



TEIA INFORMA

Boletim Informativo da Teia de Educação Ambiental da Mata Atlântica

Dom Pedro de Alcântara - Mampituba - Morrinhos do Sul - Três Cachoeiras - Torres

Número 3 - julho de 2010

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E EDUCAÇÃO AMBIENTAL



Fotos: César Volpato

Alimentos puros: um direito de todos.

Uma das ações humanas que mais tem impacto sobre a natureza é a alimentação. Em 2008, o Instituto Akatu divulgou os resultados de um estudo acadêmico realizado na Universidade de Chicago (EUA) comprovando que os hábitos alimentares têm influência direta sobre a produção de gases de efeito estufa. A pesquisa ia além e recomendava a dieta vegetariana preferencialmente orgânica por ser a que menos agride o equilíbrio climático.

No entanto, o que se vê em muitas escolas que se propõem a formar cidadãos ambientalmente responsáveis é um descompasso entre o que se

fala e que se faz. Esta necessidade de coerência foi um dos destaques da palestra da mestre em Educação Elisabeth Foschiera durante o Seminário Regional de Educação Ambiental realizado em abril em Três Cachoeiras.

No mesmo seminário, o engenheiro florestal Julian Perez reforçou a fala de Elisabeth, entrando numa questão ainda mais profunda, que é a da alimentação servida nas escolas.

Para terminar, Sidilon Mendes do Departamento de Meio Ambiente de Três Cachoeiras relatou a experiência da introdução do

açai e de outros alimentos orgânicos nos refeitórios da Rede Municipal de Ensino do Município. Com o apoio das merendeiras, a nutricionista do município vem conseguindo promover mudanças nos hábitos alimentares dos estudantes.

Em Santa Catarina as escolas da Rede Estadual já têm acesso a alimentos orgânicos há mais tempo.

E com refeições mais amigas do planeta, fica mais fácil discutir e viver a sustentabilidade.

Ecológicos nas Escolas

Em Três Cachoeiras, as escolas da Rede Municipal já introduziram frutas orgânicas produzidas e processadas por agricultores associados à Cooperativa Regional de Produtores Ecologistas (Econativa) do Litoral Norte e Serra do Rio Grande do Sul. Entre agosto e dezembro de 2009, a cooperativa forneceu um mil e 700 quilos de banana, 62 quilos de polpa de açaí e 148 litros de suco de uva para a alimentação escolar do município.

✍ Neste ano, a nutricionista do município Daniele Galeriano, elaborou um cardápio que inclui saladas orgânicas, frutas, sucos orgânicos e batida de açaí em dias alternados.

✍ Conforme a merendeira da escola Fernando Ferrari Clareci Viola, “as crianças adoram o açaí”.

✍ Em Santa Catarina, desde fevereiro os estudantes das escolas da Rede Estadual já estão consumindo doce de banana orgânico processado para a Econativa pela Agroindústria Morro Azul a partir da produção de quatro grupos de agricultura ecológica.

✍ Através de licitação, o Governo do Estado de Santa Catarina comprou 14 mil 950 quilos de doce de banana orgânico. É a quarta vez que a Econativa fornece o produto certificado pela Rede Ecovida de Agroecologia para o estado vizinho.

SEMINÁRIO DESTACOU IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO NA EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Educar-se a si mesmo, reconhecendo suas fragilidades e limitações no cotidiano foi o desafio lançado por Elisabeth Maria Foschiera, durante o 2o Seminário Regional de Educação Ambiental Aquecimento Global: A Educação Ambiental pode esfriar o planeta? realizado no dia 28 de abril no auditório da Prefeitura Municipal de Três Cachoeiras(RS).

A mestre em Educação iniciou sua palestra perguntando quem lembrava do que havia sido falado no primeiro seminário de Educação Ambiental sobre não dar a descarga toda hora, carregar sua canequinha na bolsa para tomar água e café, reduzir o uso de plásticos, reduzir o consumo: “É uma briga diária, cotidiana, como a gente tem dificuldade de não comprar alguma coisa”, destacou, recomendando que os participantes assistissem ao vídeo A História das Coisas.

