



ESPECIAL

Igreja e Agricultura Familiar

Suplemento especial para o Jorev produzido pelo Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor (Capa), Julho de 2002



Delícias divinas, solidárias e ecológicas

Está crescendo a produção e comercialização de alimentos por famílias de agricultores assessoradas pelo Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor (Capa), setor de serviço de nossa Igreja. Por acaso você, que quer justiça no mundo, porque crê em Deus, já provou algumas destas delícias solidárias e ecológicas?

Diversidade vira suco

No núcleo Sul, com sede em Pelotas (RS), tem um produto que se destaca pela diferença. São os sucos de frutas nativas, com sabores realmente novos. A idéia foi usar frutas da região, que estão na propriedade, mas que não costumam dar retorno em dinheiro ao agricultor. Então surgiu o suco de ananás, de butiá, de araçá e até o de banana de mato - ao lado de outros sabores nem tão inusitados (goiaba, pêssego, bergamota). Para a agricultora Miriam da Costa, de São Lourenço, estas frutas agora estão representando sua principal fonte de renda. Recentemente, ela precisou aumentar sua produção de 20 para 60 litros/dia. Ao todo, são cinco famílias envolvidas na produção, divididas em dois grupos, das localidades de Prado Novo e Fazendo Boa Vista. A venda acontece principalmente para a merenda de escolas da região e nas feiras ecológicas. Juntos, os dois grupos tem obtido uma produção mensal de quase 1,3 mil litros.



Outros produtos do núcleo Sul: arroz, feijão, batata e hortifrutigranjeiros em geral.
Informações:
(53) 272 3930

Tomate que desafia

Você pode perguntar: qual um dos produtos mais difíceis de se produzir ecologicamente? E a resposta será: o tomate. Logo ele, o tomate, um verdadeiro campeão de consumo. No Capa do Paraná (núcleos Rondon e Verê) isso não foi problema. E a intenção foi justamente topiar o desafio. Normalmente, as plantações de tomate recebem doses gigantescas de venenos. A principal solução para isso foi investir na fertilidade do solo. Hoje, tem até um projeto junto com a Universidade Estadual do Oeste do Paraná, para produzir em laboratório um tipo especial de vespa, que dá jeito nas infestações da traça do tomateiro. É o chamado controle biológico. O resultado disso é que a produção de duas associações de agricultores (Acempre e Apave) assessoradas pelo Capa está rendendo uma média de 4 mil quilos por mês deste cobiçado produto - o tomate ecológico.

Outros produtos do Capa Paraná: arroz, soja, amendoim, açúcar mascavo, hortifrutigranjeiros e farinhas (trigo e mandioca)
Informações:
45 2548203

Agroindústria de adoçar a vida

A vida é doce ou é bela? Não importa. No que depender da necessidade de açúcar, a conversa é com o núcleo Erexim. Na área deste núcleo, que abrange o noroeste gaúcho e o oeste catarinense, a grande especialidade vem sendo o açúcar mascavo. O principal grupo produtor é a Aafa, de Barra do Rio Azul, que tem já uma agroindústria montada e anda até vendo a possibilidade de fazer sua primeira exportação - vejam só, com destino para a França. Se isso acontecer, a produção deste ano deve chegar a 80 mil quilos. O açúcar mascavo da Aafa é vendido com a marca Campo Alegre. Além disso, há uma linha de derivados, com pé-de-moleque, puxa-puxa e carapinha. Já no oeste catarinense, há uma série de agroindústrias mais novas, que também estão investindo nos derivados da cana-de-açúcar, para comercializar sua produção por uma cooperativa que também surgiu da assessoria do Capa, a Cooperbiorga. A agroindústria mais avançada é a de Itá, que manda ver nas doçuras, com a marca Itaçucar.



