



Prato de Ciência - Episódio Especial
Simposio sobre Alimentación en América Latina y El Caribe:
Soberanía y Sustentabilidad (I SAALC)

As Veias Abertas da Soberania Alimentar na América Latina: Uma contribuição de Josué de Castro.

Olá Ouvintes do Prato de Ciência, tudo bem com vocês? Meu nome é Gustavo Torres e hoje teremos um episódio especial do podcast. Esse episódio está sendo lançado juntamente com o primeiro simpósio sobre alimentação na América Latina e Caribe: Soberania e sustentabilidade, organizado pelo grupo de pesquisa Food4You, aqui da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp, a FEA. Para essa data especial, eu fui convidado para falar sobre um velho conhecido aqui do podcast e a relação dele com a soberania alimentar na América Latina.

Bom, para quem é nosso ouvinte assíduo já sabe que estou falando de Josué de Castro. Um dos grandes nomes da alimentação e agricultura no mundo e o homem que revelou ao mundo cientificamente como funcionava o fenômeno da fome, suas diferentes causas, formas de manifestação e soluções para esse drama.

Nesse episódio, eu vou trazer uma breve biografia do Josué de Castro, O conceito de soberania alimentar e como isso se relaciona com sua obra e sua visão da nossa querida América Latina nos dias de hoje, mostrando que seus pensamentos sobre essa temática ainda continuam atuais.

Se você quiser mais informações sobre a obra de Josué de Castro, eu sugiro ouvir dois episódios antigos aqui do podcast: o episódio número 1, que fala sobre a fome, e o episódio número 7, sobre os 75 anos do livro Geografia da Fome, maior obra de Josué, e que já foi traduzido para mais de 25 idiomas

De uma forma resumida, Josué de Castro foi um médico, cientista, nutrólogo, sociólogo, geógrafo e político brasileiro que atuou fortemente pelo direito à alimentação nos campos científico e político. Foi presidente da FAO, que é o braço das Nações Unidas para alimentação e agricultura, e foi indicado aos prêmios Nobel da paz e da medicina justamente pelo amplo reconhecimento de seu trabalho sobre o fenômeno da fome.

É com Josué na FAO que o terceiro mundo, ou seja, os países subdesenvolvidos, começam a ter voz nas políticas de alimentação, e os países ditos como mais "desenvolvidos" passam a ter uma ideia da real situação da penúria alimentar no mundo.

Soberania Alimentar

Bom, o que vou trazer aqui da obra do Josué é como ele pensava a alimentação pra a América Latina dentro do conceito de soberania alimentar, embora este conceito seja póstumo a Josué. Ou seja, Josué de Castro faleceu em 1973, e esse conceito de soberania alimentar surge apenas em 1996 com a declaração da organização de pequenos camponeses a La via campesina, que foi formulada da seguinte maneira:

o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção,



Prato de Ciência - Episódio Especial
Simposio sobre Alimentación en América Latina y El Caribe:
Soberanía y Sustentabilidad (I SAALC)

distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental. A soberania alimentar é a via para se erradicar a fome e a desnutrição e garantir a segurança alimentar duradoura e sustentável para todos os povos

Como eu já disse, Josué de Castro morreu muito antes da formulação do conceito de soberania alimentar, mas suas obras mostram de forma explícita que ele acredita fielmente que esse seria o **único** caminho para livrar a América Latina e o Caribe do drama da fome. Para tentar entender a relação disso com as obras de Josué sem fazer com que esse episódio tenha 3 horas de duração, eu vou focar em dois tópicos importantes: os conceitos de gestão de espaços rurais - que está relacionado com a posse da terra - e o conhecimento tradicional associado na nutrição e no plantio dos alimentos.

