



Prato de Ciência - Arroz com feijão  
Para além do alimento como mercadoria



Tomaso Ferrando

**Título:** Para além do alimento como mercadoria

**Repórter:** E nesse momento centenas de pessoas participam do segundo grande ato do movimento Passe Livre contra o aumento da tarifa de ônibus, trens e metrô na capital paulista. Apesar da conquista de alguns avanços como a criação da tarifa zero para estudantes que comprovarem baixa renda e os descontos garantidos nos bilhetes únicos diários, semanais ou mensais, os manifestantes do MPL marcam para defender o transporte gratuito para todos os cidadãos.

**Entrevistada:** Não existe uma catraca na porta de um hospital. Qualquer um, mesmo que não seja um usuário do SUS que tenha o seu convênio, ele pode usar a saúde pública. Se ele sofrer um acidente, ele vai ser encaminhado para um hospital público.

A gente propõe que o transporte público seja puxado da mesma forma, pelo conjunto do arrecadamento dos impostos pelo pagos pelo conjunto da população e que quem quem deve pagar mais é sim os ricos.

**Gustavo:** Você acabou de ouvir o som de manifestações contra o aumento do valor das passagens de ônibus que aconteceram em São Paulo em 2015. Essas manifestações foram organizadas pelo Movimento Passe Livre, que defende que os meios de transporte coletivos devem ser públicos e gratuitos. Assim como o Movimento Passe Livre, existem muitos outros movimentos sociais e organizações que defendem que áreas como educação, saúde e acesso à água sejam gratuitos e universais. Mas talvez devêssemos ir além...

**Tomaso:** Como é que é a humanidade, né a coletividade a política, a academia, as pessoas não consideram a comida que a parte mais importante da vida dos seres humanos sem comida, a gente não pode fazer nada, né? Essa que é tão importante para os seres humano, para vida, é tão importante para natureza, ninguém se preocupa que seja privatizado.



Prato de Ciência - Arroz com feijão  
Para além do alimento como mercadoria



Tomaso Ferrando

**Gustavo:** Esse é o Tomaso Ferrando, professor de direito na Universidade da Antuérpia na Bélgica, que pesquisa as conexões entre o direito e os alimentos. O professor Tomaso é italiano mas, além de ter amigos portugueses, ele também já morou no Brasil enquanto foi pesquisador visitante na USP por isso o português dele tá em dia. Voltando ao tema, Apesar dele ser definido de diferentes formas, a gente costuma enxergar o alimento como uma mercadoria, um produto a ser adquirido.

**Tomaso:** Como é que a gente sai desse esquema que está bem gravado na cabeça das pessoas do “ah comida, comprar, dinheiro, privatização”, a gente está acostumado que essa é o dia a dia, né? Quem não tem a possibilidade e a capacidade de produzir comida em terra, que tem acesso. A gente tá dependente de comprar né?

**Gustavo:** E essa visão do alimento como mercadoria também está entranhada no mundo acadêmico. Um estudo de 2017 que mapeou como o alimento foi classificado na literatura científica desde 1900 mostrou que mais de 50 mil artigos relacionaram o alimento a uma commodity ou bem privado, com um expressivo aumento a partir de 1980 por causa da ascensão do neoliberalismo, e **apenas** 179 artigos relacionam o alimento ao bem comum ou bem público. É por isso que alguns pesquisadores têm se debruçado para repensar a comida dentro deste conceito, o conceito de comum...mas afinal, o que isso quer dizer?

## VINHETA

**Gustavo:** Olá ouvintes do Prato de Ciência, tudo bem com vocês? Meu nome é Gustavo Torres e hoje, mais uma vez, vamos trazer reflexões a respeito de como enxergamos nossa comida e nosso sistema alimentar e como podemos repensá-los. A comida já foi definida como uma mercadoria, um bem comum, um bem público, um bem privado e um direito humano Além disso, a comida foi reconhecida como um importante elemento cultural e é a nossa fonte de energia. Apesar de todas essas possibilidades, é a ideia do alimento como mercadoria que se sobressai. Mas antes, para que a gente consiga entender o conceito de comum, primeiro



Prato de Ciência - Arroz com feijão  
Para além do alimento como mercadoria



Tomaso Ferrando

precisamos pensar (pausa)....Porque repensar o alimento como mercadoria e enquadrá-lo de outra forma, dentro de outro conceito?

