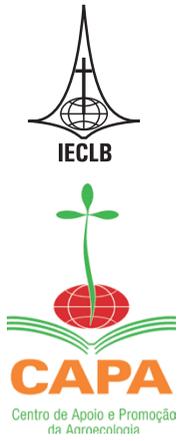


o recado da terra

Ano XX, Nº 43, primavera de 2016



Campanha Comida
Boa na Mesa pg 12

Tecnologias para famílias
produzirem sementes pgs 6 e 7

Seminário reúne
CAPA, FLD e Comin pg 2



Cristiano Sant'Anna

LEIA TAMBÉM

FLD lança livro e vídeo
sobre riquezas do Pampa

Saiba onde encontrar
sementes ecológicas

Novas feiras são
criadas na Unioeste/PR

Pão Para o Mundo
destaca ações do CAPA

Cultivar sementes para *bem viver*



Arquivo CAPA/Núcleo Rondon/PR

Tempo de florir

O olhar desta edição volta-se para as sementes. Colhidas na Estação Experimental da Unioeste (foto de capa) que trabalha seu resgate e diversidade em parceria com o CAPA de Marechal Cândido Rondon/PR. Partilhadas em vários eventos regionais e em escolas. Ameaçadas por fusões de empresas mundiais. Reproduzidas por meio de tecnologias brandas e simples realizadas nas famílias agricultoras. Ao alcance nas matérias publicadas nas páginas centrais.



Comida Boa na Mesa clama por sementes de qualidade as quais, além dos preciosos grãos, incluem ideias, palavras e atitudes que podem ser conferidas em várias matérias e artigos desta edição, retratando ações transformadoras realizadas pelo CAPA.

Ao findar o inverno, bastante rigoroso nas recentes decisões políticas pelas quais passa o Brasil, a primavera conforta com o retorno do zênite solar ao Sul, o apoio oficial de entidades parceiras, como a carta de Pão para o Mundo publicada na página 11, e eventos de organizações que trilham os mesmos caminhos, FLD e Comin, na busca do Bem Viver.

Que o colorido e os bons aromas da nova estação inspirem para fortalecer sementes que originem Comida Boa na Mesa.

Ótima leitura a todas e a todos.

o recado da terra

O Recado da Terra é uma publicação do Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia, CAPA, que está ligado à Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil, IECLB.

Núcleos e coordenações
 Núcleo Erechim/RS – Ingrid Margarete Giesel
 erexim@capa.org.br
 Núcleo Marechal Cândido Rondon/PR – Vilmar Saar
 rondon@capa.org.br
 Núcleo Pelotas/RS – Rita Surita
 pelotas@capa.org.br
 Núcleo Santa Cruz do Sul/RS – Sighard Hermany
 santacruz@capa.org.br
 Núcleo Verê/PR – Jhony Alex Luchmann
 vere@capa.org.br

Jornalista Responsável: Cláudia Dreier, Reg. prof. 8149
 Edição, projeto gráfico e editoração: Cláudia Dreier
 Contato: calendulaviva@gmail.com

O Recado da Terra circula duas vezes ao ano.
 Esta edição foi impressa em outubro de 2016.
 Maiores informações em www.capa.org.br

INSTITUIÇÕES PARCEIRAS

Brot
für die Welt



Desafios para comida boa na mesa

Artigo de Willian Kaizer de Oliveira*

Ao levantar de manhã, antes de mesmo de se lavar o rosto, a primeira coisa que geralmente fazemos é por água na chaleira e levar ao fogo. De posse da água quente muitas pessoas passam um café ou preparam a primeira cuia do chimarrão do dia. Estes são hábitos absolutamente rotineiros. Ajudam a entender como o alimentar-se está incorporado no cotidiano de modo tão automatizado.

Se tivermos que parar todos os dias para planejar todas as refeições, sobre o que fazer, como fazer e quando fazer será um grande gasto de energia. Por isso, comer é uma atividade que envolve a internalização de um conjunto de regras, normas, recomendações, escolhas e saberes produzidos ao longo do tempo e repassados de geração em geração. Comer acontece ao longo do dia definindo o ritmo de nossa vida: o tempo de trabalho e de descanso.

Acontece que o modo de vida urbano, que atualmente faz parte da maioria das pessoas, ocorre num ritmo muito mais rápido do que antigamente. A lógica do trabalho e do acúmulo de atividades diárias acaba definindo a forma como as pessoas comem. Com isso, comem comida rápida, especialmente em lanchonetes e restaurantes, alimentos congelados, enlatados e industrializados. Outro aspecto que se destaca é que a comida barata e de fácil acesso vem dos alimentos processados com alto teor de gorduras saturadas, açúcar e sódio. Substâncias altamente prejudiciais à saúde.

Além disso, a ansiedade e o estresse pelo acúmulo de atividades junto com as preocupações diárias, dizem os especialistas, estimulam as pessoas a comer para além da necessidade, como meio de

“ Os alimentos deixam de ser meramente mercadorias e se tornam comida boa na medida em que são diversificados e preparados de acordo com as receitas tradicionais, transmitindo saúde, bem estar e convívio.

aliviar as tensões. O prazer de comer se transforma numa dependência diária de alimentos que saciam o desejo momentâneo. O alimento se converte em substância psicoativa.

O alimento também tem um preço. Se antes as pessoas produziam o que comiam, hoje é preciso comprar. O alimento tornou-se uma mercadoria como outra qualquer, como um relógio ou uma bolsa. A escolha por determinado tipo de alimento passa muito mais pelas impressões visuais, pelas informações da publicidade, pela praticidade, pelo preço, pelos valores calóricos do que por valores culturais, familiares e pela lógica da sociabilidade.

Sociabilidade, na verdade, traduz bem o que o termo comer quer dizer: a junção das palavras latinas *edere* – ingerir – mais a preposição *cum*; *cumedere* é, antes de tudo, comer com alguém. Ou seja, comer implica na necessidade humana de nutrir o corpo de nutrientes e de convívio.

A grande problemática do ato de comer que nos faz parar e pensar atualmente é que temos a impressão persistente de que estamos nos alimentando mal. As notícias sobre os maus hábitos alimentares e sua estreita relação com as doenças chegam todos os dias. Ficamos com a impressão de que as pessoas não convivem bem, estão estressa-



Arquivo CAPA/Núcleo Rondon/PR

das, irritadas e mal humoradas e isso relaciona-se ao fato de não reservarem um tempo para comer juntas. Chegam a nós, diariamente, também as terríveis informações de que a nossa comida é envenenada por uma quantidade absurda de agrotóxicos – consumo de cerca de cinco litros por ano por pessoa. O que torna, por exemplo, a população gaúcha mais acometida de câncer no Brasil, justamente por causa do contato das agricultoras e dos agricultores com os agrotóxicos na lavoura e das consumidoras e dos consumidores com doses homeopáticas diárias nas refeições.

Daí pode-se indagar: não há como parar de comer! Como solucionar estes dilemas? O mercado alimentar e o agronegócio dizem que não há alternativas, somente a que está posta. A rica trajetória do CAPA, expressa na campanha *Comida Boa na Mesa*, ajuda enormemente a apontar caminhos tanto para agricultoras e agricultores, sua organização, trabalho cooperado entre si e com o meio ambiente, quanto para as consumidoras e os consumidores que recebem alimentos saudáveis, com origem conhecida e a um preço justo.

Os alimentos deixam de ser meramente mercadorias e se tornam comida boa na medida em que são diversificados e preparados de acordo com as receitas tradicionais, transmitindo saúde, bem estar e convívio. Essa perspectiva encontra-se marcante na comensalidade transmitida pela vida de Jesus apresentada nos evangelhos com a multiplicação dos pães, com as inúmeras vezes que se senta à mesa, por ser reconhecido como Cristo após a ressurreição ao comer mel e pelo partir do pão.

Esta mensagem fundamentou a prática das primeiras comunidades com uma profunda solidariedade comensal ao redor do rito da Ceia. Portanto, a vivência da fé nos interpela a cuidar da Criação e do nosso corpo com produção e consumo de alimentos saudáveis, bem como com a preocupação diária com a necessidade do outro em comer.

* Willian Kaizer de Oliveira é doutor em teologia pela Faculdade EST, São Leopoldo, RS, com apoio da CAPES. Natural de Conceição de Ipanema, interior de MG. Filho, neto e irmão de agricultores, sua tese tem como título: “Teologia Boa para Comer: Comensalidade, Hábitos alimentares e sustentabilidade no horizonte da teologia da libertação contemporânea”



Bem viver reúne CAPA, FLD e Comin

Texto Cláudia Dreier

Intensa partilha de saberes e vivências marcou os dois dias do *Seminário Bem Viver - Terra e Direitos*, que reuniu as organizações parceiras Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia (CAPA), Fundação Luterana de Diaconia (FLD) e Conselho de Missão entre Povos Indígenas (Comin). A significação de *Bem Viver* foi apresentada por Graciela Chamorro, teóloga e professora da Universidade Federal da Grande Dourados (MS), que também atua como voluntária junto ao Comin, na manhã de 26 de agosto.

Durante a tarde do primeiro dia, houve uma Roda de Diálogo, na qual representantes de quilombolas, de indígenas, da agricultura familiar e Movimento Nacional dos Catadores de Materiais Recicláveis (MNCR) deram seu depoimento, compartilhando vivências. Para os primeiros, *Bem Viver* relaciona-se com o direito à e o viver da terra, cujas práticas culturais de manejo chegaram através de ancestrais.

