

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

JULIANA DIAS ROVARI CORDEIRO

COZINHAR E COMUNICAR: uma abordagem ecobiocultural sobre sistemas de
alimentação e comunicação

RIO DE JANEIRO

2018

JULIANA DIAS ROVARI CODEIRO

COZINHAR E COMUNICAR: uma abordagem ecobiocultural sobre sistemas de
alimentação e comunicação

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História das Ciências e das Técnicas e Epistemologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, como requisito parcial para a obtenção do título de doutora em História das Ciências e das Técnicas e Epistemologia.

Orientador: Prof. Dr. José Carlos de Oliveira

Rio de Janeiro

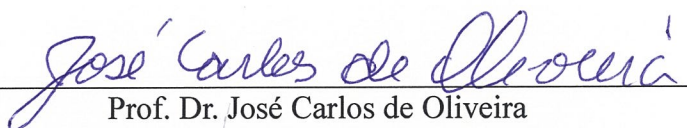
2018

JULIANA DIAS ROVARI CORDEIRO

**COZINHAR E COMUNICAR: UMA ABORDAGEM ECOBIOCULTURAL
SOBRE SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO E COMUNICAÇÃO**

Tese submetida ao corpo docente do Programa de História das Ciências e das Técnicas e Epistemologia (HCTE), da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), como parte dos requisitos necessários à obtenção do grau de Doutor(a) em História das Ciências, das Técnicas e Epistemologia.

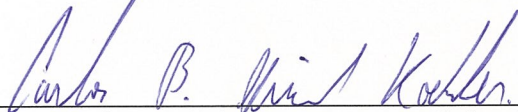
Aprovada em: 27 de março de 2018



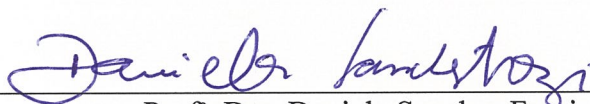
Prof. Dr. José Carlos de Oliveira
Universidade Federal do Rio de Janeiro



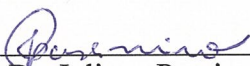
Prof. Dr. Alexandre Brasil Carvalho da Fonseca
Universidade Federal do Rio de Janeiro



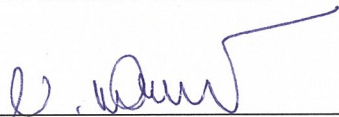
Prof. Dr. Carlos Benevenuto Guisard Koehler
Universidade Federal do Rio de Janeiro



Prof^a. Dra. Daniela Sanches Frozi
Fundação Oswaldo Cruz



Prof. Dr. Juliana Pereira Casemiro
Universidade do Estado do Rio de Janeiro



Prof. Dr. Marcos Dantas Loureiro
Universidade Federal do Rio de Janeiro



Prof. Dr. Marcos Besserman Vianna
Fundação Oswaldo Cruz

Cordeiro, Juliana Dias Rovari

COZINHAR E COMUNICAR: uma abordagem ecobiocultural sobre sistemas globais de alimentação e comunicação/ Juliana Dias Rovari Cordeiro. – Rio de Janeiro: UFRJ/ História das Ciências e das Técnicas e Epistemologia, 2018.

XVI, 372 p.: il.; 29,7 cm.

Orientador: José Carlos de Oliveira

Tese (doutorado) – UFRJ/ História das Ciências e das Técnicas e Epistemologia, 2018.

Referências Bibliográficas: p. 367-374.

1. Comida. 2. Comunicação. 3. Complexidade. I. Oliveira, José Carlos de II. Universidade Federal do Rio de Janeiro, História das Ciências e das Técnicas e Epistemologia. III. Título.

Dedico este trabalho aos meus pais, Seu Pacheco e Dona Judite,
ao meu filho Daniel,
e ao meu ao marido Fernando.

Não pode existir comida sem alimentos.
Não pode existir comunicação sem informações.
Comida é mais que o alimento.
É também cultura, tradição, combinação, culinária, gastronomia
Comunicação é mais que informação.
É também sentimentos, olhares, posturas, religião, poesia
Ambas alimentam.
A comida pode alimentar o ser biológico via alimento;
a comunicação pode alimentar o espírito via informação.
Ambas comunicam.
a comida pode comunicar-se com o espírito via cultura, gostos e receitas.
a comunicação pode comunicar-se com o ser biológico via sentimentos,
reconfortando o espírito.
Mas comida pode trazer malefícios e
A comunicação pode produzir cegueiras ...

José Carlos de Oliveira

AGRADECIMENTOS

Diz a sabedoria popular que a gratidão é a memória do coração. Então, registro meus agradecimentos às pessoas que me ajudaram a produzir este trabalho.

Primeiramente, gratidão a DEUS, fonte de inspiração, sustento e provisão com saúde e força para trilhar essa fascinante jornada em busca de conhecimento.

A minha família

Aos meus pais, JORILDO e JUDITE pelo apoio incondicional em todos os momentos da minha vida. Meu prazer é honrar vocês.

Ao meu marido FERNANDO, por caminhar comigo mais uma milha. A cozinha tem sido nosso território de vivências e celebração família.

Ao meu tesouro DANIEL, inspiração da vida. Obrigada pelo seu amor, seu companheirismo, suas palavras e seu sorriso, que colore as minhas manhãs, mesmo as mais cinzentas.

A minha amada irmã JOSÉLIA por me fazer experimentar a plenitude de ter uma irmã companheira e apoiadora em todas as horas. Não tenho palavras para expressar minha alegria pela sua cumplicidade e solidariedade nesse caminhar. Mas faço quantas vezes você me pedir aquele bolo de fubá com goiabada. Agradeço também ao meu cunhado RONALD e ao DAVI, meu sobrinho querido.

Aos meus sogros, AMAURÍLIO e ILDA, e a minha cunhada JANAÍNA, que sempre nos acolhem carinhosamente com uma mesa farta e deliciosa. Cada membro de minha família tem uma participação especial nessa construção, pois sozinha, bem sei, que nada faria. É um privilégio caminhar de braços dados, numa jornada coletiva e colaborativa, jamais solitária.

Ao HCTE

Em especial, agradeço ao meu orientador, o mestre JOSÉ CARLOS DE OLIVEIRA pela generosidade e competência em me conduzir nesse processo de construção de saberes. Obrigada por sua orientação, pela amizade que

selamos, pelos autores que me apresentou, pelos debates em sala de aula e pelos encontros memoráveis na Cake & Co.

À coordenação do HCTE por ter acolhido essa proposta de pesquisa, e proporcionar um ambiente fértil para o encontro de seres e saberes, que ultrapassam as fronteiras das disciplinas. O corpo docente e discente expressa esse esforço em dialogar com diferentes interlocutores.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) por financiar esta pesquisa.

À banca de qualificação formada pelas profs. Dras. JULIANA CASEMIRO e INESITA ARAÚJO; e aos profs.Drs. ALEXANDRE BRASIL, MARCOS DANTAS e CARLOS KOEHLER pelas críticas e contribuições feitas ao projeto, que nos ajudaram a pavimentar o rumo da tese.

A minha querida amiga e parceira de pesquisa, MÔNICA CHIFFOLEAU. É uma honra construir conhecimentos sobre como comunicar a comida de verdade para o maior número de pessoas. Meus sinceros agradecimentos pela partilha, pelos artigos que fizemos em conjunto, pelas trocas de ideias e bibliografias e pela cumplicidade. Sigamos tecendo nossas redes. Agradeço também às ricas trocas com os colegas GABRIEL FERNANDES e JOMAR GOZZI e a querida amiga CAROLINA NETTO RANGEL.

Às amigas

A minha querida amiga CÉLIA PATRIARCA pelas trocas de conhecimentos, pelas palavras de encorajamento e pela oportunidade de dividir as alegrias e angústias de fazer pesquisa sobre alimentação.

As queridas amigas, LUCIANA VENCIONECK e ANDREIA OLIVEIRA, mães que atuam numa rede mútua de colaboração, e puderam me socorrer nos momentos mais críticos.

Gratidão por chegar até aqui com tantas pessoas para agradecer. Desejo agora retribuir a generosidade e o conhecimento que recebi, partilhando com outros, pois a comida e a palavra são feitas para compartilhar. De preferência em volta de uma mesa farta de sabores e saberes.

RESUMO

CORDEIRO, Juliana Dias Rovari. Cozinhar e comunicar: uma abordagem ecobiocultural sobre sistemas de alimentação e comunicação. Tese (Doutorado em História das Ciências e das Técnicas e Epistemologia) – História das Ciências e das Técnicas e Epistemologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2018.

A tese demonstra que os sistemas globais e hegemônicos de produzir alimentos, conhecimentos e informações tendem a gerar desconhecimento, desinformação e incomunicabilidade em relação à garantia da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) e ao desafio ambiental. Ao analisar a vinculação entre o sistema alimentar moderno e o sistema midiático, sob o ponto de vista do sistema-mundo moderno-colonial (Porto Gonçalves, 2006), verificamos que se atualiza a colonização do poder sobre o saber. As suas inter-relações indicam a separação das articulações-chaves: natureza-cultura, sujeito-objeto, *physis*-sociedade. Assim, examinamos e analisamos a conjunção de três problemas inter-relacionados: o conhecimento científico-tecnológico predominante, a comunicação hegemônica e a aprendizagem reducionista. Debates o aprofundamento das desigualdades no campo, na comunicação e na mesa; a concentração de poderes econômicos e financeiros na alimentação e na mídia; o enfraquecimento das culturas alimentares tradicionais e dos saberes relacionados; a apropriação indevida de bens comuns, visando, exclusivamente, o lucro; a degradação ambiental; e as violações do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e o Direito à Comunicação. Com isso, desvelamos que a capacidade de contextualizar e englobar os problemas vitais da humanidade é enfraquecida. Tratamos do embate de conceitos, práticas e formações discursivas entre o agronegócio e a agroecologia. Localizamos que esses problemas estão enraizados na crise ecológica, a qual reorienta a busca de um paradigma de complexidade. Logo, investigamos as vias de alta complexidade concretas, como a agroecologia, que combatem o paradigma de simplificação e reabilitam o circuito entre conhecimento-comunicação-aprendizagem numa perspectiva ecológica e praxiológica. Nesse sentido, apresentamos, propositivamente, uma abordagem

teórico-metodológica chamada de Ecobiocultural. Trata-se de uma tentativa de interpretar as crises interligadas, buscando um pensamento menos mutilador.

PALAVRAS-CHAVE: Sistemas. Comida. Comunicação. Cultura. Complexidade. Desafio ambiental. Direito Humano à Alimentação Adequada. Direito à Comunicação.

ABSTRACT

CORDEIRO, Juliana Dias Rovari. Cooking and communicating: an Ecobiocultural approach to food and communication systems. Thesis (Doctorate in History of Science and Techniques and Epistemology) Federal University of Rio de Janeiro, 2018.

The thesis demonstrates that the global and hegemonic systems of producing food, knowledge and information tend to generate ignorance, disinformation and incommunicability regarding the guarantee of the Food Sovereignty and Security and Nutrition (FSSN) along with the environmental challenges. In analyzing the link between the modern food system and the mass media from the perspective of the world-system modern-colonial (Porto Gonçalves, 2006), we verified the updating from knowledge to colonization of power. Their interrelationships indicate the separation of the articulations-keys: nature-culture, subject-object, *physis*-society. Thus, we examined and analyzed the conjunction of three interlinked problems: the predominant scientific and technical knowledge, the hegemonic communication and the reductionist learning. We discussed the deepening of inequalities in the rural areas, in the communication and at the table; the concentration of financial and economical power on food and in the media; the weakening of traditional food crops and the knowledge related to them; the misappropriation of the community property, aiming exclusively for profit; the environmental degradation; and violations of the Human Right to Adequate Food (HRAF) and the Right to Communication. With this, we reveal that the capacity to contextualize and encompass the vital problems of humanity is undermined. We deal with the confrontation of concepts, practices and the discourse formation between agribusiness and agroecology. We have traced these problems deep-rooted in the ecological crisis, which redirects the search for a paradigm of complexity. Therefore, we investigate specific high complexity approaches, such as agroecology, that fights against the simple paradigm and works to rehabilitate the circuit between knowledge-communication-learning from the ecological and praxeological perspective. For that matter, we propose a theoretical-methodological approach

called Ecobiocultural. It is an attempt to interpret the interconnect crises, seeking a less mutilated thought.

KEYWORDS: Systems. Food. Communication. Culture. Complexity. Environmental challenge. Human Right to Adequate Food. Right to Communication.

LISTA DE SIGLAS

ABA	Associação Brasileira de Agroecologia
Abemd	Associação Brasileira de <i>Marketing</i> de Dados
ABRASCO	Associação Brasileira de Saúde Coletiva
ALC	América Latina e Caribe
ANA	Articulação Nacional de Agroecologia
ASA	Articulação do Semirário Brasileiro
ASPTA	Assessoria em Projetos de Tecnologia Alternativa
CNA	Confederação de Agricultura e Pecuária do Brasil
Consea	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
CPT	Comissão da Pastoral da Terra
CVAgro	Centro de Estudos em Agronegócio
DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada
EBIA	Escala Brasileira de Insegurança Alimentar
FACHA	Faculdades Integradas Hélio Alonso
FAO	Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura
FBSSAN	Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional
FGV-EESP	Fundação Getúlio Vargas, Escola de Economia de São Paulo
FPA	Frente Parlamentar da Agropecuária
HCTE	História das Ciências, das Técnicas e Epistemologia
IBASE	Instituto Brasileiro de Análises Sociais e Econômicas
IDEC	Instituto de Defesa do Consumidor
INESC	Instituto de Estudos Socioeconômicos
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MPF	Ministério Público Federal
MPT	Ministério Público do Trabalho
MTE	Ministério do Trabalho e Emprego
Nutes	Núcleo de Tecnologia Educacional para a Saúde
ODM	Objetivos de Desenvolvimento do Milênio
ODS	Objetivos do Desenvolvimento Sustentável

ODS	Objetivos do Desenvolvimento Sustentável
OGM	Organismos Geneticamente Modificados
OMC	Organização Mundial do Comércio
ONGs	Organizações Não Governamentais
PLANAPO	Política Nacional de Produção Agroecológica e Orgânica
PLC	Projeto de Lei da Câmara
PLIP	Projeto de Lei de Iniciativa Popular
Pnad	Pesquisa Nacional por Amostras de Domicílios
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNaRA	Política Nacional de Redução de Agrotóxicos
PNUD	Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
PRONARA	Programa Nacional de Redução de Agrotóxicos
SEEDUC	Secretaria de Estado de Educação do Estado do Rio de Janeiro
SSAN	Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional
TAC	Termos de Ajustes de Conduta
TRF	Tribunal Regional Federal
UFPE	Universidade Federal de Pernambuco
UFRJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro
USDA	Departamento de Agricultura dos Estados Unidos
VIGITEL	Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Percurso de governança em SSSAN	28
Figura 2: Indicadores de Riscos à Pluralidade da Mídia	72
Figura 3: Conjunto de emissoras que compõem a Rede Globo	77
Figura 4: Seminário Agro em questão	105
Figura 5: Um Engenho de Açúcar, de Henry Koster (1793-1820)	107
Quadro 1: Conceitos sobre os princípios de uma área interdisciplinar de estudos chamada de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional	27
Gráfico 1: Comparação de áreas ocupadas brasileiras por monoculturas irrigadas com agroquímicos	118

SUMÁRIO

POR QUE ESCREVER SOBRE COMIDA?	01
INTRODUÇÃO	07
1 SISTEMA, COMIDA E COMUNICAÇÃO	20
1.1 CONSTRUINDO UM CAMINHO: A VIA DA COMPLEXIDADE.....	20
1.1.2 SSAN: um campo de estudos para o combate à fome e a má nutrição	25
1.2 CONHECER E COMUNICAR: A CONSTRUÇÃO DO DIÁLOGO.....	29
1.3 SISTEMAS: A RAIZ DA COMPLEXIDADE	36
1.3.1 Sistema, inter-relação e organização	40
1.3.2 Princípio de emergência e de imposição	42
1.3.3 O observador-sistema e objeto-sistema	43
1.3.4 Organização da physis e organização mental	46
1.4 SISTEMA ALIMENTAR: REFERÊNCIAS CONCEITUAIS	48
1.4.1 Aproximação entre agricultura e indústria: o agronegócio	53
1.5 O SISTEMA MULTIMODAL DE COMUNICAÇÃO	61
1.5.1 Relações sociais e de poder na mídia brasileira	67
1.5.2 A TV passa bem, obrigada	73
1.5.3 A pluralidade ameaçada pela influência política	78
1.5.4 Reclamar a diversidade onde vigora a concentração monopólica	79
1.6 A APROPRIAÇÃO DA INFORMAÇÃO SOCIAL PELO CAPITAL	82
1.6.1 A ideologia como função social	85
1.6.2 As contradições do capital	87
1.6.3 Hegemonia e contra-hegemonia	89
2 INTER-RELAÇÕES: SISTEMA ALIMENTAR MODERNO-COLONIAL E SISTEMA MULTIMODAL DE COMUNICAÇÃO	93

2.1 AS FOMES: DE POLÍTICA E DE PODER	93
2.2 A FOME DESPOLITIZADA	99
2.3 AGRO É TECH. AGRO É POP. AGRO É TUDO. TÁ NA GLOBO	102
2.4 AGRO, RIQUEZA E BRASIL: MODOS DE PRODUÇÃO DE VERDADES	106
2.5 CAMPO-CIDADE: FLUXOS DE COMUNICAÇÃO HEGEMÔNICA E CONTRA-HEGEMÔNICA	113
2.6 500 ANOS DE SUCESSO DA AGRICULTURA BRASILEIRA?	124
2.7 POR QUE SE LEMBRARIAM DA FOME?	133
2.7.1 O Brasil pode voltar ao mapa da fome	139
2.8 ESPECULAÇÕES SOBRE O FUTURO DA ALIMENTAÇÃO	143
3 COZINHAR E COMUNICAR: PALAVRAS BOAS DE SE COMER	153
3.1 AS IDEIAS CRUAS E O PODER DO FOGO	155
3.2 A MENTE É UMA GRANDE COZINHA	161
3.3 COZINHAR E COMUNICAR: PRÁXIS E POIESIS	165
3.3.1 A cozinha como um trabalho improdutivo no capitalismo	170
3.3.2 Todo trabalho do ser humano é para sua boca.....	176
3.4 COZINHAR É UM ATO POLÍTICO	179
3.5 O DESFRUTE GASTRONÔMICO NUM MUNDO FAMINTO	184
3.6 CULINÁRIA E COMUNICAÇÃO: PRÁTICAS EMANCIPATÓRIAS NAS POLÍTICAS DE SSAN	189
3.7 O PARADOXO DO COZINHAR	190
4 COMIDA: SABER E SABOR	200
4.1 TECENDO A TRAMA DO SAPERE	200
4.2 CIÊNCIA E SAPIENTIA	203
4.3 SABOR/GOSTO: UMA PERCEPÇÃO GLOBAL	208
4.3.1 Sabor/Gosto: dimensão estética-ético-política	212
4.3.2 Disjunção entre saber e sabor: a transgenia do milho	214
4.4 PSEUDOALIMENTOS, PSEUDOVARIETADES	217
4.5 AMEAÇA AO PATRIMÔNIO GENÉTICO E À CULTURA ALIMENTAR	220

4.6 OS BANCOS DE SEMENTES CRIOULAS E FEIRA DE TROCAS	221
5 COMIDA COMO CULTURA E COMUNICAÇÃO	224
5.1 CULTURA: ALGUMAS DEFINIÇÕES ANTROPOLÓGICAS	224
5.2 PRINCIPAIS ENFOQUES NOS ESTUDOS SOCIOCULTURAIS DA ALIMENTAÇÃO	228
5.3 O MACROCONCEITO MENTE-CÉREBRO-CULTURA	241
5.4 CULTURA: PATRIMÔNIO ORGANIZADOR	245
5.5 LINGUAGEM: UMA MÁQUINA AUTOSSOCIO-ORGANIZADORA	248
5.6 A LINGUAGEM COMO DOMINAÇÃO E RESISTÊNCIA	250
5.7 A LINGUAGEM TEM VIDA: ANALOGIAS E METÁFORAS	253
6 POR UMA ABORDAGEM ECOBIOCULTURAL	260
6.1 O DESCONHECIMENTO DO CONHECIMENTO	263
6.1.1 Physis-Sociedade: um binômio a ser integrado	274
6.2 A ABORDAGEM ECOBIOCULTURAL	285
6.3 ETNOECOLOGIA E O RESGATE DA MEMÓRIA BIOCULTURAL	290
6.4 A RAIZ DA RACIONALIDADE AMBIENTAL	294
6.5 PATRIMÔNIO BIOCULTURAL	296
6.6 ECOGASTRONOMIA: UMA NOÇÃO TRANSDISCIPLINAR	301
6.7 O BEM-VIVER E O BEM-CONHECER	303
6.8 A AGROECOLOGIA: DIÁLOGO DE SERES E SABERES	312
6.9 ECOSSEGURANÇA ALIMENTAR	314
7 CIRCUITO ECOPRÁXICO: CONHECIMENTO-COMUNICAÇÃO-APRENDIZAGEM	314
7.1 DIREITO À COMUNICAÇÃO: ACESSO, VOCALIZAÇÃO E EQUIDADE ..	320
7.2 DIREITOS CULTURAIS: AUTONOMIA, IDENTIDADE E TERRITÓRIO ...	324
7.3 CONTRAINFORMAÇÃO, CONTRACOMUNICAÇÃO	327
7.4 AS VOZES DO SEMIÁRIDO BRASILEIRO	331
7.5 COMUNICAÇÃO: TERRITÓRIO SIMBÓLICO DA AGROECOLOGIA	335

7.6 OUTRAS MANEIRAS DE COMUNICAR: UMA REFLEXÃO SOBRE PRÁTICA JORNALÍSTICA	344
7.7 APRENDIZAGEM DA CONDIÇÃO HUMANA E DA CONDIÇÃO DO MUNDO	349
CONSIDERAÇÕES PROVISÓRIAS	357
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	362

POR QUE ESCREVER SOBRE COMIDA?

Palavras e comidas são feitas da mesma substância. Nasce da mesma mãe: a fome. Rubem Alves, escritor mineiro.

A escritora norte-americana Mary Francis Kennedy Fisher (1908-1992) (2008) respondeu à pergunta que a perseguiu em sua carreira: “Por que você escreve sobre alimentos, comida e bebida?”. O questionamento explicitava uma indignação dos críticos pela escolha de sua temática literária. “Eles me perguntam isso me acusando, como se eu fosse, de alguma forma, inaceitável, infiel à honra do meu ofício”, comentou a autora. Sugeriam que ela poderia tratar de assuntos mais relevantes como poder, segurança e amor.

Em resposta, Fischer argumentou: “como a maioria dos outros seres humanos, tenho fome”. De acordo com ela, comida, amor e segurança, três necessidades básicas, estão de tal maneira entrelaçadas e misturadas que se torna impossível pensar nelas separadamente. Quando escreve sobre fome, fala sobre amor e a fome por esse sentimento; quando escreve sobre felicidade, traduz o amor e a fome por ela. Assim, considera a felicidade, a saciedade e a realidade grandiosa da fome satisfeita como “uma coisa só”. A escritora justifica sua visão com uma resposta compreensível a qualquer ser humano: “Todos precisam comer. Em face desse fato ameaçador, podemos encontrar sustento, tolerância e compaixão. Há uma comunhão em nossos corpos quando partimos o pão e bebemos o vinho”.

M. F. K. Fisher atribuiu à fome o imperativo que orienta sua literatura, o que se alinha com a afirmação do escritor Rubem Alves (1933-2014) (2003) quando diz que a fome é mãe da palavra e da comida. Tanto o pensamento da norte-americana quanto o do brasileiro apontam para um desejo por conhecer a fundo a humanidade, a cultura e

sociedade. Por isso, me inspiram a responder a mesma questão que também me persegue.

Sou faminta desde pequena. O ato de comer desperta em mim o apetite pelo conhecimento. O gosto pela cozinha foi aprimorado na mesa, lugar oficial do convívio familiar e da celebração das tradições do Nordeste. Dobradinha, sarapatel, pé de galinha enrolado com tripa, mocotó, buchada de bode, cuscuz, angu, macaxeira, inhame e carne seca com jerimum. Meu pai, seu Pacheco, fazia questão que as filhas, nascidas no Rio de Janeiro, soubessem apreciar sua cultura e culinária. Ele falava de cada prato com tanto prazer e riqueza de detalhes que era impossível não se encantar. E eu me encantei. Cada vez mais desejei conhecer os sentidos e significados da refeição.

Sob a influência do Seu Pacheco, construí uma visão sobre a alimentação que vai além da saciedade de uma necessidade fisiológica. Está ligada à satisfação em preparar, comer e compartilhar; relaciona a fome e o paladar, de forma indissociável; tem a ver com a origem, a memória e um gosto do qual não se quer desgarrar porque este mantém vivo a presença do lugar. Não tive dúvidas de que a cozinha faria parte da minha vida, da profissão e, principalmente, da forma como eu degusto o mundo.

Durante a graduação em Comunicação Social, percebi que poderia juntar as duas paixões: palavra e comida. Entretanto, desejava falar no mesmo tom e seriedade que uma editoria de economia, por exemplo. Em 2003, quando me formei, os veículos de comunicação no Brasil dedicavam pouco espaço para o noticiário gastronômico, ficando restritos às editorias de culinária, saúde e bem-estar.

No ano de 2006, junto com a jornalista Carolina Amorim, abri uma empresa de comunicação especializada em gastronomia, a Malagueta Comunicação. Com o *site* Malagueta – palavras boas de se comer, nossa proposta era exercitar um jornalismo

crítico gastronômico. O engajamento no campo alimentar apeteceu meu paladar por informações que justificassem tal visão, e me permitissem exercer esse posicionamento editorial. O assunto gastronomia serviria para tratar de temas relevantes e centrais. As disciplinas de Antropologia, Sociologia e História aplacaram minha fome inicial. Na poesia e literatura, encontrei expressões artísticas para traduzir as teorias, aproximá-las do cotidiano, criar teias de identificação e empatia com os autores das Ciências Sociais.

Ao propor que a alimentação é uma lente, busquei a nitidez em teóricos, poetas e literários, como Brillat-Savarin, Alexandre Dumas, Marcel Proust, Câmara Cascudo, Gilberto Freyre, Mary Douglas, Massimo Montanari, Cora Coralina, Carlos Drummond de Andrade, Vinícius de Moraes, Gustave Flaubert, Eça de Queiroz, Machado de Assis e Rubem Alves. Estas são algumas fontes de inspiração e motivação, que sustentaram o argumento de que a comida deveria ser tratada com maior abrangência e profundidade nos meios de comunicação.

Na busca por conteúdo, encontrei o movimento italiano *Slow Food* com a proposta de promover a educação do gosto, o retorno aos sabores originais, a aproximação com a terra e os agricultores e a formação de uma rede multiprofissional e multidisciplinar. Encontrei nas ideias de Michael Pollan, jornalista norte-americano, escritor e ativista alimentar, um manifesto em defesa da comida, questionamentos sobre alimentos industrializados; a relação conflitante entre a ciência, nutrição e consumo; o modelo de comunicação mercadológico, dirigido aos produtos alimentícios; e a crise ecológico-climática e econômico-social da agricultura moderna. Hoje, escolher o que colocar no prato está relacionado a questões morais, éticas e políticas. Logo, há muito que comunicar e a fome só aumentava.

Na rotina de apuração de pautas e coberturas de eventos, a alimentação nas escolas me chamou a atenção, pois identifiquei neste ambiente a possibilidade de aprofundar o olhar complexo e múltiplo para o alimento. Desejei ir a campo, experimentar na pele, olhar nos olhos, me colocar no lugar das pessoas as quais tinha interesse em conhecer,

os professores, porque são mediadores do saber, fontes de inspiração, referência e influenciadores. Essa fome me levou ao mestrado em Educação em Ciências e Saúde, do Núcleo de Tecnologia Educacional para a Saúde (Nutes), da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Em 2013, defendi a dissertação intitulada “O lugar da comida na escola: interseções com alunos futuros professores sobre alimentação, cultura e sociedade”, sob a orientação do professor Dr. Alexandre Brasil.

Durante o mestrado, tive a oportunidade de propor e desenvolver o projeto de extensão “*Chefs na Escola: recriando a Merenda*”, com a coordenação do professor Alexandre, e os apoios da Coordenação de Alimentação da Secretaria de Estado de Educação do Estado do Rio de Janeiro (Seeduc) e do Observatório da Educação Capes/Inep–Nutes/UFRJ. O projeto teve a participação de mestrandos e doutorandos, que desenvolviam pesquisas na área de Alimentação Escolar, também orientados pelo mesmo professor.

No mês de março de 2013, me inscrevi para assistir como ouvinte a disciplina “Ciência, Tecnologia e Segurança Alimentar”, com o professor José Carlos de Oliveira, no Programa de Pós-Graduação em História das Ciências, das Técnicas e Epistemologia (Hcte), da UFRJ. De pronto, percebi que havia encontrado mais um espaço para saciar minha fome com novos autores da filosofia, economia política, história, técnica e tecnologia. Descobri um terreno fértil para cultivar relacionamentos e conhecimentos. Em paralelo, estava participando do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do município do Rio (Consea-Rio), representando a associação *Slow Food* Rio, onde conheci a Mônica Chiffolleau, que, por coincidência, também estava como ouvinte na mesma disciplina. A aproximação entre o professor José Carlos e a Mônica foi como encontrar um banquete no deserto, um sinal de que deveria prosseguir nessa aventura fascinante que é comunicar sobre alimentação. Onde tem gente falando de comida me achego e, na maioria das vezes, tenho a grata surpresa de ampliar minhas redes cerebrais e sociais.

Em 2014, comecei um novo desafio com o doutorado no Hcte, sob a orientação do professor José Carlos. Destaco, também, nessa trajetória, a participação na elaboração do Marco Referencial da Gastronomia como Cultura no Estado do Rio de Janeiro, fruto de uma mobilização com diversos segmentos ligados à Gastronomia (Lei 7180/2015). Desde 2014, ministro o curso de extensão em Jornalismo Gastronômico, na Faculdades Integradas Hélio Alonso (Facha), onde tenho a satisfação de encontrar interlocutores famintos em conhecer e discutir sobre comida. Sugeri à Facha, a criação deste curso, fruto de minhas reflexões, inquietações e a experiência com a Malagueta. Nesse espaço, temos refletido sobre a necessidade de construir caminhos para jornalismo gastronômico mais crítico em relação aos problemas inter-relacionados que a alimentação suscita.

Desde 2017, coordeno o curso de pós-graduação em Jornalismo Gastronômico na Facha, o primeiro no Estado do Rio. O projeto pedagógico foi organizado em oito áreas de estudos, com o intuito de estimular a transdisciplinaridade. Busquei reunir nesse projeto diversidade nas áreas de conhecimento, no perfil do corpo docente e, conseqüentemente, dos estudantes. Minha expectativa é inspirar projetos criativos e engajados no campo da alimentação. Nesse mesmo ano, assumi a cadeira de suplente no Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), representando o Insituto Maniva, no segmento de Gastronomia; e passei a integrar o núcleo de comunicação do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Fbssan).

O caminho que me traz até aqui é motivado pela fome de dizer a palavra, de conhecer, de comunicar, de ouvir outras vozes, de aprender e ensinar, de compreender e transformar realidades a partir da comida. Escrevo sobre comida porque a considero uma lente para compreender o mundo. Minha escrita é sobre liberdades, autonomias e soberanias. Escrevo sobre comida como estratégia de emancipação para combater o desconhecimento do que comemos; a colonização do saber sobre nossas escolhas

alimentares; a injustiça na produção e consumo de alimentos; e a fome que vai da ausência ao excesso de comida, alimentada robustamente pelo lucro.

INTRODUÇÃO

Eu creio pessoalmente que há pelo menos um problema... que interessa a todos os homens que pensam: o problema de compreender o mundo, nós mesmos e nosso conhecimento como parte do mundo.
(Karl Popper, filósofo da ciência, austríaco)

O problema crucial reside no princípio organizador do conhecimento, e o que é vital nos dias atuais não é apenas aprender, não é apenas reaprender, mas reorganizar nosso sistema mental para reaprender a aprender.
(Edgar Morin, socioantropólogo francês)

A comida – do cultivo à comensalidade – entrelaça a cultura e a comunicação de um povo com o seu território. Cozinhar (alimentos) e comunicar (palavras, conhecimentos e sentimentos) são ações¹ que orientam a articulação entre as dimensões organizadora, vinculadora/afetiva e existencial da tríade espécie-indivíduo-sociedade. Ambas estão em reciprocidades e solidariedades com articulações-chave: objeto-sujeito, natureza-cultura, *physis*-sociedade. Representam a pluralidade de formas de organização social, de linguagens e falas e de afetos, dando sentido e significado aos modos de viver, produzir e comer.

Ao vincular cozinha e comunicação, nosso intuito é tecer os fios da complexidade entre o ser biológico e o cultural com o meio ambiente. Consideramos como pressuposto que a comida é um sistema complexo e prático de comunicação². Trata-se de um objeto-

1 O termo ação é transformado em organização e comporta uma constelação de noções: práxis, trabalho, transformação e produção (que em seu sentido original é criação, ou seja, poiesis, que conduz o ser à existência. Por meio do seu caráter genésico promove interações criadoras (MORIN, O Método 1, 2003, p. 198-200).

2 Kosik (1926-2003) (1976) afirma que a práxis, na sua essência e universalidade, é a revelação do segredo do ser humano como ser ontocriativo, que cria a realidade (humano-social) e que, portanto, compreende a realidade na sua totalidade. Não é uma atividade prática contraposta à teoria; é determinação da existência humana como elaboração da realidade. A filosofia materialista sustenta que o homem, sobre o fundamento da práxis e na práxis como processo ontocriativo, cria a capacidade de penetrar historicamente por trás de si e em torno de si, e, por conseguinte, de estar aberto para o ser em geral. Por isso é um ser antropocósmico. Na práxis, descobriu-se o fundamento da real mediação histórica de espírito e matéria, cultura e natureza, homem e cosmos, teoria e ação, ente e existente, epistemologia e ontologia (pp. 202-206) Para Morin, a práxis diz respeito às ações, que apresentam

sistema 100% cultural e 100% biológico, sem reduzir uma dimensão à outra. No entanto, essa comunicação – que é tanto verbal como extraverbal – trava uma disputa entre dominações e emancipações sobre o direito de comer de cada cultura e dizer a palavra³. Por isso, adotaremos, propositivamente, uma abordagem Ecobiocultural⁴ para estudar o sistema alimentar moderno, fundamentada nos estudos de Edgar Morin, Claude Fischler, Enrique Leff, Víctor Toledo e Narciso Barrera-Bassols e Carlos Walter Porto-Gonçalves.

As duas ações – cozinhar e comunicar – fazem parte do bem comum da humanidade. Além dos frutos da terra, o ar, a água e todas as dádivas da natureza, os resultados da produção social, como os conhecimentos, as imagens, os códigos, a informação e os afetos estão incluídos na riqueza comum. O italiano Antônio Negri (n.1933) e o norte-americano Michael Hardt (n.1960), ambos filósofos, explicam que esse conceito do comum (2016) não coloca o ser humano separado da natureza. Ao contrário, a interação, o cuidado e a coabitação comum promovem as formas benéficas do comum, limitando as prejudiciais.

O bem comum aparece como uma contradição no sistema-mundo, articulado por um complexo sistema de trocas econômicas. O desenvolvimento do capitalismo – um sistema social e histórico – envolveu o impulso de mercantilizar tudo, tendo como tendência, ou intenção primordial, a autoexpansão para se manter. O sociólogo britânico Immanuel Wallerstein (n.1930) (2007) afirma que é um sistema “patentemente absurdo” (p. 13-15). Dentro desse racionalismo econômico, a comida (da produção ao consumo) e a comunicação (através dos meios de produção, distribuição e circulação de informação) contêm um duplo imperativo contraditório. Cada uma aparece,

intrinsecamente um caráter organizacional. O autor qualifica de sistemas práticos os que têm organização ativa (do cosmos à *physis*). Estes sistemas efetuam transformações, produções e *performances* em virtude de uma competência organizacional. (MORIN, 2003, O Método 1, p.199).

3 O pensamento dialético do educador pernambucano Paulo Freire (1921-1997) encara a palavra como sendo a essência da comunicação/diálogo. A palavra constitui-se de duas dimensões – reflexão e ação – que se acham “tão radicalmente inter-relacionadas que é impossível sacrificar, ainda que parcialmente, uma delas sem afetar de imediato a outra. Quando ocorre, as consequências são o verbalismo – sacrifício da ação – ou o ativismo – o sacrifício da reflexão (LIMA, 2011, p. 145).

⁴ A proposta é conciliar a dimensão biológica, ecológica e cultural na análise sobre o sistema alimentar e o sistema midiático. Essa abordagem será tratada no capítulo 6.

simultaneamente, como direito e mercadoria, de forma antagônica, contraditória e complementar no todo existente.

O geógrafo brasileiro Carlos Walter Porto-Gonçalves (2006) chama a atenção para o fato de que o imperialismo e o colonialismo não deixam de existir sob a globalização neoliberal. “A modernidade é inseparável da colonialidade” (p. 49). O autor denomina de sistema-mundo moderno-colonial o período vigente. O modelo agrário/agrícola apresenta-se com o que há de mais moderno e atualiza o que há de mais antigo e colonial em termos de padrão de poder, instaurando uma colonialidade do poder sobre o saber. Esta é a situação dos países da América Latina e Caribe (ALC), África e Ásia, pois mantêm, simultaneamente, características de um mundo moderno e colonizado.

Ainda, segundo o referido autor, a regulação da vida pelo mercado, condição essencial para a soberania do capitalismo, mercantiliza todas as esferas da dimensão humana. Porto-Gonçalves (2006) afirma que a concentração de capital e poder na área de alimentos têm um importante significado cultural. Atinge um dos pilares de qualquer cultura: o modo como cada um se alimenta. Nas atuais sociedades capitalistas, acumula-se capital para que se possa acumular mais por meio de uma troca desigual, sistematicamente ocultada. Reproduz-se, assim, o capitalismo que atende ao interesse de poucos, porém, com poder.

Através de legislações, os mecanismos de privatização de bens comuns têm limitado o acesso à terra, à educação, à saúde, à moradia e, então, à comida como patrimônio da humanidade ao negar seus atributos não econômicos. O alimento considerado como bem comum valoriza as múltiplas dimensões do ser humano e favorece sistemas alimentares mais justos e sustentáveis. Ao contrário, se é tratado como *commoditie*, como usualmente o sistema capitalista trata, se opõe radicalmente à sobrevivência, identidade cultural ou vida em comunidade (CHIFFOLEAU; DIAS, 2017).

De forma análoga, o mesmo ocorre com a comunicação. A crescente convergência empresarial entre corporações de telecomunicação, de computadores e da mídia

tornou-se possível devido às mudanças institucionais e políticas públicas, caracterizadas pela liberalização, privatização e desregulamentação regulamentada em nível global, a partir da década de 1980. É crucial ter em conta que o serviço de radiodifusão (rádios e TVs) é uma concessão pública, mas sua concentração nas mãos de grupos empresariais induz a ideia de que são meios exclusivamente comerciais.

A mudança na estrutura organizacional e institucional da comunicação é um dos componentes que o sociólogo espanhol Manuel Castells Oliván (n.1942) (2015) atribui à grande transformação da comunicação. Representa a expressão das relações sociais e de poder, que formam a base da evolução do que chama de sistema multimodal da comunicação.

A globalização capitalista é definida pelo geógrafo britânico David Harvey (n.1935) (2010) como uma fase de acumulação por despossessão política de bens comuns que retornam ao domínio privado. Partindo dessa afirmação de Harvey, o filósofo francês Daniel Bensaid (1946-2010) (2016) conclui que acumular despossuindo é uma condição de sobrevivência do capitalismo.

A colonialidade do poder sobre o saber é exercida por meio da aliança entre ciência, política e ideologia. Tratada, muitas vezes, de forma invisível, esta aliança tem violado, historicamente, o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) de povos, comunidades e nações.

No epicentro das contradições do sistema-mundo moderno-colonial está o desafio ambiental. A partir das décadas de 1960 e 70, a ideia de bens inapropriáveis da humanidade é colocada na ordem do dia. Bensaid (2016) afirma que “a incomensurabilidade entre valores mercantis e valores ambientais marca um dos limites históricos do modo de produção capitalista” (p. 72). O aumento da produtividade e da competitividade, característica da lógica de mercado, traduz-se numa busca incessante pelo lucro. Porto-Gonçalves (2006) analisa que essa corrida desenfreada por acumular

capital se crê independente e acima do fluxo de matéria e energia do planeta, de cada biorregião, de cada contexto geocultural e social específico.

Apontaremos no estudo, à primeira vista, que soluções definitivas só podem ser obtidas de forma robusta, processual e marcante com a superação do Capital. Entre essas soluções, tem-se a ideia de acabar com a fome e a má nutrição, bem como o compartilhamento de informações destinadas à religação dos seres humanos - num bem viver geral e genérico. Ou seja, o caminhar resolutivo em direção ao pleno desenvolvimento humano não é compatível na vigência do Capital e seus correlatos: a propriedade privada dos meios de produção e a exploração do homem pelo homem. Esse sistema-mundo que comporta colonialismo, patriarcalismo, imperialismo e globalização neoliberal, tem se mostrado insustentável e desumanizado.

Suas contradições desvelam uma crise de civilização, que engloba sucessivas e profundas crises. Conforme relatam alguns estudiosos, referem-se:

- À desumanização (FREIRE, 1971a);
- À crise dos fundamentos da ciência (MORIN, O Método 1, 2003);
- Ao desconhecimento do conhecimento (LEFF, 2006);
- À crise epistêmica e política (PORTO-GONÇALVES, 2006);
- Ao modelo social hegemônico que se restringe a imitar, ou a reproduzir, uma única forma de observar, conhecer e conviver com o mundo (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2015);
- À apropriação da informação pelo capital (DANTAS, 2012);
- Ao capitalismo contemporâneo, que é, ao mesmo tempo, financeiro e midiático (SODRÉ, 2014);
- Ao poder baseado no controle da comunicação e da informação (CASTELLS, 2015).

Em comum, essas análises trazem à tona o Paradigma do Ocidente - caracterizado por um pensamento disjuntivo, reducionista e simplificador, matizado pela busca de aproximação entre ciência-técnica-indústria, visando ao lucro. Segundo Morin, esses

três termos representam - se autofecundando sob a égide do lucro - um quadrimotor, que impulsiona a marcha do presente estágio da história, ou seja, do capitalismo (O Método 5, 2012a, p. 214).

O sistema-mundo moderno-colonial consiste numa inter-relação de sistemas, que se organizam e trocam informações de forma hierárquica. No interior desse sistema, observamos dois sistemas hegemônicos e globais, que atuam articuladamente: o alimentar e o midiático. Ambos contribuem significativamente para plasmar o desenvolvimento capitalista. Ao reunir esse quadro referencial com interpretações das crises da civilização, encontramos um alicerce para ancorar, alternativa e complementarmente, a vinculação entre cozinhar as ideias (os saberes) e comunicar a comida (os sabores) como um bem comum. Portanto, assumimos a observação de que a relação do indivíduo com sua alimentação é mediada e mediatizada por esses sistemas.

Ao olharmos para as crises, com os pés fincados na cozinha e na comunicação, buscamos colaborar para combater o Paradigma Ocidental dominante, que tende a privilegiar:

- Uma maneira de conhecer o mundo, centrado, com exclusividade, no conhecimento científico-tecnológico, que progride, concomitantemente, com implicações nocivas, como também informações ruidosas e nebulosas;
- Uma maneira de produzir alimentos, hegemonicamente, por meio do agronegócio, baseado em monocultura, tecnologia intensiva e larga escala com uso massivo de agrotóxicos, transgênicos e biofortificados⁵;
- Uma maneira de processar alimentos, por meio das indústrias alimentícias com ultraprocessados⁶, contendo alto teor de sal, açúcar, gordura e aditivos químicos;

5 Os biofortificados não são produzidos em massa, mas cabe destacar que o Brasil lidera essa tecnologia de manipulação genética de micronutrientes em alimentos tradicionais da alimentação brasileira, como a mandioca, o arroz e o feijão. Desde 2002, foi introduzida no país, em ação conjunta entre Estado, empresas de pesquisas e universidades públicas – com apoio de consórcios internacionais –, sem diálogo com a sociedade. Seguindo a mesma lógica dos agrotóxicos e transgênicos, seu objetivo é combater a fome e a má nutrição (Fbssan, 2016).

6 São fórmulas industriais, com pouco ou nenhum alimento *in natura*, fabricadas com aditivos químicos extraídos a partir de várias etapas de processamento (como gordura vegetal hidrogenada, xarope de

- Uma maneira de distribuir pseudoalimentos⁷, mantendo longos circuitos de distribuição pelas grandes redes varejistas;
- Uma maneira de comunicar, por meio do *marketing* e da publicidade em aliança com os conglomerados de mídia, incutindo na população a falsa ideia de que alimentos assim obtidos são melhores.

A partir dessa racionalização⁸, colocamos na mesa algumas questões motivadoras deste estudo: *Como comunicar a multidimensionalidade da comida e sua centralidade no cotidiano? Como denunciar/anunciar que a comida - como um sistema de comunicação - pode ser usada como uma estratégia de dominação/emancipação no sistema-mundo moderno-colonial? Como, por meio da comunicação, podemos resgatar e manter direitos, liberdade e democracia do campo à cozinha? Como comunicar a comida de verdade e a verdade sobre a comida?*

Propomos, então, estudar o sistema alimentar moderno-colonial (assim denominado por atualizar e reproduzir a colonialidade do poder no saber) a partir de três problemas interligados:

(1) **O problema do sistema de conhecimento** predominante, que privilegia um determinado modelo de ciência, tecnologia e progresso; apropria-se dos saberes ancestrais, estabelecendo hierarquias entre o tradicional, o local, o popular e o científico. Configura-se como um modo de produção de verdades, que tende a gerar cegueira e ilusão quanto à qualidade dos alimentos.

frutose, espessantes, emulsificantes, corantes, aromatizantes, realçadores de sabor) e substâncias sintetizadas em laboratório a partir de carvão e petróleo. Ou seja, são produtos alimentícios com aspecto de comida. (Fonte: Guia Alimentar para a População Brasileira, BRASIL, 2014).

⁷ O prefixo pseudo está relacionado com o termo pseudoconcreticidade, adotado por Karel Kosik, 1972. Trata-se de um jogo de claro e escuro da realidade em que se aparenta o fenômeno a respeito da realidade, mas não se revela a essência. Abordaremos esse assunto no tópico 3.4.

⁸ A racionalização consiste em querer prender a realidade num sistema coerente. E tudo o que contradiz esse sistema coerente é afastado, posto de lado, visto como ilusão ou aparência. A racionalidade é o diálogo incessante entre nossa mente, que cria estruturas lógicas, que as aplica ao mundo e que dialoga com este mundo real. Quando há desacordo, é preciso admitir que o nosso sistema lógico é insuficiente, pois só podemos encontrar uma parte no real. A racionalidade, portanto, não tem a pretensão de esgotar as possibilidades do real, mas de dialogar com o que lhe resiste (MORIN, 2007a, p. 70).

(2) **O problema do sistema de comunicação hegemônico**, que encobre, sistematicamente, as contradições e os conflitos de interesses num jogo de invisibilidade/visibilidade entre a ciência, o Estado, a economia, a política e o mercado de alimentos. Do laboratório à prateleira do supermercado e aos meios de comunicação, há uma tendência a ocultar e controlar da informação sobre os processos de produção, distribuição e consumo.

(3) **O problema do sistema de aprendizagem reducionista**, baseada, estritamente, num conhecimento científico-tecnológico, acessível somente aos especialistas (esotérico), quantitativo e formalizado (anônimo); na comunicação hegemônica; na compartimentação dos saberes e na incapacidade de articulá-los uns aos outros. Os problemas vitais são apropriados, com certa exclusividade, apenas por um número crescente de *experts* e técnicos, ao passo que a mente humana tem a aptidão para contextualizar e englobar como qualidade fundamental. É nesse sentido, que precisa ser desenvolvida. Assim, o enfraquecimento da percepção global leva ao enfraquecimento do senso de responsabilidade e solidariedade (MORIN, 2014). Nesse modelo de aprendizagem, vigente hegemonicamente, há uma desvinculação entre saber e sabor.

Seja no campo seja na cidade, as populações tendem a conviver com uma relação de dependência degradante desses sistemas viciados para produzir alimentos, consumir comida e informação e comunicar suas culturas alimentares. Segundo Morin (O Método 5, 2012a), o pensamento, nesses moldes, só percebe o fragmentário, o descontextualizado, o quantificável. É incapaz de qualquer concepção global e fundamental, centrado no bem-estar humano e na sua continuidade saudável na Terra. (p. 243).

Considerando que o conhecimento é um problema cívico e a crise ambiental representa a crise dos efeitos do conhecimento, defendemos a tese de que a vinculação entre o sistema alimentar e o sistema de comunicação - ambos globais e hegemônicos - enfraquece a capacidade de contextualizar e englobar os problemas vitais da

humanidade, ligados ao DHAA, à SSAN e ao desafio ambiental. Em última instância, desarticulam as dimensões organizadora, comunicativa e existencial entre natureza-cultura, sujeito-objeto, *physis*-sociedade.

É certo que as determinações de DHAA à SSAN foram fruto de muitas lutas sociais contra os processos hegemônicos, mas ainda são eivadas de incertezas e imprecisões e, inclusive, sujeitas a retrocessos. A intenção política deste trabalho é, também, contribuir para reflexões a uma mais precisa visão sobre a comida de verdade, que possa trazer alimentos acessíveis a todos.

Dentro dessa perspectiva, como objetivos gerais, pretendemos demonstrar que a inter-relação desses sistemas hegemônicos geraram, pela continuidade e processualidade, desconhecimento, desinformação e incomunicabilidade, invisibilizando a tríade ciência-política-ideologia. E apontaremos a necessidade de consolidar e fortalecer um circuito ecológico e praxiológico entre conhecimento, comunicação e aprendizagem, num sentido plural, coletivo e igualitário. Este circuito – que chamaremos de ecoprático – privilegia o diálogo de saberes e persiste em abrir as vias para a democratização dos meios de comunicação. São vias de alta complexidade, que se baseiam em indivíduos autônomos e não autossuficientes, e com múltiplas comunicações, especializações e policompetências (MORIN, O Método 5, 2012a).

Se emergem modos plurais de produzir alimentos, como a agroecologia, é porque em seu alicerce está o empenho em acolher nos territórios a diversidade biológica, cultural, de conhecimentos e de comunicações. E isso tudo no interior do sistema econômico-social existente. Pois, se não haverá uma solução mais completa das fomes e saúdes com a predominância do capital – conforme o prometido pelo poder hegemônico – podemos, pelo menos, aliviar as dores e pavimentar melhor o futuro e apostar em mudanças.

No âmbito da tese anunciada, apresentaremos a abordagem Ecobiocultural. Trata-se de uma ferramenta teórico-metodológica, uma tentativa de interpretação, cuja finalidade

é dar visibilidade à aliança entre o sistema alimentar moderno-colonial e o sistema multimodal de comunicação a partir de três estratégias:

- 1) Problematizar a inter-relação entre sistemas hegemônicos de produção, reprodução e circulação de conhecimento, alimentos e informação;
- 2) Interrogar o modelo de desenvolvimento do conhecimento científico e tecnológico dentro do Paradigma do Ocidente;
- 3) Vincular o Direito à Comunicação e a soberania dos seus interlocutores ao DHAA e à SSAN.

Ao mesmo tempo, daremos visibilidade ao circuito ecoprático, alicerçado nas racionalidades, cosmologias e epistemologias de povos indígenas, nas comunidades tradicionais, nos camponeses, nas organizações da sociedade civil, que atuam com DHAA, SSAN e a agroecologia, na América Latina, e especial, no Brasil. Também o localizamos nos coletivos de comunicadores e meios de comunicação livre, nas organizações científicas e movimentos da ciência cidadã, nos excluídos e marginalizados do sistema-mundo moderno-colonial em que comida, comunicação, informação e conhecimento são bens comuns podem ser tratados como mercadorias.

Castells (2015) destaca que o novo campo de comunicação em nossa época está surgindo por meio de um processo de mudança multidimensional moldada por conflitos enraizados na estrutura contraditória de interesses e valores que constitui a sociedade (p. 104). Nesse território de complexidade, entrelaçamos cozinhar e comunicar, ações que podem fermentar a diversidade biológica, cognitiva e cultural dos modos de comer e de dizer a palavra.

A metodologia de exposição conjuga o pensamento dialético com o pensamento complexo. Voltamos nosso olhar para o indissociável e inseparável, os antagonismos, as concorrências e as complementaridades, num movimento que vai da dialética à dialógica. Para o pensador alemão Karl Marx (1818-1883) (1968 *apud* Netto, 2011) o

pesquisador deve “apoderar-se da matéria em seus pormenores, de analisar diferentes formas de desenvolvimento e de perquirir⁹ a conexão que há entre elas” (p. 25).

Neste processo, os instrumentos e as técnicas de pesquisa foram os mais variados: análise bibliográfica e documental, análise de conteúdo, observação sistemática e participante, além de entrevistas. Cabe destacar que esses instrumentos e técnicas utilizados são os meios de que se valem os pesquisadores para “apoderar-se da matéria”, mas não devem ser identificados com o método de exposição, o qual Marx diferencia do método de pesquisa (NETTO, 2011).

Esta pesquisa é destinada aos que não se conformam com o sistema alimentar dominante. Antes, buscam renovar o pensamento, o sentimento e a ação para apontar direção de futuras mudanças, mais seguras ao bem viver – em especial de se bem alimentar – para os atuais e futuros mundos de vida de todos os humanos, pensando-se, ademais, nas condições de continuidade da vida na Terra. Convidamos, por meio das reflexões propostas neste estudo, a pensar na centralidade da comida em nossas relações inseparáveis entre natureza-cultura, sujeito-objeto, *physis*-sociedade.

Esse é assunto de interesse de todos os que comem e dos cerca de 1 bilhão de pessoas que deveriam comer, mas que não têm acesso ao alimento por questões político-econômicas. O cozinhar e o comunicar representam a perspectiva de uma ação cultural para a liberdade, como propõe Freire (1981), de forma a mobilizar e engajar pessoas, em favor da garantia de direitos adquiridos no desenvolvimento do capitalismo, das soberanias conquistadas e emancipações possíveis.

Assim, organizamos a tese em sete capítulos. No capítulo 1, discutiremos, primeiramente, a noção de sistema. Depois, trataremos os conceitos de sistema alimentar e sistema de comunicação com suas especificidades. E, ao final,

⁹ Efetuar investigação escrupulosa; inquirir de maneira minuciosa; esquadrinhar, indagar. Disponível em: <<https://www.dicio.com.br/perquirir/>>.

enunciaremos o conjunto de termos-chave que perpassam a pesquisa: informação, ideologia, contradição, hegemonia e globalização.

O segundo capítulo traz uma análise das inter-relações entre os dois sistemas, por meio da campanha publicitária “Agro: a indústria-riqueza do Brasil”. Compomos um debate com intérpretes da realidade brasileira apontando as contradições sobre o modelo agrário/agrícola dominante, chamado de agronegócio, em que emerge a questão da fome.

No terceiro capítulo, mostraremos a aproximação entre o ato de cozinhar e comunicar, como ações inter-relacionadas, que orientam a articulação das dimensões organizativas, existenciais e afetivas da tríade indivíduo-espécie-sociedade. O quarto capítulo vem problematizar a trágica separação entre saber e sabor. Indicaremos suas relações inseparáveis e a necessidade em reconciliar esses dois temas, em busca de uma maior compreensão da complexidade do comer.

A relação entre comida, cultura e comunicação será tratada no quinto capítulo, no qual debateremos algumas noções de cultura, e passearemos pelos principais enfoques teóricos que norteiam os estudos socioculturais da alimentação. A intenção é demonstrar a necessidade de empreender uma visão transdisciplinar, sem hierarquizar os saberes.

O sexto capítulo aprofunda o debate sobre as articulações-chave: natureza-cultura, sujeito-objeto e *physis*-sociedade, propondo uma abordagem teórico-metodológica chamada Ecobiocultural. Esse enfoque propositivo é inspirado em autores da complexidade e na construção do conhecimento agroecológico. Visa, assim, refletir sobre uma práxis que combata o pensamento simplificador e persista no esforço de articular o que é fundamentalmente junto, mas que foi separado pela ciência moderna. É uma tentativa para complexificar as questões que envolvem a alimentação, buscando camadas mais profundas da realidade, partindo de um problema para outro e dialogando os saberes.

No sétimo e último capítulo, apresentaremos as vias de alta complexidade. Refletiremos como o problema do conhecimento, da comunicação e da aprendizagem pode se transformar em um circuito ecoprático. Por meio da cultura e da comunicação, os territórios são reapropriados e ressignificados. Para tal propósito, estudamos os processos comunicativos da Articulação do Semirário Brasileiro (ASA) e da Articulação Nacional de Agroecologia (ANA), e também fizemos uma reflexão sobre o papel do jornalista no contexto de uma comunicação dialógica e contra-hegemônica. Ao final desse exercício teórico-metodológico, compartilharemos nossas considerações provisórias, sempre provisórias, como aprendemos com Freire e Morin.

1 SISTEMA, COMIDA E COMUNICAÇÃO

1.1 CONSTRUINDO UM CAMINHO: A VIA DA COMPLEXIDADE

Talvez haja outros conhecimentos a adquirir, outras interrogações a fazer hoje, partindo não do que os outros souberam, mas do que eles ignoraram. (Serge Moscovici, psicólogo social romeno)

Toda solução dada a um problema levanta novos problemas; principalmente quando o problema original é profundo e a solução apresentada é corajosa. (Karl Popper, filósofo da ciência austríaco)

O caminho escolhido para a exposição desta tese é inspirado no pensamento complexo de Edgar Morin (n. 1921). O socioantropólogo é autor da obra *O Método*, composta de seis volumes: (1) “A Natureza da Natureza” (1977); (2) “A Vida da vida” (1980); (3) “O conhecimento do conhecimento” (1986); (4) “As ideias” (1991); (5) “A humanidade da humanidade” (2001) e (6) “Ética” (2004). A condição do mundo e a condição humana são as fontes de inquietação deste pensador para seu empreendimento reflexivo, o qual se confronta com um paradoxo essencial: o operador do conhecimento deve tornar-se, ao mesmo tempo, objeto do conhecimento.

Seu método, ou antimétodo, como explica, está voltado para “um pensamento menos mutilador possível e maior consciência das mutilações inevitavelmente operadas para dialogar com o real” (*O Método* 3, 1999. p. 40, 41). Morin afirma que não se pode ignorar a busca de um método para entender as articulações-chaves: objeto-sujeito, natureza-cultura, *physis*-sociedade. O desconhecido, o incerto e o complexo situam-se nessas articulações.

Morin (2011) afirma que a disjunção alma/corpo, tão fortemente praticada pelo pensador René Descartes (1596-1650), fez com que tivéssemos de um lado, um sujeito metafísico, não integrável na concepção científica; e, de outro, a objetividade científica não integrável na concepção metafísica do sujeito. Temos a filosofia e a pesquisa

reflexiva sobre o sujeito; e a pesquisa científica sobre o objeto. Para ele, trata-se de duas visões tragicamente separadas. Numa extremidade, um mundo de objetos submetidos a observações experimentações, manipulações, suscitando uma ciência e uma técnica quantitativas, manipuladoras e indiferentes.

Na outra ponta, um mundo de sujeitos que se questionam a respeito de problemas de existência, de sentido da vida, de comunicação, de consciência, de destino. Essa trágica dissociação é chamada por Morin (O Método 1-6) de “o grande paradigma do Ocidente” ou “paradigma cartesiano”, caracterizado por um pensamento disjuntivo, reducionista e simplificador.

A obra O Método é elaborada para enfrentar as complexidades. O primeiro e o segundo volumes atrelam a interrogação do humano à do mundo físico e à do mundo vivo. O terceiro e o quarto tratam das possibilidades e dos limites do conhecimento, ligam antropologia e epistemologia. O quinto aprofunda a identidade de um sujeito complexo, que é 100% biológico e 100% cultural. E o sexto tomo discute a inseparabilidade entre ética e conhecimento, as possibilidades de religação e reformas do pensamento. O trabalho de Morin foi desenvolvido ao longo de 30 anos. O livro O Paradigma Perdido (1973) foi a semente desse pensamento, em que alertou quanto à urgência em articular a esfera biológica e antropossocial.

A complexidade é entendida pelo socioantropólogo como um tecido de acontecimentos, ações, interações, retroações, determinações, acasos, que constituem nosso mundo fenomênico (MORIN, 2007a, p. 13). Também está ligada à ordem e à desordem, mas não se reduz à incerteza; no entanto, é a incerteza no seio de sistemas ricamente organizados. Sua perspectiva é transdisciplinar, ou seja, indisciplinar. O autor chama a atenção para a necessidade de *macroconceitos*, que não se definem por suas fronteiras e, sim, por seus núcleos. Dessa forma, elegeu tríade de noções, em que os conceitos não são redutíveis uns aos outros. (*ibidem*, p. 51, 72). Nesta pesquisa, trabalharemos

com as tríades indivíduo-espécie-sociedade, ciência-política-ideologia, sistema-organização-inter-relação e mente-cérebro-cultura.

O pensamento complexo orienta-se por três princípios. O primeiro princípio é a *dialógica*, o qual abrange a dialética, quando há forças opostas que se completam, mas também se opõem e combatem, como a vida e a morte, por exemplo. O segundo é o *recursivo*, processo pelo qual os produtos e os efeitos são, ao mesmo tempo, causas e produtores do que os produz. Assim, o alimento que transformamos da natureza, tem a natureza de nos transformar.

O terceiro princípio é *hologramático*. O menor ponto da imagem de um holograma físico contém a totalidade da informação do objeto representado. Não apenas a parte está no todo, mas o todo está nas partes. Com essa analogia, Morin encontra esse princípio no mundo biológico e sociológico. Então, pode-se enriquecer o conhecimento das partes pelo todo e do todo pelas partes, uma ideia recursiva, ligada, em parte, à ideia dialógica (MORIN, 2007^a, p. 72-74).

