



Pesquisar...

Consumo Consciente

Consumo Alimentar Consciente é conhecer os alimentos que estamos ingerindo: como são produzidos, onde e por quem. Isso implica em escolhas e atitudes que valorizam formas de produção mais sustentáveis para garantir uma vida digna e saudável, não só para nós, mas principalmente para os nossos filhos e netos, em um meio ambiente menos impactado e com inclusão social.

Nesse contexto, nossas metas consistem em divulgar o significado do trabalho na terra, valorizando os sujeitos que atuam na agricultura familiar, a agroecologia e o papel dos consumidores no processo de fortalecimento desse campo econômico fragilizado, promovendo o consumo de alimentos saudáveis e produzidos localmente. Para isso, devemos fortalecer a agricultura familiar do nosso estado, a produção orgânica em bases agroecológicas e as políticas públicas voltadas à segurança alimentar e nutricional.

Vamos apresentar na forma de perguntas e respostas, algumas questões que devem fazer parte do nosso conhecimento como consumidores conscientes.



1 – O que é segurança alimentar e nutricional?

Segurança Alimentar e Nutricional é um direito humano que significa que todos devem ter acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, a partir de práticas alimentares promotoras de saúde, respeitando necessidades e diversidades culturais.

Hipócrates, considerado o pai da medicina ocidental disse “seja o teu alimento, o teu medicamento e seja o teu medicamento, o teu alimento”. Isso nos remete a pensar que podemos prevenir uma série de doenças por meio da alimentação e de hábitos de vida saudáveis. Nesse sentido, consumir mais frutas, verduras e legumes, e menos carne e produtos processados é um caminho.

O fast-food é, definitivamente, um modelo importado que está substituindo para pior o nosso arroz com feijão, a ponto de comprometer a expectativa de vida das próximas gerações. Hambúrgueres, pizza, macarrão instantâneo, refrigerantes, etc. Tudo isso tem excesso de sal, gorduras, açúcares (carboidratos), não contribuindo para a nossa segurança alimentar.

Atividades físicas, hidratação com água (e não com refrigerante), alimentação equilibrada, relações sociais de respeito e tolerância, caridade e solidariedade. Esse é o segredo da longevidade e da saúde e, sem dúvida, da felicidade. As pesquisas científicas mostram isso.

2 – Então a insegurança alimentar vai além da fome?

Últimas Notícias

Rural Semanal faz matéria sobre os 3 anos da FAF!

A nona edição de 2019 do Informativo Rural Semanal, da UFRRJ, publicou no dia 4 de outubro uma matéria sobre [...leia mais >](#)

28/11/2019 - 14:39

Campanha para redução do uso de sacola plástica

Sabe aquela sacolinha que você pega no mercado, cada uma para um produto diferente, usando em uma compra média [...leia mais >](#)

24/11/2019 - 10:43

Aniversário de 3 anos da FAF

Na quarta-feira, dia 18 de setembro, a Rural de Seropédica reuniu agricultores, expositores, visitantes e a comunidade acadêmica para a [...leia mais >](#)

13/09/2019 - 21:36

Calendário FAF Campus Seropédica

26/08/2019 - 13:51

Programa de Residência Agrônômica da Rural em destaque na TV Brasil

No dia 31 de julho, a equipe da TV Brasil esteve na Fazendinha do Km 47 realizando uma matéria para [...leia mais >](#)

26/08/2019 - 13:24

PAA realiza entregas no Campus NI

No dia 15 de Agosto foi realizada a primeira entrega de alimentos via Programa de aquisição de alimentos, o PAA, [...leia mais >](#)

21/08/2019 - 14:13

[mais notícias](#)

Sim. Para além da fome, há insegurança alimentar e nutricional quando ocorre substituição de hábitos saudáveis pelo consumo de alimentos ultra processados, ricos em calorias e pobres em nutrientes. O consumo de alimentos vazios associado à nossa prostração e inatividade diante de computadores, celulares, televisores é prejudicial à saúde.

Para jovens e crianças é ainda mais crítico – vídeo games, tablets, smartphones, as crianças passam horas paradas! Em que pesem outros problemas. Isso contribui para o nosso preocupante quadro de insegurança alimentar, que mata por epidemias de doenças cardiovasculares, cânceres, obesidade e diabetes.

3- Qual é o papel da Agricultura Familiar para a produção de alimentos saudáveis?