Na realidade urbana, vivenciada pela catadora Maria Tugira da Silva Cardoso, de Uruguaiana/RS, "o *Bem Viver* está no dia-a-dia, no respeito e no convívio harmônico com natureza e com as pessoas que nos rodeiam" afirma ela, enfatizando que na cidade isto é mais complicado do que no campo. "Lá existe mais parceria, maior vizinhança. Aqui predomina a individualidade, dificultando o convívio comunitário. No fundo, o que realizamos como catadoras não é tão diferente de quem cultiva a terra, pois nós trabalhamos no mesmo objetivo: em defesa da terra e do meio ambiente".

Outra fala que chamou a atenção foi a de Cleiton Arendt, jovem agricultor de 19 anos que tam-

bém é técnico agrícola formado na Escola da Família Agrícola de Vale do Sol/RS.

"Em nossa região, o Vale do Rio Pardo, caracterizada pelo cultivo do tabaco, quem planta alimentos sofre um grande preconceito", conta Cleiton. "Costumam dizer que nós vamos morrer de fome por fazer isso, o que é uma incoerência, pois o último a morrer de fome será exatamente quem produz alimentos." Outra reflexão trazida ao grupo diz respeito às propriedades do campo improdutivas por falta de jovens. Para que haja um retorno ao meio rural, ele argumenta: "mais do que renda, jovens precisam ter reconhecimento e ver suas ideias aceitas".

Nilo Dias, do Quilombo do Algodão, em Pelotas, disse que quilombolas aprenderam há pouco tempo sobre bem viver. "Nossas condições de vida eram precárias, as casas eram precárias, não tínhamos energia elétrica". Isso mudou muito com políticas públicas orientadas a essas comunidades, lembrou Jerri Eliano Quevedo, do Quilombo do Monjolo, São Lourenço do Sul (RS), que também participou da roda de conversa.

Para Douglas Jacinto da Rosa, kaingang de Iraí (RS), com formação em Gestão Ambiental pela Universidade Federal do Paraná Setor Litoral (UFPR-Litoral), a "cultura da resistência" de Paulo Freire serve como uma alternativa para a luta dos povos indígenas. Entre suas atuais ações, Jacinto promove a articulação com diferentes lideranças do Rio Grande do Sul, que possibilitou, por exemplo, a realização do 'Primeiro Encontro de Aldeamentos em Campo do Meio', na tentativa de qualificar as pautas indígenas na relação com o Estado.



Graciela Chamorro, teóloga e professora universitária, discorre sobre Bem Viver.

FILME SOBRE O PAMPA

Após o jantar, participantes do seminário tiveram a oportunidade de assistir ao filme *Permacultura na Pampa – Uma vivência com assentamentos e comunidades quilombolas*, uma realização da FLD e do Instituto de Permacultura e Ecovilas da Pampa (IPEP), produzido pelo Coletivo Catarse, com apoio de Pão para o Mundo.

No segundo dia do seminário, as entidades organizadoras montaram uma mostra interativa para mostrar umas às outras seus principais projetos que incluem Agroecologia, resgate cultural de povos tradicionais, comércio justo e solidário, justiça de gênero e mulheres catadoras.

CIRCULARIDADE

Criado em 1982, o Comin é um órgão da Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (IECLB) que tem a finalidade de assessorar e coordenar o trabalho da IECLB com povos indígenas. Assim, ele se faz presente junto a alguns povos e comunidades, criando parcerias e dando apoio

nas áreas da educação, saúde, terra, organização e autossustentação. Apóia as prioridades colocadas por povos indígenas, respeitando seu jeito de ser e sua cultura, trabalhando com eles e não por eles.

Para refletir sobre o *Bem viver*, participantes reuniram-se em grupos menores e apresentaram suas constatações a todas e a todos no início da tarde. "O ponto de partida para o *bem viver* são as comunidades tradicionais. Precisamos de uma reflexão continuada. Bem viver é envolver, reciprocidade, cuidado, respeito, comunidade, movimento, ação, luta, respeito às culturas. Bem viver difere de viver bem. Está em desacelerar o ritmo, fazer escolhas e construir em conjunto", foram algumas conclusões apresentadas.

No encerramento foi aprovada a carta do evento e feito o convite para divulgá-la amplamente (ver quadro abaixo).

PARA SABER MAIS: O filme *Permacultura na Pampa – Uma vivência com assentamentos e comunidades quilombolas* pode ser assistido em <https://www.youtube.com/watch?v=9wJoW8I2uRw>



Cláudia Dreier

EMAMÕ OIMÊ NDE RORY? TEKOHÁ PEMA OIMÊ!

Onde está a tua alegria? Minha alegria está no meu Tekohá!
Dónde está tu alegría? Mi alegría está en mi Tekohá!

Indígenas, quilombolas, catadoras, camponesas e as equipes de COMIN, CAPA e FLD encontraram-se, nos dias 23 e 24 de agosto de 2016, no *Seminário Bem Viver - terra e direitos*, experimentando a utopia de imaginar outros mundos para transformar o mundo que habitamos. O Bem Viver quer integrar experiências, práticas pedagógicas, criar proximidades, conectar comunidades e povos na interculturalidade.

Acreditamos que nossos encontros necessitam traduzir quem somos. Não preciso falar a sua língua, mas compreender a importância dela, para fazer sentido à minha. Somos verdadeiramente comunidade? Para o povo Guarani, *Tekohá Porã* é um lugar bom para viver. Viver precisa de lugar! Lugar é também a memória coletiva que nos faz Bem Viver, conviver e reviver memórias de reciprocidade e complementariedade.

Mas também é perspectiva para frente, perguntando: Tem alegria no teu *Tekohá*? A alegria passa pelo desempoderamento, descolonização e despatriarcalização das práticas e sistemas que historicamente dominam e determinam as relações. E passa pelo empoderamento de iniciativas alternativas. Bem Viver é ruptura com a produção capitalista de resíduos poluidores, com o envenenamento da comida, da água e da terra. É ruptura com a violência de gênero e com a ideia de domínio da terra.

Nossa utopia ameríndia sonha com as palavras Kaingang, Guarani, Apurinã, catadoras, quilombolas, camponesas, movimentos urbanos propondo políticas públicas de Bem Viver, orientadas a partir de uma perspectiva holística de direitos, na territorialidade latino-americana.

Bem Viver é comunidade todos os dias, o dia inteiro! É na comunidade plural que vivemos a alegria do nosso sonhado *Tekohá – Tekohá – Tekohá – Tekohá!*



Estímulo à alimentação de qualidade

Texto Cláudia Dreier

Além de estimular a produção e comercialização de alimentos oriundos da Agroecologia, o CAPA também promove a divulgação de conhecimentos sobre alimentação de qualidade. Entre tais iniciativas estão o Projeto Grupos de Saúde Comunitária, do CAPA Núcleo Santa Cruz, RS (ver foto e matéria abaixo) e o seminário *Comida Boa na Mesa: Teologia Boa para Comer* realizado pelo Núcleo Pelotas, RS.

Um destaque deste evento foi a participação de Jaqueline Sgarbi Santos, Doutora em Agronomia pelo Programa de Pós-graduação em Sistemas de Produção Agrícola

Familiar da Universidade Federal de Pelotas que discorreu sobre transformações no mundo rural, a expansão da indústria alimentar e a artificialização dos alimentos.

Segundo ela, o crescimento da indústria alimentar proporcionou mudanças substanciais não só nos tipos de alimentos disponíveis, mas também na relação que se estabelece com eles. Os grandes supermercados e as redes distribuidoras de alimentos, que constituem importante forma de abastecimento na contemporaneidade, ofertam todo tipo de produtos, oriundos de distintas regiões do planeta. "De fato, pode-se consumir quase todos os alimentos que se puder pagar, mas

nem sempre é possível identificar de onde esses produtos vêm, como são produzidos e/ou quais riscos eles podem apresentar à saúde."

A intensa industrialização do setor alimentar provocou uma ruptura entre a produção e o consumo, e o abastecimento nas grandes redes de supermercado é uma parte desse processo. "Grande parte dos alimentos industrializados não nos permite identificar quem elaborou o alimento, em que local e quais os ingredientes que estão nele. Assim consumimos alimentos desconhecidos que vêm em caixas, latas e potes, mas na verdade ninguém sabe exatamente o que contem," diz ela, enfatizando que alguém, a indústria, está decidindo por todas e todos o que se deve comer.

"Penso que a saúde está no centro dessa discussão: se não sabemos o que estamos comendo, não sabemos os efeitos para a nossa saúde." Segundo Jaqueline, além dos problemas mais óbvios relacionados à obesidade, em especial a infantil, e às alergias, a saúde deve ser pensada de forma mais ampla, envolvendo não só a saúde de cada pessoa e da população, mas também a saúde ambiental. "Estamos produzindo um lixo absurdo devido às embalagens dos produtos alimentares industrializados e ainda não temos solução

para isso." Ela destaca que existe um importante movimento feito por pessoas preocupadas com tais questões, propiciando o aumento do consumo de produtos orgânicos, agroecológicos e alimentos cuja a origem pode ser identificada, como produtos tradicionais, entre eles os queijos artesanais.

"Creio que o pacto entre famílias produtoras e consumidoras pode contribuir muito para que se viabilize a produção de alimentos mais saudáveis e que beneficie não as grandes indústrias que dominam o setor agroalimentar, mas as comunidades, as famílias produtoras, favorecendo um processo de desenvolvimento mais equitativo.", conclui ela.

