



A Fome e os Alimentos Orgânicos

**BOLETIM DE ANÁLISE CONJUNTURAL DOS PREÇOS
DOS ALIMENTOS ORGÂNICOS NO VAREJO DE FLORIANÓPOLIS**
por Prof.^a Dr.^a Marlene Grade & Carolina Vincenzi Mergen

A FOME...

O Prof. Grian Garvey, na apresentação da pesquisa de Larissa Bombardi, *Geografia do Uso de Agrotóxicos no Brasil e Conexões com a U.E.*, expressa que “nossos olhos traem nossa inquietação, um profundo saber que as coisas não estão bem (...) no século 21, então, tudo não está bem”. Segue explicando que fomos varridos para dentro de uma modernidade que desenha linhas profundas em rostos jovens. A insegurança alimentar marca o corpo de 5,6 milhões de pessoas no Brasil de hoje, que, invisíveis e ignorados, vivem à margem de nossa civilidade. Até quando? Se em 2014 saímos do mapa da fome da FAO, estamos correndo sério risco de retorno a ele.

A fome, a miséria, as mudanças climáticas, a desigualdade são criadas por uma forma de atuação humana sobre a natureza na busca pela criação e apropriação de excedentes econômicos. Será crível que estes problemas podem ser resolvidos pelos mesmos interesses que os criaram?

Josué de Castro, na *Geografia da Fome*, apontava que fome e subdesenvolvimento andam de mãos dadas; nesse sentido, desvelando a fome como um fato social.

RETRATOS DE UM BRASIL FAMINTO

Em *Vidas Secas*, de Graciliano Ramos, a fome atravessa seu romance e aparece como raiz da migração das personagens. Traz em cumpridos silêncios o homem pobre, faminto, denunciando seu desamparo diante das injustiças sociais. Em uma rara riqueza cênica que marca a paisagem na retina, ele escreve: “A caatinga estendia-se, de um vermelho indeciso de salpicos de manchas brancas que eram ossadas. O voo negro dos urubus fazia círculos altos em redor de bichos moribundos”. “Os infelizes tinham caminhado o dia inteiro, estavam cansados e famintos”.

Capitães da Areia, de Jorge Amado, traça a representação da fome urbana. Aponta a falta de oportunidade e a desigualdade social como motores da violência. “A cidade infestada por crianças que vivem do furto”, “Esse bando que vive de rapina”, “Pouco servidos de sentimentos cristãos”. Seu romance expressa a luta cotidiana dos meninos abandonados por melhores condições de vida.

Ambos os romances traduzem uma concepção das entranhas do Brasil, suas pobreza e riquezas, uma cultura original. Seca e fome andarilhas, labirintos urbanos, vozes sem ouvintes, aguda desigualdade social, diálogos magros

em gordas narrativas: tudo é perda, ruína.

A fome não pode e não deve ser tratada como um problema isolado. Essas literaturas clássicas seguem expressando o Brasil atual. Seremos capazes de construir outro cenário? Outra sociabilidade?

AGROTÓXICOS E SEGURANÇA ALIMENTAR

A produção de *commodities* tem se consolidado no Brasil, mas esta forma de cultivo demanda intensa utilização de agrotóxicos. A transformação de alimentos em *commodities* retira deles seu valor de uso como alimento. Áreas plantadas com cana, soja e eucalipto, no Brasil, correspondem a 5 vezes a área territorial de Portugal. Isto impacta diretamente sobre quanto de nossa área territorial está destinada à produção de alimentos para a população. E quanto para a produção de orgânicos?

Em seu livro *As Veias Abertas da América Latina*, de 1971, Eduardo Galeano se perguntava: “exportamos produtos ou exportamos solos e subsolos?” Em 2017, Larissa Bombardi acresce: exportamos “água e sol”. E importamos agrotóxicos, contaminando solos e águas. O Brasil consome cerca de 20% de todo o agrotóxico comercializado no mundo. A produção em grande escala também acaba por sacrificar a variedade de nutrientes na dieta, tornando o indivíduo vulnerável a doenças.