É muito importante. A agricultura familiar produz alimentos básicos que estão na mesa dos brasileiros, com maior diversidade, promove o desenvolvimento econômico, gera empregos, preserva a biodiversidade e a paisagem.

4 – No Rio de Janeiro tem Agricultura Familiar?

Não temos no Estado, o cenário *agro* que mostra a televisão – grandes áreas de monocultura transgênica (fruto da amnésia social sobre a nossa verdadeira origem), mas temos agricultura familiar diversificada, que coloca comida de verdade (saudável) na nossa mesa.

Temos a importante produção de alimentos das hortas e que chegam nas Centrais de Abastecimento (Ceasa) – alface, couve, rúcula, salsa, cebolinha, tomate, couve, couve-flor, brócolis; repolho, mandioca, batata-doce, quiabo, milho-verde, abóbora, feijão-de-corda; frutas como banana, manga, acerola, maracujá, jaboticaba dentre outros itens.

É importante destacar que se não temos uma participação ainda maior da agricultura local no fornecimento da alimentação básica da população fluminense, isso se deve em grande medida, à falta de condições objetivas e a ausência de visão sistêmica sobre o processo de desenvolvimento sustentável. Não basta dizer que é importante, temos que gerar renda e cobrar do governo perspectivas claras para o setor.

Diminuir o êxodo rural, estimular a fixação no campo de jovens e mulheres com trabalho decente e bem remunerado. Temos que ter secretarias municipais de agricultura familiar atuantes! Precisamos de apoio à assistência técnica e extensão rural. As áreas de produção estão na sua maioria, abandonadas. Falta transporte, estradas, segurança, saneamento básico e acesso a mercados.

Há pressão pelo crescimento urbano desordenado e pela especulação imobiliária. Pela poluição dos corpos d'água e do solo. É um grande descaso com o meio ambiente que vai custar caro às gerações futuras. Temos graves problemas ambientais, como atividades de grande impacto sócio-ambiental como a extração de areia e um aterro sanitário que recebe lixo do município do Rio de Janeiro em cima do *aquífero Piranema*.

Qual sociedade, em sã consciência pode compactuar com isso no mundo atual de mudanças climáticas, de uma perspectiva sombria sobre a disponibilidade de água potável para as futuras gerações? Se não há pessoas produzindo, água de qualidade e solo fértil, não há produção saudável de alimentos e não há pessoas saudáveis. Isso é um grave sintoma de insegurança alimentar nas cidades.

A vida se organiza com base em redes de relações ecológicas. Tudo está interligado e embora pensemos que vivemos isolados na segurança dos nossos apartamentos, estamos integrados em um sistema sócio-ecológico. Não podemos viver em bolhas artificiais, sem água e sem comida e isso depende de sistemas que possam conciliar produção em quantidade, qualidade, eficiência, sem agrotóxicos e ao mesmo tempo estimulem a biodiversidade e fixe a agricultura familiar no campo.

5 – Onde podemos encontrar alimentos produzidos pela agricultura familiar?

As feiras são espaços de comercialização e consumo que permitem que o consumidor construa relações de confiança e valorização com os agricultores locais. Geralmente esses canais são acessados pela agricultura familiar mais próxima que consegue pela venda direta uma remuneração mais justa pelo seu trabalho.



É possível aprender com os feirantes sobre as plantas e seus usos, receitas diferentes, diversificar a alimentação e conhecer mais sobre a sabedoria popular. É preciso incentivar as feiras e frequentá-las, pois se não há fregueses, não há viabilidade econômica. O poder público pode apoiar as feiras, permitindo seu funcionamento, proporcionando uma estrutura de banheiros e lixeiras públicas para os feirantes e clientes.

Vender na feira apresenta para os agricultores uma oportunidade, mas também um desafio, pois um dia na feira é um dia a menos na lavoura. Além das feiras, a relação direta entre agricultores e consumidores pode ser estabelecida por compra diretamente nos Sítios, nos de Grupos de Compras e existem as feiras orgânicas. Aqui no Rio temos o Circuito Carioca de Feiras Orgânicas, coordenado pela Associação de Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro (ABIO) e outras entidades. Na Rural temos feiras nos campi Nova Iguaçu nas terças feiras, e em Seropédica e Três Rios.

6 – Nas feiras, é possível também conhecer alimentos diferentes. O que são plantas alimentícias não convencionais?

São aquelas plantas que não são de conhecimento geral, são pouco consumidas, muitas vezes consideradas como mato, mas que já fizeram ou ainda fazem parte da dieta de comunidades mais tradicionais, p ex. a beldroega, o caruru, a taioba, a ora pro nobis, etc. geralmente são alimentos muito ricos nutricionalmente.