OUTRAS PARTICIPAÇÕES

O seminário *Comida Boa na Mesa: Teologia Boa para Comer* aconteceu em Pelotas-RS no Centro de Capacitação da Agricultura Familiar (CECAF) em 3 de agosto e, além de universidades, contou com a participação de representantes de outros grupos, incluindo agricultoras e quilombolas. (A síntese da apresentação de Willian Kaizer de Oliveira, doutor em teologia pelas Faculdades EST de São Leopoldo está no artigo da página dois desta edição do Recado da Terra.)



Arquivo/CAPA/Santa Cruz/RS

Comida boa na Mesa no Encontro Anual de Grupos de Saúde Comunitária.

CAPA Santa Cruz lança cartilha de receitas

A cartilha *Receitas de saberes e sabores*, com cardápios tradicionais e familiares, foi lançada durante o Encontro Anual dos Grupos de Saúde Comunitária, projeto desenvolvido pelo Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia (CAPA) núcleo Santa Cruz, em parceria com o Sínodo Vale do Taquari/IECLB e prefeituras municipais. A atividade aconteceu dia 10 de agosto, em Teutônia - RS, na sede do Sínodo, reunindo autoridades da região e dezenas de mulheres participantes dos dezesseis grupos atuantes no projeto.

"O encontro foi extremamente importante e a presença de um

grande número de pessoas sinaliza que muitas outras virão a integrar nosso trabalho", comenta Teomilda Etgeton, participante do grupo de Saúde Comunitária do Bairro Canabarro, de Teutônia, e Conselheira do CAPA Núcleo Santa Cruz. "Seguir a proposta do projeto é um investimento na saúde sem custos extras. Somos estimuladas a criar novos pratos e fazer nossa comida em casa. Há muitas pessoas que voltam a fazer suas hortas e adotam a alimentação integral" revela a conselheira

Dos dezesseis grupos do projeto, dez estão no município de Teutônia-RS, quatro, em Westfália-RS, um

em Paverama-RS e outro e, Cruzeiro do Sul-RS, todos na região de atuação do CAPA Núcleo Santa Cruz.

MOTIVOS PARA CELEBRAR

No ano em que o projeto completa treze anos promovendo saúde, soberania, segurança alimentar e nutricional, o encontro divulgou a campanha *Comida Boa na Mesa*, que ressalta a importância do acesso à alimentação saudável para todas as pessoas. "A campanha serve para promover uma reflexão permanente sobre o acesso à alimentação saudável. Envolve o reconhecimento do papel da agricultura familiar na produção de alimentos, bem como de feiras e cooperativas para a promoção do comércio justo e solidário e das organizações que apoiam esta iniciativa", destaca Sighard Hermany, coordenador do CAPA Núcleo Santa Cruz do Sul- RS.

Outro destaque do evento foi o lançamento da cartilha *Receitas de Saberes e Sabores: Um resgate dos Grupos de Saúde Comunitária*. A publicação de cem páginas conta a trajetória dos grupos do projeto e resgata receitas antigas, do tempo da "vovó" em que a cozinha era lugar de comunhão, quando o pão era feito no forno à lenha e o feijão era prato principal de todos os dias.

"Este é um evento diferenciado, um encontro de saberes e sabores.

Texto Cláudia Dreier e Ana P. Grasel

E nossa cartilha é um resultado expressivo do trabalho que vem sendo realizado durante esses treze anos com os grupos de saúde comunitária, em parceria com o Sínodo Vale do Taquari" explica Melissa Lenz, nutricionista e técnica do CAPA que atua no projeto.

Durante o encontro, houve a demonstração prática de receitas, quando representantes dos grupos participantes ensinaram a fazer bolachas de mel, bolo de aipim e de farinha de milho. Após elaborar o último, Liane Horst, participante do grupo de Canabarro, em Teutônia-RS, deu seu depoimento: "Para mim e para todas, estar aqui foi muito bom, gratificante. Em nossos encontros, sempre se aprende mais e eu divulgo muito isso".

O encontro foi encerrado com uma celebração dirigida pelo pastor sinodal Gilciney Tetzner, que enfatizou a relação entre a vivência cristã, o trabalho de Saúde Comunitária e a Campanha Comida Boa na Mesa. No final, participantes deliciaram-se com o lanche comunitário, produzido de maneira caseira e partilhado com o grupo.

(Confira ao lado a receita do Bolo de Aipim de Lisiane Sarmento, de Teutônia, que está na página 30 da Cartilha, a qual encontra-se disponível no CAPA Santa Cruz.)

Bolo de Aipim de Lisiane Sarmento

Ingredientes

Massa:
1 kg de aipim ralado grosso
100 g coco ralado
100 g queijo ralado
4 ovos
3 colh sopa manteiga derretida
3 xc leite morno
1 colh sopa fermento químico

Calda:

2 xc açúcar
1 xc água

Modo de preparo

Bata os ovos, clara e gema juntos. Misture os demais ingredientes. Coloque em uma forma untada. Asse em forno médio por aproximadamente 20 min até começar a solar as bordas. Veja se está ssado no meio, furando o centro com um palito.

Misutre os ingredientes da calda, deixe ferver por 15 minutos e depeje por cima do bolo.



Escolhas para semear boa comida

Texto Cláudia Dreier colaboração de Ana P. Grasel

A autonomia da agricultura, especialmente a familiar, inicia com a capacidade de obter localmente os insumos necessários para a produção. Além da adubação do solo com recursos oriundos da propriedade, a habilidade de reproduzir as sementes é fundamental para fortalecer uma cultura agrícola de qualidade em resposta à concentração mundial das empresas de sementes da agricultura convencional (*ver matéria na pg. central*).

Fatos recentes da política e da economia em níveis nacional e internacional alertam sobre a importância de fortalecer culturas locais para ter resiliência diante de impactos globais, atitude adotada pelo Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia (CAPA) nos seus cinco núcleos de atuação.

"Além das sementes em si, convém destacar a preservação dos ambientes naturais e das matrizes, como aves e colmeias de abelhas nativas" ressalta Sighard Hermany, coordenador do CAPA/Núcleo Santa Cruz do Sul/RS. Além dele, outros três núcleos trabalham com as abelhas sem ferrão realizando um resgate e promovendo a multiplicação de tais colmeias, fundamentais para a polinização e preservação dos cultivos (*ver foto ao lado*).

PRESERVAÇÃO DE SEMENTES

Para preservar a diversidade das sementes é necessário o plantio anual de cada uma delas. Como maneira de garantir que nenhuma variedade se perca devido às intempéries, espalhá-las por meio de trocas tem sido uma estratégia que reforça a autonomia e a sustentabilidade.

O CAPA foi fundador e participa de várias iniciativas em prol da preservação das sementes. Entre elas está o *16º Dia da Troca de Sementes Crioulas e Sociobiodiversidade* realizado em Candelária/RS. O evento tem expressiva participação de mulheres que promovem sociobiodiversidade, pois além de sementes elas fazem trocas de mudas de plantas medicinais, ornamentais e de plantas de reprodução por partes vegetativas como batata doce, cana de açúcar, batatinha e aipim. Em Candelária, ressaltam-se aspectos da diversidade ambiental e genética de aves, a partir de trocas de ovos de galinhas e de patos. (*Veja eventos semelhantes na página central.*)

PRODUÇÃO URBANA

A disponibilidade de sementes e mudas orgânicas tem aumentado nos últimos anos por conta da expansão dessa agricultura e da Agroecologia, bem como pelo interesse por tais cultivos, inclusive vindo de habitantes de centros maiores. Nada mais saudável do que alimentos agroecológicos frescos, recém-colhidos, e além das feiras, esses alimentos têm cada vez mais sido disponibilizados junto à população das cidades através da hortas urbanas.

Dados do *Relatório Estado do Mundo* apontam que de 15 a 20 por cento dos alimentos mundiais são produzidos em cidades. Às leitoras e leitores da urbe, o Recado disponibiliza, na próxima página, locais onde podem adquirir boas sementes.



Arquivo/CAPA/Erexim/RS

Manejo de abelhas nativas na área do CAPA Erexim/RS

PARA SABER MAIS: O Relatório Estado do Mundo está em http://www.akatu.org.br/Content/Akatu/Arquivos/file/Publicacoes/EstadodoMundo2011_portugues.pdf

Sementes crioulas é patrimônio da humanidade

Retratando a cultura de cada local, comunidade e região, a semente é alimento e pela alimentação cada povo expressa a sua cultura e o seu modo de vida.

Chamamos de semente crioula aquela que é conservada e melhorada por agricultoras e agricultores, adaptadas aos ambientes locais. Mais resistente e com menor dependência de insumos, garante a diversidade alimentar e contribui com a biodiversidade dentro dos sistemas de produção.

Sabemos que a cultura rural é caracterizada por práticas de conservação das sementes entre as gerações, seleção de cultivo das

sementes crioulas, troca de sementes entre familiares e vizinhos; assim estas sementes chegaram até os nossos dias, onde as mulheres sempre tiveram um papel importantíssimo e presente no mundo rural garantindo a manutenção dessas sementes.

A segurança e soberania alimentar e nutricional pressupõem um alimento seguro, saudável, livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos, com suas propriedades nutritivas e quimioativas, promovendo o desenvolvimento das pessoas e de sua capacidade de decidir sobre alimentação, soberania, hábitos alimentares, considerando

sua diversidade cultural e produtiva.

Para ser saudável, o alimento precisa ser produzido em sintonia com a natureza, sem qualquer modificação em sua base genética, sem comprometer a sua qualidade nutricional. Nos dias atuais, somente a Agroecologia pode nos dar a garantia de um alimento saudável, com sabor e aroma mais intensos, resgatando a nossa memória alimentar. Muitas são as espécies nativas das Américas utilizadas na nossa alimentação: milho, mandioca, batata, feijão, abóbora, amendoim, entre outras.