Além desses três, o princípio de *organização* do conhecimento é vital em O Método. A ciência deve interrogar a própria ciência. Precisa ser considerada como um objeto de conhecimento científico e não somente como tema de seus objetos investigados. A ciência é práxis social, não é desinteressada; ao contrário, há uma relação direta entre saber e poder. Morin sugere a busca por um método que detecte e não oculte as ligações, as articulações, as solidariedades, as implicações, as imbricações, as interdependências, as complexidades (O Método 1, 2003, p.27).

O primeiro passo dessa jornada é a extinção das falsas transparências, do que é obscuro, incerto e da crítica à certeza. Enfatiza que não parte com o método, mas com a recusa à simplificação, com a vontade de não ceder aos modos fundamentais do pensamento simplificador. “Nós só podemos começar ignorantes, incertos e confusos”, adverte, mas se trata de uma nova consciência da ignorância, da incerteza e da confusão enterrada no coração do saber científico. Aceitar essa condição pode se

tornar uma maneira para resistir à simplificação mutiladora (MORIN, O Método 1, 2003, p. 28, 29).

Ao colocar a ciência da ciência como um problema, Morin (op.cit.) assevera que a crise do conhecimento no século XXI é inseparável dos desenvolvimentos desse modelo de conhecer o real. Não se devem considerar absolutos e eternos os traços científicos mais dependentes da organização técnico-burocrática da sociedade. Sua aposta teórica nessa empreitada é articular o que é fundamentalmente separado e o que deveria ser fundamentalmente junto:

O conhecimento do que é organização poderia se transformar em princípio organizador de um conhecimento que articularia o que está separado e tornaria mais complexo o simplificado (*ibidem*, p. 33).

Sua via, ele admite, é ameaçada pelo erro. Seu caminho é sem caminho, por isso, corre o risco permanente de se perder entre o esoterismo e a vulgarização, filosofismo e cientificismo.

A partir dessa reflexão, observamos que os modelos de produzir conhecimentos, alimentos e informação no sistema-mundo moderno-colonial estão inscritos no Paradigma do Ocidente. Os desdobramentos são evidentes na degradação ambiental, na persistência da fome, nas desigualdades, no crescimento de doenças associadas à má alimentação e no enfraquecimento da refeição compartilhada, esgarçando os vínculos sociais. A comida separou-se do nutriente; o ser humano desligou-se das ações fundamentais ligadas à sobrevivência e vivência e, conseqüentemente, corre o risco de perder-se na avalanche de informações ambíguas sobre sua comida.

Seguindo a trilha da complexidade, adotamos autores filiados ao pensamento dialético, fundamentos na crítica à economia política de Marx. O intelectual brasileiro José Paulo Netto (2011) explica que o problema central da pesquisa marxiana é a gênese, a consolidação, o desenvolvimento e as condições da sociedade burguesa, fundada no modo de produção capitalista. Dessa questão, resultou a crítica à economia política, uma teoria social que ocupou mais de 40 anos da vida do pensador alemão.

Netto (2011) esclarece que, no método dialético de Marx, a crítica ao conhecimento acumulado consiste em fazer o exame dos seus fundamentos, condicionamentos e limites. Ao mesmo tempo, faz-se a verificação dos conteúdos a partir de processos históricos reais (*ibidem*, p. 18 e 19). Desse modo, a dialética busca apreender, como um processo, a essência, a estrutura e a dinâmica do objeto, partindo da aparência, considerando que a relação entre sujeito e objeto é inseparável.

Assim, da análise do movimento do capital, Marx extraiu a *lei da acumulação*, em que, no modo de produção capitalista, a reprodução da riqueza social, implica, necessariamente, a reprodução da pobreza. Também descobriu a impossibilidade de o capitalismo existir sem crises econômicas. A prática social e histórica de cerca de 200 anos demonstra tendências históricas determinadas, que podem ser travadas ou contrapostas por outras tendências (*ibidem*, p. 23, 24).

Neste método expositivo, enriquecemos o referencial teórico com autores que transitam entre o pensamento complexo e o pensamento dialético, entre os quais, Enrique Leff, Victor Toledo & Narciso Barrera-Brassols, Carlos Walter Porto-Gonçalves e Claude Fischler. Também adotamos nesse quadro pensadores dialéticos que dialogam, a nosso ver, com o pensamento complexo: Karel Kosik, Paulo Freire, David Harvey, Daniel Bensaid, Immanuel Wallerstein, Marcos Dantas, Marco Schneider, Muniz Sodré, Pedro Guareshi, Ignácio Ramonet e Dênis de Moraes.

Os dois pensamentos que orientam o método de exposição deste estudo são fundados no diálogo. Buscam a organização e articulação dos saberes e camadas mais profundas da realidade em seu contexto histórico. Resguardando, é claro, suas especificidades, trabalhamos com uma bibliografia que faz interface com a dialética e a dialógica.

Quanto ao método de pesquisa, os instrumentos e as técnicas utilizadas foram as análises bibliográfica e documental (relatórios, dossiês, cartas políticas, anais de

eventos, políticas públicas, campanhas, artigos, *sites*, jornais e revistas). As experiências acadêmicas e profissionais no campo da comunicação e da docência, vividas ao longo dos últimos 12 anos, fazem parte dessa bagagem cultural, que contribuiu para enriquecer a construção desse processo de conhecimentos e aprendizados, agora expostos neste exercício teórico-metodológico chamado tese.

1.1.2 SSAN: um campo de estudos para o combate à fome e a má nutrição

Como já informado, esta investigação está alicerçada sobre os princípios de uma área interdisciplinar de estudos chamada de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Destacaremos os três principais conceitos que conformam esta perspectiva, conforme o Quadro 1 abaixo:

Soberania Alimentar	SAN	DHAA
é “[...] o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, 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	Consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2006).	É um direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na constituição federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a SAN da população. A consecução do DHAA e da SAN requer o respeito à soberania, que confere aos países a primazia de

erradicar a fome e a desnutrição e garantir a segurança alimentar duradoura e sustentável para todos os povos.” (Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar, 2001).		suas decisões sobre produção e consumo de alimentos (BRASIL, 2006).
--	--	---

Quadro 1: Conceitos da área de estudos interdisciplinar chamada de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN).

Fonte: Elaborado pela autora

Desde 2012, esse campo vem sendo estruturado por meio do Encontro Nacional de Pesquisa em SSAN (ENPESSAN). Em 2017, consolidou-se a formação da Rede Brasileira de Pesquisa em SSAN (RBPSSAN).

De acordo com o presidente da rede, o pesquisador brasileiro Renato Maluf, a iniciativa é voltada para promover as pesquisas acadêmicas do campo da Alimentação e Nutrição, Agricultura, Ciências Sociais e Humanas, que adotam uma perspectiva intersetorial, portanto interdisciplinar. Dedicam especial atenção às políticas públicas, dialogam com as organizações e os movimentos sociais e reconhecem diferentes modos de produção de conhecimento (2017, p. 1).

Maluf explica que a emergência dessa rede é parte da construção do que poderia se denominar campo sociopolítico da SSAN, iniciada no final da década de 80, junto com a redemocratização do Brasil. A partir dos anos 2000, observa-se a ênfase nos temas da fome e da Alimentação Adequada e Saudável na agenda pública. A mobilização de organizações sociais, gestores públicos e acadêmicos resultou em significativas repercussões nas políticas públicas a partir de 2003, com a recriação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea).

Inicia-se, assim, um processo de construção de uma governança em SSAN, que se expressa por um conjunto de políticas públicas brasileiras, programas e ações reconhecidos internacionalmente por terem reduzido de forma expressiva a fome, a

desnutrição e a subnutrição. Esse conjunto é fruto de ampla mobilização da sociedade civil e de acadêmicos, que atua em espaços de participação e controle social. A governança indica que as demandas sociais foram institucionalizadas por meio da criação de órgãos e ministérios no governo, como o Ministério do Desenvolvimento Agrário, em 1999¹⁰, e o Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) e políticas públicas.

O desenho dessa governança, de acordo com o relatório da OPAS/OMS (2017), aponta para a inter-relação entre sistemas alimentares e a saúde; nutrição e a sustentabilidade ambiental, econômica e social. Assim, adotou-se o termo Sistemas alimentares e Nutrição. No esquema abaixo (Figura 1), observamos o percurso dessa governança até 2015:

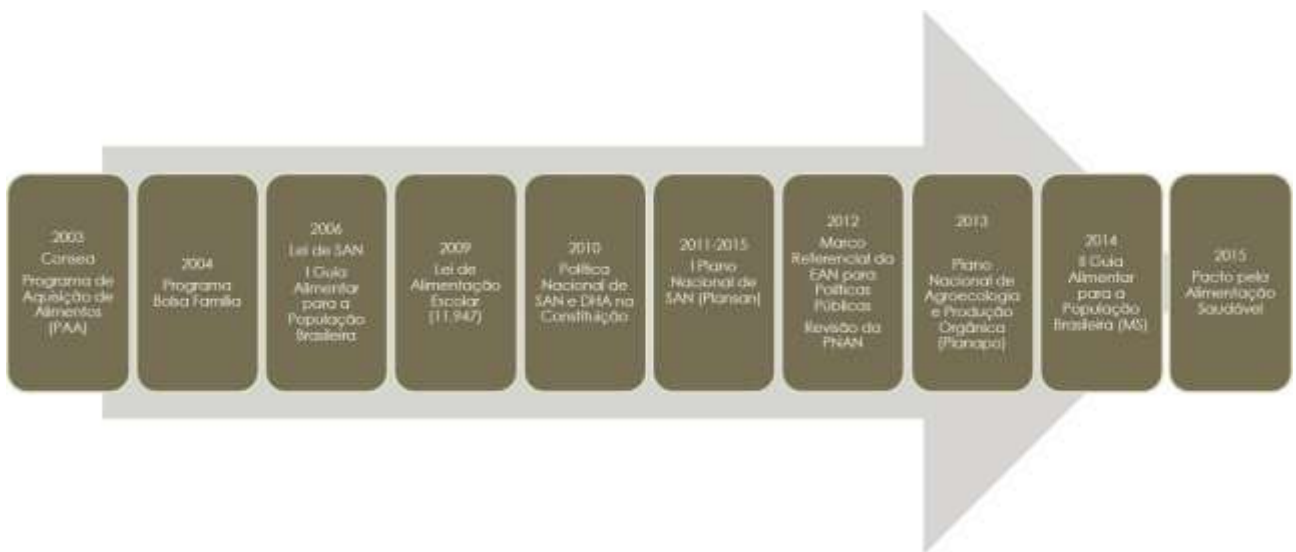


Figura 1: Percurso de governança em SSAN

Fonte: Organização Panamericana de Saúde. Sistemas alimentares e nutrição: a experiência brasileira para enfrentar todas as formas de má nutrição. Disponível em: <http://iris.paho.org/xmlui/handle/123456789/34289>. 2017.

¹⁰ Em 2016, MDA foi extinto e, em lugar, criada a Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (SEAD).

É interessante destacar que a Política Nacional de Produção Agroecológica e Orgânica (Planapo), de 2013, traz como princípio a promoção da SSAN e da DHAA, tecendo as redes dessa trama complexa, que é o sistema alimentar. Nesse processo, estão as raízes da perspectiva atual de construir um referencial que se diferencie do paradigma dominante das pesquisas disciplinares. Os fenômenos multidimensionais, como a fome e a má nutrição, ou a promoção da Alimentação Adequada e Saudável - esta oriunda de uma agricultura de base familiar, diversificada, sustentável e orientada por princípios agroecológicos - não são contemplados adequadamente (MALUF, 2017).

Em síntese, esse campo busca produzir pesquisas que, acima de tudo, gerem conhecimento para incidir na realidade e nas políticas públicas, tendo como horizonte a equidade, a justiça e a realização do DHAA, na perspectiva de uma ciência cidadã. Maluf (2017) destaca que há indicadores que demonstram o grande crescimento no número dos grupos de pesquisa trabalhando sobre a temática da SSAN e do DHAA, em universidades e instituições de pesquisa por todo o país, em convergência com a agenda pública.

- I. Conhecimento acadêmico interdisciplinar e multiprofissional, respeitando as diversas formas de geração de conhecimento e a diversidade metodológica.
- II. Pesquisa cidadã comprometida com a superação da fome e a promoção da soberania e da segurança alimentar e nutricional (*ibidem*, p. 2).

A criação da rede vem conferir visibilidade e legitimidade. É nesse campo que vislumbramos a possibilidade de dialogar saberes, vinculando os sistemas de alimentação e comunicação.

1.2 CONHECER E COMUNICAR: A CONSTRUÇÃO DO DIÁLOGO

O pensador e educador popular brasileiro Paulo Freire (1921-1997) (1971b) ao discutir sobre o ato de conhecer, afirma que o sujeito não pode pensar sozinho nem pensar acerca dos objetos sem a coparticipação de outro ser humano. Logo, é nesta coparticipação no ato de pensar que ocorre a comunicação. Assim, o autor afirma que:

A comunicação implica uma reciprocidade que não pode ser rompida. Portanto, não é possível compreender o pensamento sem referência a sua dupla função: cognitiva e comunicativa. O que caracteriza a comunicação enquanto este comunicar comunicando-se é que ela é diálogo, assim como o diálogo é comunicativo (...) (*Ibidem*, p. 66-67).

Ao estudar as contribuições de Freire para o campo da Comunicação e da Cultura, o estudioso brasileiro da mídia e da política Venício Lima (2011) aponta que a comunicação é uma categoria central tanto na sua teoria educacional como nas implicações políticas de sua obra. Trata-se de uma relação social, política e dialógica. Segundo o educador: “não é transferência de saber, mas um encontro de sujeitos interlocutores que buscam a significação dos significados”, pois argumenta que “o mundo dos seres humanos é um mundo de comunicação” (FREIRE, 1971a, p. 66-69).

Lima (2011) salienta que Freire vincula comunicação e humanidade ao sustentar que “os homens não podem ser verdadeiramente humanos sem a comunicação, pois são criaturas essencialmente comunicativas”; e “somente através da comunicação é que a vida humana pode adquirir significado” (Freire 1971b p. 65-66). Lima esclarece, então, que a base filosófica de sua epistemologia e suas implicações políticas, bem como a dimensão total de seu conceito de comunicação, estão alicerçadas na ideia de que o ser humano é um sujeito criativo e essencialmente comunicativo.

O educador popular encara a comunicação como uma “tradução” do princípio dialógico. Assim, o verdadeiro conhecimento resulta de relações de transformações entre os seres humanos e o mundo. Desdobra-se em ação e reflexão. “A comunicação é a

práxis da epistemologia dialética de Freire” (LIMA, 2011, p.40). Essa práxis compreende uma dimensão política específica, fundada na igualdade básica e num compromisso radical com a justiça social. Portanto, Freire entende que não pode haver conhecimento sem comunicação entre sujeitos igualmente livres. Eles podem, eventualmente, compartilhar os mesmos símbolos, mas a comunicação não é possível até que cada participante do diálogo se reconheça como sujeito; e reconheça o outro como tal. Ou seja, seres capazes de participarem das decisões que afetam a si e ao outro numa relação de equidade.

Se comunicar significa a coparticipação no ato de pensar, o objeto do conhecimento não pode se constituir no termo exclusivo do pensamento, mas é seu mediador. Lima (*Op.cit.*) explica que, quando esse reconhecimento não ocorre, inexistente diálogo e comunicação. Se a reciprocidade é rompida, pode ocorrer transmissão, conquista, invasão, manipulação, dominação. Ao analisarmos as ideias de Morin sobre conhecimento e comunicação, encontramos também a ideia de que a relação com o outro conduz ao desenvolvimento do conhecimento. Se expressa na dialética ação↔conhecimento e torna-se ação↔conhecimento↔comunicação. Esse movimento exterior acontece em paralelo com o interior ao gerar sensibilidade/afetividade.

A dialética ação↔conhecimento↔comunicação↔sensibilidade/afetividade comporta, ao mesmo tempo, subjetividade e objetividade, cria condições para o desenvolvimento da dialética multidimensional cérebro↔mão↔técnica↔cultura (MORIN, O Método 3, 199). A afetividade permite a comunicação (relações interpessoais), a simpatia e a projeção/identificação com o outro, permitindo a compreensão (MORIN, O Método 3, 1999). Tudo o que é humano comporta afetividade, inclusive a racionalidade. A compreensão/explicação deve estar dialogicamente ligadas. Com efeito, não há compreensão sem explicação. “Tudo que decorre da compreensão também pode legitimamente decorrer da explicação, sob a condição de que esta não asfixie a compreensão”. Essa relação só pode ser complexa, ou seja, complementar, concorrente e antagônica. Deve remeter-se uma a outra num círculo construtivo de conhecimento (*ibidem*, p. 182,183, 184).

A vida humana necessita da verificação empírica, da correção lógica e do exercício racional da argumentação, mas também se nutre de sensibilidade e imaginário (MORIN, O Método 4, 2011, p. 122). A emergência da afetividade é o amor, mas pode tornar-se ambição, em busca de poder e dinheiro. Comporta ainda a angústia e o horror, como a da morte e a da existência.

De acordo com Morin (O Método 1, 2003), a ideia de comunicação deve ser examinada e interrogada em todas as suas dimensões organizacionais e existenciais, pois é a dimensão nova que a vida traz. Trata-se de uma ideia capital tanto para o organismo quanto para o ecossistema. A comunicação está no coração dos problemas antropossociais, afirma o autor. Neste nível, a comunicação toma sua amplitude e sua intensidade existencial, individual, social, política e ética (p. 311-312).

Em sua argumentação, sustenta que no coração da problemática da comunicação se inscreve a sombra da incomunicabilidade. É no plano da organização social que se põe o problema fundamental a seu ver: “pode-se imaginar, conceber, esperar uma organização em que a comunicação comanda, ou seja, uma comunidade da comunicação?” Ele anuncia que a esperança será tola se ignoramos que, por trás da comunicação social há o comando por aparelhos, a ligação confusa e desconhecida entre comunicação e dominação. Esse exame e interrogação devem considerar a informação, termo que está, necessariamente, implicado à comunicação (*ibidem*, p.312).

As ideias de Freire e Morin acerca do desenvolvimento do conhecimento e da comunicação, a partir da relação com o outro, nos fornecem uma base teórico-metodológica para aproximar o ato de cozinhar e de comunicar como ações que orientam a articulação das dimensões organizadoras, existenciais e vinculativas (afetivas). Essas ideias contrapõem-se ao modelo hegemônico de conhecimento científico-tecnológico, comunicação e de aprendizagem. Isto porque restringe o acesso à informação, o direito à voz e o diálogo de interlocutores que controem os saberes coletivamente e em reciprocidade. Por isso, identificamos a necessidade de

problematizar o circuito conhecimento-comunicação-aprendizagem no sistema alimentar moderno.

O socioantropólogo defende que a ciência complexa desemboca em ação ao enriquecer e mudar o sentido da palavra conhecer (O Método 1, 2003). Portanto, a complexidade nos chama a enriquecer e a mudar o sentido da palavra ação, que nesta pesquisa designamos o cozinhar e comunicar. Morin propõe uma ciência que traga possibilidades de autoconhecimento; se abra para a solidariedade cósmica; não desintegra o aspecto dos seres existentes; reconhece o mistério das coisas, o erro, a incerteza e a ilusão. Nesta ciência, o princípio da ação não ordena, mas organiza, não manipula, mas comunica, não dirige, mas anima (*ibidem*, p. 468).

Estamos tratando de sistemas de alimentação e comunicação, dentro do sistema-mundo, mas o que é sistema? Nessa busca dos sentidos do conhecer e do comunicar, esse questionamento nos ocorreu. Por isso, apresentamos uma discussão sobre esse conceito no tópico a seguir.

1.3 SISTEMAS: A RAIZ DA COMPLEXIDADE

O alimento é aquilo que deveria lembrar-nos todo dia que somos parte da Natureza, que a ela pertencemos, que é dentro dela que nos encontramos, no maior sistema vivo. Os alimentos vêm da Natureza, através da Terra. Através de nós é cultivado para depois voltar para a Natureza, sempre através da Terra. Exatamente como nós que, no final da vida, voltamos a ser parte da Terra. (Carlo Petrini e colaboradores)

Ao partirmos do pressuposto de que a comida é um sistema complexo e prático de comunicação, faz-se necessária uma reflexão sobre a noção de sistema. Todos os sistemas são, necessariamente, enraizados na *physis* (Natureza). Todos os objetos-chave da física, da biologia, da sociologia, da astronomia, os átomos, as moléculas, as células, os organismos, as sociedades, os astros e as galáxias constituem-se em sistemas.

A natureza, afirma Morin (O Método 1, 2003), é esta extraordinária solidariedade de sistemas embaralhados. É um todo polissistêmico. A vida é um sistema de sistemas. O organismo é um sistema de órgãos, que são sistemas de moléculas, que são sistemas de átomos. O ser vivo é um sistema individual, que participa de um sistema de reprodução, que ambos participam do ecossistema, que participa da biosfera. Nós somos sistemas de sistemas, sendo o simples sistema apenas uma abstração didática (pp. 128-129).

O sistema cria, mantém e desenvolve complexidade. No entanto, esses desenvolvimentos ultrapassam a noção de sistema. O ser, a existência e a vida a ultrapassam. Eles a envolvem, mas não são envolvidos por ela. Reduzir a vida à noção de sistema é um conceito-esqueleto, necessário, mas sem carne, sem vida.

Não é este o propósito de Morin. Tampouco pretende fazer um sistemismo reducionista ou holista, em que as explicações procuram simplificar o problema da unidade

complexa. Isto porque a explicação reducionista reduz o todo às propriedades das partes isoladas. Já o holismo reduz as propriedades das partes ao todo, concebido, de igual forma, isoladamente. Ambas as noções rejeitam-se mutuamente.

É importante destacar que Morin (O Método 1, 2003) não subestima os sucessos espetaculares obtidos pela visão reducionista: a busca do elemento primário levou ao descobrimento da molécula, depois do átomo e da partícula. A busca de unidades simples manipuláveis permitiu manipular todos os sistemas pela manipulação de seus elementos (p.157).

“A contrapartida é a sombra que se estendeu sobre a organização. A escuridão recobriu as complexidades. E as elucidações da ciência reducionista foram pagas com obscurantismo” (*idem*, O Método 1, 2003). Assim, o referido autor concebe a noção de sistema segundo uma constelação conceitual que poderá se tornar complexa ao considerar: a problemática do todo (o todo não é tudo); a problemática da organização; a relação com o ambiente e o tempo; e a relação do sistema com o observador/conceituador (p. 159).

Trata-se, portanto, de um conceito complexo de base, porque não é redutível a unidades elementares, a conceitos simples e a leis gerais. Pode-se desenvolver sistemas de sistemas de sistemas, em que aparecerão as máquinas naturais e os seres vivos. Nesta pesquisa, inspirados por Morin, utilizaremos essa concepção complexa não como palavra-chave da totalidade, mas como raiz da complexidade (*ibidem*, p. 187).

A teoria complexa de sistema defende o sistema pela necessidade de combatê-lo. Ou seja, é também antissistêmica, numa perspectiva dialética. Seu maior interesse teórico se desenvolve nas sociedades humanas, a qual seria “grosseiro e mutilante reduzir à noção de sistema”. Nos termos de Morin: “a teoria do sistema se anima quando há jogo ativo das interações, retroações, emergências, imposições, quando os antagonismos

entre as partes, entre as partes e o todo, entre o emergente e o imerso, o estrutural e o fenomenal se põem em movimento” (*idem*, O Método 1, 2003. p. 190).

De acordo com o antropólogo andaluz Jesus Contreras e a antropóloga catalã Mabel Gracia (2011), a antropologia da alimentação é apresentada como um campo de estudo com vocação holística, em que se defende a ideia de sistema alimentar, para a qual têm se produzido diferentes conceitos (p. 30). Um número considerável de estudiosos¹¹ já se propôs a definir a alimentação como sistema sociocultural, com base nas clássicas concepções de cadeia alimentar. Os autores afirmam que parece ter se produzido um encontro transdisciplinar que se constituiu em um lócus, onde alternam, empírica e conceitualmente, diferentes enfoques: cultural, ecológico, econômico e social.

No entanto, a antropóloga espanhola Sílvia Carrasco (2005) aponta as ambiguidades teórica e metodológica que caracterizam muitos estudos de antropologia e alimentação. Segundo a autora, sob uma perspectiva socioantropológica, estuda-se a alimentação dos grupos humanos com base em duas suposições, com algumas dúvidas complementares, que nunca são aludidas. Ela sugere dois exemplos sobre o tipo de autocrítica que esses estudos deveriam realizar antes de formular hipóteses específicas.

Primeiro, em geral, afirma-se que as maneiras como um indivíduo ou grupo se alimenta – tanto em pequena escala, nas unidades domésticas, quanto relativamente a etnias, nações ou classes sociais – constituem sistemas organizados. E, segundo, trabalha-se também a ideia de sistemas alimentares da mesma forma como existem sistemas culturais dos quais participam indivíduos e grupos.

¹¹ Dodd 1856; Raison, 1933; Malassis, 1975a, 1986; Leslie & Reimer, 1999; Bell & Valentine, 1997; Crang, 1996; Cook et al., 199; Atkins & Bowler, 2001 e, em particular, na antropologia e sociologia: Goody, 1984; Calvo, 1982; Khare, 1998; Carrasco, 1992a 1992b; Fischler, 1995a, 1999b apud Contreras e Gracia, 2011 ; Beardsworth & Keil, 1997; Poulain, 2002 *apud* Contreras e Gracia, 2011.

“No primeiro e segundo enunciados, os eixos principais das hipóteses convertem-se, por encantamento, em uma convenção não-problemática”. Na visão da autora, o caráter sistêmico que é dado como pressuposto, com exceções, prescinde de definição (p. 108). Carrasco argumenta que a própria Teoria Geral dos Sistemas (TGS), apresentada pelo biólogo austríaco Karl von Bertalanffy (1901-1972) em 1968, foi reinterpretada por diversas disciplinas e orientações teóricas (*idem*, 2005, p. 117).

O mesmo questionamento é feito por Morin ao dizer que a ideia de sistema ainda mal emerge nas ciências que tratam fenômenos sistêmicos, como a química, a física nuclear e a astrofísica. A termodinâmica, por exemplo, utiliza o conceito para distinguir o sistema fechado do aberto. A ideia de sistema social permanece trivial. A sociologia usa o termo, mas não o elucida. “Explica a sociedade como sistema sem saber explicar o que é um sistema” (O Método 3, p.130). O termo não é explicado ou explicante. Aparece como um conceito-pedestal, sendo evitado ou esvaziado em todas as áreas.

Morin atenta que isso se deve à dupla e exaustiva atenção dada aos elementos constitutivos do objeto e às leis gerais que o regem. A concepção de sistema emerge sutilmente, subordinada ao caráter *sui generis* dos objetos considerados disciplinarmente, caso da alimentação. Não se estabelece nenhuma relação entre o sistema solar, atômico, social. A heterogeneidade dos constituintes e dos princípios de organização entre sistemas estelares e sociais parece evidente e, ao mesmo tempo, chocante. Por isso, aniquila-se a possibilidade de ligar em uma só as duas acepções de sistema.

Partindo do pensamento complexo, buscamos localizar o sistema alimentar e suas inter-relações com outros sistemas: o sistema capitalista, o sistema-mundo moderno-colonial, o sistema multimodal de mídia, o sistema de conhecimento e o ecossistema. Os sistemas estão por toda a parte, mas, nas ciências, não está em parte alguma, pois a noção é privada de seu princípio de unidade e diversidade.

1.3.1 Sistema, inter-relação e organização

A primeira e fundamental complexidade do sistema é associar o uno e o diverso. O sistema possui algo a mais que seus componentes isolados ou justapostos. O todo é maior que a soma das partes, mas é impossível conhecer o todo sem conhecer, particularmente, as partes. Morin, em toda sua obra, sustenta sua argumentação, citando Blaise Pascal (1623-1662), físico e filósofo francês, ao constatar que:

Uma vez que todas as coisas são causadas e causadoras, ajudadas e ajudantes, mediatas e imediatas, e todas estão presas por um elo natural e imperceptível, que liga as mais distantes e as mais diferentes, considero impossível conhecer as partes sem conhecer o todo, tanto quanto conhecer o todo sem conhecer, particularmente as partes (MORIN, 2007a, p. 103).

Essa noção complexa colidia com um modelo de ciência que procurava seus fundamentos sobre o redutível, o simples, o elementar. Por isso, o conceito de sistema foi contornado, negligenciado e ignorado. Com a TGS, Bertalanffy (1973) desenvolve princípios que atravessam, vertical e transversalmente, as diversas ciências sociais e naturais, tornando-se possível esboçar uma unidade nas ciências.

A partir daí, a palavra sistema denota um conjunto de elementos interdependentes e interagentes. Podem ser físicos ou abstratos. Quando físicos, são compostos de coisas concretas e reais, tais como ferramentas, máquinas, equipamentos, objetos que podem ser descritos em termos quantitativos e de desempenho. Já os abstratos são compostos, conceitualmente, de ideias, filosofias, planos, hipóteses. Neste caso, só existem no plano do pensamento.

Morin (O Método 1, 2003, p. 132) fornece uma definição prévia de sistema, considerando a unidade e a diversidade: “uma inter-relação de elementos constituindo uma entidade ou unidade global”. Dessa definição, destacam-se duas características principais: a primeira é a inter-relação e a segunda é a unidade global. O pensador propõe uma terceira qualidade: a organização, tornando-se três noções indissociáveis. Concebe o sistema como “unidade global organizada de inter-relações entre elementos,

ações ou indivíduos” (p. 132). Não se pode pensar em sistema de forma fecunda sem a ideia de organização.

Para o socioantropólogo, os conceitos associam-se em macroconceitos. A maneira de conceber a unidade complexa organizada é por meio do macroconceito trinitário: **sistema** ⇔ **inter-relação** ⇔ **organização**, que são, conforme dito anteriormente, indissociáveis. Há uma reciprocidade circular entre esses termos.

A aptidão para se organizar é propriedade fundamental da *physis*. O problema da organização foi rechaçado e ocultado da mesma forma que o de sistema – são duas faces do mesmo problema. Morin entende a organização como o encadeamento de relações entre componentes ou indivíduos, que produz uma unidade complexa ou sistema, dotada de qualidade desconhecidas quanto aos componentes ou indivíduos (O Método 1, p. 133).

A organização liga de maneira inter-relacional os elementos, acontecimentos ou indivíduos diversos que, desde então, se tornam os componentes de um todo. Asseguram solidariedade e solidez, relativas a estas ligações, viabilizando ao sistema uma certa possibilidade de duração, apesar das perturbações aleatórias. A organização transforma, produz, religa, mantém.

Entretanto, as ideias de sistema e organização ainda têm sido apresentadas de forma desassociadas. É o caso da crítica feita por Carrasco (2005) em que o sistema alimentar é tratado como um sistema organizado, sem discutir o que são os dois termos combinados. Morin propõe associá-los, justificando que o sistema é o “caráter fenomenal e global do qual se reveste as inter-relações, cuja disposição constitui a organização do sistema”. Organização e sistema são ligados pelo conceito de inter-relação. “Toda inter-relação dotada de alguma estabilidade ou regularidade adquire caráter organizacional e produz um sistema” (O Método 1, 2003, p.134).

A construção desse conceito pode ser de interesse primordial, pois diz respeito à *physis*, do átomo à estrela, da bactéria à sociedade humana. “Esse esforço deve ser direcionado na maneira de perceber, conceber e pensar de forma organizacional o que nos cerca e que nomeamos realidade” (*ibidem*, 134).

1.3.2 Princípio de emergência e de imposição

No sistema, observamos uma organização - a própria unidade global - e qualidades novas, chamadas de emergências, pela novidade relativa às propriedades ou qualidade dos componentes. Todo estado global apresenta qualidades emergentes. Essas qualidades nascem das associações, das combinações. A associação de um átomo de carbono em uma cadeia molecular faz surgir a estabilidade, a qualidade indispensável à vida. O caráter líquido da água deve-se às propriedades não dos átomos, mas das moléculas de H₂O, de se ligarem entre si de maneira flexível.

Na ideia de emergência aparecem estreitamente ligadas as ideias de: qualidade, propriedade; produto, produzido pela organização; globalidade, pois é indissociável da unidade global; e novidade. “A emergência constitui um salto lógico e abre em nosso entendimento a brecha por onde penetra a irredutibilidade do real” (MORIN, O Método 1, 2003, p. 139).

Ao princípio de emergência associa-se o princípio de imposição. Toda organização que determina e desenvolve especializações e hierarquias determina e desenvolve imposições, servidão e repressões. As imposições só podem ser destrutivas de liberdade e se tornarem opressivas em seres humanos, pois dispõem de possibilidade de escolhas, decisão e desenvolvimento complexo. “O problema das imposições se coloca ao mesmo tempo e maneira ambivalente e trágica no plano das sociedades, singularmente, no das sociedades humanas” (*ibidem*, p. 144-145). Conforme Morin:

É certamente a cultura que permite o desenvolvimento das potencialidades do espírito humano. É certamente a sociedade que constitui um todo solidário protegendo os indivíduos que respeitam as regras. Mas é também a sociedade que impõe suas coerções e repressões sobre todas as atividades. (...)

sobretudo nas sociedades históricas, a dominação hierárquica e a especialização do trabalho, as opressões e escravidões inibem e proíbem as potencialidades criadoras dos que as suportam. (...) o desenvolvimento de certos sistemas pode se dar ao custo de um formidável subdesenvolvimento das possibilidades que ali estão contidas (O Método 1, p.147).

E nessa direção que identificamos a inter-relação e organização entre os sistemas hegemônicos e globais de produzir alimentos, conhecimento e informação, representado pelo sistema alimentar moderno-colonial e o sistema multimodal de comunicação. Em todos os sistemas, adverte Morin, deve-se considerar o ganho de emergências e a perda por imposições, escravidões e repressões. “Um sistema não é somente enriquecimento, ele é também empobrecimento” (*ibidem*, p. 146). Ao mesmo tempo são antagônicos e complementares.

Os sistemas diferenciam-se por seus componentes físicos, classe de organização e o tipo de produção de imposições e de emergências.

No interior de uma mesma classe de sistemas pode haver uma oposição fundamental entre os sistemas em que predomina a produção de micro e macro emergências e aquelas em que predominam a repressão e a servidão.

1.3.3 O observador-sistema e objeto-sistema

Há que se interrogar a natureza do sistema e o sistema da natureza, concomitantemente. O conceito de sistema não é uma receita. Não nos oferece nenhuma segurança. É preciso sobrepô-lo, corrigi-lo, guiá-lo. É uma noção-piloto, referindo-se ao denominador comum de tudo o que é organizado, mas à condição de ser pilotada ao reunir traços conjuntos e articuláveis. Pode funcionar como um guia de leitura para todos os fenômenos de organização físicos, biológicos, antropológicos, ideológicos e teóricos.

Esse conceito só pode ser construído na e pela transação entre sujeito/objeto, na relação entre observador e sistema observado, e não na eliminação de um pelo outro (O Método 1, p. 179, 187). Dentro dessa noção complexa, o conceito de homem é tratado como um polissistema trinitário, ou seja, o macroconceito indivíduo-espécie-sociedade. Isso requer uma participação ativa do observador/conceituador (*ibidem*, p. 176).

“O encadeamento de sistemas rompe com a ideia de objeto fechado e auto-suficiente. Sempre se trataram sistemas como objetos. Trata-se, de agora em diante, de conceber os objetos como sistemas”, propõe Morin (*ibidem*, p. 129). Esse sistema observado é percebido e concebido por um sistema cerebral, que faz parte de um sistema vivo do tipo *homo*, que está inscrito em um polissistema sociocultural e, aos poucos, ele se une a todo o universo antropossocial (*ibidem*, p.179).

Assim, temos o observador-sistema e objeto-sistema. O observador também faz parte do sistema observado e o sistema observado também faz parte do intelecto e da cultura do observador-sistema. Daí a ideia cujos rastros seguiremos, informa Morin: não há mais *physis* isolada do ser humano, de seu entendimento, de sua lógica, de sua cultura, de sua sociedade. Não há mais objeto totalmente independente do sujeito. Juntos, formam uma totalidade sistêmica que engloba a ambos. Essa possibilidade abre caminho para se criar um metassistema, caso seja possível encontrar o metaponto de vista que permita observar o conjunto constituído pelo observador e sua observação.

Morin (O Método 1, 2003) considera que não se pode mais escapar do problema epistemológico-chave, que é a relação entre o grupo polissistêmico, constituído pelo sujeito conceituador (mente, cultura, sociedade) e seu enraizamento antropossocial e o grupo polissistêmico, constituído pelo objeto-sistema e seu enraizamento físico. “Trata-se de elaborar o metassistema de referência onde se possa apreender ao mesmo tempo os dois grupos que se comunicariam e se entreorganizariam” (p.180).

É nesta perspectiva, ao mesmo tempo impossível e proibida pela ciência clássica, que se abre a via para o novo desenvolvimento teórico e epistemológico: exige do observador que observe a si mesmo observando os sistemas, mas também que ele se esforce para conhecer seu conhecimento. Essa articulação sistêmica é estabelecida entre o universo antropológico e o físico, via conceito de sistema, o que sugere um caráter organizacional, fundamentalmente comum a todos os sistemas.

Pensar na comida a partir dessa noção de sistema faz sentido na medida que as relações entre natureza-cultura, sujeito-objeto, *physis*-sociedade são esgarçadas ao ponto de se parecerem independentes e até irreconhecíveis como parte de um todo. No sistema alimentar moderno, o produtivismo, o nutricionismo, o consumismo e o individualismo dificultam essa aproximação.

Essa visão simplificadora pode ser observada na produção agrícola, que concentrou a diversidade dos solos na fórmula NPK (Nitrogênio, Fósforo e Potássio) para produzir os agrotóxicos. Na perda de diversidade de plantas comestíveis e animais. Segundo dados da FAO, mais de 80% da dieta humana provém das plantas, sendo que apenas cinco cereais (arroz, milho, trigo e sorgo) proporcionam 60% do aporte calórico. E mais de 8,300 raças de animais conhecidas, 8% se extinguíram e 22% correm risco de extinção.

Há concentração também na monocultura dos campos; na fabricação de alimentos em massa, que se converteu numa fórmula industrial à base de ultraprocessados produzidos com subprodutos do milho, do açúcar e da gordura; na monotonia das refeições, feitas em horários fragmentados e distante da mesa, como lugar de convívio e comunicação; na redução da diversidade de cozinhas e sistemas alimentares; e na monocultura da mente. Há reducionismo, disjunção e simplificação na maneira com que o observador-sistema se relaciona com sua comida-sistema.

1.3.4 Organização da *physis* e organização mental

Morin coloca, em termos sistêmicos, a organização da *physis* e do conhecimento, supondo uma homologia organizacional preliminar. “Esta homologia permitiria a retroação organizadora do nosso entendimento antropossocial sobre o mundo físico do qual tal entendimento é resultado por evolução” (*idem*, O Método 1, 2003, p. 180). Nesse sentido, a organização da *physis* e a organização mental não seriam absolutamente alheias entre si. O conceito de sistema presta-se a elaborações teóricas que permitem ultrapassá-lo. Morin busca a articulação, secreta extraordinária, entre a organização do conhecimento e o conhecimento da organização (*ibidem*, p. 180).

Nessa busca apontada por Morin, encontramos uma possibilidade de diálogo com as ideias de Leff (2006). O sociólogo mexicano afirma que a crise ambiental é o sintoma – a marca no ser, no saber e na terra – do limite da racionalidade baseada em uma crença insustentável: “a do entendimento e da construção do mundo levado pela ideia de totalidade, universalidade e objetividade do conhecimento que conduziu à coisificação e economificação do mundo” (p. 347). Deve-se abrir ao diálogo de saberes, no reencontro do ser com a outridade, que inclui, a natureza como o outro que foi negado.

Assim, ao articular a organização da *physis* e mental, Morin (O Método 1, 2003, p.185) sugere que sejamos capazes de perceber e conceber as unidades complexas organizadas, o que demanda uma reforma do entendimento. O novo tipo de inteligibilidade deve poder associar noções antagônicas, integrar a ambiguidade e compreender a complexidade real dos objetos e de sua relação com o pensamento que os concebe.

Para Leff (2006, p. 110), a epistemologia da complexidade ambiental, a qual propõe¹², se abre a partir da diferença indissolúvel entre o real e o simbólico em direção a

12 Em seu livro Racionalidade Ambiental, Leff utiliza quatro livros de Morin, escritos entre 1975 e 1993, que inclui O Método 1, que estamos usando na fundamentação teórico-metodológica de sistemas, e o Método 2, que utilizaremos mais adiante.

processos nos quais o conhecimento se torna corpo e terra ao enraizar-se em um território e incorporar-se no ser, estabelecendo a relação entre ser, saber e pensar.

A universalidade do sistema nos convida a transformar nosso olhar e reestruturar nosso pensamento. Nesse sentido, ao afirmarmos que a comida é um sistema, é dessa aposta teórica de Morin que nos respaldamos, a qual se conserva e ao mesmo tempo ultrapassa a ideia de sistema. Apoiados nessas reflexões, consideramos o alimento como um objeto-sistema, inserido no sistema alimentar, ambos sendo sistemas do sistema-mundo, que faz parte do ecossistema e, assim sucessivamente, do qual fazem parte os observadores-sistema.

Esse posicionamento exige de nós, pesquisadores, a necessidade de reorganizar conceitos e conhecimentos para melhor compreender nosso objetos-sistema, com o intuito de apontar as contradições, antagonismos e complementariedades inerentes à complexidade dos sistemas, suas inter-relações e organização. Devemos, pois, estar atentos às condições de transcender ou superar o Paradigma do Ocidente por intermédio do diálogo de saberes.

1.4 SISTEMA ALIMENTAR: REFERÊNCIAS CONCEITUAIS

A comida não será uma mercadoria nem a comunicação um negócio, porque a comida e a comunicação são direitos humanos (Eduardo Galeano, escritor uruguaio).

As referências conceituais indicadas a seguir nos remetem à tríade sistema, organização e inter-relação proposta por Morin, bem como a necessidade de enraizar os sistemas alimentares e de comunicação na *physis*. Dessa forma, tentaremos identificar as imposições e emergências dentro destes sistemas com tendências globais e hegemônicas na produção de alimentos, conhecimentos e informação. A noção de sistema alimentar foi interpretada por diversos autores e recebeu atribuições distintas. Selecionamos algumas dessas noções para evidenciar a vinculação entre os dois sistemas que propomos estudar.

O ponto de partida é o esquema do sociólogo britânico Jack Goody (1995), que representa as fases de produção, distribuição, preparação e consumo, a saber:

1. Cultivo de alimentos e criação de animais (equivalente à fase de produção);
2. Partilha e armazenamento (distribuição nos armazéns e mercados);
3. Cozinhar (preparação que acontece na cozinha doméstica);
4. Comer ao redor da mesa (consumo);
5. Recolhida (limpeza, realizada na pia da cozinha).

Goody atenta para o fato de que o alimento está vinculado à produção de bens materiais, por isso, a análise da cozinha deve relacionar-se com a distribuição de poder e autoridade na esfera econômica. Em outras palavras, com o sistema de classe e estratificação e suas ramificações políticas. Ele propõe estabelecer a cozinha dentro do contexto total do processo produtivo, já que este se constitui, em sua explicação, um importante elemento do contraste mais geral (p.55, 57).

Ao investigar as relações de consumo alimentar, o sociólogo trouxe luz para a relevância de três fatores combinados: os sistemas de estratificação, o vínculo com os processos produtivos e o papel dos meios de comunicação na formulação e formação de uma cozinha. Seu estudo cobriu o norte de Ghana e as principais sociedades euroasiáticas a partir da transição da oralidade para a escrita e a mecanização da imprensa. De acordo com o autor, nos países avançados, a vinculação entre o processo industrial e seus modos de comunicação, como jornais, rádio e, em especial, a televisão, quase tem borrado os limites externos que definiam áreas de consumo de alimentos, assim como algumas diferenças internas entre classes e regiões (p.15).

A industrialização da alimentação cresceu em paralelo com a comunicação de massa e se utilizou do *marketing* e da publicidade para divulgar seus produtos. Muitos dos avanços da indústria alimentícia do século XIX estão atrelados à publicidade. A comercialização do cereal foi pioneira no uso de técnicas publicitárias com o *slogan* “vender alimentos saudáveis a pessoas sadias”. Desde então, esse mercado tem dependido de campanhas de comunicação massivas. Os produtos embalados passaram a ter “marcas” e a serem vendidos através do apelo publicitário em nível nacional.

Goody enfatiza que a publicidade foi um fator crítico para a transformação do sistema alimentar. A manufatura em grande escala criou uma brecha maior entre produtores e consumidores, o que demandou um novo modelo de comunicação. Nos Estados Unidos, a primeira agência moderna, chamada N.W. Ayer e Hijo, foi fundada em 1869 na Filadélfia, atuando como uma intermediária entre os produtores e os meios de comunicação. Essa nova maneira de se comunicar teria favorecido o alcance a mercados mais amplos e, principalmente, criado novos mercados, como o caso do cereal para o desjejum na dieta norte-americana (p.218).

O autor britânico atribui à televisão uma força potente dentro do ambiente doméstico, influenciando suas preferências alimentícias, sua conduta linguística e os modos à mesa. A combinação da imagem com o áudio reforçou o processo de padronização das

práticas alimentares, permitindo a entrada imediata nas diferentes culturas, dentro da própria sociedade e fora dela. “As diferenças entre as culturas culinárias estão relacionadas com os modos de comunicação e os modos de produção” (p. 246-247). Hoje, o sistema de comercialização de alimentos dos EUA é o segundo maior anunciante na economia americana. Com gastos em torno de R\$ 33 bilhões por ano, está atrás apenas do setor automobilístico, segundo Paul Roberts (2009), jornalista norte-americano especializado nos temas economia, meio ambiente e tecnologia.

Outra noção de sistema alimentar é apresentada por Contreras e Gracia (idem). Conforme os estudiosos, o sistema social alimentar reagrupa o conjunto de atores econômicos da produção ao consumo. Tais atores contribuem para a transformação, fabricação e distribuição dos produtos alimentares. Já os atores do âmbito doméstico realizam a aquisição (comprando, na maioria dos casos, mas também cultivando, pescando e caçando) e participam da transformação culinária e da organização das condições de consumo. Em cada etapa, esses atores sociais mobilizam conhecimentos tecnológicos e representações sociais.

Segundo os referidos autores, o sistema alimentar está na intersecção da linha difusa entre ambiente e sociedade, condicionado por fenômenos naturais. Apesar dos avanços do controle humano, os sistemas alimentares ainda dependem amplamente das condições de produção que são definidas primeiramente pelo sol e pela água; e, em segundo lugar, pela validade dos alimentos que obriga a sua manipulação com cuidado em cada fase, desde o campo até a mesa. Essas considerações determinam pressões tecnológicas e organizacionais, que são de uma ordem diferente em relação a outros setores industriais (p. 35).

Essa linha difusa indicada por Contreras e Gracia (2011) está em sintonia com a análise do sociólogo John Wilkinson (1989, p. 14) ao descrever o sistema alimentar “como um ramo *sui generis* da estrutura industrial por causa das limitações impostas na produção agrícola e nos padrões de consumo”. Ele sinaliza que o “esforço de acoplar a agricultura à indústria tem sido intrinsecamente problemático por tratar-se de dois

sistemas produtivos que obedecem a leis distintas” (*idem*). A indústria caracteriza-se por processos produtivos previsíveis, contínuos e controláveis, enquanto que na agricultura permanece sujeita aos riscos sazonais e ritmos da natureza.

A dinâmica para estabelecer o sistema alimentar numa base industrial tem levado à tendência de substituição de insumos agrícolas, como ocorre nos demais setores industriais. Porém, os desenvolvimentos tecnológicos são limitados pela função dos alimentos. Resulta dessa “barreira” imposta pelo sistema digestivo humano, o surgimento de interesses especificamente ligados à indústria de produtos finais. Um exemplo emblemático é o da Unilever, que está entre as dez maiores fabricantes de produtos alimentícios do mundo. Na fabricação da margarina, a empresa substituiu a sua dependência na produção anglo-holandesa de leite em favor da importação de banha americana. Depois, entrou na produção direta de óleos vegetais e agora combina a produção própria com a capacidade de refinar óleo de várias fontes abastecedoras (*ibidem*, p. 15).

Com essa estratégia, Wilkson sinaliza que as corporações agroalimentares conseguiram estabelecer uma autonomia em relação a insumos, onde o setor abastecedor torna-se claramente subordinado na forma de cooperativas ou sistemas de plantações. Ele adverte que o futuro do sistema alimentar será liderado pelas biotecnologias, desenvolvidas dentro dos complexos químicos (insumos e aditivos), petroquímicos e farmacêuticos. Os setores-chave do sistema alimentar são assimilados por esses complexos, fazendo emergir uma bioindústria (*ibidem*, p. 9)

Notamos que a ideia de progresso ascendente ininterrupto, subestimando os limites da natureza para a produção de alimentos, esbarra também nos limites do corpo humano em digerir substâncias inapropriadas, sintetizadas em laboratório. Não é por acaso que as manchetes alardeiam o aumento da obesidade e das doenças crônicas. Esses limites parecem ser a todo tempo obscurecidos por um modelo de comunicação vinculado a esse modelo de produção alimentar.

Os questionamentos, clamores e temores da sociedade são mapeados por robustas metodologias de pesquisas de mercado, com analistas e especialistas de diversos campos de conhecimento. O resultado dessas análises é cooptado por interesses comerciais com apelo de salvar o mundo da fome, das doenças e da destruição do planeta. A crise de saúde pública e a crise ambiental aparecem como novas chances para continuar estimulando o consumo, a despeito da finitude da terra e do corpo.

É o caso, por exemplo, do que aconteceu com os alimentos orgânicos, em que as grandes marcas (Unilever e Nestlé) e redes varejistas (Carrefour e Pão de Açúcar) mantêm suas linhas de produtos “naturais” e “sem conservantes”. Ajustam-se as contradições das práticas e dos discursos do sistema alimentar global, criando e fortalecendo os segmentos de produtos “verdes” e “saudáveis”. Em última instância, ocultam-se as articulações-chave entre sujeito-objeto, natureza-cultura, *physis*-sociedade.

A todo tempo, busca-se escamotear as essencialidades – pessoas, seres vivos e ecossistema – com produção de verdades que supostamente vão enfrentar os males provocados pelo modo de operar o sistema-mundo moderno-colonial, do qual fala Porto-Gonçalves (2006). Tudo isso é comunicado de forma acrítica nos meios de comunicação de massa, sem contextualizar e englobar as inter-relações econômicas e políticas que se desdobram no cenário de sucessivas crises, na qual o modo como nos alimentamos faz fronteira de forma transdisciplinar.

A complexidade do sistema alimentar é noticiada em editorias distintas (ciência, política, saúde, agricultura, meio ambiente, gastronomia etc). Essa fragmentação em seções expressa a maneira como ocorre a comunicação nos grandes meios. Para que a audiência possa contextualizar e englobar o conteúdo de uma editoria de gastronomia com a de agricultura, teria que fazer “manualmente” a ligação de vários pontos. Dessa forma, pode chegar à conclusão de que o modelo de monocultura, com uso de agrotóxicos e transgênicos, está relacionado diretamente com a sua saúde e de sua

família, o rumo político do país, a diversidade alimentar do seu prato diário e a sobrevivência das futuras gerações.

1.4.1 Aproximação entre agricultura e indústria: o agronegócio

A Economia Política forneceu subsídios para a conceituação dos sistemas de abastecimento. O interesse desse enfoque centralizou-se na expansão do papel do capital, descrevendo-se o poder econômico das indústrias alimentícias e identificando-se as tendências em torno da industrialização da agricultura (ATKINS; BOWLER, 2001, *apud* CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 34). Essa aproximação enfatiza a força da indústria dentro do sistema alimentar com uma tendência homogeneizante na produção e processamento de alimentos e nas práticas de consumo.

Neste enfoque, introduz-se o conceito de “regimes alimentares”, considerando-os como as novas formas que emergiram a partir das mudanças nos modelos de comércio internacional. Esses modelos teriam evoluído das estruturas mercantis e coloniais até a dominação crescente do poder aquisitivo e organizacional por parte das corporações e dos sistemas reguladores da Organização Mundial do Comércio (OMC) (*idem*).

Destacamos o trabalho da socióloga canadense Harriet Friedmann e do sociólogo Philip McMichael, que desenvolveram a Teoria do Regime Alimentar, em 1989. A preocupação é explicar o papel estratégico da agricultura na construção e desenvolvimento da economia capitalista mundial. Isso implica ter uma visão histórica do capitalismo, a fim de identificar períodos estáveis de acumulação de capital, associados a determinadas configurações de poder geopolítico e formas de produção e consumo agrícola.

Os regimes alimentares denotam não só as bases agrárias das relações de poder em determinado contexto, como também as disputas pelo modelo de desenvolvimento de um modo geral. McMichael (2009) explica que esses regimes demarcam os arranjos políticos estáveis na produção e circulação de alimentos em escala global associadas

com as diferentes formas de hegemonias na economia mundial (britânica, americana, neo-liberal-corporativa). Esses arranjos estão relacionados com os mecanismos de ajuste estrutural do capitalismo. Dessa forma, tem sido comum a utilização do alimento como uma ferramenta de controle pelas grandes potências. Isso ocorre, primeiramente, na dimensão econômica da realidade; contudo, também é possível perceber as repercussões de tal fato nas demais dimensões, como a cultural e a ambiental, por exemplo (p.140).

À medida que as crises alimentares se aprofundaram, o sistema alimentar se transformou, marcando momentos de transição após os quais novas estruturas de regulação e formas de capital se tornaram dominantes. O sociólogo relaciona três grandes regimes alimentares. O primeiro compreendeu o período entre o final do século XIX e o início do século XX, até 1930. É marcado pela integração comercial e político-institucional entre as metrópoles europeias e suas colônias sob o comando da hegemonia britânica, centrado nas exportações de açúcar e carne (MCMICHAEL, 2009, p.141).

No segundo regime alimentar, as relações de produção e consumo estavam enraizadas numa forte proteção estatal e na organização da economia mundial sob a hegemonia dos Estados Unidos no período pós-segunda guerra mundial. Os países periféricos passam a ser incluídos como mercados consumidores, através das crescentes importações de trigo, principalmente dos EUA. Por outro lado, há o declínio dos mercados para exportações tropicais, devido à substituição das importações nos países capitalistas avançados, notadamente do açúcar e dos óleos vegetais.

A agricultura tornou-se muito mais integrada à indústria. A exportação de cereais para os países pobres e os programas de ajuda humanitária são alguns fatores que contribuíram para deslocar e destruir os mercados de produtos tradicionais da agricultura desses países. Com isso, intensificou-se o processo de proletarianização e dependência de importação de alimentos dessas populações.

O terceiro regime alimentar é muito menos nítido que os demais e é composto por tendências contraditórias. A globalização financeira estendeu-se ao âmbito da produção, tornando os capitais do sistema agroalimentar livres das regulações dos estados-nacionais para incluir ou excluir localidades, matéria-prima e mão de obra, de acordo com a conveniência. É um ambiente de extremo protecionismo nos países desenvolvidos e de maiores facilidades para as corporações transnacionais de alimentos capturarem mercados alimentares nos países semi-industrializados da periferia. Estes passam a ter os preços de suas exportações (MCMICHAEL, 2009, p.142).

A aproximação entre agricultura e indústria foi interpretada pelos professores John Davis e Ray Goldberg (1957), da Universidade de Harvard (EUA), por meio do conceito *agrobusiness*, o agronegócio. A referência foi a agricultura norte-americana, que ganhou visibilidade na década de 50. O pesquisador brasileiro na área de sistemas agroalimentares, Nilson Maciel de Paula (2017), aponta que a unificação entre subsistemas situados nas esferas da produção, processamento, comercialização, distribuição e consumo dos produtos agrícolas e seus derivados se sobrepõe à complexidade do mundo rural (p. 23-24). A integração entre agricultura e indústria é também chamada de sistema agroindustrial ou sistema agroalimentar, cuja estrutura compreende a indústria fornecedora de meios de produção para a agricultura, as atividades rurais, a indústria processadora, a esfera de distribuição e o consumo final (*idem*).

No Brasil, os arranjos políticos podem ser identificados na bancada do agronegócio, uma das maiores do Congresso Nacional, composta por 207 dos 513 deputados; e por 24 dos 81 senadores das casas. Em termos percentuais, corresponde a 40% e 30% respectivamente. Eles organizam-se por meio da Frente Parlamentar da Agropecuária (FPA), que se reúne semanalmente para debater e acompanhar as tramitações de projetos de lei e o trabalho das comissões permanentes na área de agricultura, meio ambiente e justiça e cidadania. Os principais financiadores das campanhas destes

deputados são empresas do agronegócio, entre as quais, JBS, Maggi e BR *Foods*, que chegam a investir milhões para eleger apenas um candidato.

Ao indicar as referências conceituais do sistema agroalimentar, Maciel de Paula (2017) utiliza o termo complexo agroindustrial, que caracteriza a transformação capitalista da agricultura, cuja intensidade da articulação com as demais esferas econômicas deriva da concentração e centralização de capital. Na visão do pesquisador, esse conceito coloca a agricultura como parte da dinâmica industrial e financeira.

Maciel de Paula (2017) destaca que o comércio de alimentos se tornou mais complexo após a década de 70. A concentração de capital e a maior abertura dos mercados nacionais caracterizam essa expansão. Em uma economia mundial mais integrada, operações de alta escala das empresas multinacionais disputam os mesmos mercados e têm delimitado a margem de sobrevivência dos mercados locais (p. 111).

O quadro dessa concentração é desenhado pelo sociólogo suíço Jean Ziegler (2013) ao apontar que cerca de 10 corporações transnacionais, entre as quais Unilever, Danone, Cargill, Bunge, controlam a produção, o processamento e a comercialização de bens no mercado do sistema alimentar internacional. Geram e detêm a maior parte do aparato produtivo: terra, maquinário agrícola, produtos químicos, sementes e conhecimento científico. Dirigem a pesquisa e as novas aplicações tecnológicas. Na avaliação de Ziegler (2013), trata-se de uma estratégia agrícola com fins mercantis em detrimento da agricultura com fins alimentares.

A organização desse sistema agroalimentar é apresentada através da noção de cadeia, ao longo da qual um produto evolui da condição de matéria-prima para a de produto final pronto para o consumo. Roberts (op. cit.) traduz essa noção a partir do que chama de economia alimentar global, dividida em três etapas. A primeira é a produção de monocultura em larga escala e baixo custo, que resulta em benefício exclusivo para os grandes fabricantes de alimentos e as redes varejistas multinacionais. A segunda fase é a fabricação de alimentos que ofertam uma variedade de pseudoalimentos, alegando

conveniência no tempo gasto para o preparo e consumo das refeições. A terceira fase da cadeia produtiva alimentar é representada pelas grandes redes varejistas, que exigem de seus fornecedores qualidade, uniformidade e volume.

Essa explicação é coerente com a ideia de cadeia produtiva ao explicitar as articulações entre agentes e atividades que se sucedem desde a produção rural até o consumo final de um produto. No entanto, Maciel de Paula sublinha que a coesão dos elos ao longo da cadeia estão sob o comando da indústria processadora por sua condição oligopsônica de estabelecer preços de compra de fornecedores, e oligopolista em suas ligações frente ao mercado final.

Acrescenta-se, ainda, sua capacidade de influenciar as etapas de transformação de um produto, incluindo mudanças tecnológicas tanto no meio rural quanto nas atividades de distribuição, além de ampliar mercados. “O poder da indústria no interior das cadeias produtivas tende a ser maior quanto mais urbanizado é o mercado consumidor e mais elevada sua capacidade de diferenciação dos alimentos industrializados” (MACIEL de PAULA, *ibidem*, p. 25). Essa interpretação é confirmada pelos altos investimentos da indústria alimentícia no setor varejista nos EUA, que ultrapassam a quantia de 190 bilhões de dólares por ano (STATISTA, 2017).

A partir de meados do século XX, o núcleo dinâmico do sistema agroalimentar deslocou-se, definitivamente, para a esfera urbano-industrial. As empresas comerciais e industriais integram uma estrutura de mercado oligopolística, diversificando seus capitais internacionalmente. Mais do que explorar mercados existentes, essa movimentação representou também a disseminação de hábitos alimentares e abriram espaço para o consumo de novos produtos. Diante da saturação dos mercados dos EUA e da Europa nos anos 80, muitas empresas deslocaram sua atenção para os países em desenvolvimento. A marca Pepsi, por exemplo, está presente em mais de 200 países; a Unilever, em 190; a Nestlé, em 116 e a Kraft, em 170 (MACIEL de PAULA, *ibidem*, p. 112, 121-122). A partir das noções apresentadas, temos um breve panorama que aponta para a globalidade e influência de um modo de produzir, distribuir

e consumir alimentos. Atentemos que essa sequência encadeada segue sua marcha por meio das relações de poder e saber. Por isso, a discussão do que é sistema, a partir de Morin (O Método 1 a 6), bem como as discussões apresentadas sobre sistema alimentar nos levam a sustentar a necessidade de investigar as concorrências, antagonismos e complementaridades entre os sistemas de alimentação e comunicação.

1.4.2 Apontamentos sobre o sistema alimentar moderno-colonial

A partir dos referenciais conceituais expostos, nesta pesquisa optamos por denominar de sistema alimentar moderno-colonial o modelo de produção de alimentos, conhecimentos e informação que atualiza e intensifica as relações de poder e saber, as quais identificamos como o problema do conhecimento, da comunicação e da aprendizagem.

Em nome da Segurança Alimentar, desenvolve-se um modelo de produção agrícola baseado, exclusivamente, em monoculturas, voltado para o mercado. Nas palavras de Porto-Gonçalves (2006), a monocultura de alimentos (e outras) é, em si mesma, a negação de todo um legado da história da humanidade em busca da garantia da segurança alimentar, pois este modelo produtivo não visa alimentar quem produz, e, sim, à mercantilização do produto (p.213). Para o referido autor:

O alimento é, rigorosamente, a energia que move todo o ser vivo, inclusive a espécie humana. Assim, deixar de promover o próprio alimento é colocar a própria autonomia de qualquer grupamento humano em risco ou dependente de terceiros (p. 214-215).