**Tomaso:** É um sistema alimentar que não consegue provar as necessidades humanas, não consegue provar a necessidade do planeta, mas também tem muitos problemas técnicos de trabalho qualidade do trabalho, qualidade da terra. Qualquer elemento da cadeia alimentar tá privatizado no sentido que tá exclusiva pelo uso das pessoas que têm capacidade de recursos e essa tem impactos no meio ambiente, né? Impactos na acessibilidade da comida, tem impacto na qualidade da comida e tem impacto também que afinal o sistema alimentar e fica construído pela geração da renda para geração do retorno financeiro, e não pelos utilidade que o sistema alimentar deveria produzir. A saúde humana não é a prioridade, a saúde do planeta não é a prioridade, a acessibilidade da comida não é a prioridade. Então quando tu começa a olhar o sistema alimentar da perspectiva da privatização, da exclusão é mais fácil entender os problemas que a gente tá vendo hoje a nível global. Então acho que essa ideia da privatização, exclusão justifica, né? Muitos desses elementos negativos. Então se é a privatização é o problema. O tema é qual pode ser a solução.

**Gustavo:** Realmente, a construção social da comida como uma mercadoria rejeita seus atributos não econômicos, como o fato de um alimento ser fonte de energia, ser saudável ou sustentável, ou um determinante cultural, em favor das características desse alimento que são negociáveis, como aparência, durabilidade, padronização e simplificação de produtos alimentícios naturalmente diversos. Isso leva a uma negligência relacionada às propriedades dos alimentos, à nutrição, e faz sobressair as chamadas calorias baratas, ou seja, aquelas fornecidas por alimentos que geram maior lucro para as grandes empresas do sistema alimentar.

**Gustavo:** Mas onde é que essa história de alimento como mercadoria começou?

**Tomaso:** Acho que tem raízes históricas muito evidentes, né? Na Inglaterra dos 1600 1700 do tempo das *enclosures*. Exatamente isso foi proibido. Então tinha as pessoas que tinham



Prato de Ciência - Arroz com feijão  
Para além do alimento como mercadoria



Tomaso Ferrando

acesso a a terra mesmo sem ter direito de propriedade e eles têm acesso pra madeira, pra fogo, né? Tem acesso para produtos alimentares para comer. Tem acesso também alguns animais para caçar e a privatização do estado, a privatização da sociedade desprivou essas pessoas do acesso, né de criou a possibilidade do se vocês que se esquentar durante do inverno, né com a madeira ou do comer através da caça do da coleta e o que aconteceu que essas pessoas que não tinham acesso a comida viraram trabalhadores e trabalhadoras nas empresas então a revolução industrial na Inglaterra, né? Começa também com a *enclousure* com a privação do acesso a alimentação e a comida.

**Gustavo:** A ideia do comum já foi amplamente discutida na sociedade e academia. A partir da metade do último século, surgiram os dois principais pensamentos sobre esse conceito: o pensamento econômico e o pensamento político. Então professor, afinal o que é o comum?

**Tomaso:** A pergunta mais fácil de todas, né? Tem tantas maneiras diferentes de interpretar os comuns. Uma das perguntas que eu acho que no mundo acadêmico e fora do mundo acadêmico a gente deveria fazer mais o que a gente considera como comum, o que é que a gente considera como alternativa à ideia da commodity, né? Historicamente pode encontrar muitas interpretações diferentes. A mais conhecida, talvez é a teoria dos commons de Elinor Ostrom que sai da economia e é uma teoria para justificar ou para demonstrar que os organismos e os ecossistemas deixados se organizar de maneira autônoma ,orgânica,né? Conseguem sobreviver colocando regras, colocando os limites também as possibilidades de cada organismo dentro da comunidade. E essa foi uma resposta a tese do Hardin, que o Hardin escreveu que tudo o que que era comum era uma tragédia porque ele utiliza essa ideia acesso a terra aberto para todo mundo acesso terra onde todas as pessoas podem fazer da Terra o que eles querem, as pessoas vão destruir a terra, eles não vai respeitar os limites ecológicos, não vai respeitar os limites sociais. Então essa ideia da da tragédia das comuns foi utilizada muito para privatizar para para justificar o feito que cada pessoa precisa títulos individuais precisa uma uma sociedade estruturada ao redor da ideia da propriedade privada, estruturada ao redor da competência, né? Onde a gente não colabora uma com a outra porque não dá para