Se pensarmos nessa gestão de espaços rurais na América Latina, vamos ver a luta incessante de Josué por uma reforma agrária que possa dar terra a quem quer trabalhar, política que ele considerava fundamental para acabar com a fome. E é uma política que praticamente não se realizou na América Latina, diferentemente da Europa, Estados Unidos, China e Rússia, por exemplo. Existem algumas experiências no México e em Cuba, mas, no geral, a terra é extremamente concentrada no nosso continente: por volta de 50% das terras na América Latina estão nas mãos de apenas 1% da população. E se essa terra é concentrada para a produção de monoculturas, menos diversidade alimentar é entregue às nossas populações.

E a respeito dessa cultura e diversidade alimentar, algumas passagens são interessantes de serem destacadas. Um fato curioso é que até um determinado momento de sua vida, Josué não conseguia compreender como em algumas regiões do planeta, existiam dietas que aparentemente eram pobres em nutrientes segundo o conhecimento científico da época, mas as populações destas regiões não sofriam com os problemas decorrentes dessa "fome". Isso porque o ser humano, assim como outros animais, têm capacidade de buscar nutrientes a satisfazer suas necessidades das mais diferentes formas. Um exemplo é o esquimó que rói os ossos dos peixes, pois toma pouco sol e tem dificuldade de fixar o cálcio devido ausência de vitamina D, ou então pessoas que chegam a comer terra como instinto natural na busca de ferro.

Josué respeitava muito esses conhecimentos e tentava entender como eles se encaixavam em uma dieta equilibrada. Foram essas análises, que levaram Josué a concluir que as populações em diferentes culturas formaram uma alimentação tradicional moldada às necessidades de seu corpo. E isso não somente em termos de consumo dos alimentos, mas também na forma como esses alimentos são produzidos, como no caso do "aquário Chinês". O aquário chinês é uma forma de produzir alimentos que se relaciona muito com alguns conceitos de agroecologia, onde tudo que é produzido pelos seres humanos e animais é aproveitado novamente para nutrir a terra e aumentar sua produtividade e a qualidade de seus alimentos.

No Simposio sobre Alimentación en América Latina y El Caribe: Soberanía y Sustentabilidad, evento que estamos celebrando neste episódio, teremos apresentações sobre raízes,



Prato de Ciência - Episódio Especial
Simposio sobre Alimentación en América Latina y El Caribe:
Soberanía y Sustentabilidad (I SAALC)

tubérculos, folhas, leguminosas e outros alimentos presentes na rica cultura alimentar latinoamericana que tem sua ligação com a forma histórica de nutrição de nossos povos. Muitas delas podem ser consideradas por algumas culturas como plantas alimentícias não convencionais, as PANC, mas na verdade elas são *não convencionais* apenas para algumas pessoas, principalmente a luz do rigor científico. Este é um fato que chamava a atenção de Josué quando ele analisava as dietas do sertanejo e do indígena da Amazônia, já que as plantas consideradas fora dos padrões da cidade é que entregavam para essas populações uma nutrição equilibrada, em situações em que esse equilíbrio parecia impossível.

Essas análises foram o levando a concluir que as diferentes populações construíram uma alimentação balanceada e que essa alimentação balanceada construída por milênios só podia ser afetada por fatores da ordem social. Ou seja, há um perfeito balanço dos nutrientes constituído unicamente pelo conhecimento popular, desde a plantação até o consumo do alimento.

Do meio para o final de sua carreira Josué começa a falar que a fome é um produto último do subdesenvolvimento, subdesenvolvimento este que não é a ausência de desenvolvimento, mas sim um tipo de desenvolvimento mundial, concentrador, onde os países do terceiro mundo sempre saem perdendo. Por isso é importante entender quem são esses atores políticos e econômicos que fazem com que ocorra um desenvolvimento nos outros países e um subdesenvolvimento aqui na nossa América Latina.

VINHETA

América Latina (e suas veias abertas)

É no final da sua vida que Josué de Castro, deprimido pelo exílio que lhe foi imposto pela ditadura brasileira, vendo uma América Latina dominada por ditaduras militares no Chile, Paraguai, Uruguai apoiadas pelos Estados Unidos, ele vai dizer a seguinte frase:

“Eu, que recebi um prêmio internacional da paz, penso que, infelizmente, não há solução além da violência para a América Latina”.