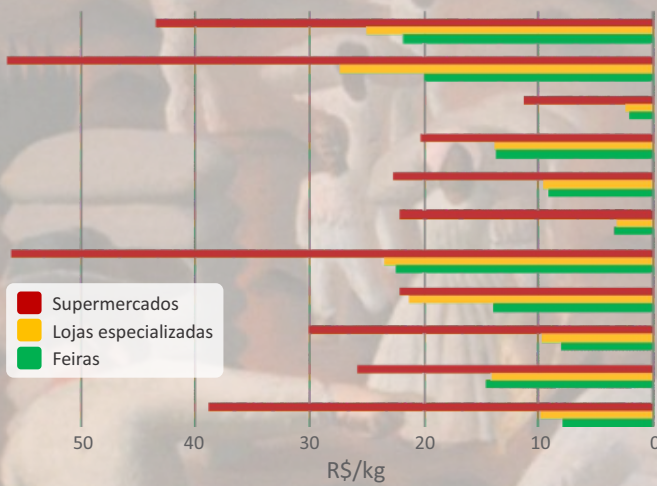
EXTINÇÃO DO CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CONSEA)

Estão em risco várias políticas públicas que apoiam a produção de alimentos orgânicos. Nos últimos anos, os recursos recebidos pelos programas de apoio à agricultura familiar têm se reduzido: de R\$ 1 bilhão em 2014 para em torno de R\$ 400 milhões em 2019. Tratam-se de programas importantes para a segurança alimentar, os quais têm perdido espaço dentro dos governos.

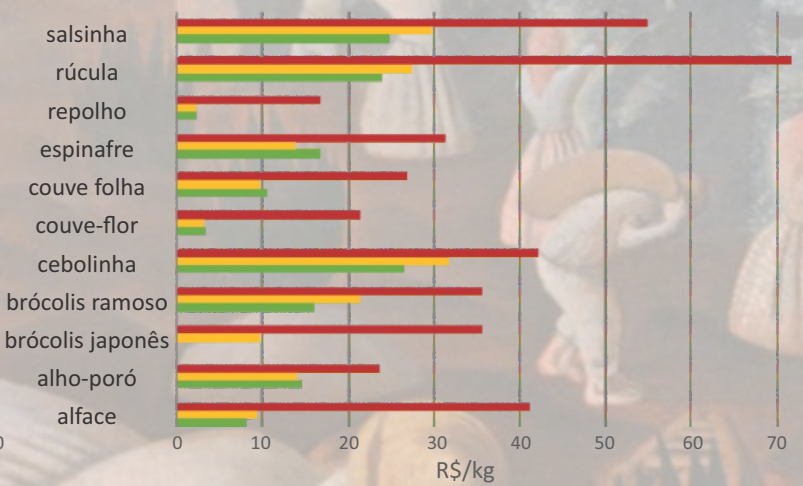
Grande parte da produção orgânica era comprada através destes programas, que destinavam alimentos para escolas, creches, asilos, hospitais. Um dos principais responsáveis pela sua formatação era o CONSEA, mas em função de sua extinção fragiliza-se a vida dos agricultores orgânicos. **Entenda:** não há mais, no governo, quem monitore políticas destinadas à população em insegurança alimentar e não há mais espaço onde a sociedade civil possa apresentar propostas e críticas.

FOLHASAS E HORTALIÇAS FLORES

janeiro



fevereiro

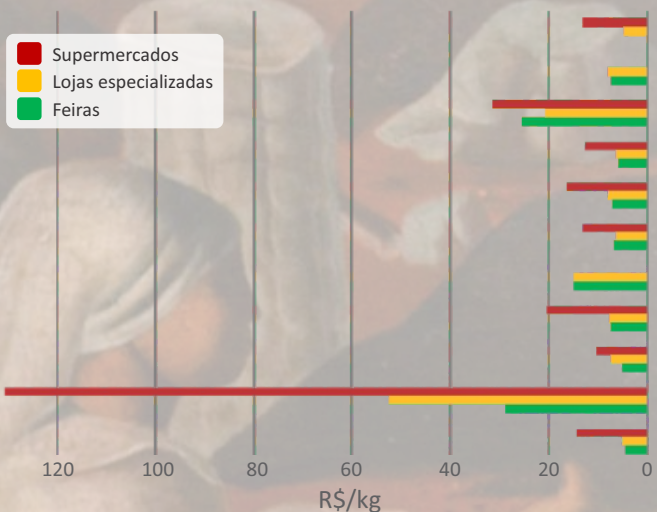


No geral, as folhosas verdes são alimentos ricos em vitaminas, nutrientes e fibras e que possuem baixos níveis de calorias. Assim, para este grupo, chamamos a atenção às questões do sobrepeso: aumentar o consumo de folhosas na dieta, especialmente pelo alto teor de fibras, proporciona ao corpo humano a sensação de saciedade e ainda contribui para a regularização do aparelho intestinal. Logo, é a escolha certa para aqueles que estejam em busca de uma melhor saúde ou de perda de peso. Proporcionalmente (R\$/Kg), o alimento mais barato desse grupo é o repolho, rico em vitaminas A, C e K. Atentemos, contudo, ao