Prato de Ciência - Arroz com feijão  
Para além do alimento como mercadoria



Tomaso Ferrando

colaborar porque se colaborar vai acabar em tragédia, né? Então Elinor Ostrom demonstrou que no mundo, né? Fora da sociedade humana tem muitas situações onde os organismos organizam-se de maneira autônoma, a gente tem acesso, tem colaboração, tem respeito também de regras. Então daí acho que o conceito foi mais justificado, também mais legitimado também no mundo acadêmico, né? De começar a falar sobre os comuns como uma maneira de organizar recursos coletivamente. E aí essa é a tese mais conhecida. Tem muito trabalho sobre a maneira da gestão coletiva comum do recurso que pode ser uma floresta, pode ser o mar, pode ser um monte, né? Mas normalmente essa tese começa da ideia tem um recurso específico tem uma coletividade e a coletividade define regras da maneira de seguir regenerando também o recurso, né? Regenerando a coletividade.

**Tomaso:** Mas eu acho pessoalmente que quando eu e outras pessoas falamos do comuns, a gente está mais interessado a pensar não tanto a gestão, quanto a participação e quanto a tentar introduzir objetivos na sociedade que não são os objetivos típicos do mercado privatizado. Então aí tem uma tese dos comuns que é mais política, menos econômica que é muito mais interessante na dinâmica de organização social mas também contra da visão dominante. Então começar pensando o que que significa pensar o mundo onde os recursos, ou a cidade ou sistema alimentar são coletivos são para a coletividade, mas também para a natureza. Que gente deveria mudar? Que que tem que ser feito de maneira diferente em todos os níveis e não somente para a gestão do recurso, mas também para pensar porque a gente tá fazendo. O que tá fazendo? Quem que vai aproveitar? Então essa tese que é menos do gestor recursos e mais visão política é uma tese que é acho mais alinhada com o que os movimentos sociais já estão fazendo, com os povos indígenas já estão fazendo então não precisa ter acadêmicos desenvolvendo teorias, não precisa dos acadêmicos organizando. Precisa só dar visibilidade o que que essas movimentos sociais, povos indígenas estão fazendo e reconhecer que tem algumas regras tem algumas limites, né? Que o direito, a política, o sistema econômico não dá oportunidade a essas visões alternativas do se consolidar se desenvolver



Prato de Ciência - Arroz com feijão  
Para além do alimento como mercadoria



Tomaso Ferrando

também de sair dos pequenas espaços onde eles são praticadas. Então para mim é muito mais isso quando eu considero a ideia do comum do sistemas alimentários. Muito mais começaram dessas lugares essas realidades, essa já é prática de hoje em dia onde a comida, o sistema alimentar ta estruturado ao redor do interesse da coletividade, do interesse da ecologia e tentar olhar como é que a gente pode transformar essas realidades que hoje em dia tão bastante fragmentadas em um projetos, processos mais amplos e projetos políticos também que podem chegar fora das contextos dos movimentos sociais fora dos contextos dos povos indígenas.

**Gustavo:** Quando escutamos falar de bem comum, é bem provável que a gente pense em algo que está relacionado à exclusiva presença do Estado, porém o professor Tomaso faz uma observação sobre a diferença do comum e do público.

**Tomaso:** Quando a gente está pensando nas políticas que podem efetivamente atuar então precisa uma intervenção pública com o orçamento público para facilitar uma reabertura do sistema alimentar, mas também uma transformação do sistema alimentário fora do esquema da commodity, privatizado, dentro do esquema coletivo. Então precisa políticas públicas pela área de distribuição da terra, precisa de políticas públicas para acesso à terra para garantir a área agroecologia para puxar formas ancestrais tradicionais do cultivo ou produtos etc, Precisa políticas públicas pelo tema da escola, da refeição escolar espaço acessibilidade para ter certeza que todo mundo tem dinheiro para comprar. Mas o público algumas vezes pode ser compatível com privatizado. Os comuns são uma maneira para ir um pouco mais para frente, né comparado com a ideia do público porque não é somente o Estado que prove algumas coisas, que garante a do ponto de vista do do consumo, do ponto de vista acessibilidade, mas também pensar o porquê algumas coisas estão acontecendo. Por que a gente produz? Como é que a gente produz? Como é que a gente distribui e porque é que distribui. Então não é somente o público, garantindo um serviço essencial. Isso é fundamental, mas também transformar a mentalidade tanto do Estado quanto das pessoas para entender que o sistema alimentar é muito mais que só comprar comida e comer, mas dinâmicas interpessoais dinâmicas ecológicas, a complexidade das bactérias e dos microbiomas. Tem muitos elementos