Em 1951, Josué publica Geopolítica da Fome, livro que é uma continuação de seu método de análise no livro anterior, Geografia da fome, mas agora de forma global. Fica nítido neste livro o pensamento anti-imperialista de Josué, já que ele aponta o colonialismo dos países de primeiro mundo na América Latina, África e Ásia, como o principal fator da fome entre essas populações devido à desorganização causada na agricultura, na política e na economia.

Assim como o continente africano e boa parte da população do continente asiático, concentrado em China e Índia, Josué também considerava a América Latina como uma colônia. Não uma colônia política, mas sim uma colônia econômica. E se você é uma colônia, as vontades do seu povo de produzir, distribuir e consumir alimentos fica a mercê da metrópole.

E como a metrópole pode influenciar a alimentação da colônia?



Prato de Ciência - Episódio Especial
Simposio sobre Alimentación en América Latina y El Caribe:
Soberanía y Sustentabilidad (I SAALC)

Os casos do Brasil, Chile e México são importantes para entendermos essa questão, pois a América Latina continua, como na época de Josué, sendo uma colônia econômica do Norte, o que acarreta em desdobramentos na alimentação diretamente da população.

Desde a exploração da cana-de-açúcar no Nordeste brasileiro, o colonizador se apropriou de terras, recursos naturais e de mão-de-obra. Em seus escritos, Josué destacava como a produção de cana-de-açúcar gerou um aumento do consumo desse mesmo açúcar pelo próprio escravo, além da diminuição do consumo de produtos como mandioca, batata-doce e feijão, já que o senhor de escravos, em alguns casos, destruía toda a plantação que não fosse da commodity que lhe gerava lucros, afetando até a sua própria saúde, a saúde do senhor de escravos.

Ainda hoje, o Brasil utiliza muito do seu território para plantação de commodities para exportação, como a soja, que no período entre 2000 a 2014 aumentou sua produção em 29 milhões de hectares, área equivalente ao tamanho do Equador. Em contrapartida, o país importa muitos outros produtos de maior valor agregado como a tecnologia de carros, os celulares e os computadores. O Josué já criticava esse tipo de economia lá atrás, dizendo que a conta nunca fecharia, pois precisaríamos de cada vez mais volume de exportações, ou seja, mais terra, recursos naturais e investimento público em uma ciência direcionada para essas monoculturas alimentares. Ele vai contra uma teoria, que até hoje circula muito por aqui, que é a da vantagem comparativa, que diz que o Brasil, como grande produtor agrícola, tem que focar apenas nessa produção de commodities para se desenvolver, e a população vai acabar ganhando mais dinheiro e assim superar o drama da fome.

Para o Josué é justamente o contrário, o projeto de desenvolvimento dos países ricos envolve que nós plantemos commodities para o resto da vida, ou seja, o nosso subdesenvolvimento é atrelado ao desenvolvimento dos outros. E essa narrativa econômica gera uma luta cada mais acirrada por terra e recursos, levando a uma maior produção de milho, cana e soja, e diminuição a de feijão e mandioca nos últimos anos. Um claro ataque à soberania alimentar brasileira.

Aqui nos nossos vizinhos, depois que a ditadura de Pinochet transformou o Chile em uma experiência neoliberal na América Latina, foram feitos acordos que viabilizaram grandes corporações de alimentos do hemisfério norte adentrarem o seu território levando produtos padronizados cada vez mais baratos, como batatas chips, refrigerantes e bolachas. Esses produtos ficaram populares justamente pela situação de penúria que essa experiência causou, impossibilitando o povo de comprar alimentos saudáveis da rica cultura alimentar chilena. Qual foi a consequência disso? Uma epidemia de obesidade infantil que tomou conta do país nas décadas seguintes, obrigando o Chile a tomar medidas duras na rotulagem nutricional e até retirar os personagens animados das frentes das embalagens.

