



B3-402 Sabor a resistência: experiências alternativas ao sistema agroalimentar globalizado em Andaluzia, Espanha.

Bianca Pinto Mendes, Universidade Federal de Santa Maria, Brasil,

biancapmendes@yahoo.com.br;

Camila Carolina de Carvalho, Universidade de São Paulo, Brasil, camila.ccarva@gmail.com;

David Gallar Hernández, Universidad de Córdoba, Espanha, david.gallar@uco.es;

Clayton Hilling, Universidade de Santa Maria, Brasil, hilling@smail.ufsm.br.

Resumo

A agricultura e a alimentação experimentaram profundas mudanças nos últimos anos, voltada para a produção agrária intensa destinada ao abastecimento da população. Nos últimos anos, uma preocupação crescente pelas consequências associadas ao consumo desenfreado e, em concreto, à alimentação, cada dia mais industrializada e artificial. Em Andaluzia, Espanha, movimentos agroecológicos desenvolvem iniciativas que através de diversas formas de organização e compromisso, tratam de construir sistemas agroalimentares locais, alternativos e sustentáveis. Nesse sentido, buscou-se conhecer e sistematizar as experiências que priorizam a produção e consumo alternativos e conscientes na cidade de Córdoba, Espanha no período de setembro/2013 a agosto/2014. Entrar em contato com tais experiências nos demonstrou que as outras formas de produzir, consumir e comercializar são possíveis e viáveis, e estão ganhando espaço no cenário agroalimentar.

Palavras chaves: canais curtos de comercialização, agroecologia, economia solidária.

Descrição da experiência

O presente trabalho refere-se à análise das atividades desenvolvidas no Instituto de Sociologia e Estudos Campesinos (ISEC) na Universidade de Córdoba (UCO), Córdoba, Espanha, no período de setembro de 2013 a agosto de 2014 no âmbito de duas bolsas de intercâmbio, o programa Ciência sem Fronteiras e a bolsa Empreendedorismo da USP.

A necessidade de criação de um novo sistema agroalimentar, viável e alternativo, baseado na agroecologia, está gerando novas formas de organização social e de resistências, construindo espaços de maior poder social (CALLE & GALLAR, 2010). Um desses espaços são os chamados canais curtos de comercialização, ou redes agroalimentares alternativas, essas experiências tratam de retomar o controle sobre o sistema alimentar, democratizando-o diante a ação e articulação social.

Nos últimos anos, diversas iniciativas vêm mostrando uma preocupação crescente pelas consequências associadas ao consumo e, em concreto, à alimentação, superando assim a visão mais individualista do consumo ecológico, centrado principalmente na saúde, e se aproxima mais de outros aspectos, tais como os ambientais, políticos e sociais. A lógica de maximização dos benefícios a que responde o sistema agroalimentar globalizado (SAAG) é posta em questão nos contextos urbanos, onde surgem cooperativas, associações, redes de consumidores e de produtores, com o objetivo de gerar relações de confiança mútua que rompem com os canais convencionais da produção-distribuição-consumo do SAAG (RUIZ, 2010).

Na Espanha, desde os anos 1980, vem surgindo movimentos sociais agroecológicos que discutem e lutam por um modelo alternativo de produção e consumo de alimentos, que se posicionam contrários à dominação e exploração de determinados grupos sociais que desejam manter privilégios em detrimento a outros, e demonstram que é na resistência que



se encontra a garantia do cumprimento dos direitos básicos. Em Andaluzia, região localizada no sul do país, há uma grande expressão desses movimentos que se esforçam por construir experiências que articulam produtores e consumidores de produtos agroecológicos no marco do processo social de diálogo, horizontalidade, busca por preços justos e corresponsabilidade, resultando em sistemas agroalimentares locais, alternativos e sustentáveis. Essas iniciativas são vistas como espaços sociais para a satisfação das necessidades básicas de produtores e consumidores, no meio rural e urbano (CUELLAR, 2010; GALLAR & VARA, 2010), além de construir resistência para a manutenção da atividade agrária no meio rural e formas alternativas de consumo frente ao atual monopólio do setor alimentício, pois entendem que a soberania alimentar se relaciona com a necessidade de preservação da cultura alimentar representando um elemento estratégico no desenvolvimento das comunidades.

