

A AGRICULTURA E A PERDA DA BIODIVERSIDADE

O programa Comida boa na mesa traz dicas técnicas e o faça você mesmo, promovendo a agroecologia e um mundo melhor e sustentável. É produzido pelo Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia, o CAPA, da Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil.



A globalização e a homogeneização dos sistemas agrícolas têm substituído as culturas alimentares locais. O alto rendimento de determinadas culturas, associado a monoculturas, tomou lugar da biodiversidade. Segundo a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO), 75% das variedades agrícolas desapareceram ao longo do último século.

A agricultura industrial, com seus agrotóxicos, adubos de alta solubilidade, sementes transgênicas e elevada utilização de água, tem causado degradação de ecossistemas e perda da diversidade genética, cultural e alimentar.

Apesar de sermos um país com vasta biodiversidade, grande parte da nossa energia alimentar é baseada em espécies exóticas, como a cana de açúcar e o trigo. Em contrapartida, perdemos variedades de mandioca, que é uma planta nativa do Brasil, e variedades de milho, amendoim, batata e tomates.

O conhecimento tradicional da agricultura familiar está desaparecendo pela dependência cada vez maior dos insumos da agricultura industrial de grande escala. Favoreceu-se o uso de grãos e negligenciou-se o uso das frutas, castanhas, raízes e hortaliças e assim perderam-se plantas de mais fácil manejo por estarem mais adaptadas aos ecossistemas. Com a imposição das sementes transgênicas, aumentaram a erosão genética e dependência econômica. Várias plantas tornaram-se resistentes aos herbicidas e o uso de venenos mais tóxicos está levando ao desaparecimento das abelhas.

Já sabemos que 35% da produção agrícola mundial dependem dos polinizadores, portanto florestas e outros ecossistemas próximos às culturas agrícolas têm efeito importante na produção de frutas e grãos. O valor da diversidade de insetos polinizadores é muito alto. Na ausência deles, teríamos que aumentar em seis vezes as áreas de cultivo para obter o mesmo volume de produção.

Na região sul do Brasil, além da palmeira Jussara para a extração de polpa e palmito, temos a erva-mate, a araucária e outras frutas nativas, como a pitanga, araçá e guabiroba, com alto potencial alimentício.

Chamamos as plantas alimentícias não convencionais, ou PANCs, de “daninhas” ou inços, por preconceito ou ignorância. O amaranto, araruta, beldroega, serralha, por exemplo, ocorrem em muitas regiões e tem valor alimentício e nutricional. O ora pro nobis possui até 25% de proteína em peso seco, sendo 80% assimilável pelo organismo humano.

Se o estoque de plantas espontâneas ou nativas continuar sendo negligenciado ou eliminado dos sistemas agrícolas, persistiremos na perda de biodiversidade pelo uso massivo de agrotóxicos e sementes transgênicas e mantendo o Brasil como campeão mundial de uso de venenos.

Para outras informações acesse: www.capa.org.br

Bom trabalho!