Porto-Gonçalves nos incita a reconhecer a intrínseca relação entre saber e poder, particularmente, pela poderosa relação que o saber científico moderno-colonial proporciona. O geógrafo alerta que não se trata de condenar o conhecimento, seja ele qual for. “As relações técnicas são parte das relações de poder, e não considerar isso será fonte de permanente frustração” (p. 88). Ao analisar a revolução nas relações sociais e de poder por meio da tecnologia atual e suas implicações ambientais, o autor fala sobre o deslocamento do Estado para o mercado.

Hoje, os grandes protagonistas centrais das inovações biotecnológicas são as grandes transnacionais químicas, farmacêuticas e alimentícias. Elas já dominam a agenda de pesquisa internacional, dispõem de quadros científicos qualificados e têm um papel central nas negociações sobre como modelar o quadro internacional para a aplicação de biotecnologia (*ibidem*, p. 103-104). Além das implicações políticas, a concentração de poder e capital atinge o pilar de qualquer cultura, que é o modo como cada um cuida do corpo, da saúde e se alimenta. A diversidade cultural está ameaçada pela imposição de um único modo de comer, por meio das grandes cadeias de supermercado e de lanchonetes. Porto-Gonçalves (2006) destaca que os meios de comunicação de massa vêm contribuindo enormemente com esse modelo ao difundir um modo de vida e um modo de produção que lhe é associado (p.108).

Retomando as observações de Carrasco (2005), a autora propõe um programa para o estudo sociocultural da alimentação, com três pontos a serem considerados. Ela salienta que são sugestões indicativas para uma investigação sobre sistema alimentar de um dado grupo em seu ambiente histórico concreto. Seu interesse está na relação entre os sistemas socioculturais e os sistemas alimentares construídos. Assim:

- Todas as práticas relacionadas com a alimentação constituem sistemas organizados;
- Existe sempre uma defasagem entre a visão que os indivíduos proporcionam de suas práticas e as que exercitam realmente;
- Existe uma relação diretamente proporcional entre a integração social e a possibilidade de conseguir níveis dietéticos ótimos dentro das possibilidades do meio e a definição cultural.

No terceiro ponto, a antropóloga lista as pressões sociais, econômicas, publicitárias e sanitárias como desafios para equacionar a integração social, entendida como “a aceitação de valores normativos da relação dominante na relação intergrupal” (p. 120).

Porém, adverte que o esquema proposto concede um papel marginal às pressões preponderantes em muitos níveis, como a dos meios de comunicação.

Ao menos para aqueles setores sociais com acesso regular ao rádio e à televisão, um estudo dos sistemas alimentares não pode descartar essas pressões, observando como são selecionadas as mensagens relativas aos valores e às orientações práticas (CARRASCO, 2005, p. 118-120).

Entre os antecedentes que justificam o programa, a autora sustenta que a comida é utilizada para comunicar significados sociais. Por isso, Carrasco (2005), ao assumir a comida como comunicação, refere-se às hierarquias, categorias de indivíduos e tensões dos sistemas sociais e suas organizações (p. 113).

Ao estudarmos o monopólio de corporações na área de produção, processamento e comercialização de alimentos, vinculado com o monopólio das empresas que controlam a produção e circulação de informação nos meios de comunicação, atentamos para evidenciar os arranjos entre ciência, política e ideologia, que se desdobram em conteúdos jornalísticos e publicitários nas telas da TV, nas ondas de rádio, na velocidade da fibra óptica. Pautam a conversa cotidiana sem, contudo, complexificar o debate. A nosso ver, essa é uma das formas de violação do DHAA e da SSAN.

As hegemonias na cadeia alimentar global e nas comunicações impedem cidadãos e cidadãos, do campo e da cidade, de decidirem por sistemas alimentares saudáveis, justos e equitativos. Dificultam a possibilidade de se informarem com autonomia sobre as estratégias políticas de produção alimentar, que encampa o individual e o coletivo, o real e o simbólico. Em síntese, essas tendências hegemônicas enfraquecem a construção da capacidade de escolhas sustentáveis para o cuidado e a coabitação num mundo comum, onde convivem muitos mundos de vida. Veremos agora, mais de perto, alguns aspectos históricos que conformam o sistema global de comunicação.

1. 5 O SISTEMA MULTIMODAL DE COMUNICAÇÃO

A palavra comunicação sintetiza uma diversidade de práticas contemporâneas que vão desde as trocas intersubjetivas de palavras até a transmissão de sinais e mensagens. Já o termo mídia resume a variedade dos dispositivos de informação. Ao estudar a transformação da comunicação, Castells (2015) analisa a revolução das relações sociais e de poder, exatamente como Porto-Gonçalves (2006) faz sobre a apropriação social da natureza pelo capital, tendo como um dos enfoques o sistema alimentar global. Inicialmente, o sociólogo espanhol define a comunicação como o compartilhamento de significados por meio da troca de informação. Trata-se de uma dinâmica definida pela tecnologia, pelas características dos emissores e receptores, por seus códigos culturais e de referência, bem como pela abrangência do processo comunicativo.

Desse modo, o autor classifica três modelos de se comunicar. O primeiro é a comunicação interpessoal, em que o diálogo acontece entre sujeitos, conforme vimos com Freire no tópico 1.2. O segundo é a comunicação de massa, cujo conteúdo tem o potencial de ser difundido para a sociedade. Tradicionalmente, esse modelo é unidirecional. O emissor (rádio, TV, jornal, livros, filmes) envia a mensagem para muitos, os receptores. Neste modelo, a interatividade pode ser estimulada com a participação do receptor, por meio do envio de comentários por telefone, *e-mail*, votação em programas de TV e concursos, por exemplo.

Com a difusão da internet, temos o terceiro modelo que é a autocomunicação de massa. Esta forma é caracterizada pela capacidade de enviar a mensagem de muitos para muitos, em tempo real ou programado. Pode-se usar a comunicação em transmissões especializadas (*narrowcasting*) ou em transmissões para muitos receptores (*broadcasting*) em função do objetivo e das características da prática de comunicação intencionada (p. 101).

A autocomunicação de massa atinge um público global, por meio de canais *online* (*sites, blogs*) e redes sociais (Youtube, Facebook, Instagram, Twitter), assim como ocorre na comunicação de massa. Entretanto, a produção da mensagem é autogerada. A definição dos receptores em potencial é autodirecionada e a recuperação do conteúdo específico da internet e das redes eletrônicas é autoselecionada. As três formas coexistem, interagem e se complementam. Mas, segundo Castells (2015), o que é historicamente novo, com consequências consideráveis para a organização social e a mudança cultural, é a articulação de todas as formas de comunicação em um hipertexto digital composto e interativo numa convergência, que combina e recombina toda a variedade de expressões culturais da interação humana (p.102).

Essa convergência implicou transformações críticas em cada uma das dimensões dos três processos comunicativos indicados, que constituem um sistema. Ou seja, é preciso compreender as partes e o todo, a sua unidade e diversidade, como vimos com Morin (O Método 1, 2003; O Método 3, 1999; Método 5, 2012a). Dessa forma, Castells se propõe a analisar as mudanças ocorridas na sociedade em redes a partir de três componentes que integram a “grande transformação da comunicação”.

O primeiro é a transformação tecnológica. Sua base está na digitalização da comunicação, nas redes de computadores, em *softwares* mais avançados, na difusão de maior capacidade de transmissão de banda larga; e na comunicação local-global, generalizada por meio de redes sem fio, cada vez mais com acesso à internet.

O segundo é a estrutura organizacional e institucional da comunicação. É considerada pelo autor como fundamental, pois está na relação entre emissor e receptor. Principalmente da comunicação da sociedade, onde a mídia é o emissor e o seu público (consumidores de mídia) são os receptores. Assim, Castells enumera cinco mudanças ocorridas nas últimas décadas do século XXI:

- 1 Comercialização generalizada da mídia na maior parte do mundo;

- 2 Globalização e concentração das empresas de mídia por meio da formação de conglomerados e redes;
- 3 A segmentação, customização e diversificação de mercados da mídia com ênfase na identificação cultural do público;
- 4 A formação de grupos empresariais multimídia que se estendem para todas as formas de comunicação, inclusive, claro, para a internet;
- 5 E uma convergência empresarial crescente entre corporações de telecomunicação, de computadores, da internet e da mídia.

Conforme dissenos na Introdução, a formação dessas redes empresariais globais de multimídia foi possível graças às políticas públicas e às mudanças institucionais caracterizadas pela liberalização, privatização e desregulamentação regulamentada, nacional e internacionalmente. São consequências das políticas de governo a favor do mercado, as quais ganharam força a partir da década de 80 (CASTELLS, 2015, p.103).

Esse cenário de concentração no sistema de comunicação, com a atuação de governos e mercados, encontra um paralelo com o desenvolvimento do sistema de produção, processamento, comercialização e consumo de alimentos, a partir do século XX. O sociólogo suíço Jean Ziegler (2013) ataca a prática de que a segurança e a soberania alimentar sejam lideradas pelo jogo do livre mercado. A ideia que paira é que somente o mercado pode vencer o flagelo da fome. Basta potencializar ao máximo a produtividade agrícola mundial, liberar e privatizar para se ter acesso a uma alimentação adequada, suficiente e regular para todos. “O mercado, enfim, liberado derramará, como uma chuva de ouro, seus favores sobre a humanidade” (p. 158).

O terceiro componente é a dimensão cultural do processo de transformação de várias camadas da comunicação. Essa mudança pode ser captada na interseção entre dois pares de tendências contraditórias (mas não incompatíveis): a cultura global e a cultura de múltiplas identidades; o individualismo e o comunalismo como padrões culturais opostos. A mídia utiliza transmissões culturalmente diversas (Al Jazeera Árabe/Inglês, CNN americana/internacional/espanhol) para a web 2.0 (a segunda geração da rede

mundial de computadores). “Esses protocolos de comunicação servem de ponte entre as divisões culturais ou fragmentam ainda mais a sociedade em ilhas culturais autônomas ou trincheiras de resistência” (CASTELLS, 2015, p. 103).

Segundo Castells (2015), os três componentes da grande transformação da comunicação representam expressão das relações sociais e, em última instância, relações de poder, que formam a base da evolução do sistema multimodal de comunicação. Nesse sentido, adotamos este termo para estudar o sistema midático. Ele afirma que a transformação tecnológica e cultural da comunicação na sociedade foi canalizada e moldada por estratégias comerciais que levaram à formação de um sistema empresarial de multimídia em redes globais. Esse processo foi orientado e possibilitado pela evolução de políticas regulatórias referentes às indústrias de transmissão radiofônica e de telecomunicação. “A comunicação na sociedade é uma prática regulamentada por instituições políticas em todos os países em virtude do papel essencial que a comunicação desempenha, tanto para a infraestrutura como para a cultura” (p. 153).

As sete maiores empresas de mídia¹³ e as principais companhias de internet estão conectadas por meio de uma rede densa de parcerias, investimentos cruzados, bem como de quadro gerencial e diretores. As organizações de mídia estão integradas

13 A consultoria Zenith Optimedia lista as 30 maiores gigantes da mídia, baseada na receita publicitária. Mídia em 2017: 1º Alphabet/Google; 2º Facebook; 3º Comcast; 4º Baidu; 5º Disney Company; 6º 21st Century Fox; 7º CBS Corporation; 8º iHeartMedia Inc.; 9º Microsoft; 10º Bertelsmann; 11º Viacom; 12º Time Warner; 19º Grupo Globo. Fonte: <http://www.clubedecriacao.com.br/ultimas/30-global-media-owners-2/> e <https://www.zenithmedia.com/product/top-thirty-global-media-owners-2017/>. Acesso em 27 out. 2017. Em 2008, Castells (2015) estudou as redes entre as corporações globalizadas com as empresas de internet e computadores e apresentou a seguinte lista: Time Warner, Disney Company, News Corporation, Bertelsmann, NBC Universal (agora ComCast), ViaCom e CBS. E as maiores de internet e computadores foram Google, Microsoft, Yahoo! e Appel (p. 122). Moraes (2013) cita o *ranking* da revista Fortune 500 de 2012 para demonstrar a receita mundial de US\$ 1,6 trilhão com mídia e entretenimento de 2011, em que sete grupos (Disney, News Corporation, Time Warner, CBS, Viacom, CCMediaHoldings – agora IHeart Media Inc – e Live Nation Entertainment) acumularam, juntos, US\$ 145 bilhões em 200 países (p.23). As colocações podem mudar, mas os atores que concentram renda e poder estão em poucas mãos.

verticalmente, por meio de propriedades e conteúdos proprietários; há conexões entre as lideranças dos conglomerados multinacionais e outras redes, tais como financeira; criatividade e inovação – como, por exemplo, museus e centros culturais – e lideranças políticas (CASTELLS, 2015, p. 125).

Além da competição por mercados, a concentração de poder recai nas mãos de poucas empresas, o que resulta nos seguintes fatores combinados: formação de redes entre as grandes empresas e com atores/empresas regionais; digitalização de todas as formas de comunicação, rompendo barreiras entre celulares, mídias e redes de internet. Por fim, mudam-se os padrões de publicidade. O conteúdo customizado, orientado para mercados publicitários importantes, como o *merchandising*, apoiam-se na expansão das redes de autocomunicação de massa.

O mesmo cenário podemos observar no processo que culminou na industrialização da agricultura e da alimentação. As relações de poder do sistema alimentar moderno-colonial cruzam-se com as do sistema multimodal de comunicação. Para Castells, o poder está baseado no controle da comunicação e da informação. “O poder é mais do que comunicação e a comunicação é mais do que o poder. Mas o poder depende do controle da comunicação, assim como o contrapoder depende do rompimento desse controle”. Para o autor, o poder está no âmago da estrutura e da dinâmica da sociedade (p. 21).

O autor alerta para a separação digital entre países e nos países, dependendo do seu poder de consumo e do nível de infraestrutura na área de comunicação. O acesso crescente à internet e à comunicação sem fio marca também uma desigualdade profunda no acesso à banda larga e nas lacunas educacionais. A capacidade de operar uma cultura digital tende a reproduzir e ampliar as estruturas de classe, étnicas, raciais, etárias e de gênero.

A interpretação do sociólogo pode ser conferida na pesquisa realizada pelo Fundo das Nações Unidas para a Infância (Unicef) intitulada “O uso da internet por adolescentes”

(2013). Segundo os dados, 30% dos brasileiros, com idades entre 12 e 17 anos, aproximadamente 6 milhões, estão excluídos da internet. É como se mais de 90% da população do Rio de Janeiro, estimada em 6 milhões e 520 mil habitantes, não desfrutasse da banda larga. De acordo com a pesquisa, a desigualdade é maior na zona rural, que chega a 52% entre meninos e meninas da mesma faixa etária.

O perfil traçado dos jovens excluídos do mundo digital é o seguinte: 17% vivem majoritariamente em áreas rurais; 11% moram nas Regiões Norte e Nordeste, pertencem a famílias com baixo poder aquisitivo, com renda até um salário-mínimo e 18% são pertencentes às classes D e E. Em nível mundial, o relatório “Situação mundial da infância 2017: crianças e adolescentes em um mundo digital”, também produzido pela Unicef, informa que cerca de um terço dos jovens (entre 15 e 24 anos) em todo o mundo, estimado em 346 milhões – não está *online*, o que corresponde a 48% da juventude. O número é maior que a população norteamericana, estimada em 325 milhões de habitantes. É como se os Estados Unidos e, e alguns países da Europa, estivessem fora do mapa digital.

Esses dados mostram que o tamanho do desafio de comunicar sobre a comida como bem comum num sistema-mundo moderno-colonial marcado por desigualdades de todas as ordens. Assim, observamos que as desigualdades presentes nos campos se refletem também no acesso às tecnologias de comunicação. Estas ferramentas tecnológicas podem permitir a expansão da autocomunicação de massa, tendo como perspectiva o direito à voz. Castells (2015) adverte que a influência crescente das corporações nas indústrias da mídia e da comunicação sobre as instituições políticas regulatórias podem moldar a revolução da comunicação a serviço de interesses comerciais.

De igual forma, o sociólogo atenta para a influência da indústria da publicidade sobre os negócios da mídia. As pessoas são transformadas em uma audiência mensurável. Com isso, a inovação cultural ou o prazer de entretenimento tendem a ser subordinados ao consumismo comercial. “A liberdade de expressão e de comunicação na internet e no

sistema multimídia global/local é muitas vezes restrito e inspecionado por burocracias governamentais, elites políticas e aparatos ideológicos/religiosos” (Castells, 2015, p. 104). A interpretação sobre o sistema multimodal de comunicação pode ser observada no sistema midiático brasileiro, como estudaremos a partir deste momento.

1. 5.1 Relações sociais e de poder na mídia brasileira

As relações de poder no campo da comunicação são também interpretadas por estudiosos brasileiros. O pesquisador Dênis de Moraes (2000) chama de Infotelecomunicação (ITCs)¹⁴ a convergência entre os setores de informática, telecomunicações e comunicação, que designa a conjunção de poderes estratégicos relacionados ao macrocampo multimídia. Comporta as reciprocidades e interdependências entre os suportes técnicos, bem como as ações coordenadas para a concorrência sem fronteiras. Em sua visão, o paradigma infotelecomunicacional constitui um vetor decisivo para a expansão transnacional dos impérios midiáticos, tendo por escopo a diversidade de produtos e serviços com tecnologias avançadas. Os parâmetros são a produtividade, a competitividade, a lucratividade e a racionalidade gerencial (p. 13-14).

Em 2013, ao estudar as relações de poder e contrapoder da mídia, Moraes afirma que, “os megagrupos midiáticos detêm a propriedade dos meios de produção, a infraestrutura tecnológica e as bases logísticas como parte de um sistema que rege habilmente os processos de produção material e imaterial” (2013, p. 21). No processo de reprodução ampliada do capitalismo, Moraes (2013) salienta que o sistema midiático desempenha um duplo papel estratégico.

O primeiro é a condição peculiar de agente discursivo da globalização e do neoliberalismo. “Não apenas legitima o ideário global, como também o transforma em discurso social hegemônico, que transferem para o mercado a regulação das

¹⁴ Não confundir ITCs com TICs, pois esta última noção designa somente os aspectos tecnológicos do fenômeno em pauta, enquanto a primeira agrega ao debate o elemento econômico e o político (SCHNEIDER, 2015).

demandas coletivas. Trata-se, pois, de uma função ideológica”. O segundo papel é o de agente econômico. Todos figuram entre as trezentas maiores empresas não financeiras do mundo (p. 46 e 47).

Em 2011, apenas sete megagrupos - Disney, NewsCorporation, Time Warner, CBS, Viacom, CC Media Holdings e Live Nation Entertainment - acumularam juntos US\$ 145 bilhões em 200 países, segundo o ranking da revista Fortune, divulgado em 2012 (MORAES, 2013, p. 23). Moraes (2013) resume as principais características do sistema midiático. Em primeiro lugar, evidencia a capacidade de fixar sentidos e ideologias, interferindo na opinião pública e em linhas predominantes do imaginário social. Em segundo lugar, demonstra desembaraço na apropriação de diferentes léxicos para tentar colocá-los, em sua totalidade, dentro de si, a serviço de suas conveniências particulares. Como exemplo, Moraes cita as palavras “reforma” e “exclusão”, que pertenciam ao léxico tradicionalmente de esquerda, e foram ressignificados no auge da hegemonia do neoliberalismo, nos anos 80 e 90, como esclarece:

Da noite para o dia, passaram a ser incorporadas aos discursos dominantes e às falas massivas e autolegitimadas da mídia - falas que se projetavam, e ainda se projetam, como intérpretes e vigas de sustentação do ideário privatista. Em terceiro lugar, incute e celebra a vida para o mercado, a supremacia dos apelos consumistas, o individualismo e a competição. A glorificação do mercado consiste em apresentá-lo como único capaz de traduzir em anseios da sociedade, como se só ele pudesse se converter em instância de organização societária (MORAES, 2013, p. 20).

Essa abordagem é a mesma feita por Porto-Gonçalves (2006) e Ziegler (2013) ao se referirem às agroindústrias. Essas corporações transnacionais assumem a missão profética de salvar o mundo da fome, da pobreza e de todas as suas mazelas. O sistema alimentar moderno-colonial e o sistema multimodal de comunicação estão sintonizados com a mesma mensagem. Temos, assim, apontamentos que caracterizam os dois sistemas globais e hegemônicos que nos propomos a estudar. Ambos são concentrados, mantêm propriedades cruzadas em diversos segmentos e mediam as relações de poder por meio da aliança com a política e o mercado.

É nessa vinculação que temos observado a predominância do pensamento redutivo, reducionista e simplificado. Daí a necessidade de combatê-lo por meio do pensamento complexo, que vai da dialética à dialógica, desvelando as concorrências, antagonismos e complementaridades. A concentração no setor de alimentos e comunicação interfere no modo como cada um se alimenta de comida e informação. Mas é preciso anunciar, desde já, que, em meio às imposições, temos as emergências e as brechas que acenam para outros mundos de vida. Nos campos de produção agrícola e de conhecimento, vemos a agroecologia florescer. Na comunicação, indicaremos o movimento em curso de um circuito ecoprático com experiências concretas em que brotam novos modos de comunicar, enraizados nos territórios e na comunicação como direito.

Para Sodré (2014), outro pensador brasileiro da comunicação, capitalismo financeiro e a comunicação constituem um par indissolúvel. “O capitalismo contemporâneo é ao mesmo tempo financeiro e midiático: financeirização e mídia são as duas faces de uma moeda chamada sociedade avançada” (p. 55). Na interpretação de Marco Schneider (2015), pesquisador brasileiro na área de política e informação, o complexo da ITCs, como porta-voz do capitalismo financeiro globalizado, acentua a separação dos fins, dos meios e da inspiração, reforçando a perpetuação da divisão da sociedade em classes da seguinte forma:

- 1) promovendo o sabor sem saber na esfera do consumo e o saber sem sabor, meramente instrumental, na esfera da educação formal, da reprodução social, legitimando, assim, a divisão do trabalho (alienado)/ lazer (consumista);
- 2) subordinando toda produção simbólica socializada a imperativos econômicos de ganho de escala;
- 3) retroalimentando, de modo reificante, gostos e padrões de comportamento;
- 4) construindo um imaginário coletivo que é, em grande parte, comum, apesar de desprovido de um lastro em experiências concretas comuns, borrando as fronteiras entre vivência e representação, homogeneizando gostos, práticas e mundivisões,

através de um processo de recalçamento de produção simbólica, que existe em potência e em ato nas experiências concretas extra-midáticas (p. 268).

Essa separação nos remete às articulações-chave entre sujeito-objeto, natureza-cultura e *physis*-sociedade, as quais foram ocultadas pelo Paradigma do Ocidente. Os campos de monocultura com agrotóxicos e transgênicos e as prateleiras dos supermercados, abastecidas com produtos alimentícios ultraprocessados, são anunciados exaustivamente no sistema midiático. Expressam a ideia contida na visão de Schneider (2015) em que o sabor é separado do saber.

De acordo com o referido autor, a sobrevivência no capitalismo da “Idade da Mídia”, apesar da fartura de comida e de todos os avanços tecnológicos produzidos pela humanidade, morre-se de fome ou come-se mal, se é educado a gostar de uma série de coisas – produtos, ideias, atitudes, práticas, pessoas – que legitimam a perpetuação do desgosto, enquanto o pensamento crítico é banido do imaginário coletivo para os nichos “radicais” (*ibidem*, p. 289).

A dinâmica dos meios de comunicação de massa e do mundo digital é também parte das preocupações da carta encíclica *Laudato Si* intitulada “Casa comum” (2015), do Papa Francisco. Enfatiza-se que, quando esses processos, se tornam onipresentes, “não favorecem o desenvolvimento de uma capacidade de viver com sabedoria, pensar em profundidade, amar com generosidade” (p. 15). De acordo com o documento, o enfrentamento de tal situação, sugere o documento, exige um esforço para que:

Esses meios se traduzam num novo desenvolvimento cultural da humanidade, e não numa deterioração de sua riqueza mais profunda. A verdadeira sabedoria, fruto da reflexão, do diálogo e do encontro generoso entre as pessoas, não se adquire com uma mera acumulação de dados, que, numa espécie de poluição mental, acabam por saturar e confundir. (...) Os meios atuais nos permitem comunicar e partilhar conhecimentos e afetos. Mas, às vezes, também nos impedem de tomar contato direto com a angústia, (...), a alegria do outro e a complexidade de sua experiência pessoal (SANTA SÉ, 2015).

A encíclica assinala que não é de se surpreender que a crescente oferta de dispositivos tecnológicos cresce em meio a uma profunda e melancólica insatisfação nas relações interpessoais ou num nocivo isolamento. Nessa perspectiva, defendemos a tese de que essa vinculação de sistemas hegemônicos e globais de alimentação e comunicação produzem desconhecimento, desinformação e incomunicabilidade a respeito do DHAA, da SSAN e do desafio ambiental.

A base de dados *Media Onership Monitor*¹⁵ *Brasil* (MOM-Brasil)¹⁶, publicado em outubro de 2017, mapeou os veículos de maior audiência que têm potencial para influenciar a opinião pública e os grupos que os controlam. O Monitoramento¹⁷ engloba dez indicadores do risco de pluralidade e independência de mídia: concentração de audiência; concentração financeira de mercado; proteção legal: concentração de propriedade (horizontal); concentração de propriedade cruzada; proteção legal: propriedade cruzada; transparência na propriedade de mídia; proteção legal: transparência no controle da mídia; controle político sobre veículo e redes de distribuição; controle político sobre o financiamento da mídia; e controle político sobre as agências de notícias. Os riscos são classificados em: alto, caso em que os quatro principais proprietários de um país (Top 4) tenham uma participação de audiência superior a 50%.; médio, se a participação dos To 4 for entre 25% e 49%; e baixo, se estiver abaixo de 25%.

15 O MOM é uma ferramenta de mapeamentos com a finalidade de gerar uma base de dados acessível publicamente e atualizada constantemente sobre os proprietários dos meios de comunicação relevantes de um país (mídia impressa, rádio, televisão e *online*). O projeto foi criado e lançado pela seção alemã da organização internacional de direitos humanos Repórteres Sem Fronteiras (RSF). O financiamento é feito pelo Ministério da Economia, Desenvolvimento e Cooperação da Alemanha (BMZ, na sigla em alemão). No Brasil, a pesquisa foi realizada pelo Intevozes – Coletivo Brasil de Comunicação Social. Disponível em: <<http://www.mom-rsf.org/>>. Acesso em: 22 jan. 2018.

16 Disponível em: <http://brazil.mom-rsf.org/br/>. Acesso em 22 jan. 2018.

17 Dados de audiência para o mercado de TV e rádio com base em uma avaliação e comparação entre as pesquisas Kantar Ibope Media 2016 *Worstation*, Mídia Dados Brasil 2017, IPSOS Connect 2016 e o Índice de Prestígio (IPM) publicado pela Meio & Mensagem e pela Pesquisa Brasileira de Mídia 2016. O Instituto Verificador de Comunicação (IVC) forneceu ampla base de dados sobre o mercado de veículos impressos. A mídia *online* foi selecionada com base no ComScore (dados de 2016), Alexa / Amazon (julho de 2017) e no Monitor do Debate Político no Ambiente Digital. Disponível em: <<http://brazil.mom-rsf.org/br/sobre/perguntas-frequentes/>>. Acesso em: 22 jan. 2018.

Foram analisados 50 veículos em quatro segmentos (TV, rádio, mídia impressa e *online*), que pertencem a 26 grupos de comunicação. O sistema de mídia brasileiro mostra alta concentração de audiência e propriedade, alta concentração geográfica, falta de transparência, além de interferências econômicas, políticas e religiosas. Dos 10 indicadores, oito são de risco alto ao pluralismo e à independência (Figura 2).



Figura 2: Indicadores de Riscos à Pluralidade da Mídia

Fonte: MOM-Brasil (2017)

A concentração de audiência no Brasil está, sobretudo, no tipo de mídia mais consumido no país: a televisão. A audiência nacional da TV está em 71,1%, concentrada nos quatro maiores veículos: Grupo Globo/Rede Globo (36,9%), Grupo Sílvio Santos/SBT (14,9%), Grupo Record/Record TV (14,7%), Grupo Bandeirantes/Band, 4,1%. De acordo com o relatório, o risco é alto, pois dentro do país os quatro principais proprietários têm uma participação de audiência superior a 50%.

No segmento de impressos e *online*, a concentração está em 50% para ambos. O rádio tem concentração de 20%, pois a audiência é mais distribuída com dinâmicas mais locais, que operam como emissoras vinculadas aos lugares. Todavia, a concentração

das rádios a partir da organização de redes nacionais – com grande parte do conteúdo centralizado – e suas afiliadas é outro dado em crescimento a ser observado. Entre as doze maiores redes de rádio, estão duas redes do Grupo Globo e três do Grupo Bandeirantes.

Ao comparar os indicadores nacionais com os de outros dez países analisados pelo MOM, o Brasil apresenta o cenário mais grave de riscos ao pluralismo. De acordo com informações do estudo, “a ausência de um marco legal eficiente que combata a monopolização e promova a pluralidade de vozes na comunicação brasileira é uma lacuna que traz graves consequências à circulação de ideias, à diversidade e à democracia” (MOM-BRASIL).

1.5.2 A TV passa bem, obrigada

Os dados da MOM-Brasil estão alinhados com o pensamento de Castells (2015, p. 107) quando este diz que “a televisão está viva e passa bem”. A afirmação soa estranha se olharmos por cima o sistema multimodal de comunicação com as convergências e mudanças tecnológicas no acesso e compartilhamento de informação. O autor enfatiza que a TV continua a ser O principal meio de comunicação de massa nesse começo do século XXI. Todavia, ele argumenta que a TV foi profundamente transformada pela tecnologia, pelo comércio e pela cultura. “Hoje é mais bem compreendida como um meio que combina transmissão de massa disseminada com transmissão especializada (conteúdo fragmentado, orientado para diversos públicos)” (p.107). Do ponto de vista do emissor, continua a ser um meio de comunicação de massa, mas do ponto de vista do receptor é, muitas vezes, um meio de comunicação pessoal.

A fragmentação em múltiplos canais, orientados para públicos específicos, como os canais de gastronomia, por exemplo, configura uma transmissão especializada e pode aumentar a diferenciação cultural no mundo da mídia de massa. A prática da gravação digital em vídeo e a programação computadorizada do que vai ser assistido individualizou e customizou a programação. A capacidade de controlar a recepção

desse meio eletrônico, como inclusive pular os anúncios, representa uma ameaça para a principal fonte de renda da transmissão televisiva. Apesar da customização e segmentação orientada para a audiência, a integração de canais de TV locais em redes nacionais que pertencem a grandes corporações provocou a crescente padronização do conteúdo sob a aparência de diferenciação (MOM-Brasil, 2017). Como é o caso do Brasil, em especial, o Grupo Globo.

A Pesquisa Brasileira de Mídia (2016) reitera que a televisão é o meio de comunicação mais utilizado para se informar sobre o que acontece no país, com 89% de menções. As emissoras de TV aberta são as mais assistidas. O aparelho está ligado todos os dias da semana para 77% dos entrevistados. Todavia, 38% confiam poucas vezes nas notícias do meio televisivo. A amostra é formada por 52% do sexo feminino e 48% do sexo masculino. A faixa etária com maior percentual gira em torno de 25 a 34 anos (21%) e a escolaridade é de 30% para o fundamental incompleto. Os municípios com mais de 500 mil habitantes representam 31% da pesquisa e 60% estão localizados no interior.

A propriedade cruzada é uma dimensão central da concentração na mídia brasileira. A família Marinho é fundadora e dona dos veículos que compõem o Grupo Globo (Figura 3), criado em 1925, além de diversos outros investimentos. Os três irmãos da família Marinho - Roberto Irineu, João Roberto e José Roberto, filhos de Roberto Marinho - aparecem na lista da Forbes dos 10 maiores bilionários brasileiros, com um patrimônio de cerca de US\$ 4,3 bilhões cada.

O grupo possui veículos ou redes centrais em todos os mercados de mídia. Na TV aberta, comanda a Rede Globo, líder disparada de audiência. Possui cinco emissoras próprias e 118 afiliadas. Na lista de proprietários das afiliadas, estão o ex-presidente e ex-senador José Sarney pelo PMDB (Rede Mirante/Maranhão); o atual senador Fernando Collor de Melo pelo PTC (TV Gazeta/Alagoas) e Antônio Carlos Magalhães Neto, atual prefeito do Democratas (Rede Bahia).

Por ano, são produzidas três mil horas de jornalismo e 2.500 horas de entretenimento, com mais de 12 mil funcionários diretos e milhares de indiretos. A Rede Globo é uma das principais redes de televisão do grupo, que, por sua vez, é um dos maiores grupos do mundo. Na TV paga, é proprietária da programadora Globosat, produtora de conteúdos que incluem o canal de notícias 24 horas GloboNews e mais de trinta outros – além de parcerias internacionais com importantes estúdios.

Somando a TV aberta ou via satélite, o conjunto de 123 emissoras que compõem a Rede Globo cobre 98,37% dos municípios brasileiros, chegando a atingir, potencialmente, 99,36% da população (Figura 3). A Globo tem seus programas assistidos em cerca de 190 países, com suas produções distribuídas internacionalmente (por meio do canal de TV paga TV Globo Internacional). A rede também investe em soluções de distribuição de conteúdo de vídeo *on demand* com o Globo Play, disponibilizando parte de sua programação para múltiplas plataformas.

Na internet, o grupo possui o maior portal de notícias brasileiro, Globo.com; na rádio, tem duas de suas redes figurando entre as dez principais do país: Globo AM/FM e CBN; na mídia impressa, possui jornais de grande relevância como O Globo, Extra, Valor Econômico e Expresso da Informação. No ramo de revistas é proprietário da Época, Crescer, Galileu, Marie Claire e tantas outras. Possui, ainda, uma das principais agências de notícias brasileira, a Agência O Globo (AOG). O Grupo Globo atua, ainda, em mercados como o fonográfico, cinematográfico e editorial. Sua audiência chega a 43,86%, desconsiderando sua participação na internet.

É pertinente destacar que, em outubro de 2017¹⁸, o conglomerado de mídia lançou uma campanha publicitária dizendo que atinge, diariamente, 100 milhões de brasileiros, cerca de metade da população brasileira. Trocando em miúdos, exaltou sua capacidade de concentração de capital e poder, a partir da propriedade cruzada de diferentes veículos. A receita anual em 2016 foi de US\$ 15, 532 milhões de dólares. Não há dados

18 Disponível em: <<https://goo.gl/3JHeUL>>. Acesso em 22 jan. 2018.

disponíveis sobre o investimento em publicidade e a participação no mercado, de acordo com o MOM.



Figura 3: Conjunto de emissoras que compõem a Rede Globo

Fonte: 1 e 2 Kantar Ibope 2016. 3 PTS Paid TV 2016. 4 IVC 2016. 5 PBM 2016. 6 Alexa 2017.

O mesmo modelo de concentração pode ser observado com os outros grupos como. O grupo Record, com a (a RecordTV e RecordNews, na TV aberta; o jornal impresso Correio do Povo e o portal online R7, que está entre os principais do país). E o grupo e

RBS, que conta com a afiliada da Globo na TV aberta, dois jornais entre os de maior circulação nacional – Zero Hora e Diário Gaúcho, – além de outros títulos impressos; duas redes de rádio, a Nacional Gaúcha Sat e a Regional Atlântida; o portal ClicRBS, entre diversos outros investimentos em mídias digitais. Esse retrato da mídia brasileira expressa o sistema multimodal de comunicação, explicado por Castells (2015) ou por Moraes (2000), no conceito de Infotelecomunicação.

Esses grupos também mantêm negócios em outros setores da economia, como educação, saúde, mercado financeiro, mercado imobiliário e o agronegócio. Dos 26 grupos de mídia listados na pesquisa¹⁹, oito possuem negócios no setor financeiro. O grupo Globo atua na área de Educação, Esportes e Ação Social (Geração do Amanhã, Menos e Mais, Fundação Roberto Marinho, Criança Esperança) com apoio dos poderes públicos. Também investe no segmento de *Data Intelligence in the Real Estate Market* (Data Zap); eventos (Faz Diferença); Vendas (QRJ Representacao Eireli); mercado imobiliário (Z House Administracao e Participações, Jorand Construtora e Incorporadora Ltda, Cardeiros Imobiliaria Participacoes e Servicos); e TI (*Systemware* Informatica, Marau Administracao de Bens e Participações).

No campo do agronegócio, o MOM-Brasil informa três empreendimentos do grupo. O primeiro é a Fazenda Bananal, em Paraty (RJ), que na verdade é um contraponto, pois trabalha com o sistema de produção do campo à mesa (*farm to table*), produzindo alimentos agroecológicos, com projetos de educação ambiental e recuperação de agroflorestas. Já os dois outros investimentos está mais caracterizado como agronegócio, com a Mangaba Cultivo de Coco, na Bahia; e a Fazenda Guará, no Mato Grosso do Sul, que produz e vende touros da raça Nelore.

O Grupo RBS, cujos acionistas são proprietários de terra, criaram o Canal Rural de TV, em 1996. Em 2013, o canal foi vendido para a J&F Investimentos, controladora do Frigorífico JBS. A família Saad, do Grupo Bandeirantes, também é proprietária de terras

¹⁹ <http://brazil.mom-rsf.org/br/destaques/interessesempresariais/>

e possui o canal de TV a cabo Terraviva. Na Band News, o Jornal Terraviva reapresenta notícias sobre o agronegócio produzidas pelo canal especializado. Em 1989, a família teve parte de suas terras desapropriada para a Reforma Agrária. O monitoramento nos permite localizar a amplitude da vinculação entre os sistemas de alimentação e comunicação.

1.5.3 A pluralidade ameaçada pela influência política

No quesito “Controle político sobre veículos e redes de distribuição”, MOM-Brasil informa que 32 deputados federais e oito senadores da atual legislatura são sócios diretos de emissoras. O fenômeno das redes afiliadas é central para essas associações políticas. As grandes redes exercem seu poder nos lugares a partir de relações de afiliação. Emissoras locais transmitem a imensa maioria de sua programação oriunda das “cabeças-de-rede” e também alimentam as redes nacionais com informações locais. Na maioria dos casos, essas afiliadas são de propriedade de grupos locais e regionais liderados por políticos ou famílias com tradição política. E, em geral, têm propriedade de mais de um veículo. Esse fenômeno de controle político da propriedade da mídia passou a ser chamado, na academia e no debate público, de “coronelismo eletrônico”.

Atentemos para o fato de que, desde 1988, o capítulo V da Constituição Brasileira é dedicado à Comunicação, com quatro artigos, do 220 ao 224. O parágrafo quinto do artigo 221 determina que “os meios de comunicação social não podem, direta ou indiretamente, ser objeto de monopólio ou oligopólio”. O artigo 223 refere-se à competência do Poder Executivo de “outorgar e renovar as concessões públicas do serviço de radiodiusão (TV e Rádio), observando o princípio da complementaridade dos sistemas privado, público e estatal”. O prazo de consessão para rádio é de dez anos e a TV é de 15 anos, conforme disposto no parágrafo quinto. Só a Rede Globo mantém a concessão a 53 anos. Até o momento, os cinco artigos não foram regulamentados. Em 2018 a constituição completará 30 anos.

O financiamento da mídia também acende o sinal vermelho no estudo da MOM-Brasil. Esse indicador verifica a influência política na discriminação da distribuição da publicidade estatal ou de outras fontes de financiamento estatal da mídia. “A classificação ‘risco alto’ se deve ao controle político e de silenciamento das críticas por meio da alocação dessas verbas. A Instrução Normativa da Secretaria de Comunicação da Casa Civil da Presidência da República 7, de 19 de dezembro de 2014, estabelece as diretrizes para o planejamento das ações de mídia (Art. 7º): “I - usar critérios técnicos na seleção de meios e veículos de comunicação e divulgação; II - desconcentrar o investimento por meios e veículos; III - valorizar a programação de meios e veículos de comunicação e de divulgação regionalizados”.

A falta de clareza nos critérios técnicos revela ambiguidades na distribuição dessas verbas publicitárias do Governo Federal. Em 2016, a revista *Veja* (Grupo Abril) recebeu, proporcionalmente, 50% mais verba publicitária do que a proporção de sua audiência; o jornal *O Globo*, 66% a mais e a revista *Época* (Grupo Globo), 83% acima da audiência proporcional. A rede de TV Band recebeu verbas publicitárias que representam 95% mais do que a proporção de sua audiência. A verba destinada para 2017 foi de R\$ 180 milhões²⁰. Porém, a campanha do governo Temer para a aprovação da Reforma da Previdência consumiu R\$ 100 milhões, o que corresponde a 55% do recurso.

1.5.4 Reclamar a diversidade onde vigora a concentração monopólica

Esses sistemas entrecruzados nos permitem enxergar as violações do direito, da soberania, da segurança e da diversidade no campo da alimentação e da comunicação. Tendo em conta que a comida expressa a cultura e a comunicação, a vinculação nos leva a pensar que é preciso comunicar ao maior número de pessoas as contradições do sistema alimentar moderno-colonial e suas inter-relações.

Nesse sentido, quais os conflitos de interesses que estão em jogo? Há uma tendência a dar mais visibilidade ao conhecimento científico, aos produtos alimentícios ultraprocessados e ao agronegócio? A comunicação midiática privilegia um modo de

²⁰ Disponível em: <<https://goo.gl/GJya8f>> Acesso em 14 dez. 2017.

conhecer sobre alimentos, um modo de produzir comida e um modo de consumi-la? E, se assim for, quais as implicações desse sistema de comunicação na maneira como a população constrói suas capacidades de escolhas alimentares? Como se configura a aliança entre ciência, política e ideologia nesse cenário? Quais atores têm primazia nesse processo comunicativo, o direito de dizer a palavra?

Se há insegurança no consumo de alimentos, esta ocorre em função da insegurança no consumo de informações, dos discursos contraditórios no campo da saúde, da nutrição e da agricultura? A abundância de pseudocomida e de *Fake News*, ou duvidosas, asseguram práticas alimentares que dão condições de igualdade para a população englobar e contextualizar os problemas vitais de nosso século? Como comunicar sobre a comida de verdade hoje? Como mostrar que as lutas sociais em defesa do DHAA e SSAN estão ligadas de maneira indissociável ao pão nosso de cada dia?

Moraes (2013) defende que a possibilidade de interferência do público (ou de frações dele) nas programações depende não somente da capacidade criativa e reativa dos indivíduos, como também de direitos coletivos e controles sociais sobre a produção e a circulação de informações e entretenimento. Daí, os autores advertirem quanto à urgência em reclamarmos a diversidade onde vigora concentração monopólica. Veremos, ao longo desta tese, que as diversidades biológica, cultural e de comunicação expressam um circuito de resistência para romper com a monocultura nos campos, no pensamento disjuntivo e simplificador e nas maneiras de cozinhar e comer. A atual sociedade, conectada em redes de fibras ópticas, também tende a ficar desconectada das articulações-chave sujeito-objeto, natureza-cultura, *physis*-sociedade. Na visão de Moraes (2013), a diversidade na comunicação:

pressupõe revitalizar manifestações do contraditório, confrontar pontos de vista e estimular trocas horizontais entre as culturas de povos, cidades e países. Diversidade se assegura, principalmente, com políticas públicas que valorizem a comunicação como um direito humano e contribuam para deter a oligopolização da produção simbólica, a começar por mecanismos democráticos de regulação, de universalização de acessos, de proteção do patrimônio cultural intangível, de usos educativos e comunitários das tecnologias. Diversidade não se esgota nos acréscimos de opções de consumo que, via de regra, impõem ambições mercantis sobre as aspirações sociais por livre expressão e

pluralidade. Diversidade só se alcança com o fortalecimento das vozes da cidadania, das dinâmicas participativas e múltiplas práticas culturais e interculturais (p. 49).

Dentro dessa perspectiva, em que o sistema alimentar e o sistema midiático apresentam, comprovadamente, tendências hegemônicas, busca-se a via da contra-hegemonia, do contrapoder, do quinto poder, como defende o jornalista e sociólogo galego Ignácio Ramonet (2013). Sua proposta é que os cidadãos participem do quinto poder, que se expressaria mediante a crítica ao funcionamento dos meios de comunicação, papel que cabia antes à imprensa, considerada o quarto poder.

Essa função crítica consiste em informar sobre a informação, que não é neutra. É sempre construída a partir de um ponto de vista. “Revelar a quem pertence essa informação, quem ela está ajudando, em que medida ela é a expressão dos grupos privados que são seus proprietários já é uma maneira de se dizer quem os meios de comunicação estão trabalhando. Isso é criar um quinto poder, ressignificando o que a opinião pública deve ser” (*ibidem*, p. 99). Com base nessas reflexões, no capítulo 2 analisaremos a inter-relação desses sistemas, a partir da aliança entre a TV Globo, o agronegócio brasileiro e a política.

1.6 A APROPRIAÇÃO DA INFORMAÇÃO SOCIAL PELO CAPITAL

A discussão sobre os sistemas globais de alimentação e comunicação suscitou um conjunto de noções transversais nesta pesquisa. São elas: informação, ideologia, contradição, hegemonia e globalização. Propomos, então, enunciar de quais conceitos nos servimos neste estudo. Ou seja, o que entendemos a partir deles para relacioná-los às questões críticas ligadas à produção, distribuição, consumo de comida e comunicação. As práticas hegemônicas e ideológicas, bem como o controle da informação e as contradições desses sistemas, enfraquecem autonomias, soberanias e direitos do campo, da cozinha e da mesa.

Sodré (2014) diz que comunicar não é o mesmo que informar, mas a pretensão ideológica do sistema midiático é atingir, por meio da informação, o horizonte humano da troca dialógica supostamente contida na comunicação (p. 11). Em âmbito epistemológico, atenta o autor, temos uma fonte de ambiguidades e de problemas para os que aspiram ao esclarecimento do campo teórico atinente à nebulosa entidade denominada “comunicação/informação”.

Marcos Dantas (2012), pesquisador brasileiro na área de economia política da informação, comunicação e cultura, sugere uma compreensão da informação, centrada na especificidade informacional do ser humano. “Informação é um processo de interação semântico-sintática que orienta o trabalho não espontâneo necessário à manutenção e expansão da neguentropia²¹ dos sistemas históricos” (p. 55).

²¹ Em linhas gerais, neguentropia é o aspecto termodinâmico de toda regeneração, reorganização, produção, reprodução de organização. Para Léon Brillouin, físico francês considerado o inventor da entropia negativa, a entropia é indissociável da informação (Morin, O Método 1, 2003, p. 353).

De acordo com Dantas (2012), o conceito fornece uma linguagem comum e operacional, respeitadas as especificidades de cada campo de estudo e trabalho, para o físico, o biólogo, o engenheiro, o economista, o filósofo, o jornalista, o bibliotecário, o semiólogo, o técnico fabril, o caixa bancário. Ou seja, para todos que sejam de diferentes maneiras, trabalhadores com informação (vale dizer todos os trabalhadores inseridos no modo de produção capitalista avançado) (p. 56).

Segundo sua ótica, o estudo da informação deveria ser inter e multidisciplinar, pois é um fenômeno e processo natural e histórico ao mesmo tempo. Está presente na vida, na relação entre os seres vivos, o mundo inanimado e entrópico. Os principais avanços no conhecimento da informação deve-se, segmentadamente, à biologia, à engenharia, à semiologia e à economia.

O pesquisador traz a discussão do capital-informação, indicando uma teoria do valor-informação, ao considerar o trabalho a fonte de valorização do capital . Assim, o trabalho de captar, processar, registrar e comunicar informação tornou-se fonte direta de produção de riquezas e de acumulação. “O problema central da sociedade contemporânea é a apropriação da informação social pelo capital” (*ibidem*, p. 238). Para assegurar o processo de acumulação, o capital introduz profundas mudanças nas relações sociais. Com isso, defronta-se com a contradição entre a natureza social da informação e as relações capitalísticas de apropriação.

É o que vemos acontecer, por exemplo, na área de biotecnologia. Os conhecimentos sociais sobre plantas e animais são “desapropriados” por meio de mecanismos jurídicos, econômicos e políticos de seu uso comum e passam a ser direito de propriedade intelectual das agroindústrias, em torno de 10, que obtêm patente pela manipulação genética de organismos vivos. Assim, temos culturas geneticamente modificadas, isto é, sementes que não são livres, ou seja, “pertencem” aos seus criadores. A semente passa ter dono. Com isso, o

conhecimento agrícola, os saberes tradicionais são subsumidos no processo de expropriação para mais acumulação.

Os meios de transporte de informação, usualmente chamados de meios de comunicação, tornaram-se instrumentos-chave de ocupação da esfera pública pelo capital e, conseqüentemente, de apropriação do tempo livre. Dantas (2012) enfatiza a importância do espaço social para interação familiar, comunitária e política, aberto à intervenção dialógica, ponto de encontro da cidadania. Com a consolidação da sociedade capitalista, essa esfera foi absorvida por grandes subsistemas empresariais, governamentais, sindicais e político-partidários. O indivíduo delegou a alguma burocracia técnico-política a sua representação (p. 197-198). Do mesmo modo, também delegou, posteriormente, a sua alimentação e seus conhecimentos sobre esse assunto às grandes corporações e aos especialistas.

Desta forma, a sociedade cindiu-se entre os processadores ativos da informação (os especialistas) e os processadores passivos de informação (a “massa”), da qual espera-se tão somente um “comportamento aclamativo”. É nessa interseção entre especialistas e massa que evoluíram os meios de comunicação. Nas sociedades capitalistas, o indivíduo, além de se reconhecer apenas, ora como produtor ora como consumidor, passa também a entrar em contato com a realidade através da intermediação desse vasto e complexo nível de organização social para tornar todo tempo, seja no trabalho seja no lazer inteiramente produtivo para o capital-informação (DANTAS, 2012).

Ao longo do século XX, esse amplo nível de organização estruturou-se em muitos outros subsistemas e de acordo com as várias formas dadas ao tratamento da informação: imprensa, publicidade, cinematografia, fonografia etc. Em cada forma, em seus espaços específicos, encarrega-se de produzir a realidade em objetos aparentemente desconexos e alienantes (DANTAS, 2012).

A interpretação de Dantas alinha-se com as análises de Castells (2015), Sodré (2014) e Moraes (2013) apresentadas no tópico anterior. Os dados da MOM-Brasil (2017) também indicam que essa apropriação da informação social é convertida em capital-informação. Se olharmos apenas pela quantidade de programas de culinária e gastronomia nas TVs abertas e fechadas, imaginaríamos que as pessoas certamente estão cozinhando mais sua própria comida. Ao contrário, gasta-se mais tempo assistindo cozinheiros e celebridades à beira do fogão do que praticando, como veremos no capítulo 3. Assim, Dantas (2012) aponta que, nas redes e sistemas de comunicação (o sistema multimodal de comunicação), o conteúdo a transportar não se trata somente de programas culturais e noticiosos, mas todo tipo de informação necessária aos negócios dessas corporações. É o que trataremos no capítulo 2.

1.6.1 A ideologia como função social

Dessa reflexão sobre informação, trataremos brevemente sobre ideologia. Nesse sentido, o filósofo brasileiro Sérgio Lessa (2012) chama a atenção para não se conceber ideologia somente como uma inversão falsificadora do real, em contraposição à ciência. Esta, sim, revelaria a realidade tal como ela é. Todavia, a afirmação expressa uma ciência neutra em relação aos conflitos e mediações sociais. Uma instância com mecanismos para neutralizar as influências sempre negativas dos conflitos sociais sobre a ciência. Sua análise sobre esse conceito é feita com base na obra do pensador húngaro Georges Lukács (1885-1971) (p. 65).

Bem, as contradições da produção de alimentos com uso intensivo e degradante de agrotóxicos e transgênicos e a padronização de gostos e práticas alimentares indicam que não há neutralidade no conhecimento científico. Morin, Leff e Porto-Gonçalves nos auxiliarão ao longo da pesquisa a enxergar esses nós górdios entre progresso da ciência e progresso da ignorância, os benefícios e os malefícios da modernidade. Lessa (2012) explica que a argumentação de

Lukács a respeito da concepção de ideologia como falsa consciência também cria critérios de julgamento entre o que é científico e o que é ideológico como sendo falsos e verdadeiros.

Lukács compreende ideologia como aquela forma de elaboração ideal da realidade, que serve para tornar consciente e operativa a práxis social dos homens. É um instrumento de luta social. É, nesse sentido, uma forma específica de resposta às demandas e aos dilemas postos pelo desenvolvimento da sociabilidade. É, pois uma função social (1979 p. 446-447 *apud* LESSA, 2012, p. 68).

Com o surgimento das sociedades de classe, a função social se complexifica, cabendo uma função mais restrita, política. É elemento fundamental na disputa pelo poder entre as classes. Nesse momento, com o auxílio da ideologia, os indivíduos trazem à consciência seus conflitos sociais e, por meio dela, combatem os conflitos cuja base última é procurar o desenvolvimento econômico (LESSA, 2012, p, 70). As ideias e visão de mundo que se tornam ideologias correspondem a uma necessidade de ordenar a práxis coletiva dentro de parâmetros compatíveis com sua reprodução, em suma, que confira sentido à ação de cada ser humano. É pelo fato de cumprir uma função social que uma ideia se transforma em ideologia. Toda a produção do espírito humano, e isso inclui a ciência, pode ser utilizada como ideologia em determinados momentos históricos (*ibidem*, p. 71-72). Daí Morin chamar a atenção, no primeiro volume de sua Obra, que a tríade ciência-política-ideologia é tratada, muitas vezes, de forma invisível, subordinando um dos termos ao outro.

1.6.2 As contradições do capital

As mediações da realidade nos levam a refletir sobre as contradições, um elemento insuprimível no pensamento dialético, conforme explica o filósofo brasileiro Leandro Konder (1991). Em seus termos, “a contradição é reconhecida pela dialética como um princípio básico do movimento pelo qual os seres existem” (p. 49).

É diferente da contradição derivada da lógica aristotélica em que duas declarações são consideradas tão conflituosas que ambas possivelmente não serão verdadeiras. Outro uso para o termo contradição acontece quando duas forças aparentemente opostas estão presentes, ao mesmo tempo, em determinada situação, entidade, processo ou evento. Muitos de nós experimentamos a tensão entre as demandas de trabalhar fora por longos períodos do dia e cuidar da própria alimentação e da família. Como conciliar, por exemplo, vida familiar e trabalho. Estamos cercados de tensões desse tipo. Há momentos em que as contradições se intensificam de tal forma que se tornam insuportáveis, inconciliáveis.

Harvey (2016) sinaliza que as contradições também podem ser fontes fecundas de mudanças e inovações. Entretanto, adverte que “as contradições têm o péssimo hábito de não se resolverem, apenas se deslocarem” (p. 17). O autor baseia-se na concepção dialética da contradição e destaca que a mais importante é aquela entre realidade e aparência no mundo, quando tentamos resolver as contradições mais específicas do capital. Ele distingue capital e capitalismo, este último entendido como “qualquer formação social em que os processos de circulação e acumulação de capital são hegemônicos e dominantes no fornecimento e moldagem das bases materiais, sociais e intelectuais da vida social” (p. 20).

Portanto, o capitalismo, integrante do sistema-mundo moderno-colonial do qual

também fazem parte o sistema alimentar moderno-colonial e o sistema multimodal de comunicação, é preñado de contradições. É contraditório no modo capitalista de produzir alimentos e informação. O geógrafo britânico faz questão de sublinhar que nem tudo o que acontece no capitalismo é motivado pelas contradições do capital. Sua investigação busca entender como o motor econômico do capitalismo funciona a partir das contradições internas do capital, que foram, pelas crises recentes, dando a “entender que não há saída sem a destruição da vida e da subsistência de milhões de pessoas no mundo todo” (*ibidem*, p. 21). E uma delas é a apropriação privada da riqueza comum. No centro daquilo que define o capital, existe uma economia baseada na espoliação, que vai desde o colonialismo até as políticas atuais de espoliação, administradas, em grande parte, por uma aliança entre o poder corporativo e o poder estatal do acesso à terra, à água, aos alimentos e aos recursos naturais.

Os modos de ser e de viver foram substituídos por uma doutrina de “direitos humanos” universais, evidentes e individualizados, voltados à produção de valor, que, por sua vez, esconde uma doutrina legal universalista e naturalizada de violências e violações de povos e territórios (*ibidem*, p. 63 e 64). Veremos mais sobre esse assunto no tópico 7.1 e 7.2.

1.6.3 Hegemonia e contra-hegemonia

O sociólogo português Boaventura Sousa Santos²² (n. 1940) (2014) distingue globalização hegemônica e contra-hegemônica²³, ancorado na concepção de hegemonia, definida pelo pensador italiano Antonio Gramsci (1891-1937). O termo refere-se à posição intelectual de uma determinada classe social que, embora determinada por interesses particulares, consegue ser consensualmente adotada por outras classes. Sousa Santos, então, concebe a hegemonia como um feixe de esquemas intelectuais e políticos que são vistos pela maioria das pessoas (mesmo por muitos dos que são negativamente afetados por ela). Sob esse ponto de vista, a hegemonia fornece um entendimento natural sobre as normas que regem o mundo neoliberal ou se apresenta como a única possibilidade de vida social (p. 33).

Dessa forma, entendemos que a vinculação entre o sistema alimentar monoderno-colonial e o sistema multimodal de comunicação favorece uma visão unilateral do desenvolvimento moderno. Essa atuação articulada tende a privilegiar uma maneira de *conhecer* o mundo, por meio do conhecimento científico-tecnológico, que progride, concomitantemente, com implicações nocivas, informações ruidosas e nebulosas; de produzir alimentos, por meio do agronegócio; de processá-los por meio das indústrias alimentícias, que se resumem a 10 no cenário global; de distribuir os pseudoalimentos, pelas grandes redes varejistas; e de comunicar, por meio do *marketing* e da publicidade em aliança com os conglomerados de mídia.

²² Netto (2008) sugere que uma pesquisa fecunda seria aquela que incidisse sobre a utilização contemporânea da categoria hegemonia e contra-hegemonia, por parte significativa das ciências sociais e disciplinas acadêmicas. Ao contrário do que freqüentemente se afirma, a contra-hegemonia não está explicitada em Gramsci (p.119).

²³ Dantas (2008) explica que falar em hegemonia e contra-hegemonia é pensar no antagonismo entre as classes sociais, que a partir de sua posição dominante ou subalterna, no interior da sociedade e do Estado de classes, exercem, sofrem e disputam permanentemente o poder. Essa luta de classes se desenvolveu historicamente em torno da apropriação dos meios de produção, de vida, da riqueza socialmente produzida e do poder público do Estado (p.90).

Por outro lado, a contra-hegemonia resulta de um trabalho organizado de mobilização intelectual e política contra a corrente, destinado a desacreditar os esquemas hegemônicos e fornecer entendimentos alternativos possíveis da vida social. Esse movimento será visto nos capítulos 2, 6 e 7. A globalização contra-hegemônica aponta, necessariamente, para uma sociedade pós-capitalista. Nesse sentido, dentro dos movimentos que lutam contra a globalização neoliberal, Sousa Santos (2014) identifica dois tipos de hegemonia. A primeira concepção é mais próxima de Gramsci, vê a hegemonia liberal como uma luta de classes em nome de um futuro pós-capitalista.

A segunda, a enxerga como uma ideologia de mercado hostil à redistribuição de riqueza e dos rendimentos sociais, por entender que a desigualdade é uma consequência necessária da liberdade e da autonomia. Para o pensador português, a luta contra essa hegemonia pode envolver diferentes classes e os seus objetivos podem apontar para futuros pós-liberais, mais do que para futuros pós-capitalistas. É nessa direção que Leff (2006) fala num mundo onde outros mundos se encaixam, com outras racionalidades, como veremos na seção 6.5.

Quanto ao termo globalização, Santos (2014) o propõe como um processo pelo qual determinada condição ou entidade local estende a sua influência a todo globo e, ao fazê-lo, desenvolve a capacidade de designar como local outra condição social ou entidade rival. Dessa definição, ele destaca duas implicações mais importantes. A primeira refere-se às condições do sistema-mundo do capitalismo, em que não existe globalização genuína. É sempre uma globalização bem-sucedida de um determinado localismo (SANTOS, 2001 apud SANTOS, 2014,p. 32). Portanto, está ligada à raiz local, uma fonte específica de pertença cultural. No nosso estudo em questão, os dois sistemas carregam uma forte influência e dependência dos Estados Unidos.

A segunda implicação é a de que globalização requer localização. Vivemos nessa duplicidade local/global. Portanto, a globalização, seja ela hegemônica

seja contra-hegemônica, implica a transformação dos contextos locais, reorganizando-os e reconfigurando-os. Santos (2014), assim, considera ser hegemônica em nosso tempo uma rede multifacetada de relações econômicas, sociais, políticas, culturais e epistemológicas desiguais, baseadas nas interações entre três estruturas principais de poder e dominação: capitalismo, colonialismo e patriarcado. Estas definem sua legitimidade em termos do entendimento liberal do primado do direito, democracia e direitos humanos, vistos como a personificação dos ideais de uma boa sociedade (p. 34).

Em paralelo, Santos (2014) considera ser contra-hegemônica a mobilização social e política que se traduz em lutas, movimentos e iniciativas, tendo por objetivo eliminar ou reduzir as relações desiguais de poder e transformá-las em relações de autoridade partilhada. Nesse contexto, recorre-se a discursos e práticas que são inteligíveis transnacionalmente mediante uma tradução intercultural e articulações de ações coletivas.

Essas ações, assevera Santos (2014), têm de desafiar o conhecimento que é produzido sobre elas pelas instituições liberais dominantes, como sendo uma ideologia mistificadora. Temos aqui no centro do debate o conhecimento como um problema cívico, do cidadão. A esse respeito, Santos (2014) argumenta que os movimentos sociais têm recorrido a discursos e práticas inteligíveis transnacionalmente, mediante a tradução intercultural e articulação de ações coletivas. A eficácia dessas ações depende da capacidade desses atores de desafiar o conhecimento científico-tecnológico, produzido pelas instituições liberais dominantes sobre essas ações, no sentido de desqualificá-las e desacreditá-las. Santos (2014) sugere que esse desafio deva ser contraposto com o conhecimento que os movimentos produzem nos processos de luta e nos ideais de uma sociedade mais justa. É o que temos visto acontecer com o campo da agroecologia, que será tratado no tópico 6.9 (p. 35).