São diversas as experiências, projetos e iniciativas encontradas por toda Andaluzia que buscam alternativas para a comercialização e produção, inovando no desenvolvimento de estratégias de aproximação entre agricultores e consumidores, promovendo o acesso amplo a alimentação saudável e adequada de base agroecológica e com organização coletiva e autogestionária. (SEMINÁRIO AGROECOLOGIA, SOBERANIA..., 2014). Dentre elas buscou-se durante o período de intercâmbio aprofundar o conhecimento em duas iniciativas: a Associação Cooperativa Agroecológica “La Acequia” e a Rede de Produtores e Consumidores Ecológicos de Córdoba, a “Red”, localizadas na região de Córdoba.

A Acequia surge em 2005, quando um grupo de amigos com questionamentos políticos desde o consumo na cidade e motivados por gerar ações coletivas em torno da problemática da economia globalizada formam um coletivo de troca “Kotruco” com sua própria moeda social e com inquietudes em cobrir de forma real e estável as necessidades básicas em torno da alimentação das pessoas que o conformavam. A partir desse momento, uma das participantes do coletivo, se propõe ao cultivo de uma horta em terras cedidas para abastecer unicamente o “Kotruco”, tendo como referências cooperativas similares que já estavam em funcionamento em Madri e Granada.

Atualmente, o espaço de produção da Acequia está localizado no município “El Carpio”, cerca de 30 km da cidade de Córdoba, em uma área cedida por um dos sócios da associação, é composta por 80 pessoas, 80 sujeitos ativos na produção e consumo de seus próprios alimentos. Seu funcionamento baseia-se na produção coletiva, trocam-se os alimentos produzidos por horas de trabalho na própria horta, além de pagarem coletivamente um salário e todos os direitos trabalhistas a um produtor experiente (hortelano), responsável pelo planejamento do manejo, cuidado diário da horta, e divisão das tarefas entre todos os sócios.

Organizados em 8 grupos menores, os sócios também cumprem outras tarefas, que incluem o reparto semanal dos alimentos produzidos na horta, relatoria e dinamização das assembleias mensais, tesouraria e secretaria. Cada grupo se reúne uma vez por mês para discutir questões internas e levar para a assembleia, onde também é decidido o que produzir de acordo o ciclo e sazonalidade das espécies e cultivares. Além disso, o cultivo segue os princípios da agroecologia, em uma troca constante de aprendizados entre os sócios e o “hortelano”.

Com o tempo e reflexões surgidas dentro da associação, foi moldando-se a ideia de conformação de uma rede mais ampla, fruto também da inconformidade de outros produtores que tinham presentes questionamentos frente à mercantilização dos alimentos, à cultura evocada pelos meios de comunicação do consumo ilimitado justificando a



necessidade de um modelo de agricultura baseado em grandes extensões de terra, uso de agrotóxicos e transgênicos, além da exploração do homem do campo. Assim, em 2010 se cria a Rede de Produtores e Consumidores de Córdoba (RED).

A RED trata-se de uma rede de consumo que pretende aproximar produtores e consumidores, eliminando intermediários e fomentando um consumo agroecológico e crítico. Apesar de não ser uma estrutura intermediária, ela facilita o contato direto entre produção e consumo, incentivando inclusive produtores interessados no projeto e na agricultura ecológica a darem o primeiro salto para iniciar o processo de transição agroecológica, ou seja, consumidores que fazem parte deste projeto buscam algo mais que uma alimentação saudável e livre de agrotóxicos, esses consumidores apoiam um projeto social que propõe uma mudança no estilo de vida, que propõe a volta ao modelo de agricultura praticado em harmonia com a natureza, respeitando ciclos dos indivíduos e plantas.