Outros produtos do núcleo Erexim: gergelim, feijão adzuki, arroz, trigo, soja e hortifrutigranjeiros.
Informações:
54 3215951

O básico, sem veneno

No núcleo Santa Cruz, o destaque fica com um produto básico. Trata-se do companheiro do feijão no prato essencial do dia-a-dia. É ele, claro, o arroz. A produção e venda acontece através da cooperativa Ecovale. Nesta última safra, as lavouras renderam mais de 80 toneladas. E tem arroz do tipo cateto e agulha, branco ou integral. A produção não fica só na região de Santa Cruz, mas é escoada para diversos mercados (já chegou a ir até São Paulo), através das redes de consumo solidário onde a Ecovale faz parte. Quem está feliz com isso é o principal produtor de arroz da cooperativa, Valdomiro Schuster. Este agricultor já plantou arrozais de até 60 hectares, tudo com agrotóxicos, e tendo mais dívidas do que lucros como resultado. Por causa do veneno, chegou a ser internado na UTI. Aos poucos, foi mudando o jeito de plantar. Neste ano, colheu sua primeira safra totalmente ecológica.

Outros produtos do núcleo Santa Cruz: erva-mate, mel, hortifrutigranjeiros, sucos, bolachas e schmiers.
Informações:
51 37152750

CARTA AO LEITOR

Por trás do garfo

Comer é muito mais do que só comer. Claro. Alimentar-se do “pão nosso de cada dia” não é pouca coisa. Porém, queremos dizer, para você pensar a respeito, que comer é algo mais.

Comer - ato que pode representar uma trivialidade ligada ao dia-a-dia do nosso corpo - é na verdade também um ato de profundas conseqüências sociais. Algo se esconde, portanto, por trás de cada garfada.

Veja. Na sociedade atual, tudo está interligado. Então, o alimento que se consome especialmente na cidade faz parte de uma rede de relações. Por trás de cada produto que se compra no mercado ou na feira está uma série de ações - e comprar o referido produto é reforçar estas ações. É referendá-las, compactuar com elas, ser seu cúmplice.

Hoje em dia, a maioria destas ações, de produção e comercialização de alimentos, são danosas. Assim, pode parecer mentira, mas o alimento gostoso que nos sacia tem por base um estrago ambiental (o uso de agrotóxicos, por exemplo) e também uma tragédia sócio-econômica (foi produzido no contexto de uma economia que gera exclusão). Sem falar que prejudica a própria saúde daquele que come.

*Mas há o outro lado. São as ações boas, que buscam isso que está se pegando o costume de chamar **produção ecológica de alimentos**, dentro de uma **economia solidária**. Bem, está claro, e o ponto onde se quer chegar é exatamente este: consumir tais bons*

produtos é um reforço para as boas ações. Ou seja, comer é muito mais do que só comer... Levando esta relação ao extremo, comer estes bons produtos (certamente muito mais gostosos) é contribuir para a construção de um mundo melhor.

Agora, o que mais interessa dizer a você, leitor do Jornal Evangélico Luterano. No conjunto de mãos que praticam estas boas ações, está a mão da IECLB, através do Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor.

*tor. Ou, repetindo nosso refrão: se comer é muito mais do que só comer, existe já um mercado de produtos cujo consumo reforça a ação de nossa igreja e de uma série de outras organizações envolvidas com a produção e comercialização solidária de alimentos ecológicos. É um mercado que cresce e que está recebendo o nome de **rede de comercialização e consumo solidário de produtos ecológicos**. E desta rede fazem parte uma*

série de associações e cooperativas assessoradas pelo Capa, em diferentes regiões do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná. Neste suplemento especial do Capa para o Jorev, você vai encontrar informações sobre tudo isso, junto com o convite para participar desta verdadeira refeição solidária. Portanto, bom apetite, quer dizer... Boa leitura!!!!



Existem produtos cujo consumo reforça a ação da IECLB

Consumir: ato de sujeição ou cidadania?

Vivemos numa sociedade consumista. Diariamente nos deparamos com afirmações como: valorizar o consumidor, o consumidor tem que ser respeitado, temos que satisfazer as exigências do consumidor, e outras tantas mais, que nos dão a impressão de que nós consumidores realmente determinamos as coisas. Mas será que é realmente assim, ou ainda consumimos o que a mídia, os modelos comportamentais e os modismos nos impõem?

Quantos de nós, ao fazer as compras, se preocupa com a origem, qualidade biológica, contaminantes químicos, qualidade e destino das embalagens dos produtos alimentícios? Partindo do princípio de que, numa

sociedade regida pelas leis do mercado, a ninguém interessa produzir o que não é consumido, podemos nos dar conta de quanto poder e responsabilidade os consumidores têm em suas mãos para construir uma sociedade mais justa, limpa, solidária, com desenvolvimento local e regional, geração de emprego e renda, preservação ambiental, águas limpas, menor custo público, mais saúde e qualidade de vida.

