foco a ampliação ou a manutenção da agrobiodiversidade, ao contrário, são muitos os programas, as linhas de crédito voltadas a cultivos específicos, ou a variedades específicas de uma determinada planta, como uma mandioca mais adequada a um tipo específico de farinha, ou um milho mais adaptado ao gosto popular. Assim são poucas as alternativas de proteção da biodiversidade agrícola diante do império agroalimentar.

O programa GIAHS pode ser um caminho. A natureza do programa é propositiva de ações para os governos de cada país que indique os sistemas agrícolas de importância mundial presentes em seu território. Daí a necessidade uma forte intenção e interação dos povos e comunidades tradicionais que ao serem reconhecidas como GIAHS devem reivindicar os direitos previstos nos tratados já ratificados pelo Brasil junto a FAO. Também é preciso a força de instituições de ensino e pesquisa que sustentem linhas de pesquisa que fortaleçam os elos da corrente consciente da importância da conservação da agrobiodiversidade e seus desdobramentos na soberania alimentar.

Indo um pouco mais além, há pouca pesquisa sobre os conhecimentos tradicionais, tanto na área da saúde, conservação ambiental e dinâmicas de construção do conhecimento. Quanto pode ser enriquecida a pesquisa intercultural? Esta combinação cria chances de inovação, por vários caminhos, em especial em termos de novos conceitos e modelos. Segundo a antropóloga Manuela Carneiro da Cunha,

Os conhecimentos tradicionais, contrariamente ao que muitos imaginam, não são só um repositório de conhecimentos, transmitidos de gerações anteriores (2015). São, sobretudo, conhecimentos que continuam a ser produzidos de um modo específico, ou seja, o que caracteriza sistemas de conhecimentos tradicionais são os métodos e protocolos *sui generis* de que lançam mão. O que deveria ficar aqui estabelecido é que sistemas tradicionais de conhecimentos não devem ser tratados apenas como “tesouros”, isto é, legados finitos do passado, e sim como sistemas abertos de produção de conhecimentos que continuarão a produzir resultados importantes (CUNHA, 2015).

Portanto, podemos inferir como cada comunidade tradicional gesta e cuida de um imenso patrimônio biocultural ligado à agrobiodiversidade. Podemos também aferir que cada variedade de um alimento que se perde é, também, a perda do conhecimento de um povo, sua cultura, seu território, seu modo de vida tradicional.

Aqui chegamos a uma delicadeza e a uma urgência: a necessidade de, de fato, respeitar o conhecimento tradicional e ampliar os caminhos da pesquisa intercultural. É preciso reconhecer o eficiente trabalho do pensamento colonizador, que investiu e investe em desqualificar o conhecimento tradicional como obstáculo ao desenvolvimento. Com a colaboração de Anibal Quijano, José de Souza Silva nos clareia:

Segundo Anibal Quijano, criador do conceito de Colonialidade (QUIJANO, 2005), a institucionalidade do sistema capitalista opera o processo institucional - patriarcal, racial, epistemicida, etnocida, ecocida de reprodução das relações, significados e práticas que incidem transversalmente sobre o trabalho, a natureza, o sexo, a subjetividade, a autoridade. Diferente do colonialismo padrão de dominação política, econômica, administrativa, na qual um povo subjuga a soberania de outros a colonialidade é uma estrutura de poder que controla a subjetividade dos povos dominados. Hostil à ética, um “obstáculo” à sua consolidação, através da violência física, psicológica, ontológica, epistêmica, a modernidade instituiu-se inspirada em premissas eurocênicas constitutivas de sua coerência, como a racialização e a racionalização que, em seu conjunto, instaura a superioridade racial, cultural, geográfica, epistêmica, da Europa, assim como a inferioridade do Outro não europeu. (SOUZA, 2017, p. 353).

Faz-se necessário um trabalho de reconhecer que imersos no pensamento ocidental é preciso um movimento no sentido de se esvaziar para resgatar o espaço do **eu não sei** e caminhar pela Epistemologia do Espanto (CREMA, 1989) no propósito de construir um novo espírito científico capaz de criar espaços de tranquilidade dentro do impreciso e incerto oceano do desconhecido.