A obesidade no Chile e a liberalização da economia tem uma relação íntima. Relação entre o biológico e o social, ou econômico, que Josué já observava ao constatar como a incidência de avitaminoses era diretamente relacionada com as aventuras do ciclo da borracha ou também as monoculturas de algodão do Sul dos EUA, nos séculos passados.



Prato de Ciência - Episódio Especial Simposio sobre Alimentación en América Latina y El Caribe: Soberanía y Sustentabilidad (I SAALC)

Também foi o caso dos colonizadores europeus que obrigaram os povos originários da América a usarem roupas, impedindo a captação de sol pela sua pele e levando grupos humanos inteiros a morrerem por falta de vitamina D

Este laço entre o biológico e o social é nítido em toda sua obra, em especial no livro “Ensaio de Biologia Social”, publicado em 1960, ou em A fisiologia dos tabus, onde mostra a ação do inconsciente de Freud na fisiologia humana lá na década de 30, início de sua carreira.

Outro caso aqui na América Latina é o México, país que se tornou o campeão do consumo de refrigerantes no mundo. O México conquistou esse fatídico título depois do acordo de livre comércio da América do Norte de 1994, o NAFTA, que tornou essas bebidas muito mais acessíveis a população mexicana, levando ao aumento exagerado no consumo. Como consequência, o número de diabéticos no México simplesmente dobrou entre 2000 e 2007. O país do pulque, uma bebida fermentada tradicional com grande potencial nutricional, viu seu povo trocá-la por uma mistura de água gaseificada, açúcar e aditivos..

Estes três países são exemplos de como a economia política influencia na alimentação de diversas formas. O pesquisador mexicano Gerardo Otero, já citado aqui no podcast, classifica essa dieta como dieta neoliberal, rica em alimentos ultraprocessados e que foi se difundindo no mundo na velocidade que o neoliberalismo também foi.

É de fato necessário pensar nas consequências nutricionais e culturais deste fenômeno, mas também nas consequências econômicas. Quanto mais importada é nossa alimentação, menor é a receita dos produtores de alimentos dos nossos países. Entregamos um dinheiro, que necessariamente será gasto todos os dias, nas mãos de grandes produtores de alimentos de outros países, ou mesmo de pouquíssimas empresas que controlam a produção de commodities, controle que vai desde o maquinário, passando por sementes modificadas geneticamente e agrotóxicos, até as grandes multinacionais de ultraprocessados e as poucas redes supermercados. Se os produtores perdem dinheiro, diminuem seu poder de compra e inevitavelmente perdem parte de sua soberania alimentar.

E aí entra um ponto central nas ideias do Josué. O Professor da UNESP Bernardo Mançano disse, coincidentemente em uma palestra, sobre Josué de Castro, que a soberania alimentar tem muito a ver com *onde* o alimento é produzido, e que quanto mais perto da pessoa que vai comer, melhor. Ou seja, uma abordagem geográfica da soberania alimentar. Se a pessoa planta um pé de manjeriço em um apartamento ou cozinha seu alimento, fortalece a sua soberania alimentar. Isso também acontece quando, na hora de comprar, optamos por produtos advindos da nossa região, plantados, colhidos e processados seja nas regiões de cinturões verdes das cidades, ou nas crescentes hortas urbanas espalhadas dentro delas. Hoje já temos tecnologia suficiente para aumentar exponencialmente a produção e processamento dos alimentos nestas regiões para suprir grandes demandas de cidades. Não é, como nunca foi, nas palavras do próprio Josué, um problema técnico ou econômico. É um problema político.

VINHETA



Prato de Ciência - Episódio Especial
Simposio sobre Alimentación en América Latina y El Caribe:
Soberanía y Sustentabilidad (I SAALC)

Por fim, como estamos em um evento sobre tecnologia e ciência de alimentos, fica o seguinte convite para pesquisadores da área: De onde vem a matéria-prima que você está pesquisando? Quem vai sair ganhando com sua pesquisa? O seu trabalho faz sentido para economia do país ?