Mas como isto pode acontecer na prática? Depende de nossa atitude. Podemos ser consumidores críticos, conscientes da nossa autonomia e cidadania. Ou podemos nos manter submissos e manipulados por aqueles que nos querem empurrar goela abaixo produtos que lhes propiciem mais lucros - e, muitas vezes, produtos que nos transformam em verdadeiras cobaias (porque não se sabe as suas conseqüências

para a saúde e o ambiente), como no caso dos alimentos transgênicos.

Vejamos alguns exemplos. Ao optar pelo consumo de alimentos ecológicos, estarei cuidando da minha saúde e rejeitando o uso de agrotóxicos e adubos químicos. Por conseqüência, estarei cuidando da saúde dos agricultores, da preservação do meio ambiente e da despoluição das águas. Ao consumir bebidas artificializadas, com embalagens plásticas descartáveis, estarei prejudicando a minha saúde, aumentando a produção de lixo, aumentando os custos públicos com destinação e tratamento do lixo e estarei poluindo o meio ambiente e as águas.

Já ao optar pelo consumo de produtos oriundos da agricultura familiar da região em que vivemos, estarei consumindo produtos de melhor qualidade e contribuindo para a geração de emprego e renda em nossos municípios. Isso porque, além de beneficiar os produtores diretamente envol-

vidos, o dinheiro circulará em nossa região, pro-

moando o desenvolvimento local e regional.

Como se pode perceber, o ato de consumir com consciência pode ser um ato de cidadania, de força inestimável, superior às forças econômicas e políticas, uma maneira de definir o mundo e a qualidade de vida que queremos construir.

Depende de cada um de nós estas duas possibilidades: sermos cidadãos conscientes e responsáveis, ou sermos consumidores submissos e cobaias. Reflita e faça sua opção!

Doar é muito mais do que só doar

Além de consumir produtos ecológicos das organizações de agricultores, outra forma de colaborar com o trabalho do Capa é através de doações em dinheiro, para serem usadas na manutenção das atividades de apoio aos agricultores familiares. Para tanto, entre em contato com algum dos núcleos do Capa (pode ser que tenha um na região onde você mora). Confira endereços, telefones e e-mails no expediente, na contracapa deste suplemento.

Sighard Hermany
Capa Santa Cruz

É possível fazer de outro jeito

Agricultores ecológicos abastecendo escolas de suas próprias comunidades. Não apenas é possível, como já é realidade

Cena número 1: crianças comendo um carreteiro feito com carne enlatada e arroz (produzido a base de herbicidas e adubos químicos); almôndegas preparadas com carne de gado bovino criado em confinamento, onde recebem hormônios artificiais, entre outros insumos.

Cena número 2: as mesmas crianças comendo pão integral, feito com farinha de trigo orgânico; purê de batatas ecológicas com ovos de galinha caipira e salada de frutas.