O objetivo principal da RED é a organização de um sistema de distribuição que permita consumir na cidade produtos muito próximos e baseados na confiança e apoio a pequenos projetos ecológicos. O preço muitas vezes é fixado desde a confiança e a autogestão. Sendo uma rede que põe em questionamento todo o SAAG, a maioria dos produtos possui uma certificação de qualidade se baseando no Sistema de Garantia Participativa (SPG), propondo entre os sujeitos envolvidos um diálogo para uma mútua responsabilização, compartilhando a certificação com base na confiança e organização em rede.

Os consumidores e produtores da RED, assim como os sócios da Acequia, estão organizados em grupos de acordo com a localização geográfica de cada um. A organização em grupos é necessária para manter a organicidade do projeto, além da valorização das relações humanas, já que todas as questões e decisões relacionadas ao funcionamento devem ser discutidas em seu grupo para depois serem levadas à assembléia geral mensal, além de que os pedidos aos produtores e o reparto dos produtos também é feito por grupos. A entrada de produtores na RED possui alguns critérios e prioridades com o objetivo de garantir uma venda mínima para cada produtor e eliminar a concorrência, estimulando aos produtores a diversificação da produção oferecendo desde carnes, frutas, hortaliças, pães até produtos de higiene.

Resultados e Análises

Esses dois projetos, experiências de promoção da agroecologia, da soberania e segurança alimentar e nutricional e da economia solidária, representam também a insatisfação de consumidores e produtores para com o SAAG, estão alicerçados na construção coletiva e social e no resgate de um modelo de agricultura e estilo de vida holísticos que articulam com o ambiente como um todo, na conservação de sementes locais, na recuperação de culturas alimentares perdidas e desvalorizadas pela massificação e imposição da alimentação, na diversificação dos sistemas produtivos, na valorização do auto-consumo e dos saberes campesinos (Figura 1); São projetos que atuam de maneira educativa para que os consumidores também façam parte desse resgate, gerando mudanças nos hábitos alimentares dos sujeitos envolvidos, além de *“frutas com cheiro a fruta, leite que se parece com leite e hortaliças com sabor de hortaliças”*, como costuma falar um dos consumidores da RED. Ambos buscam dentro da ancestralidade andaluza resgatar e permitir o acesso a uma dieta baseada nos sabores mediterrâneos, que fogem da lógica atual da agricultura estandardizada e consumo industrial, recuperando a cultura ao redor do COMER.



FIGURA 1. Colheita duas variedades de batatas na Acequia e várias variedades de tomate dos produtores da RED. Foto: Camila Carvalho e Bianca Mendes.

Referências bibliográficas:

- Calle, A. & Gallar, D. (2010). Agroecología Política: transición social y campesinado.
- Cuellar, M.C. (2010). La certificación ecológica como instrumento de revalorización de lo local: los Sistemas Participativos de Garantía en Andalucía, en AAVV (2010), Patrimonio cultural en la nueva ruralidad, Sevilla, IAPH.
- Gallar, D. & Vara, I. (2010). Desagrarización cultural, agricultura urbana y resistencias para la sustentabilidad, en AAVV (2010), Patrimonio cultural en la nueva ruralidad, Sevilla, IAPH.
- Ruiz, Á. J. La RED de consumidores e productores de Córdoba – un ejemplo de resistencia agroalimentaria. (2010). 143f. Dissertação (Mestrado em Agroecologia) – Universidad Internacional de Andalucía, Córdoba, Espanha. 2010.
- Seminário Agroecologia, Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, e Economia Solidária. Disponível em: <<http://dialogoseconvergencias.org/documentos/termos-de-referencia/6.trseminario-agroecologia-ssan-e-es.pdf?view=true>> Acessado em 14 de outubro de 2014.