Os alimentos encontrados nas feiras não são exatamente iguais aos das gôndolas de supermercados, me refiro além da diversidade, à sazonalidade e ao padrão e forma de apresentação. É preciso que o consumidor compreenda que cultivar espécies que produzem bem aqui, ou seja, são adaptadas, e na época recomendada, ou seja, que permite pleno desenvolvimento da planta é a chave para produção de alimentos com qualidade, para que a gente possa praticar agricultura de base ecológica.

Na Região Serrana é possível produzir hortaliças folhosas quase o ano inteiro, mas fica mais difícil no verão porque a época mais quente é limitante para o pleno desenvolvimento das culturas. Podemos substituir a alface por outras hortaliças que não são tão conhecidas, mas que crescem bem no verão, bertalha, por exemplo.

Na Baixada Fluminense do Rio de Janeiro, produzimos jabuticaba, jaca, fruta-do-conde, acerola, amora, jamelão etc. Não produzimos no nosso clima, a pera e a maçã, mas aipim e a banana podem ser produzidos durante o ano todo. A produção de caqui se concentra nos meses de abril e maio. Nessa época também temos oferta de tangerina, laranja, limão e abacate.

É preciso ter em mente que as variações na oferta de alimentos ao longo do ano garantem uma maior diversidade alimentar e isso é fundamental para a nossa saúde. É por meio da alimentação diversificada que adquirimos nutrientes necessários ao perfeito funcionamento do nosso organismo.

Outra coisa, **podemos consumir partes das plantas que são ricas e são jogadas fora no momento de preparar os alimentos.** A beterraba e a cenoura, por exemplo, são vendidas em amarrados (maços) nas feiras. Com as folhas e talos pode se preparar saladas e sopas aproveitando integralmente o vegetal. Ingerimos antioxidantes, vitaminas, ferro, cálcio, fósforo, etc. Com a produção orgânica podemos ter ainda mais segurança ao consumir folhas, talos e cascas de alimentos que geralmente são nobres e com isso reduzimos o desperdício e aproveitamos melhor o nosso dinheiro também.

7 – Qual é a relação entre produção e consumo local e a redução do desperdício de alimentos?

Consumir alimentos locais significa uma redução nas perdas e no desperdício. Hoje, mais de 800 milhões de pessoas passam fome no mundo e o paradoxo é que 1/3 dos alimentos que produzimos vai parar no lixo. A FAO calcula que isso poderia alimentar 2 bilhões de pessoas, somos 7 bilhões. As perdas se referem à redução da disponibilidade de alimentos para consumo humano ao longo da cadeia de abastecimento alimentar, sobretudo nas fases de produção, pós-colheita e processamento. Estima-se que as perdas correspondam a 54% do total.



O desperdício é o descarte intencional de alimentos que são apropriados para o consumo humano, ocorre no final da cadeia alimentar, em estabelecimentos varejistas, restaurantes e domicílios, em virtude de comportamentos adotados nesses lugares. Isso corresponde a 46% da redução da disponibilidade de alimentos.

É importante ressaltar que, mesmo que os países disponham de calorias mais que suficientes para alimentar a todos os cidadãos, a enorme quantidade de alimentos em perfeitas condições que vai para o lixo é um problema gravíssimo. Com o alimento, há muito desperdício de água, solo, trabalho e combustíveis fósseis. É fato que produção e consumo local, aliados à produção orgânica em bases agroecológicas, reduzem as perdas e o impacto ambiental negativo da agropecuária contribuindo para a sustentabilidade dos sistemas agroalimentares.

8 – Meu filho estuda e faz boa parte das refeições diárias na escola. Como pode ser estabelecida uma relação das escolas públicas com a agricultura familiar?

Em primeiro lugar, devemos olhar com muita atenção para o lanche que estamos oferecendo às nossas crianças. Bem, hoje estamos cada vez mais sobrecarregados de trabalho. Perdemos horas no trânsito, tudo isso implica em querer resolver tudo de forma rápida e prática. Estamos cansados. Daí o que vemos nas lancheiras?

Aqueles salgadinhos cheios de corante – amarelos, alaranjados, vermelhos, ultraprocessados, com muito sal, gordura e soja transgênica, que hoje basta reparar na embalagem, produtos que contêm um triângulo amarelo com T, geralmente localizado na parte inferior das embalagens, são transgênicos.