Com isso, colocamos na mesa os conceitos pelos quais nos serviremos para demonstrar esta tese. A seguir, estudaremos, mais detalhadamente, as inter-relações entre os sistemas globais e hegemônicos de produzir comida e comunicação.

2 INTER-RELAÇÕES: SISTEMA ALIMENTAR MODERNO-COLONIAL E SISTEMA MULTIMODAL DE COMUNICAÇÃO

2.1 AS FOMES: DE POLÍTICA E DE PODER

Ao analisarmos o sistema alimentar moderno-colonial, encontramos a fome como o maior escândalo do século XXI. E ainda há uma indiferença glacial para tratar o assunto. É a conclusão do sociólogo suíço Jean Ziegler (2013), que foi o primeiro relator Especial sobre o Direito Humano à Alimentação (DHA) e membro do Comitê Consultivo do Conselho de Direitos Humanos, da Organização das Nações Unidas (ONU), entre 2000 e 2012. De acordo com ele, em 2007, eram produzidos alimentos para 12 bilhões de pessoas, ou seja, comida para o dobro da população, estimada em 7,2 bilhões (ONU, 2011).

Os estudos de Ziegler sobre a fome são inspirados na obra do médico brasileiro Josué de Castro, que em 1946 denunciou para o mundo o caráter econômico, político e geográfico da escassez alimentar com o livro *Geografia da Fome*. As políticas para liquidar essa mazela social não fecham a conta. Existem quase 1 bilhão de famintos no mundo. A fome é um problema político, pois vivemos num mundo que, aparentemente, “transborda” riquezas.

Desde 2015, houve um aumento da fome em nível global. Passou de 777 milhões para 815 milhões, em 2016, o equivalente a 11% da população, segundo o estudo *O Estado da Segurança Alimentar e da Nutrição no mundo*, desenvolvido pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO, 2017). O panorama na América Latina e Caribe (ALC) mostra que existem 42,5 milhões de famintos (6,6%). A desnutrição crônica afeta 5,9 milhões de crianças (11%). A desnutrição aguda está em 1,3% na ALC, e em 7,7% no mundo.

Segundo o relatório “Perspectiva de colheita e situação alimentar”, da FAO, a produção global de cereais foi estimada em 2, 627 milhões de toneladas. Isso corresponde a 16,8 milhões de toneladas a mais que em 2016. O aumento foi impulsionado pela maior produção de milho nos Estados Unidos. Na América Latina e Caribe, a estimativa ficou em 254,9 milhões de toneladas, representando um aumento de 20% em relação ao ano anterior. A maior parte desse aumento na região é resultado dos recordes de produtividade do milho na Argentina e no Brasil. Os cereais, em especial milho e soja, são destinados a alimentar animais para a mesa de quem pode pagar pela proteína animal (bovina, suína, de frango e de peixe), para abastecer carros ou, ainda, para a produção de subprodutos para a indústria alimentícia fabricar ultraprocessados.

De acordo com Zigler (2013), os três grupos de pessoas mais vulneráveis são os pobres rurais, os pobres urbanos e as vítimas de catástrofes. No entanto, a maioria dos que não têm o que comer pertence às comunidades rurais pobres dos países em desenvolvimento. Quem produz alimento está exposto à fome. A escassez está nos campos ocupados com transgênicos e esterilizados com agrotóxicos, de onde se deveria tirar o sustento.

A outra face dessa crise de insegurança alimentar é a obesidade. O mesmo relatório da FAO informa que existem 641 milhões de adultos obesos, o que corresponde a 13% da população global. Enquanto 11% passam fome, outros 13% sofre com os excessos de uma alimentação com base em produtos ultraprocessados. Também em 2017, a Organização Mundial da Saúde (OMS) divulgou os dados de sobrepeso e obesidade. Desde 1975, o problema triplicou. Em 2016, verificou-se que mais de 1,9 bilhões de adultos acima de 18 anos está com sobrepeso e mais de 650 milhões, em consonância com os dados da FAO, estão obesos. Entre as crianças menores de cinco anos, os números estão na casa dos 41 milhões. E acima de cinco anos até 19 anos, o índice chega 340 milhões.

A obesidade é hoje reconhecida como uma pandemia e, já há algumas décadas, tem sido apontada como prioridade na agenda das políticas públicas em âmbito internacional e nacional. Entretanto, ainda que progressos pontuais possam ser observados em determinadas realidades, nenhum país logrou controlar essa epidemia.

A fome e a obesidade avançam em todas as etapas da vida, com dados desconcertantes, pois não se trata de um fenômeno natural. Há desigualdades, fomes e doenças políticas. Até aqui, nossas reflexões apontam um dos retratos deste atual sistema-mundo moderno-colonial: existem 815 milhões de famintos, 671 milhões de obesos e comida para alimentar 12 bilhões de habitantes. Mas há outros ângulos para registrar, pois trata-se de um conjunto de problemas interdependentes e inter-relacionados aos sistemas alimentares e seus ambientes (político, social, econômico, ecológico e cultural), aos territórios, corpos e saberes, por sua vez intricados aos sistemas vivos e antropossociais, os quais estão enraizados na *physis*.

Ao destrinchar as causas da fome, a essência desse fenômeno, Ziegler (2013) aponta os “senhores dos trustes agroalimentares” como os que empenham em naturalizar a fome. São eles os dirigentes da Organização Mundial do Comércio (OMC), o Fundo Monetário Internacional (FMI), os diplomatas ocidentais, os especuladores de alimentos básicos e dos que chama de “abutres do ouro verde” (produtores de agrocarburantes ou combustíveis de base vegetal).

Quanto aos dados da FAO, o sociólogo faz uma crítica ao modelo matemático de 1971, utilizado para coletar os dados dos países. O primeiro passo é fazer um recenseamento da produção de bens alimentares, exportação e importação, especificando o conteúdo calórico. A Índia, por exemplo, abriga a metade de todas as pessoas grave e permanentemente subalimentadas do mundo, mas exporta cerca de 17 milhões de toneladas de trigo²⁴ Assim, a FAO obtém a

24 Período entre junho de 2002 a novembro de 2003 *apud* Ziegler, 2013.

quantidade de calorias disponível em cada país, de acordo com as variáveis: faixa etária, sexo, tipo de trabalho executado e situação socioprofissional. Na segunda etapa os estatísticos estabelecem a estrutura demográfica e sociológica da população. Ao correlacionar os dois agregados de indicadores, obtêm-se os déficits calóricos globais dos países e é fixada a quantidade teórica de pessoas permanentemente e gravemente subalimentadas.

A crítica do sociólogo é que os dados não dizem nada a respeito da distribuição de calorias no interior de uma população determinada. Esse modelo calcula calorias em termos de macronutrientes. (proteínas, glicídios e lipídeos), sem levar em conta as deficiências da população em termos de micronutrientes – a carência de vitaminas, minerais e oligoelementos.

A confiabilidade dos dados também é posta a prova, pois se baseia inteiramente na qualidade das estatísticas fornecidas pelos países. Apesar das críticas, Ziegler reconhece a pertinência, e que o modelo dá conta, a longo prazo, das variações dos números dos subalimentados e das mortes pela fome no planeta. Para ele, os números subestimam o fenômeno, mas permitem conhecer o cenário árido dos famélicos em todo o mundo.

Ziegler (2013) ataca a prática de que a segurança e a soberania alimentar sejam lideradas pelo jogo do livre mercado. A ideia que paira é que somente o mercado pode vencer o flagelo da fome. Basta potencializar ao máximo a produtividade agrícola mundial, liberar e privatizar para se ter acesso a uma alimentação adequada, suficiente e regular para todos. “O mercado, enfim, liberado, derramará, como uma chuva de ouro, seus favores sobre a humanidade” (p. 158). Para uma questão complexa como a alimentação, propaga-se uma solução unilateral e reduzida a uns poucos atores sociais.

O autor informa que cerca de 10 corporações transnacionais, entre as quais Unilever, Danone, Cargill, Bunge, controlam a produção, o processamento e a

comercialização de bens no mercado do sistema alimentar internacional. Geram e detêm a maior parte do aparato produtivo: terra, maquinário agrícola, produtos químicos, sementes e conhecimento científico. Dirigem a pesquisa e as novas aplicações tecnológicas. Na avaliação de Ziegler (2013), trata-se de uma estratégia agrícola com fins mercantis em detrimento da agricultura com fins alimentares.

Para se ter uma ideia de como a fome não pode ser subestimada, muito menos naturalizada, o referido autor cita dados a respeito do controle do mercado sobre a produção de alimentos no mundo: apenas dez corporações – entre as quais Aventis, Monsanto, Pioneer e Syngenta – controlam um terço do mercado global de sementes, estimado em 23 bilhões de dólares por ano; e 80% do mercado de pesticidas, em torno de 28 bilhões de dólares. Dez outras sociedades, entre as quais a Cargill, controla 57% das vendas dos 30 maiores varejistas do mundo e representam 37% das receitas das 100 maiores sociedades fabricantes de produtos alimentícios e de bebidas (*ibidem*, p. 152).

O ex-relator conclui que os mesmos “oligarcas” controlam o essencial dos transportes, dos seguros e da distribuição dos bens alimentares. Nas bolsas das matérias-primas agrícolas, os seus operadores fixam o preço dos principais alimentos. Essas empresas controlam a alimentação no mundo (*ibidem*, p. 153).

Num cenário de políticas neoliberais, o mercado se mantém como o único mediador entre a sociedade e a natureza, capaz de resolver todas as mazelas da humanidade com mais tecnologias, mais concentração e controle. As políticas dominantes no mundo agrícola afetam, enormemente, o meio ambiente; a monocultura afeta, profundamente, a sociobiodiversidade e a qualidade química da terra e dos alimentos; esgarçam as relações entre o território, a cultura e a identidade.

A forma como se produz, distribui e consome alimentos – considerando a comida como uma mercadoria, regulada por um mercado voraz e estados enfraquecidos – é uma maneira de violar o DHAA e de limitar a soberania alimentar das nações, destruindo os territórios, lugares de produção de alimentos, cultura, memória e saberes.

O autor mostra-se esperançoso com o “formidável despertar das forças revolucionárias camponesas nas zonas rurais do hemisfério Sul. Sindicatos camponeses transnacionais [como a Via Campesina], associações de lavradores e criadores lutam contra os abutres do ‘ouro verde’ e contra os especuladores que tentam roubar suas terras. Essa é a força principal da luta contra a fome” (p. 28). No Brasil, temos o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem-terra (MST), o Movimento de Pequenos Agricultores (MPA) e o Movimento de Mulheres Camponesas (MMC).

O sociólogo cita um provérbio chinês que Che Guevara gostava de pronunciar para justificar sua esperança e incentivar a resistência: “Os muros mais sólidos desmoronam por suas fissuras”. Assim, ele convoca a provocar o tanto quanto possível, fissuras na ordem atual deste mundo que “esmaga brutalmente os povos”. O inimigo, como o autor chama, está exposto nos relatórios da FAO. Há que questionar com essas estatísticas por que 815 milhões de pessoas morrem de fome no século XXI. A análise de Ziegler (2013) nos mostra que o gigante pode ser maior e os que deveriam eliminá-la estão buscando estratégias para naturalizá-las, perpetuando o Paradigma do Ocidente.

Como é possível o ser humano travar uma guerra ambiciosa e inescrupulosa, em favor do consumo e do lucro, contra sua própria espécie? Daí a necessidade da qual Morin fala de não tratar os conceitos de forma fragmentada e interdependentes e, sim, por meio de macroconceitos, como a tríade espécie-indivíduo-sociedade, em que os termos são irreduzíveis um ao outro. Como explicar esse desejo autodestrutivo? Porque o outro é tratado com inferioridade

se, na verdade, é a imagem refletida de seu semelhante? É necessário derreter essa indiferença glacial e compreender que comida não é produto de prateleira é um direito básico à vida humana, ao direito coletivo, à existência. Pensemos nos dados da FAO como uma tarefa que demanda esforços coletivos para provocar fissuras no muro sólido do sistema-mundo moderno-colonial.

2.2 A FOME DESPOLITIZADA

As transformações de poder por meio da tecnologia começam a ganhar concretude na década de 50. Nesse período, mais de 70% da população mundial habitava o mundo rural. No contexto pós Segunda Guerra Mundial, essas mudanças viriam a ser reconhecidas como Revolução Verde, com a introdução dos agrotóxicos – utilizados, primeiramente, nas guerras e, depois, nas plantações. Essa é a promessa da tradição intelectual baseada no modelo agroindustrial ocidental para eliminar a fome e a má nutrição.

O nome dado a essa revolução, segundo Porto-Gonçalves (2006), já indica o caráter político e ideológico implicado. “A Revolução Verde se desenvolveu procurando deslocar o sentido social e político da luta contra a fome e a miséria (...). Tentou, assim, despolitizar o debate da fome, atribuindo-lhe um caráter técnico”. Isso acontece, principalmente, após a Revolução Chinesa, Camponesa e Comunista de 1949. “A grande marcha de camponeses lutando contra a fome, brandindo suas bandeiras vermelhas, deixou fortes marcas no imaginário” (p. 226).

O geógrafo explica que o verde dessa revolução reflete o perigo vermelho. Essa expressão é uma técnica argumentativa da própria política. Nada tem de ecológico e sustentável como sugere a cor. Passados 67 anos, é, exatamente, esse viés que encontramos nas práticas e políticas de combate à fome aliançadas na tríade ciência-política-ideologia. Há em curso um empenho em desqualificar e invisibilizar a força dos atores sociais – do campo e da cidade –

que, verdadeiramente, lutam contra a fome. A constituição da Revolução Verde está inserida no primeiro conjunto de problemas levantado nesta pesquisa e mencionado na Introdução.

A marcha dessa revolução seguiu com todo um complexo técnico-científico, financeiro, logístico e educacional (formação de engenheiros e técnicos em agronomia) e dos meios de comunicação, propagando as bem-aventuranças desse projeto modernizador do campo.

Para além dos números pomposos que são apresentados sobre essa cruzada, Porto-Gonçalves (2006) destaca, sobretudo, o impacto da afirmação da ideia de que só o desenvolvimento técnico e científico será capaz de resolver o problema da fome e da miséria. Já sabemos que não é. Por isso, a necessidade de estruturar esse estudo no campo da SSAN para que esse debate não venha ser esvaziado do sentido político, social e cultural.

No século XX, os votos para resolver esses males foram renovados com as biotecnologias a partir da manipulação de organismos vivos e de micronutrientes com os Transgênicos e os Biofortificados, do qual o Brasil é líder na pesquisa e disseminação dessa tecnologia há mais de 10 anos. Mas a promessa de salvação do mundo da escassez alimentar parece distante se olharmos somente pelo sistema de conhecimento científico-tecnológico. Nesses sistemas hegemônicos, temos as emergências e vias de alta complexidade no campo do conhecimento, da comunicação, da aprendizagem sobre os sistemas alimentares (Conforme cap. 5).

Porto-Gonçalves (2006) argumenta que, à medida que o componente técnico-científico passa a se tornar mais importante no processo produtivo, maior é o poder das indústrias de alta tecnologia, que passam a comandar os processos de normas de qualidade (p.225). Qual o sentido dessa qualidade? Para quem? Baseada em quais critérios?

As massivas produções alimentares trazem problemas novos de armazenamento e transportes, que são faceados com novos problemas de insegurança alimentar. Os transgênicos e agrotóxicos trazem incertezas às questões técnicas e tecnológicas do sistema alimentar. A obesidade é a outra face dessa fome política e de poder, que transita entre o excesso e a falta.

2.2.1 Tanque cheio, barriga vazia

A questão agrária é posta por Ziegler (2013) como um desafio para combater a fome. As terras são disputadas para o plantio de *comodities* da produção agrícola ou os agrocarburentes, também divulgados como biocombustíveis, os quais são classificados por Ziegler (2013) como sendo de dois tipos: o bioetanol e o biodiesel. O prefixo bio (vida, vivo), indica que o carburante (etanol ou diesel) é produzido a partir de matéria orgânica (biomassa). Não há relação direta com uma agricultura biológica, como sugere o termo biocombustível, assim como a expressão Revolução Verde.

A confusão favorece a imagem desse carburante que se imagina limpo e ecológico. Também chamado de Ouro Verde, essa matriz de produção energética é considerada pelo sociólogo como a nova recolonização do território, devastando os recursos naturais e aprofundando mazelas sociais, culturais e econômicas.

Ao estabelecer a relação entre combustível e comida, ele afirma: “queimar milhões de toneladas de alimentos em um planeta em que, a cada cinco minutos, morre de fome uma criança de menos de dez anos é evidentemente revoltante”. Para produzir 50 litros de bioetanol, é preciso destruir 358 quilos de milho. No México e na Zâmbia, o grão é a base da sociobiodiversidade alimentar, genética e cultural. Com essa quantidade, daria para alimentar, durante um ano, uma criança nesses países. “Agrocarburentes: tanque cheio e barriga vazia”, sentencia o autor.

Como já sinalizamos, na visão Porto-Gonçalves (2006), a classificação adequada desde o início da colonização até os dias de hoje é “sistema-mundo moderno colonial”. O modelo agrário/agrícola, que se apresenta como o que há de mais moderno, sobretudo por sua capacidade produtiva, atualiza o que há de mais antigo e colonial em termos de padrão de poder ao estabelecer uma forte aliança oligárquica entre as grandes corporações financeiras internacionais; as grandes indústrias-laboratórios de adubo, fertilizantes, herbicidas e sementes; as grandes cadeias de comercialização ligadas aos supermercados; os grandes latifundiários exportadores de grãos (p. 243).

2.3 AGRO É *TECH*. AGRO É *POP*. AGRO É TUDO. TÁ NA GLOBO

Durante o desenrolar da pesquisa, foi lançada, em setembro de 2016, a campanha “Agro: a indústria-riqueza do Brasil”²⁵, concebida pelas gerências de *marketing* e comunicação da TV Globo. Com o *slogan* “Agro é *tech*. Agro é *pop*. Agro é tudo. E tá na Globo”, a cada 15 dias entra no ar um filme com duração de 1 minuto, no qual é mostrada a cadeia de produção de um alimento, sua utilização em diferentes indústrias, a capacidade de exportação e o faturamento anual que gera para o país. Entre os temas já exibidos estão: milho, café, maçã, banana, uva, arroz, feijão, cacau, frango, orgânicos e mandioca. Também foram desenvolvidos filmes-conceito para explicar o tema da campanha: o que é agro, *tech* e *pop*. Só faltou explicar por que está na Globo.

Essa campanha é emblemática, pois dá visibilidade às inter-relações entre os sistemas alimentar e midiático, conjuntamente. Ao que consta, é a primeira vez que uma rede de televisão brasileira patrocinou, por meio de campanha publicitária, o agronegócio. A iniciativa da Rede Globo é patrocinada pela Seara e Maturatta, marcas da JBS *Foods* e pela *pick up Ford Ranger*. Em 2017, a

²⁵ Disponível em: <<http://g1.globo.com/economia/agronegocios/agro-a-industria-riqueza-do-brasil/>>. Acesso em: 20 out. 2017.

Seara ocupou o terceiro lugar entre os maiores anunciantes do país, segundo a premiação da Associação Brasileira de *Marketing* de Dados (Abemd).

O conteúdo jornalístico tem a curadoria do programa Globo Rural. O projeto será encerrado em junho de 2018, com a exibição de 44 filmes, durante 1 ano e 9 meses. De acordo com o diretor de *marketing* da TV Globo, Roberto Schmidt (2017)²⁶, as conexões do projeto são: aproximar o produto rural do consumidor brasileiro para que este compreenda a origem daquilo que consome, bem como desmistificar e a valorizar o produtor rural.

Segundo o diretor, um dos objetivos é investir na comunicação com a sociedade urbana, por meio da construção da marca agronegócio para criar confiança e empatia. Assim, a estratégia é contar para audiência de onde vem o produto, qual a importância na economia e o impacto na geração de emprego e renda. "Todas essas indústrias produzem riquezas para o nosso país", justifica.

A construção da marca Agro, da qual se refere Schmidt (2017), é um trabalho de *branding*. Castells (2015) afirma que a comunicação acontece quando as mentes são ativadas para compartilhar significado. O sociólogo espanhol afirma que a nova esfera pública da sociedade em rede evolui através da construção de protocolos de comunicação entre vários processos comunicativos. Os protocolos são práticas transversais entrelaçadas com as práticas incorporadas em quatro modelos culturais básicos da sociedade global em rede: consumismo (representado pelas marcas); o individualismo ligado em rede, o cosmopolitismo (ideológico, político ou religioso) e o multiculturalismo (espaço cultural no qual o sistema de comunicação tende a operar) (ibidem, p. 174, 179).

26 Palestra proferida pelo diretor de marketing da TV Globo, Roberto Schmidt, no evento GAF TALKS 2017 - Panel 8 - Consumer *Perception of Agribusiness*. DISPONÍVEL EM: <[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=KJHHPthSRkk&list=PLBPRHIRXBWNE9FNM3OQEVHV1IDPV4MA46&index=10&t=166s](https://www.youtube.com/watch?v=KJHHPthSRkk&list=PLBPRHIRXBWNE9FNM3OQEVHV1IDPV4MA46&index=10&t=166s)>. Publicado em 13 de abr de 2017. Acesso em: 20 out. de 2017.

Os principais protocolos de comunicação são a publicidade, considerada a espinha dorsal das redes de negócios da mídia global, presente em todas as partes e modelos culturais, utilizando todas as plataformas – do rádio, passando pela televisão à internet. Portanto, a criação de marcas (comerciais ou não) estrutura o relacionamento entre indivíduos e coletivos a respeito dos vários modelos culturais. O *branding* torna-se mais eficiente sob a condição de integração vertical de produtos da mídia, facilitada pela globalização e pela formação de redes de indústrias culturais (LASH; LURY, 2007 apud CASTELLS, 2015, p.180).

A análise de Castells (2015) pode ser confirmada no comentário de Schmidt (2017) ao explicar que “o agro sempre esteve presente no DNA da emissora”: nos telejornais nacionais e locais, com uma equipe de 120 jornalistas dedicados a esse assunto/produto no Brasil; na dramaturgia e no conteúdo especializado com o programa Globo Rural, exibido desde 1980. Cerca de 90 emissoras brasileiras, filiadas à TV Globo, têm programas rurais, cujo conteúdo é pautado pelo agronegócio. “É um eco para o consumidor. Agro é *tech*, tecnologia (..). É popular, pois fala com todos os brasileiros, todos são impactados por esse segmento do agronegócio. É tudo: na roupa, no consumo, onde trabalha, onde senta, na gasolina”, explica o diretor.

No site G1²⁷, que faz parte da Globo, há uma editoria de Agronegócios, alimentada com notícias sobre o setor, que se misturam com os vídeos da campanha, hospedados no endereço. Nesta página, publicidade e editorial confundem-se numa prática antiética por não informar à audiência se o conteúdo é pago ou produzido “espontaneamente”. Castells (2015) informa que a constituição de um hipertexto digital em rede, alimentado por fluxos multidirecionais de tudo e baseado em modelos de conexão interativa de todos

²⁷ <http://g1.globo.com/economia/agronegocios/agro-a-industria-riqueza-do-brasil/>.

com todos estimula uma cultura comum: a da coprodução de conteúdo que é consumido, independente do conteúdo específico.

É como Schmidt (2017) descreve o apoio histórico da Rede Globo ao agronegócio nos telejornais e na dramaturgia, ao longo de seus 57 anos de concessão pública. De abril a setembro de 2016, a telenovela *Velho Chico* mostrou o embate entre o agronegócio e a agroecologia, mas, no último mês da novela, entrou a campanha “Agro: a indústria-riqueza do Brasil”, propondo uma síntese esvaziada de informação relevante que permita à audiência contextualizar e englobar o que esses dois modelos de apropriação da natureza representam.

O alcance da campanha “Agro é *pop*” chega a 89% da população brasileira, o que corresponde a 179 milhões de pessoas. Um único filme alcança 60%, o equivalente a 124 milhões de espectadores. Durante a programação diária da emissora, são exibidas 650 inserções dos filmes. Ao comentar o impacto da campanha, Schmidt (2017) faz uma ressalva às opiniões contrárias de “uma fatiazinha dos *black bocs* da comunicação”.

Para esta pesquisa, procuramos o departamento de *marketing* para uma entrevista. Enviamos o ofício, preenchemos um formulário com perguntas relacionadas à pesquisa, enviamos um resumo do projeto e a pauta. Esse processo foi feito em setembro de 2017 e recebemos a resposta de que, por ser uma pauta complexa, as perguntas seriam respondidas por *e-mail* e com a participação de mais duas pessoas, além do senhor Roberto Schmidt. Porém não recebemos o retorno.

2.4 AGRO, RIQUEZA E BRASIL: MODOS DE PRODUÇÃO DE VERDADES

Para entendermos melhor a vinculação entre o sistema alimentar moderno-colonial e o sistema multimodal de comunicação, vamos analisar a construção da narrativa de alguns filmes da campanha da TV Globo. A finalidade é indicar as produções de verdades e saberes ocultados. Essa análise dis respeito à estratégia **(1): interrogar o modelo de desenvolvimento do conhecimento científico e tecnológico dentro do Paradigma do Ocidente**. O primeiro vídeo lançado, apresentando o conceito da marca Agro, foi noticiado com a seguinte chamada no *site* G1: “Agronegócio é valorizado em campanha da Rede Globo”²⁸. Segue o conteúdo do vídeo:

O Agro está em tudo. Nas máquinas que colhem os grãos, que se transformam em ração, que alimentam animais e geram leite e carne e lã. Lã e algodão geram roupa. Roupa tá moda. A moda gera lucro, que gera emprego e investimentos, que volta para o campo, aumentando a produção de trigo. Cana. Cana faz etanol, que movimenta carros, que tá na propaganda, que anuncia tudo. Pneu de borracha, que veio das árvores e o sapato de couro, que veio do gado. Tudo vem do agro. Agro é tech. Agro é pop. Agro é tudo. Tá na Globo.

As políticas dos EUA, em certa medida, foram um fator de grande importância para modelar o atual sistema alimentar mundial. Grandes investimentos têm sido dedicados ao estudo e ao desenvolvimento da produção agrícola, com o objetivo de reproduzir um padrão de alto volume de produção de alimentos a cada vez mais baixo custo (ROBERTS, 2009, p.19-20).

Culturas como o milho e a soja foram selecionadas por sua alta produtividade e absorção de energia do sol como *commodities*. Com isso, passaram a receber intensos subsídios do governo, por se tratarem de mercadorias, que atendiam bem ao desenvolvimento tecnológico. Este paradigma da modernização agrícola

28 Disponível em: <<http://g1.globo.com/economia/agronegocios/agro-a-industria-riqueza-do-brasil/noticia/2016/10/agronegocio-e-valorizado-em-campanha-da-rede-globo.html>>. Acesso em: 20 out. 2017. Todos os vídeos da campanha estão disponíveis no site G1 - editoria Agronegócio, em uma página chamada “Agro: a indústria-riqueza do Brasil. Para este pesquisa, transcrevemos cinco vídeos.

foi possível graças à Revolução Verde, a qual se legitimava pelo domínio da técnica, da ciência e da política.

A justificativa dessa “revolução” silenciou milhares de anos de experiência camponesa sobre suas formas de produzir e reproduzir socioculturalmente no campo. Este modelo produtivo dominante é fortemente dependente de insumos industriais e de energia não renovável. Outras revoluções se seguiram, sofisticando ainda mais a concentração de conhecimentos e tecnologias, expropriados a agricultura e o agricultor da terra. A partir dos anos 90, inicia-se a Revolução Genética com a manipulação genética de plantas e vegetais criando os transgênicos, ou Organismos Geneticamente Modificados, ou como sugere Porto-Gonçalves (2011), Organismos Laboratorialmente Modificados.

A Revolução Verde introduz os agrotóxicos, a Revolução Genética, os transgênicos. Além desses, a mais recente tecnologia de manipulação de micronutrientes, está sendo gerida no Brasil, com o apoio dos EUA desde 2002: a biofortificação de alimentos tradicionais, como arroz, feijão e mandioca. Segundo o Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. O Brasil é líder mundial nessa tecnologia, em parceria com os programas HarvestPlus e AgroSalud, consórcios de pesquisas que atuam na América Latina, África e Ásia, com recursos financeiros da Fundação Bill e Melinda Gates, Banco Mundial e agências internacionais de desenvolvimento (FBSSAN, 2016).

O tema da campanha Agro esconde contradições e ambiguidades. A abreviação “Agro” pode ser tanto agronegócio, agrotóxico como agroecologia. Da forma como é apresentado, sugere uma síntese da cadeia produtiva que sustenta campo e cidade, sem conflitos. Essa abordagem refletiu-se nos inúmeros desdobramentos da campanha, como a realização do debate intitulado Agro em questão (Figura 4), para discutir sobre a produção de alimentos saudáveis e

Segurança Alimentar. O evento foi organizado pela Confederação de Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), em Brasília.



Figura 4: Seminário Agro em questão

Fonte: <<http://www.cnabrazil.org.br/paginas-especiais/agro-em-questao>>

Ao analisarmos a programação²⁹, a proposta do encontro parece ter como objetivo demonstrar que a produção convencional, com uso de agrotóxicos e sementes transgênicas, não difere em qualidade da produção de base orgânica. Seria apenas uma questão de escolha de modelos agrícolas e emprego de tecnologias distintas para proporcionar o mesmo resultado: alimentos saudáveis na mesa do brasileiro.

A suposta paridade entre sistemas agrícolas (global, orgânico e agroecológico) está representada com o vídeo “Orgânico”³⁰, como vemos a seguir:

O **orgânico é agro**. No cultivo de orgânicos, o adubo e os nutrientes são retirados da própria natureza. As pragas e as doenças são controladas por inimigos naturais. O orgânico vai além das frutas, verduras e legumes. **Quase todos os produtos têm sua versão orgânica**. Vinho, algodão, café, açúcar, azeite, soja, ovo, leite, carne

²⁹ Disponível em: <<https://goo.gl/kkSfBL>>. Acesso em 12 nov. 2017.

³⁰ Disponível em: <<https://goo.gl/C7RomF>>. Acesso em 12 nov. 2017.

bovina e até pasta de dente. O mercado de orgânicos cresce rapidamente no mundo todo. No Brasil, já temos mais de 15 mil produtores. Em 2016, o faturamento do mercado interno chegou 3 bilhões de reais. Orgânico é economia sustentável. Orgânico é agro. Agro é *tech*. Agro é *pop*. Agro é tudo. Tá na Globo. (*grifo nosso*).

Essa comunicação que busca consolidar a marca Agro, criar confiança e empatia e desmistificar ideias que contrariam o sistema alimentar dominante, está apoiada em desinformação, desconhecimento e incomunicabilidade. Baseia-se em informações nebulosas, ruidosas e nocivas. Entre os defensores da campanha da Globo, observamos uma necessidade de “limpar” a má imagem do agronegócio junto à população e combater a avalanche de estudos e comunicações contra-hegemônicas, que buscam revelar os conflitos.

No vídeo sobre a cana-de-açúcar³¹, encontramos uma apologia ao trabalho escravo:

Cana é agro. Desde o **Brasil colonial**, a cana ajuda a movimentar a nossa economia. Hoje, a cana gera um dos maiores faturamentos do campo: R\$ 52 bilhões de reais em 2016. As lavouras e usinas garantem emprego para 1 milhão de pessoas. Da cana vem o açúcar, a rapadura, a aguardente. O Brasil é o maior exportador de açúcar do mundo. Dez bilhões de dólares em 2016. A cana também produz energia com o álcool que movimenta os carros, com o bagaço que é queimado nas caldeiras para produzir eletricidade. **Um sucesso brasileiro há 500 anos**. Cana é agro. Agro é *tech*. Agro é *pop*. Agro é tudo. Tá na Globo. (*grifo nosso*).

Em mensagem de 50 segundos, encontramos a promoção de desinformação, conforme o artigo de Vinicius Alves (2017). Uma das imagens utilizadas do século XIX chama-se Um Engenho de Açúcar (Figura 5), que retrata o trabalho de escravos em um engenho.

³¹ Disponível em <https://goo.gl/q6W6Mh> Acesso em 12 nov. 2017.



Figura 5: Um Engenho de Açúcar, de Henry Koster (1793-1820)

Fonte: Koster, Viagens do Brasil apud ALVES, 2017

A pintura está no livro “Viagens ao Brasil”, publicado em 1816, pelo pintor de origem inglesa Henry Koster (1793-1820). Koster chegou ao país em 1812, instalou-se em Pernambuco, onde tornou-se latifundiário e senhor de escravos. Também foi autor de um livro publicado em 1816 com o título Como melhorar a escravidão.

De acordo com a interpretação de Alves (2017), a campanha faz parte de “uma ofensiva ideológica do latifúndio, por meio da imprensa, com o intuito de construir uma imagem de que o latifúndio é a ‘indústria riqueza do Brasil’; que ‘desenvolve’ o país”. Um traço comum a todos os vídeos exibidos na TV, conforme Alves (2017), é o trabalho minucioso de ocultar certas informações fundamentais para entender realmente o que é o latifúndio (agronegócio), buscando enfatizar a sua aparência produtiva e moderna. Nos termos do autor,

A campanha oculta informações sobre como são produzidos os alimentos e produtos alimentícios que chegam às nossas mesas. Segue a dinâmica capitalista, que tende a ocultar o conhecimento

sobre a cadeia produtiva das mercadorias. O branco do açúcar parece esconder o sangue dos trabalhadores em canaviais ou usinas.

Todavia, esse “sucesso” não revela que o agronegócio brasileiro responde por 74,7% do trabalho análogo à escravidão. Segundo dados do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), 22% dos mais de 52 mil trabalhadores rurais e camponeses resgatados do “trabalho análogo à escravidão” no país entre 1995 e 2016 atuavam no setor sucroalcooleiro (ALVES, 2017),.

Outra informação que não é revelada é que a soja, o milho e a cana convergem 72% de todo o agrotóxico comercializado no Brasil, ou seja, três culturas expoentes da agricultura capitalista brasileira. A cana ocupa 10.536.274 hectares, que corresponde a 3,5 vezes o território da Bélgica e responde por 10% dos venenos utilizados.

O consumo de agrotóxicos aumentou em todo o mundo, cerca de 100% entre 2000 e 2010, porém, no país, o incremento foi de 200%, padrão que se repetiu até 2014. E esse mesmo setor é o que consome 70% da água, envenena o meio ambiente e deixa 1 milhão de pessoas intoxicadas, matando uma a cada dois dias. Para a pesquisadora do Laboratório de Geografia Agrária da Universidade de São Paulo (USP), Larissa Mies Bombardi, trata-se de uma forma silenciosa de violência no campo (BOMBARDI, 2017, p. 33-34, 271). Esse quadro é bem diferente daquele que foi “pintado” na campanha da Globo.

Os conflitos e massacres no campo pela disputa de terra estão ausentes nesse modo de produção de verdades com a exibição do vídeo Gente³²:

Agro é gente. É o Gontijo na irrigação do milho, a Dona Úrsula na colheita da cebola, o Ezequiel cuidando do cordeiro, o Adriano no reparo da cerca, o Seu Pedro no comando das vacas. **O Agro é a soma do trabalho das 34 milhões de pessoas que produzem no campo e sustenta a população brasileira e mais a comida que o Brasil**

³² Disponível em <<https://goo.gl/o7Q7Wo>> Acesso em 12 nov. 2017.

exporta para 224 países. Agro são as pessoas que trabalham, educam, que se divertem. É a Maria, o Aparecido, a Ivonete, o Adilson, a Aline, o Wagner, a Dona Anastácia. Agro é a nossa gente. Agro é *tech*. Agro é *pop*. Agro é tudo. Tá na Globo (grifo nosso).

Primeiro, há uma clara – e proposital – confusão entre os conceitos de agronegócio e agricultura familiar. O primeiro produz *commodities* para exportação; o segundo produz comida para a mesa da população, mas, nesse contexto, tudo virou “agro”. De acordo com o relatório anual apresentado pela Comissão da Pastoral da Terra (CPT)³³, os conflitos no campo registrados no Brasil aumentaram de 1.217, em 2015, para 1.536, em 2016, o que representa um aumento de 26%³⁴.

De acordo com a entidade, esta é a estatística mais elevada desde quando a pesquisa começou a ser feita em 1985. Foram registrados 61 assassinatos no campo, o que equivale a uma média de cinco mortes por mês. No mesmo ano do lançamento da campanha global, a CPT considera que foi o período em que a criminalização dos movimentos sociais chegou a patamares assustadores. Agro é realmente *pop*? Quem representa essa “gente” do agro?

Morin (2012a, p. 214) argumenta que a tecnociência tornou-se motora e transformadora. A aliança entre ciência e técnica ampliou-se na indústria e em benefício do capitalismo. O autor denomina de quadrimotor a aproximação entre ciência-técnica-indústria-lucro, que, segundo ele, impulsiona a marcha da história.

33 Disponível em: <<https://www.brasildefato.com.br/2017/04/18/conflitos-aumentam-e-violencia-no-campo-bate-recorde-diz-comissao-pastoral-da-terra/>>. Acesso em: 21 nov. 2017.

34 Disponível em: <<https://www.cptnacional.org.br/publicacoes-2/destaque/3727-conflitos-no-campo-brasil-2016>>. Acesso em: 21 nov. 2017.

2.5 CAMPO-CIDADE: FLUXOS DE COMUNICAÇÃO HEGEMÔNICA E CONTRA-HEGEMÔNICA

Vamos tecer agora uma trama alguns acontecimentos que demonstram o esforço em comunicar a conexão campo-cidade por meio de dois distintos modelos de produção agrícola que abastecem a população. Neste tópico, trabalharemos com a **estratégia (2): problematizar a inter-relação entre sistemas hegemônicos de produção, circulação e consumo de conhecimentos, alimentos e informações**. Começamos pelo uso do termo agrotóxico. No Brasil, a adoção desse termo é fruto de ampla mobilização popular, que resultou na lei nº 7.802³⁵, em 1989. Esta legislação trata das regras para o uso de produtos químicos, com princípios ativos altamente tóxicos, nas lavouras brasileiras. Desde a década de 80, representantes do agronegócio têm buscado divulgar suas atividades de forma articulada para a população brasileira. O intuito é demonstrar que esse é o único modelo viável do progresso e desenvolvimento.

Na década de 80, como já observamos, a agricultura alternativa começa a se organizar e a se fortalecer com a agroecologia (Cf. 6.8). Nesse cenário, mapeamos alguns indicadores de um embate de comunicação entre o sistema hegemônico do agronegócio e o sistema contra-hegemônico, expresso na luta de movimentos camponeses, científicos e urbanos em defesa de sistemas alimentares mais justos, equitativos e saudáveis, representados pelo modelo agroecológico.

Roberto Rodrigues, ex-ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e coordenador do Centro de Estudos em Agronegócio (CVAgro), da Fundação Getúlio Vargas - Escola de Economia de São Paulo (FGV-EESP) foi

35 Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L7802.htm>. Acesso em: 24 nov. 2017.

um dos incentivadores de uma “campanha institucional de esclarecimento”³⁶ para as populações rurais e urbanas a respeito do ‘vínculo evidente’ do agronegócio com o cotidiano. Em suas palavras, “agronegócio é tudo, desde a pesquisa até a gôndola do supermercado, passando por serviço, indústria etc”. Essa afirmação é similar à apresentada no primeiro filme-conceito da Rede Globo: “o agro está em tudo”.

No ano de 2009, foi criado o Fórum Nacional de Combate aos Impactos dos Agrotóxicos. Trata-se de um instrumento de controle social, coordenado pelo Ministério Público do Trabalho (MPT) e Ministério Público Federal (MPF). O Fórum conta com a participação de organizações governamentais e não governamentais, sindicatos, universidades. A iniciativa tem origem na experiência de Pernambuco, estado pioneiro na construção de um fórum de combate aos efeitos dos agrotóxicos, em 2001. O objetivo é realizar audiências públicas e investigações e firmar Termos de Ajustes de Conduta (TAC) para a redução do uso de agrotóxico aos limites permitidos em lei.

Dois anos depois, em 2011, a Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos e Pela Vida é lançada. Sua atuação é um esforço coletivo, assumido por um conjunto de organizações formadas por 124 participantes de movimentos sociais e redes; escolas, universidades e instituições de pesquisa; movimento sindical e entidades de classe; entidades, Organizações Não Governamentais (ONGs), associações e cooperativas; movimento estudantil; e legislativo. O objetivo é combater a utilização de agrotóxicos e a ação das empresas (produtoras e comercializadoras); explicitar as contradições geradas pelo modelo de produção imposto pelo agronegócio; e promover a agroecologia como “modelo de produção que coloca a vida em primeiro lugar”³⁷.

36 Disponível em: <<http://sna.agr.br/uma-boia-comemoracao-roberto-rodrigues/>>. Acesso em: 24 nov. 2017.

37 Disponível em: <<http://contraosagrototoxicos.org/campanha-permanente-contra-os-agrotoxicos-e-pela-vida/>>. Acesso em: 14 dez. 2017.

A Campanha também compreende as sementes transgênicas como parte do mesmo pacote tecnológico. Portanto, uma das metas é:

construir um processo de conscientização na sociedade sobre a ameaça que representam os agrotóxicos e transgênicos, denunciando os seus efeitos degradantes à saúde (tanto dos trabalhadores rurais como dos consumidores nas cidades) e ao meio ambiente (contaminação dos solos e das águas)³⁸.

Entre as iniciativas de comunicação está o lançamento do filme O veneno está na mesa (I e II), do prestigiado cineasta Silvio Tendler.

Entre julho de 2011, o movimento Sou Agro lançou uma campanha publicitária nos principais veículos de comunicação do país, estrelada pelo ator Lima Duarte e pela atriz Giovana Antonelli. A ideia do movimento é:

reposicionar a imagem do agro nacional na sociedade brasileira, destacando suas contribuições positivas, como, por exemplo, a geração de empregos e renda para a população, o alto padrão tecnológico e a garantia do abastecimento interno, com contribuições para o aumento do poder de compra das famílias e um papel histórico para o desenvolvimento do país e o desempenho positivo da balança comercial brasileira³⁹.

Esta foi a primeira vez que o agronegócio brasileiro estreou na propaganda nacional fazendo *marketing* rural⁴⁰, estratégia já utilizada nos EUA, Europa, Canadá e Austrália. O movimento foi encampado por 18 empresas privadas e instituições de diferentes segmentos agronegocista, que investiram R\$ 13 milhões de reais na campanha, voltada para mostrar que o campo e a cidade dependem desse modelo de produção agrícola.

38 Disponível em: <<http://contraosagrototoxicos.org/campanha-permanente-contra-os-agrototoxicos-e-pela-vida/>>. Acesso em: 24 nov. 2017.

39 Disponível em: <<http://www.unica.com.br/noticia/855075992036979688/movimento-sou-agro-lanca-campanha-e-sera-por-centoE2-por-cento80-por-cento9Cdivisor-de-aguas-por-centoE2-por-cento80-por-cento9D-para-comunicacao/>>. Acesso em: 24 nov. 2017.

40 Disponível em: <<https://www.dinheirorural.com.br/secao/agronegocios/sou-agro-e-quem-nao-e>>. Acesso em: 24 nov. 2017.

As peças publicitárias foram veiculadas por emissoras de TV e rádio, revistas, internet, cinema e mídia eletrônica em elevadores, totalizando seis filmes de TV e cinema e 12 *spots* de rádio. Também foram lançados dois portais (www.souagro.com.br e www.redeagro.com.br), mas, conforme consulta, não estão mais acessíveis na internet.

Em 2012, a Associação Brasileira de Saúde Coletiva (Abrasco) lançou a primeira edição do “Dossiê Abrasco: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde” (CARNEIRO et al., 2012). O livro reúne estudos sobre as evidências dos males causados pelo uso intensivo de agrotóxicos na agricultura, principalmente no agronegócio, e os graves impactos na saúde da população.

No ano de 2014, o FBSSAN lançou a campanha de mobilização e comunicação chamada Comida é Patrimônio. A motivação de se comunicar com outros segmentos da sociedade para além dos espaços acadêmicos de controle social, surgiu durante o sétimo Encontro Nacional do Fórum, realizado em 2013, na cidade de Porto Alegre. Com o lema “Que alimentos (não) estamos comendo?”, ressaltou-se a necessidade de aproximar a dimensão da cultura com a SAN. A campanha vem se constituindo numa plataforma de comunicação, que atua com mídias sociais, artes visuais e experimentações (oficinas de colagem, bricolagem, troca de sementes, roda de conversa). A proposta é exercitar a dimensão estética-ética-política de uma comunicação dialógica e contra-hegemônica.

O Fórum, criado em 1998, articula pessoas, organizações, redes, movimentos sociais e instituições de pesquisa na luta pelo DHAA. Busca sensibilizar para uma visão mais ampla da questão, trabalhando com variadas perspectivas do sistema alimentar: produção, processamento, abastecimento e consumo. Ao longo de quase 20 anos teve papel relevante nas construções das políticas públicas de alimentação no Brasil, como a Lei de Alimentação Escolar, a LOSAN; e incidência política no Consea, criando espaços de diálogo entre a

sociedade civil e o poder público. Com a campanha, notou-se a necessidade de abordar a comunicação como uma estratégia de ação e debate.

A campanha propõe o diálogo por meio de pensamentos-pimenta, que são citações e frases garimpadas em poemas, literaturas e na oralidade dos guardiões da cultura alimentar. O intuito é provocar o interlocutor a pensar nas contradições do sistema alimentar modern. Também são produzidos artigos jornalísticos e acadêmicos para ampliar a discussão nas redes virtuais e presenciais, em que a campanha pode chegar.

No mês de março de 2015, o senador Álvaro Dias, filiado ao Partido Verde (PV), do Paraná, apresentou o Projeto de Lei nº 680/2015, que pedia a substituição do nome agrotóxico por “defensivo fitossanitário”, ou seja, um retrocesso diante das lutas e das evidências acumuladas ao longo de 50 anos.

O senador justificou⁴¹ que o

uso da expressão é utilizada de maneira ardilosa para denegrir a qualidade da produção rural brasileira. O simples uso da palavra agrotóxico moldurando os produtos fitossanitários, já representa uma campanha de marketing negativa para a produção rural brasileira.

Nessa disputa pela palavra, quais os atores que estão promovendo desconhecimento, desinformação e incomunicabilidade?

Em abril de 2015, o dossiê Abrasco (CARNEIRO ET. AL., 2015) ganhou uma nova edição revisada, com a inclusão de um capítulo, contendo a atualização de acontecimentos marcantes, estudos e decisões políticas, com informações que envolvem os agrotóxicos, as lutas pela redução dessas substâncias e pela superação do modelo de agricultura químico-dependente do agronegócio. O livro reúne informações de centenas de livros e trabalhos publicados em revistas nacionais e internacionais, que revelam evidências científicas e correlação direta

⁴¹ Disponível em: file:///D:/Rovari/Downloads/MATE_TI_180996.pdf>. Acesso em: 24 nov. 2017.

entre uso de agrotóxicos e problemas de saúde. Essas informações foram confirmadas por diversas fontes, relatos e denúncias, no Brasil e no exterior.

Ainda em abril de 2015, o Instituto Nacional do Câncer (INCA) publicou um documento de posicionamento⁴² acerca dos agrotóxicos, que teve ampla repercussão nos meios de comunicação. No texto, é reforçada a informação de que o Brasil ocupa o primeiro lugar no *ranking* de maior consumidor de agrotóxicos do mundo, ultrapassando a marca de 1 milhão de toneladas, o que equivale a um consumo médio de 5,2 kg de veneno agrícola por habitante (por ano).

De 2001 a 2008, a venda de agrotóxicos saltou de US\$ 2 bilhões para mais de US\$7 bilhões e, em 2011, alcançou valores recordes de US\$ 8,5 bilhões em 2011. O documento apontou a relação entre a liberação do uso de sementes transgênicas no país como responsável por acelerar a chegada nesse *ranking* e reiterou o apoio à produção de base agroecológica, mesma consideração feita pela Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos e Pela Vida.

Ainda em 2015, no mês de novembro, aconteceu a quinta Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional, realizada pelo Consea, com o tema “Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar. Durante a semana da conferência, realizada em Brasília, a ex-ministra do MAPA, Kátia Abreu, defendeu publicamente o uso da expressão “defensivo fitossanitário”, em apoio ao PL do senador Álvaro Dias. Em entrevista à revista Época Negócios⁴³, ela sugeriu que “há uma campanha muito organizada” contra a utilização do uso de venenos nas lavouras. De acordo com a ministra, “só venceremos preconceito contra agroquímicos se nos unirmos à ciência”. Interessante destacar que durante a conferência, havia a expectativa do lançamento do

42 Disponível em:

<http://www1.inca.gov.br/inca/Arquivos/comunicacao/posicionamento_do_inca_sobre_os_agrotoxicos_06_abr_15.pdf>. Acesso em: 27 nov. 2017.

43 Disponível em: <<http://epocanegocios.globo.com/Brasil/noticia/2015/11/katia-abreu-pede-empenho-no-combate-ao-preconceito-contra-agroquimicos.html>>. Acesso em: 27 nov. 2017.

Programa Nacional de Redução de Agrotóxicos (Pronara) pela ex-presidente Dilma Rousseff, fato que não ocorreu. Ao final do encontro, foi lançado o manifesto da Comida de Verdade, em que se combate o uso de agrotóxicos e transgênicos nos campos.

Em 30 de abril de 2016, o senador retirou o PL, que passou a integrar um projeto mais robusto, denominado PL do Veneno (nº 6299/2002). O projeto é de autoria do atual ministro do MAPA, Blairo Maggi, um dos ícones do agronegócio brasileiro, também conhecido como o rei da soja. Entre as mudanças propostas, estão⁴⁴:

- a) Criação da CNTFito, instituição semelhante à CTNBio e que teria a função de avaliar quais agrotóxicos seriam liberados para utilização, facilitando muito a liberação dos agrotóxicos.
- b)
- b) Atualmente, agrotóxicos que causam graves danos à saúde (teratogênicos, carcinogênicos, mutagênicos) são totalmente proibidos. Contudo, a lei pretende que esses agrotóxicos possam ser liberados desde que não haja um “risco inaceitável” na sua utilização. Existe risco aceitável para o câncer?
- c) A nova lei também limita a atuação dos estados no tema, para dificultar que sejam criadas leis estaduais que restrinjam mais a utilização de agrotóxicos.

No segundo semestre de 2016, a Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos lançou a plataforma #ChegaDeAgrotóxicos⁴⁵, reunindo 15 organizações da sociedade civil, cuja proposta é buscar o apoio da população para o PL 6670/2016, de iniciativa popular, que institui a Política Nacional de Redução de Agrotóxicos (PNaRA)⁴⁶. Na plataforma, o cidadão pode assinar a petição virtual

44 Disponível em: <<http://contraosagrototoxicos.org/pl-do-veneno-o-lucro-vem-antes-da-saude-e-do-meio-ambiente/>>. Acesso em: 27 nov. 2017.

45 Disponível em: <http://www.chegadeagrototoxicos.org.br/>. Acesso em: 27 nov. 2017.

46 Disponível em: <<https://goo.gl/mIRIZJ>>

em favor do PL, que precisa recolher cerca de 700 mil assinaturas. A adesão *online* também ajudará o PL do Veneno.

Em outubro de 2016, é criada a Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável⁴⁷, que reúne organizações da sociedade civil, de interesse público, profissionais, associações e movimentos sociais. A proposta é desenvolver e fortalecer ações coletivas, que contribuam para o DHAA e o avanço das políticas de SSAN. Entre as campanhas promovidas estão a de mobilização em favor da “Rotulagem adequada já”, que apoia a proposta para a atualização das normas de rotulagem vigentes no Brasil, que inclui a rotulagem frontal com advertências em relação à quantidade de sal, sódio e açúcar. E a campanha publicitária “Você tem o direito de saber o que come”, com filmes para TV e *spots* de rádio, jornais, internet e mídia exterior sobre a publicidade e as embalagens dos produtos alimentícios, que não fornecem informações completas, induzindo o consumidor a escolhas não saudáveis.

No mês de julho de 2017, chegou às livrarias o livro *Agradeça aos agrotóxicos por estar vivo*, de autoria do jornalista Nicholas Vital, editado pela Record, um dos principais grupos editoriais do Brasil. O livro baseia-se em argumentos vulneráveis e reproduz velhas perguntas, “O que seria do mundo sem agrotóxicos? A indústria dos orgânicos tem como produzir alimentos para sete bilhões de pessoas?”. O autor desqualifica estudos e evidências que mostram os riscos e perigos dos agrotóxicos, com pesquisas científicas produzidas pelas indústrias.

O Greenpeace divulgou, em outubro de 2017, dois relatórios, com a finalidade de fortalecer a luta contra os agrotóxicos. O primeiro é o relatório técnico *Agricultura tóxica: um olhar sobre o modelo agrícola brasileiro*, escrito por pesquisadores e especialistas convidados. O documento consolida a visão da ONG e seu posicionamento sobre o modelo de produção agrícola dominante. No

47 Disponível em: <<http://alimentacaosaudavel.org.br/>>. Acesso em: 27 nov. 2017.

material, são apresentadas propostas de solução e os caminhos considerados mais urgentes para a transição agroecológica.

O segundo relatório chama-se Segura esse abacaxi! Os agrotóxicos que vão parar na sua mesa. Este material traz o resultado de novos testes toxicológicos feitos em 12 alimentos comuns da dieta do brasileiro, como feijão preto, tomate, couve, arroz branco e banana-prata. De acordo com o resultado, 60% das amostras contêm resíduos de agrotóxicos. Entre os que continham algum tipo de irregularidade, o teste identificou 36% com agrotóxico não permitido para a produção do alimento específico, dosagem aplicada acima do limite permitido por lei e substância proibida no Brasil. Diversos alimentos testados apresentaram resíduos de mais de um tipo de agrotóxico, conhecido como efeito coquetel. A combinação pode causar um efeito desconhecido, diferente do resíduo isolado (*ibidem*, p.4). A intenção é mostrar a insustentabilidade da produção agrária vigente.

No mês de novembro, foi lançado o atlas Geografia do Uso de Agrotóxicos no Brasil e Conexões com a União Europeia pela professora Larissa Mies Bombardi, pesquisadora do Laboratório de Geografia Agrária da Universidade de São Paulo (USP). O mapa retrata a miséria socioambiental por regiões, estados e municípios, relacionados a intoxicações conforme diversas variáveis, como sexo, circunstância da contaminação, faixa etária, grupos étnico-raciais e locais de exposição.

O estudo demonstra com a realidade de comunidades indígenas contaminadas pelo agronegócio que avança sobre seus territórios, de mulheres que adoecem por trabalhar na colheita de frutas às margens irrigadas do São Francisco, na Região Nordeste. Ou mesmo de bebês intoxicados bem antes de completar 1 ano de vida (OLIVEIRA, 2017).

Os infográficos possibilitam a comparação de áreas ocupadas brasileiras por monoculturas irrigadas com agroquímicos, muitos deles banidos ou proibidos no exterior (Gráfico 1). Na União Europeia, ao contrário, a população rejeita esses produtos e os governos, como o da França, pretendem adotar medidas cada vez mais restritivas e reduzir a quantidade de venenos permitidos, como o exemplo abaixo:

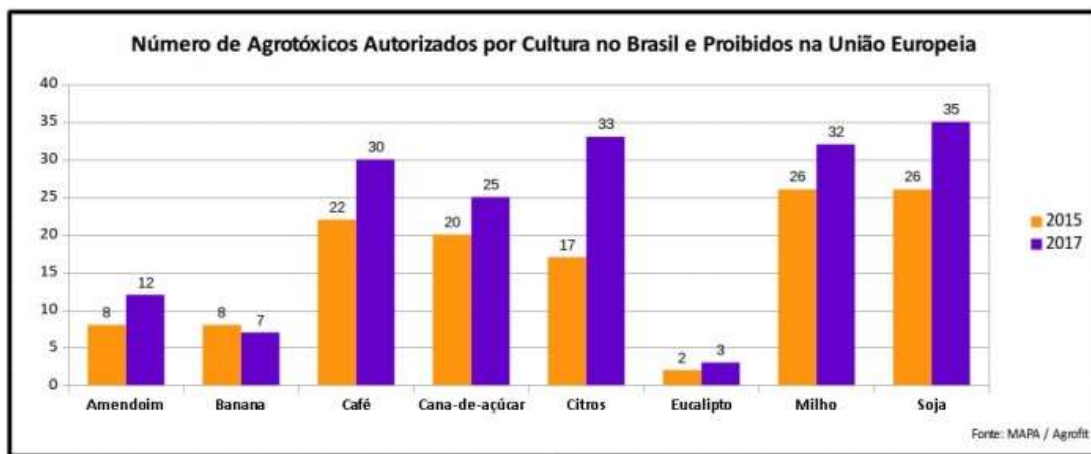


Gráfico 1: Comparação de áreas ocupadas brasileiras por monoculturas irrigadas com agroquímicos

Fonte: Geografia do Uso de Agrotóxicos no Brasil e Conexões com a União Europeia, 2017, p. 270.

O ano de 2017 destaca-se por mais uma estratégia de comunicação, que vincula agronegócio e mídia. Em dezembro, o Terra Viva, canal de Agronegócios do Grupo Bandeirantes de Comunicação, lançou a campanha Somos Agro. O objetivo alinha-se com o dos defensores do sistema agrícola dominante: “reforçar, a comunicação entre o campo e a cidade e ressaltar a importância do agronegócio na vida do cidadão brasileiro e na economia do país”⁴⁸.

Com este panorama, notamos a vinculação entre o sistema alimentar moderno-colonial e o sistema multimodal de comunicação. Há um conflito nodal entre as formas agroindustriais e as tradicionais de produção baseadas na agroecologia,

48 Disponível em: <<https://goo.gl/bc2Hne>>. Acesso em 21 nov. 2017.

em que se constroem processos comunicativos complexos e, por isso, englobam antagonismos, complementaridades e concorrências. É notório que os principais meios de comunicação privilegiam, apoiam e reproduzem as práticas do sistema alimentar global, num jogo de claro-escuro, tentando misturar fenômeno e essência. Há uma inter-relação entre os modos de produzir conhecimento, alimentos e informação.

Mas que modelo de ciência é esse? A quem serve – e interessa – esse conhecimento técnico-científico dominante, esses pseudoalimentos e essa circulação e reprodução de informação sobre um modo de produção degradante, do qual já se compilou evidências científicas nacionais e internacionais sobre os efeitos desse sistema corrosivo de produzir bens e abastecer a população.

Por isso, destacamos que a primeira complexidade do sistema é reunir o uno e o diverso, pois o sistema é mais do que a soma das partes e, para compreendê-lo, devemos nos esforçar para conhecer, de forma particular, as partes. Nesse sentido, o macroconceito é sistema-inter-relação-organização, com suas emergências e imposições, pois um sistema não é somente enriquecimento, mas empobrecimento (Cf. Cap. 1.2.2). A abordagem ecobiocultural nos ajuda a pensar modelos de comunicação que não dissociem o saber do sabor, o sujeito-sistema do objeto-sistema, a natureza e a cultura, o real e o simbólico.

O sistema alimentar e o sistema midiático fazem parte do sistema-mundo moderno-colonial que, por sua vez, faz parte do ecossistema e todos estão enraizados na *physis*. A abordagem ecobiocultural nos ajuda a enxergar e aproximar essas ligações inseparáveis. A campanha da Globo representa um modo de pensamento reducionista, simplificador e disjuntivo ao encobrir, ocultar e mascarar os saberes vitais. Essa comunicação enfraquece a capacidade da cidadã e do cidadão de contextualizar e englobar a SSAN, o DHAA, o desafio ambiental e a comida de verdade que deve estar em todos os pratos. Afinal, essa mensagem já chegou a 89% da população brasileira por meio da televisão,

meio de comunicação presente em 99% dos lares, segundo dados da Pesquisa Brasileira de Mídia 2016.

2.6 500 ANOS DE SUCESSO DA AGRICULTURA BRASILEIRA?

Hoje, o Brasil é um dos países mais desiguais do mundo e a histórica concentração fundiária contribui estruturalmente para que essa realidade não se altere. Em 2009, os proprietários com menos de 10 hectares de terra somavam 1.744.540, o que representava 33,7% do total das propriedades e 1,4% do total das terras. No outro extremo da estrutura fundiária do Brasil, os grandes proprietários de terras (que possuem mais de 1.000 ha) eram 79.296, o que representava 1,6% dos imóveis rurais, possuindo 52,2% de todas as terras agricultáveis no Brasil (CARNEIRO et al., 2015, p.170).

No Brasil, 76% das terras agrícolas estão nas mãos do setor latifundiário, que produz alimentos e outras matérias-primas sobre o modelo agroindustrial. A superfície restante, 24% cabe a 84% dos proprietários rurais: os camponeses que se dedicam a produzir alimentos. O paradoxo revela que tanto no Brasil como na maior parte do mundo, os pequenos agricultores geram 70% dos alimentos que são consumidos por uma população de 7,3 bilhões de indivíduos (TOLEDO e BARRERA-BASSOLS, 2015, p. 20 e 21).

Dados da FAO (2001) confirmam que, apesar da falta de apoio, a Agricultura Familiar é responsável por quase 40% da produção agropecuária, obtém rendimentos mais elevados por hectare e responde por 76,8% do trabalho agrícola. Parte significativa dos produtores, que recebeu algum tipo de apoio, conseguiu inovar seus sistemas produtivos e dar curso a trajetórias bem-sucedidas de capitalização. Em 2014, a FAO declarou o Ano Internacional da Agricultura Familiar e, em 2017, anunciou o decênio da Agricultura Familiar entre os anos de 2019 a 2028. O objetivo é combater a fome, a pobreza e desenvolver os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS).