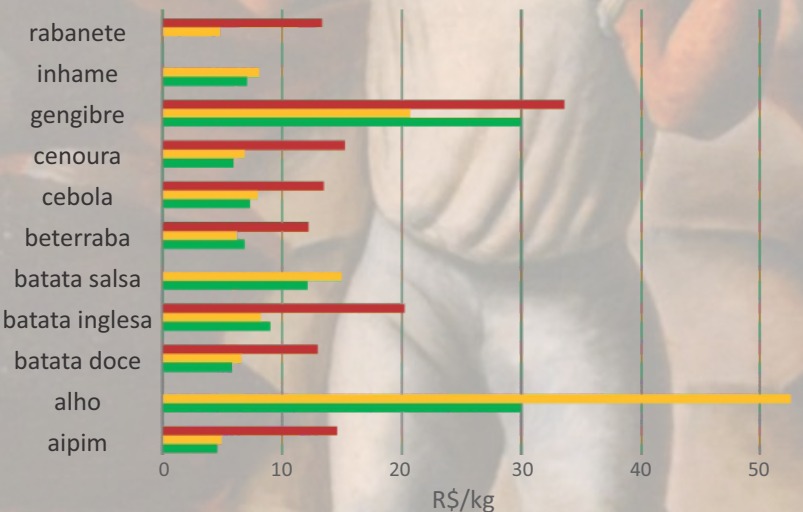
consumo das folhas de cor verde escura — inclusive das partes sem valor comercial e que são desperdiçadas, pois podemos consumir as folhas, não apenas as inflorescências da couve-flor e do brócolis —, onde se tem grandes percentuais de vitamina E, B e ácido fólico. Por exemplo: nas feiras, um maço de espinafre, salsinha, cebolinha ou couve manteiga custam em média de R\$2,00 a R\$3,00, a mesma média de uma unidade de alface. Logo, com o mesmo valor gasto na hora da compra, podemos privilegiar a diversificação das saladas e incrementar os pratos com o verde para obtermos uma dieta mais saudável.

RAÍZES, TUBÉRCULOS E BULBOS

janeiro



fevereiro



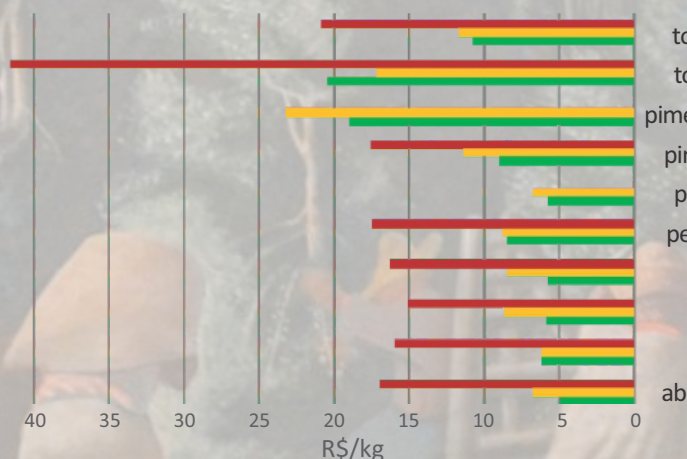
A notoriedade deste grupo está no potencial energético das raízes e tubérculos, que representam os órgãos da planta. Estes acumulam altíssimos percentuais de carboidratos. São alimentos calóricos, deduzidos nos amidos de reserva da planta. Vamos ressaltar o aipim, um dos alimentos proteicos com enorme importância cultural e social para os agricultores familiares. Trata-se de planta rústica, que sempre teve espaço na roça dos agricultores, tanto para autoconsumo quanto para alimentação animal e para exploração comercial. Constatamos que pouquíssimos estabelecimentos têm comercializado este alimento *in natura*. Desta forma, ele foi encontrado já descascado e

previamente congelado inclusive nas feiras, justificado pelo fato de atender à exigência do consumidor, que opta preferencialmente pelo produto já minimamente processado, o que agiliza e facilita o seu preparo.