Quando não nos preocupamos com a conservação das sementes crioulas estamos reduzindo drasticamente a base alimentar dos povos. Hoje estamos dependentes de apenas nove espécies, entre elas, o trigo, o milho, o arroz e o soja que representam 85% do consumo de grãos no mundo. Observamos também a crescente deficiência nutricional, a redução da biodiversidade e a crescente dependência de grandes empresas/corporações, dominando a produção e a distribuição de alimentos.

É muito importante reconhecer e valorizar o resgate, o melhoramento e a conservação das sementes crioulas. Com estas sementes é possível fazer uma agricultura diversificada, produzindo alimentos saudáveis, gerando renda e preservando a natureza e as suas formas de vida. O CAPA tem incentivado políticas públicas que fortalecem a agricultura familiar, promovendo a

Artigo de Ingrid Margarete Giesel*

soberania, a segurança alimentar e nutricional e a Agroecologia, onde o alimento não é uma mercadoria.

Temos inúmeras experiências com sementes crioulas, em atividades junto às famílias agricultoras nas comunidades, em movimentos sociais, nas escolas rurais e urbanas. Sensibilizamos e despertamos para o cuidado com as sementes, o seu significado, a sua independência e importância para o futuro da humanidade. As sementes crioulas são patrimônio da humanidade.

Uma atividade muito prazerosa é a Feirinha de Sementes realizada nas escolas e também nos Seminários da Agricultura Familiar, que estimula o intercâmbio, o resgate e a valorização do saber popular. Esse momento é aguardado com muita expectativa: agricultoras, agricultores e estudantes trazem seu pacotinho com sementes, mudas de plantas, ramos e tubérculos para partilhar e trocar suas riquezas.

Participamos e promovemos também as Feiras de Sementes, Festas das Sementes, Feiras Livres, ampliando o debate sobre a alimentação no campo e nas cidades, divulgando a *Campanha Comida Boa na Mesa* para todas e todos, valorizando a promoção do comércio justo e solidário e sendo um espaço para articulação de ações de incidência pública.

*Ingrid M. Giesel coordena o CAPA/Núcleo Erexim/RS.

Arquivo/CAPA/Erexim/RS



Estudantes partilhando sementes, escola Rio Toldo, Getúlio Vargas/RS.

Seminário debate preservação de cultivos

Texto Heloisa Corrêa

Em 18 de agosto, o CAPA/Núcleo Santa Cruz/RS propiciou a mais de 50 pessoas a troca de conhecimentos, experiências e sementes orgânicas no *Seminário de Sementes Crioulas*. O evento da rede ECOVIDA de Agroecologia, Núcleo do Vale do Rio Pardo, aconteceu na Comunidade Evangélica Bom Pastor, em Santa Cruz do Sul/RS.

Palestra, almoço e troca-troca animaram as pessoas focadas na produção e no manejo de sementes e mudas crioulas. Pela manhã, Ivo Severino Macagnan, engenheiro agrônomo do CAPA/Núcleo Erechim/RS, falou sobre a otimização da agricultura ecológica a partir da preservação e do cuidado das sementes, explicando maneiros desde a produção até a conservação.

O almoço foi preparado com produtos orgânicos, seguido pelo levantamento de sementes e mudas trazidas por participantes. "A equipe técnica do CAPA realizou esse trabalho para assegurar a diversificação de culturas e, no futuro, facilitar o acesso a determinada semente ou muda", explica Sighard Hermany, coordenador do CAPA/Núcleo Santa Cruz/RS.

Segundo Augusto Weber, o técnico agrícola do CAPA/Núcleo Santa Cruz/RS, a

demanda das famílias agricultoras foi o motivo do encontro. "Queremos garantir a produção de sementes orgânicas, totalmente limpas - sem alterações genéticas e sem agrotóxicos. Com a troca de sementes, é possível diversificar ainda mais a produção" afirmou Augusto.

Para o troca-troca, cada participante trouxe sementes ou mudas que cultivava, formando o mosaico de milhos coloridos, arroz cateto e agulha, chuchu, abóbora, batata yacon, pipoca, feijão e

outras variedades. Rosana Rocha, agricultora de Cachoeira do Sul/RS, que cultivava arroz cateto e feijões, levou para casa mudas de batata yacon, pois conhece os benefícios medicinais da planta.

O Seminário de Sementes Crioulas recebeu participantes de Santa Cruz do Sul, Arroio do Meio, Venâncio Aires, Vale do Sol, Vera Cruz, Rio Pardo, Candelária e Cachoeira do Sul. A próxima edição já foi previamente agendada para 6 de julho de 2017.



Arquivo/CAPA/Santa Cruz/RS

Festa no Paraná promove partilha de variedades

Mais de 1500 pessoas participaram da XIII Festa Regional das Sementes que aconteceu em Francisco Beltrão/PR, em 11 de agosto. Agricultoras e agricultores, representantes de organizações do campo e da cidade do Sudoeste do Paraná e de outros estados trouxeram sementes cultivadas em suas propriedades para partilhar e promover a troca de saberes e cultura.

Para Jhony Alex Luchmann, coordenador do CAPA/Núcleo Verê/PR, "a programação da festa teve vários espaços, onde quero destacar as falas a respeito do

atual contexto de lutas e os desafios dos trabalhadoras e trabalhadores do campo e da cidade, tanto a conjuntura econômica e política do nosso país quanto da América Latina."

Estiveram na pauta temas ligados à segurança e à soberania alimentar como o avanço das áreas com plantio de transgênicos e a influência das multinacionais no cotidiano dos trabalhadoras e trabalhadores do campo e da cidade.

"O momento da partilha, que é o mais esperado da festa mais uma vez

reforça a riqueza e importância desses espaços, pois essas agricultoras e agricultores que levaram sementes para casa irão plantar e colher, alimentar as suas famílias e novamente trazer as sementes para a troca e o compartilhar na festa das sementes de 2017", enfatiza Jhony.

Ele propôs que próxima edição do evento fosse em Verê, aos cuidados do CAPA, que na ocasião completa 20 anos de atuação. "Afinal, comida boa na mesa é com semente de verdade!"

Ameaças à autonomia agrícola no planeta

No último 14 de setembro, a empresa Bayer comprou a Monsanto por 66 bilhões de dólares, formando a maior corporação de agronegócio do mundo, seguida pela

Syngenta/ChemChina, Dupont/Dow e Basf. A concentração da produção e distribuição de sementes ameaça práticas agrícolas saudáveis (*ver foto ao lado*) principalmente através da manipulação genética e da cobrança de royalties.

Entre as possibilidades de transgenia, a mais alarmante inclui Tecnologias de Restrição de Uso Genético, GURTs em inglês, conhecida como tecnologia terminator. Criada em 1998, pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos e pela empresa Delta & Pine, que foi adquirida pela Monsanto em 2007, essa manipulação genética destrói o germe do grão impedindo que a semente se reproduza em sua segunda geração.

Ao serem cultivadas, tais sementes germinam normalmente, a planta cresce, floresce, o grão se desenvolve e a planta produz uma colheita normal, exceto pelo fato de que um dispositivo transgênico destrói o germe do grão, caracterizando o que se difundiu como sementes suicidas. Desta maneira, separa-se a produção da reprodução impedindo que quem produza tenha autonomia e liberdade.

Desde 2005, vigora no país a Lei

de Biossegurança (Lei 11.105 de 2005), permitindo liberar o uso de transgênicos desde que aprovados pela Comissão Técnica Nacional de Biossegurança (CTNBio), que costuma aprovar todas as sementes transgênicas solicitadas pelas grandes corporações.

MOMENTO DE REAGIR

Tramita na Câmara Federal, desde o início do ano, o Projeto de Lei dos Venenos o qual abriga diversos PLs que representam um retrocesso na legislação de agrotóxicos e beneficiam transnacionais como a Bayer. O pior deles atende pelo nome de PL 3200, e começa por alterar o nome de agrotóxico para defensivo fitossanitário. Para manifestar-se contra ele, envie e-mails aos deputados, a partir do link <http://ecoogole.com.br/leis-anti-ecologicas/nao-queremos-mais-venenos/>

Em nível internacional, no mês de outubro, a Monsanto, agora Bayer, será julgada pelo tribunal internacional de Haya por crimes contra a humanidade e ecocídio, respondendo a denúncias de dezenas de organizações de ambientalistas e de ativistas dos direitos humanos.



Arquivo/CAPA/Núcleo Pelotas/RS

Tecno

Várias comunidades e elas o Centro de Apoio e ecologia (CAPA) organiza que permitem a troca de tenção das diferentes variedades ampliação de seu plantio e *matérias ao lado*). Ant trabalho de produção re agricultoras.