Para beber: suco de caixinha, refrigerantes, achocolatados. Nas festas escolares mais refrigerantes e frituras... entendemos que esse tipo de alimentos deve ser a exceção e não a regra na nossa rotina. Quando éramos crianças, comprávamos um refrigerante aos domingos para a família inteira, lanches não substituíam as refeições de verdade com arroz, feijão, carne e salada de folhas e legumes. As frutas cresciam nos quintais de casa, na roça dos avós. **Todo pedacinho de quintal era aproveitado para produzir alimentos.**

Hoje os quintais diminuíram, mas é possível fazer uma pequena horta em casa, aproveitar e reciclar recipientes e é cada vez mais necessário separar um tempo para preparar refeições de qualidade e sempre podemos priorizar escolhas saudáveis na hora de comprar – frutas e verduras frescas, o aipim e a batata-doce, bolos, biscoitos feitos artesanalmente pela agricultura familiar, sucos naturais. A forma de preparar e apresentar os alimentos às crianças é fundamental para estimular hábitos saudáveis.

Nós somos o espelho dos nossos filhos, eles nos observam o tempo todo e devemos ter um comportamento condizente com as nossas palavras. **Educação Alimentar** pode dar trabalho, mas temos que insistir e aos poucos os hábitos vão se modificando. Isso é importante e fundamental para a promoção da saúde e seus filhos vão te agradecer no futuro.

Quando nossos filhos almoçam na escola, a gente tem que ter em mente que o cardápio das refeições deve ser preparado a partir da indicação de profissionais de alimentação, as nutricionistas. A alimentação deve ser a mais completa para atender às necessidades das crianças para seu pleno desenvolvimento cognitivo.

Isso é dever do estado, está em nossa Carta Magna. Também é seu dever adquirir alimentos da agricultura familiar. Ou seja, realizar compras públicas de gêneros alimentícios para alimentação escolar, priorizando os agricultores do município. Isso é muito importante para garantir alimentação de qualidade para crianças e jovens do ensino básico – incluindo fundamental, médio e técnico.

Fornecer alimentação de qualidade diversificada e localmente referenciada é fundamental para manter a cultura alimentar nas regiões brasileiras. Incluir alimentos *in natura* e processados como as farinhas, a tapioca, o feijão-de-corda e a fava, o pescado, etc.

Estimular, fortalecer a Agricultura Familiar pela segurança da comercialização, gerar renda e trabalho decente, fomentar a economia local são objetivos do *Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)* e o *Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)*.



9 – As Universidades também podem adquirir alimentos da agricultura familiar?

Sim, podemos e devemos implementar as aquisições de gêneros alimentícios da agricultura familiar e reforçar nossa assistência estudantil com segurança alimentar e nutricional. A Rural está realizando compras pelo Programa de Aquisição de Alimentos.

Estamos aprendendo muito nesse processo e percebemos que além das chamadas, que devem integrar a demanda e a oferta local, deve ter muita assistência técnica e extensão rural, o que reforça a importância da Emater-Rio para o nosso estado. A Universidade ajuda a fortalecer a agricultura familiar, traz o tema para reflexão e debate no meio acadêmico, promove a extensão universitária.

10 – Produto orgânico é produzido sem venenos, ou seja sem agrotóxicos que fazem mal à saúde. Além disso, quais outros atributos definem um produto orgânico?

No Brasil temos uma legislação para a produção orgânica que define o produto orgânico como aquele que não contém contaminantes intencionais, o que quer dizer que uma série de medidas devem ser tomadas para evitar a contaminação dos alimentos com venenos, desde a produção no campo até a comercialização, na distribuição, acondicionamento, exposição nos supermercados, feiras e lojas especializadas, tudo isso para dar garantias ao consumidor e permitir rastreabilidade.

Mas não é só isso, o produto da agricultura orgânica ou produto orgânico, seja ele in natura ou processado é obtido em sistema orgânico de produção agropecuária, ou oriundo de processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local. Adotam-se técnicas que otimizam os recursos naturais e socioeconômicos, estimulam a biodiversidade e os serviços ecossistêmicos. Há simbioses benéficas com microrganismos que ajudam as plantas a crescerem mais e melhor. Há controle biológico que usa fungos para manter em níveis desejáveis as populações de pragas e plantam-se espécies que atraem insetos que controlam outros.