A análise do historiador brasileiro Caio Prado Junior (1907-1990) (1961) nos ajuda a compreender as contradições apresentadas na campanha Agro: a indústria-riqueza do Brasil. Prado Junior empreendeu uma busca pelo sentido da colonização, situando o Brasil num amplo quadro para compor sua interpretação sobre a formação econômica, social e cultural do país. Essa foi a categoria fundamental da análise do historiador e militante político. Ele insistia numa abordagem correta da realidade e na crítica historiográfica e conjuntural como suporte para a intervenção social.

À época da publicação da obra intitulada Formação do Brasil Contemporâneo, em 1942, o autor escreveu que o país permanecia uma colônia e não sofreu nenhuma descontinuidade no correr da história, durante três séculos de atividade colonizadora, característica da trajetória dos países europeus a partir do século XV. Segundo ele, o processo acabaria por integrar o Universo numa nova ordem, que é a do mundo moderno. A ocupação do Brasil é um pequeno detalhe nesse quadro imenso. Todos os grandes acontecimentos dessa era em que se convencionou chamar “dos descobrimentos” se articulam no conjunto que é um capítulo do comércio europeu (p. 16). Do ponto de vista econômico, Prado Junior (1961) afirmava que:

Se vamos à essência de nossa formação veremos que na realidade nos constituímos para fornecer açúcar, tabaco, alguns outros gêneros; mais tarde, ouro e diamante; depois, algodão e, em seguida, café para o comércio europeu. Nada mais do que isto. É com tal objetivo, objetivo exterior, voltado para fora do país e sem atenção a considerações que não fossem o interesse daquele comércio, que se organizarão a sociedade e a economia brasileiras. Tudo se disporá naquele sentido: a estrutura, bem como as atividades do país (p. 31).

Em sua obra, Prado Junior revela as relações, os processos e as estruturas sociais, econômicas e políticas, sem deixar de olhar para aspectos humanos e culturais. Ele entende a lógica de funcionamento da economia colonial submetida à lógica da acumulação mundial, sendo as suas formas de produção dominadas pela esfera do capital comercial europeu. A questão agrária foi

colocada como elemento de estudo e combate político. Isso se deve ao fato de que o painel colonial era definido pela grande propriedade agrícola voltada para a monocultura de exportação e a utilização da mão de obra escrava.

Os três elementos constitutivos da organização agrária – grande propriedade, monocultura e trabalho escravo – conjugam-se num sistema de produção típico, a *grande exploração rural*. O autor faz uma distinção significativa entre grande propriedade e grande exploração. A grande propriedade poderia ser explorada de forma parcelada, como na Europa; já a grande exploração combina grande propriedade com direção única da produção em larga escala (BORJA, 2013, p.74). O resultado de uma vasta empresa comercial, que teve como intuito principal a exploração de seus recursos naturais, foram os fatores de instabilidade e falta de continuidade no decurso histórico do país, gerido por ciclos de produção dos gêneros tropicais.

A campanha da Globo explora exatamente esses gêneros tropicais como parte do sucesso do agronegócio brasileiro, caso da cana-de-açúcar, algodão e o café. Apresenta uma narrativa em que a monocultura, baseada em agrotóxicos e transgênicos, convive harmoniosamente com a agricultura familiar camponesa, indígena e quilombola, os extrativistas e pescadores artesanais. Recordemos que 89% da população brasileira é alcançada por essa mensagem enganosa, nociva e ruidosa. Vejamos o que é dito sobre o café⁴⁹, tendo em perspectiva a análise de Prado Junior (1961):

Café é agro. **Está na história da agricultura brasileira.** Está no topo da produção mundial. **Número 1 do mundo também na exportação.** Receita de U\$\$ bilhões de dólares em 2015. Uma em cada quatro sacas já é de café especial. Tá no crescimento. Em 2016, a renda das propriedades vai aumentar em 15%. O café está na xícara. Tá na casa. Tá na vida dos brasileiros. Tá no emprego de três milhões de pessoas no Brasil. Café está na nossa cultura. No nosso **futuro.** Agro é *tech*. Agro é *pop*. Agro é tudo. **Tá na Globo.** (grifo nosso)

⁴⁹ <https://www.youtube.com/watch?v=DxFfUFWIWWk>. Acesso em 12 de nov. de 2017.

Em 2016, o país exportou um volume de café equivalente a 974 milhões de dólares, apenas para a Alemanha, principal comprador da União Europeia. Para o cultivo do café estão autorizados 112 tipos diferentes de agrotóxicos; entretanto, 30 deles são proibidos na UE há, pelo menos, 15 anos. Mas a propaganda relaciona história, futuro e a cultura alimentar como um traço único e coeso, sem máculas.

Para o historiador, o sentido da colonização “é explorar recursos naturais de um território virgem em proveito do comércio europeu”. Ao associar diretamente economia e ecossistema, ele considera o que os economistas chamam de “externalidades”, ou seja, a natureza e as pessoas, em detrimento do alto custo de exploração natural desmedida. O Brasil é uma das resultantes da colonização nos trópicos. Esse sentido explica os elementos fundamentais, tanto no plano econômico, como no social, da formação e evolução histórica dos trópicos americanos (1961, p. 25).

Prado Junior afirma que o sentido da colonização se gravaria profunda e totalmente nas feições do país, ou seja, na sua identidade cultural e na vida do país. Sugere que, para além da produção voltada ao comércio europeu, haveria resultantes secundárias que tenderiam para algo mais elevado, mas não se faziam notar no momento em que publicou a obra, em 1942. Passados 75 anos, quais seriam essas resultantes secundárias? Estas se fazem notar? A vinculação entre o sistema alimentar moderno colonial e o sistema multimodal de comunicação tenta, a todo custo, ocultar a permanência do sentido da colonização e suas resultantes secundárias, como apresentamos acima.

Na lógica de mundialização do capital, a comida é mercadoria, tratada como *commoditie* e agroenergia, que, por sua vez, estão nas bolsas financeiras e nos monopólios mundiais. De acordo com Larissa (2017), o Brasil é o principal exportador de açúcar e o segundo maior produtor de álcool, produzido a partir da cana-de-açúcar. Nos últimos anos, alterna o primeiro e o segundo lugar como

exportador de soja e o segundo maior exportador de milho. Contudo, em 2016, importou etanol e milho. Como analisou Prado Junior (1961), o sentido da colonização atravessou os anos e permanece como principal projeto de

Para Bombardi (2017), se o país importa itens dos quais ele é um dos maiores importadores, significa que a lógica da produção está relacionada a um mecanismo de economia internacionalizada. “Este fato desnuda, portanto, uma lógica que é avessa a da produção de alimentos e da soberania nacional, seja ela alimentar e energética”. Na agricultura capitalista, o alimento é mercadoria; no entanto, ao transformá-lo também em energia, amplia a dimensão em que pode ser consumido de forma exponencial. (p. 24-25). Como afirmou Ziegler (2013), tanques cheios, barrigas vazias.

De acordo com a pesquisadora Maria de Nazareth Wanderlei (2009), o projeto de modernização da agricultura brasileira reproduziu as formas tradicionais de dominação. No final dos anos 1950 e início dos anos 1960, os processos de industrialização e urbanização tornaram-se dominantes. A necessidade de adequação da agricultura às novas exigências do desenvolvimento do país polarizou a sociedade brasileira em um grande debate (p.33).

A pauta girava em torno do incremento da demanda de alimentos para a crescente população e as profundas modificações organizacionais geradas pela industrialização e concentração urbana. Havia a clara necessidade de modificar a estrutura agrária de base colonial, caracterizada por Prado Júnior (1961). O sistema de propriedade da terra estava no centro das atenções, enraizado no latifúndio, na monocultura e na exploração da mão de obra.

A população sem-terra representava 52% do contingente demográfico ativo na agricultura. No entanto, de acordo com Wanderlei (2009), duas questões eram conflitantes: “que atores sociais poderiam assumir o projeto de modernização da agricultura e que projeto seria esse?” (p. 34). Com o golpe de 1964, houve a

desmobilização dos movimentos dos camponeses, as chamadas Ligas Camponesas. O Estatuto da Terra, promulgado no mesmo ano, definiu a política agrícola como o “conjunto de providências de amparo à propriedade da terra (artigo 1º, parágrafo 2º) e escolheu a empresa rural como o modelo de unidade de produção a ser estimulado pelas políticas propostas.

A imprecisão na definição do termo “empresa rural” favoreceu que na prática a lei amparasse a grande propriedade e a empresa criada sobre sua base. Wanderlei (2009) indica que houve uma modernização conservadora, mantendo invisibilizada as condições mínimas de reprodução de um campesinato em busca de um espaço de estabilidade. A Agricultura Familiar, partindo desta constatação de Wanderlei, representava o atraso e a incultura, exatamente o oposto dos ideais de desenvolvimento e progresso.

Aos camponeses, eram atribuídas práticas e atitudes que os conduziam a sua própria miséria e isolamento: pouco interessados em ampliar seu processo produtivo, se limitaram a obter pelo seu trabalho o estritamente necessário à subsistência imediata (p.37).

A ocupação efetiva de parte do território nacional foi historicamente assegurada pelos pequenos agricultores, formados por uma população diversificada. Também chamados de agricultores territoriais, possuem formas diferenciadas de ocupação do espaço, com tradições acumuladas e identidades afirmadas. São eles os pequenos ou médios agricultores, proprietários ou não das terras que trabalham; assentados dos projetos de reforma agrária; trabalhadores assalariados que residem no campo; povos da floresta (agroextrativistas, caboclos, ribeirinhos, quebradeiras de coco de babaçu, açazeiros, seringueiros, as comunidades de fundo de pasto e geraiseiros); trabalhadores dos rios e dos mares (caiçaras e pescadores artesanais); comunidades indígenas e quilombolas (WANDERLEI, 2009, p. 40).

Esses agricultores do território fazem referência ao patrimônio familiar ao pertencimento à comunidade rural. Assim, o conhecimento sobre o campesinato foi sendo aprimorado. É entendido como uma forma de organização da produção, com centralidade na família. O campesinato sempre foi constituído como um ator da história social do Brasil. Ao longo do tempo, e em espaços diferenciados, prevalece um traço comum entre os camponeses, definido pelas lutas por condição de protagonistas dos processos sociais. As conquistas são fruto das resistências e da capacidade de iniciativa dos próprios agricultores. O grande desafio vem ser a explicitação dessas conquistas que constituem, ao mesmo tempo, suas principais contribuições para o conjunto da sociedade.

A expansão dos monocultivos pelo país entra em conflito com povos indígenas, comunidades quilombolas, ribeirinhos, colônias de pescadores, agricultores rurais e campesinos, boias-frias que trabalham nos canaviais, populações que vivem próximas às áreas de pulverização aérea, além dos grupos ambientalistas que procuram defender os ecossistemas ameaçados.

O agronegócio e o seu processo produtivo são responsáveis por inúmeros efeitos: a grilagem de terras em que há disputa por territórios rurais habitados por povos tradicionais e assentados da reforma agrária; a degradação dos ecossistemas, que afeta principalmente as populações que dependem de sua vitalidade e a contaminação por agrotóxicos das populações expostas. Revela-se, assim, como expressão de violência contra lideranças e populações que habitam tais territórios e buscam defender seus direitos e modos de vida (CARNEIRO et al., 2015, p.173-174).

Porto-Gonçalves (2006), ao denominar o sistema-mundo moderno-colonial, faz uma interpretação atualizada sobre os países colonizados da América Latina e Caribe, África e Ásia. O colonialismo e o imperialismo não deixam de existir sob a globalização neoliberal. Estes mantêm as características de um mundo

moderno e colonizado, tal como indicou Prado Junior (1961). A tensão entre diferentes modos de apropriação dos territórios coloca o desafio ambiental no centro das contradições do mundo moderno-colonial.

O geógrafo explica que o colonialismo e o imperialismo constituíram-se, pois, em padrões de poder adequados às diferentes épocas para a resolução de seus problemas de acumulação de capital. No colonialismo, ofereceu metais preciosos e as especiarias de alto valor por unidade de peso, produzidos na América Latina e no Caribe, principalmente por meio do trabalho escravo de afrodescendentes e do trabalho servil dos indígenas, que proporcionaram uma enorme acumulação primitiva de capital.

No período imperialista, garantiu não só espaço para a acumulação de capital, mas, sobretudo, matérias-primas e energia a serem transformadas lá na Europa, principalmente. O sentido da colonização permanece arraigado na formação da sociedade brasileira, fazendo-se notar o lastro alarmante de desigualdade e injustiça social e ambiental, como também a resistência de camponeses, indígenas e quilombolas que reivindicam direitos, tais como o de plantar, o do conhecimento e o de patrimônio.

Com Porto-Gonçalves (2006), observamos o traço de permanência do sentido de colonização quando ele apresenta o “sistema agrário/agrícola moderno-colonial” como insuficiente e desfavorável para a maioria dos agricultores. Estes trabalhadores precisam investir e progredir para que possam viver dignamente de seu trabalho. Além disso, é necessário que renovem seus meios de produção e conservem suas porções de mercado. Em suma, é insuficiente para metade dos menos equipados, é menos dimensionada e pior situada. É um modelo vantajoso para uma minoria. O sistema de transportes é apontado por este autor como um fator importante na queda de preços, entretanto a via é somente para exportação e não importação.

Como Prado Junior (1961), o geógrafo aponta para uma agricultura capitalizada, fundada na exportação de *commodities*, concentração de terras e expulsão de populações, reforçando o modelo antigo e colonial. A questão da produção dos transgênicos, do qual o Brasil é o segundo maior produtor com a soja, principalmente, está agravando esse cenário, ao implementar uma agricultura sem agricultores, cujo direito à semente e de plantar é substituído pelo direito de propriedade intelectual. É mais uma marca do sentido da colonização que se faz notar e ainda não se sabe ao certo quais serão as resultantes primárias e secundárias.

Na opinião de Porto-Gonçalves (2006), “esses latifúndios produtivos são tão modernos como o foram as grandes fazendas de cana-de-açúcar e seus engenhos do Brasil” (p. 244). Ele cita o Cerrado Brasileiro e o Ceará como os novos latifúndios do agronegócio brasileiro, mas, ao ligar a TV, presente em 99% dos lares, cerca de 89% da população brasileira recebe uma mensagem completamente diferente da realidade do agronegócio, suas raízes históricas não representam 500 anos de sucesso. Por isso, nos inquieta a questão de como comunicar a verdade sobre a comida. Retomamos uma de nossas questões:

Como anunciar/denunciar que a comida - como um sistema de comunicação complexo e prático - pode ser uma estratégia de dominação/emancipação no sistema-mundo moderno-colonial?

2.7 POR QUE SE LEMBRARIAM DA FOME?

Prado Junior (1961) pergunta “Por que se lembrariam da fome [os latifundiários] quando os lucros que o açúcar rendia lhes davam condições de pagar os altos preços dos gêneros que consumiam?” (neste caso, produtos importados). Ao responder à questão, o autor reconhece a importância dos indígenas:

Pelas quantidades nutritivas da farinha, adaptabilidade de sua cultura a qualquer terreno e excepcional rusticidade, a mandioca, introduzida pela tradição indígena, foi universalmente adotada na colonização como gênero básico da alimentação; e assim perpetuou até os nossos dias (p. 160).

Essa pergunta de Prado Junior (1961) é respondida pela consolidação do sistema de *commodities*, que representa o sentido da colonização proposto pelo intérprete. Nesse modelo, não há uma preocupação com a qualidade intrínseca do alimento. A questão é maior volume, não dotando os alimentos de qualidades nutricionais adequadas. São pseudoalimentos, ultraprocessados, com excesso de aditivos químicos, sal, açúcar e gordura, embalados em campanhas publicitárias milionárias, com mensagens afetivas para convencer o consumidor de que se trata de “comida de verdade”, “caseira”, cujo segredo é o “carinho”.

A pergunta de Prado Junior (1961) é pertinente no cenário atual. Por que os defensores do agronegócio e os meios de comunicação, atuando em conjunto, se lembrariam da fome? O sistema alimentar apresentado por eles desvela uma grave crise de insegurança alimentar, fome e miséria. Dados do atlas “Geografia do Uso de Agrotóxicos no Brasil e Conexões com a União Europeia” (2017) mostram uma realidade apontada por Prado Junior (1961) que persiste. As terras cultiváveis são cada vez mais ocupadas com *commodities*, reduzindo as áreas para a produção de alimentos básicos, como arroz, feijão e mandioca.

Hoje, as áreas somadas com o cultivo de arroz, feijão, trigo e mandioca chegam a um número próximo a 8,5 milhões de hectares, o que equivale a uma área menor do que aquela ocupada pela cana-de-açúcar, em torno de 10 milhões de hectares. E se somarmos a área dos quatro cultivos mais a de cana, temos 17 milhões de hectares, metade da área ocupada com a soja, com 34 milhões aproximadamente (BOMBARDI, 2017, p. 28). Vemos que a prioridade não é plantar comida para a população brasileira, nos princípios da SSAN e do DHAA, mas ampliar a produção de mercadorias, insumos para a indústria, ração para a produção de carne e combustíveis. Nessa perspectiva, o vídeo da campanha sobre a mandioca, alimento tradicional brasileiro de Norte a Sul do país, é apresentado da seguinte maneira:

Mandioca é agro. Em alguns lugares é também chamada de aipim ou macaxeira. A mandioca está na base da alimentação de várias regiões brasileiras. Tá nas farinhas, no polvilho, que vai na tapioca, no pão de queijo, na gelatina e nos embutidos. O amido da mandioca também é usado para fortalecer os fios nas tecelagens, para esfriar as brocas nos poços de petróleo e até purificação dos minérios na siderurgia. **Mandioca é o alimento que saiu do Brasil nos navios portugueses e se espalhou pelo mundo.** O faturamento da mandioca nas fazendas brasileiras em 2017 chegou a 11 bilhões de reais. **Mandioca é alimento básico.** É versatilidade. Mandioca é agro. Agro é *tech*. Agro é *pop*. Agro é tudo. **Tá na Globo** (grifo nosso).

O intérprete Prado Junior (1961) chama a mandioca de “pão da terra” e “acompanhamento necessário para o homem”. Considerou a raiz como a maior contribuição da cultura indígena. A identidade alimentar brasileira, com suas regionalidades, é forjada na periferia pretenciosa desse sistema alimentar moderno-colonial, no limiar do improvável. Por isso, identificamos uma histórica dificuldade em reconhecer e valorizar a comida tradicional, bem como, inclusive, a sua capacidade em garantir a segurança alimentar de povos tradicionais e da população urbana em meio às inconstâncias do mercado de *commodities*. A pergunta de Prado Júnior (1961) ainda é pertinente ao considerar que a comida como mercadoria está nas mãos de poucas corporações internacionais.

Enquanto a Grande Lavoura, hoje agronegócio, representava o nervo da agricultura colonial, com grande importância e vulto econômico, a agricultura de subsistência é tida como insignificante. Essa concepção permanece até os dias de hoje, onde o agronegócio goza de prestígio e credibilidade em detrimento da Agricultura Familiar. Todavia, no filme “Agro é gente”, a publicidade da Rede Globo informa que “O agro é a soma do trabalho das 34 milhões de pessoas que produzem no campo e sustentam a população brasileira e mais a comida que o Brasil exporta para 224 países”. A partir da análise de Prado Junior (1961), identificamos que, historicamente, esse tipo de produção agrícola, fundamental para a soberania e a segurança alimentar, foi relegada a segundo plano e, pelos dados já expostos acima, permanece essa visão.

A produção dos gêneros de consumo interno – a mandioca, o milho, o feijão – são um apêndice da Grande Lavoura, de expressão puramente subsidiária. Esses gêneros são produzidos, na maior parte dos casos, nos mesmos estabelecimentos rurais organizados e estabelecidos para cuidar da monocultura. Destinam-se a abastecer os empregados e existem em função dela. O arroz – que forma o prato mais popular no Brasil, com o seu parceiro inseparável, o feijão – teve sua produção intensificada principalmente pela exportação, embora se consumisse internamente. Os estados do Maranhão, Pará e Rio de Janeiro produziam para o comércio exterior e várias regiões cultivaram a rizicultura no modelo da agricultura de subsistência, como a mandioca e o milho para o abastecimento interno.

A Agricultura de subsistência encontra-se, portanto, nos domínios da Grande Lavoura, nos engenhos e nas fazendas. Diz respeito à subsistência alimentar dos que habitam e trabalham no campo. Plantam-se as culturas alimentares necessárias nos mesmos terrenos dedicados à cultura principal, entremeando-as, ou em terras à parte. Assim, onde se planta algodão para exportação, cultiva-se milho para o sustento. Nos canaviais, quem divide espaço é a mandioca, a rainha do Brasil e alimento universal brasileiro, segundo Câmara

Cascudo (2004). Parte desta lavoura é feita pelo proprietário; outra é por conta dos escravos, aos quais se concede um dia na semana, geralmente o domingo, e, em alguns casos, um segundo dia para que tratem de suas roças. O próprio nome adotado, subsistência, merece uma reflexão, pois segundo o dicionário Houaiss, diz respeito ao conjunto das coisas essenciais à manutenção da vida, que dá sustento, mas o significado adotado remete a algo que subsiste, desvalorizado.

Esse tipo de agricultura não estava destinada à população urbana. “Esta tem naturalmente de socorrer-se no exterior” (PRADO JUNIOR, 1961, p. 153). Em parte, abastecem-na com seus excessos os grandes domínios. Parte pequena, frequentemente, nula. Na alta dos preços dos produtos exportáveis, os alimentos para o consumo urbano são abandonados. E até os grandes domínios têm de apelar para fora no que diz respeito ao abastecimento. Que modelo é esse de segurança alimentar que se constitui no Brasil? O abastecimento da cidade não faz parte do planejamento político, social e econômico.

Para dar conta do problema, surgiram, então, as lavouras especializadas, dedicadas à produção de gêneros alimentares. Forma-se, assim, um tipo de exploração rural diferente da Grande Lavoura e cuja organização varia. Vai desde a grande propriedade (menos frequente) até a insignificante roça, chácara ou sítios, onde não há escravos ou assalariados e o proprietário, ou simples ocupante da terra, é, ao mesmo tempo, o trabalhador. O terreno é geralmente uma parte inaproveitada do domínio e o ocupante sob o aspecto econômico faz as vezes de pequeno produtor autônomo. Surge aqui um novo ator social na agricultura colonial brasileira, embora ligado ao senhor do domínio e seu subordinado.

Prado Junior (1961) descreve a lavoura especializada, criada para abastecer a população urbana. É caracterizada como um setor subsidiário da economia colonial e dependente exclusivamente deste, com baixo nível econômico e de

existência precária, produtividade escassa e sem vitalidade apreciável. Estamos tratando aqui de um setor improvisado para fornecer comida para a mesa do cidadão que mora na cidade. Com essa análise, é cabível pensar porque os alimentos e produtos industrializados, vindos do exterior, foram historicamente mais valorizados que os cultivados e fabricados em solo nacional. A cultura alimentar e o abastecimento da cidade não são prioridades do mercado.

O Rio de Janeiro, como na Bahia, é banhado por larga enseada que não é em todo seu contorno aproveitado para a Grande Lavoura. Assim, as culturas alimentares encontraram bastante espaço. A então capital da colônia era bem abastecida porque os sítios se juntavam às áreas contíguas à cidade para o interior, num raio de mais ou menos uma légua, cerca de 4 a 5 quilômetros, ou seja, uma agricultura urbana, integrada à cidade. Vale destacar que a Zona Oeste do Rio de Janeiro, conhecida como Sertão Carioca (CORREIA, 1936), era responsável pelo abastecimento da cidade e, ainda hoje permanece com áreas onde predomina uma latente Agricultura Familiar, que resiste à especulação imobiliária e expropriação das Unidades de Conservação, como o Parque Estadual da Pedra Branca.

O historiador informa que o papel secundário das culturas alimentares leva à criação de uma “espontânea” seleção social, econômica e moral, as categorias inferiores da colonização: “encontramos um elemento humano residual, sobretudo mestiços do índio, brancos degenerados e decadentes” (idem, 1961, p. 155). Esse caráter secundário dado à comida em detrimento das *commodities*, cria um problema dos mais sérios que a população colonial teve de enfrentar: “refiro-me aos núcleos de povoamento mais denso, onde a insuficiência alimentar se tornou quase sempre a regra” (PRADO JUNIOR, 1961, p. 157).

O modelo de produção baseado na monocultura, latifúndio e trabalho escravo gerou uma insegurança alimentar na população brasileira. Desde 1933, com o

livro *O problema da alimentação no Brasil*, o médico Josué de Castro já denunciava a crise alimentar. Prado Junior (1961) destaca a Bahia e Pernambuco, onde indica haver um estado crônico de carestia, que, frequentemente, se torna fome declarada e generalizada. Isto ocorre, sobretudo, nos momentos de alta de preços da Grande Lavoura, quando as culturas alimentares são abandonadas. Uma crise instalada desde o período de colonização, que diz respeito à soberania alimentar da nação. A miséria e a fome ombrearam a prosperidade dos preços elevados.

A questão da insegurança alimentar caminhou com o crescimento da colônia exportadora de gêneros para o mercado europeu. Um alvará de 25 de fevereiro de 1668 mandava que os lavradores de cana plantassem pelo menos 500 covas de mandioca para cada escravo em serviço. O de 27 de fevereiro de 1701, que os donos de embarcações ocupadas no tráfico africano tivessem roças próprias para plantar mandioca, suficiente para a tripulação e escravos. Ambas as leis foram reforçadas pela Previsão Régia de 28 de abril de 1767. Mais tarde, começou-se a incluir, nas sesmarias concedidas, a cláusula de plantar certo número de covas desde o primeiro ano de ocupação. Apesar de tais medidas, Prado Junior (1961) afirma que todos procuravam furtar aos seus cumprimentos, principalmente nas altas de preços das *commodities*.

O jornalista e folclorista potiguar Câmara Cascudo (1898-1986) (2004) declarou a mandioca como “rainha do Brasil”. Para ele, a próxima alimentação racional e positiva, fornecendo o volume de calorias necessárias, deveria fazer o dobro do que a farinha de mandioca, água e rapadura realizaram na história do Brasil, salvando da fome e da miséria. Esses elementos, que surgiram da necessidade, da escassez, garantiram a segurança alimentar e se tornaram parte inerente da cultura nordestina e brasileira (p.23).

Há quase cinco séculos, ele afirma, a farinha mantém o seu crédito popular. Constitui a imagem da suficiência, apta e capaz na exigência da nutrição. Sem

ela, a refeição estará incompleta e falha. É comida de volume, comida que enche, sacia. A farinha é camada primitiva, a pedra fundamental na alimentação brasileira. Todos os elementos são posteriores, assentados na imobilidade do uso mult centenário, irredutível, primário, instintivo. Em 2013, a FAO afirmou que a mandioca pode se tornar a principal cultura do século XXI pela sua capacidade de promover a SAN. Ao contrário da campanha da Globo, o agro da mandioca é de agroecologia, por garantir soberania alimentar e o patrimônio biocultural.

As análises de Prado Junior (1961) e Porto-Gonçalves (2006) são esclarecedoras para compreender o atual sistema alimentar moderno, em especial no Brasil, o qual é voltado para o agronegócio, com uso intenso de agrotóxicos e investimento na produção de transgênicos, ao mesmo tempo em que incentiva a Agricultura Familiar, por meio da tríade ciência, política e ideologia e vinculado aos grandes meios de comunicação. O que está em jogo é a diversidade cultural e biológica. A segurança e a soberania alimentar dizem respeito ao projeto de nação, devem ser pensadas, portanto, a partir do âmbito nacional.

2.7.1 O Brasil pode voltar ao mapa da fome

Então, ecoamos a pergunta de Prado Junior (1961): Por que se lembrariam da fome? Temos algumas considerações para esta pergunta perturbadora, devido à sua atualidade. Hoje, existem quase 1 bilhão de pessoas com fome. Em 2014, o relatório da FAO sobre o estado da insegurança Alimentar indicou que nos países em desenvolvimento, a desnutrição caiu de 23,4% para 13,5%. O Brasil foi o destaque do documento, apontado como o país que, oficialmente, superou o problema da fome. Dados do referido relatório indicaram que existem 3,7 milhões de pessoas em situação de insegurança alimentar, o que corresponde a 1,7% da população brasileira.

A FAO realiza esse mapeamento desde 1990, com diagnósticos por regiões e países. Para tirar o país do Mapa da Fome, o relatório apoiou-se em dados da Pesquisa Nacional por Amostragem de Domicílios (Pnad), que aplica de cinco em cinco anos a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (Ebia), cujo grau mais extremo é a fome. A última pesquisa, feita em 2013, constatou que o número de pessoas que declarou viver em insegurança alimentar grave tinha chegado a 3,2% – ou 7,2 milhões de habitantes. O número é a metade do resultado obtido dez anos antes (6,5%), quando a Ebia começou a ser aplicada, em 2004. Um país com mais de 5% da população subalimentada entra no Mapa da Fome.

O programa Bolsa Família, que atende a 14 milhões de famílias e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), destinado diariamente a 43 milhões de estudantes da Educação Básica, foram apontados como fatores relevantes para essa superação, cumprindo o primeiro ponto dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio (ODM), previsto para 2016: eliminar a fome.

Mas a cena mudou no relatório de 2017, pois o número de famintos em nível global aumentou em 11%. A volta da fome como um dos principais problemas do país está sendo alertada por especialistas e organizações da sociedade civil. O primeiro alerta foi dado em julho de 2017 por mais de 20 entidades brasileiras, que apresentaram um documento na sede da ONU em Nova Iorque (EUA).

O grupo monitora o cumprimento dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), referente à Agenda 2030, dentre os quais está a erradicação da fome e a diminuição da pobreza. O texto afirma que “o país saiu da rota” com o “enfrentamento equivocado do déficit fiscal” e o “descaso” com questões estruturais como a reforma tributária. Diz, ainda, que a Emenda Constitucional 95, aprovada no fim de 2016 com o propósito de congelar os gastos sociais por 20 anos no país, aliada às mudanças na legislação trabalhista e à agenda da reforma previdenciária, poderão impedir o acesso aos alimentos pelos mais pobres, agravando o cenário de insegurança alimentar (MATHIAS, 2018, p.6).

Embora não existam pesquisas oficiais atualizadas mostrando que a fome voltou ao Brasil, os indícios são contundentes. A crise econômica atingiu, em cheio, a população mais pobre. Além disso, “a correlação entre pobreza e fome é muito forte”, explica o economista Chico Menezes, pesquisador do Instituto Brasileiro de Análises Sociais e Econômicas (Ibase) e da ActionAid, que participou da elaboração do documento (MATHIAS, 2018, p.6).

O relançamento da campanha Natal Sem Fome, pela Ação da Cidadania, idealizada pelo sociólogo Betinho em 1993 é um indicativo da gravidade do problema. A iniciativa deve-se ao termômetro dos mais de 250 comitês espalhados por 18 estados brasileiros e à própria mídia. Também, pela primeira vez na década, a fome voltou a crescer no mundo.

Mathias (2018) cita a antropóloga Maria Emília, membro da coordenação do FBSSAN, a qual observa que o país saiu do Mapa da Fome com um percentual alto de insegurança alimentar grave entre indígenas, quilombolas e segmentos da população negra. Para a antropóloga, a questão estrutural a ser enfrentada é fazer valer o direito à terra e ao território. “Sem isso, não rompemos com esse ciclo. Os indígenas e quilombolas têm sido impactados fortemente pela expansão do agronegócio, da mineração, de megaprojetos e não tivemos reconhecimento de terras indígenas”, diz, completando: “No caso brasileiro, temos que fazer um recorte de raça. Segmentos da população negra nas cidades também continuaram vivendo situação de fome” (MATHIAS, 2018, p.11).

Segundo pesquisa do Instituto de Estudos Socioeconômicos (INESC, 2017), os cortes em programas na área de Segurança Alimentar chegam a 85% do orçamento do governo federal para 2018. Entre eles, estão o PAA e o a implantação de cisternas no semiárido, projeto recém-premiado pela ONU. Os recursos para a Reforma Agrária foram reduzidos a 44% e os recursos destinados ao fortalecimento da Agricultura Familiar tiveram 37% de redução.

Enquanto isso, a mensagem da Globo, uma concessão pública de radiodifusão, é “Agro é *tech*. Agro é *pop*. Agro é tudo. Tá na Globo”. Essa campanha oculta o que é vital conhecer, favorece o desconhecimento, a desinformação e a incomunicabilidade. Esse agro faz parte do sistema-mundo moderno-colonial e representa o sistema alimentar moderno-colonial vinculado de maneira indissociável do sistema multimodal de comunicação.

Porto-Gonçalves (2006) destaca que o mais interessante de todo esse debate é que a questão agrária/agrícola se urbanizou. A relação cidade-campo é que está em questão. Por isso, nota-se a crescente importância das lutas camponesas, indígenas e de tantas populações que reivindicam o direito ao território, a sua cultura, aos direitos coletivos e comunitários sobre o conhecimento acerca de cultivares, que hoje se unificam diante da ameaça de ter sua biotecnologia ancestral sendo poluída geneticamente por grandes corporações, que, antes de tudo, visam aos seus próprios interesses e não aos da humanidade. Essas populações, vistas por muitos como atrasadas e condenadas à extinção, têm hoje importantes aliados na cidade (*ibidem*, p. 264). Afinal, estamos falando de comida na mesa não só para hoje, mas para as próximas gerações.

O referido autor lembra que é na cozinha que se transforma o cru e o cozido, a natureza em cultura. Em cada sabor há um saber, conforme esclarece a própria origem etimológica, e a imposição de um único modo de comer põe em risco um dos maiores patrimônios de sua diversidade cultural. O autor faz uma defesa não só ao direito de comer, mas de comer de acordo com a cultura. O desafio ambiental é o único que se coloca além das fragmentações em voga, na medida em que implica uma revolução cultural (2006, p. 458). E essa revolução cultural pode começar pela vinculação entre cozinhar e comunicar, pois a comida é um sistema de comunicação complexo e prático.

2.8 ESPECULAÇÕES SOBRE O FUTURO DA ALIMENTAÇÃO

As mensagens contidas na campanha “Agro: a indústria-riqueza do Brasil” representam formações discursivas e ideológicas sobre desenvolvimento sustentável, do qual se refere Leff (2006). Estão baseadas em uma racionalidade dominante em que o conhecimento foi unificado pela ideologia, a tecnologia e a economia (p. 292). O historiador norte-americano Warren Belasco (2009) estudou as especulações sobre o futuro da alimentação. Sua intenção é fornecer uma perspectiva histórica para auxiliar as análises e discussões políticas atuais. As previsões foram conceituadas e representadas nos últimos dois séculos, partir de três vias de debates que permanecem até hoje, por exemplo, quando se defende o uso de agrotóxicos e tecnologias de manipulação genética, como os transgênicos e biofortificados para acabar com a fome.

O debate triplo forma-se com a publicação do Ensaio sobre o princípio da população, em 1798, do economista britânico Thomas Malthus (1766-1834) em resposta às especulações do matemático francês Marquês de Condorcet (1743-1794) e do radical inglês William Godwin (1746-1836). Belasco (2009) classifica essas correntes em:

- malthusianos que, ao questionarem a ciência e a razão, previram mais fome com o crescimento exponencial da população;
- abundantistas, representados por Condorcet. Eles acreditavam na capacidade da ciência de se desenvolver mais rápido que os habitantes do planeta;

- igualitaristas, inspirados por Godwin, que aspiravam a uma sociedade igualitária, com valores altruístas, na qual as pessoas descobririam maneiras de compartilhar a generosidade da natureza.

Belasco (2009) transpõe esse debate para os dias atuais, ressaltando que, agora, há um viés mais estatístico, o qual chama de Batalhas das Estatísticas. Estimativas de terra arável não utilizada; produções máximas; índices prováveis de natalidade e mortalidade; razões de conversão de grão em carne; e ingestão *per capita* de calorias por meio de vitaminas e proteínas representam tentativas para contabilizar cada unidade de energia e matéria orgânica. Utilizando a capacidade biótica global como piso, as estimativas para avaliar a quantidade de pessoas que a terra suporta variou de 30 bilhões a 1 trilhão de habitantes.

A atenção científica voltada para partículas cada vez mais minúsculas – especialmente micróbios e átomos – exigem instrumentos mais precisos para medi-las e contá-las. O controle dos micróbios permitiu a explosão populacional no século XX. “Para nutricionistas, ecologistas e economistas avaliarem o impacto dessa revolução demográfica, as unidades de medida preferidas eram a quilocaloria e o miligrama” (BELASCO, 2009, p. 113). No entanto, a agricultura não se resume à física e à microbiologia. Suas medições são menos precisas, suas suposições variáveis são complexas e subjetivas.

Com a cultura dominante ligada aos cálculos, a imprensa, com frequência, apresentava esses números questionáveis como um “evangelho científico”. As questões que têm mais probabilidade de entrar na agenda política precisam ser quantificáveis. Por isso, as disciplinas de base mais conceitual, como a ecologia, tornaram-se cada vez mais quantitativas em meados do século XX.

A canalização das expectativas e das esperanças de longo prazo de linhas estreitas obscureceu as alternativas reais e complexas, como sugere Belasco (2009). O cálculo para determinar quantas pessoas a Terra pode suportar requer

a consideração e a escolha de muitas questões impregnadas de valor, quase todas ferozmente contestadas.

Os abundantistas, de Condocert, agora estão no Banco Mundial e na Bayer-Monsanto. Citam o mérito de dois séculos dos milagrosos ganhos de produtividade. Eles mantêm a esperança por meio do capitalismo de livre mercado e da biotecnologia. Ao contrário, os neomalthusianos se preocupam com os limites do crescimento. Lembram que esse período histórico foi de desastre ambiental e degradação dos recursos ambientais. Os neossocialistas godwinianos ao observarem pelo menos um bilhão de pessoas permanecem famintas em meio a excedentes agrícolas crescentes, os neossocialistas godwinianos declaram que apenas com um sistema econômico mais equitativo os pobres poderão se alimentar (BELASCO, 2009, p. 21).

Para Belasco (Op. cit.), as linhas gerais dessas controvérsias estão incrustadas em uma série de formas expressivas, normativas e materiais: ficções e filmes utópicos e catastrofistas, revistas científicas de referência, anuários do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), jornalismo e propaganda de massa, manuais de nutrição, refeições em pílulas, feiras mundiais, parques de diversão da Disney, redes de supermercado, hortas comunitárias, pesquisa de mercado, “culinária do futuro”, alimentação espacial, feiras orgânicas, debates sobre engenharia genética e tecnologias *smarts* (p.22).

Com base na análise do historiador, constatamos que os novos abundantistas, que também são otimistas, estão em campanha com o objetivo de “desmistificar” as idéias, supostamente negativas, sobre os riscos do uso dos agrotóxicos e os transgênicos. É o caso do jornalista Nicholas Vital, autor do livro “Agradeça aos agrotóxicos por estar vivo” (2017), e do historiador sueco Johan Norberg, que publicou “Progresso: dez razões para acreditar no futuro”. O primeiro capítulo deste último título trata sobre a alimentação. Apesar das notícias classificadas como catastróficas que apresentam um mundo à beira de colapso,

o autor pondera que fizemos mais progresso nos últimos cem anos do que nos primeiros 100 mil e que a pobreza diminuiu mais nos últimos 50 anos do que nos 500 anos anteriores. Ambos os livros foram editados em 2017, pela editora Record, o maior conglomerado editorial da América Latina. Isto significa que a capacidade de distribuição dessas obras é uma poderosa estratégia de comunicação para disseminar os discursos dos abundantistas de hoje.

As projeções populacionais de longo prazo mantêm acesas as três vias de debate. Os abundantistas, em geral, esperavam que a população se estabilizasse quando o mundo se desenvolvesse economicamente. Essa crença tornou-se “mercadoria” do pensamento liberal. Os igualitaristas tendiam a concordar que o desenvolvimento reduziria os índices de fertilidade, mas ampliavam o conceito incluindo maior equidade e liberdade. Os malthusianos duvidavam que o desenvolvimento econômico e político fosse a resposta final⁵⁰. A transição demográfica provocou uma transição nutricional para padrões dietéticos mais sofisticados. Belasco (2009), então, questiona:

Será que o mundo permitiria mais famílias com dois carros, comendo bifes grelhados (...) será que o meio ambiente conseguiria suportar alguns ovos extras, uma ou duas cervejas e um ocasional Bic Mac para todos? Multiplicado por vários bilhões, o orçamento ecológico do acréscimo de alguns prazeres simples poderia ser imenso (p. 126-127).

Logo, não há carne nem combustível hoje para sustentar o padrão de alto consumo de proteína animal e produtos alimentícios ultraprocessados do sistema alimentar moderno-colonial. Duzentos anos se passaram, no entanto, as crises alimentares e a degradação ecológica, só aumentaram. As previsões demográficas atuais estimam que, até 2050, a população mundial deve chegar a 10 bilhões de habitantes (ONU, 2017). Em 2017, o relatório da ONG espanhola Oxfam (2017) informou que o 1% mais rico da população possui a mesma riqueza que os outros 99%. Apenas oito bilionários possuem o mesmo que a

⁵⁰ Nas décadas de 1920 e 1950, os *baby boom* norte-americanos demonstraram que a ascensão da riqueza nem sempre reduz os índices de natalidade (BELASCO, 2009, p. 126).

metade mais pobre da população no planeta. Entre os países da América Latina e Caribe (ALC), o Brasil é o que mais concentra renda nessa pequena fatia do 1% mais rico, atrás da Colômbia e de Honduras. O Brasil é o 10º país mais desigual do mundo, num *ranking* de mais de 140 países. A desigualdade por renda, raça sexo e a injustiça socioambiental é extrema, segundo o documento do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Pnud).

Há três séculos, o conhecimento científico determinou progressos técnicos inéditos, como a domesticação da energia nuclear e os princípios da engenharia genética. De acordo com Morin (2010), a ciência é elucidativa (resolve enigmas, dissipa mistérios), enriquecedora (permite satisfazer necessidades sociais e assim desabrochar a civilização) e é justamente conquistadora e triunfante. Eis as razões pela qual deve ser interrogada. Apesar dos extraordinários avanços, apresenta-nos cada vez mais problemas graves no que se refere ao conhecimento que produz, à ação que determina e à sociedade que transforma.

Morin (2010) nos convoca a dispor de um pensamento capaz de conceber e de compreender a ambivalência, isto é, a complexidade intrínseca que se encontra no cerne da ciência: “o progresso inédito do conhecimento científico ocorre em paralelo ao progresso múltiplo da ignorância; os aspectos benéficos com os nocivos ou mortíferos” (p. 16-18). A ciência passou a ser um problema cívico, um problema dos cidadãos (*Ibidem*, p. 133). Leff (2006) sustenta que a epistemologia ambiental já não demanda apenas o problema de conhecer o mundo complexo, mas de como o conhecimento gera a complexidade do mundo.

A interpretação de Belasco (2009) coincide com a análise de Petersen (2015), membro da diretoria da Associação Brasileira de Agroecologia (ABA). Ao tratar sobre as retóricas de ocultação, justificação e qualificação dos males dos agrotóxicos, conclui que esse embate permanece vigente e reforçam-se mutuamente na legitimação da guerra contra a vida.

Por retórica da ocultação, Petersen (2015) explica que se trata de designar os agrotóxicos de defensivos agrícolas, apontados pelo autor como um artifício discursivo elementar para dissimular a natureza nociva desses produtos. Por um lado, os abundantistas/otimistas, como denomina Belasco (2009), sugerem que os agroquímicos protegem os cultivos. Por outro, oculta os efeitos deletérios desses produtos sobre a saúde humana e o meio ambiente. Desde a promulgação da Lei dos Agrotóxicos (7.802/1989), a indústria insiste em divulgar seus produtos com a terminologia mais conveniente aos seus interesses. A retórica da ocultação encontra guarida nas instituições científicas, que, com abordagens reducionistas, apresentam esses produtos à opinião pública como se fossem neutros, imunes a subjetivismos ideológicos (PETERSEN, 2015, p. 28).

A retórica da justificação está pautada na estratégia de fundamentar o uso dos agrotóxicos por meio da imposição da racionalidade tecnocrática sobre a opinião pública. Esse artifício baseia-se na crença de que toda técnica destinada a solucionar o desafio alimentar no mundo é eticamente justificável e, portanto deve ser aplicada. A ideia de que o sistema alimentar global é o único caminho para abastecer a população e gerar riquezas é veiculada cotidianamente pela opinião pública. E sob o manto do neoliberalismo, a busca da salvação individual vem do mercado, que, supostamente, garante liberdade de escolha, mas, como já vimos, trata-se de uma pseudoconcreticidade. Petersen (2015) explica que o esclarecimento do público quanto ao risco dos agrotóxicos para a saúde aumenta a demanda por alimentos orgânicos em taxas exponenciais, inflacionando um mercado só acessível para quem tem poder aquisitivo suficiente para consumi-los.

A sobrevalorização monetária desse segmento de mercado evolui como um nicho estruturado para vincular poucos produtores a poucos consumidores. Segundo Petersen (2015), “A liberdade de escolha é mais uma mistificação de um sistema de poder econômico-ideológico erigido sob a égide da propaganda

enganosa” (p. 31). O autor explica que a agroecologia, como uma teoria crítica, surgiu ao formular um questionamento radical à agricultura industrial, fornecendo, simultaneamente, as bases conceituais e metodológicas para o desenvolvimento de agriculturas que cumpram múltiplas funções de interesse público para as sociedades contemporâneas.

A perspectiva agroecológica desvela a retórica da justificação dos agrotóxicos ao demonstrar que a diversidade de paisagens rurais mantém a regulação e autorregulação biótica das populações de organismos espontâneos, convenientemente chamados de pragas. Peterson também sublinha a correlação entre o uso de agrotóxicos e o aumento do consumo de medicamentos. A expansão dos agrotóxicos é um fenômeno intrinsecamente relacionado à expansão dos sistemas agroalimentares globalizados e corresponde a mudanças nas práticas alimentares, com o incremento dos ultraprocessados.

Temos assistido à fusão de gigantes do setor de agroquímicos com o de medicamento, uma integração de mercados dinâmicos. O autor frisa que a transgenia na agricultura surge como um elo essencial na conformação de grandes conglomerados transnacionais e na consolidação da cadeia de dependência química da agricultura industrial. O Brasil, que é o maior consumidor de agrotóxicos no mundo, caminha também para o crescimento alarmante no consumo de medicamentos.

Por fim, Petersen (2015) descreve a retórica da desqualificação que é empregada para deslegitimar os adversários portadores de proposições e críticas de interesse público. Essa estratégia argumentativa escora-se nas retóricas anteriores, mas se distingue por ser produzida como reação específica a uma denúncia e ou resultados inconvenientes de pesquisas relacionadas aos venenos e os transgênicos. Daí os defensores deste conhecimento tecnocrata e mecanicista partirem para o embate frontal com seus oponentes.

Os que produzem pesquisas independentes, fora dos laboratórios das grandes indústrias e recusam seus investimentos, são publicamente desqualificados. São acusados de produzirem uma ciência incompatível com a marcha do capitalismo global em direção ao progresso e ao desenvolvimento econômico. “A retórica da desqualificação funciona como a terceira perna do arrimo ideológico que dá sustentação a práticas autoritárias de restrição à pesquisa independente e busca legitimá-las” (*ibidem*, p. 33).

Com frequência, pesquisadores que não se conformam com esse modelo de ciência reducionista, são criminalizados por meio de processos judiciais e a aplicação de várias formas de coerção dentro da comunidade científica e na vida pessoal. Por meio da tríade ciência-política-ideologia, instituições científicas e políticas atuam deliberadamente em defesa do sistema alimentar global, premiando as pesquisas comprometidas com seus interesses comerciais.

Petersen (2015) considera o dossiê Abrasco (CARNEIRO et al. , 2015) como um grito na luta contra o silêncio. São gritos que denunciam, mas que também anunciam caminhos alternativos ao regime agroalimentar dominante. Em torno desse projeto, a luta da saúde coletiva junta-se à luta da agroecologia. Nessa via, busca-se o reposicionamento das instituições científicas na sociedade, a fim de limitar a influência do poder corporativo sobre as decisões tecnológicas de interesse público. O próprio dossiê foi alvo da retórica de desqualificação, acusado de ter um viés mais ideológico do que científico. Assim, ocultar, justificar e desqualificar tem sido as armas para impedir um amplo e bem informado debate público sobre os agrotóxicos (p.34 e 35).

O Dossiê teve ampla divulgação em grandes veículos de comunicação. A esse respeito, salientamos que os grandes meios impressos e eletrônicos promovem a conversa, mas não aprofundam o debate, apontando as contradições. O documento da Abrasco (CARNEIRO et al., 2015) tem respaldado campanhas

nacionais contra o uso de agrotóxicos, impulsionadas por redes e movimentos da sociedade civil. Também tem sido um importante instrumento para a sustentação técnica de políticas públicas.

Boaventura Sousa Santos (2015) enfatiza que tudo está ligado: a crise alimentar, ambiental e energética; a especulação financeira sobre as *commodities* e os recursos naturais; a grilagem e a concentração de terras; a expansão desordenada da fronteira agrícola; a voracidade da exploração dos recursos naturais; a escassez de água potável e a privatização da água; a violência no campo; a expulsão da população de suas terras ancestrais para abrir caminho para grandes infraestruturas e megaprojetos; as doenças induzidas pelo meio ambiente degradado dramaticamente evidentes na incidência de câncer em certas zonas rurais mais elevada que em zonas urbanas; os organismos geneticamente modificados; os agrotóxicos etc. (p.199).

Mas na tela da Globo, essas relações aparecem de maneira fragmentada, o que enfraquece a percepção global, a capacidade de contextualizar que todos esses problemas estão ligados a sistemas que mantêm a relação moderno-colonialista, aprimorando sua capacidade de poder sobre o saber. Ao afirmar que “agro é *tech*. Agro é *pop*. Agro é tudo. Tá na Globo”, essas contradições não emergem na pseudoconcreticidade do agronegócio e sua aliança com o sistema midiático.

A ciência precisa ser considerada como um objeto de conhecimento científico e não somente como tema de seus objetos investigados. A conclusão de Morin é que não há uma ciência da ciência. A ciência é práxis social, não é desinteressada; ao contrário, há uma relação direta entre saber e poder (MORIN, O Método 1, 2003 p. 27).

A historicidade das especulações do futuro da alimentação demonstram a permanência das correntes discursivas e suas ramificações nas ciências, nas práticas e na disseminação de informações nos sistema midiático. Nos dois

primeiros capítulos, nos detemos a estudar as inter-relações entre os sistemas globais e hegemônicos de alimentação e comunicação e como sua articulação tende a gerar o desconhecimento, a desinformação e a incomunicabilidade sobre as questões relacionadas à DHAA, à SSAN e ao desafio ambiental. Então, o primeiro movimento deste estudo foi discutir os conceitos de sistema, sistema alimentar e sistema de comunicação e, em seguida, analisar a vinculação entre o sistema alimentar moderno-colonial com o sistema multimodal de comunicação, por meio da campanha publicitária “Agro: a indústria-riqueza do Brasil”, vinculada pela Rede Globo.

Agora, no próximo capítulo, investigaremos os sentidos e significados do cozinhar e do comunicar, com a finalidade de resgatar a práxis dessas ações, que orientam a articulação da maneira como organizamos materialmente e simbolicamente a sociedade, existimos e construímos as relações de afetos. Assim, buscamos complexificar o que significa cozinhar e comunicar, buscado desvelar as dominações e emancipações em torno desses conceitos.

3 COZINHAR E COMUNICAR: PALAVRAS BOAS DE SE COMER

*É a fome que faz falar. A própria palavra
se origina da fome.
Jérôme Thélot⁵¹*

*A linguagem e a fome é o que nos une.
Jozias Benedicto*

A fome foi a condição necessária para o descobrimento e desenvolvimento da atividade culinária. Alves (2003) sintetiza essa ideia ao afirmar que “as palavras e as comidas são feitas com a mesma substância. Nascem da mesma mãe: a fome” (p.107). Argumenta que a boca é o lugar de comer antes de ser o lugar de falar. “Nossa palavra original é uma irmã gêmea da comida”, explica, referindo-se ao filósofo alemão Ludwig Feuerbach (1804-1822) autor da declaração “o homem é aquilo que come”.

O falar, ao longo de nossas vidas inteiras, é uma forma de comer. O recém-nascido sabe essa sabedoria. A primeira lição aprendida pela boca faminta é sugar o seio da sua mãe. “Todas as palavras a serem escritas no futuro são variações do tema da fome, ainda que pareçam totalmente esquecidas desse momento inaugural (ALVES, 2003, p. 105).

O segundo aprendizado é que a vida e o prazer estão unidos no mesmo lugar. O alimento materno não é só um meio de sobrevivência. É uma forma de deleite e felicidade. O terceiro ensinamento é sobre o mundo externo, dividido entre

⁵¹ Disponível em: <[fome.http://www.gazetadopovo.com.br/caderno-g/colunistas/jose-castello/a-fome-faz-falar-1jmucu0bmvsyvcch216om9zri](http://www.gazetadopovo.com.br/caderno-g/colunistas/jose-castello/a-fome-faz-falar-1jmucu0bmvsyvcch216om9zri)>. Acesso em: 27 out. 2017.

coisas boas para serem comidas e coisas que não são boas para serem comidas; comida e não comida; o bom e ruim, a ética primordial do corpo (*op. cit.*). Esta ética é a mesma que o personagem Karaí se refere. Em sua juventude, ele chegou à conclusão de que sua capacidade de discernimento estava gravada num repertório de sabores equilibrados em torno do que chamou de “primeiro alimento verdadeiro”: o mingau de tapioca com farinha de peixe.

A escolha dos alimentos mais saborosos, essa avaliação cognitiva, é comparada pelo filósofo grego Epicuro à sabedoria, à *sapientia*, que significa conhecer a vida pela boca ou conhecimento saboroso. O homem é um degustador em sua essência. Em Carta sobre a Felicidade, ele ensina:

O sábio, porém, nem desdenha viver, nem teme deixar de viver. Viver não é um fardo e não viver não é um mal. Assim como opta pela comida mais saborosa e não pela mais abundante, do mesmo modo ele colhe os doces frutos de um tempo bem vivido, ainda que breve (EPICURO, 2002, p. 31).

A escritora norte-americana M.F.K Fisher (2008), ao justificar sua escolha literária pela comida e bebida, atribui sua motivação à fome. Considera que sua escrita abarca temas-chave da humanidade: poder, segurança e amor. Alves (2003) prefere passar da sala de aula para a cozinha, das palavras que são boas para pensar para as palavras que são boas para comer (p. 108). Declara que a cozinha é um lugar de transformações, alquimias e metamorfoses. Neste ambiente, nada tem a permissão de continuar o mesmo – nem nós, pois o fogo e seus aliados (temperos, cheiros e gostos) estão em ação. Mas a cozinha sozinha é morta. Necessita de uma alma: a da cozinheira.

3.1 AS IDEIAS CRUAS E O PODER DO FOGO

Me entrego agora uma experiência, sempre desafiadora, sempre fascinante: a de lidar com uma temática, o que implica desnudá-la, clareá-la, sem que isto signifique jamais que o sujeito desnudante possua a última palavra sobre a verdade dos temas que discute (FREIRE, 1997, p. 8)

A mente é uma grande cozinha. Pensar é cozinhar, transformar as ideias cruas pelo poder do fogo (ALVES, 2003, p. 111)

Na maioria das culturas, as origens do cozimento remontam a um presente divino, o fogo de Prometeu ou à sorte de um herói cultural. Na tradição judaico-cristã, conforme relata o Antigo Testamento bíblico, a comunicação entre Deus e os seres humanos ocorria por meio do aroma agradável da gordura que subia aos céus. O alimento sacrificial passava pelo fogo para purificar o espírito e perdoar pecados. Essa prática comunicativa também faz parte das religiões de matriz africana e oriental. Cozinhar e comunicar estabelece ligação com as divindades.

Não há como precisar a origem exata do descobrimento do fogo e do cozimento. Nosso objetivo é reunir informações para apontar a dimensão organizacional, vinculativa e existencial entre cozinhar e comunicar. Essas atividades fazem parte do trabalho e da práxis humana, duas categorias centrais para o pensamento dialético e o pensamento complexo (Cf. 2.3).

O cozinhar, primeira ação articuladora proposta nesta pesquisa, cumpre uma função bioantropológica ao ajudar a resolver o Paradoxo do Onívoro, que oscila entre neofilia (desejo por novidades) e neofobia (medo dos novos), conforme explica Fischler (1995). A cozinha está ancorada no coração da identidade social e individual; proporciona uma rede para considerar o mundo e se situar nele; se incorporar ao mundo e incorporá-lo. “Os indivíduos pertencentes a uma cultura, entre suas características em comum, referem-se e se orientam pela cozinha implicitamente” (FISCHLER, 1995, p. 87). De acordo com o autor, o sistema culinário, ou a cozinha, corresponde a uma visão de mundo, uma cosmologia:

O ser humano come no interior de uma cultura, que por sua vez ordena o mundo de uma maneira particular. As classificações, práticas e representações que caracterizam uma cozinha incorporam o indivíduo ao grupo, situando-o no conjunto em relação ao universo e incorpora-se nele biologicamente e simbolicamente. Possui, pois, uma dimensão fundamental e propriamente religiosa no sentido etimológico do termo, que significa re-ligare (*ibidem*, p.69).

A segunda ação articuladora é o comunicar - agir em comum ou deixar agir em comum - cujo significado é vincular, relacionar, concatenar, organizar ou deixar-se organizar pela organização constituinte, intensiva e pré-subjetiva do ordenamento simbólico do mundo. É assim que esclarece o teórico brasileiro da comunicação Muniz Sodré (2014). A comunicação, então, é definida por ele como uma organização simbólica do comum, da comunidade. Assim, propõe compreendê-la como um processo ético-político.

Quando se pensa em uma ciência da comunicação, para além de sua funcionalidade e instrumentalidade, Sodré (2014) sublinha que a multidisciplinaridade emerge como condição para estabelecer esta ciência (p. 266). Seu método conduz, primeiramente, ao problema do comum e, em seguida, ao das especificidades do modo próprio de inteligibilidade do processo de produção de sentido e de discursos sociais. Trata a comunicação como um objeto conceitual capaz de se desdobrar operativamente nos seguintes níveis:

(1) relacional, (2) vinculativo, (3) crítico-cognitivo ou metacrítico, sendo que a cognição está implicada nos dois níveis anteriores.

No nível vinculativo, o autor esclarece o conceito de vinculação, o qual nos referimos nesta tese. Esse termo difere do sentido jurídico e político, definido como “fazer contato”, como algo colocado entre os seres identificados por suas posições, marcadas no interior de hierarquias existenciais complexas. Ao contrário, é entendido como a condição ontológica originária do ser. Inscreve-se na dimensão comunitária e comporta a ocupação de outro lugar e formação de valor por movimentação sensível, em condições não hegemônicas.

Essa produção de formas gerais de valor e de metacomunicação é de ordem simbólica, pois o vínculo nada tem de semântico, mas sim de simbólico. Portanto, de energia ou força, chamado por Sodr  de disposi     afetiva. Por outro lado, n  se apreende a vincula     apenas no plano da consci    , mas igualmente nas tramas ou codifica     inconscientes (*ibidem*, p. 300, 301). Assim, a vincula     n  se refere apenas ao afeto, mas como algo que se globaliza por meio das tecnologias da comunica    : a mundializa     dos afetos em tempo real.

O n vel vinculativo demanda, metodologicamente, a atitude compreensiva, entendida como um conhecimento implicativo, que se processa por apreens     imediata ou anal    ica de um fen meno. A compreens     desafia a explica    , pretensamente objetiva e inimiga das met foras. *Explicare*, em latim, significa “desdobrar” “estender”: de dentro para fora. *Implicare*, ao contr rio,   dobrar de fora para dentro, envolve compreensivamente o interlocutor, de modo a lev -lo a participar da produ     do sentido (*ibidem*, p. 302).

No caso da vincula     comunicacional, objeto de estudo de Sodr , pretende-se conhecer a media         na medida em que se superp    m   s modaliza      s tradicionais do la  o coesivo, isto  , da vincula    , reinterpretando-as. Sua

análise comporta os aspectos visíveis do comum quanto às dimensões ocultas, ou apagadas, da simbolização metacomunicativa inerente ao laço coesivo.

Nesse sentido, a vinculação também pode ocultar, ou apagar, a dimensão originária de um povo, isto é, a consistência grupal da coesão por sangue, crenças e território. “Instala-se aqui toda a dimensão estética dos afetos produzidos pela corporalidade e pela percepção humanas, tradicionalmente relegadas a um segundo plano pela lógica e pela ciência” (*ibidem*, p. 303). Aquém das palavras ou dos signos, os sinais estéticos espairam-se na emotividade, na superficialidade, na obscuridade e nos paradoxos que transitam o tempo todo nos circuitos comunicativos (p.303). Então, quando defendemos a tese de que a vinculação entre sistemas de alimentação e comunicação tendem a gerar desconhecimento, desinformação e incomunicabilidade são com este sentido, em que apaga-se, ou oculta-se, a dimensão comunitária e os laços coesivos entre cozinhar e comunicar.

No crítico-cognitivo, Sodré indica que as variadas intervenções reflexivas requerem um novo sistema de inteligibilidade. Com isso, tais intervenções concorreriam para a diversidade processual da comunicação, uma ciência social específica, que investiga o modo de produção ativo do conhecimento, a fim de compreender seus vínculos e relações. O esforço empreendido pelo autor está em apontar para uma compreensão da comunicação como uma dimensão constituinte do comum maior do que aquela implicada na superfície dos dispositivos tecnológicos e seus efeitos (*ibidem*, p. 311).

Esse processo comunicativo nos níveis relacionais, vinculativos e crítico-cognitivo comporta uma dimensão maior que a verbal. O ser humano faz palavras, figuras, comparações, para contar o que ele pensa a seus semelhantes:

Seja com as obras de suas mãos, seja com as palavras de seu discurso, o homem se comunica, não porque transmite um saber, mas porque faz a tradução daquilo que pensa, provocando seu interlocutor a fazer o mesmo, contratraduzir (*ibidem*, p. 265).

Nesse sentido, o historiador italiano Massimo Montanari (2008) assinala que:

Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e da identidade do grupo. Constitui, assim, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de comunicação: não apenas é instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, já que consumir alimento alheio parece mais fácil - mesmo que apenas na aparência - do que decodificar-lhe a língua. Bem mais do que a palavra, a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes, abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações (*ibidem*, p. 11).