Pedro Guterres, técnico Pelotas/RS, há muitos anos agriculturas na produção Segundo ele: "entre os tem um melhor manejo para futuros plantios an feijões, abóboras e mor

Em entrevista dada ensina como produzir cialmente é preciso sa escolhida está bem adap onde se pretende culti quem produz precisa e tipo de polinização do como a do milho, ou aut do feijão. Finalmente, vé a colheita, secagem e a grãos que devem ser se safra."Para a secagem que são colhidos duran que fiquem à sombra, p

Locais para

FEIRAS AGROECO

Na maioria das vez sementes e mudas Consulte endereço

EVENTOS REGION

16º Dia da Troca de Candelária/RS. Jun

15º edição do Sabe outros quatro s

5º Seminário da Guardiões Mirin

Centro Serra. Ag

13ª Festa Regional

7ª Feira Estadual d próxima em 20

Reuniões dos Núcle

ESCOLAS E UNIV

Estação Experimen Escola Estadual de

atividade no m Escola Família Agrí

PRODUTORES ES

Cooperativa União Empresa Bionatur

Agabio em Tenente

INSTITUIÇÕES GO

EMATER de Lomba Projeto Sementes

Secretaria Municipa gerencia o Ban

Logias para famílias agricultoras produzirem suas sementes

Textos Cláudia Dreier

organizações, entre a Promoção da Agro-... feiras e encontros... sementes e a manu-... variedades a partir da... (ver quadro abaixo... erior à troca, está o... alizado por famílias

do CAPA/Núcleo... os assessora famílias... o de suas sementes... cultivos que permi-... de suas sementes... uais estão os milhos, ... angas”.

este jornal, Pedro... boas sementes. In-... ber se a variedade... ptada àquela região... vá-la. Em seguida, ... estar atento para o... cultivo: se é aberta, ... opolinizante como a... em os cuidados com... armazenamento dos... meados na próxima... de grãos de feijão, ... te o verão, o ideal é... os as sementes não

suportam temperaturas superiores a 42 ° C”.

Amplamente utilizado na alimentação humana e no trato de animais, “o milho é uma espécie cuja semente pode ser reproduzida com qualidade, considerando alguns cuidados básicos”, afirma Pedro. O primeiro cuidado refere-se ao isolamento da lavoura.

REPRODUZIR MILHO

Como o milho possui polinização aberta, ou seja, o pólen pode ser levado pelo vento por até três quilômetros de distância de uma lavoura à outra, é necessário que exista um isolamento para preservar aquela variedade específica. O isolamento tanto pode ser físico, dado pela distância maior ou por barreiras vegetais, ou ser isolamento temporal, por lavouras com épocas de semeadura distintas.

Durante o crescimento da planta é preciso verificar se não há uma planta com características diferentes: “coloração das raízes, altura da planta e outras podem indicar que entre as sementes plantadas havia uma que era de outra variedade. E esse pé de milho deve ser retirado da plantação” ensina.

Na colheita, o milho está maduro para vir a ser semente quando, ao debulhar o grão, a ponta que o prende na espiga “está pretinha. E quanto antes eu retirá-la da lavoura,

melhor é a semente, pois evito predadores e a umidade que danificam os grãos”.

Ao ser colhida, a semente contém de 22 a 23 por cento de umidade. Ela será debulhada manualmente ou por um batedor e deixada secar ao sol até restar apenas 13 por cento de umidade. “Se for utilizado o batedor, inicialmente é preciso verificar que a máquina está bem limpa para evitar a mistura com outras sementes”, alerta Pedro. Outra dica é que a máquina opere a uma rotação de 1.300 a 1.400 rpms para não danificar o grão.

As sementes devem secar em uma lona ao sol. “Como no final da colheita estamos no outono, o sol está menos forte, assim os grãos de milho podem ficar das 10h às 15h no sol, sendo recolhidos ao entardecer e nos dias úmidos”. Para identificar se a semente

de milho está seca, sem passar por um instrumento que meça sua umidade, Pedro dá duas dicas simples: sacudir um punhado delas e observar se fazem barulho e verificar se a parte inferior, que contém amido, está bem firme, pressionando-a com uma unha.

Finalmente, ele recomenda guardá-las em bombonas de 100 litros, bem cheias. Para evitar o ataque de insetos, pode ser acrescentado cinza de fogão ou folhas de eucalipto. “Também é muito importante retirar todo oxigênio do local. Caso a bombona não esteja bem cheia, pode ser colocada uma vela acesa em um pires e em seguida fecha-se o recipiente. Quando a vela apagar, ela terá consumido todo o oxigênio e a semente ficará bem guardada e preservada até o plantio”.



Milhos, abóboras e feijões (foto acima) estão entre os cultivos que melhor permitem reproduzir sementes.

encontrar sementes ecológicas

OLÓGICAS

es agricultoras e agricultores disponibilizam por encomendas prévias a quem interessar. s das feiras nos núcleos do CAPA.

NAIS DE TROCAS

e Sementes Crioulas e Sociobiodiversidade, ho, anual.

res, Sabores e Sementes Crioulas, Ibarama/RS, com ueventos: 15º Dia da Troca de Sementes Crioulas, a Agrobiodiversidade Crioula, o 5º Seminário Regional de ns e a 5ª Feira da Economia Popular Solidária do Território agosto, anual.

das Sementes, Sudoeste do PR. Agosto, anual, muda o local.

as Sementes Crioulas. Canguçu/RS. Outubro, bienal, 17.

os da Rede Ecovida

ERSIDADES

tal da UNIOESTE em Entre Rios do Oeste/PR

Ensino Fundamental Rio Toldo - Getúlio Vargas/RS,ês de outubro

cola de Vale do Sol/RS (início dos trabalhos)

PECIALIZADOS

em Canguçu/RS

em Candiota/RS

e Portela/RS

VERNAMENTAIS

Grande, Novo Hamburgo/RS

, coordenado pelo Bannisul/RS

al de Agricultura, Indústria e Comércio em Vale do Sol/RS

co de Sementes de Milho Crioulo



Diversidade permite melhores escolhas

O milho, uma gramínea originária do continente americano, apresenta grande diversidade de variedades principalmente no México e no Peru, onde é cultivado por povos tradicionais há muitos séculos. “Na região Sul do Rio Grande do Sul, onde atua o CAPA núcleo Pelotas, cultivamos de 10 a 15 variedades, entre elas o milho cateto amarelo, o cateto branco, o argentino ou criulinho, o roxo índio, o caiano rajado, o caiano amarelo e o branco dentado”, conta Pedro Guterres, técnico do CAPA/Núcleo Pelotas/RS.

Conhecer as características de cada variedade permite às agricultoras e aos agricultores administrar melhor os cultivos. “Em anos de seca na época do plantio, uma boa opção para a família produtora é variedade conhecida como argentino ou criulinho, que possui grão bem duro e é bem rápido. Em 100 dias já estamos fazendo a colheita”, comenta Pedro. Segundo ele, esse milho é muito apropriado para o consumo humano, na iguaria de canjica, e para o trato de aves, por ser nutritivo, tendo alto valor proteico.

Para a produção de farinhas, é indicado o milho roxo índio que possui grão semi-duro, bem como as variedades catetos, todos com grande quantidade de amido.

Os caianos, tanto o amarelo quanto os rajados, são milhos de dupla aptidão: o consumo humano, como milho verde, e a silagem alimentar para gado bovino. “Neste processo, toda a massa verde da planta, seja caule, folhas ou espigas, é picada e guardada para alimentar os bovinos no inverno, quando o campo diminui sua capacidade de pastoreio”, explica.

Segundo Pedro, um grande desafio para a agricultura e o agricultor é preservar as sementes crioulas evitando misturá-las entre si para preservar suas características originais. “Todos os cuidados citados na matéria acima, como limpar o batedor e andar na lavoura observando se existem plantas diferentes, são necessários para manter as características da semente crioula”.

Outro alerta refere-se à contaminação externa por lavouras vizinhas à propriedade, onde o vento pode trazer tanto o pólen de variedades crioulas diferentes quanto de sementes transgênicas. “Esta é a nossa grande preocupação. Uma lavoura transgênica cruzando com outra não transgênica irá resultar em sementes transgênicas, acabando com a semente crioula que precisamos preservar para manter nossa soberania na agricultura.”

CAPA participa de Festival de Cultura e Arte

Texto Cláudia Dreier

O CAPA/Núcleo Verê/PR participou do 3º Festival Universitário de Cultura e Arte (FUCA) que aconteceu em 17 de agosto, organizado pela UTFPR Campus Pato Branco. Voltado ao ambiente acadêmico, o evento teve como objetivos promover o movimento cultural, estreitar relações entre a universidade e a comunidade, e também propor questionamentos sociais, culturais e artísticos.

Durante o festival foi realizada uma feira com produtos orgânicos que recebeu visitantes, alunos, servidores e professores da UTFPR. “Esta ação da universidade incentiva o consumo de alimentos saudáveis” avalia Jhony Alex Luchmann, coordenador do CAPA/ Núcleo Verê/PR que, juntamente com agricultoras e agricultores praticantes da Agroecologia e a Cooperativa dos Produtores Orgânicos e Agroecológicos do Sudoeste do Paraná, foi responsável pela feira.

Visitantes puderam levar para casa vários produtos como tomates, doces, geleias e compotas de frutas, bolachas variadas, farinha

de milho e açúcar mascavo orgânicos, além das hortaliças diversas. Durante a manhã houve uma roda de conversas, na qual o público debateu temas relacionados à agricultura orgânica e agroecológica, agricultura familiar e camponesa, sucessão familiar e formação de profissionais para atuar no campo da Agroecologia.

A *Campanha Comida Boa na Mesa* foi apresentada por Jhony à comunidade acadêmica: “precisamos resgatar a importância do consumo de alimentos saudáveis pelas nossas famílias”, enfatizou ele após partilhar o vídeo clip da ciranda que mostra essa temática.

“O festival FUCA promoveu uma troca de informações, formações e conhecimentos e foi um sucesso, tanto que houve uma provocação por parte do público para a realização de uma feira orgânica nas dependências da universidade”, avalia Jhony. “O CAPA apoia essa iniciativa, pois acredita na valorização da troca de saberes entre agricultores e agricultoras e a comunidade acadêmica.”