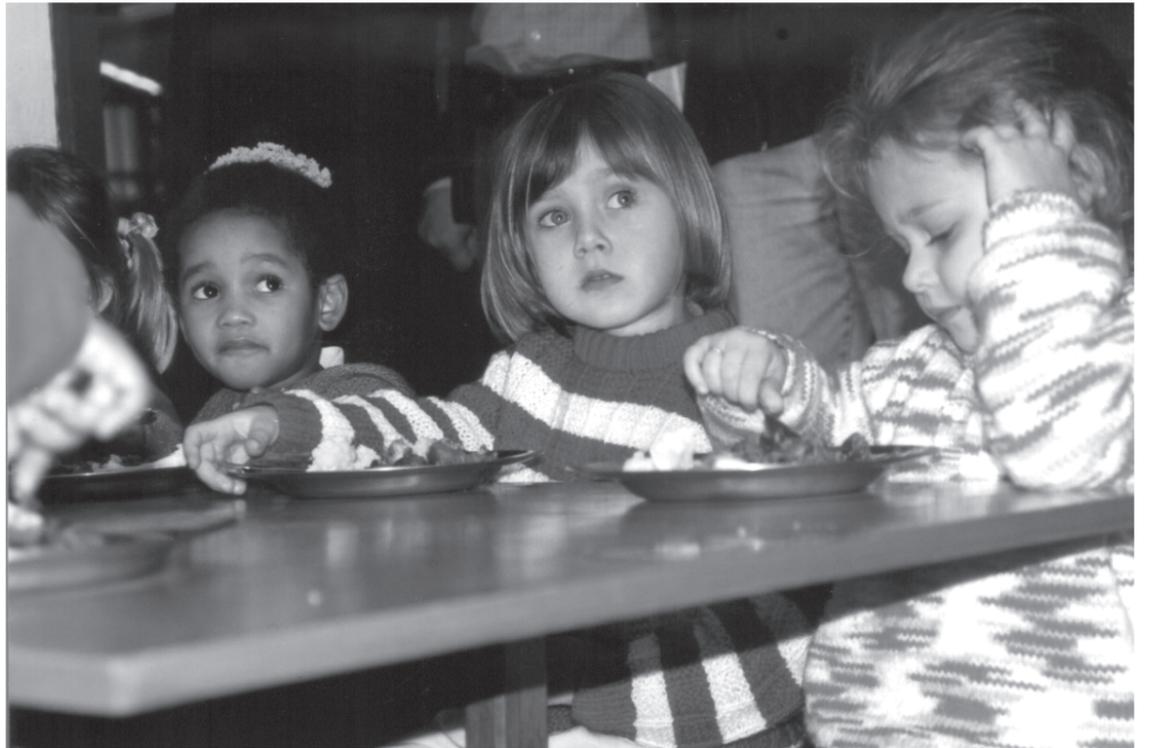
A cena número 2 é a mais pura realidade para mais de 30 escolas da zona sul do Rio Grande do Sul, onde estudam mais de 5 mil alunos, a partir de um projeto chamado "Merenda Ecológica", no qual o Capa encontra-se profundamente envolvido. Já a cena número 1, para estas mesmas escolas, começa a fazer parte de um passado que talvez não se queira de volta.

É o caso da Escola Estadual de Ensino Médio Cruzeiro do Sul, de São Lourenço do Sul. O estabelecimento começou com a merenda ecológica em 2000, mas teve que parar no ano seguinte, porque a merenda havia sido assumida pela prefeitura do município (o que gerou um entrave burocrático para a continuidade do abastecimento ecológico). Este ano, porém, voltou o fornecimento dos alimentos mais naturais, produzidos em pequenas propriedades da região. "As crianças pediam muito a volta da merenda ecológica", relata a diretora Rosa Neutzling.

O projeto "Merenda Ecológica" começou há pouco mais de dois anos, a partir de uma idéia básica: aproveitar o mercado garantido que é a merenda escolar para fortalecer

a agricultura familiar e ecológica. No início, eram apenas escolas estaduais de São Lourenço, numa parceria entre o Capa, a Ceasa (órgão do governo do Estado) e as organizações de agricultores (atualmente, a Arpa-Sul e a cooperativa Sul Ecológica). Agora, já atinge também Canguçu e Pelotas. Neste último município, a prefeitura entrou de cabeça na idéia. Atualmente, são abastecidas 16 escolas municipais (podendo dobrar este número até o final do ano). Além disso, o município também incorporou o alimento ecológico a um programa de segurança alimentar, que fornece cestas básicas a populações de baixa renda.

Em resumo, o projeto começou pequeno. Mas não pára de crescer. Para a coordenadora do núcleo do Capa em Pelotas, Rita Surita, ele cumpre exatamente que se espera de uma entidade como o Capa, que é mostrar que propostas alternativas, como a agroecologia, podem dar certo na prática. "O projeto mostra que é possível fazer diferente, que existe um outro jeito de integrar a população rural ao circuito da renda e do mercado", diz Rita. A outra parte desta história é justamente transformar estas demonstrações em modelos reais, efetivamente seguidos pelo poder público, seja municipal, estadual ou federal. E é o que está acontecendo. Basta ver a lista de "parceiros públicos" que o Capa acabou conquistando no Merenda Ecológica. No nível estadual é a Ceasa e 5ª Coordenadoria Regional da Educação. No municipal, no caso da prefeitura de Pelotas, estão três secretarias municipais - Educação, Desenvolvimento Rural e Cidadania e Direitos Humanos.