Ao aproximar as ideias sobre cozinhar e comunicar, partimos do pressuposto de que a comida é um sistema de comunicação complexo e prático. Sua expressão ocorre por meio da tensão dialética estético-ético-política, comportando, concomitantemente, emancipação e dominação. Observamos – por meio dessas duas ações articuladoras da tríade indivíduo-espécie-sociedade – um movimento circular que vai da dialética à dialógica. Por isso, o esforço em tecer os fios dessa trama que entrelaça saber-sabor como numa espiral, infinitamente.

O biólogo espanhol Faustino Cordón (1909-1999) (1980) olhou para a ligação entre as duas ações. As brasas utilizadas, inicialmente, para a proteção do frio e defesa encontraram, na transformação culinária, sua aplicação fundamental. A descoberta teria precedido a palavra. Constituiu, de fato, a condição para que esta surgisse. Na vanguarda do seu modo de ação, o ser humano plasmou, de forma peculiar, a experiência comunicável: o pensamento (p. 84-85).

A dependência da fogueira levou o homínido a desenvolver técnicas para produzir o fogo artificialmente e liberar-se da preocupação de mantê-lo aceso. Cordón (1980) afirma que essa familiaridade criou condições objetivas para o surgimento da cozinha.

O homínido ao realizar a primeira atividade culinária, aplicou o calor produzido por uma reação química, a combustão da lenha, e ativou outras reações químicas, a saber, (...) a transformação de uma forma de alimento em outra (*ibidem*, p. 89).

As outras reações químicas ativadas pelo cozimento são, por exemplo, a água contida nos vegetais e animais. O calor rompe as membranas das células e as estruturas de sustentação (dificilmente digeríveis), mobilizando e tornando solúveis as reservas alimentícias. Esse processo químico permite que os sucos digestivos tenham acesso ao conteúdo alimentar das células dos alimentos para seu aparelho digestivo. Cordón (1980) classifica como o primeiro exemplo de transformação conduzida artificialmente no nível molecular.

O cozimento – passando pela cerâmica, a metalurgia, o processamento do couro e a alquimia – foi o precursor da química moderna. Construiu com a atividade mecânica o objeto de toda a atividade artesanal e industrial do ser humano. E, no século XIX, incidiu em outros níveis naturais (eletromagnética e energia nuclear). O biólogo afirma, ainda, que a culinária foi a primeira química. A revolução do cozimento foi a primeira revolução científica: a descoberta, por experimentação e observação, das mudanças bioquímicas que transformam o sabor e ajudam a digestão (*Ibidem*, p. 31).

Essa visão é compartilhada pelo antropólogo francês Jacques Barrau (1925-1997) (1983) ao chamar a atenção para a revolução tecnológica do fogo e da cocção e sua incorporação na vida cotidiana dos grupos humanos. Para este autor, talvez tenha havido um exagero na importância atribuída à revolução neolítica ou à domesticação de plantas e animais. A revolução mais antiga, segundo ele, é de ordem culinária, que, por sua engenhosidade, permite tornar comestíveis coisas que não o eram, necessariamente (*apud* CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 157).

A importância do cozinhar no desenvolvimento humano é também destacada pelo primatólogo britânico Richard Wrangham (n. 1948) (2009). Ele concluiu que “o cozimento é o elo perdido (...) que define a essência humana (...)”. Atribui nossa humanidade aos cozinheiros (*op. cit.*, p. 16). O autor cita o evolucionista inglês Charles Darwin (1809-1882) ao descrever o cozimento como

“provavelmente a maior [descoberta] já feita pelo homem, exceto pela linguagem” (*op. cit.*, p. 101). No entanto, sinaliza que Darwin pensava principalmente na provisão de alimentos. Em sua análise, ele acrescenta:

Avanços na preparação dos alimentos podem ter contribuído, assim, para o extraordinário e constante aumento do tamanho do cérebro ao longo dos dois milhões de anos da evolução humana - uma trajetória de tamanho cerebral crescente mais rápida e duradoura que a conhecida em qualquer outra espécie (*ibidem*, p. 101).

Wragham (2009) argumenta que o crescimento do cérebro, possibilitado por melhorias na dieta, pode ter um significado mais amplo:

O cozimento foi uma descoberta notável não simplesmente porque nos deu uma melhor comida, ou mesmo porque nos tornou fisicamente humanos. Ele fez algo ainda mais importante: ajudou a tornar nossos cérebros singularmente grandes, dotando de um corpo humano obtuso de uma brilhante mente humana (*ibidem*, p. 102).

O cozinhar, responsável pela mutação biológica no cérebro humano, proporcionou ao *homo sapiens* (degustante) a habilidade de computar, além de cogitar, numa permanente dialógica. O historiador britânico Felipe Fernández-Armesto (n. 1950) (2004), ao comentar a respeito dos efeitos sociais dos alimentos cozidos no fogo, destaca:

o ato de cozinhar merece seu lugar como uma das grandes novidades revolucionárias da história não pela maneira como transforma a comida - há muitas outras maneiras de fazê-lo -, mas sim pelo modo como transformou a sociedade” (*ibidem*, p. 24).

Segundo o referido autor, trata-se de um evento inaugural na história da mudança social. A revolução culinária funde a sociedade. Descobriu-se que a comida tem outras virtudes e vícios, pode codificar significados; pode dar ao comensal bens do tipo que transcendem o sustento e males que são piores que veneno. Ela não só mantém a vida, mas também a melhora e, às vezes, degrada; pode mudar aquele que come para melhor ou para pior; tem efeitos espirituais e metafísicos, morais e transmutativos (*ibidem*, p. 16, 47).

Cordón (1980) assegura que a cozinha marcou a rota de toda a atividade artificial do homem, sobreposta à mecânica durante dezenas de milhares de anos e até os dias atuais (p. 89-90). As difíceis condições em que foram obtidos os resultados convenientes da atividade culinária - a aplicação do fogo direto utilizando apenas a água contida nos alimentos, transformando-os de maneira adequada para o sistema digestivo humano; o controle para evitar que o oxigênio atmosférico queimasse a comida como faz com a lenha; e, dispor de vasilhas e com os utensílios mais rudimentares. Para o biólogo, pode-se dizer que a cozinha não é só receitas, conduzidas por signos meramente organolépticos, aprendida por imitação e a serviço de necessidades fisiológicas (p. 90).

Cozinhar nos proporcionou a refeição e a ocasião, o costume de comer junto num momento e lugar determinados. Comer junto é típico (ainda que não exclusivo) da espécie humana. “Nós”, diz um personagem de Plutarco em *Dispute Conviviali* (Debates Conviviais), “não nos convidamos uns aos outros para comer e beber, simplesmente, mas para comer e beber juntos”.

Assim, saímos da dimensão funcional para assumir um valor comunicativo, conforme analisa Montanari (2008). A vocação convivial dos seres humanos traduz-se na atribuição de um sentido para os gestos que fazem ao comer. A etimologia da palavra convívio identifica o viver junto (*cum-vivere*) com o comer junto.

Em várias expressões dialetais, a casa identifica-se com a comida, que permite à comunidade doméstica viver ali, todos juntos. “Vamos para casa” no léxico tradicional da Romagna quer dizer “entremos na cozinha”. Em todos os níveis sociais, a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo. Outra questão essencial do comer junto é a partilha da comida ao reproduzir as relações de poder e prestígio no grupo (MONTANARI, 2008, p.

157-159-163). Fernández-Armesto (2004) afirma que o ato de cozinhar fez tão bem aos indivíduos e à sociedade que o fato de a revolução culinária ter sido mantida até os nossos dias não é de surpreender.

3.2 A MENTE É UMA GRANDE COZINHA

A palavra culinária vem do latim *culinarius*, que deriva da palavra *culina*, que quer dizer cozinha. Cordón (1980) elenca duas consequências dessa prática. A primeira constitui o hominídeo em animal autótrofo, ou seja, é o único ser que obtém e prepara seus alimentos. Desde que começou a cozinhar, o ser humano não se limita apenas a buscar sustento, mas também prepara e produz.

A capacidade de produzir mais comida, desenvolvendo a capacidade de autotrofismo (a conquista de novas fronteiras alimentares) não se reduz à atividade culinária. Está ligada ao surgimento da agricultura, processo que aumentou a população de cerca de 100 a 200 mil hominídeos a uma população atual de 7 bilhões de pessoas em 2017.

A segunda consequência coloca o homem em condições de adquirir a faculdade da fala. Para o biólogo, a mais transcendental consequência da atividade culinária é a palavra, ou seja, a mudança qualitativa de hominídeo para homem. A palavra enriquece, afina e alarga a ação e o pensamento. O desenvolvimento cultural é consubstanciado com o desenvolvimento do pensamento. A cozinha deu luz às palavras, foi a parteira do homem, argumenta o autor ao afirmar que a culinária foi determinante sobre todas as atividades do ser humano. Afirma:

o comunicar, na atividade culinária, precedeu a palavra, ou seja, constituiu de fato a condição para que esta surgisse. Os hominídeos

cozinheiros obtiveram uma conquista essencial de liberdade porque a cada momento podiam à vontade solicitar a colaboração de outro, comunicando algo constantemente presente (algo inerte submetido à transformação artificial) e a ação que se imagina conveniente realizar. A atividade culinária proporcionou aos hominídeos uma consciência de agente (levou-os a diferenciar entre eles mesmos e suas obras), que lhes permitiu relacionar, nas primeiras orações, vozes substantivas e vozes verbais; em uma palavra, a atividade culinária levou o hominídeo a falar, ou seja, perceber a realidade para comunicar a outros não seres isolados, nem ações isoladas, mas sim o processo, a própria relação, entre seres (inicialmente, eles mesmos) e ações (inicialmente o alimento no processo de transformação) (*idem*, 1980, p. 115-116).

Brillat-Savarin (1995) reconheceu a culinária como a mais antiga das artes, a que prestou o serviço mais importante para a vida civil. De acordo com o autor, pode-se classificá-la em três tipos: a primeira, que se ocupa do preparo dos alimentos, conservou a humanidade; a segunda é a química, que se ocupa em analisá-los e em verificar seus elementos; e a terceira, ele chama de culinária de reparação, mais conhecida pelo nome de farmácia, ou seja, os alimentos são utilizados com finalidades terapêuticas.

Cordón (1980) afirma que a atividade culinária possibilitou a primeira recompilação de conhecimentos empíricos, mas, segundo o autor, a cozinha, com sua remota antiguidade, permanece no nível empírico, não foi elevada à condição de ciência, à organização teórica de conhecimentos. Na visão de Cordón, isso se deve à complexa composição e reação química dos alimentos ao serem transformados em refeições, intrincado ao destino da matéria e energia das moléculas alimentares dentro do corpo que a consome.

No entanto, na década de 80, o químico Hervé This (n.1955) e o físico Nicholas Kurti (1908-1998) iniciaram uma nova área de estudos na França, que deu origem à disciplina Gastronomia Molecular. É definida como a análise dos métodos, macetes e dogmas culinários. A finalidade é avaliar, cientificamente, os conhecimentos gastronômicos tradicionais, esclarecendo as reações físico-químicas das preparações, sistematizando suas práticas e validando-as. O processo de cozimento do ovo, o preparo da maionese, a ciência dos assados e das claras em neve fazem parte das explicações da Gastronomia Molecular.

Essa disciplina provocou uma revolução na Gastronomia internacional similar ao que fez a *Nouvelle Cuisine* (Nova Cozinha), na França, em prol da valorização dos alimentos em sua forma mais natural, sem escondê-los em molhos densos. Na vanguarda desse movimento, ao invés dos *chefs* franceses, foram os espanhóis. O *chef* catalão Ferran Adrià (n. 1962) destacou-se por aproximar a ciência da cozinha, sendo influenciado por This e Kurti.

Em 2003, Adrià⁵² criou a Fundação Alicia (Alimentação e Ciência), que atua com inovação gastronômica, em especial, para pessoas com restrições alimentares e graves problemas de saúde. Na introdução do seu léxico científico-gastronômico, afirma-se que “o mundo da culinária e da ciência têm vivido muito distantes e, raramente, houve uma colaboração entre ambos”, o que corrobora com a afirmação de Cordon.

Apesar desse empenho de pesquisadores e cozinheiros, a atividade culinária tem progredido sem condução teórica, guiada pelas leis do desenvolvimento do conhecimento empírico e prático, que é o modo inicial de todo o avanço do conhecimento. A diferença acentuada por Cordon (1980) é que a cozinha permanece nesse nível empírico no sentido de:

reproduzir cada vez melhor e aperfeiçoar os processos exercidos pelo o homem sobre a natureza para que possa conquistar um crescente domínio sobre as variáveis que influem; e por outra parte expressar toda nova experiência de forma cada vez mais detalhada e inequívoca, sendo antes da escrita facilmente memorizáveis. A atividade culinária progride cada vez mais de maneira perspicaz comunicando esses progressos de forma reproduzível (*ibidem*, p. 124 e 125).

52 Em 2016, Adrià transformou o seu restaurante ElBulli, localizado em Barcelona, numa fundação. Poderia ser chamado de biblioteca ou centro de estudos criativos. A cozinha é entendida como consequência do pensamento e da inteligência. Cerca de 70 pesquisadores fazem parte da equipe formada por filósofos, historiadores, nutricionistas, artistas, cozinheiros, arquitetos, *designers*, agricultores, biólogos e *sommelier*. Disponível em: <<http://www.elbullifoundation.com/>>. Acesso em: 14 nov. 2017.

A atividade culinária progride comunicando de forma reproduzível, ou seja, ao alcance de todos. Esse processo comunicativo transverbal desenvolve a educação do gosto. Com isso, fomenta, exige um aprimoramento e refinamento da prática de cozinhar. A observação de Córdon, que combina conhecimentos e aprimoramento do paladar contínuos, nos remete à nossa tecelagem do *sapere*, em que sabor e saber estão entrelaçados não só etimologicamente, mas no plano organizacional, cognitivo, afetivo e cultural das sociedades.

Outras duas variáveis fundamentais que intervêm no resultado da cozinha é a agricultura e a pecuária. “A partir de então o conhecimento empírico da cozinha se elevou a um processo cultural, que podemos denominar de desenvolvimento das cozinhas tradicionais” (CORDÓN, 1980, p. 125-127). Cozinhar e comunicar estão, dessa forma, entrelaçados no processo de desenvolvimento humano. Estudaremos a seguir essas duas ações articuladoras a partir de duas categorias centrais para compreender a essência humana.

3.3 COZINHAR E COMUNICAR: PRÁXIS E POIESIS

Na cozinha prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sentido e sabor. (...) Despontam relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que se traduzem numa relação de mundo (...). A cozinha é um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade (Carlos Roberto Antunes, historiador, 2005, p.21).

Na dialética materialista, a práxis e o trabalho são centrais para a criação da realidade humana. Essa filosofia não parte da economia como algo dado ou não derivável de ulteriormente como causa mais profunda e originária. Não é um resultado ou um fator histórico autônomo. Karel Kosik, filósofo tcheco (1926-2003) (1976, p. 109) afirma que esta filosofia é radical porque não se detém nos produtos humanos como verdade última, mas “penetra nas raízes da realidade social, isto é, até o homem como sujeito objetivo, como ser que cria a realidade social”. De acordo com o autor, sobre essa base da determinação materialista, o ser humano cria a realidade social humana com os materiais da natureza e em harmonia com suas leis como pressuposto imprescindível.

Assim, explica a economia como a estrutura fundamental da objetivação humana, como a ossatura das relações. O primado da economia não decorre de um grau superior de realidade de alguns produtos humanos, mas do significado central da práxis e do trabalho na criação da realidade humana. Tanto a

economia quanto a poesia – a cozinha e a comunicação – são criadas pelo homem como produto da práxis humana.

Ao contrário da concepção dialética, Kosik (1976) explica que o trabalho como pertencente à economia parece “um conceito econômico natural”. Para o autor, a economia não é, exclusivamente, a esfera da necessidade nem da liberdade. É um campo da realidade humana em que se cria, historicamente, a unidade da necessidade e da liberdade, da animalidade e da humanidade. “A economia é a esfera da necessidade (do agir objetivo laborioso) na qual são criados os pressupostos históricos da liberdade humana” (p.190).

O trabalho no qual se cria a realidade humano-social é aquele pensado no sentido filosófico. No sentido econômico, é o criador da forma específica, histórica e social da riqueza. Em geral, o trabalho é o pressuposto do trabalho econômico, mas não coincide com este. “O trabalho que forma a riqueza da sociedade capitalista não é o trabalho em geral; é um determinado trabalho (...)” (*ibidem*, p. 191).

Assim, a forma universal da vida humana é o trabalho, entendido como criação. Kosik (1976) afirma que a práxis, na sua essência e universalidade, é a revelação do segredo do ser humano como ser ontocriativo, que cria a realidade (humano-social) e que, portanto, compreende a realidade na sua totalidade. Não é uma atividade prática contraposta à teoria; é determinação da existência humana como elaboração da realidade.

A filosofia materialista sustenta que o homem, sobre o fundamento da práxis, e na práxis como processo ontocriativo, cria a capacidade de penetrar, historicamente, por trás de si e em torno de si e, por conseguinte, de estar aberto para o ser em geral. Por isso, é um ser antropocósmico. Na práxis, descobriu-se o fundamento da real mediação histórica entre espírito e matéria,

cultura e natureza, homem e cosmos, teoria e ação, ente e existente, epistemologia e ontologia (*ibidem*, p. 202-206)

No pensamento complexo, estas categorias estão presentes na ideia de organização ativa, que vai do cosmo à *physis*, e faz parte dos organismos vivos de forma indissociável da humanidade. Para Morin, o termo ação, transformado em organizacional, vai rebocar de si próprio uma primeira constelação de noções: práxis, trabalho, transformação, produção. E daí, surge o conceito de máquina, adotado pelo autor, pois todo ser físico cuja atividade comporta trabalho, transformação e produção pode ser concebido como organizador por se autoproduzir, gerar e regenerar a vida (*ibidem*, p. 198).

As ações de um ser-máquina são produzidas em funções de propriedades organizacionais. A aptidão organizacional para condicionar ou determinar uma certa diversidade de ações/transformações/produções é chamada de competência. Portanto, a práxis é definida por ele como ações que têm sempre um caráter organizacional. E, por isso, Morin (Método 1, 2003) qualifica de sistemas práxicos aqueles que têm organização ativa.

A competência e a práxis são noções primordiais que concernem os seres-máquinas (termos que parecem ser do domínio antropossocial). No entanto, ele define máquina como “um ser físico práxico, ou seja, efetuando suas transformações, produções ou performances em virtude de uma competência organizacional (*ibidem*, p. 199).

Dessa reflexão decorre uma renovação da noção de produção. Na teoria da organização, elaborada pelo autor, o sentido principal de produzir é conduzir o ser à existência. “Esse termo se enfraquece consideravelmente em nossas máquinas artificiais, embora concebidas essencialmente para produzir e ser escravizadas pela produtividade” (*ibidem*, p. 200). Assim, esse maquinário transforma energia química, elétrica, atômica e etc. em energia mecânica e são

motores. Produzem performance com forma precisa e finalizada, isto é, coisas. “Mas todas essas produções são retraídas, seja à fabricação repetitiva de bens materiais, seja à geração de movimento ou de performances” (*ibidem*, p. 199). A ideia de produção, tornada prisioneira de sua conotação tecnoeconômica, se tornou contrária à ideia de criação.

Essa visão é similar ao que Kosik (1976, p. 190) discute sobre o trabalho como essência humana. “O capitalismo rompe o vínculo direto, separa trabalho e criação, os produtos dos produtores e transforma o trabalho numa fadiga incriativa e extenuante”. A criação, afirma, é arte e começa além das fronteiras do trabalho industrial. O trabalho industrial é ofício, é algo maquinal, repetitivo, e, portanto, algo pouco apreciado e que se autodespreza. No século XIX, a economia transforma-se em fator econômico.

A realidade passa ser a economia e todo o resto é sublimação ou mascaramento. O que é a economia? Kosik (1976, p. 111) pergunta e responde: “(...) é uma parte do ser social feitichizado graças à atomização do homem na sociedade capitalista, em que obteve não só autonomia, mas o predomínio sobre o homem impotente sob essa aparência deformada”. A dialética materialista demonstra como o sujeito concretamente histórico cria, a partir do próprio fundamento, materialmente econômico, ideias correspondentes e todo um conjunto de formas de consciência. Kosik (1976, p. 111) esclarece: “não reduz a consciência às condições dadas; concentra a atenção no processo ao longo do qual o sujeito concreto produz e reproduz a realidade social; e ele próprio, ao mesmo tempo, é nela produzido e reproduzido”.

Dentro da reflexão sobre o sentido do trabalho, Morin (Método 1, 2003) insiste que é preciso restituir ao termo produção o seu significado pleno e diverso. Assim, produzir – que significa fundamentalmente conduzir o ser à existência - pode significar alternativamente, ou simultaneamente, causar, determinar, ser a

fonte de engendrar, criar. Guarda em seu significado o caráter genésico das intenções criadoras, a *poiesis*.

É com esse sentido que consideramos o cozinhar e o comunicar como ações que orientam a articulação entre as dimensões organizadora, vinculadora e existencial da tríade espécie-indivíduo-sociedade, pois, nesse plano, o trabalho é criação, *poiesis*, fazendo emergir a emancipação. Ao contrário, quando essas ações são separadas desse sentido, são as imposições e dominações que aparecem. Essa explicação nos ajuda a entender como o trabalho/criação da cozinha e da comunicação foram diluídos na esfera modo de trabalho capitalista.

É interessante pensar como a tensão entre dominação e emancipação acontece no território da cozinha. Se a prática é realizada no restaurante comandado por um *chef*, ou uma *chef*, aparece como criação, *poiesis*. Mas se é exercida no cotidiano, é maquinal, repetitiva. A mesma lógica vale se é um homem ou uma mulher que assume o fogão. Para o gênero masculino, tende a ser associada ao ócio criativo mas, historicamente, para o feminino, é incriativa e extenuante.

Morin alerta que a ideia de produção está longe de ser contrária à ideia de criação: “toda produção não é necessariamente criação, mas toda criação é necessariamente produção” (O Método 1, 2003, p. 201). As noções de práxis-transformação e trabalho-produção conservam e continuam a ideia de circulação e movimento, formando um circuito prático. Assim, o socioantropólogo encontra o caráter primeiro da ação, que é o movimento. Uma organização ativa comporta, na sua própria lógica, a transformação e a produção. Cozinhar e comunicar comportam transformação e produção. São ações que movimentam a organização ativa ou o ser-máquina.

Quanto ao conceito de máquina, é também necessário enxergar para além de sua acepção corrente, a máquina artificial e seu ambiente industrial. Ele desenvolve essa ideia, partindo da origem da cibernética à organização

comunicacional e ao aparelho dominador, sinalizando como a originalidade da cibernética foi a ligação da comunicação e do pedido informacional, onde a informação comunicada torna-se “instruções” ou “ordens” (*ibidem*, p. 203).

Em seu sentido poiêutico, a máquina traz em si criação, prática e poesia. Não há somente o maquinal (repetitivo), há também o maquinante (inventivo). É preciso desejar a produção da diversidade, da alteridade, de si mesma. Para Morin, a máquina é um conceito de vida. As ideias-chave de trabalho, produção e práxis, produção e transformação atravessam a *physis*, a biologia e vêm fermentar no coração das sociedades contemporâneas (*ibidem*, p. 203).

O nascimento das sociedades históricas de milhares, de centenas de milhares de indivíduos constitui uma metamorfose organizacional. Essa transformação, associada à cozinha, à agricultura e à guerra, é marcada pelo desenvolvimento da máquina da linguagem, que, de falante, se torna também escrita, pela aparição do aparelho de Estado, da cidade, da divisão do trabalho, das classes sociais hierarquizadas, com a elite do poder (reis) e do saber (padres) no topo e, na base, a massa de escravos reduzida a ferramentas vivas, máquinas escravizadas (*ibidem*, p. 211).

Então, temos o ser-máquina na megamáquina social cuja organização ativa comporta produção e transformação. A partir desta compreensão, o aparelho (a máquina) dispõe de poder para transformar informação em programa, ou seja, em imposição organizacional. O aparelho está, portanto, computando (tratando a informação) e ordenando (dando ordens, organizando a ordem). E é daí que surge o problema da dominação na comunicação, quando esta se tornada comando.

3.3.1 A cozinha como um trabalho improdutivo no capitalismo

A cozinha é o espaço-tempo onde sujeito-objeto, natureza-cultura, saber-sabor e real-simbólico comunicam-se. Está inserida na cotidianidade, entendida como “um mundo em cujo ritmo regular o ser humano se move com uma instintividade mecânica e o sentimento de familiaridade” (KOSIK, 1976, p. 76). Diariamente, são executadas várias funções vitais – como cozinhar, comer e comunicar. Segundo Kosik, essas ações são mais benéficas e perfeitas à medida que se automatizam e quanto menos passam através da consciência e reflexão.

Assim, quanto mais complicada for a vida humana; quanto maior o contato estabelecido entre homens e mulheres e suas funções a serem desempenhadas, mais torna-se vasta a *necessária* esfera da automatização de ações, de hábitos e processos humanos. “O processo da automatização e da mecanização da cotidianidade é um processo histórico” (*ibidem*, p. 77).

Portanto, é historicamente deslocável a fronteira que separa a esfera da automatização potencial e necessária e a esfera que no próprio interesse humano não pode ser automatizada. Com a progressiva complexidade da civilização, as pessoas têm de se submeter à atomização de esferas novas, e sempre mais amplas de suas atividades. Trata-se de um processo de fragmentação e hiper-especialização da vida cotidiana. A finalidade é liberar espaço e tempo para os problemas que se julgam autenticamente humanos.

Ao olharmos para o ato de cozinhar como parte desse cotidiano automatizado, trazemos a reflexão de Wallerstein (2001) sobre as unidades domiciliares em cujos espaços físicos estão localizadas as respectivas cozinhas domésticas. Essas unidades são estruturas relativamente estáveis, formadas a partir de um grupo ligado por laços de parentesco (nem sempre ou não exclusivamente). Envolve também, na maioria dos casos, a coabitação, mas essa característica tornou-se menos importante à medida que a mercantilização progrediu.

Sob os sistemas históricos, entre eles o capitalismo, os indivíduos tenderam a viver suas vidas, compartilhando um fundo comum de renda corrente e capital acumulado (*ibidem*, p.23). De acordo com o autor, foi no contexto dessa estrutura familiar que a distinção social entre trabalho produtivo e trabalho improdutivo começou a ser imposta às classes trabalhadoras.

O trabalho produtivo passou a ser definido como aquele que recebe remuneração em dinheiro (principalmente, trabalho assalariado) e o não produtivo como aquele que, embora necessário, constitui uma atividade de mera subsistência, sem produzir excedente, que possa ser apropriado por alguém. Esse trabalho poderia estar totalmente fora da esfera mercantil ou envolver uma produção mercantil simples. A diferenciação entre tipos de trabalhos ancorou-se na criação de papéis específicos. É aqui nesse território que se encontra a cozinha.

O trabalho produtivo (assalariado) tornou-se a tarefa, principalmente, do homem/pai adulto e, secundariamente, de outros homens adultos mais jovens. O não produtivo (de subsistência) tornou-se a tarefa principal da mulher/mãe adulta e, secundariamente, de outras mulheres, além das crianças e idosos. O assalariado era feito fora de casa, no “local de trabalho”; e o de subsistência era feito dentro da unidade domiciliar. Destacamos que o trabalho feito em casa e classificado como de subsistência, é essencial à manutenção da vida, à existência.

Wallerstein afirma que as linhas de separação, certamente, não eram absolutas, mas sob o capitalismo histórico tornaram-se muito claras e coercitivas. “É claro que a divisão do trabalho por gênero e idade não foi invenção desse sistema. É provável que sempre tenham existido. Tampouco o grupo hierárquico e/ou a estrutura da unidade domiciliar foram uma invenção do capitalismo”, adverte o autor (2001, p. 24). A novidade foi a correlação entre divisão e valorização do

trabalho. Houve uma desvalorização do trabalho das mulheres (dos jovens e idosos) e uma ênfase correspondente ao trabalho masculino adulto.

Em outros sistemas, homens e mulheres realizavam tarefas específicas (mas, normalmente, comparáveis). Ao abordar sobre a identidade humana polimorfa, Morin (O Método 5, 2012a) afirma que a espécie humana é uma, mas num sentido duplo: masculina e feminina. Ao contrário da ideia dominante, as culturas arcaicas basearam-se na complementariedade do masculino-feminino. O homem caçador aliou-se à mulher coletora; as artes marciais aliaram-se às artes domésticas. “A civilização foi fundamentalmente bissexuada”. O papel civilizador do feminino continua subestimado, pois o monopólio do poder político na formação e desenvolvimento das sociedades históricas deu aos homens um poder criador, construtor e destruidor desmedido em relação ao das mulheres. As culturas estabelecem, fixam, mantêm e amplificam uma diferenciação entre homens e mulheres em papéis sociais, especializando-os em tarefas cotidianas; sobredeterminam as diferenças psicológicas (*ibidem*, p.83).

Assim, ao estudar o capitalismo histórico, Wallerstein (2001) explica que homem adulto assalariado foi considerado o arrimo do grupo, aquele que ganha o pão, e a mulher adulta trabalhadora doméstica como “dona de casa” (p. 24). Nas estatísticas nacionais – um produto do sistema capitalista –, todos os arrimos foram considerados membros da população economicamente ativa, mas o mesmo não ocorreu com as “donas de casa”. O sexismo foi institucionalizado. “O aparato legal e paralegal de diferenciação e discriminação de gênero foi quase uma decorrência lógica dessa valorização diferencial do trabalho” (*ibidem*, p. 124).

Assim, o pensamento complexo nos ajuda a insistir na unidade dentro da dualidade; nesse caso, entre masculino-feminino. Isso não corresponde, de modo algum, à abolição da diferença dos sexos, mas ao reconhecimento da parte comum entre eles. A complexidade dessa relação está na dialógica

complementariedade-antagonismo; na unidade dessa dualidade e na dualidade dessa unidade, na profundidade e na falta de profundidade dessa diferença (*idem*, O Método 5, 2012a).

Partindo dessa dialógica, temos observado, de forma geral (não determinante), que a cozinha – como objeto de reflexão acadêmica e prática dos movimentos sociais contra-hegemônicos – parece ser mais discutida dentro de uma visão do capitalismo histórico e economicista. É diferente do que acontece com a produção alimentar e o consumo, que são discutidos e praticados dentro de racionalidades não econômicas. Entre o cultivo de alimentos e a comida que chega ao prato, alguém (homens, mulheres, crianças e idosos) tem que cozinhar, colocar em comunicação natureza e cultura. Como fazer esse processo sem colocar a mão na massa? Ou quem assume esse papel, já que parece não ser tão relevante? Cabe à indústria cozinhar nossos alimentos?

Nesse sentido, a análise de Wallerstein (2001) nos ajuda a compreender, por exemplo, a prevalência, ainda hoje, de homens nas cozinhas profissionais, onde esse trabalho é valorizado; e nos incita a pensar na cozinha como práxis e poiesis, para além dessa racionalidade econômica. A relação entre divisão e valorização do trabalho, destacada pelo autor como a novidade no sistema capitalista, pode ser conferida nos dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua – Outras Formas de Trabalho, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE/2017). A pesquisa revela que as mulheres trabalham, em média, três horas a mais que os homens durante a semana. Entre as que estão no mercado de trabalho – são 7,5 horas a mais dedicadas aos afazeres domésticos.

Enquanto os homens ocupados trabalham, em média, 51,6 horas por semana (41,1 horas no emprego e 10,5 horas em casa), as mulheres trabalham 54,5 horas nessa mesma comparação (36,5 horas no emprego e 18 horas nos afazeres domésticos). De acordo com o estudo, 96% das mulheres cozinha,

arruma a mesa e lavam a louça. Entre os homens, essas tarefas são praticadas em apenas 59%.

O IBGE planeja lançar, entre 2019 e 2020, uma pesquisa sobre o uso do tempo. O levantamento mostrará quantas horas a população brasileira gasta para cozinhar, lavar roupa e cuidar das crianças. Além disso, fornecerá os dados para estimar qual é o valor dos serviços que todos fazem em casa, hoje desempenhados, principalmente, por mulheres e não contabilizados no Produto Interno Bruto (PIB), o indicador que mede o ritmo da atividade econômica.

Isso demonstra como, historicamente, o cozinhar nas unidades domiciliares – atividade de sobrevivência e resistência – não tem sido relevante para essa concepção de economia. Para Kosik (1976), a economia não é apenas produção de bens materiais: é a totalidade do processo de produção e reprodução do ser humano social. É, ao mesmo tempo, produção das relações sociais dentro das quais essa produção se realiza. Nesse sentido, a economia manifesta-se como modo das relações humanas e fonte de sua realidade. É a esfera das satisfações fisiológicas e biológicas. No entanto, Kosik pergunta e responde: “quando é que o homem vive da economia e é determinado por ela?”. “Quando não tem o que comer e sente frio” (*ibidem*, p. 173,191).

As emancipações femininas não se realizam somente na luta pelos direitos civis, mas na aquisição de autonomia de tempo e espaço, de acesso às possibilidades de libertação das consequências do coito e da procriação (anticoncepcionais e legalização do aborto) e à possibilidade de um gozo sem entraves externos. No campo da Agroecologia, que conjuga múltiplos conhecimentos e práxis crítica, o lema principal é “sem feminismo não há agroecologia”. Em 2017, a Rede Feminismo e Agroecologia⁵³ do Nordeste lançou a campanha “Pela Justa Divisão do Trabalho Doméstico”. A rede foi gerada durante o processo de

53 Disponível em: <<https://goo.gl/bjSmab>>. Acesso em: 15 dez. 2017.

construção coletiva do Projeto Assistência Técnica e Rural (Ater) Feminismo e Agroecologia, entre os anos de 2014 e 2017, que reuniu uma diversidade de mulheres de todos os estados da região nordestina.

O objetivo é mostrar a realidade e discutir os desafios e opressões comuns vivenciados pelas mulheres, sejam elas camponesas, das cidades, quilombolas, indígenas, estudantes, quebradeiras de coco, pescadoras, professoras. Em sua justificativa, a rede reitera que os trabalhos domésticos e os cuidados colocam a vida no centro, contribuindo para a existência humana na terra. A denúncia sobre a divisão sexual do trabalho tornou-se a proposta de anúncio:

o trabalho doméstico e de cuidados é algo que necessita ser tratado enquanto responsabilidades de homens e mulheres, apontando a necessidade de discutir com toda a sociedade sua origem, consequências na vida das mulheres, como também propondo uma mudança social: o compartilhamento das tarefas entre as pessoas que moram na mesma casa⁵⁴.

A partir da ideia de ação cultural para a liberdade, Freire demonstra a necessidade da tarefa de denunciar a realidade desumanizadora e a possibilidade de transcendência. Nesse sentido, trazemos para esse debate o papel da cozinha no contexto da SSAN, abordando-a como uma ação que orienta a articulação da organização, da existência e dos vínculos (afetos) entre indivíduo-espécie-sociedade. Caso contrário, o sistema capitalista aprofunda essa divisão e valorização do trabalho, entendido pelo seu significado econômico, não como poiesis e essência da práxis humana.

3.3.2 Todo o trabalho do ser humano é para a sua boca

⁵⁴ Disponível em: <<https://www.casadamulherdonordeste.org.br/noticias-detalle.php?idNoticia=4628>>. Acesso em: 15 dez. 2017.

Ao tratar, em seu estudo sobre a noção econômica de interesse e necessidade, baseado em Kosik (1976), o pesquisador brasileiro na área de economia política da comunicação e da cultura Marco Schneider (2016) destaca que interesses, necessidades e utilidades podem ser os mais diversos. Em muitos aspectos, são mediados, biológica e culturalmente, de modo inconsciente; às vezes, de modo consciente e racional. O autor atenta que não se perca de vista que cultura, natureza e razão não são entidades abstratas, mas conceitos que pretendem expressar aspectos concretos da práxis humana, cuja história não se desenrola somente no campo simbólico, mas também ao mundo exterior às representações (*ibidem*, p. 130).

Dentro dessa perspectiva, o autor afirma que as relações alimentares entre os homens e as espécies animais e vegetais, mediadas pelo trabalho, estão na origem da dupla acepção do termo gosto (sabor/saber), pois a preservação da espécie começa pelo trabalho necessário à obtenção de alimentos. É o imperativo sobre o qual se erguem todas as culturas.

Schneider (2015) questiona se o sentido dilatado do termo gosto não teria vindo da relação entre os *saberes necessários* à alimentação (selecionar, coletar, sugar, engolir, morder, mastigar, fabricar instrumentos, caçar, pescar, depenar, esfolar, cortar, espremer, temperar, misturar, cozinhar, assar, conservar etc.) e o *sabor* dos alimentos, tendo desdobrando-se em preceitos alimentares e, em seguida, nos demais códigos e articulações simbólicas que organizam as sociedades humanas e buscam dar sentido às suas práticas.

“Seriam as práticas e preceitos alimentares a fonte de todo o juízo de valor?”, pergunta, e conclui que o trabalho de todo o corpo (dos nervos, dos músculos e do cérebro) seria, portanto, o meio para que se atinja a satisfação do gosto, a princípio como satisfação das necessidades indispensáveis à sobrevivência, em seguida como satisfação dos desejos (*ibidem*, p. 59,60). Kosik (1976) explica

que o agir humano objetivo, que transforma a natureza e nela inscreve seus significados, é um processo único cumprido por necessidade, ao mesmo tempo que realiza os pressupostos da liberdade e da livre criação.

A divisão desse processo único em duas esferas, aparentemente independentes uma da outra, é um produto historicamente transitório, enquanto a consciência é prisioneira dessa divisão opõe trabalho e liberdade, atividade objetiva à imaginação, técnica e poesia, como dois modos independentes de satisfazer as aspirações humanas (*ibidem*, p. 188-189). Assim, o filósofo conclui que as formas históricas da produção em que necessidade e liberdade se realiza como separação entre trabalho e prazer (alegria, regozijo, felicidade) ou como unidade das contradições que tomam corpo no antagonismo dos grupos sociais (*idem*).

No pensamento complexo, também se preserva a interdependência dos conceitos. Por isso, Morin trabalha com macroconceitos em que um termo se remete a outro sem subordiná-lo. É assim com as tríades indivíduo-espécie-sociedade; ciência-política-ideologia, organização-sistema-inter-relação. Desse modo, combate-se o pensamento reducionista, disjuntivo e simplificador, o qual opera a cisão entre saber-sabor.

Para Schneider (2015), as noções de prazer, conhecimento e juízo (ético ou estético) são mais íntimas do que supúnhamos e a economia, incluindo a da informação, é um fator importante na formação do gosto. A que estímulos, dados, referências, repertórios temos acesso, da alimentação à música, da música à política? O autor pergunta e prossegue: “Por que a esses e não a outros, e nessa forma particular e não em outra? Dessa forma, propõe um conjunto mais geral de questões:

Por que se tornou “natural” conceber saber e sabor como níveis distintos e até antagônicos da experiência vital? Por que se deu essa cisão? Por que os prazeres foram afastados idealmente dos juízos? (*ibidem*, p. 39).

Esta articulação entre saber e sabor é uma aposta para repensar os conceitos contidos nestes termos, indicando as duplas articulações-chave historicamente ocultadas e desassociadas do sistema conhecimento científico e tecnológico: natureza-cultura, sujeito-objeto, real-simbólico. Essas ligações inseparáveis foram esgarçadas ao ponto de parecerem distintas, fato pelo qual nos leva a questionar a prevalência de um modo de produzir conhecimento de forma reducionista, simplificadora e disjuntiva.

O que temos visto é um entrelaçamento envolvendo saber e sabor num circuito prático entre conhecimento-comunicação-aprendizagem, tendo a cozinha e a comunicação como ações articuladoras da organização, da vinculação e da existência do ser-máquina, inserido numa megamáquina social que comporta emancipações e dominações.

Para Morin, a questão crucial é o princípio organizador do conhecimento. O vital não é aprender, mas reaprender a aprender; não é apenas reaprender, mas reorganizar nosso sistema mental para reaprender a aprender. “Será preciso nos servirmos de nosso pensamento para repensar nossa estrutura do pensamento” (O Método 1, 2003, p. 35). A comida como sistema de comunicação complexo e prático entrelaça as esferas física, biológica e antropossocial. Essa perspectiva pode nos ajudar a enxergar a complexidade do sistema alimentar moderno-colonial a partir duas ações inseparáveis: ato de cozinhar (de acordo com a cultura) e de comunicar (os saberes alimentares/informação e ter o direito à voz/à palavra).

Partindo da ideia de sistema-mundo moderno-colonial de Porto-Gonçalves (2006), consideramos adequado pensar no sistema alimentar global nos servindo dessa descrição por se adequar às contradições que estamos apontando. Assim, esses sistemas apresentam-se como o que há de mais moderno e atualizam o que há de mais antigo e colonial em termos de padrão de poder, instaurando uma colonialidade do poder sobre o saber.

3.4 COZINHAR É UM ATO POLÍTICO

Conforme analisamos, historicamente, cozinhar é considerada uma atividade secundária, portanto, passível de ser terceirizada para as grandes corporações alimentícias. Foi o que aconteceu a partir da década de 50 com a industrialização da agricultura e dos alimentos. A cozinha é um território de desigualdades entre homens e mulheres, de classe social e raça; pesados, por demandar tempo e trabalho; ligada ao ofício e à obrigação familiar. Por outro lado, também é vista como uma atividade prazerosa; de lazer com amigos e famílias; ligada ao ócio; função intransferível, prática essencial para conhecer mais sobre a própria alimentação e a vida.

Cozinhar é um ato político, pois está ligado à sobrevivência, à construção e fortalecimento da capacidade individual e coletiva de escolhas e à soberania de preparar seu próprio alimento. É lugar de aprendizados, solidariedades e comunicações, mas, ao mesmo tempo, é o espaço de subjugação, dominação e opressão. Neste contexto – marcado por concorrências, antagonismos e complementariedades –, entrelaçamos os pensamentos de Morin e Leff por não estabelecerem uma oposição entre natureza e cultura, mas por ressignificarem os potenciais da cultura e da natureza.

Assim, olhamos para o ato de cozinhar como a capacidade do ser humano em transformar a natureza em comida, que se traduz em autonomia, autocuidado e cuidado com o outro, incluindo o território. É uma das chaves para a promoção da saúde entendida como “um processo de capacitação da comunidade para atuar na melhoria da qualidade de vida, incluindo uma maior participação e controle” (Ottawa, 1986).

Com isso, os sentidos do que é saudável passam pelo diálogo, mediado pelo encontro de sujeitos interlocutores, não de receptores de mensagens condicionadas. Os saberes e os sabores de cada cultura não sejam

subordinados a uma ciência e a uma técnica, que não correspondam aos interesses coletivos; e uma autonomia regulada pelo mercado. Ao contrário, buscamos uma concepção de cozinhar e comunicar que promova um diálogo de saberes aliançado com uma ciência cidadã. Num movimento dialógico, buscamos dar visibilidade às articulações-chave indissociáveis entre *physis*-biologia-antropossociologia, partindo do contexto concreto, representado pela prática cotidiana de cozinhar e comunicar, para o contexto teórico. Ou seja, para além dos fenômenos, desejamos buscar a essência dos sentidos e significados dessas ações pela via da práxis.

Os sistemas alimentares abrigam o que comemos e nós somos os guardiões dos sistemas alimentares que nos guardam e sustentam nossa mente e nosso corpo. Nos abrigamos em um território que abriga nossos modos de viver, produzir, comer e comunicar e que, por sua vez, são abrigados por uma cultura, abrigada num sistema de pensamento, que abriga o indivíduo que cozinha, come e se comunica, que, por sua vez, abriga os sistemas alimentares e é abrigado por ele, continuamente.

As refeições que fazemos, diariamente, por absoluta necessidade, poderá nos permitir sair do âmbito dos fenômenos que as cobrem e chegar à essência. A nosso ver, cozinhar e comunicar é uma via de enfrentamento à racionalidade econômica e ao paradigma técnico-científico, que hierarquiza conhecimentos, comunicações e aprendizados, em especial o foco desse estudo: sobre Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN).

A relação entre dominação e emancipação da cozinha e da comunicação nos remete ao que fala Kosik (1976) sobre a pseudoconcreticidade. O autor esclarece esse conceito a partir do complexo dos fenômenos que povoam o ambiente cotidiano e a atmosfera comum da vida humana e que penetram na consciência dos indivíduos agentes. São regulares, imediatos e evidentes. Assumem um aspecto independente e natural – como o cozinhar e o comunicar.

Nesse mundo pseudoconcreto, pertencem: os fenômenos externos que se desenvolvem à superfície dos processos realmente essenciais; e o mundo do tráfico e da manipulação, isto é, da práxis fetichizada que não coincide com a práxis crítica e revolucionária da humanidade. “(...) é um mundo de claro-escuro, de verdade e engano (...) de duplo sentido” (*ibidem*, p. 11). Ao mesmo tempo que o fenômeno indica a essência, a esconde. De acordo com Kosik, compreender o fenômeno é atingir a essência. A realidade é a unidade tanto do fenômeno como da essência. Ambos podem ser irreais se forem apresentados isolados e forem considerados como a “única” e autêntica realidade (*ibidem*, p. 12).

Na pseudoconcreticidade, a diferença entre fenômeno e essência desaparece. É como podemos observar no sistema alimentar moderno-colonial. Na perspectiva dialética, os fenômenos inerentes a esse sistema aparecem como alternativas imutáveis para abastecer o mundo com segurança. Entretanto, oculta as contradições perturbadoras, que nos conduzem à essência: a fome, a desigualdade, a pobreza, a injustiça socioambiental, a perda de saberes ancestrais.

Esse sistema alimentar global, também chamado de economia alimentar, considerou como externalidades o solo, a água, o ar, a terra e as pessoas – que, na verdade, são as essencialidades. Assim, “naquilo que é intimamente contraditório, nada se vê de misterioso e o seu julgamento não se scandaliza nem um pouco diante da inversão do racional em irracional” (*ibidem*, p. 10). Como, por exemplo, terceirizar para o mercado a tarefa de alimentar o mundo, acabar a fome e reduzir a sociobiodiversidade do planeta.

Para o jornalista norte-americano Michael Pollan (2015), cozinhar é protestar contra a especialização, a racionalização total da vida, a infiltração dos

interesses comerciais nas esferas mais íntimas. É declarar a independência dos grandes conglomerados que procuram organizar cada um dos momentos que passamos acordados e transformar numa oportunidade para o consumo. É rejeitar a noção empobrecedora de que produção é um trabalho feito com mais eficiência por outra pessoa e a única forma legítima de lazer é o consumo. A essa dependência os marqueteiros chamam de “liberdade” (p.29).

O autor fala em disposição para investir uma maior reflexão e esforço na tarefa de alimentar a nós mesmos com uma frequência maior do a que temos adotado, sempre que pudermos. No manifesto da Comida de Verdade (2015), comer também é um ato político ao reconhecer o protagonismo das mulheres, respeitar os princípios de integralidade, universalidade e equidade. Não mata nem por veneno nem por conflito. Erradica a fome e promove alimentação saudável. Conserva a natureza e promove a paz entre os povos.

Ao meditarmos sobre cozinhar e comunicar, percebemos que a essência desses dois saberes organizativos, vinculativos e existenciais são invisibilizados pelos fenômenos, que pouco explicam as essencialidades. Não permitem partir do concreto para o abstrato, num permanente exercício prático, de contextualizar e englobar os problemas vitais da humanidade.

Uns partem do território da agricultura para empreender suas pesquisas. Outros partem do território da fome, da escassez, da pobreza, da miséria extrema. Nós partimos da cozinha, aquele cômodo da casa mesmo onde fica o fogão, também conhecido como ambiente doméstico. Esse é o nosso território cotidiano, reconhecível, ocupado frequentemente. Seja qual for o lugar de partida, a engrenagem comunicação-conhecimento-aprendizagem precisa ser acionada pelos habitantes de diferentes territórios com suas redes. Há pelo menos um ponto em comum: precisamos comer para viver sem degradar gentes e o ecossistema.

As culturas podem ser a chave para “ligar” um processo irreversível de mudanças, em prol de uma Democracia Cognitiva (Morin); da Ação Cultural para a Liberdade, que conjuga denúncia e anúncio, por meio da educação e da comunicação (Cf. cap. 7). São inúmeras emergências e convergências que florescem e irradiam pelos países latino-americanos por meio da agroecologia, das cosmovisões dos povos dos campos, das florestas e das águas, povos e comunidades tradicionais e de movimentos da sociedade civil ligados à SSAN, cujas práxis – crítica e revolucionária – orientam outros projetos de sociedade.

3.5 O DESFRUTE GASTRONÔMICO NUM MUNDO FAMINTO

Diante do exposto, retomamos as ideias de Cordón (1980) ao enfatizar que a atividade culinária (o cozinhar) pode contribuir, duplamente, para a felicidade humana. Com os acúmulos das experiências das cozinhas tradicionais, pode-se produzir uma comida agradável e adequada para manter um corpo saudável e o pleno exercício de sua faculdade intelectual, cuja realização organizada e harmônica proporciona a felicidade. E a segunda função é estender esse benefício a todos os seres humanos (p. 156), o que não acontece no século XXI.

O autor diferencia o prazer animal com o alimento, em que o importante é comer; e o desfrute gastronômico, uma das formas de gozar os resultados de um trabalho bem feito, um prazer artístico, estético. É um refinamento e educação prolongada do paladar, permitindo distinguir entre um prato bem feito e um prato mal preparado, conforme a tradição; e também a capacidade de perceber a inovação acertada, o progresso culinário.

Para o autor, a capacidade de desfrutar a comida depende da regulação da fome. O apetite não deve ser pouco nem excessivo para que, assim, se eleve a percepção de algo distinto proporcionado pela boa cozinha tradicional como aspecto valioso de cultura. Tal capacidade requer conhecimento das práticas culinárias em marcha; permite a percepção e a apreciação de um sabor novo, que harmonize, sabiamente, com a tradição e a inovação. No entanto, para que haja o desfrute, é necessária uma base estável. Isto é, eliminar a fome avassaladora ou a fome instigada por padrões homogêneos na forma de se alimentar com excesso de sal, açúcar e gordura. O degustador deve estar em uma conveniente disposição física para desfrutar a comida, vencendo o prazer animal, isto é, deve ter um bom apetite, livre da fome e da inapetência, próprio de um corpo são e bem nutrido (Ibidem, p. 129,130. 131, 132, 136).

A reflexão de Cordón (1980) a respeito das condições para desfrutar o prazer de uma alimentação está em diálogo com o documento Centralidade do Alimento (PETRINI et al., 2012), publicado pelo Slow Food. Fundado em 1989 na Itália pelo jornalista e sociólogo Carlo Petrini, o movimento defende o direito ao prazer, a importância de recuperar ritmos de vida saudáveis e o valor da biodiversidade cultural com o lema de que o alimento deve ser “bom (gostoso), limpo (de veneno e contaminantes) e justo (para quem planta e consome)” (PETRINI et al., 2012).

O movimento começa quando Petrini escreve críticas gastronômicas associadas às críticas ao sistema alimentar industrializado. Na segunda metade da década de 90, a pauta prioritária do *slow food* era estimular a consciência de que o mundo da gastronomia deveria mobilizar-se para defender o grande patrimônio agroalimentar ameaçado pelas produções em massa.

No início do século XXI, este documento atesta uma mudança fundamental na atuação do movimento – presente em mais de 153 países – ao assumir a luta contra a fome: “O *Slow Food* defende o direito ao prazer, e não existe prazer

baseado no sofrimento e na escravidão dos outros” (*ibidem*, p. 6). Petrini et al. argumentam que o direito ao alimento é o direito primário da humanidade para garantir a vida não apenas do gênero humano, mas de todo o planeta.

Os autores destacam o artigo 11 do Pacto Internacional sobre os Direitos Econômicos, Sociais e Culturais, adotado pela Assembleia Geral das ONU em 1966 (BRASIL, 1992), que integra a noção de direito ao alimento com a ideia de direito à liberdade da fome. A alínea 1 do artigo declara “o direito de toda pessoa a um nível de vida adequado para si próprio e sua família, inclusive à alimentação, vestimenta e moradia adequadas, assim como a uma melhoria contínua de suas condições de vida”.

A alínea 2 define o “direito fundamental de toda pessoa de estar livre da fome”. Eles observam que, sem a segunda alínea, o artigo 11 não representaria um questionamento urgente. Assim, consideram que a fome é uma forma de escravidão:

é, antes de tudo, uma escravidão física que pode se traduzir em escravidão econômica, social e pode, muitas vezes, referir-se aos próprios governos dos países escravos da fome, tornando-se escravidão política. (PETRINI et. al, 2012, p. 5)

Outro aspecto observado por Petrini et.al. é que o direito ao alimento não consta no artigo 6 do pacto, que fala do direito à vida. No documento, eles questionam a ausência e afirmam que “a vida faz parte dos direitos civis e políticos; e a alimentação, dos direitos econômicos, sociais e culturais”. A água, sem a qual não há vida, só apareceu no âmbito dos direitos em 2010, quando a ONU ratificou o direito à água segura e limpa para uso alimentar e higiênico como um direito essencial para o pleno desfrute da vida e de todos os direitos humanos.

Ao comparar os dispositivos do Pacto Internacional, os autores concluem que a alimentação é considerada um direito acessório, não tem o mesmo *status* de direito político e civil que tem a vida. Apontam que o texto do Pacto indica um

modelo de pensamento no qual a humanidade pode se desvincular de suas necessidades, de sua dependência física.

O domínio da natureza, das estações, das intempéries e do ciclo natural dos ecossistemas foi a utopia de liberdade de muitas civilizações. Baseada no progresso técnico e econômico, os países com tecnologia e dinheiro suficientes teriam o direito ao alimento garantido. A indústria alimentar e a agricultura de tipo industrial, voltada para o mercado, foram as principais defensoras desta visão.

Nesse modelo de pensamento, a vida é quase um conceito abstrato. O alimento, um dos elementos de dependência, está inserido entre os direitos sociais e econômicos. Os autores do documento do *Slow Food* definem o germe de um dos pontos a corrigir: “o alimento não é direito somente de quem tem dinheiro para comprá-lo” (*ibidem*, p.6). Assim, conclama seus associados a se comprometerem com a luta na qual o direito à alimentação e a liberdade da fome sejam incorporados no direito à vida. Incita a seguir além dos tradicionais limites do gastrônomo, o prato, e buscar portos seguros, onde:

a simplicidade encontrará o verdadeiro prazer, a agricultura iluminada será responsável pela bondade e beleza, o sabor andar de braços dados com o saber, a economia local cuidará do planeta e do futuro dos jovens. Sem o direito ao alimento bom, limpo e justo para todos, estas instâncias não poderão ser realizadas e toda a humanidade sofrerá, como a nossa mãe Terra (grifo dos autores, *ibidem.*, p. 4).

Cordón (1980) justifica que o desfrute gastronômico depende da ausência da fome e atribui essa capacidade de deleite a um aprendizado constante sobre a comida para discernir as escolhas alimentares. Ao defender o direito humano como um direito à vida e liberdade da fome, Petrini (2009) e seus colaboradores consideram que sabor e saber devem andar de braços dados, ou seja, devem ser reaproximados, combatendo o pensamento reducionista, simplificador e disjuntivo do Ocidente, que despolitiza as causas da fome. Tal perspectiva está alinhada com o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), que tem duas

dimensões: o direito de estar livre da fome e o direito à alimentação adequada. A realização destas duas dimensões é de crucial importância para a fruição de todos os direitos humanos.

O alimento, como um direito estritamente ligado à existência da humanidade, não pode ser condicional. Quem não tem tecnologia e dinheiro não tem acesso à comida. Água, direito ao alimento e liberdade da fome devem estar no centro das políticas, a fim de dar mais valor à humanidade do que aos mercados, defendendo o bem comum. “Não podemos [Slow Food] falar de sustentabilidade, direitos, futuro, se não falarmos também – e acima de tudo – da fome”, informa o documento (PETRINI *et. al*, 2012, p. 6 e 7).

As reflexões sobre a inter-relação entre cozinhar/comunicar, tendo a fome como propulsora da atividade humana, nos conduz à contradição essencial do sistema alimentar moderno-colonial. O alimento (comida) e a comunicação (informação) representam um duplo imperativo contraditório. No sistema capitalista, por sua vez inserido no sistema-mundo moderno-colonial, eles aparecem, ao mesmo tempo, como direito e mercadoria.

A mercadoria é o ponto de partida, *a priori*, de Marx: “a riqueza das sociedades nas quais reina o modo de produção capitalista aparece como uma enorme produção de mercadorias; e a mercadoria individual como sua forma elementar. De acordo com Harvey (2010), Marx está preocupado em analisar o modo de produção capitalista em sua forma pura. Ele começa sua teoria sobre a economia política com as mercadorias, pois dentro desse sistema qualquer pessoa tem contato e experiência com elas.

É, portanto, universal, familiar a todos, sem restrição de classe, raça, gênero, religião, nacionalidade, preferência sexual ou o que for (HARVEY, 2010, p. 25-26). Como ocorre o direito num modo de produção capitalista? A acumulação de capital aprofunda a desigualdade e a injustiça, nem todos têm acesso às

mercadorias para viver e uma delas é a comida, que falta para cerca de 1 bilhão de pessoas. Se a comida é essencial à vida, assegurada, legalmente, como um direito, por que esse direito é constantemente violado? A tragicidade e o sofrimento da fome nos fazem pensar que bastaria um sofrer para que devêssemos lutar para impedir a insegurança alimentar que vai da escassez ao excesso.

3.6 CULINÁRIA E COMUNICAÇÃO: PRÁTICAS EMANCIPATÓRIAS NAS POLÍTICAS DE SSAN

Na perspectiva da SSAN e do DHAA, a prática culinária está inserida como uma das estratégias para promover a Educação Alimentar e Nutricional (EAN), entendida como um “campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis” (BRASIL/MDA, 2012, p. 23).

No Marco Referencial da EAN para as políticas públicas, um dos princípios para as ações de EAN é a “comida e o alimento como referências; valorização da culinária como prática emancipatória”. O ato de cozinhar é associado à autonomia, cuidado e autocuidado. Saber preparar o próprio alimento também permite praticar as informações técnicas e amplia o conjunto de possibilidades dos indivíduos, conforme o documento.

O Marco sublinha que a prática culinária também facilita a reflexão e o exercício das dimensões sensoriais, cognitivas e simbólicas da alimentação. Baseia-se

em estudos no campo da A&N, que apontam a culinária como objeto de estudo e intervenção para promover práticas alimentares saudáveis (p.26).

No referido documento, a comunicação é entendida como um conjunto de processos mediadores da EAN, que, para ser efetivada, deve ser pautada em alguns critérios, entre os quais, “construção partilhada dos saberes, práticas e soluções; valorização do conhecimento, da cultura e do patrimônio alimentar; e relações horizontais” (p. 35). São propostas alinhadas com a visão freireana de comunicação e educação popular crítica e problematizadora.

No Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado em 2014, também pelo Ministério da Saúde (MS) – BRASIL (2014) –, a regra de ouro é “prefira alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados”. Isso significa não trocar comida feita na hora por produtos que dispensam o ato de cozinhar. A compreensão e superação dos obstáculos para promover a Alimentação Adequada e Saudável (ADS)⁵⁵ passa por temas como a informação, as habilidades culinárias e a publicidade.

O excesso de informações contraditórias sobre alimentação e saúde nos meios de comunicação e na publicidade “induzem modismos e levam à depreciação de alimentos e práticas alimentares tradicionais. Não raro, a alimentação saudável é confundida com dietas para emagrecer” (BRASIL-MS, p. 105). Por isso, a orientação é ser crítico quanto às informações divulgadas na mídia.

Em relação à habilidade culinária, atesta-se o enfraquecimento da transmissão desses conhecimentos entre gerações, o que favorece o consumo de alimentos

55 A Alimentação Adequada e Saudável é a realização de um direito humano básico, com a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as necessidades alimentares especiais, pautada no referencial tradicional local. Deve atender aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação, prazer (sabor), às dimensões de gênero e etnia e às formas de produção ambientalmente sustentáveis, livres de contaminantes físicos, químicos, biológicos e de organismos geneticamente modificados (BRASIL, 2007).

ultraprocessados. O caminho proposto é desenvolver, exercitar e partilhar essas habilidades, ou seja, cozinhar mais, incentivar essas práticas na escola e integrar-se em associações da sociedade civil que buscam proteger o patrimônio alimentar das diversas culturas alimentares (p.112).

3.7 O PARADOXO DO COZINHAR

O segundo problema levantado nesta pesquisa é o problema do sistema de comunicação hegemônico, que encobre, sistematicamente, as contradições e os conflitos de interesses num jogo de invisibilidade/visibilidade entre a ciência, o Estado, a economia, a política e o mercado de alimentos e mídia. Do laboratório à prateleira do supermercado e aos meios de comunicação, há uma tendência em ocultar e controlar a informação sobre os processos de produção, distribuição e consumo de alimentos.

O ato de cozinhar não é só estimulado pelas políticas de SSAN. A indústria alimentícia e os meios de comunicação também querem nos levar para a cozinha. Os produtos alimentícios são comunicados com uma narrativa poética e filosófica, como se tudo fosse feito em casa, com afeto e carinho. A indústria, desde o seu surgimento na década de 50, hostilizou a cozinha doméstica como lugar de atraso e escravidão. Agora, a celebra como o espaço da hospitalidade e do prazer. Todo seu esforço hoje é demonstrar que também “somos feito em casa” ou fazer um convite: “Vamos cozinhar?”

Em 2015, após a publicação do Guia, a Sadia, marca do frigorífico BRF Foods⁵⁶ – detentor também das marcas Perdigão e Qualy –, lançou a campanha publicitária “Comida de Verdade com S de Sadia” e o filme Ode à Gastronomia com o slogan “a Sadia entra com os ingredientes (lasanha, pizza, linguiça calabresa) e você (consumidor) põe o encanto”.