Usa-se uma forma de planejamento das unidades de produção que mantenha e recomponha a fertilidade do solo, por exemplo, protegendo-o do sol e da chuva direta, como a cobertura morta, plantas de cobertura, compostagem de resíduos orgânicos. Eliminam-se organismos geneticamente modificados e as radiações ionizantes. Estimula-se a independência do agricultor ao produzir as próprias sementes e manter a biodiversidade local. Isso não quer dizer que não se faz uso de tecnologias de melhoramento genético e seleção de cultivares com resistência a pragas e doenças. Há tecnologias apropriadas para agricultura orgânica e o mais interessante, todas as tecnologias para a agricultura orgânica servem à convencional.

Além da produção, o sistema orgânico inclui relações justas no campo com garantias sociais para os trabalhadores do campo e a priorização dos circuitos curtos de comercialização de consumo, a valorização da cultura e do local. A agroecologia é o campo de conhecimento, como um novo conjunto de leis, teorias, estudos, práticas que orienta a prática da agricultura orgânica nesse sentido.

11 – Os produtos orgânicos podem ser mais caros que os convencionais. Por quê?

Há uma oferta menor do que a procura e o produto orgânico ficou por algum tempo restrito a nichos de mercado. O último censo agropecuário realizado pelo IBGE levantou um grande potencial para certificação de estabelecimentos que já praticam agricultura com práticas agroecológicas.

Então podemos crescer muito e as pesquisas estão mostrando que a cada ano há um aumento significativo do número de produtores no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos no site do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Essa é uma tendência irreversível à medida que o consumidor procura mais alimentos saudáveis e sem veneno, cresce o número de agricultores em busca da produção limpa, com mais saúde para sua família e mais valorização pelo seu trabalho.

Além da oferta, os riscos da produção orgânica podem ser maiores especialmente para os agricultores que estão em transição de sistema convencional para o orgânico. Apesar disso, hoje se multiplicam os canais de comercialização e consumo em que agricultores e consumidores se relacionam diretamente e nesses espaços os preços estão bem mais



conta, alguns comparáveis ao convencional, localmente produzidos e com menor custo de logística para chegar ao freguês. Incluem-se aí com a maior representatividade as hortaliças e frutas.

Além disso, as políticas de abastecimento alimentar como o PAA e o PNAE, podem contribuir e muito para que cada vez mais pessoas possam acessar alimentos orgânicos. As feiras também são mais em conta e em alguns casos, os produtos tem o mesmo preço dos sacolões. Quanto mais gente estiver produzindo e mais perto do consumidor, mais barato será o alimento, mais fresco e com menor desperdício.

É preciso lembrar também que a produção convencional recebe muito subsídio isentando impostos de agrotóxicos, financiando a produção com crédito barato. O custo de produção não contabiliza os impactos negativos da atividade especialmente a contaminação dos corpos d'água, do solo e dos animais e plantas nos preços dos alimentos.

Monocultura em escala leva ao aumento de pragas e doenças nos sistemas de produção e inevitavelmente ao maior uso de agrotóxicos. É um sistema fadado ao colapso porque não se sustenta na base ecológica, mas na artificialização em excesso do meio ambiente e na dependência de agrotóxicos, fertilizantes sintéticos, mecanização excessiva.

12 – Mas como consumidor, como posso contribuir para melhorar o desenvolvimento do campo e da cidade que moro?

Como consumidores podemos fazer muito porque não estamos sozinhos somos bilhões e temos muita força se pensarmos e agirmos com união, com consciência e ética. Pequenas ações começam em casa, com a alimentação dos filhos, na opção pela agricultura familiar, pela agroecologia e pela produção orgânica.

Além disso, é preciso uma mudança real no nosso padrão de consumo, reduzindo-o e assumindo parte da responsabilidade pelos impactos socioambientais decorrentes dele. Temos que reduzir os padrões de consumo porque a capacidade suporte do ambiente não é suficiente.

Quem pode, deve reduzir. Não podemos ser ingênuos e continuar a ignorar os impactos inerentes da extração e beneficiamento da matéria-prima e do transporte de produtos até o consumidor final e ficar alheios a destinação final dos resíduos gerados. Continuar a consumir da mesma forma produtos com embalagens mais verdes, recicladas, com o tema sustentável, não vai resolver o problema.

Não se trata de transferir a responsabilidade das empresas e do governo para o cidadão, mas cada um é um elo forte importante que tem que fazer a sua parte. Posso consumir menos? Posso descartar menos? Posso evitar ao máximo a obsolescência dos objetos? Optar por tecnologias limpas? Posso me envolver mais com a minha comunidade, em ações que priorizem o coletivo?