Nas feiras, sacolões e lojas especializadas, o preço por quilo desse alimento *in natura* foi constante, sendo em média R\$4,70, enquanto nos supermercados o preço ultrapassa 300% em média o preço dos outros grupos. Na versão descascada e congelada, o valor do alimento nas feiras aumenta cerca de 70%, sendo esta a margem média de preço agregado pelo trabalho extra do agricultor.

FRUTOS HORTÍCOLAS

janeiro



fevereiro

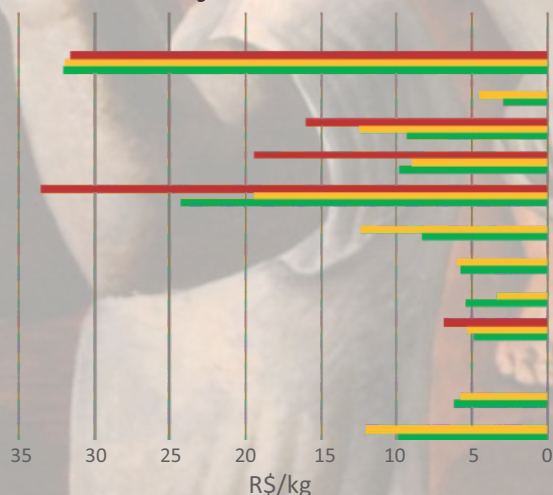


Também chamada de *tetsukabuto* (ou abóbora japonesa), a elencada neste grupo foi a abóbora cabotiá, produção típica do estado de Santa Catarina, que detém cerca de 30% da produção nacional. É um alimento versátil na culinária, consumida doce ou salgada. É uma planta híbrida, resultado do cruzamento entre a moranga e a abóbora. Comparada às outras abóboras, as vantagens da cabotiá começam para o produtor: é um fruto precoce, altamente produtivo, de fácil manejo, grande uniformidade na colheita e durabilidade pós-colheita. Para os vendedores, significa maior tempo de prateleira. A cabotiá contém maior teor proteico e menor porcentagem de gordura, além de quase o dobro da quantidade de potássio das outras abóboras. A importância do consumo de potássio pode ser associada ao hábito de ingerirmos altas quantidades de sódio pelo sal utilizado no preparo dos

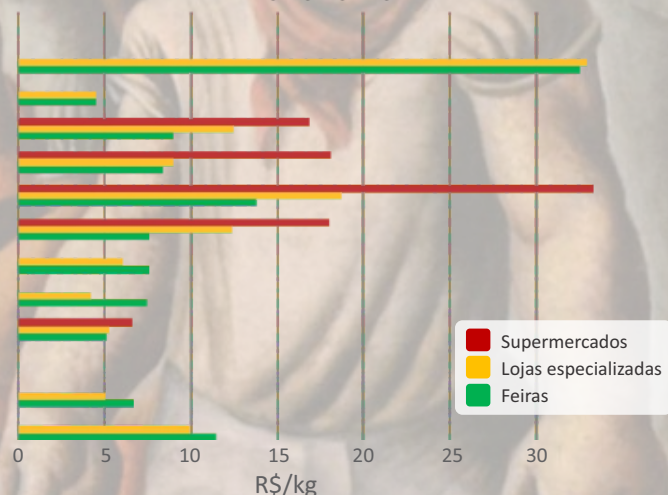
alimentos. Para o bom funcionamento das células do corpo, é necessário que esses dois elementos estejam em equilíbrio. Mencionamos ainda que praticamente todas as partes desta planta são comestíveis: a polpa, a casca, as sementes e as flores. É o alimento com menor preço no varejo (R\$/Kg) de todos os frutos hortícolas, em especial nas feiras e nas lojas especializadas, tendo seu custo para o consumidor em torno de R\$5,00/Kg nas feiras. Entre janeiro e fevereiro de 2019, as feiras apresentaram alta de 7,6% enquanto os outros dois grupos registraram queda dos preços médios, sendo de ↓14,9% nas lojas especializadas e sacolões e de ↓41,6% nos supermercados. A queda de preço nos últimos dois grupos pode ser devido ao aumento da oferta do produto pelo produtor para transações comerciais em maior escala, já que a época da pesquisa corresponde ao período de safra.