Coordenador do CAPA/Núcleo Verê/PR fala sobre *Comida Boa na Mesa*.

Arquivo CAPA/Núcleo Verê/PR

Feiras agroecológicas nos campi da Unioeste



Feira ecológica matinal, Unioeste Campus Rondon nas quarta-feiras.

Ampliar o acesso aos produtos da Agroecologia é fundamental para que a *Campanha Comida Boa na Mesa* cumpra seu objetivo de atingir mais e mais pessoas. Com esse propósito o CAPA/Núcleo Marechal Cândido Rondon/PR ampliou sua parceria com a Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Unioeste, possibilitando a criação de feiras ecológicas junto à comunidade acadêmica.

“A feira agroecológica leva ao público alimentos que vêm direto de quem os produz. É uma ferramenta para compartilhar a produção de alimentos saudáveis e diversificados e para estabelecer uma relação social e de proximidade entre quem trabalha no campo e a população da cidade”, comenta Vilmar Saar, coordenador do CAPA/Núcleo Marechal Cândido Rondon/PR.

Texto Cláudia Dreier

Para ele, tais feiras funcionam como uma forma significativa de evidenciar a importância de um modo de produção de alimentos livres de agrotóxicos e de sua comercialização socialmente justa, pois esta propicia venda direta, libertando agricultoras e agricultores de atravessadores, estreitando vínculos entre quem produz e quem consome esses alimentos saudáveis.

A partir de junho, a comunidade acadêmica e pessoas interessadas têm acesso a mais quatro feiras ecológicas nos diferentes campi da Unioeste. Em Cascavel a feira ocorre nas quartas, das 9h às 12h30min, em Foz do Iguaçu nas terças das 16h às 21h30min, em Marechal C. Rondon nas quartas das 9h às 12h e em Toledo nas terças das 9h30min às 11h30min.

Ações conjuntas por comida boa na mesa*

Conforme o *IPES-Food report*, de 02 de junho de 2016, “os sistemas agrícolas e alimentares atuais fornecem grandes volumes de alimentos ao mercado mundial, porém geram resultados negativos em várias frentes: a extensa degradação da terra, da água e dos ecossistemas; as altas emissões de gases de efeito estufa; a perda da biodiversidade; a persistência da fome e deficiências na ingestão de micronutrientes junto ao rápido aumento de obesidade e enfermidades relacionadas à dieta; e perturbações na geração de meios de subsistência de agricultoras e agricultores de todo o mundo”.

Ele sugere “um modelo de agricultura diferente, baseado na diversificação das propriedades e paisagens agrícolas, na substituição de insumos químicos, na otimização da biodiversidade e no estímulo das interações entre diferentes espécies como parte das estratégias holísticas para preservar a fertilidade em longo prazo; ecossistemas agrícolas saudáveis e segurança nos meios de subsistência”. Adiante afirma que “os sistemas agroecológicos diversificados também podem assentar as bases para a diversificação de dietas e melhoramentos na saúde”.

Assim, a *Campanha Comida Boa na Mesa*, criada pelo CAPA propõe-se a ser “uma reflexão permanente sobre o acesso à alimentação saudável”, e “um espaço para articulação de ações de incidência pública.”

Na mesma linha está a *Campanha Comida é Patrimônio*, lançada, em 2015, pelo Fórum Brasileiro de Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional (FBSSAN). Ela tem por objetivo ampliar o olhar e o diálogo em torno do alimento e suas representações. Ao reivindicar o alimento como bem comum, contrário à condição de mercadoria, as famílias podem conquistar maior autonomia no cuidado com a saúde, e reduzir a dependência da indústria alimentícia e farmacêutica. Essa iniciativa estimula a reflexão ao considerar quatro temas: comida é bem material e imaterial; comida é identidade, memória e afeto; comida é diálogo de saberes; modo de viver, produzir e comer.

Segundo Roberta Sassatelli “ao observarmos as formas como a cultura do consumo vem sendo criticada na sociedade contemporânea, percebemos que o consumo de alimentos é uma maneira pela qual as pessoas começam a imaginar um mundo diferente”. À medida em que se busca esclarecimento sobre as implicações políticas dessa temática, nota-se uma mudança comportamental das consumidoras e dos consumidores ao vivenciarem essas experiências educadoras.

*Artigo de Marco Antônio Bilo Vieira e Vilmar Valdemar Saar, respectivamente técnico e coordenador do CAPA Marechal Cândido Rondon/PR

PARA SABER MAIS: sobre *Comida Boa na Mesa* veja <http://www.capa.org.br/>, *Comida é Patrimônio* em www.fbssan.org.br. O artigo de Roberta Sassatelli está em <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/tessituras/article/viewFile/5964/4926>

Arquivo CAPA/Núcleo Rondon/PR



Quilombolas têm sua produção reconhecida

Texto Cláudia Dreier e Elias Wojahn

Para existir *Comida Boa na Mesa*, produtoras e produtores precisam ter seus direitos reconhecidos e foi o que aconteceu no final do mês de agosto em Pelotas/RS. As Comunidades Quilombolas deste município ficaram habilitadas a receber e o emitir o talão de produtor. Esta conquista deve-se a uma ação conjunta do Centro do Apoio e Promoção da Agroecologia (CAPA) /Núcleo Pelotas/RS e do Comitê Municipal Quilombola.

Com tal reconhecimento legal, as agricultoras e os agricultores quilombolas passam a estar enquadradas e enquadrados na categoria de *micro produtores rurais*. A partir de agora, quilombolas podem participar de programas governamentais de comercialização de alimentos como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

“Esse é um resultado da luta por direitos de cidadania, principalmente para comunidades tradicionais de nossa região como quilombolas”, comenta Rita Surita, coordenadora do CAPA/ Núcleo Pelotas/RS. “Esse passo importante nos traz muita satisfação.”

Além de permitir à produtora e ao produtor regularizar sua produção e comercialização de alimentos *in natura* e beneficiados, o talão proporciona também uma série benefícios que antes não podiam ser acessados por quilombolas do município de Pelotas. Entre eles estão o auxílio doença, o auxílio maternidade e aposentadoria.

Para chegar a esse resultado e atender a outras demandas, foi necessário formar o Comitê Municipal Quilombola, que reuniu as

secretarias municipais ao CAPA e aos Territórios da Cidadania.

Quem teve o privilégio de emitir o primeiro talão foi Rosa Maria Lacerda Siqueira, agricultora quilombola do Quilombo do Algodão, que, além de várias hortaliças, produz principalmente feijão.

De acordo com o presidente do Quilombo do Algodão, Nilo Dias, na sua comunidade, existem 50 pessoas já cadastradas e mais 50 ainda pretendem fazê-lo. “Se não fosse o

apoio do CAPA, não teríamos conseguido esta conquista. O caminho foi longo e demorou mais de cinco anos de trabalho perseverante para chegarmos a esse resultado” explica Nilo.

Cidades como São Lourenço do Sul, Canguçu e Santana da Boa Vista já haviam conquistado esse direito para suas comunidades quilombolas. Com a ação em Pelotas, todas as cidades do Território Sul do Rio Grande do Sul estão aptas a emitir o talão.



Agricultora quilombola que planta hortaliças e feijão recebe talão de produtora rural em Pelotas/RS.

Elias Wojahn

Jantar com cardápio ecológico em Erexim

“Vendemos todos os ingressos e ainda faltaram convites” afirma Valdete Jantsch Klein, assessora social do CAPA/Núcleo Erexim/RS e uma das responsáveis pelo cardápio do jantar que reuniu mais de duzentas pessoas no dia quatro de junho, no Salão Paroquial Nossa Senhora Aparecida, Bairro Bela Vista, em Erexim,RS.

A atividade fez parte tanto da programação da 15ª Semana Municipal do Meio Ambiente que teve como tema *Agroecologia – Viver Bem e de Forma*

Saudável” quanto da 12ª Semana Nacional do Alimento Orgânico que destacou *Produto Orgânico – Melhor para a Vida*.

“A quinta edição do Jantar Agroecológico teve como sua principal inspiração o propósito de divulgar uma alimentação diferenciada, elaborada com produtos agroecológicos”, ressalta Ingrid Margarete Giesel, coordenadora do CAPA/Núcleo Erexim/RS. “Ações como essa permitem construir uma sensibilização alimentar para desenvolvermos hábitos e cardá-

prios saudáveis e, consequentemente, promover um processo de transformação interna e de melhoria da nossa qualidade de vida.”

PRATOS DIFERENCIADOS

Convivas deliciaram-se com um cardápio peculiar e saudável, previamente aprovado por integrantes do Núcleo de Agroecologia do Alto Uruguai, que promoveu o evento. Como entrada foi servida uma sopa de quinua, seguida por arroz com chia, entreveiro de pinhão, frango ao molho de butiá, batata doce assada com gergelim, maionese de aipim com brócolis e diversas saladas. Tortas de butiá, bergamota, manga e amora foram a sobremesa. Para beber, havia a opção de vinho orgânico e sucos de frutas nativas da região do Alto Uruguai: uvaia e butiá.

“De todos os jantares que já aconteceram, este foi o melhor”, comenta Valdete que juntamente com Andressa Aparecida Martins, trabalhou como chef, auxiliada por integrantes de vários grupos que compõem o Núcleo de

Texto Cláudia Dreier
Agroecologia do Alto Uruguai. “O único item do cardápio que veio de fora da nossa região foi o vinho”, conta Valdete.