⁵⁶A BR Foods é uma fusão das marcas brasileiras Sadia e Perdigão desde 2009. É uma das maiores processadoras de proteína animal do mundo.

Aqui, contraditoriamente à conveniência preconizada pela indústria, o cozinhar está associado ao ócio, ao prazer e à criatividade com um ar de alquimia e magia⁵⁷. Essa ideia é bem diferente de comer com praticidade e manter distância do fogão. O termo Comida de Verdade (*real food*) aparece nos livros do jornalista norte-americano Michael Pollan. É explicada como aquela refeição preparada com ingredientes reconhecidos na natureza e feita por pessoas de verdade, em oposição aos industrializados.

O Guia trouxe essa expressão para indicar que alimentação saudável é consumir comida de verdade, fora das embalagens e resgatar hábitos alimentares tradicionais. A expressão foi tema da V Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional, realizada em Brasília, em 2015.

No manifesto⁵⁸, Comida de Verdade é:

salvaguarda da vida. É saudável tanto para o ser humano quanto para o planeta, contribuindo para a redução dos efeitos das mudanças climáticas. Garante os direitos humanos, o direito à terra e ao território, à alimentação de qualidade e em quantidade adequada em todo o curso da vida. Respeita o direito das mulheres, a diversidade dos povos indígenas, comunidades quilombolas, povos tradicionais de matriz africana/ povos de terreiro, povos ciganos, povos das florestas e das águas, demais povos e comunidades tradicionais e camponeses, desde a produção ao consumo. Protege e promove as culturas alimentares, a sociobiodiversidade, as práticas ancestrais, o manejo das ervas e da medicina tradicional, a dimensão sagrada dos alimentos.

A Comida de Verdade estabelece parâmetros para o que se considera como alimento e substâncias com aspecto comestível e considera a água um alimento. Está ligada ao território, à cultura, quem prepara e deve vir da natureza, ser biodegradável, sustentável, ligada ao ciclo do ecossistema. Para comer uma comida de verdade, o manifesto sugere que é preciso conhecer a verdade sobre a comida. E a verdade não é conveniente, porém necessária para a construção

57 Essa denotação com a mágica nos remete à origem da palavra cozinheiro. Na Grécia Antiga, *mageiros*, cuja raiz é magia, era utilizada para denominar sacerdote, açougueiro e cozinheiros.

58 Disponível em: <<https://goo.gl/vsH6qa>>. Acesso em: 13 dez. 2017.

da capacidade de escolha individual e coletiva de forma crítica e problematizadora, buscando complexificar os processos ligados à produção, abastecimento e consumo de alimentos. Assim, evitam-se os conhecimentos mutilantes, as visões reducionistas e totalizadoras. Esse conceito está dentro dos preceitos do campo da SSAN.

De acordo com Fischler (1995), o sistema alimentar industrial prontificou-se a atender os indivíduos que buscavam reduzir o tempo das obrigações cotidianas, além da missão profética de eliminar a fome, como já comentamos. Ao transformar os produtos agrícolas, esse sistema não substituiu somente os ofícios da produção tradicional, mas também, e cada vez mais, as cozinheiras e os cozinheiros e os profissionais da Gastronomia.

A preparação culinária, ou pré-culinária, desloca-se cada vez mais da cozinha para a fábrica: os novos alimentos-serviços incorporam com eficiência trabalho e tempo com pratos preparados, legumes pré-cozidos, purês instantâneos ou café solúvel. “A cozinha se industrializa tanto como a agricultura” (FISCHLER, 1995, p. 187). Os alimentos-serviço, ou comida de conveniência, incorporam cada vez mais tempo e trabalho, liberando o comensal dessa atividade e distanciando-o do conhecimento de sua comida (*ibidem*, p. 210).

A indústria que nos afastou da cozinha, agora quer, a todo custo, nos colocar de volta para esse ambiente. São múltiplos os sentidos do cozinhar e suas ressignificações dentro de racionalidades antagônicas, da liberal à progressista. Ao que parece, a cozinha está em franca disputa. Em 2016, a Sadia estreou outra campanha reforçando o convite para voltar à cozinha. Dessa vez, com a chancela do *chef* inglês Jamie Oliver, apresentador de programa de culinária, defensor da alimentação saudável nas escolas e idealizador do movimento *Food Revolution*⁵⁹.

59 O *Food Revolution* acontece em vários países, inclusive no Brasil. O foco de ação é educação alimentar, nutrição, desperdício alimentar, sustentabilidade, culinária e comércio ético (o que inclui o bem-estar dos animais criados para consumo humano). Esse movimento tem

O *chef*-midiático surpreendeu seus admiradores ao assinar a linha de congelados “Pratos para cozinhar”, que faz parte da parceria com a marca para o projeto “Saber Alimenta”. O programa prevê a realização de supostas “atividades educativas” em escolas, supostamente EAN. A comunicação mercadológica (*marketing* e publicidade) da marca foi baseada na pergunta: “Prontos para cozinhar?”⁶⁰.

Esta parceria ganhou notoriedade e gerou controvérsias pelo volume do investimento financeiro envolvido, pela união de atores com práticas aparentemente não convergentes, pela ação publicitária massiva e articulada para o seu anúncio e pelo público de interesse (escolares, em uma das vertentes de ação).

A Aliança para a Alimentação Adequada e Saudável enviou uma carta aberta⁶¹ ao *chef* com a assinatura de 51 organizações da sociedade civil no Brasil. O documento repudia essa parceria e destaca que uma questão-chave para a garantia da EAN é protegê-las do Conflito de Interesses (Col). O documento informa que:

O Col está presente, por exemplo, quando são estabelecidas parcerias com empresas que possuem produtos, princípios e práticas divergentes (e, em geral, antagônicos) aos princípios e diretrizes que norteiam as políticas públicas de promoção e garantia da Alimentação Adequada e Saudável (AAS). Estas parcerias são claramente uma situação de Col, porque há um confronto entre o interesse público (promover a AAS na perspectiva que apresentamos no início deste documento) e o interesse privado (ampliar o conhecimento da marca, construir/consolidar uma imagem positiva da empresa, apresentar novos produtos de seu portfólio e fidelizar o mais precocemente possível a clientela, com o objetivo, ao fim e ao cabo, de ampliar suas vendas e seu lucro).

apoio da Fundação Bill e Melinda Gates, que atua com investimentos na área de pesquisa científica em diversas áreas, como a de nutrição, incentivando, por exemplo, a produção de alimentos biofortificados no Brasil.

60 Disponível em: <<https://conhecerparacomer.com.br/2016/07/27/food-revolution-day-dos-ultraprocessados/>>. Acesso em: 23 nov. 2017.

61 Disponível em: <http://actbr.org.br/uploads/conteudo/1091_CartaJO_port_14_09.pdf>. Acesso em: 23 nov. 2017.

No manifesto da Comida de Verdade, uma das características é não estar sujeita aos interesses do mercado. Frente às críticas recebidas pela parceria de Jamie Oliver no perfil da Sadia, a empresa tem uma resposta padronizada que diz o seguinte: “Queremos trazer uma alimentação melhor para o povo brasileiro. Fizemos uma linha de alimentos congelados (...) e queremos incentivar o brasileiro a voltar para a cozinha.” Se cozinhar é um dos dez passos que o guia elenca para promover a alimentação saudável, utilizar alimentos congelados é contraditório.

A ideia de que a comida possa ter algum vínculo com a natureza não é nada óbvia quando ela chega inteira dentro de uma embalagem. “Com isso, viramos presas fáceis para as corporações que vendem suas versões sintéticas da coisa verdadeira – o que chamo de substâncias comestíveis semelhantes a alimentos” (POLLAN, 2014, p. 17).

Mais um exemplo de comunicação mercadológica é da marca de suco em pó Tang com a campanha “Somos feitos em casa”. A marca faz parte do portfólio da Mondelez, uma das dez maiores empresas de alimento do mundo⁶² (Oxfam, 2017). De acordo com gerente de *marketing*, Felipe Pedrolli⁶³, o conceito é estimular relações verdadeiras entre pais e filhos. E para incentivar essas conexões, está o ato de cozinhar (que, nesta perspectiva, está representada pela mistura do pó em água), conversar e brincar juntos. Lembramos que o Guia Alimentar estimula a comer, sempre que possível, em companhia e a desenvolver as habilidades culinárias.

Pollan (2014) desenvolveu algumas ideias para explicar o que chamou de Paradoxo do Cozinhar. Nos Estados Unidos, o tempo gasto com o preparo das refeições nos lares caiu pela metade desde meados dos anos 1960. Hoje, o

62 Disponível em: <file:///C:/Users/Juliana/Downloads/bp166-behind-the-brands-02-260213-pt%20(1).pdf>. Acesso em 05 dez. 2017.

63 Disponível em: <<http://portaldapropaganda.com.br/noticias/10729/tang-reforca-importancia-de-momentos-genuinos-em-familia-com-nova-campanha/>>. Acesso em 05 dez. 2017.

tempo gasto é de 27 minutos. O também jornalista norte-americano Paul Roberts (2009) afirma que, até 2030, a previsão do tempo de cozinha ideal deve ficar entre 5 a 15 minutos, indicando que o futuro do alimento é ser um acessório.

Por outro lado, fala-se mais sobre culinária, assistem-se a programas de TV, lê-se sobre o assunto e frequentam-se restaurantes onde é possível observar o preparo da comida em tempo real. Os cozinheiros profissionais tornaram-se celebridades como atletas e artistas de cinema. “A mesma atividade que as pessoas encaram como um trabalho enfadonho acabou sendo, de alguma forma, elevada à categoria de esporte popular com público próprio” (pp. 10-11).

Para Pollan, milhões de pessoas passam mais tempo em frente à TV assistindo programas de gastronomia do que efetivamente cozinhando. O autor sugere que o motivo desse interesse em se alimentar de livros, filmes, programas e restaurantes seja porque cozinhar envolve coisas que sentimos falta. Faz sentido essa afirmação quando propomos que cozinhar e comunicar são ações que articulam a maneira de existir e de se organizar no mundo e se vincular por meio dos afetos.

“Não estamos preparados para que essa atividade desapareça das nossas vidas”. Se cozinhar nos define como humanos, se o *sapiens* é um degustante em busca de conciliar saber e sabor, não é de surpreender o fato de que assistir pessoas cozinhando ou ler sobre o assunto desperta emoções, sentimentos, afetos, memórias, histórias.

O antropólogo norte-americano Sidney Mintz (1922-2015) (2001) afirma que os hábitos alimentares são veículos de profunda emoção. A comida e o comer são centrais no aprendizado social por serem atividades vitais e essenciais. A visão de Mintz, a esse comportamento alimentar é nutrido por adultos afetivamente “poderosos”, que conferem um poder sentimental duradouro.

Assim, o autor explica que o lugar onde crescemos e as pessoas com quem convivemos vão, aos poucos, construindo um material cultural. Esse material dá forma ao nosso comportamento alimentar que “se liga diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social” (*ibidem*, p. 32). A maneira como nos alimentamos revela constantemente a cultura em que estamos inseridos.

Pollan (2014) fala que defender a centralidade do cozinhar em nossas vidas pode ser muito ambicioso. Por isso, faz uma ressalva. Para a maioria das pessoas, a escolha do que comer, diariamente, não está resumida em comida caseira *versus* comida industrializada. Em função das atividades, do dia de semana, da ocasião e da disposição, muitos de nós passeamos por uma multiplicidade do que se entende por cozinhar.

Podemos preparar uma refeição do zero, comer fora ou recorrer ao ravióli congelado, à lata de atum, à massa pronta. A novidade está no grande número de indivíduos que agora passam muito de suas noites num dos seus extremos, valendo-se, em quase todas as refeições, de uma indústria disposta a fazer por eles tudo que não seja esquentar e comer (*ibidem*, p. 16-17).

Por isso, nos detemos na relação entre cozinhar e comunicar, duas ações que orientam a articulação entre as dimensões organizadoras da produção de bens materiais e simbólicos. São existenciais, por corresponderem a uma cosmovisão, que religa espécie, indivíduo e sociedade; e vinculativas, pelos afetos que estabelecem com a identidade, o território, a natureza e os outros.

Como essas ações inaugurais no desenvolvimento humano têm sido cooptadas por uma racionalidade econômica, um pensamento Ocidental, que reduz o cozinhar a descongelar e aquecer ou misturar água e pó? O futuro da comida e da cozinha tem sido estudado sistematicamente. Cozinhar e comunicar são formas de resistir à agricultura sem agricultor, à cozinha sem cozinheiros, à

mesa sem convivas. Fernández-Armesto (2004) receia que o ato de cozinhar se torne irreconhecível devido às práticas alimentares contemporâneas.

De acordo com o historiador, o micro-ondas é a primeira inovação, depois da frigideira, a ter, realmente, revelado um novo cozimento ao usar raios eletromagnéticos que penetram na comida ao invés da radiação infravermelha gerada pelo fogo.

Esta nova forma de cozinhar é realmente contra-revolucionária. Reverte a revolução culinária, que tornou o ato de comer sociável, e, nesse aspecto, nos leva de volta a uma fase pré-social da evolução (*ibidem*, p. 47).

O estudioso salienta que a humanidade se vangloria do ritmo acelerado das mudanças tecnológicas. Mas desde a invenção da cerâmica, nada mais que foi inventado como utensílio de cozinha teve um efeito tão enriquecedor. E nenhuma descoberta, inclusive a do microondas, fez surgir a possibilidade de um método realmente novo de cozinhar. “Durante todo esse tempo adquirimos ferramentas e dispositivos que facilitassem os processos culinário, sem no entanto, ampliar sua abrangência” (*ibidem*, p. 43).

Para Montanari (2008), a cozinha é o símbolo da civilização e da cultura. Negar a cozinha, então, representa contestar esses valores e tem o mesmo significado da negação a respeito da importância do ambiente doméstico nas práticas da produção da comida. Fernández-Armesto (2004) afirma que há mais de cem anos está em curso um movimento, o qual sugere denominar “vagamente” de anticulinária. De acordo com o autor, começa com as lutas pela emancipação feminina e socialista, em que a cozinha, as tarefas domésticas e os cuidados com a família dentro do capitalismo histórico foram tidos como um trabalho inútil e secundário, vincando a valorização e a divisão do trabalho. Libertar a mulher da cozinha e substituir a família por uma comunidade mais ampla era uma alternativa para combater a opressão histórica.

O ato de cozinhar foi objeto não só de ataques críticos progressistas, mas de preconceitos primitivistas. Montanari (2008) chama de antiozinha certos comportamentos alimentares difundidos pelo ecologismo no decorrer do século XX. A descoberta das vitaminas, por exemplo, proporcionou ao alimento cru a imagem de um comportamento saudável. Quanto menos se cozinham os alimentos, mais se preservam suas qualidades nutricionais. Esse pensamento diverge, radicalmente, das bases dietéticas antigas, que valorizavam o cozimento prolongado.

Ambos os historiadores concordam que a comida crua tornou-se atraente para os urbanos modernos em busca do sentido do que é natural em todos os âmbitos da vida e de uma vida menos planejada (cozinha demanda planejamento). O primitivismo romântico alia-se à ansiedade ecológica em tendências com a *Raw Food*, uma comida sem fogão, que mantém a temperatura máxima de 38°, próxima a do corpo, com a finalidade de absorver a energia vital dos vegetais. De igual modo, percebemos que a busca por formas de viver mais próximas da natureza tem levado pessoas a (re)descobrirem a cozinha como caminho concreto para conciliar natureza e cultura.

Hoje, observamos múltiplas narrativas do cozinhar que convivem com os sentidos de emancipação, dominação, prazer, conhecimento e sociabilidades. Percebemos, também, o quanto essa prática tem se tornado frequente num modelo de comunicação voltado para vender produtos.

Atentemos para a construção de narrativas e subjetividades. Frequentemente, ideias, conceitos e noções são apropriados, ressignificados com sentidos ambíguos. As políticas públicas de SSAN falam em culinária; a indústria fala em cozinhar, um verbo de ação, movimento. Os termos podem até ser similares em sua origem etimológica, mas seus usos não são neutros.

Após analisarmos a dinâmica e a estrutura entre cozinhar e comunicar, buscando a essência e o desvelamento da pseudoconcreticidade, trataremos de suas esferas indissociáveis, mas que foram historicamente separadas pelo Paradigma do Ocidente. Ao estudar sobre comida, o cozinhar e o comer é impossível separar o saber do sabor. Por isso, nos deteremos a esmiuçar essa dupla de conceitos fundamentais para combater o desconhecimento, a desinformação e a incomunicabilidade, observadas na vinculação entre o sistema alimentar moderno-colonial e o sistema multimodal de comunicação. Assim como a relação entre cozinhar-comunicar; a aproximação entre saber-sabor poderá nos auxiliar na identificação de caminhos possíveis para reapropriação do ser no saber.

4 COMIDA: SABER E SABOR

4.1 TECENDO A TRAMA DO *SAPERE*

O que é bem conhecido, justamente por ser
bem conhecido, não é conhecido.
Hegel

A palavra complexidade traz, em sua origem, o significado do que é tecido junto. Reúne o uno e o múltiplo. Morin (O Método 1, 2003) classifica esse pensamento como uma estratégia para olhar os antagonismos, as complementaridades e as concorrências nos fenômenos. Conservar as circularidades física ⇔ antropologia e objeto ⇔ sujeito é abrir a porta para a pesquisa dessa relação, mantendo a associação de duas proposições reconhecidas como verdadeiras isoladamente, mas que se negam mutuamente. Antes, são faces de uma verdade complexa, de noções interdependentes.

A circularidade talvez dê chance para um conhecimento que se reflete sobre si mesmo. Assim, o físico reflete sobre o cultural e o social, que, por sua vez, podem refletir sobre o físico e assim por diante. O movimento reflexivo do pensamento sobre o pensamento pode abrir a possibilidade de um método. Neste, há interação entre os termos, que se remetem entre si. Dessa forma, se tornaria produtivo por meio de processos e de trocas entre consciências complexas, comportando a própria reflexividade.

A comida que chega à boca e as palavras que alimentam a mente estão, indissociavelmente, ligadas pela mesma origem, contam a mesma história, carregam o significado da mesma palavra-fonte, do seu étimo, que quer dizer significado verdadeiro. A etimologia da expressão latina *sapere* entrelaça tanto o saber/conhecimento como o sabor/gosto.

Se levarmos em consideração essa raiz etimológica, o processo de aprendizagem para a vida não desvincularia saber e sabor, pois o ato de conhecer pressupõe o ato de saborear ideias, função própria do paladar. De

igual forma, o ato de comer implica conhecer mais sobre a multidimensionalidade da alimentação, função própria do intelecto. Seguindo este raciocínio, a maneira como se conhece o mundo, ou a comida, não se realiza por meio da separação entre o prazer e a razão crítica. Ao contrário, põe em comunicação, concomitantemente, as dimensões ecológica, biológica, social e cultural.

Tecendo os fios, neste breve exercício da tecelagem, encontram-se, no grego, as palavras-fonte *sapio*, para designar o sábio, cujo significado é degustar; *sapiens* é o degustador ou degustaste; *saphes*, perceptível ao gosto; *sisyphos* indica o “homem de gosto mais apurado, um apurado degustar e distinguir, um significativo discernimento” (ALVES, 2011, p. 63); e *sapientia* é conhecer a vida pela boca, ou conhecimento saboroso. As palavras-fonte *sapere* e *sapio* – utilizadas para explicar o que é conhecimento, discernimento, o sábio e a sabedoria – representam a relação do ser humano com sua comida, em busca de sabores, saberes e plenitude diante da vida ou de sua refeição. Logo, o *homo sapiens* é um degustador em sua essência.

Em O Método 3 (MORIN, 1999), o autor afirma que as noções sobre o ato de conhecer parecem unas e evidentes, mas, ao contrário, quando questionadas, elas se fragmentam, se diversificam e se multiplicam em inúmeras noções, cada uma gerando uma nova interrogação:

Compreendemos, mas o que significa compreender? Captamos ou damos significações, mas qual é o significado da palavra ‘significação’? Pensamos, mas sabemos pensar o que quer dizer pensar? Existe um impensável no pensamento, um incompreensível na compreensão, um incognoscível no conhecimento? (*ibidem*, p. 19).

Na ideia de conhecimento, encontramos a ignorância, o desconhecido e a sombra. Apesar de tão familiar e íntimo, nosso conhecimento torna-se estrangeiro quando desejamos conhecê-lo. Daí, temos o Paradoxo do Conhecimento, que é fragmentado e desconhecido em si mesmo e ignora o que significa conhecer. Ao tecer os fios do *sapere*, interessa-nos compreender o que

significa comer. Essa prática vital, entranhada de saberes, é hiperfragmentada ao ponto de tornar substâncias irreconhecíveis e incompreensíveis na natureza em produtos com aparência de comida, inserida nos sistemas alimentares tradicionais e nos ambientes alimentares cotidianos. O desconhecido torna-se familiar à medida que o degustante sujeita sua sabedoria em conhecer e reconhecer seu alimento, ao que Morin chama de “reino dos especialistas”, que separam o inseparável: o saber do sabor.

O socioantropólogo é um combatente incansável do pensamento reducionista ao estudar a organização do conhecimento e seus princípios organizadores. Parte da proposição de que o conhecimento é multidimensional e inseparável. Ora, se estamos em busca de articular saber e sabor, essa consideração corrobora com a ideia de que o ato de conhecer não é uma experiência exclusiva da razão. Comporta diversidade e multiplicidade. Dessa forma, não seria mais passível de redução a uma única noção como informação, percepção, descrição, ideia ou teoria. Deve-se concebê-lo com vários modos e níveis aos quais correspondem cada um desses termos. Pois todo conhecimento cognitivo necessita da conjunção de:

processos energéticos, elétricos, químicos, fisiológicos, cerebrais, existenciais, psicológicos, culturais, linguísticos, lógicos, ideais individuais, coletivos, pessoais, transpessoais e impessoais, que se encaixam uns nos outros (MORIN, O Método 3, 1999, p. 20-21).

O autor argumenta que a própria organização do conhecimento, no interior de nossa cultura, rachou essa multidimensionalidade. A grande disjunção entre ciência e filosofia operou uma cisão entre espírito (metafísica) e cérebro (ciências naturais). Além disso, a fragmentação disciplinar separou e dispersou saberes nas ciências físicas, biológicas, humanas (a antropologia cultural, as sociologias da cultura, as histórias das culturas, das crenças, das ideias, da ciência); na filosofia (teoria do conhecimento) e entre ciência e filosofia (a lógica e a epistemologia) (*ibidem.*, p. 21).

Morin acrescenta, ainda, um continente não reconhecido e inexplorado, que é a noosfera, onde o conhecimento se organiza em sistema de ideias (teorias, doutrinas) que necessitaria de uma ciência nova: a noologia. Cada um desses fragmentos ignora a vista global da qual faz parte (*op. cit.*).

Percebemos que os modelos de conhecer, comunicar e aprender sobre a comida estão inscritos no paradigma disjuntivo, simplificador e redutor. Os desdobramentos são evidentes na degradação ambiental, na persistência da fome, das desigualdades sociais e no aumento de diversas doenças. A comida separou-se do nutriente; o ser humano desligou-se das tarefas ligadas à alimentação e, conseqüentemente, corre o risco de não refletir sobre o que come.

4.2 CIÊNCIA E SAPIENTIA

O educador, filósofo e teólogo mineiro Rubem Alves (2011) busca desvelar a encruzilhada etimológica entre saber/sabor. Aponta o conflito entre os saberes do “eu” e os do corpo, que dizem respeito à desunião entre razão e emoção; a dicotomia entre o cognitivo e o emocional; o pensamento analógico e o digital. De acordo com o referido autor, o “eu” conhece com os olhos e diz o que sabe com ideias claras e distintas. Os olhos sentem-se felizes em contemplar de longe o objeto amado. O autor acentua a diferença entre contemplar um objeto, à distância, exterior ao corpo, e a possibilidade de comê-lo, literalmente, incorporar o objeto que se deseja conhecer, matar a fome.

O socioantropólogo Claude Fischler (1995)⁶⁴, ao examinar a relação do ser humano com seu alimento, privilegiou dois aspectos no interior de uma lógica culinária: o Paradoxo do Onívoro e o Princípio de Incorporação. Esse princípio, aparentemente universal, traz a ideia a seguinte idéia: o que comemos modifica e determina nosso ser (p. 371). Comer é íntimo, expressão que, do latim *intimus*,

⁶⁴ Fischler foi orientado academicamente por Morin e, atualmente, coordena o Centro de Pesquisa Edgar Morin, na França.

é o superlativo de interior. Ao incorporar os alimentos, fazemos com que eles acessem nosso interior. A sabedoria popular percebe esse processo, revelado no conhecido dito “somos o que comemos”.

Os alimentos ultrapassam a barreira da boca, introduzem-se em nós e convertem-se em nossa substância íntima. Por isso, Fischler (1995) afirma que a alimentação é o domínio do apetite, do prazer, mas também de desconfiança, de incerteza e de ansiedade (p. 11). Eis o paradoxo do ser que de tudo pode comer, mas não sem riscos.

Para o referido autor, comer é pensar a relação com o mundo, consigo mesmo, com os demais indivíduos e a coletividade. Por isso, justifica que o onívoro humano tem uma necessidade constante de pensar sobre sua alimentação. Alves (2011) explica esse Princípio de Incorporação dizendo que o corpo usa os olhos para conhecer os frutos, ou seja, ver para comer. Já a boca precisa comer o objeto para conhecer (p. 58). Aí surge o conflito com os saberes do “eu”, que conhece com os olhos, e os saberes do corpo, que usa os olhos para comer.

O educador afirma que o sabor vive onde a visão morre: no contato. Quando come, faltam-lhe palavras para comunicar os sabores dos frutos. “Como dizer o sabor/gosto de um morango?”. Alves (2011, p. 59) pergunta e completa: “A falta de clareza e distinção da *sapientia* não se deve a um defeito de comunicação que pode ser corrigido”. Isto porque os sabores são, essencialmente, segredos incommunicáveis. O objeto da *sapientia* está além das palavras.

Fischler (1995), ao perguntar como compreender a paixão e a obsessão contemporânea pela alimentação, destaca que “nos falta aprender a pôr em escuta nossos sentidos para redescobrir nossos alimentos e nosso corpo” (p. 376). Nas palavras de Alves (2011), falta conjugar os saberes do “eu” com os do corpo: ciência e *sapientia*.

O conflito entre os saberes do “eu” e do corpo conduz Alves (2011) a demonstrar que há uma hierarquia nos modos de compreender o mundo ao comparar ciência e *sapientia*. A linguagem científica é considerada a dos saberes, da razão, fonte de autoridade e verdades incontestáveis. Tudo o que precisa ser sabido, encontra-se no dito, compreendido ao pé da letra. É literal, sem segredos ou entrelinhas.

A linguagem do corpo é a dos sentidos, da experiência sensível, do indizível. Ao dizer que a comida é saborosa, por exemplo, Alves (2011) argumenta que o outro continua sem saber, ou seja, sem sabor. É da ordem do subjetivo, não se explica objetivamente o sabor da refeição. “Nada sei sobre o sabor do saboroso. Para o sabor não há palavras” (p. 59). Antes, enuncia uma experiência de prazer. Alves (2011) sugere que, para se saber o sabor do saboroso, se deve ir além das palavras.

Assim, Alves sugere que ciência são palavras que dizem um saber; *sapientia* são as palavras que apontam para um sabor. Para explicar sua proposição, utiliza como exemplo uma jabuticabeira carregada de frutos com uma escada encostada à árvore. Nessa ilustração, a *sapientia* seduz quem nunca chupou jabuticaba a experimentá-la; tentam a pessoa a subir na escada, que simboliza a ciência, e a comer o fruto. Escadas são construídas com saber; jabuticabas são gozadas com sabor. Saberes moram nas palavras. Sabores moram além das palavras: na boca (p. 61).

Nesse sentido, compreendemos a comida como um diálogo entre seres e saberes, que conjuga os saberes do “eu” e do corpo; da ciência e *sapientia*; do comunicável e do incomunicável. Para ilustrar esse pensamento, recorreremos à literatura, que, segundo Morin (2012b), tem a capacidade de compreender a complexidade do mundo e a condição do homem.

O livro *O Cozinheiro do Rei*, de autoria de Zé Rodrix (1947-2009) (2013), é uma história romanceada do Brasil, cuja trama está centrada nas relações materiais e simbólicas da alimentação. O texto narra a trajetória épica de Pedro Karaí, um índio mestiço, da tribo dos Mongoyós, localizado em Rio das Contas, no sertão da Bahia.

Por volta dos cinco anos, Karaí teve uma experiência comunicativa sobre os sentidos, as ideias e os sentimentos contidos numa refeição. Uma de suas brincadeiras favoritas era pular no rio com seus amigos. Porém, num certo dia, o indiozinho bateu com cabeça em uma rocha e ficou desacordado, entre a vida e a morte. Foi socorrido, prontamente, pelos adultos da tribo que, junto com a sua mãe, tentavam reanimá-lo.

Enquanto essa movimentação acontecia a sua volta, Karaí alternou momentos de lucidez e inconsciência até ser atraído pelo cheiro do mingau de farinha de tapioca com peixe que sua mãe lhe havia preparado. Nesse exato momento, a comunicação acontece e o menino descreve o que aconteceu:

Minha mãe trazia nas mãos uma cuia de cabaça cheia de alguma coisa que eu não via, mas que *exalava um cheiro delicioso*, que me penetrava as narinas e me enchia a boca de água. Quando ela colocou em frente à minha boca, erguendo-me o pescoço para que pudesse nela encostar meus lábios, a *visão da superfície cinzenta e brilhante me encheu os olhos de lágrimas*. O mingau de tapioca com farinha de peixe, feito com todo o cuidado sobre as brasas de uma fogueira do dia anterior, escorreu por minha boca, acariciando-me a língua e revestindo de delícias as paredes da minha garganta. Entrou por meu organismo adentro, *enchendo meu estômago de alegria e paz, fazendo-me perceber, pela primeira vez na vida, o que era a fome e sua satisfação*. Pensei, com minha cabeça de menino índio, que a coisa mais bela da vida era dar de comer a quem tem fome

Nunca havia sentido apetite (...). Mas de repente me interessava muito esse fenômeno estranho, que cresce como uma dor e uma falta, e se esgota não apenas pela quantidade, mas principalmente pela qualidade mais difícil de reter: o sabor. *Misto de cheiro e paladar, com grande influência da visão que dela se tenha, a comida é o sabor aprisionado, que se libera gradativamente em contato com o nosso corpo*, enchendo de prazer cada um de nós, até que a falta de novo se instale em cada um, e de novo precise ser preenchida (...). De uma maneira determinada, tudo estava incluído no cheiro, na visão e no gosto daquele mingau de tapioca com farinha de peixe, primeira inclusão de meu corpo em um universo no qual viveria minha vida e do

qual extrairia, em doses às vezes díspares, às vezes insuportáveis, o terror e a felicidade que a todos acompanham nossa viagem pelo mundo (RODRIX, 2013, p. 29-30, grifo nosso).

Consideramos esse trecho um retrato do que significa afirmar que a comida é um sistema de comunicação complexo e prático. Aqui, os saberes do corpo, indicados por Alves (2011), são acionados e o sabor é liberado, gradativamente, conforme descreve o personagem, enchendo-o de prazer: o *cheiro* do mingau encheu a boca d'água; a *visão* encheu seus olhos de lágrimas; e o *mingau* (paladar) encheu o estômago do menino de alegria e paz. Os três sentidos – visão (saberes do “eu”), audição e paladar (saberes do corpo) –, postos diante do prato de comida, fizeram Karaí perceber, ou seja, ter consciência, da relação entre a fome e sua satisfação. Ele, então, considera que não há nada mais belo na vida do que dar de comer a quem tem fome.

A reflexão do menino sobre apetite, fome, satisfação, alegria e paz surge a partir de uma refeição. A comida, com seus nutrientes, não apenas se comunicou, biologicamente, com o organismo, fornecendo as substâncias necessárias para restaurar as forças físicas do índio. Ao mesmo tempo, e de forma inseparável, comunicou sentimentos e ideias, criou metáforas e analogias, estabeleceu o diálogo sem expressar uma só palavra, convergiu o comunicável (saber) com o incomunicável (sabor).

Karaí prossegue sua reflexão descrevendo o que entendeu por sabor, a partir dessa experiência proustiana brasileira⁶⁵. Atribui ao mingau de farinha de tapioca com peixe a primeira inclusão de seu corpo no mundo, onde foi perseguido e humilhado por ser filho de uma mãe indígena com um pai português, mas também desfrutou de momentos de felicidade. Ele afirma que em sua jornada “tudo estava incluído no cheiro, na visão e no gosto”.

65 Referência ao escritor francês Marcel Proust (1871-1922), autor da obra “Em busca do tempo perdido” (1913 e 1927). Ele atribuiu ao olfato e ao paladar o poder de convocar o passado. Foi com uma *madeleine* e uma xícara de chá que resgatou sua memória de infância e, a partir daí, escreveu os seis volumes de sua obra, considerada um clássico da literatura mundial.

Na juventude, Karaí afirmou que a capacidade de discernir o que era agradável ou desagradável, bom ou ruim, estava inscrita num repertório de sabores que o auxiliava a reconhecer os melhores e os piores, mas “todos eles se equilibram em volta de meu primeiro alimento verdadeiro, o mingau que minha mãe me havia feito provar e que por isso se tornara inesquecível” (RODRIX, 2013, p. 158). Foi assim que o índio relata como salvou a própria pele de muitas emboscadas e enrascadas ao longo do romance até se tornar o cozinheiro do Rei.

Considerando que o conhecimento é multidimensional e inseparável, essa breve tecelagem do *sapere* nos ajuda a articular os fragmentos do conhecer e do comer, aplainando o caminho. Temos em conta que a separação das articulações-chave entre objeto-sujeito, natureza-cultura, *physis*-sociedade obscurece a percepção global e vital do degustante, a respeito dos sistemas que alimentam sua mente, suas ideias e seu estômago.

Nesse sentido, apontamos a necessidade de reabilitar o circuito entre conhecimento, comunicação e aprendizagem sobre a comida, combatendo o Paradigma do Ocidente, que separa saber e sabor.

4.3 SABOR/GOSTO: UMA PERCEPÇÃO GLOBAL

O sabor, como descobriu o menino índio, está também ligado ao cheiro. Em 1825, começo do século XVII, o gastrônomo francês Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) afirmou que o paladar e o olfato formavam um único sentido, o do gosto. Sem a participação do olfato não haveria degustação completa. “A boca é o laboratório e o nariz a chaminé, do qual um serve para a degustação dos corpos táteis e o outro para degustação dos gases” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 46).

No início do século XVIII, em 1903, o francês Auguste Escoffier (1846-1935), *chef* da rede de hotéis César Ritz, publicou o livro Guia Culinário, com o intuito

de aproximar a ciência da cozinha. Desejava fazer o mesmo que o químico francês Antoine Lavoisier (1743-1794) fez para a química e substituir as antigas superstições - consideradas uma alquimia, um empreendimento quase místico - por uma ciência moderna da gastronomia, como anuncia na apresentação de seu livro⁶⁶ (LEHRER, 2010, pp. 90-91).

Segundo o jornalista norte-americano Jonah Lehrer (n.1981) (2010), o cozinheiro descobriu a importância do olfato quando começou a oferecer aos seus clientes a comida diretamente do fogão - assim como a mãe de Karaí lhe serviu o mingau de tapioca direto da fogueira e atraiu a criança pelo cheiro.

Quando a comida está quente, as moléculas ficam voláteis e se evaporam no ar. Um caldo cozido em fogo brando ou o refogado de alho e cebola para temperar o arroz e o feijão enchem a cozinha com um aroma sedutor. Ao contrário, a comida fria é mais física, pois conta quase exclusivamente com as papilas gustativas. O nariz não é envolvido (LEHRER, 2010, p. 105).

Os neurocientistas estimam que até 90% do que percebemos como sabor é, na realidade, olfato. O aroma de algo não só nos prepara para comê-lo (nossas glândulas salivares ficam ativas), mas dá à comida uma complexidade a que nossas cinco sensações de sabor podem apenas aludir. Se a língua é a moldura da comida – fornecendo-nos informações sobre textura, interação com a boca e princípios do sabor –, as sensações do nariz são as que fazem a comida digna de ser emoldurada em primeiro lugar, afirma Lehrer (2010).

Escoffier, na visão de Lehrer percebeu que o sabor é uma ideia e as sensações são muito influenciadas pelo seu contexto. “A soma das experiências passadas e guardadas no cérebro é igualmente importante, pois essas lembranças são o que emolduram a sensação” (Op. cit., p.113). Em nível celular, isso ocorre

66 Na ocasião, Escoffier buscou contrapor cientistas franceses, que tentaram criar uma *nouvelle cuisine* baseada em ideias questionáveis sobre alimentação saudável. O sangue suíno e as tripas eram aconselháveis, por exemplo. O brócolis, o pêssego e o alho causavam indigestão (LEHRER, 2010, p. 91).

porque o córtex olfativo humano – a parte do cérebro que interpreta as informações da língua e do nariz – é extremamente maleável e livre para se organizar em torno do conteúdo de nossas experiências pessoais. Lehrer (Op. cit.,) baseia-se no o artigo Testando a hipótese de Proust⁶⁷ para afirmar que os sentidos do olfato e do paladar são exclusivamente sentimentais. Eles conectam-se diretamente ao hipocampo – o centro da memória de longo prazo do cérebro.

Os demais sentidos (visão, tato e audição) são primeiro processados pelo tálamo – a fonte da linguagem e a porta de entrada para a consciência. Por isso, são bem menos eficientes em trazer à tona o passado. Foi o que o escritor francês Marcel Proust descobriu ao provar uma *madeleine* com uma xícara de chá, atestando que o olfato e o paladar têm o poder de convocar o passado. Em outras palavras, comida é memória.

Lehrer (2010) explica que o bulbo olfativo está repleto de neurônios novos. Células novas nascem constantemente e sua sobrevivência depende das atividades das respostas aos sabores e aromas aos quais somos expostos. Essa maleabilidade do olfato permite que ele seja moldado por novas experiências. Por isso, “nunca é tarde demais para ser um gourmet”, sugere o jornalista (LEHRER, 2010, p. 117-119). Assim, saber e sabor estão ligados não apenas pela etimologia, mas biologicamente e culturalmente.

De igual forma, podemos dizer que, para a indústria alimentícia, nunca é cedo demais para moldar um paladar. Esta é a conclusão de outro jornalista norte-americano, Michael Moss (2013) ao desvendar os bastidores do *marketing*, desenvolvimento e fabricação de ultraprocessados. Moss afirma que nosso organismo é programado para gostar de doces. “A boca inteira é louca por açúcar, inclusive a parte superior chamada palato”. Existem receptores especiais

67 De autoria de Rachel Herz, especialista em ciência psicológica do cheiro no Departamento Cognição, Linguística e Ciência Psicológica, na Universidade de Brown (LEHRER, 2010, p. 127).

para o açúcar em cada uma das dez mil papilas gustativas e todos são ligados, de uma forma ou de outra, às partes do cérebro conhecidas como áreas de prazer, o hipocampo, nas quais somos recompensados por fornecer energia ao corpo. Ele acrescenta que também há receptores de açúcar no esôfago, estômago e pâncreas, que reagem à presença de açúcar e estão diretamente relacionados ao apetite (p.34-35).

Dispondo de um exército de cientistas especializados nos cinco sentidos, as empresas aproveitam todo esse conhecimento de inúmeras maneiras para usar o açúcar a seu favor. Além do sabor, as indústrias descobriram outras utilidades do açúcar: de *donuts*, que ficam maiores depois de fritos, a pães que não mofam e cereais torrados e macios. Por isso, o açúcar é um ingrediente obrigatório dos ultraprocessados (MOSS, 2013).

Estudiosos têm concebido o gosto como uma sensação global, da qual participam outros sentidos, como analisam o cozinheiro Alex Atala e o sociólogo Carlos Dória ao refletirem sobre a prática culinária (2008). Percepções de textura, calor e cor também são responsáveis pelo gosto/sabor. A compreensão do que se passa pela boca é apenas aproximativa (os sabores não são facilmente delimitados nem reduzidos a doce, salgado, amargo e ácido). Desse modo, deve-se considerar o caráter subjetivo da avaliação sensorial. Com isso, Atala e Dória (2008) observam que o cérebro de cada um faz diferentes leituras antes de identificar os impulsos elétricos como “doce” ou “ácido”. A percepção do odor é igualmente complexa. Os referidos autores pensam o sabor como uma mistura complexa de informações sensoriais, formada a partir de percepções: gustativas, olfativas, sensoriais e táteis transmitidas por um alimento via mastigação (sensibilidade oral).

Não faz parte do objetivo desta pesquisa aprofundar o debate sobre gosto, mas reunir elementos que nos ajudem a argumentar que a comida é um sistema de comunicação complexo e prático. “Se saborear é saber, é urgente aumentar

nossas competências nesse domínio. Assim, descobriremos o que comemos e o que somos”, conclui Fischler (1995, p. 376). O objetivo aqui é apontar a inseparabilidade entre saber e sabor. Dessa forma, entendemos o gosto como uma percepção global dos sentidos (fisiológico, físico e químico) e dos significados (sociais, culturais, políticos, econômicos, ecológicos). Foi essa percepção que o personagem de ficção Karaí teve ao experimentar o mingau de farinha de tapioca com peixe e que Marcel Proust vivenciou como escritor literário. A comida pôs em comunicação, ao mesmo tempo, saber/conhecimento e sabor/gosto.

4.3.1 Sabor/Gosto: dimensão estética-ético-política

Você poderia pensar que a Estética é uma ciência que nos diz o que é belo - quase inexprimível em palavras de tão ridículo. Suponho que deveria incluir também que tipo de café tem bom sabor (Wittgstein).

Seguindo mais adiante com essa tecelagem do *sapere*, trazemos as considerações de Schneider (2015) ao estudar a ação, simultaneamente, estética e ético-política da informação na formação do gosto e sua captura pelo capital. Ele acredita que este conceito mereça mais atenção, argumentando sua importância na prática vital.

Viver requer, entre outras coisas, a faculdade de o sujeito humano se relacionar com o mundo, selecionando e, ao mesmo tempo, rejeitando coisas, ideias e pessoas, conforme sua propriedade real, ou aparente, de colaborar para a satisfação de necessidades e desejos e a realização de projetos. Essa seleção, explica o autor, promove uma hierarquização cruzada, consciente e inconsciente, de valores estéticos e ético-políticos (*ibidem*, p.36).

No sistema alimentar moderno-colonial, optamos por designá-lo, quais as seleções tendem a prevalecer na mente e no gosto dos degustadores do século XXI? Para Fischler (1995), a eleição dos alimentos para comer se converte em

uma pergunta obsessiva, invasora e, às vezes, insuperável. A percepção do socioantropólogo francês pode ser comparada com a tensão dialética entre a estética (entendida aqui como a percepção da medida e do tipo de prazer que as coisas nos despertam) e a ética (ou moral), contida na concepção do gosto, cuja base se encontra na alimentação. Nos termos de Schneider (2015):

Do mesmo modo que nem tudo que é nutritivo é saboroso, nem tudo é moralmente recomendável. Há ainda a possibilidade do venenoso ser apazível e do saboroso ser moralmente recomendável (p. 38).

À dialética estético-ética é acrescentado um terceiro termo, o saber ou conhecimento, cuja condição de constituição é a informação, segundo o autor. O ponto da discussão de Schneider que nos interessa é sua análise sobre a origem do termo gosto, que teria, supostamente, migrado da alimentação à moral, passando pela estética, como ele pondera ser mais provável: “e é graças à alimentação, matriz do gosto, que se produzem e reproduzem as condições necessárias para ação dos outros sentidos e do resto das atividades humanas”. A razão é ordinária: quem não come nem bebe, morre. E mortos, não lutam nem dançam (*idem*, 2015, p.39). Ele afirma que há uma ligação profunda e de antecedência entre alimentação e moral em todas as culturas:

Junto com o oxigênio, a água e a comida são a base da existência orgânica, imperativo indispensável para a emergência de um ser cultural. A passagem da natureza à cultura se dá através do trabalho racional e cooperativo. O primeiro de todos os trabalhos é aquele orientado para a alimentação. Daí a utilização do termo gosto ter-se desdobrado da alimentação para o resto: **porque é no gosto que se dá a síntese dialética entre a necessidade (comer) e a liberdade (escolher o alimento e o preparo), e entre prazer (degustar, desfrutar) e conhecimento (identificar, saber onde encontrar, saber adquirir, saber fazer, saber preservar)**. Assim, insistimos que se deve buscar o desdobramento do termo gosto, do paladar para os juízos de valor, no fato de o trabalho necessário à alimentação anteceder todas as demais produções humanas, materiais e simbólicas (*ibidem*, p. 57, grifo nosso).

Dessa tensão, o autor propõe uma síntese dialética entre comer por necessidade e a liberdade de escolher quais alimentos colocar no prato; e entre prazer e conhecimento para obter as informações necessárias para se alimentar adequadamente. Vejamos a aplicação dessa síntese no caso dos transgênicos.

4.3.2 Disjunção entre saber e sabor: a transgenia do milho

Se a constituição do saber é a informação e há uma hierarquização cruzada nas seleções e rejeições, a disjunção entre sabor e saber tende a obscurecer a capacidade do degustante de contextualizar os processos e condições de produção materiais e construção dos significados de sua alimentação.

A partir da análise de alguns aspectos sobre a produção-circulação e consumo de informações e alimentos que contenham Organismos Geneticamente Modificados (OGMs), identificamos dois problemas apresentados nesta pesquisa, na Introdução: (1) **O problema do sistema de conhecimento** e (2) **O problema do sistema de comunicação hegemônico**.

O sistema alimentar moderno-colonial sintetiza o Paradigma do Ocidente, no qual prevalece o reducionismo nos solos com a fórmula NPK (Nitrogênio, Fósforo e Potássio), que resultou nos fertilizantes químicos e agrotóxicos. Prepondera também o modelo agroindustrial à base de monoculturas de milho e soja e a maneira de se conhecer o alimento, ancorado no nutricionismo (redução do alimento ao nutriente). Além desses, nota-se a configuração de ambientes alimentares obesogênicos, com a presença massiva de ultraprocessados, contendo alto teor de sal, açúcar e gordura. Em quase duas décadas de cultivo de OGMs, a promessa de promover Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) não se concretizou ainda.

A suposição de que a transgenia poderá resolver os problemas humanos que nos defrontamos é controversa. Apontam para aspectos negativos de difícil solução, pois têm como objetivo questões distintas ao que é alardeado como grande vantagem, como, por exemplo, a eficiência e o lucro. E, para isso, os detentores dessa tecnologia de manipulação genética tentam provar a eficácia, defendendo benefícios não inteiramente comprovados para lançar na sociedade seus produtos.

A produção em larga escala de sementes geneticamente modificadas teve início em 1996, nos Estados Unidos da América (EUA), com a introdução da soja resistente a herbicidas. As plantas transgênicas são, basicamente, produzidas em apenas cinco países: EUA, Brasil, Argentina, Índia⁶⁸ e Canadá, totalizando cerca de 95% dos 180 milhões de hectares cultivados no planeta (FERMENT et al., 2015, p. 37).

Até 2015, o mercado global de biotecnologia estava concentrado em seis multinacionais: Monsanto (EUA), Syngenta (Suíça), Dupont (EUA), Basf (Alemanha), Bayer (Alemanha) e Dow (EUA). Neste mesmo, as americanas *Dow Chemical* e *DuPont* também anunciaram uma fusão; e a Bayer comprou a líder mundial Monsanto. Juntas, essas duas marcas detêm cerca de 25% do mercado mundial de pesticidas e de 30% das vendas de sementes agrícolas – tanto as geneticamente modificadas quanto as convencionais. Considerando-se somente as plantas transgênicas (OGM), as duas corporações atingem uma clara posição de monopólio, com mais de 90%. Em 2017, a ChemChina comprou a Syngenta. Ao invés de seis, este mercado está concentrado em quatro corporações: Bayer-Monsanto; Dow-DuPont; ChemChina-Syngenta e Basf.

De acordo com Ferment et al. (2015), cuja pesquisa reuniu mais de 750 estudos desprezados pelos órgãos reguladores de OGMs, no cenário mundial, mais de 98% das plantas transgênicas foram geneticamente modificadas para expressar apenas dois tipos de características. Uma delas é a síntese de uma toxina inseticida nos seus tecidos (as chamadas plantas Bt, resistentes a insetos). A outra característica é a modificação de vias metabólicas nas plantas, permitindo-lhes serem insensíveis à ação letal de determinados herbicidas (plantas Tolerantes à Herbicidas - TH). Ou seja, são criadas para combater a resistência a insetos e ervas, que não mais toleram o agrotóxico.

68 Na Índia, apenas o algodão transgênico é autorizado na escala comercial, o que significa que variedades transgênicas voltadas ao consumo humano e animal não são cultivadas.

Por meio de ferramentas de biologia molecular, pesquisadores conseguem transferir determinadas sequências de DNA de um organismo para o genoma de outro, visando conferir a este último uma nova função biológica, supostamente no interesse da sociedade. Teoricamente, qualquer ser vivo pode ser transformado em laboratório em um organismo transgênico. Os exemplos atuais incluem plantas, bactérias, leveduras, camundongos, peixes, ovelhas e cabras entre outros. Alguns desses têm se revelado ferramentas de pesquisa muito pertinentes e interessantes para o entendimento e a construção do conhecimento científico sobre conceitos e mecanismos genéticos e de regulação gênica. Outras, nem tanto.

De fato, as biotecnologias são usadas, há várias décadas, tanto no campo da pesquisa quanto no suporte/auxílio a processos químico-industriais em escala comercial. Assim é com a produção de insulina em OGM, de proteínas antivirais (para fabricação de vacinas) ou de enzimas com propriedades detergentes, entre outras. Entretanto, o comércio desses produtos – produzidos em OGMs – não galvanizou o debate sobre biotecnologias com a mesma intensidade que as plantas transgênicas destinadas à alimentação (FERMENT et al., 2015, p. 35).

Os pesquisadores destacam, de modo sintético, alguns argumentos:

- 1) No caso das plantas transgênicas alimentares, a saúde dos consumidores é diretamente envolvida, afetando todas as pessoas;
- 2) Ao se consumirem partes de uma planta transgênica, é o organismo geneticamente modificado em si que está sendo ingerido, e não apenas um produto de expressão de OGM – tal como uma enzima produzida em levedura transgênica e, subsequentemente, purificada antes de ser integrada na cadeia alimentar.
- 3) As plantas transgênicas comerciais são cultivadas em ambientes não controlados, ou seja, no campo. Já os OGMs desenvolvidos com objetivos experimentais e/ou destinados à produção de moléculas

recombinantes para usos industriais diversos são confinados a ambientes “fechados”, mesmo se não necessariamente herméticos, tais como laboratórios, incubadores, câmara de vegetação etc. (FERMENT et al., 2015, p. 36).

As informações disseminadas sobre o assunto não parecem conduzir à construção de um diálogo que assegure emancipação para tomada de decisões e engajamento no processo democrático. O cenário ainda é de incerteza e insegurança para prosseguir com um sistema agrícola centrado na transgenia. Os agricultores reivindicam a perda de autonomia no exercício de plantar; a população sofre com problemas de saúde em relação ao uso de agrotóxicos, produzindo, inclusive, mortes. O meio ambiente sofre com a deterioração do solo, entre outras ameaças.

4.4 PSEUDOALIMENTOS, PSEUDOVARIETADES

A decisão sobre o que colocar na lavoura, ou no prato sofre pressões em favor da economia e eficiência. Os produtos alimentícios são fabricados com subprodutos do milho, como os amidos. Estes podem ainda ser processados para a produção de amidos modificados, maltodextrinas (amidos levemente degradados), xaropes com alto teor de glicose para atender, principalmente, à indústria de refrigerantes e doces e de maltose, para a produção de cervejas.

Do fubá ao papel, do cereal matinal, passando pelo medicamento e combustível, os derivados de milho são utilizados em mais de 150 produtos de diferentes setores (STRAZZI, 2015) e também como ração animal para alimentar gados, peixes e frangos. Essa monocultura é, preponderantemente, cultivada com OGM.

O Brasil é o segundo maior produtor dessas sementes no mundo. Em primeiro lugar estão os Estados Unidos. Junto com a soja e o algodão, os campos transgênicos já ocupam 49 milhões de hectares do território brasileiro. As sementes transgênicas estão em 93,4% da área total onde são produzidos soja, milho e algodão⁶⁹. No cultivo da soja, as sementes já são 100% geneticamente modificadas. A previsão é que o milho transgênico ocupe 15,7 milhões de hectares, o equivalente a 88,4%.

Um passeio rápido pelos corredores centrais do supermercado confirma estes dados. O símbolo “T” – que indica a presença de pelo menos 1% de ingredientes transgênicos – está estampado em inúmeros produtos, revelando para o consumidor que o milho, por meio de ultraprocessoamento, é a base de diversos produtos, como biscoitos, sucos, bolos e refrigerantes.

No Brasil, o decreto federal nº 4.680/2003⁷⁰ regulamentou o direito à informação, conforme artigo 6º do Código de Defesa do Consumidor (CDC), sobre alimentos que contenham acima de 1% de ingredientes transgênicos. A lei vale, inclusive, para alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo OGM.

Em agosto de 2012, o Tribunal Regional Federal (TRF) da Primeira Região, acolhendo o pedido da Ação Civil Pública proposta pelo Instituto de Defesa do Consumidor (IDEC) e pelo MPF, tornou uma exigência a rotulagem dos transgênicos, independentemente do percentual e de qualquer outra condicionante. É possível identificar em diversos produtos um símbolo com a letra “T” (às vezes exige atenção para identificar, pois o tamanho do símbolo varia e pode se confundir com a cor das embalagens).

69 Os dados disponíveis sobre o cultivo de transgênicos no Brasil são fornecidos por consultorias de análise do agronegócio, como a Céleres. Os números citados acima são os mais utilizados. No entanto, devemos ter em conta que estas estatísticas podem ser infladas. Disponível em: <<http://www.celeres.com.br/3o-levantamento-de-adocao-da-biotecnologia-agricola-no-brasil-safra-201617>>. Acesso em 23 nov. 2017.

70 Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4680.htm. Acesso em 22 out. 2018.

Mas esse direito à informação é constantemente ameaçado. Desde 2008, o Projeto de Lei da Câmara (PLC) 4.148, de autoria do Deputado Luis Carlos Heinze (PP/RS), pretende retirar o símbolo dos rótulos. O PL apresenta as seguintes propostas: (1) não torna obrigatória a informação sobre a presença de transgênico no rótulo se não for possível sua detecção pelos métodos laboratoriais, o que exclui a maioria dos alimentos (como papinhas de bebês, óleos, bolachas, margarinas); (2) não obriga a rotulagem dos alimentos de origem animal alimentados com ração transgênica; (3) exclui o símbolo T que hoje permite a fácil identificação da origem transgênica do alimento (como tem se observado nos óleos de soja); (4) não obriga a informação quanto à espécie doadora do gene.

Entre 2013 e 2014, houve tentativas de votar o PLC, mas a mobilização da sociedade civil interrompeu, provisoriamente, a marcha contra o direito à informação do que se come. Em 2015, o mesmo deputado propôs o PLC 34, que altera a Lei de Biossegurança, para que sejam rotulados apenas alimentos que contenham 1% ou mais de transgênicos em sua composição. Com isso, o uso de transgenia precisaria ser comprovadamente detectado por meio de análise em laboratório. O problema é que DNAs transgênicos não são detectáveis em alimentos processados e ultraprocessados. Ou seja, a rotulagem passa a depender de um teste que não identifica muitos dos produtos que levam transgênicos.

Desde 2008, o Idec lidera uma campanha em defesa da rotulagem dos transgênicos. Já foram coletadas 94 mil assinaturas; e mais de 15 mil pessoas manifestaram-se no Portal do Senado (por meio de formulário de envio elaborado pelo instituto); e mais de 20 moções de repúdio foram enviadas aos senadores defendendo a rejeição do PLC 34/2015. No dia 19 de setembro de 2017, os senadores da Comissão de Agricultura e Reforma Agrária (CRA) aprovaram o PLC 34/2015, que retira o “T” de produtos que contenham transgênicos em sua composição. Com a aprovação na CRA, o projeto será encaminhado para a Comissão de Assuntos Sociais. A ameaça continua. É preciso permanecermos vigilantes. Morin (2013) acentua que o problema da

agricultura e da alimentação são interdependentes uns dos outros. São de âmbito planetário, indissociáveis do problema da água, da demografia, da urbanização, da ecologia (p. 269). A produção de alimentos não pode ser dissociada do compromisso ético com a vida.

4.5 AMEAÇA AO PATRIMÔNIO GENÉTICO E À CULTURA ALIMENTAR

Quando levamos essa realidade para as tradições alimentares no Brasil à base de milho, temos uma situação de insegurança e grave ameaça à perda de saberes e fazeres, patrimônios da agrobiodiversidade. Como fazer o angu, o cuscuz (paulista ou nordestino), a pipoca, a pamonha, as canjicas, as diversas receitas de bolo, farinhas, pães, o milho assado na brasa ou cozido, a canjiquinha e o curau sem utilizar grãos modificados geneticamente? Hoje são comercializadas 34 variedades transgênicas de milho no Brasil⁷¹.

Nas lavouras, nas prateleiras e na cozinha, a síntese dialética necessidade/liberdade; prazer/conhecimento aponta as contradições do sistema alimentar, que, aliado ao sistema midiático e a um conhecimento científico fragmentado, gera implicações nocivas, informações ruidosas e nebulosas, invisibilizando a tríade ciência, política e ideologia.

No modo de produção de bens materiais e simbólicos atuais, esses sistemas – conhecimento, produção de alimentos e comunicação – fazem parte da acumulação de capital. Há uma tendência para que todo o saber (científico e social) seja apropriado pela estrutura capitalista para gerar lucro.

Os modos hegemônicos atuais de produzir conhecimentos, alimentos e de comunicar podem gerar desconhecimento, desinformação e incomunicabilidade sobre liberdades, direitos e democracia. Por isso, a luta pelo direito à informação e modos de comunicação plurais.

71 Disponível em: < <https://goo.gl/U5xBRS> >. Acesso em 18 jan. 2018.

4.6 OS BANCOS DE SEMENTES CRIOULAS E FEIRA DE TROCAS

Os bancos comunitários de sementes crioulas⁷² e feiras de trocas em várias partes do Brasil representam a resistência à concentração de gigantes do setor agroquímico sobre o patrimônio genético da humanidade. No Estado da Paraíba, as sementes locais são chamadas de sementes da paixão. Simbolizam a vida em abundância, herança deixada pelos antepassados. Por isso, são bem cuidadas para que as futuras gerações tenham acesso a esse bem. No caso do milho, por exemplo, as famílias escolhem o grão conforme a necessidade. Há o que cresce mais rápido ou o que produza mais palha, que serve de forragem.

A seleção também leva em conta a tradição e o paladar regionais. Tem a semente que oferece a melhor pamonha, por exemplo. Desde 1995, as famílias agricultoras da serra de Borborema, junto com a Comissão de Sementes do Polo da Borborema e a Comissão de Juventude (a partir de 2015), organizam mais de 60 bancos de sementes e envolvem mais de 1.900 famílias. Na Paraíba, 240 bancos comunitários envolvem mais de oito mil famílias, em 63 municípios, por meio da Sementes da Articulação do Semiárido da Paraíba (ASA Paraíba).

O Slow Food Brasil (2015), por meio do Grupo de Trabalho Sementes Livres, lançou a campanha Festa Junina Livre de Transgênico, pois o milho, principal ingrediente desta tradicional festa popular brasileira, é também um dos principais alvos da transgenia. A ideia é estimular os associados a organizarem os festejos de São João com receitas sem o milho e uma feira de troca de sementes com milho crioulo. A ausência do milho nas preparações é exatamente para demonstrar a falta de autonomia no campo e nos mercados, devido ao acesso

72 Agricultura familiar e agroecologia. As-PTA.sementes da paixão: catálogo das sementes crioulas da borborema. disponível em: <<https://goo.gl/zt6k8G>>. Acesso em 30 nov. 2017.

limitado aos grãos crioulos e caipiras, em especial, nos grandes centros urbanos.

Além de destruir a biodiversidade, a biotecnologia não fornece condições seguras de avaliar os efeitos inesperados, quando se altera a estrutura de uma rede de moléculas. Introduzidos pelas próprias indústrias das sementes, com apoio dos governos, estes organismos estão modificando também culturas alimentares milenares, esmaecendo a memória biocultural dos modos de produzir, viver e comer dos territórios.

Contribuem para modificar o gosto, substituindo conhecimentos ancestrais pelo conhecimento científico-tecnológico da biologia molecular. Intervém na cozinha ao restringir o uso dos ingredientes a produtos que contêm contaminantes e riscos à saúde e ao meio ambiente. É nesse espaço do fazer doméstico que a síntese dialética entre necessidade e liberdade; prazer e conhecimento emerge.

A dupla apropriação do milho por um modelo de conhecimento científico-tecnológico em favor do lucro nos remete à dimensão estética e ético-política da informação na formação do gosto, proposta por Schneider (2015). Nossa atenção está voltada para a conformação dos sistemas alimentares, em que convivem modelos tradicionais e o industrializado. Schneider (2015) parte de uma perspectiva totalizante da análise da informação midiaticizada, entendida aqui como mediadora hegemônica do conhecimento coletivo, “falso” ou “verdadeiro”, das últimas décadas. Seu intuito é fornecer pistas para entendermos melhor a relação, nem sempre óbvia, entre as representações da realidade mediada pela informação midiaticizada e seus momentos sócio-históricos de emergência (p. 108).

A livre escolha entre ampla variedade de mercadorias e serviços não significa liberdade se esses serviços e mercadorias sustentam uma vida de labuta e temor, isto é, se sustentam em alienação. O que está em jogo é o que pode ser escolhido

e o que é escolhido pelo indivíduo. “A reprodução espontânea, pelo indivíduo, de necessidades superimpostas não estabelece autonomia; apenas testemunha a eficácia dos controles” (SCHNEIDER, 2015, p. 165). É o caso do milho transgênico, que atravessa lavouras, culturas alimentares, as prateleiras dos supermercados e as práticas culinárias, com uma pseudoaparência de variedade, sendo, na verdade, mais do mesmo.