FRUTAS

janeiro



fevereiro



Neste grupo, o destaque será para a melancia, uma olerícola, planta não perene, ou seja, um fruto hortícola — mas aqui incluída no grupo das frutas, pois assim ela é popularmente identificada entre os produtores e consumidores. É uma planta que melhor se desenvolve nas épocas quentes e com baixa umidade do ar, devido a menor probabilidade de doenças; é, contudo, exigente em água e, quando não irrigada, demanda um regime regular e bem distribuído de chuvas durante a frutificação. Nutricionalmente, a melancia tem em sua composição 90% de água, o que é muito benéfico, pois

além de trazer vitaminas, seu consumo garante a hidratação do corpo. Esta fruta se destaca na concentração de licopenos, corante de cor vermelha, que é um antioxidante eficiente para a regulação das células do corpo.

A melancia orgânica passou a ser encontrada nas feiras a partir de novembro, o que corresponde ao período de produção estadual. Em janeiro, foi registrado o menor preço nas feiras. Em fevereiro, o aumento foi de 80% e o preço se igualou ao praticado nas lojas especializadas e nos sacolões, onde permaneceu estável entre o período da pesquisa.

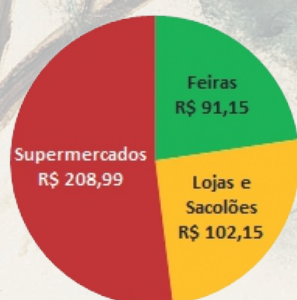
**“E estamos todos juntos.
A nossa força tem o sortilégio
da seiva torrencial da primavera.”**

— Thiago de Mello

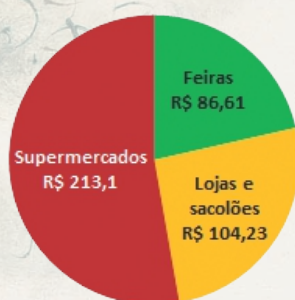
CESTA BÁSICA MENSAL DE ALIMENTOS ORGÂNICOS IN NATURA

A Organização Mundial de Saúde recomenda que uma dieta saudável em termos de quantidade e qualidade deve incluir ao menos 400g/dia/pessoa de frutas, legumes e verduras. Com base nesta recomendação, nossa cesta básica mensal orgânica foi criada contemplando 8,4Kg de alimentos comumente procurados pelos consumidores e encontrados à venda nos três grupos de varejo pesquisados. Essa quantidade corresponde a ¼ da recomendação para a alimentação de uma família de 3 membros, ao julgar que apenas algumas das refeições são preparadas e consumidas em casa pelas famílias. São incluídos mensalmente porções dos seguintes alimentos: abobrinha, aipim, alface, alho, alho-poró, banana, batata doce, batata inglesa, berinjela, beterraba, brócolis ramoso, cebola, cebolinha, cenoura, couve-flor, couve folha, maçã, repolho, rúcula, salsinha e tomate.

JANEIRO



FEVEREIRO



Ao adquirir todos os alimentos que compõem a cesta em feiras, onde se pratica a venda direta entre produtor e consumidor, a economia em relação às redes de supermercados seria de 146% no mês de janeiro e 129% no mês de fevereiro. Com esses dados, somos convidados a refletir sobre o quanto realmente custa nos alimentarmos de maneira mais saudável e o quanto nossos hábitos — especialmente aqueles refletidos na comodidade e nos costumes adquiridos em nossas rotinas diárias — ecoam de maneira efetiva no nosso orçamento.

Levando em consideração o salário mínimo nacional de R\$998,00, a média de janeiro e fevereiro do custo da cesta representa, nas feiras, 8,9% deste salário e, nos supermercados, 21,15%. Dados estatísticos revelam que o brasileiro compromete de 18 a 25% de sua renda mensal com o custo total de sua alimentação. Apesar dos benefícios imensuráveis em termos de saúde, de preservação do meio ambiente e de questões sociais envolvidas na produção e no consumo de orgânicos, estes, infelizmente, podem

não ser uma realidade plausível em termos de acesso para todos. Em vista disso, não deixemos cair no esquecimento a concepção de que é necessário e obrigatório para o Brasil colocar em pauta as temáticas sobre nutrição, saúde e inclusão social, pois, mais do que um sistema produtivo agrícola, os alimentos orgânicos em cadeias curtas de comercialização e o desenvolvimento territorial sustentável constituem bases que buscam promover a soberania alimentar da população.

Tabela 1: Preços médios (R\$/Kg) praticados em janeiro e fevereiro de 2019.