Criançada de Vera Cruz: escolas abastecidas com produtos da cooperativa Ecovale

A proposta chega a outras regiões

Alimentação saudável para as crianças. Mercado estável para os agricultores ecologistas. E valorização da produção local, o que significa desenvolvimento sócio-econômico para o município. Todas estas vantagens, que fazem parte do projeto Merenda Ecológica, também já estão se tornando realida-

de na região do núcleo Santa Cruz (RS) do Capa. Até aqui, não foi adotado exatamente o projeto, mas uma parceria entre a prefeitura de Vera Cruz, o Capa e a cooperativa Ecovale está garantindo o fornecimento de hortigranjeiros ecológicos para as refeições de 450 crianças de 0 a 6 anos, de quatro es-

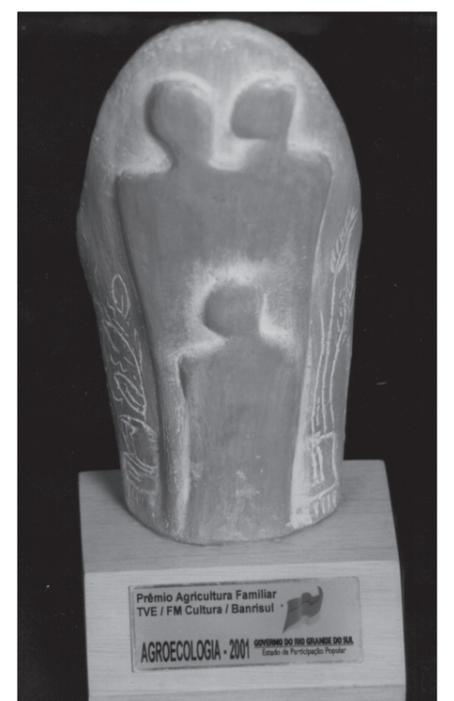
colas municipais de educação infantil. Entre fevereiro e abril, a comercialização para as escolas rendeu aos agricultores um total de R\$ 2,9 mil, com um fornecimento de cerca de 3,5 mil quilos de produtos. Entre maio e julho, a projeção é de que a comercialização chegue a 4 mil quilos.

O sabor de uma homenagem

Mais de 20 anos de caminhada, e um prêmio para o Capa. É merecido? Quem melhor pode falar sobre isso são as famílias agricultoras que, durante este tempo todo, se beneficiaram do trabalho desta "mão à obra" criada pela IECLB.

De qualquer modo, o governo do Estado do Rio Grande do Sul achou que havia merecimento, e por isso agraciou o Capa com o Prêmio Agricultura Familiar (categoria Agroecologia). Além do simbolismo do gesto de premiação, ficou

o belo troféu que você pode ver na foto ao lado, e que foi entregue em agosto do ano passado durante a Expointer. Além do Capa, outras entidades parceiras - Centro Ecológico, Cetap e cooperativa Coolméia - receberam a mesma distinção, instituída pelo governo estadual com a idéia de valorizar projetos inovadores. Agora, nos resta agradecer e compartilhar o sabor desta homenagem com os leitores do Jornal Evangélico.



Prêmio Agricultura Familiar: distinção governamental

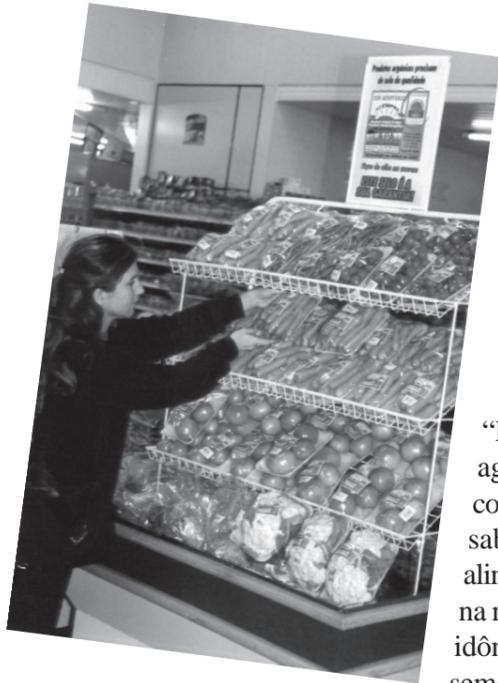
A Arpa-Sul, a Sul Ecológica e a Ecovale, organizações de agricultores assessoradas pelo Capa, atualmente fornecem alimentos ecológicos para

8.795 alunos em 37 escolas

estaduais e municipais em Pelotas, Canguçu, São Lourenço do Sul e Vera Cruz (RS).