O jantar foi acompanhado pela exposição de produtos orgânicos certificados, como geleias, compotas, farinhas diversas, azeites, doces, balas e grãos variados. Outro destaque foi a apresentação do clip da *Campanha Comida Boa na Mesa*, uma ciranda embalada por belas imagens de produção, colheitas e alimentação de produtos oriundos da agricultura limpa, livre de venenos e insumos químicos.

Além do CAPA/Núcleo Erexim/RS, integram o Núcleo de Agroecologia do Alto Uruguai a Secretaria Municipal do Meio Ambiente, a Emater, o Centro de Tecnologias Alternativas e Populares, a Universidade Regional Integrada, a Universidade Federal da Fronteira Sul, o Sindicato de Trabalhadores da Agricultura Familiar, a Rede Ecovida de Agroecologia e a Secretaria Municipal da Agricultura, Abastecimento e Segurança Alimentar.

Arquivo/CAPA/Erexim/RS



Convivas recebem informações sobre Agroecologia antes do jantar em Erexim/RS..

30 de maio de 2016
Prêmio Sérgio Macagnini. Erexim/RS. CAPA Erexim.

31 de maio de 2016
Representação do CAPA no Seminário Semana do Alimento Orgânico/RS, na Câmara de Vereadores, Porto Alegre/RS. CAPA Santa Cruz.

01 de junho de 2016
Assinatura de Convênio de Assessoria Técnica em Agroecologia com Sindicato de Trabalhadores Rurais de Cachoeira do Sul/RS e Novo Cabrais/RS. CAPA Santa Cruz.

02 de junho de 2016
13º Fórum Regional do Meio Ambiente. Erexim/RS. CAPA Erexim

03 de junho de 2016
7º Jantar Ecológico, Comunidade Evangélica Gustavo Adolfo, Santa Cruz do Sul/RS. CAPA Santa Cruz.

11 a 15 de junho de 2016
Visita de Lars Bedurke, representante da Agência de Cooperação Internacional Pão para o Mundo - PPM (Brot Für die Welt). Vários municípios da região do Oeste e Sudoeste do Paraná. CAPA Rondon e Verê.

15 e 16 de junho 2016
14ª Feira da Biodiversidade. Três Cachoeiras/RS. CAPA Erexim.

29 de junho de 2016
Dia de Campo sobre Avicultura Colonial. Missal/PR. CAPA Rondon.

12 de julho de 2016
Tarde de Campo sobre Sistemas Agroflorestais (SAF). Pelotas/RS. CAPA Pelotas.

18 de julho de 2016
Assessoria ao Seminário da Pastoral da Agricultura Familiar e Direito à Terra no Sínodo Noroeste Gaúcho - Comunidade de Mambuca Baixa, Paróquia de Horizontina/RS. CAPA Santa Cruz.

24 de julho 2016 ok
Curso de podas de frutíferas. Marechal Cândido Rondon/PR. CAPA Rondon.

25 a 27 de julho de 2016
Capacitação na Rede Ecovida: Legislação e procedimentos de verificação da conformidade orgânica, Farroupilha/RS. CAPA Santa Cruz, Erexim e Pelotas.

4 de agosto de 2016
Seminário Integrador de Produção de Alimentos Saudáveis, na UFFS, Erexim/RS. Com participação do CAPA Erexim.

08 e 09 de agosto de 2016
Seminário de Articulação Entre Entidades Agroecológicas da Rede ECOVIDA de Agroecologia, Passo Fundo/RS. CAPA Santa Cruz, Erexim e Pelotas.

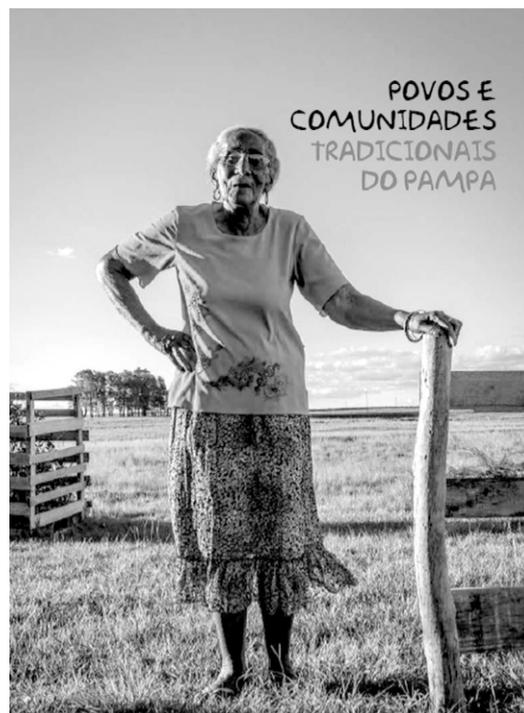
10 de agosto de 2016
Seminário em defesa da Aposentadoria Rural. Pelotas/RS. Apoio do CAPA Pelotas.

21 de setembro de 2016
Audiência pública: Impactos do uso de agrotóxicos na saúde, meio ambiente e consumidor, Encantado/RS. CAPA Santa Cruz.

28 de setembro de 2016
Curso Plantas Medicinais. São Lourenço do Sul/RS. CAPA Pelotas.

29 de setembro de 2016
Curso de Apicultura. Arroio do Padre/RS. CAPA Pelotas.

FLD lança livro: Povos e Comunidades Tradicionais do Pampa



“Nenhuma pessoa é tão indígena que não tenha um pouco de pomerana, tão pomerana que não tenha um pouco de cigana, tão cigana que não tenha um pouco de pescadora artesanal, que não tenha algo de quilombola, de pecuarista familiar, de povo de terreiro, de benzedeira. Todas essas pessoas somos todas e todos nós”, disse Daniel Roberto Soares (Mestre Preto), representante de Povo de Terreiro, no lançamento da publicação *Povos e Comunidades Tradicionais do Pampa*, no dia 08 de setembro em Porto Alegre/RS.

Com depoimentos e informações sobre povos e comunidades tradicionais e sobre a biodiversidade do Pampa, a publicação foi elaborada de forma coletiva, a partir do Projeto Pampa, executado pela Fundação Luterana de Diaconia (FLD), recebendo apoio de Pão para o Mundo (PPM) e parceria do CAPA. O processo de elaboração do material contou também com a Articulação Pacari e o Comitê dos Povos e Comunidades Tradicionais do Pampa, criado em 2015, no I Encontro de Povos e Comunidades Tradicionais do Pampa, promovido pela FLD, em Porto Alegre/RS.

A obra de 227 páginas está disponível em <http://www.fld.com.br/uploads/publicacoes/FLD%20Livro%20Pampa%20WEB.compressed.pdf>

Teólogo escreve obra sobre alternativas a agrotóxicos

O livro *A vitória de João Pardo: na busca de alternativas aos agrotóxicos*, do teólogo e professor Silvio Meinke, foi lançado no mês de setembro em vários locais do RS. No dia 12, a atividade aconteceu na sede da IECLB, na rua Senhor dos Passos, 202, em Porto Alegre, RS.

“Resultado de um trabalho de mutirão, o livro

crítica o consumo de veneno na produção de alimentos”, comenta o autor. “Na terceira parte da obra, faço uma comparação entre a produção de alimentos pela agricultura familiar e a produção de commodities pelo agronegócio”.

O livro está disponível no CAPA Núcleo Santa Cruz/RS e na Editora Sinodal.

PRÓXIMOS EVENTOS

04 e 05 de outubro de 2016
Reunião do MAELA no Brasil, Chapecó/SC. CAPA Verê.

05 de outubro de 2016
Dia de campo sobre solos. Turucu/RS. CAPA Pelotas

06 de outubro de 2016
Roda de Conversa Curso de Pós Graduação em Desenvolvimento Regional da Universidade de Santa Cruz do Sul. Santa Cruz do Sul/RS. CAPA Santa Cruz.

16 de outubro de 2016
Intercâmbio sobre Abelhas Nativas sem Ferrão. São Miguel do Oeste/SC. CAPA Erexim.

18 e 19 de outubro de 2016
Seminário de Articulação Entre Entidades Agroecológicas da Rede ECOVIDA de Agroecologia. Passo Fundo/RS. CAPA Santa Cruz, Erexim e Pelotas.

24 a 26 outubro de 2016
Visita de representantes da Nortkiirche (Alemanha). Marechal Cândido Rondon/PR. CAPA Rondon

26 de outubro de 2016
Dia de campo sobre leite. São Lourenço do Sul/RS. CAPA Pelotas.

03 de novembro de 2016
VI Seminário Regional de Homeopatia na Agropecuária. Marechal Cândido Rondon/PR. CAPA Rondon

10 de novembro 2016
1ª Tarde de Campo de Morango Orgânico Verê/PR. CAPA Verê.

final do segundo semestre de 2016
Seminário final do projeto de Ater. Pelotas/RS. CAPA Pelotas

21 a 23 de abril de 2017
Atividades relacionadas a organização do 10º Encontro Ampliado da Rede Ecovida de Agroecologia. Erexim/RS. CAPA Erexim.

MÍDIA E PUBLICAÇÕES

Site institucional: www.capa.org.br

CAPA Erexim/RS
Facebook: CAPA Erexim. **Jornal do Sínodo Uruguai**
CAPA Marechal Cândido Rondon/PR
Facebook: Capa Rondon.

CAPA Pelotas/RS
Facebook: CAPA - Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia. **Programa: Terra Limpa,** Rádio Litoral Sul FM, 104.3, quintas-feira das 8h10 às 8h40 min. Na web: <http://www.radiolitoralsulfm.com.br/>
CAPA Santa Cruz/RS

Publicação anual: **Calendário Lunar Agrícola,** lançado em novembro.