Até aqui o caminho apontou a amplidão do conhecimento tradicional e seus entrelaços, muito há que se investigar ainda sobre as relações do conhecimento tradicional e antropologia da alimentação, farmacologia, agroecologia, patrimônio cultural, etc. Mas, sem dúvida, há muito que se investigar sobre os protocolos e métodos de construção do conhecimento tradicional e onde é possível aprender e construir novas epistemologias ancoradas agora no diálogo e respeito mútuo. Muitos passos já foram dados neste sentido, honremos os que abriram o caminho e sigamos.



REFERÊNCIAS

ALVARENGA, B. L. **Conservação da agrobiodiversidade por comunidades camponesas do Vale do Jequitinhonha-MG**. 47p. (Trabalho de Conclusão de Curso – Curso de Engenharia Florestal) UFVJM, Diamantina, 2014.

BOURDIEU, Pierre. **O Poder Simbólico**. Editora Bertrand Brasil, Rio de Janeiro, 1989.

CONTRERAS, Jesús e GRACIA, Mabel. **Alimentação Sociedade e Cultura**. Editora Fiocruz, Rio de Janeiro, 2011.

CREMA, Roberto. **Introdução a visão holística**: breve relato de viagem do velho ao novo paradigma. Editora Summus, São Paulo, 1989.

CUNHA, M.C. & ELISABETSKY, E. Agrobiodiversidade e outras pesquisas colaborativas de povos indígenas e comunidades locais com a academia. In: UDRY, C. & EIDT, J (editoras técnicas). **Conhecimento Tradicional: Conceitos e Marco Legal**. Coleção Povos e Comunidades Tradicionais. Volume I. Embrapa. Brasília, DF. 2015.

FAO. **List of GIAHS designated and potential sites**. Food and Agriculture Organization. 2015. Disponível em: <http://www.fao.org/giahs/giahs-sites/en/>

GAMBARO, Daniel. Bourdieu, Baudrillard e Bauman: o consumo como estratégia de distinção. **Revista Novos Olhares**, vol. 1, nº 1, Escola de Comunicação e Artes da USP. 2012 p. 19-26.

KOOHAFKAN, P. & ALTIERI, M. **Globally Important Agricultural Heritage Systems: A legacy for the future**. Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2011. Disponível em: http://www.fao.org/fileadmin/templates/giahs/PDF/GIAHS_Booklet_EN_WEB2011.pdf

LARAIA, Roque B. **Cultura um conceito antropológico**. ZAHAR, Rio de Janeiro, 2009.

MINTZ, Sidney W. Comida, Cultura e Energia. **Revista de Pesquisa Histórica**, nº26-2, Universidade Federal de Pernambuco, 2009, p.13-37.

POULLAIN, Jean-Pierre & PROENÇA, Rosana. O Espaço Social Alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, nº 3, p. 245-256, jul/set 2003.

_____. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, nº 4, p. 365-386, out/dez 2003.

PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e impérios alimentares**: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: UFRGS, 2008.

QUIJANO, Anibal. Colonialidade do poder, Eurocentrismo e América Latina. In: A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas. Buenos Aires, 2005, Editor - CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales. http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/clacso/sur-sur/20100624103322/12_Quijano.pdf

SANTILLI, Juliana & EMPERAIRE, Laure. A agrobiodiversidade e os direitos dos agricultores indígenas e tradicionais. In: RICARDO, Beto & RICARDO, Fany (Eds.). **Povos indígenas no Brasil: 2001-2005**. São Paulo: ISA, 2006. p. 100-103.

SANTILLI, J. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Peirópolis, 2009.

SOUZA, José. **Agroecologia e a ética da inovação na agricultura**. Redes - Santa Cruz do Sul: Universidade de Santa Cruz do Sul, v. 22, n. 2, maio-agosto, 2017.

WRANGHAM, Richard. **Pegando Fogo**. ZAHAR, Rio de Janeiro, 2009.