Por que você consome ecológico?

As opiniões de quem já conhece e valoriza os frutos da agroecologia



É a confiança

“É o fato de não ter agrotóxicos e a confiabilidade por saber que são alimentos produzidos na região por pessoas idôneas. Compro toda semana há mais de 2 anos!”

Cristina Mendonça, 35 anos, compra produtos na banca da Acempre instalada dentro de um supermercado em Marechal Cândido Rondon (PR).

É a harmonia

Leia o que respondem Iuri, 37, e Ivanice Azeredo, 28, de Santa Cruz do Sul (RS), consumidores habituais das feiras e lojas da cooperativa Ecovale



Iuri - A gente procura seguir uma alimentação mais

saudável. E isso está

relacionado às nossas filosofias de vida. Queremos uma postura de manter harmonia com o universo. E me sinto bem comendo um alimento que não envenenou a própria terra.

Ivanice - Fazendo a comparação, estes alimentos são mais saborosos. Isso também faz eu me regrear e acordar mais cedo para ainda pegar produto na feira. A gente fala para as outras pessoas, tenta divulgar o alimento ecológico, porque muitas vezes as pessoas estão desinformadas.



É saúde e sabor

“Porque são alimentos produzidos sem o emprego de agrotóxicos e com isso, além de manterem as suas propriedades, são mais saudáveis e muito mais saborosos que os similares que não empregam esta maravilhosa técnica. Conheço o trabalho do Capa e acredito que todos os produtos oferecidos são produzidos dentro dos padrões da agroecologia.”

Dione Pilatti, 50 anos, de Erexim (RS), consumidora da Feira Ecológica Ecoterra

É a família



“O que me motivou a consumir produtos orgânicos foi uma consulta com um médico naturalista e um curso sobre alimento natural que fiz, e continuo consumindo por acreditar que uma alimentação sem agrotóxicos é a melhor forma de preservar a minha saúde e da minha família”

Neuza Aquino Osmarine, 42 anos, de Mal. Cândido Rondon (PR), consumidora dos produtos da Acempre

É a nossa luta

Leia o relato sobre a Teia Ecológica, uma cooperativa de consumidores, em Pelotas

Cosumidor ecológico organizado, lutando pelos seus direitos. Já ouviu falar? É o caso da cooperativa Teia Ecológica, em Pelotas (RS), que reúne cerca de 80 sócios. A Teia começou a surgir por volta de 1996, da idéia de um grupo de consumidores, que havia chegado à seguinte conclusão: se queremos alimento ecológico na cidade, então é preciso se organizar também e ajudar os agricultores. E esta é a principal missão da cooperativa. Seus sócios trabalham na divulgação do alimento ecológico, tentando aumentar a consciência sobre a sua importância. Ao mesmo tempo, se empenham para conquistar a confiança dos consumidores - já que é preciso sempre uma garantia sobre a qualidade do produto - através da chamada geração de credibilidade. “Os consumidores tem que assumir a responsabilidade no alimento. Os agricultores não podem custear isso sozinhos”, diz Helga Heck, coordenadora do conselho de administração da cooperativa.

Pegando um outro lado desta história, dá para dizer ainda que a Teia está fortemente ligada ao trabalho do Capa. É que ela surgiu a partir da Feira Ecológica de Pelotas que, em meados da década passada, era promovida pela Arpa-Sul (Associação Regional dos Produtores Agroecológicos), com a assessoria do Capa. Primeiro, foi uma banca de consumidores, dentro da própria feira, para divulgar a importância do consumo ecológico. Depois, um ponto fixo, com a idéia de vender os produtos que sobravam da feira e fazer a entrega de cestas a domicílio. Hoje, a Teia está instalada no centro de Pelotas (Praça Cel. Pedro Osório, 63), onde funciona um restaurante que serve uma média de 100 almoços ao dia. Ali também está uma padaria e um pequeno armazém para a comercialização de produtos diversos. Ou seja, além de conscientizar sobre a importância do alimento ecológico na sua cidade e região, a cooperativa também ajuda na abertura de mercado para estes produtos.