Livros: *Cartilha Sabores e Saberes,* CAPA S. Cruz. *A vitória de João Pardo: na busca de alternativas aos agrotóxicos,* Silvio Meinke. Reservas e aquisições: (51) 3715 2750 ou e-mail: santacruz@capa.org.br
Facebook: Cooperativa ECOVALE

CAPA Verê/PR
Facebook: Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia - CAPA Núcleo Verê
Publicação anual: **Agenda do Agricultor,** lançada em janeiro. Reservas e aquisições: (46) 3535 1119 ou e-mail: vere@capa.org.br

Trabalho do CAPA é divulgado por entidade apoiadora

O Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia (CAPA) foi escolhido para ilustrar a campanha da Entidade Pão Para o Mundo (PPM) em 2016. Com o tema *Não basta saciar a fome*, a campanha será divulgada em diversos países com o objetivo de mostrar a importância do trabalho do CAPA e seus relevantes resultados, para que sirva de inspiração a outras organizações.

Desenvolver atividades na área da alimentação saudável e de qualidade, englobando a produção, colheita, comercialização e consumo foi fundamental para que o CAPA fosse escolhido pela PPM dentre os projetos apoiados pela instituição ao redor do mundo.

Uma equipe de vídeo esteve no Brasil para captar imagens e entrevistas para um documentário que irá mostrar o que é realizado nos cinco núcleos do consórcio CAPA.

Textos Cláudia Dreier

Susanne Müller, Roman Farkas e Dietrich Mangold estiveram em Pelotas e Canguçu, entre os dias 2 e 7 de maio, colhendo imagens e entrevistas com famílias agricultoras, em feiras e refeitórios de escolas e universidades onde é servida a alimentação que vem destas famílias.

Estas informações serão somadas às documentadas por Florian Kopp, fotógrafo, e Sandra Weiss, jornalista, que em novembro de 2015 estiveram no Brasil e irão produzir o material escrito, a ser publicado em diversas mídias.

O vídeo será lançado na cidade de Eisenach, na Alemanha, nos dias 26 e 27 de novembro, durante a realização da 58ª Ação de Pão Para o Mundo, vinculada à campanha *Não basta saciar a fome*. A apresentação do projeto do CAPA será o tema central nos dois dias de evento.

Intercâmbio com a Alemanha

Entre 30 de maio e 15 de junho de 2016, dois representantes do CAPA/Núcleo Verê/PR, o Pastor Mário Maass e Jhony Luchmann,

realizaram um intercâmbio com a juventude Evangélica Rural da Baviera/Alemanha (ELJ – Evangelische Landjugend).

Além dos dois integrantes do sudoeste do Paraná, fez parte da delegação Schirley Kraemer, agricultora de Marechal Cândido Rondon/PR.

O intercâmbio acontece a cada dois anos e está agendada para 2018 a vinda da próxima comitiva ao Brasil. O objetivo do intercâmbio é promover troca de experiências, por meio de visitas em propriedades de agricultoras e agricultores familiares e agroindústrias.

PPM visita núcleos do CAPA

Texto Cláudia Dreier e Ana P. Grasel

Em junho de 2016, Lars Bedurke, representante da organização Pão para o Mundo (PPM), da Alemanha, visitou os núcleos Santa Cruz do Sul/RS, Marechal Cândido Rondon/PR e Verê/PR do Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia (CAPA).

O propósito da visita foi conhecer de perto o trabalho realizado pela entidade e organizar a vinda de uma delegação maior que deve estar no Brasil entre os dias 27 de

A estadia de Lars em Santa Cruz do Sul teve uma programação variada. Na visita à Mercur, parceira e apoiadora do trabalho do CAPA e da Cooperativa ECOVALE, recebeu a notícia de que a empresa decidiu incluir produtos orgânicos na alimentação dos seus cerca de 600 trabalhadores e trabalhadoras. Ele conheceu a propriedade da família Rosa da Silveira, em Rio Pardo/RS e



Arquivo/CAPA/Santa Cruz/RS

Arquivo CAPA/Núcleo Verê/PR



setembro e 02 de outubro, visitando o Núcleo Verê/PR e um assentamento em São Miguel do Iguazu/PR que é assessorado pelo Núcleo Marechal Cândido Rondon/PR.

Segundo Jhony Luchmann, coordenador do CAPA/Núcleo Verê/PR, "os visitantes irão conhecer propriedades que seguem o sistema agroecológico, os processos de agroindustrialização das cooperativas que o CAPA assessorava, bem como as políticas públicas de acesso a comercialização e apoio às agricultoras e agricultores".

a Escola Família Agrícola em Vale do Sol/RS.

No encerramento, a Comunidade Evangélica Martin Luther, em Santa Cruz do Sul/RS, preparou um almoço que reuniu entidades e organizações parceiras do CAPA na região, entre elas UNISC, EFAs, empresas MERCUR e AO PONTO, MPA e prefeituras. Integrantes da rede de organizações parceiras do CAPA conheceram o vídeo da campanha *Comida Boa na Mesa* e cada entidade/organização expressou o que representa essa cooperação.

Carta em solidariedade

Às entidades parceiras de Pão para o Mundo no Brasil

Berlim, 14 de junho de 2016

Caras e caros colegas das entidades parceiras de Pão para o Mundo no Brasil,

Gostaríamos de agradecer em muito pelas diversas informações e notas que temos recebido, na qual vocês se posicionam e expressam sua indignação e preocupações perante a crítica conjuntura política atual no Brasil.

Enquanto PPM nos solidarizamos com vocês nesse momento tão delicado.

Igualmente nos preocupa em muito as tendências que se acentuaram nos últimos meses:

um grande retrocesso dos mais significativos avanços da política social no Brasil ocorridos especialmente nos últimos 15 anos;

um acirramento da polarização da sociedade brasileira, que já se está expressando em um aumento ainda maior das violações de direitos humanos contra movimentos sociais, povos tradicionais e ativistas ou organizações que promovem e defendem direitos;

e sobretudo o fato de estar em risco talvez a mais cara conquista da sociedade civil brasileira nas últimas décadas: a estabilidade institucional-democrática.

Imaginamos que vocês estão no momento tentando entender e analisar as recentes dinâmicas e buscar pistas para a formulação de novas estratégias de atuação conjunta. Nesta perspectiva, nos reconfortam as várias notícias que temos recebido de sua parte, pois reforça nossa convicção de que a despeito do choque, suas entidades permanecem inquietas, atentas e mobilizadas.

Entendemos que foi o árduo engajado trabalho de suas entidades na sensibilização e mobilização da sociedade brasileira nos últimos 40 anos que fizeram a diferença para tornar o Brasil uma fonte única de riquíssimas experiências nos campos:

da defesa e conquista de direitos;

da criação de modelos participativos de elaboração de leis e políticas assim como de acompanhamento e controle social de sua gestão e implementação;

da gestão de políticas públicas inclusivas;

do fomento da convivência inter-religiosa e intercultural;

e da formulação de alternativas social e ecologicamente sustentáveis.

A cooperação internacional foi parceira de suas entidades nesta bela caminhada, que deixou marcas profundas. Agora mais do que nunca, cremos que ela deve prosseguir e continuamos apostando na enorme importância e atualidade do trabalho de suas entidades.

Neste sentido, desejamos a vocês para tanto nesse momento tão difícil: muita energia, Fé, serenidade, perseverança, criatividade e Esperança. Estamos distantes no plano geográfico, mas bem próximos no campo da solidariedade. Seguimos acreditando no outro mundo possível.

Fraternas Saudações, em nome da Equipe Brasil, de nossa chefe Danuta Sacher e demais colegas do Departamento para América Latina e Caribe e de Igrejas Ajudam Igrejas,

Luciano Wolff

Chefe da Unidade para América do Sul Pão para o Mundo

**Certificação da Rede
Ecovida via CAPA**

CAPA Erexim

70 famílias

2 cooperativas

6 agroindústrias

CAPA M. Cândido Rondon

70 famílias

3 cooperativas

5 agroindústrias

CAPA Pelotas

147 famílias

2 cooperativas

3 agroindústrias

CAPA Santa Cruz do Sul

22 famílias

4 agroindústrias

CAPA Verê

40 famílias

3 agroindústrias

CAPA promove campanha



Para 1.500 jovens da IECLB reunidos em evento internacional em Timbó/PR

A campanha lançada em abril, *Comida Boa na Mesa*, inspira e acompanha o movimento do CAPA nos projetos, reuniões, trabalhos e eventos próprios ou de parceiros, como a IECLB, fortalecendo a promoção da Agroecologia.

Um deles foi o XXIII Congresso Nacional da Juventude Evangélica (CONGRENAJE), que aconteceu em Timbó/PR entre 24 e 29 de julho, reunindo 1.500 jovens da IECLB de todo o Brasil e também a juventude da Rede da América Latina e Caribe, de onde vieram representantes de outros 22 países.

(Confira nas imagens esse e outros destaques da campanha nos núcleos do CAPA)



Arquivo/CAPA/Santa Cruz do Sul/RS



Visita da Obra Missionária Evangélica Luterana (OMEL) à IECLB com CAPA Cruz/RS.



Arquivo/CAPA/Verê/RS

Na entrega de alimentos orgânicos por empresa apoiada pelo CAPA/ Verê/PR.



Arquivo/CAPA/Erexim/RS

Na prática de beneficiamento de frutas em Concórdia/SC, atividade do CAPA Erexim/RS.



Elias Wojahn

Na audiência Pública sobre alimentação na Câmara de Vereadores de Pelotas/RS