Prato de Ciência - Arroz com feijão  
Para além do alimento como mercadoria



Tomaso Ferrando

que a gente tem que recuperar e recuperar essa ideia do que tudo faz parte da coletividade, tá? Então não é só esperar o Estado dando algumas coisas, mas criar mais espaços intelectuais de organização, de reconhecimento, de democracia alimentária. Não pode ser o público como a única resposta do privado. A ideia dos comuns do sistema alimentar como comum é criar mais conhecimento mais participação e mais reconhecimento Sobre todo da parteda comunidade reconhecimento da importância do sistema alimentar, mas também é reconhecimento das pessoas que fazem parte do sistema alimentario..

### MÚSICA DE TRANSIÇÃO

**Gustavo:** Agora você deve estar se pensando: *mas isso é uma utopia, não acontece em lugar nenhum*. Bom, hoje, um sistema alimentar global baseado na ideia de bem comum é uma realidade bem distante, mas uma palavra importante para esse debate é “*commoning*”, em inglês, que é o gerúndio de *commons*, ou comum, em português. O gerúndio é a forma nominal de um verbo que indica continuidade, ou seja, ele mostra o desenvolvimento de uma ação em andamento. Usando essa definição, o *commoning*, quer dizer que as ações feitas para transformar o alimento em um bem comum importam tanto quanto a própria ideia de comum. Compartilhar saberes, instrumentos, sementes, espaços e alimentos fazem parte destas ações de criação e fortalecimento de redes alternativas de alimentos frente ao colapso do sistema alimentar hegemônico atual.

**Tomasso:** Para mim é importante ter alguns exemplos porque a gente veja que é possível, né que é possível organizar o sistema alimentares. diferentemente né? Que é possível ter terra em comum pelos camponeses que eles cultivam da maneira conjunta compartilhando os tratores, compartilhando o suporte ,compartilhando também o mercado de uma maneira muito mais Cooperativa. É possível que essas cooperativas dialoguem diretamente com os consumidores sem intermediárias de maneira que os consumidores tem acesso e podem suportar diretamente aos camponeses. Tem a possibilidade de ter políticas públicas do refeições escolares gratuitas, universais, onde todo mundo tem acesso à escola todo mundo que tem acesso à escola, tem acesso também a comida, mas todos os exemplos tem que fazer parte ou



Prato de Ciência - Arroz com feijão  
Para além do alimento como mercadoria



Tomaso Ferrando

estar dentro de um discurso que é um discurso mais amplo que é um discurso político do coexistência é um discurso político dos limites também do sistema atual que é a demonstrado a incapacidade do prover. Então sim exemplos. Vamos tentar mobilizar ao redor de uma horta urbana vamos tentar mobilizar ao redor de um exemplo específico, vamos mobilizar ao redor da cerveja bem comum porque a gente tá juntando os camponeses com os consumidores, mas logo vamos por as perguntas mais amplas. Vamos tentar utilizar a ideia do comum para imaginar, né? Um sistema que funcione fora do modelo dominante de privatização. E aí acho que é que ter exemplos sistêmicos, né? Tá mais complicado, mas como eu falei no começo tem muitas realidades que já tem tem sistema que tá bem avançado nessa trajetória fora do modelo dominante. E aí que a gente pode aprender.