Posso cobrar dos meus representantes as ações concretas pela agricultura familiar? Sim, tudo isso eu posso fazer aliado ao estado que deve promover a autonomia dos cidadãos para que eles exerçam o controle social das políticas públicas voltadas ao consumo alimentar e também incluir no nosso modelo de desenvolvimento, a mitigação dos danos ambientais e a promoção da justiça social e ambiental.

13 – Argumenta-se que se os agrotóxicos forem usados com equipamentos de segurança pelo produtor não apresentam risco. Inclusive há pessoas que defendem seu uso argumentando que não é possível produzir sem veneno.

A situação é bastante complexa. Quem já produziu, sabe como é difícil usar um equipamento de segurança sob o sol, suando por todos os poros e carregando peso. É uma condição insalubre.

Há um preocupante caso de subnotificação de intoxicação por agrotóxicos no campo – casos de morte, depressão, disfunção endócrina, problemas no sistema nervoso muitas vezes não são associados a exposição a esses produtos no trabalho, nas áreas de pulverização aérea. Grande parte dos resíduos vai parar nos corpos d'água, nos solos,



magnificam-se na cadeia trófica. As pulverizações aéreas atingem áreas fora da região aplicada, áreas de proteção ambiental, expõem crianças e famílias inteiras à contaminação.

Permitimos ingredientes ativos vetados e em concentrações mais altas do que os padrões americanos e europeus e não há segurança de fato sobre o uso desses produtos e muito menos sobre as suas misturas. Dados do Ministério da Saúde revelaram que a água da rede de abastecimento dos municípios brasileiros está contaminada com agrotóxicos, é um problema de saúde pública.

Há um grave quadro de analfabetismo no campo, as pessoas não compreendem os símbolos nos rótulos, os pictogramas indicando os equipamentos a ser usados e vemos frequentemente o discurso de que a culpa é do produtor. Não podemos esquecer da nossa história, de quem é o camponês brasileiro e de onde ele vem profundamente enraizado na escravidão, nas formas precárias de acesso à terra e educação. Além disso, não temos uma assistência técnica pública que atenda amplamente os agricultores e precisamos dela, com enfoque agroecológico.

Creio que o debate não deve mais se restringir a usar ou não agrotóxico, como uma questão simplória. As provas científicas da sua ineficiência e dos efeitos negativos, do risco estão aí. Há negacionistas por toda a parte, mas a ciência nos tirou do obscurantismo e devemos nos apoiar nela para mudar nossos sistemas de produção. É ingenuidade defender um modelo de produção em monocultura e achar que substituir produto químico por produto biológico vai dar conta disso, como às vezes vemos nos programas de televisão – adoção de produtos biológicos com a mesma lógica curativa em sistemas altamente desequilibrados.

É um problema trófico, redes de relações ecológicas. Precisamos de biodiversidade nos sistemas de produção e há várias estratégias para isso que podem ser adotadas em qualquer escala. No entanto, não há pacotes prontos, temos que ter mais conhecimento integrado das condições edafoclimáticas, do solo, das plantas, de agroecologia.

Espalhar produtos químicos tóxicos no ambiente definitivamente não é o caminho para nenhuma atividade. Discutem-se os custos, mas, porque não subsidiar a agricultura de base ecológica como a convencional? Certamente o dinheiro dos contribuintes vai ser melhor empregado em tecnologias que não façam mal a saúde das pessoas e ao meio ambiente. Superar essa dicotomia e partir para ações reais para sistemas de produção que não dependam desses produtos e produzam alimentos para todos.

Temos ótimos exemplos no Brasil e no mundo. Devemos pensar em sistemas agroalimentares e não na produção e produtividade das culturas individualmente. Nossa produção orgânica ainda é pequena quando comparada à convencional, mas temos um grande potencial. É preciso mais investimento em pesquisa e desenvolvimento. Não basta produzir, tem que distribuir, tem que facilitar o acesso a toda população a alimentos de qualidade, tem que manter o homem no campo e fortalecer a educação no campo.



Redes Sociais



Endereço

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

BR-465, Km 7 Seropédica-Rio de Janeiro

CEP: 23.897-000

FonePabx: (21) 2681-4600

Reitoria: (21) 2681-4610 / 2681-4611

Fax: (0xx21) 2682-1120

Contato

fafrural@gmail.com