Elisabeth prosseguiu apresentando cinco vídeos nos quais poderiam ser identificados

alguns conceitos fundamentais para o trabalho com educação socioambiental: solidariedade, complexidade (tudo tem a ver com tudo e na Terra tudo está interligado), valorização do saber popular e necessidade do conhecimento acadêmico assumir sua função social, coerência entre o que falamos e que fazemos. Sobre este último citou como um dos maiores exemplos de incoerência nas escolas as aulas sobre alimentação saudável: “Terminou a aula de alimentação, as crianças vão todas para cantina da escola comer nada a ver do que foi falado e os professores vão pra sala de professores também comer nada a ver com o que foi falado.”

Elisabeth finalizou propondo aos participantes a adoção de atitudes práticas como redução do consumo de plástico, água, luz, carne, uso do carro, e aumento do consumo de orgânicos: “Se nós conseguirmos uma proposta desta como tema gerador estaremos conseguindo fazer um pedacinho do trabalho”.



O seminário teve a participação de 224 educadoras e educadores



Estudantes da Escola São Jorge, do Morro do Forno (Morrinhos do Sul) apresentaram uma peça sobre consumismo

“A INTERFACE ENTRE AGROECOLOGIA E EDUCAÇÃO TEM UM ENORME POTENCIAL”

Antes de sua apresentação no seminário, Julian Perez respondeu a duas perguntas sobre a importância da alimentação escolar para o trabalho com Educação Ambiental.

Tendo participado de todo o processo de discussão da Lei 11.947 (que regulamenta a alimentação escolar), o engenheiro florestal apontou os muitos benefícios advindos dos alimentos orgânicos para os estudantes das escolas públicas: oferta de alimentos de qualidade, abertura de um canal estável de comercialização para agricultores familiares, oportunidade de discutir em sala de aula questões como sustentabilidade, hábitos alimentares e cultura alimentar.

Quais foram as principais dificuldades enfrentadas durante a discussão do projeto de lei?

Perez - A principal dificuldade é que existe um certo preconceito, uma imagem pré-estabelecida em relação ao potencial de produção da agricultura familiar. Muita gente achando que agricultura familiar não tem condições de atender à demanda. Por outro lado a pressão da indústria que atende a alimentação escolar através da Associação Brasileira de Refeições Coletivas (Aberc).

Como você avalia o contexto da

alimentação escolar neste momento?

Perez - Falando especificamente da Agricultura Ecológica na alimentação escolar, a interface entre agroecologia e educação tem um enorme potencial. Existem dois lados bem concretos: um deles é a oferta de alimentação escolar de qualidade para as crianças, que dificilmente teriam acesso a esses alimentos se não fosse através da alimentação escolar.

Por outro lado, abre um canal de comercialização estável para os agricultores. Mais do que tudo isso é o potencial político pedagógico no sentido de agricultura ecológica motivar dentro da escola discussões sobre sustentabilidade, hábitos alimentares, origem dos alimentos, cultura alimentar.

Isso traz para termos concretos o debate sobre sustentabilidade que por vezes fica muito genérico dentro das escolas, como salve as baleias, não corte árvores.

Para os agricultores familiares é um processo importante de construção de autonomia e valorização, pois o agricultor passa a participar dos processos da escola como alguém de referência, contribuindo para o desenvolvimento político e social da proposta da Agroecologia.

Alguns ingredientes chegam a percorrer nove mil quilômetros para chegar até o supermercado. Isso tem sustentabilidade?