GRUPOS	Feiras		Lojas e Sacolões		Supermercados	
MÊS	jan	fev	jan	fev	jan	fev
abacate	9,90	11,45	12,06	10,00	x	x
abacaxi	6,17	6,69	5,78	5,06	x	x
abóbora cabotiá	5,00	5,38	6,78	5,77	16,98	9,90
abobrinha	6,17	7,18	6,15	6,75	15,93	13,59
aipim	4,50	4,50	4,95	4,95	14,24	14,60
alface	7,92	8,05	9,79	9,28	38,80	41,08
alho	28,75	30,00	52,47	52,47	130,60	x
alho-poró	14,60	14,50	14,05	14,05	25,82	23,51
banana	4,88	5,10	5,31	5,31	6,78	6,59
batata doce	5,17	5,84	7,28	6,55	10,32	12,96
batata inglesa	7,32	8,87	7,56	8,12	20,53	20,23
batata salsa	15,00	12,00	14,90	14,90	x	x
berinjela	5,88	5,93	8,66	8,95	15,10	15,80
beterraba	6,67	6,80	6,16	6,16	13,15	12,19
brócolis japonês	8,00	x	9,65	9,65	30,05	35,59
brócolis ramoso	14,00	16,00	21,30	21,30	22,14	x
cebola	7,03	7,25	7,91	7,91	17,27	13,46
cebolinha	22,50	26,50	23,50	31,75	56,15	42,14
cenoura	6,00	5,95	6,22	6,22	12,61	15,17
chuchu	5,75	x	8,45	8,45	16,30	x
couve-flor	3,33	3,33	3,12	3,12	22,04	21,30
couve folha	9,00	10,60	9,60	9,60	22,69	24,97
espinafre	13,75	16,75	13,88	13,88	20,22	31,36
feijão azuki	x	x	18,90	18,90	x	x
feijão preto	16,00	13,50	14,88	14,98	x	x
feijão vermelho	17,90	15,40	16,50	16,50	x	x
gingibre	25,33	30,00	20,76	20,76	31,50	33,55
inhame	7,33	6,99	7,99	7,99	x	x
jabuticaba	x	x	x	x	x	x
laranja	5,43	7,45	3,40	4,22	x	x
limão cravo	5,75	7,55	6,05	6,05	x	x
limão taiti	8,33	7,60	12,40	12,40	x	17,98
maçã	24,25	13,73	19,44	18,66	33,56	33,27
manga	9,83	8,35	8,95	8,95	19,43	18,09
maracujá	9,25	8,95	12,43	12,43	16,00	16,87
melancia	2,95	4,50	4,50	4,50	x	x
milho verde	3,75	3,13	4,36	4,36	x	12,72
morango	32,00	32,50	31,92	32,90	31,57	x
pepino japonês	8,50	7,00	8,80	8,80	17,42	20,82
pepino salada	5,75	5,50	6,80	6,80	x	18,88
pimentão verde	9,00	6,00	11,41	11,00	17,56	14,29
pimentão verm.	18,95	17,90	23,13	23,13	x	29,93
rabanete	x	x	4,75	4,75	13,23	13,25
repolho	1,99	2,25	2,36	2,36	11,22	16,67
rúcula	20,00	24,00	27,38	27,38	56,42	71,63
salsinha	21,88	24,88	25,00	29,83	43,47	54,88
tomate cereja	20,44	22,17	17,18	18,35	41,55	45,60
tomate salada	10,76	10,88	11,66	12,52	20,86	19,40
uva	12,20	11,93	11,35	11,20	x	11,98
vagem	10,00	10,00	8,75	8,75	19,13	26,97

METODOLOGIA

Grupos pesquisados: feiras de agricultores (vendas diretas); lojas especializadas e sacolões; redes de supermercados. Coleta de preço *in loco*, média simples para cada alimento em cada grupo, eliminação de *outliers* (30% de variação em relação à média), obtenção da média mensal. Conversão dos alimentos em R\$/Kg utilizando as medidas de conversão padrões do Ceasa. Para o alho, que estava indisponível no grupo 3 em fevereiro, foi utilizado o valor do mês anterior para a composição do preço da cesta mensal.

EQUIPE

Prof.^a Marlene Grade CCA/UFSC | Carolina V. Mergen Eng.^a Agrônoma
Louise L. Fernandes | Andressa F. Barbosa Graduandas (Agronomia)
Fernanda Volkerling Revisão de texto
Alfredo Belohlavek Design gráfico

organicosnovarejo.ufsc@gmail.com