**Gustavo:** Hungria, Bélgica, Canadá, Itália, Índia, China, Finlândia, Polônia, Califórnia, Todos esses lugares já desenvolveram ou estão desenvolvendo redes alternativas de alimentos que servem de exemplos para aprendermos. Na Hungria e na Finlândia há diversas famílias que mantêm tradições do plantio e coleta de diferentes frutas vermelhas em terrenos públicos, comuns e privados. Isso também acontece na Polônia, mas com cogumelos. Além do consumo próprio, as frutas vermelhas e os cogumelos são doados e trocados entre famílias e comunidades, já que a produção gera uma quantidade muito maior do que o necessário. Ainda na Polônia, os famosos bares de leite são restaurantes populares criados no final do século XIX e expandidos durante o período socialista do país. Mesmo após a mudança de regime, os bares continuaram a funcionar com subsídio estatal e administração privada ou de uma comunidade. Os bares estão sempre cheios e servem milhares de refeições tradicionais polonesas por dia. Um ponto fundamental para entender o sucesso desses locais é o preço da comida e a grande identificação da comunidade de trabalhadores poloneses com esses espaços. É o reconhecimento desta prática por parte da comunidade que mantém vivos os restaurantes, independentemente do regime político vigente. Índia e China são outros dois bons exemplos. A partilha de refeições, de tarefas na agricultura e, processamento e consumo é herança e já vem de milênios nessas populações. A noção de alimentação desses povos já é comunitária devido a filosofia de vida e religião, e por isso é muito difícil que a lógica do alimento **APENAS** como mercadoria entre em muitas regiões destes países.



Prato de Ciência - Arroz com feijão  
Para além do alimento como mercadoria



Tomaso Ferrando

**Tomasso:** Ao redor do mundo, né? Talvez mais que na Europa tem dinâmicas da realidade onde sem utilizar as palavras comum os movimentos sociais, os povos indígenas já fazem isso, sempre fizeram isso que é essa ideia da comunidade, o sistema alimentário interdependente né? Tu não pode ter comunidades sem sistema alimentar. Que tentam fazer soberania alimentaria que tentar produzir o que eles necessitam que tentam fazer agroecologia que não utilizam insumos químicos e não utilizam *semillas* que estão com patentes. Que tentam construir uma rede local que todo mundo tem até acesso a alimentos sem precisar ir comprar fora ou ir comprar no supermercado.

**Gustavo:** Por fim, as cidades de Ghent, na Bélgica, Torino na Itália, Toronto no Canadá e Fresno nos EUA, possuem espaços de governança comunitários e populares onde os alimentos são produzidos, consumidos e distribuídos com acordos e iniciativas entre o Estado, produtores privados, universidades e a comunidade para a promoção das diferentes formas de circulação de alimentos, além de troca de experiências sobre plantio, preparo culinário e nutrição. E temos exemplos como esses bem perto também.. Alguns projetos de extensão da Unicamp atuam em conjunto com produtores locais e cooperativas da região de Campinas na distribuição de cestas de alimentos orgânicos na cidade e em cidades vizinhas. Essas novas redes alternativas locais estão em expansão por todo o mundo e são apoiadas por movimentos sociais, academia e governos de diferentes instâncias.

## VINHETA

**Gustavo:** Que os alimentos deixem de ser commodities e se transformem em bens comuns é um importante passo na transição para um novo regime alimentar, em que predomina a sua necessidade absoluta para os seres humanos, onde, ao invés da maximização do lucro, as prioridades são nutrição, cultura e comunidade, e em que as diferentes dimensões de alimentos são devidamente valorizadas.



Prato de Ciência - Arroz com feijão  
Para além do alimento como mercadoria



Tomaso Ferrando

E você, meu caro ouvinte, independentemente se você é um produtor, consumidor, ou pesquisador de alimentos, como é a sua relação com eles? De onde vem a comida que você produz, consome ou pesquisa? Ela é apenas uma mercadoria ou também assume outras formas no seu trabalho e na sua casa? Bom, espero que a conversa que tivemos com o Tomaso neste episódio faça você refletir um pouco sobre essas questões.

**Gustavo Torres:** Esse foi mais um Arroz com Feijão em um formato diferente. Gostou? Deixa nos comentários das nossas redes sociais, ou no episódio no Spotify. O Prato de Ciência é um programa da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp, coordenado pelo professor Eric Tobaruela e apoio administrativo da Laís Glaser. A produção, locução e edição de áudio são minhas, Gustavo Torres. A edição e revisão do roteiro são da Ana Augusta Xavier. A gente agradece o professor Tomaso Ferrando pela participação e nos vemos no próximo episódio. Até lá!

### Episódios relacionados

- [#66 - Direto do Forno 10 - O relatório SOFI e o panorama mundial da segurança alimentar.](#)
- [#10 - Arroz com feijão 3 - O Papel da Agricultura Familiar.](#)
- [#8 - Arroz com feijão 2 - As transformações em curso no sistema agroalimentar global e as suas implicações para o Brasil](#)