A substituição de florestas, alagados, banhados, por áreas de agricultura tem uma contribuição bastante importante no aquecimento global, assim como a forma de agricultura



Açaí da palmeira juçara: super alimento da floresta para a alimentação escolar

DESMATAMENTO x FOME x CONSUMO DE CARNE

Por Christian Linck da Luz - biólogo e professor - christianlinck@gmail.com

Quando vemos notícias e denúncias sobre o desmatamento da Floresta Amazônica, ficamos tristes e, às vezes, revoltados com tamanha barbaridade. Todavia, poucos sabem que todos temos uma parcela de culpa por esta situação. Madeireiros ou mesmo os mega-fazendeiros não são os verdadeiros culpados. Eles são apenas o resultado de hábitos culturais e alimentares incorporados através de muitas gerações que pregam o consumo de carne para “precisarmos sobreviver”.

Como já se sabe, a Floresta Amazônica concentra uma diversidade biológica elevada, com milhares de espécies de plantas e animais às vezes endêmicos que desempenham um papel importante para o equilíbrio ecológico.

Em estados como Mato Grosso e Pará, por exemplo, são desmatadas ilegalmente dentro das propriedades de grileiros e mega-fazendeiros, imensas áreas para venda de madeira. Posteriormente tais áreas viram “campos” de pastagem para criação de gado de corte. Existem inúmeras fazendas com milhares de cabeça de gado sendo criados nestas regiões para exportação ou consumo interno.

Ora, o raciocínio é lógico, principalmente para nós, gaúchos, que temos o maior consumo de carne de gado do país (coincidência ou não, o maior índice de doenças cardíacas e de câncer de intestino). Quanto maior o consumo de carne de gado, maior o

número de áreas de pastagem e maiores os desmatamentos em áreas adjacentes à Floresta Amazônica. Não estou nem comentando sobre o desmatamento em menor escala que ocorre em outras regiões fitogeográficas do Brasil, como por exemplo, na Mata do Cerrado ou na Mata Atlântica.

Neste momento, estou tratando apenas a questão do desmatamento, mas se atentarmos à questão da qualidade da carne, veremos que a situação é pior que a anterior. Na revista Super Interessante de março de 2009 a reportagem intitulada “O preço da carne” relata os malefícios do consumo já conhecidos cientificamente. A reportagem também comenta sobre doenças como a “vaca-louca” que pode ocorrer no gado e a “febre asiática” que pode ocorrer no frango. Outra matéria apresentada no “Fantástico” mostrou que a carne de peixe obtida em água doce e em água salgada rasa está frequentemente contaminada pela poluição.

No Rio Grande do Sul, um dos motivos que o desmatamento não ocorre em grandes proporções é devido ao fato de termos grandes áreas de pastagens nativas dentro do nosso estado que são utilizadas para criação do gado para corte. Mas o que poucos sabem é a situação da soja. Nosso estado apresenta uma enorme quantidade de soja plantada em quase todas as regiões, e muita gente vê isso como um progresso. Todavia, este sucesso é relativo, pois em um país

onde todos tentam encontrar uma saída para a fome, onde um terço da população (conforme recente pesquisa do IBGE) é miserável, pouco se faz para se resolver, verdadeiramente, o problema da fome. Sabe-se que em um hectare de terra usado para criação de gado fornece apenas um quilo de proteína. No entanto, essa mesma área, se fosse utilizada para o plantio de soja, produziria 17 vezes mais! A soja é plantada não para alimentar a população, mas sim, na sua grande maioria, para alimentar animais de corte, como o gado, por exemplo, e pior ainda, frequentemente animais do Hemisfério Norte. Isso é bom? Talvez sim, para enriquecer alguns poucos fazendeiros e para o governo que irá aumentar seu superávit e arrecadação de impostos. Mas a que custo isto continuará acontecendo?

Até quando iremos fomentar esta cultura de carnificina com os animais domésticos, pelo simples prazer de experimentarmos um pedaço de carne? A fome e a miséria continuarão aumentando, as doenças advindas do consumo da carne, cada vez serão mais perigosas enquanto as matas ficarão cada vez menores. Chegará o dia em que não poderemos mais responsabilizar ou outros e sim, nós mesmos como coadjuvantes deste triste cenário.



Com tanta diversidade de alimentos saudáveis, será mesmo que não dá para viver sem carnes?

Boletim publicado pelo Centro Ecológico - Núcleo Litoral Norte