Porque lembra que eu falei que é importante entender os discursos por trás da supressão da soberania alimentar dos povos? Pois bem, a ciência também já foi e continua sendo usada como forma de supressão da soberania alimentar.

A gente tem hoje, na ciência, várias linhas de pesquisas muito especializadas que tratam de alimentos em apenas uma característica destes, seja econômica, social ou nutricional e que acabam não caminhando em uma única direção, a da soberania alimentar. E até nas áreas da nutrição apenas existem discordâncias. Podemos analisar uma uva e ver um cientista defendendo que faz mal porque contém açúcar e outro que faz bem porque tem compostos bioativos.. E, do ponto de vista filosófico, o que seria a verdade? E a verdade segundo o conceito de qual filósofo? Para não cairmos em uma armadilha linguística., o que quero trazer aqui é que a ciência pode ser uma ferramenta de promoção da soberania alimentar, mas também de enfraquecimento dela. Ela é uma excelente ferramenta, mas infelizmente não tem poder de julgamento moral ou ético que o conceito de soberania alimentar apresenta. Este julgamento deve vir a partir de um estudo mais amplo sobre o campo da alimentação, sem apelar para sentidos comuns de fora da nossa área de domínio. Entender tudo o que se relaciona com esse conceito de soberania alimentar, e aqui vou parafrasear Josué na sua crítica a ciência moderna, obriga que o cientista , saia da frente de seu potente microscópio e aprimore sua visão a ponto de curar sua potencial miopia política e cultural que prejudica a alimentação de nosso povo.

É importante que a Universidade tenha uma coesão no seu pensamento sobre alimentação no seu mais amplo entendimento, afinal, é deste descuido da universidade com a cultura que as ideais mais extremas da sociedade nascem. Esse modelo de ciência positivista, desligada da realidade material da população, é um dos pilares da ascensão do Fascismo na Europa, nas palavras de Josué e outros pensadores de sua época.

Ele já dizia nas décadas de 60 e 70 que um médico não poderia saber apenas medicina, mas também economia, geopolítica, geografia e sociologia. Fica a pergunta: O que devemos saber, enquanto cientistas, tecnólogos ou engenheiros de alimentos, para promover a soberania alimentar de maneira efetiva? O que devemos estudar para que nossa produção científica ou profissional seja um caminho para a promoção da soberania alimentar?

Este é um convite a todos pesquisadores da área, para que foquem seus estudos em produtos que realmente tenham sentido econômico, social, cultural e nutricional para a nossa população, para que a produção deles seja estimulada. Afinal, desde a época do Josué até hoje, o problema da má alimentação no mundo não tem nada de técnico ou econômico. O mundo tem tecnologia e recursos suficientes. O problema sempre foi político. E a decisão política de se fazer ciência de uma ou de outra forma , é do pesquisador. Afinal, não existe neutralidade na área científica.



Prato de Ciência - Episódio Especial
Simposio sobre Alimentación en América Latina y El Caribe:
Soberanía y Sustentabilidad (I SAALC)

Quem sabe assim, num pensamento mais amplo sobre alimentação, a nossa América Latina se livre das amarras históricas da fome e das recentes da obesidade.

O Prato de Ciência é um projeto da Secretaria de Pesquisa da FEA que conta com apoio da Fapesp, a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, do Serviço de Apoio ao Estudante da Unicamp e da Pró-Reitoria de Extensão e Cultura também da Unicamp. A coordenação é da professora Rosiane Cunha e o apoio administrativo é da Laís Glaser.

A produção do roteiro, locução e edição de som são minhas, Gustavo Torres. A revisão e edição do roteiro são da Ana Augusta Xavier. O logo do Prato de Ciência é de João Botas, a música tema é do Nicolau Moraes e a trilha sonora do Tavinho Andrade.

Espero que tenham gostado desse episódio especial e nos vemos em breve. Não esqueça de compartilhar o prato de ciência com a família e amigos.

CRÉDITOS: Roteiro, locução, edição de áudio Gustavo, edição de roteiro Ana

Até mais!