Recapitulemos o percurso de nosso exercício teórico-metodológico até este ponto. Começamos discutindo os conceitos de sistema, sistema alimentar e sistema de comunicação com suas inter-relações. Depois, avançamos na análise de duas chaves conceituais: cozinhar/comunicar e saber/sabor em busca da compreensão da essência, da estrutura e da dinâmica de dominação e emancipação nos processos de construção de conhecimento, comunicação e aprendizagem sobre nossa comida.

Agora, investigaremos, brevemente, o contexto histórico dos estudos socioculturais da alimentação. O propósito é observar dois movimentos que coexistem nas teorias e práticas: o esforço em aproximar a dimensão cultural da comida com outras dimensões, tais como social, biológica, econômica, ambiental e da saúde; e a prevalência de uma dessas dimensões, comprometendo uma abordagem que correlacione a concorrência, o antagonismo e a complementariedade. Dessa observação, indicaremos a necessidade complexificar os enfoques teóricos, no sentido de considerar a inseparabilidade dos problemas interligados e interdependentes da alimentação (Cf. Intro.). Dessa forma, vislumbramos caminhos que dialoguem a perspectiva do DHAA, da SSAN e do desafio ambiental, conjuntamente.

5 COMIDA COMO CULTURA E COMUNICAÇÃO

5.1 CULTURA: ALGUMAS DEFINIÇÕES ANTROPOLÓGICAS

A exposição e discussão sobre cultura são – ao lado da comunicação – as articulações-chave desta tese. Nossa intenção é complexificar essas noções, a fim de compreendermos as concorrências, antagonismos e complementaridades dos sistemas alimentares e de comunicação, que coexistem no sistema-mundo moderno-colonial. Não nos comprometemos a reunir exaustivamente, ou conclusivamente, as centenas de definições sobre o termo ou, ainda, tentar enquadrá-lo numa definição hermética ou disciplinarizada. Comida é cultura. Essa afirmação popular e, em certa medida, consensual não deve ser alegórica, superficial ou periférica – nem tampouco usada como um adjetivo ou separada da constituição biológica do ser humano como uma entidade autônoma.

Nosso interesse aqui é apontar que as divergências de visões dentro das Ciências Sociais sobre o conceito de cultura demonstram a dificuldade de outras ciências em considerar a amplitude da dimensão desse conceito nos estudos interdisciplinares sobre alimentação.

A origem latina da palavra cultura remete ao trabalho agrícola e significa cultivar a terra. Em todas as culturas há o imperativo de preservar a espécie e obter alimentos. Morin (2007a) considera a caça um fenômeno humano total por atualizar e exaltar aptidões pouco utilizadas, além de suscitar novas.

Esta atividade transformou a relação para com o meio ambiente, de homem para homem, de mulher para mulher, de adulto para jovem. Seus próprios desenvolvimentos e transformações operados transformaram o indivíduo, a espécie e a sociedade (MORIN, 1979, p. 67). No final do século XVIII, e no princípio do seguinte, o termo germânico *kultur* era utilizado para simbolizar

todos os aspectos espirituais da comunidade, enquanto a palavra francesa *civilisation* referia-se, principalmente, às realizações materiais de um povo.

Segundo Laraia (2015), ambos os termos foram sintetizados pelo inglês Edward Tylor no livro “Cultura Primitiva”, em 1971. O conceito de cultura, pelo menos como utilizamos atualmente, foi definido pela primeira vez por Taylor, como “complexo que inclui conhecimentos, crenças, arte, moral, leis, costumes ou qualquer outra capacidade ou hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade” (apud LARAIA, 2015, p. 25).

De acordo com Laraia (2015), esta definição abrangia em uma só palavra todas as possibilidades da realização humana, além de marcar a oposição à ideia de aquisição inata, transmitida por mecanismos biológicos, independente de uma transmissão genética. (p.25). Passados mais de um século desde a definição de Taylor, as centenas de noções formuladas serviram mais para estabelecer confusão do que ampliar os limites do conceito, conforme avalia Laraia. Amparado em Geertz (1983), Laraia (2015) conclui que o tema da antropologia moderna era restringir a amplitude do conceito de cultura para ser usado como um instrumento teórico mais especializado, ou seja, dentro de uma perspectiva antropológica (p. 27-28).

Em 1971, o antropólogo norte-americano Alfred Kroeber lançou o artigo “O Superorgânico”, em que rompeu todos os laços entre o cultural e o biológico, postulando a supremacia do primeiro em detrimento do segundo. Laraia afirma que essas duas visões indicaram o afastamento crescente entre os domínios cultural e biológico (*idem*).

Uma das tarefas da antropologia moderna tem sido a reconstrução do conceito de cultura, fragmentado por numerosas reformulações. Segundo Laraia, em 1974, Roger Keesing, no artigo “Teorias da Cultura”, classifica as tentativas de obter a precisão conceitual. Inicialmente, Keesing classifica as teorias que consideram a cultura como um *sistema adaptativo* e as agrupou em três

modelos explicativos, a partir da difusão de neoevolucionistas como Leslie White, Marshal Shallins, Marvin Harris, Roy Rappaport e outros. Assim, apesar de fortes divergências entre si, estes autores concordam que:

- Culturas são sistemas (padrões de comportamento socialmente transmitidos, que servem para adaptar as comunidades humanas aos seus embasamentos biológicos);
- Mudança cultural é, primariamente, um processo de adaptação equivalente à seleção natural;
- A produção da vida material (economia, tecnologia e organização social) constitui o domínio mais adaptativo da cultura. Neste domínio, começam as mudanças adaptativas que se ramificam, mas existem divergências de como se opera esse processo. Destacam-se o materialismo cultural, desenvolvido por Marvin Harris; a dialética social dos marxianos; o evolucionismo cultural de Elman Service, entre os ecologistas culturais;
- Os componentes ideológicos dos sistemas culturais podem ter consequências adaptativas no controle da população, da subsistência, da manutenção dos ecossistemas etc (LARAIA, *idem*, p. 59-60)

Num segundo momento, Kessing classifica as teorias idealistas da cultura, as quais são subdivididas em três diferentes abordagens. A primeira considera a cultura como *sistema cognitivo*, que se distingue pelo estudo dos sistemas de classificação *folk*, ou seja, análise dos modelos construídos pelos membros da comunidade a respeito de seu próprio universo.

A segunda trata a cultura como *sistemas estruturais*, perspectiva desenvolvida pelo antropólogo francês Claude Levis Strauss ao definir cultura como um sistema simbólico, criação cumulativa da mente humana. O seu trabalho foi estabelecer analogias entre os domínios culturais – mito, arte, parentesco e linguagem – com os princípios da mente que geram essas elaborações culturais. Laraia (2015) destaca que essa abordagem teve grande aceitação no meio

acadêmico brasileiro. Afirmar que, a seu modo, Levi Strauss formula uma nova teoria da unidade psíquica da humanidade.

Assim, os paralelismos culturais são explicados pelo fato de que o pensamento humano está submetido a regras inconscientes, isto é, um conjunto de princípios. Dentre os quais, a lógica de contrastes binários, como a oposição natureza-cultura, de relações e transformações, que controlam as manifestações empíricas de um dado grupo (LARAIA, *idem*, p. 61).

A terceira e última abordagem entre as teorias idealistas considera a cultura como *sistemas simbólicos*. Essa abordagem foi desenvolvida nos Estados Unidos, principalmente por David Schneider (n.1963) e Clifford Geertz (1926-2006). Schneider (2015) afirma que a cultura é um sistema de símbolos e significados. Compreende-a por categorias, ou unidades, e regras sobre relações e modos de comportamento.

Geertz busca uma definição de homem baseada na definição de cultura, considerando-a “não como um complexo de comportamentos concretos, mas um conjunto de mecanismos de controle, planos, receitas, regras, instruções para governar o comportamento”. Assim, para este antropólogo, todos os homens são aptos geneticamente para receber um programa chamado cultura. O autor pondera que a antropologia busca interpretações, uma tarefa difícil e vagarosa. Descarta o otimismo de codificar a cultura e a pretensão de decodificá-la (LARAIA, *idem*, p. 62-63).

Morin utiliza o pensamento de Geertz em “O Paradigma Perdido: ensaio de bioantropologia” (2005) e o retoma em “O Método 5: a humanidade da humanidade – a identidade humana” (2012a) para justificar que a hominização biológica (o desenvolvimento do cérebro) foi necessária para a elaboração da cultura. De forma análoga, a emergência da cultura foi necessária para o

processo de desenvolvimento do *sapiens*. É com essa reflexão que Morin (Métodos 1 a 6) indica a relação em anel entre natureza e cultura.

Laraia (idem) conclui sua análise sobre as teorias modernas da cultura enfatizando que a discussão não tem um ponto final, pois “uma compreensão exata do conceito significa a compreensão da própria natureza humana, tema perene da incansável reflexão” (p.63). Logo, a discussão sobre a cultura não está fechada. Por isso, faz-se necessário discutir seus sentidos nos estudos interdisciplinares sobre alimentação.

5.2 PRINCIPAIS ENFOQUES NOS ESTUDOS SOCIOCULTURAIS DA ALIMENTAÇÃO

A tarefa de reconstruir o conceito de cultura não é uma missão com prazo de validade, pois está ligada à própria compreensão do ser humano sobre sua existência. As diversas teorias agrupadas em sistemas adaptativos, sistemas estruturais e sistemas simbólicos podem ser observadas mais de perto nos estudos socioculturais da alimentação. Tais estudos são de caráter interdisciplinar, sistêmico e complexo, pois na antropologia da alimentação, defende-se a ideia de sistema alimentar, para a qual têm se produzido diferentes conceitos. Nesse *locus* alternam-se, empiricamente e conceitualmente, diferentes enfoques: cultural, econômico e social.

A seguir faremos um breve percurso pelos principais enfoques teóricos a partir das interpretações de Goody (1995), Fischler (1995), Poulain (2004) e Contreras e Gracia (2011). Esses autores compilaram um panorama das principais correntes, e também contribuíram significativamente com suas pesquisas para a compreensão dos fenômenos ligados à alimentação. Logo, reiteramos que, nosso propósito é demonstrar as principais aproximações e disjunções entre natureza e cultura, sujeito-objeto, *physis*-sociedade. Nosso compromisso é conservar os conhecimentos acumulados e, ao mesmo tempo, indicar as

possibilidades de combater o paradigma de simplificação que concorre com o paradigma de complexidade. Observamos, em nossas pesquisas e práticas, a necessidade de complexificar os sentidos da cultura e da comunicação, quando estudamos os sistemas alimentares hoje.

Há mais de um século, os antropólogos têm manifestado o interesse pelo estudo sociocultural da alimentação. Registram seu caráter central, com maior ou menor ênfase para a sobrevivência das sociedades, assim como a extraordinária carga comunicativa que todos os grupos sociais geram em torno da comida (CONTRERAS; GRACIA, 2011). Nesse sentido, compreendemos que a comida tem sido estudada como cultura e comunicação, o que nos leva ao pressuposto de que a comida seja um sistema de comunicação complexo e prático.

A antropologia social oscilou duas tendências contrastantes, bipolares, que remetem à oposição entre natureza e cultura, presente em aproximações idealistas e materialistas. De um lado, o *darwinismo* social, a sociobiologia, o funcionalismo e o materialismo cultural apresentaram teorias em que o natural tendia a ser preponderante sobre o cultural. Já no lado oposto, encontram-se a tradição do pensador francês Émile Durkheim (1858-1917) e o estruturalismo. A antropologia social fundiu-se com a ciência do signo, a semiologia, na qual Levi-Strauss centrou seu projeto, influenciado por Saussure (CONTRERAS; E GRACIA, 2011, p.39).

De acordo com Contreras e Gracia, os principais enfoques são: funcional, estrutural, cultural, Mundos em transformação e Contextualista. A partir da década de 80, a Antropologia da Alimentação é definida como um campo:

com vocação holística tanto em relação a outros campos de estudo da disciplina como relação a outras áreas científicas, no qual, para qualquer dos casos, os princípios epistemológicos e metodológicos referentes à antropologia social são aceitos, discutidos e/ou renovados (*ibidem*, p. 29).

Os autores enfatizam que não é um enfoque teórico alternativo a modelos explicativos gerados pela disciplina antropológica, nem uma subdisciplina que dispõe de suas próprias ferramentas conceituais e analíticas. Continua-se trabalhando a partir das e para as velhas perguntas geradas na disciplina, definindo novos problemas para revisar questões conceituais que afetam, de modo mais geral, a antropologia. Contreras e Gracia (2011) advertem que não está bem definida a sucessão de paradigmas dentro da antropologia e sociologia da alimentação, pois, a partir do estudo das diferentes correntes, observa-se que não foi produzido um questionamento ou invalidação decisiva das aproximações, perguntas ou respostas anteriores.

De acordo com Poulain (2006), a construção deste campo tem como objeto de estudo o modo como as culturas invertem e organizam a margem de liberdade deixada pelo funcionamento fisiológico do sistema digestivo humano e pelas modalidades de exploração dos recursos postos a sua disposição pelo meio natural ou que possam ser produzidos no marco das pressões biofísicas (p. 40). De forma progressiva, a antropologia da alimentação interessou-se pelas interações entre o social, o ecológico e o biológico.

No final do século XIX, esses estudos insistem na dimensão imaginária, simbólica e social dos alimentos. Na transição para o século XX, o interesse antropológico pelo alimento centrou-se sobre as questões de tabu, totemismo, sacrifício e comunhão, ou seja, essencialmente nos aspectos religiosos do processo do consumo alimentar. Amparados pelo marco teórico do evolucionismo, e preocupados em situar as culturas nos estágios de uma sequência universal, buscou-se, na evolução dessas instituições sociais, os argumentos racionais que permitiriam explicar as sobrevivências encontradas na cultura de sua época (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 43; GOODY, 1995).

Ao longo do século XX, foram produzidas teorias que buscaram considerar cultura e ambiente. Mas o fato é que as três vias de pesquisa (biológica, cultural

e econômica) não foram confrontadas umas com as outras em nível de igualdade.

A relação natureza-cultura foi apresentada como um simples prolongamento do dilema inato-adquirido, instinto biológico contra aprendizagem cultural, em que o tecnológico ocupava lugar meramente secundário nos estudos de arqueologia e pré-história (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p.39).

No pensamento complexo, essa confrontação entre diferentes vias de pesquisa é o movimento que vai da dialética à dialógica, comportando antagonismos, concorrências e complementaridades, buscando as estruturas e princípios que organizam o conhecimento para compreender a condição humana. Por isso, sentimos a necessidade de uma abordagem que considere os circuitos retroativo e recursivo *physis*-biologia-antropossociologia, como sendo coprodutores um do outro (MORIN, O Método 1, 2003).

Na segunda metade do século XX, abre-se uma via de trabalho que inclui a história e, com isso, as dimensões temporal e espacial, assim como a consideração ecológica do ambiente, que reivindica o confronto constante entre crenças e atitudes e entre produção e símbolos. Contreras e Gracia (2011) concluem, então, que o objeto de estudo é a originalidade na conexão bioantropológica de um grupo humano com seu meio. Assim o espaço alimentar não é apenas um fato social total nos termos do Mauss (1923)⁷³, mas sim um fenômeno humano total, nos termos de Morin (1973)⁷⁴ (p. 41).

Vejamos, então, as principais características dos enfoques teóricos com a perspectiva de uma ideia repetida por Morin em seu método: conservar e ultrapassar. Ou seja, analisar as teorias e os conhecimentos sem a pretensão de

73 MAUSS, M. *Essai sur le don – Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*. *Sociologie et anthropologie*, 144-273, Paris, PUF, 1980. [Primeira publicação: *L'Année sociologique*, 1923-1924, t.I] apud Contreras e Gracia, 2011.

74 MORIN, E. *Le paradime perdu: la nature humaine*. Paris: Seuil, 1973 apud Contreras e Gracia, 2011. Essa publicação foi lida em *El paradigma perdido: ensayo de bioantropologia*. Trad.: Domènec Bergdà. 7 ed. Barcelona (ES): Ed. Kairós, 2005.

eliminá-los, mas enxergar nessas construções o que nos ajuda a complexificar, a atualizar a ultrapassar, sem perder de vista esses saberes.

Enfoque funcional

Neste enfoque, enfatiza-se a manifestação de sentimentos que contribuem para socializar um indivíduo como membro da sociedade. O isolado se recontextualiza, e os rituais e as crenças se fixam dentro de processos sociais mais amplos. Essa corrente propõe uma analogia entre a sociedade e o sistema orgânico, considerando-a como uma espécie de corpo vivo. A função é a manutenção do sistema.

A análise funcionalista descreve o significado funcional, estabelecendo uma distinção entre a função manifesta de um traço e a função latente e as disfunções, que conduzem a estados análogos à enfermidade do corpo orgânico. De acordo com Goody (1995) uma das limitações dessa análise reside na ênfase posta nos aspectos simbólicos do alimento. Isso se dá porque em parte descuida de outros níveis de significação; e, por outro lado, pela incerteza acerca do estatuto da relação simbólica (p. 26-31).

O trabalho da antropóloga britânica Audrey Isabel Richards⁷⁵¹ (1899-1984) (1932) é considerado pelo antropólogo polonês Bronisław Malinowski (1884-1942), seu orientador, pioneiro em reunir aspectos culturais do alimento e da comida ao lançar as bases de uma teoria sociológica da nutrição. Richards analisou o sistema alimentar em paralelo com o sistema reprodutivo. Para a autora, a fome é a principal determinante das relações humanas (Goody, 1995, p. 29).

75 RICHARDS, A.I. *Hunger and work in a Savage Tribe*. Londres, 1932 apud Goody 1995.

A base fisiológica da vida humana era uma zona apropriada para a aplicação do funcionalismo de base biológica, com a satisfação das necessidades humanas. Richards também se concentrava no consumo, abordando também o contexto social e psicológico do alimento, sua produção, preparação e consumo e a maneira em que estes processos se vinculavam ao ciclo vital, as relações interpessoais e a estrutura dos grupos sociais, assim como o problema do alimento como símbolo. Em toda sua obra, a antropóloga insiste nos aspectos sociológicos da dieta e os determinantes culturais do alimento e da comida. Para a autora, a função alimentar constitui um todo na medida em que tem que cobrir ao mesmo tempo necessidades biológicas e sociais. Assim, Richards situa a inutilidade do reducionismo biológico e social. Ao contrário, devem-se integrar as duas dimensões em lugar de separá-las ((Goody 1995, p. 31 e 48).

Contreras e Gracia (2011, (p. 43-55) sinalizam críticas ao modelo funcionalistas, entretanto, indicam sua permanência e pertinência no cenário atual: Objetividade, finalismo e a-historicismo; e analogia do sistema social com o sistema vivo como invariável e totalmente aplicável. A analogia funcional orgânica permanece no centro de numerosas análises antropológicas atuais, ainda que de forma implícita, e que continua sendo lícito abordar uma série de questões nessa perspectiva, especialmente sobre os papéis nutricionais da comida na vida cotidiana.

Enfoque estrutural

O antropólogo francês Claude Lévi-Strauss (1908-2009) é um nome proeminente desta corrente. No paradigma estruturalista, situa-se Pierre Bourdieu (1930-2002) e, em geral, propostas de antropólogos marxianos. Segundo Contreras e Gracia (2011), os primeiros estruturalistas se centram mais nos aspectos significantes e estéticos dos alimentos e da comida. Enquanto os funcionalistas-estruturalistas situam-se nessa perspectiva, especialmente se entendida como um conjunto de símbolos e signos,

codificados culturalmente ou como uma linguagem suscetível de ser codificada culturalmente (p.55). Essa perspectiva se dirige às normas e convenções que governam os modos como os produtos alimentícios são classificados, preparados e combinados entre si. Não se atém aos processos sociais de produção, distribuição e consumo. Assume-se que as normas superficiais da cozinha são em si mesmas manifestações mais profundas de estruturas subjacentes. Essas normas são quase como uma língua: se pudermos decifrá-las, seremos capazes de explicar muito sobre a organização da mente humana e da sociedade (p. 57).

Levi-Strauss declara-se um inconstante discípulo do sociólogo Durkheim e muito influenciado pelo sociólogo e antropólogo Marcel Mauss (1872-1950), ambos franceses. Esses autores buscavam os vínculos entre os modos de pensamento e outros recursos do sistema social. Seu objetivo é observar a estrutura profunda do pensamento incluindo a mente humana. De suas observações, extrai homologias entre mente e sociedade. Ao menos entre as atitudes inconscientes dos indivíduos e a estrutura social de um grupo determinado, o que às vezes implica em uma relação causal (GOODY, 1995, p. 31)

Em sua obra geral, a comida ocupa um lugar importante. Influenciado pelos avanços da linguística estrutural, se aproxima em diferentes etapas do estudo da cozinha, considerada como um subsistema dentro do sistema cultural mais amplo. Levi-Strauss a considera como parte de problemas universais e relacionados à evolução da humanidade. De acordo com ele, podemos interpretar a sociedade em seu conjunto nos termos de uma teoria da comunicação, pois esta permite estabelecer contato entre indivíduos e grupos. A linguagem torna-se, então, o modelo de análise dos fenômenos socioculturais, interpretados a partir da comunicação, no sentido de promover intercâmbios (*Op. cit.*, p. 32).

Goody (idem) observa que o binarismo é amplamente utilizado na antropologia contemporânea. Ele questiona se os contrastes podem servir racionalmente a

qualquer modelo, seja nas relações entre instituições sociais ou de uma estrutura profunda comum. Sua avaliação é que pode haver certa confusão entre polaridade e ausência nos contrastes.

Suas críticas mais sérias às explicações funcionais e estruturais abarcam três aspectos: o problema popperiano da validação e aceitabilidade (a falseabilidade das teorias, o erro e a incerteza); a naturalidade com que se postulam as relações e sentimentos: se os símbolos expressam a estrutura social, comer juntos expressa uma relação; a ausência de uma dimensão histórica como de um componente funcional (ou disfuncional) (idem, p.28). Apesar dos estudos da antropologia da alimentação se reunirem em torno da idéia de sistemas alimentar, notamos com nas análises de Contreras e Gracia e Goody às dissonâncias que tendem a restringir, ou mutilar, um conhecimento que considere o observador-sistema e o objeto-sistema.

Enfoque Cultural

Nesta corrente, destaca-se Mary Douglas, antropóloga italiana, residente na Inglaterra. A pesquisadora tem influências do estrutural-funcionalismo britânico e do estruturalismo francês. Douglas considera que o alimento está vinculado a fatores biológicos e sociais (1973, 1979)⁷⁶, destacando o caráter expressivo da alimentação (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 59).

Suas ideias coincidem com as do semiólogo francês Roland Barthes (1915-1980), ao defender que os alimentos e, em particular, as refeições, constituem “um sistema de comunicação, um protocolo de imagens e costumes que

76 DOUGLAS, M. *Pureza y peligro: un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid: Siglo XXI, 1973; *Les structures du culinaire*. In: CONTRERAS, J. (comp.). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos e costumbres*. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1979 apud Contreras e Gracia, 2011.

manifestam a estrutura social e simbolizam as relações sociais”⁷⁷. O trabalho desse semiólogo é importante para compreender o trabalho de Douglas. De acordo com a autora:

a comida e a refeição são expressões simbólicas de uma ordem social e, mais do que isso, a refeição é um sistema de comunicação que reflete relacionamentos entre grupos sociais. A comida deve ser tratada como um código, e as mensagens que codifica são encontradas na expressão das relações sociais. As mensagens contidas nos alimentos tratam de níveis de hierarquia, inclusão e exclusão, classes sociais e transgressões (DOUGLAS, 1975, p. 231).

Sua abordagem tende a igualar a estrutura social com a variação de relações sociais entre seres humanos e as funções sociais. O uso de “código”, “símbolo” e “metáfora” associa-se à ideia de que expressam estruturas sociais ou relações sociais, ideia comum entre os antropólogos funcionalistas e estrutural-funcionalistas. Douglas (1975) propõe não considerar a comida por meio de oposições binárias. O significado estaria em um sistema de analogias repetidas. A estrutura simbólica deve se adequar exatamente a certas considerações sociais demonstráveis. A adequação entre os limites simbólicos do meio e os limites entre categorias de pessoas é a única validação possível.

Para Goody (1995), o ponto forte e a debilidade do modelo cultural derivam da tendência em limitar a busca de relações por meio de uma abstração chamada “sistema cultural” por estabelecer a autonomia dos fatores sociais ou mais amplamente do sistema social. Em alguns contextos, há o interesse em erigir a antropologia e a sociologia como campos de estudos independentes e em unidades acadêmicas. O isolamento do enfoque cultural tende a dar aos fatores materiais e hierárquicos menos peso do que merecem. Frases como “decifrar códigos” sugere um *locus* e um conteúdo do “significado” determinados e definidos objetivamente (GOODY, 1995, p. 46-50).

⁷⁷ BARTHES, R. *Pour une psycho-sociologie d'alimentation contemporaine*. *Annales*, v. 16, n. 5: p. 977-986, 1961a; *Lecture de Brillat-Savarin*. In: BRILLAT-SAVARIN, A. *La physiologie du goût*. Paris: Herman, 1975; e *Mitologías*. Madrid: Siglo XXI, 190 apud Contreras e Gracia, 2011.

Barthes foi um dos primeiros a interpretar as preferências alimentares e a alimentação na mídia e na publicidade. Assim como uma linguagem, a dieta tem normas de exclusão, oposições significativas (tais como doce-salgado, amargo-doce), normas de associação sobre como os pratos podem ser conformados e normas de uso. Segundo o semiólogo, os fatos alimentares se encontram nas técnicas, nos usos, nas representações simbólicas, na economia, e também nos valores e atitudes de determinada sociedade (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 59).

Ele acreditava que o ato de se alimentar serve para destacar situações e modos de vida. Também recorre à analogia linguística, buscando o código ou a gramática. Vê o alimento como signo ou como necessidade e ambos altamente estruturados: substâncias, técnicas de preparação e hábitos. Tudo é convertido em parte de um sistema cujos elementos apresentam diferenças significativas. Seu argumento básico é que onde há significados, há sistema.

Goody (1995) afirma que a fortaleza e a debilidade do culturalismo derivam da tendência a limitar a busca de relações por meio de uma abstração chamada “sistema cultural”. Logo, apresenta os mesmos perigos do funcionalismo ao estabelecer a autonomia dos fatores sociais ou, mais amplamente, dos sistemas sociais (p.49). Em alguns contextos sociais e intelectuais, o isolamento conceitual está associado ao desejo de erigir a antropologia e a sociologia como campos de estudos independentes e em unidades separadas de organização acadêmica. O isolamento do enfoque cultural tende a dar aos fatores materiais e hierárquicos menos peso do que merecem. A preocupação com a continuidade, geralmente, conduz a se descuidar da transformação; e a preocupação com a totalidade, a descuidar da diferença.

Segundo Contreras e Gracia (2011), as principais críticas feitas aos trabalhos estruturalistas e culturalistas são resumidas em duas ideias básicas: priorizam a análise dos elementos descritivos e estruturais da refeição; outorgam excessiva

autonomia à razão cultural em relação a fenômenos materiais de ordem biológica, ecológica ou histórica (p.43-55). .

Entretanto, os referidos autores afirmam que essas críticas, as quais corroboram com a análise de Goody (1995), referem-se a um paradigma interessante e de enorme influência nas ciências sociais dos anos 60 e 70. Primeiramente, os estudiosos aludem à necessidade de se reconhecer sua contribuição na definição de símbolo e signo aplicada aos diferentes elementos da vida social. Tal paradigma ressalta que a cultura desempenha papel significativo na determinação do que nós classificamos como alimentos, ou seja, comestíveis (p. 64, 65).

Também destacam que grande parte do matiz linguístico do primeiro estruturalismo é abandonado pela promessa da economia política dos estruturalistas marxianos. Essas correntes tentarão descobrir as estruturas complexas que condicionam as relações sociais de poder nas quais estão sobrepostas as transições alimentares e os modos como os processos de acumulação de capital influenciam as transformações que ocorrem no sistema alimentar. Na década de 90 – e sob a influência da corrente pós-moderna –, a atenção à linguagem e, particularmente, ao seu papel na construção do discurso e da identidade volta a adquirir a importância no panorama da antropologia social e na explicação de certos problemas da ordem alimentar (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 65).

A perspectiva de Goody: mundos em transformação

As teorias antropológicas da cozinha não são alternativas, mas complementares. A preocupação pelo significado não exclui a preocupação pela função social do alimento, que alguns consideram um tipo importante de significado. Goody (1995) pondera que as noções de relações e estruturas são utilizadas de maneira muito mais próximas do que marcos polêmicos ou ideológicos, como o racionalismo e o empirismo querem admitir. Sua crítica a respeito dessas teorias

é que deixam de lado as dimensões temporais e espaciais. A ausência não é dos aspectos cíclicos do tempo, mas da historicidade dos desenvolvimentos em longo prazo. (p. 50-59). No entanto, salienta que foi da história que a antropologia extraiu sua originalidade. Assim, como Contreras e Gracia (2011), reconhece que os expoentes dos enfoques funcionais, estruturais e culturais, cada um a seu modo, empreenderam comparações valiosas (p. 51).

No entanto, assevera Goody, foi da história que a antropologia extraiu sua originalidade. O fato é que esses autores, cada um a seu modo, empreenderam comparações valiosas, as quais todos nós sucumbimos, afirma Goody (*ibidem*, p. 51). A reintrodução da dimensão histórica e comparativa na antropologia, frequentemente, é associada à influência de Marx. A contribuição ocorre por manter vivo o interesse em localizar os resultados de estudos sincrônicos particulares em um contexto mais amplo, de longa duração, e no estabelecimento das principais mudanças experimentadas pelas sociedades humanas no curso de seus desenvolvimentos (GOODY, 1995).

A perspectiva analítica do sociólogo britânico está centrada na estrutura da casa e de classe. Nos termos do autor, “a análise da cozinha tem que se relacionar com a distribuição de poder e autoridade na esfera econômica, ou seja, com o sistema de classe, ou estratificação, e suas ramificações políticas” (p. 55). O sociólogo britânico busca relacionar suas análises a um contexto mais amplo do estudo da sociedade humana, transitando por diversas áreas de conhecimento, como história, economia, política e outras. Um de seus objetivos é estabelecer a cozinha dentro do contexto total do processo produtivo (p. 57). Essa perspectiva é pertinente para a análise da cozinha como um trabalho improdutivo no capitalismo, como tratamos no tópico 3.3.1.

Enfoque Contextualista

Contreras e Gracia (2011) sugerem o enfoque contextualista para reunir as ideias que, com diferentes ênfases conceituais e propostas metodológicas, trataram de superar a carência dos enfoques funcionalista, estruturalista e culturalista. A preocupação com a função e o significado da comida acontece em detrimento da consideração da incidência do tempo, ainda que em menor escala, do espaço e as análises de longa duração, que fazem referência à evolução e aos mecanismos que explicam as mudanças sociais. É certo que também houve determinismos. “As explicações que superaram com mais ou menos êxito a oposição entre materialismo e idealismo não são muito abundantes” (p. 66).

Nesse conjunto, estão as teses do neofuncionalismo norte-americano, passando pelos estudos bioculturais, dedicados a investigar as relações entre as pautas culturais e insuficiências dietéticas, até as teorias críticas mais recentes, que abordam a natureza social da produção, distribuição e consumo de alimentos. Com frequência, partem da influência de ideias marxianas e, conseqüentemente, mantendo posições também de corte estruturalista, ou seja, a atenção voltada para o estudo das estruturas (infraestrutura, estrutura e superestrutura) em nível macro, micro ou em ambos.

Os estudos de economia política foram agrupados por Contreras e Gracia (2011) no enfoque desenvolvimentista. O interesse principal está em contextualizar a análise dos sistemas alimentares e sua evolução com base nas variáveis de tempo e espaço e em explicar o papel desempenhado pelas relações sociais de poder sobrepostas nas transações alimentares e nas mudanças ocorridas nos hábitos alimentares. As pesquisas de orientação feminista colocaram ênfase nas relações de poder e na distribuição de papéis e nos estilos alimentares entre gêneros.

As contribuições metodológicas e teóricas mais recentes dentro das ciências sociais estão baseadas em termos como mudanças cultural, desconstrução, pós-modernismo ou pós-estruturalismo. Essas abordagens referem-se ao questionamento dos argumentos materialistas mais lineares e das oposições e categorias que tendem a abordar o mundo social de forma dicotômica. Estuda-se também um novo espaço de perguntas e problemas para se entender a realidade como algo construído, não como natural ou dado para sempre, mas como produto das construções sociais, em que cabe questionar a existência das verdades essenciais (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 91, 92).

Os antropólogos espanhóis avaliam que, sob a influência dos trabalhos de Morin e Fischler, urge ampliar os olhares de cada disciplina e incluir uma “atitude interdisciplinar” em que se permita reunir as imagens fragmentadas do ser humano biológico e social (p. 19). Nesse sentido, a abordagem desses autores está baseada na alimentação humana como um fenômeno biocultural. A partir desse percurso pelos principais enfoques teóricos estudados por Goody (1995), Contreras e Gracia (2011) e Poulain (2006), observamos, na multiplicidade de abordagens, as brechas para trazer o que Morin (2005) preconiza: o alimento é um fato humano total.

5.3 O MACROCONCEITO MENTE-CÉREBRO-CULTURA

Dentro da perspectiva de combater o paradigma de simplificação, o problema do sujeito se impõe como uma interrogação fundamental de si sobre si, sobre a realidade e sobre a verdade. Esta interrogação faz surgir o problema da determinação bioantropológica do conhecimento e da determinação sociocultural. Este sujeito é separado de seu objeto pelo pensamento disjuntivo, reducionista e simplificador - o qual retira todo interesse do problema do conhecimento. Este sujeito, então, surge com a desordem, a incerteza, a contradição, o espanto, diante do cosmo, a perda do ponto de vista privilegiado, mas também, e simultaneamente, com a tomada de consciência de seu

enraizamento cultural e social (MORIN, O Método 1, 2003, p.120). O método moriano busca entender as articulações-chave, pois são nelas que se situam o desconhecido, o incerto e complexo.

A complexidade das condições de conhecimento está na tríade espírito-cérebro-cultura. Constitui um macroconceito, correspondente a três instâncias interdependentes e coprodutivas entre as partes. Todas as emergências cognitivas estão evidentemente ligadas ao grande cérebro do *sapiens* (degustante), cujo desenvolvimento está ligado a uma evolução genética/anatômica/fisiológica, que não deve ser separada de uma evolução praxica (MORIN, O Método 3, 1999, p. 84).

Trata-se, portanto, de uma dialética evolutiva, multidimensional, na qual a recorrência cérebro-mão-técnica-cultura desempenhará um papel motor, de onde emergem e se desenvolvem as condições cerebrais, genéticas, sociológicas, culturais, praxicas, técnicas do desenvolvimento do conhecimento. (MORIN, O Método 3, 1999, p. 85).

“A cultura é indispensável para a emergência do espírito e para o desenvolvimento total do cérebro, os quais são indispensáveis à cultura: mitos, religiões, crenças, teorias, ideias”. É preciso que os códigos linguísticos e simbólicos sejam gravados e transmitidos numa cultura para que se dê a emergência do espírito (MORIN, O Método 3, 1999, p. 95).

Devemos atentar para o fato de que quem conhece não é um espírito nem um cérebro, mas um ser-sujeito. Tudo concerne a ele. Morin (O Método 2, 2015) explica que um ser humano é criado e recriado num processo autofundador de animação/corporalização. O espírito não é locatário do corpo, não é o *hardware* nem o servidor do espírito. Ambos constituem um ser individual dotado da qualidade de sujeito. Da mesma forma que o espírito é reintegrado ao ser, deve-

se reintegrar o ser humano na sociedade, a qual permite o seu cérebro se desenvolver via linguagem e saberes acumulados (p. 292).

Sem cultura, isto é, sem linguagem, *savoir-faire* e saberes acumulados no patrimônio social, o espírito humano não teria atingido o mesmo desenvolvimento e o cérebro do *homo sapiens* teria ficado limitado às computações de um primata do mais baixo grau (O Método 3, 1999, p. 94). As condições socioculturais do conhecimento estão ligadas às condições biocerebrais por um nó górdio. As sociedades só existem e as culturas só se formam através das interações cerebrais/espirituais entre os indivíduos.

A cultura, que caracteriza as sociedades humanas, é organizada/organizadora via o veículo cognitivo da linguagem, a partir do capital cognitivo dos conhecimentos adquiridos, das competências aprendidas, das experiências vividas, da memória histórica, das crenças míticas de uma sociedade. Manifestam-se nas “representações coletivas”, “consciência coletiva” e “imaginário coletivo” (O Método 4, 2011, p. 19).

Dispondo de seu capital cognitivo, a cultura institui as regras/normas que organizam a sociedade e governam os comportamentos individuais. Por sua vez, as regras/normas culturais geram processos sociais e regeneram globalmente a complexidade social adquirida por essa mesma cultura. É uma organização recursiva onde o que é produzido e gerado torna-se produtor e gerador daquilo que o produz ou gera. Cultura e sociedade estão em relação geradora mútua com interação entre indivíduos, eles próprios portadores/transmissores de cultura, que regeneram a sociedade, a qual regenera a cultura (O Método 4, 2011).

A relação entre espíritos individuais e a cultura é recursiva e hologramática, no sentido de que um ponto do holograma contém o todo. Os indivíduos só podem formar e desenvolver o seu conhecimento no seio de uma cultura, a qual só ganha vida a partir das inter-retroações cognitivas entre os indivíduos: a

interações cognitivas dos indivíduos regeneram a cultura que as regenera. Desta forma é possível conceber a autonomia relativa dos indivíduos com o conhecimento, segundo a concepção de autonomia/dependência proposta por Morin.

O socioantropólogo atenta que uma cultura pode abrir e fechar as potencialidades bioantropológicas de conhecimento. Afirma que as fontes da organização da sociedade, as ideias, crenças e os mitos sugerem a existência de um tronco comum indistinto entre conhecimento, cultura e sociedade (*ibidem*, p. 24).

Metaforicamente, o autor compara a cultura de uma sociedade a uma espécie de megacomputador complexo, que memoriza todos os dados cognitivos e é portadora de “quase programas”, os quais prescrevem as normas práticas, éticas e políticas. Cada espírito/cérebro individual é como um terminal e o conjunto das interações entre os terminais constitui o grande computador (O Método 4, 2011).

Ao analisar as complexidades de uma sociologia do conhecimento, Morin (*ibidem*) salienta a relação entre sociedade/cultura/indivíduo. Assim, todo conhecimento sofre determinações que podem ser conflituosas em um mesmo espírito. As determinações podem ser, concomitantemente, egocêntricas, genocêntricas (identidade familiar), etnocêntricas (identidade ética), sociocêntricas (identidade nacional), civilizaciocêntricas (identidade de filiação a uma civilização). Assim, o autor concebe a cultura como libertação e prisão para o conhecimento ou para o pensamento. Por isso, ele insiste no reconhecimento das condições pluralistas e dialógicas, ou seja, a abertura para outras culturas, outros saberes. Com isso, oferece a possibilidade de nos emanciparmos relativamente de suas limitações e dissimulações.

5.4 CULTURA: PATRIMÔNIO ORGANIZADOR

A cultura constitui um sistema generativo de alta complexidade social, desde o aparecimento da técnica até a primeira forma de linguagem. Morin (2007a) sugere, então, integrar a técnica à economia social que por sua vez emana da ecologia social; e integrar a linguagem na comunicação social, que se torna complexa com a organização social. Portanto, os princípios de organização e economia devem ser considerados como culturais no mais profundo sentido do termo, pois são informações organizadoras.

Ao converter-se num circuito autoprodutor e autorreprodutor (por transmissão e aprendizagem), a cultura torna-se produtora de alta complexidade social. Falaremos agora das noções elaboradas por Morin sobre a cultura, a qual define de várias maneiras complementares em sua obra. Começemos pelo entendimento da cultura como “memória generativa depositária das regras de organização social, ela é fonte produtora de saberes, competências⁷⁸, programas de comportamento (O Método 1, 2003, p. 407).

Desdobrando essa conceituação, ele acentua que a cultura é um complexo generativo matricial capaz de perpetuar a neguentropia⁷⁹, a complexidade, a originalidade, a identidade de cada sociedade, ao se transmitir de geração a geração, reproduzindo de maneira quase invariável através dos cérebros. A antropologia cultural não conseguiria dar a unidade de uma organização

78 Conforme dito no capítulo 3, Morin chama de competência a aptidão organizacional para condicionar ou determinar certa diversidade de ações/transformações/produções. A competência e a práxis são noções primordiais que concernem os seres-máquinas. E a máquina é explicada como “um ser físico prático, ou seja, efetuando suas transformações, produções ou performances em virtude de uma competência organizacional”. Ou seja, a cultura comporta essa ideia de competência.

79 Em termos de medida, entropia e neguentropia são duas leituras da medida de ordem/desordem da mesma grandeza, como a aceleração e a desaceleração da velocidade. A neguentropia é o aspecto termodinâmico de toda regeneração, reorganização, produção, reprodução de organização. Tem como fonte e se forma no circuito recursivo, cíclico, que recomeça sem parar e reconstrói sem parar a integridade e /ou a integralidade do ser-máquina. Para Léon Brillouin, físico francês considerado o inventor da entropia negativa, a entropia é indissociável da informação (MORIN, O Método 1, 2003, p. 353, 355).

generativa ao que foi apresentada como uma “velharia de saberes”, regras, proibições etc. Ao contrário, a cultura é para a sociedade sua memoteca e sua genoteca, sua fonte de neguentropia, fornecendo as informações para todas as operações técnicas, práticas, sociais e míticas. Assim, as características da cultura arcaica são uma memória coletiva:

- (a) dos saberes (concernente ao ambiente, ao clima, à fauna, à flora, ao mundo, ao homem)
- (b) dos *savoir-faire* (as técnicas de caça, fabricação dos utensílios, construção das casas, preparação das refeições, operações mágico-religiosas)
- (c) das regras, normas e interdições que regem a organização da sociedade e são guias de codificação ou programas para os comportamentos individuais e coletivos (O Método 1, 2003).

É também patrimônio informacional e, num sentido mais amplo, organizador. Compreende os conhecimentos acumulados por gerações sobre o ambiente, o clima, as plantas, os animais, os outros grupos humanos, as técnicas do corpo, as técnicas de fabricação e de manejo dos artefatos, utensílios, armas, abrigos, tendas, casas, as regras de repartição dos alimentos e das mulheres, as normas de proibições da organização social, as crenças, a “visão de mundo”, os ritos fúnebres e cerimônias em que se retempera e se regenera a comunidade etc. É dessa forma que a cultura permite a constituição de um capital informacional social, fonte geradora/regenderadora da complexidade organizacional e da individualidade própria das sociedades humanas arcaicas (MORIN, O Método 2, 2015, p. 272).

Outra definição apresentada por Morin compreende que a cultura é:

Constituída pelo conjunto de hábitos, costumes, práticas, *savoir-faire*, saberes, normas interditos, estratégias, crenças, ideias, valores, mitos, que se perpetua de geração em geração e reproduz-se em cada indivíduo, gera e regenera a complexidade social. A cultura acumula o que é conservado, transmitido, apreendido e comporta vários princípios de aquisição e programas de ação. O primeiro capital humano é a cultura. O ser humano, sem ela, seria um primata de baixo escalão (O Método 5, 2012a, p. 35)

A cultura fornece ao pensamento suas condições de formação, concepção e conceitualização. Trata-se de uma estruturação interna e não um determinismo sociológico exterior: “a cultura e, via cultura, a sociedade estão no interior do conhecimento humano”, é produtora de conhecimento (O Método 4, 2011, p. 24-25).

As culturas são aparentemente fechadas em si mesmas para salvaguardar sua identidade singular, mas são também abertas: integram nelas não somente saberes e técnicas, mas também ideias, costumes e alimentos vindos de fora. A desintegração de uma cultura sob o efeito destruidor da dominação técnico-civilizacional é uma perda para toda a humanidade, cuja diversidade cultural constitui um dos mais preciosos tesouros (O Método 4, 2011).

O indivíduo humano, mesmo na sua autonomia, é 100% biológico e 100% cultural. Apresenta-se como o ponto de um holograma que contém o todo (da espécie e da sociedade) mesmo sendo irredutivelmente singular. Carrega a herança genética e, ao mesmo tempo o *imprinting*⁸⁰ e a norma de uma cultura.

Para Morin (O Método 4, 2011), o *imprinting* cultural marca os seres humanos desde o nascimento, primeiro com o selo da cultura familiar, depois social, e se mantém na vida adulta. Inscreve-se no cérebro desde a primeira infância por estabilização seletiva das sinapses. Essas inscrições vão marcar, irreversivelmente, o espírito individual no seu modo de conhecer e de agir (p. 30). Por outro lado, apresenta as possibilidades de enfraquecimento dos três níveis deterministas do *imprinting* cognitivo (paradigmas, doutrinas, estereótipos). A cultura é o que permite aprender e conhecer, mas também o que impede esse processo fora dos seus imperativos e de suas normas. Há antagonismo entre o espírito autônomo e sua cultura.

⁸⁰ Segundo Konrad Lorenz (1965) apud Morin, O Método 4 (2011, p.28-32), *imprinting* é um termo proposto para dar conta da marca indelével imposta pelas primeiras experiências do animal recém-nascido (como ocorre com o filhote de passarinho que, ao sair do ovo segue o primeiro ser vivo que passe por ele, como se fosse sua mãe).

Morin traça um complexo de condições culturais favoráveis às rupturas, brechas e transformações nos determinismos que pesam sobre o conhecimento. A primeira condição é a dialógica cultural, marcada pela pluralidade/diversidade de pontos de vista, que aparecem nas sociedades, onde é permitido o encontro, a comunicação e o debate de ideias. A segunda é o “calor cultural”. Do mesmo modo que o calor físico significa intensidade/multiplicidade na agitação e nos encontros entre partículas, o calor cultural pode significar intensidade/multiplicidade de trocas, confrontos, polêmicas entre opiniões, ideias e concepções (*ibidem*, p. 32-36).

Assim, a dialógica cultural e o calor cultural se favorecem mutuamente e propiciam a efervescência cultural. O calor constitui uma alta complexidade cultural. Esse movimento alimenta uma esfera cultural que abrande o *imprinting*, cujo enfraquecimento favorecerá a troca de ideias e as expressões.

5.5 LINGUAGEM: UMA MÁQUINA AUTOSSOCIO-ORGANIZADORA

De acordo com Victor Toledo e Narciso Barrera-Bassols (2015), pesquisadores do Centro de Investigações em Ecossistema da Universidade Nacional Autônoma do México (UNAM), a diversidade cultural é formada por três heterogeneidades: genética, linguística e cognitiva. Vamos nos debruçar agora sobre as noções de linguagem. Como também já foi dito neste capítulo, Morin a considera como a segunda mutação-chave no desenvolvimento humano. Em sua análise, a linguagem é uma verdadeira máquina, que só funciona quando há locutor (O Método 1, 2003). Essa máquina tem duas qualidades produtivas: a criação (*poiesis*) quase ilimitada dos enunciados e a transmissão/reprodução ilimitada das mensagens. É, ao mesmo tempo, reprodutiva e poiética, dotada de uma organização altamente complexa.

A máquina da linguagem é, portanto, uma encruzilhada essencial do biológico, humano, cultural e social. É uma parte da totalidade humana, mas a totalidade humana está presente na linguagem. Através dela somos abertos ao outro, às ideias, ao mundo (comunicação) e fechados ao erro e à mentira. Permite, assim, a emergência do espírito humano (MORIN, O Método 5, 2012a, p. 37, 38) e afirma-se na relação:

Cérebro ⇔ language ⇔ cultura ⇔ espírito (mente)

Nesse sentido, Morin a chama de máquina autossocio-organizadora dentro da máquina sociocultural. É auto-organizadora em três níveis, multiplamente engrenada a todos os seus processos de comunicação/organização. No primeiro, é uma máquina de dupla-articulação fonética/semântica. No segundo, funciona em associação com as maquinarias lógica, analógica, por sua vez dependentes das regras fundamentais da computação/cogitação próprias à maquinaria cerebral humana. E, por último, a máquina da linguagem coloca (e por eles é colocada) em atividade os paradigmas, categorias, esquemas, modelos de pensar, característicos de uma cultura, integrando, assim a máquina cultural (O Método 4, 2011, p, 201-202).

A partir desses três níveis, se considerarmos os indivíduos-sujeitos humanos como seres-máquinas, assim como as sociedades, a vida que conjuga as esferas antropossocial e a noosfera (as ideias) é produzida a partir de um complexo polimaquinismo de máquinas feitas de máquinas que se engrenam umas nas outras. A linguagem constitui-se, assim, numa polimáquina noológica, de onde chegam e partem os demais processos maquinais (O Método 4, 2011).

A linguagem é necessária à constituição, à perpetuação, ao desenvolvimento da cultura quanto da inteligência ao pensamento e à consciência dos sujeitos. “A linguagem fez o homem que a fez; assim como fez a cultura que a produziu”. É, ao mesmo tempo, individual, comunicacional e comunitária.

Sua complexidade baseia-se numa dialógica permanente de simplificação/complexificação. É simplificadora por produzir abstração na medida que elimina os traços concretos, singulares e vividos do que apreende. É complexificadora ao criar para o conhecimento uma nova esfera onde as palavras se tornam noções e conceitos e trazem ao conhecimento realidades, qualidades ou propriedades abstratas como o triângulo, a paixão e a razão. Pela riqueza do vocabulário e pela sutileza do discurso, permite reconstituir o concreto, traduzir o vivido, os sentimentos, emoções e paixões (O Método 3, 1999, p. 147-149).

Morin esclarece que o desenvolvimento extraordinário das estratégias de conhecimento e ação realiza-se num nível radicalmente novo, no qual aparecem a linguagem, o pensamento e a consciência. Assim, linguagem humana é também vista como um sistema de dupla articulação, diferente da dos animais. O pensamento humano opera a superação da computação pela “cogitação” e constitui essa ultrapassagem. Assim, a computação e a cogitação são inseparáveis da linguagem e das possibilidades da consciência.

5.6 A LINGUAGEM COMO DOMINAÇÃO E RESISTÊNCIA

Como vimos com Toledo e Barrera-Bassols (2015), a diversidade linguística é o resultado da diversidade cultural, que inclui a genética e a cognitiva. De acordo com os estudiosos, cada língua falada representa um modo único de compreender a experiência humana, o universo natural e o mundo inteiro. “Os idiomas resumem toda a pluralidade da humanidade” (p. 46).

A linguagem confere significado às representações, aos discursos e às negociações. Eles a consideram como uma ferramenta essencial para a construção da diversidade cultural e é matéria-prima da criatividade e do conhecimento. Essa afirmação está alinhada com o pensamento de Morin a destacar a dupla articulação: reprodutiva e poiética.

Entretanto, a dramática redução do número de línguas desgasta essa criatividade e o conhecimento, o que acaba por produzir uniformidade nas culturas do mundo e, conseqüentemente, a irremediável redução da diversidade cultural (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2015). É o que podemos perceber nas práticas alimentares contemporâneas, em que tende a prevalecer um gosto padronizado nas formas de consumo alimentar. Com a redução das línguas, há o risco de desaparecimento de saberes e fazeres culinários e a diversidade de alimentos regionais. Pelo menos 200 alimentos já estão em risco de extinção no Brasil, o que representa a perda de um complexo de conhecimentos que envolve da produção às receitas tradicionais, às festas populares e ao compartilhamento desses sabores⁸¹.

Por isso, essa diversidade também reflete as relações de dominação/subordinação e resistência/hibridização entre diferentes indivíduos, sociedades e civilizações. O número de línguas faladas no mundo gira em torno de quase 7 mil. Este dado pode ser usado como cálculo preliminar da diversidade cultural. Antes da expansão colonial europeia, iniciada no século XV, o número de línguas chegou a 12 mil, atingindo o auge da diversificação cultural da humanidade. Os fenômenos de extinção cultural na África, Ásia e América Latina provocaram essa drástica redução (*ibidem*, 2015, p. 33).

Hoje, apenas 300 idiomas são significativos em termos de proporção de falantes. O chinês, o inglês, o espanhol, o árabe e o hindi são falados por 95% da população mundial (*ibidem*, p. 48). A maioria dos países do mundo usa o inglês, o espanhol e o francês como idioma oficial. Além disso, cada vez mais pessoas estão usando o mandarim e o hindi. De acordo com os autores, a diversidade de línguas está distribuída da seguinte forma pelos continentes: 30% na Ásia, 30% na África, 19% na região do Pacífico, 15% na América e 3% na

81 SLOW FOOD. Arca do gosto no Brasil: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico. Itália, 2017.

Europa. O Brasil está entre os dez países que apresentam diversidade linguística mediana, que abrange de 21% a 22% dos idiomas do mundo.

Em contraste, 51% a 53% dos idiomas (3.406) são falados por comunidades de menos de 10 mil habitantes (aproximadamente 10 milhões de pessoas), proporção que representa 0,2% da população mundial. As minorias que incluem as comunidades indígenas estão em perigo de extinção. Em escala global, a diversidade linguística da espécie humana está intimamente associada às principais concentrações de biodiversidade existentes. Em todo o mundo, os povos indígenas são as sociedades tradicionais que preservam mais de 6 mil idiomas e formas antigas de conhecer a manejar a biodiversidade, tanto silvestre como domesticada (*ibidem*, p. 57).

No entanto, a padronização pelo uso de línguas oficiais é um importante instrumento nas relações de poder expresso nas injustiças, desigualdade e instabilidade. As relações entre as cidades intensificam-se baseadas em algumas línguas, ou como, na maioria dos casos, em uma só. Isso confere poder adicional, já que as instituições sociais reforçam o *status* e a influência dos idiomas padronizados (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2015).

Em face a essa padronização – que vai de 7 mil a 5 línguas –, podemos afirmar que também está associada à perda da diversidade de cozinhas. Os antropólogos, em geral, afirmam que, depois da língua, a comida é o elo mais resistente entre um povo e seu território. Se as línguas podem ser apagadas, suas cozinhas também. Devemos observar que línguas dominantes no mundo estão ligadas às cozinhas que imperam como modelo de prática alimentar para o Ocidente. Considerando que as línguas mais utilizadas são o inglês, o francês e espanhol, podemos atestar que a gastronomia francesa e espanhola e a dieta norte-americana colonizaram as culturas alimentares.

Assim, a imposição da língua oficial expressa o imperialismo nos modos de comer. De igual forma, as culinárias chinesa e árabe ganham cada vez mais espaço nas dietas ocidentais. É claro, como destaca Montanari (2008), essa relação assimétrica comporta trocas, intercâmbios e contaminações entre colonizador e colonizado, mas o estudo de Toledo e Barrera-Bassouls (2015) nos mostram o quão devastador tem sido essa dominação/subordinação em meio à resistência/hibridação.

Podemos, ainda, observar a afirmação dos autores ao , de forma geral, os currículos dos cursos de formação para cozinheiros e gastrônomos. Há muito mais espaço para o ensino das técnicas e das cozinhas francesas do que para a brasileira e suas influências.

É um cenário em transição, pois há cada vez mais a consciência de que é necessário dar mais prioridade na grade curricular para as técnicas e as bases das cozinhas regionais brasileiras. A reflexão sobre a dominação da língua nos faz pensar sobre as maneiras de se capturar e moldar gostos, reduzindo a diversidade cultural e suas heterogeneidades, seja nos campos, nas cozinhas, nas comunicações e na formação profissional.

5.7 A LINGUAGEM TEM VIDA: ANALOGIAS E METÁFORAS

Sob a perspectiva da dominação e resistência da diversidade linguística, devemos conceber que a linguagem é mais do que um sistema autônomo/dependente e mais do que uma máquina. É dotada de vida em todos os níveis. As palavras e as nuances nascem, degradam-se e morrem; palavras estrangeiras são incorporadas ao vocabulário nacional; criam-se, a todo tempo, novas palavras e sentidos aos já existentes. A vida da linguagem é muito mais intensa nas esferas marginais da gíria e da poesia, cuja analogia desenvolve-se em liberdade. É, portanto organizada de maneira viva, o que permite a vida do espírito e a vida das ideias (MORIN, O Método 4, 2011).

Morin (O Método 3, 1999) explica que o espírito/cérebro humano detecta, utiliza, produz, combina diferentes tipos de analogias em seus processos cognitivos. O termo analogia contém sentidos diferentes: (1) pode estar nas proporções (similares) e nas relações (iguais); (2) pode ser de formas ou configurações, estabelecendo isomorfismos e homeomorfismos, como por exemplo, entre as asas dos pássaros e dos morcegos; (3) pode ser organizacional e funcional, permitindo estabelecer homologias; (4) e jogos de analogias livres, tendo valor sugestivo, evocador, afetivo, como as metáforas poéticas, literárias e a linguagem cotidiana (p. 169-170).

A mente humana relaciona as mais diversas semelhanças entre objetos, seres, fenômenos percebidos e de nossa memória para fazer o exame de uma situação. E o espírito, nas suas estratégias de elucidação, pratica estimacões a partir de analogias (O Método 3, 1999, p. 170). As metáforas surgem espontaneamente para concretizar uma informação, qualificar alguém ou cristalizar um saber sob a forma de provérbio. O socioantropólogo sinaliza que:

Os múltiplos modos de reconhecimento e de conhecimento por analogia são inerentes a toda atividade cognitiva e a todo pensamento. Mais ainda: o espírito não se serve apenas de analogia: o objetivo mesmo da atividade cognitiva é de “simular” o real percebido, construindo um análogo mental (representação), e de simular o real concebido elaborando um análogo ideal (teoria). Nessas condições, a analogia que aparece no começo e no fim do conhecimento, é ao mesmo tempo meio e fim (*ibidem*, p. 170).

Os princípios/regras que organizam o conhecimento humano instituem, em nível cerebral e mental/espiritual, uma dialógica cooperativa digital/analógica. Essa dupla é de natureza complexa, ou seja, as relações entre o digital e o lógico e o analógico não são apenas complementares, mas concorrentes e antagônicas (O Método 3, 1999, p. 171). A racionalidade verdadeira, assevera Morin, não reprime a analogia, mas se alimenta desta, controlando-a. O autor adverte que pode residir aí um desnível entre a ponte analógica-lógica. O excesso analógico

e a atrofia lógica conduzem ao delírio, mas a hipertrofia lógica e a atrofia analógica conduzem à esterilidade do pensamento.

Nesse sentido, a tradição científica teve demasiada tendência a só perceber os antagonismos e as antinomias entre o analógico e o lógico; a só conhecer as formas superficiais ou arbitrárias da analogia, bem como a rejeitá-la como metáfora, vagando na espuma dos fenômenos. Mas, se as ciências desconfiaram oficialmente da analogia, praticaram-na clandestinamente. Muitos cientistas utilizaram o raciocínio por analogia para construir tipologias, elaborarem homologias ou mesmo induzirem leis gerais (O Método 3, 1999, p.172).

O autor atenta para o fato de que existiram grandes deslocamentos teóricos que se realizaram por analogia. Podemos citar o funcionalismo, que se baseou na comparação entre sociedade e organismo vivo; e o estruturalismo, em que o ponto de partida foi o transporte das concepções da linguística estrutural para a organização do parentesco. Dessa forma, Levi-Strauss colocou a comida em um lugar importante em sua obra (1964, 1965, 1984) aproximando-se em diferentes etapas do estudo da cozinha, considerada como um subsistema dentro do sistema cultural mais amplo.

Na visão de Morin (O Método 4, 2011, p. 212), o desprezo em relação à linguagem comum e corrente indica a vontade de reservar aos iniciados, *experts* ou especialistas as competências fundamentais para tratar de qualquer problema e tende a privar o cidadão/a cidadã do direito ao conhecimento. A vinculação entre o sistema alimentar moderno-colonial e o sistema multimodal de comunicação tende a provocar essa violação de direito ao privilegiar uma racionalidade formal, objetivada e verificadora, em que o conhecimento científico-tecnológico é uma gramática “oficial” adotada pelo agronegócio e pela mídia para, supostamente, explicar, sem revelar os conflitos, as contradições.

Com isso, a capacidade da população de contextualizar e englobar os problemas vitais para a humanidade é enfraquecida, o que nos leva a colocar em perspectiva o tríade ciência-política-ideologia. Essa reflexão abre caminho para trazer a tríade de problemas que levantamos neste estudo (Cf. Intro.), conforme a Introdução: (1) O problema do sistema de conhecimento predominante, (2) O problema do sistema de comunicação hegemônico e (3) o problema do sistema de aprendizagem reducionista.

As analogias organizadoras permitem a formação de homologias que suscitam princípios organizadores. O raciocínio por analogia leva ao caminho da modelização e da formalização, mas sob a condição de obedecer à dialógica do analógico, do lógico e do empírico. Somente assim poderá se constituir numa ponte do concreto ao abstrato. Para Morin, é nesse contexto que se cria a concepção, isto é, um novo modo de organizar a experiência e de imaginar o possível (O Método 3, 1999, p. 173).

Aqui, temos uma chave para compreender o pensamento de Morin, pois sua obra busca conhecer os princípios que organizam o conhecimento e suas estruturas. Assim, considera vital reorganizar o sistema mental para reaprender a aprender. Notemos o quão é interessante descobrir que as analogias organizadoras suscitam esses princípios, pois a comida é uma importante analogia nas religiões, nos mitos, nas ciências, nas sabedorias populares, na filosofia e nas artes em geral. Talvez resida aqui uma aposta para desenvolver outras maneiras de comunicação sobre alimentação, articulando e suscitando a organização do conhecimento a respeito dos sistemas alimentares.

Essa ponte, então, pode conduzir à práxis humana crítica e revolucionária, no sentido em que estabelece outras maneiras de organização do que é vivido e permite a reflexão. Isso nos leva a pensar que o pressuposto de que a comida é sistema de comunicação complexo e prático deve ser compreendido dentro desse propósito em que as analogias culinárias/gastronômicas permitem o diálogo entre o analógico, o lógico e o empírico.

A organização é, ao lado da inter-relação e do sistema um macroconceito (Cf. cap. 1), o que torna ainda mais instigante nossa afirmação, pois, por meio desse diálogo, a comida cria organização sobre os modos de produzir, viver e comer; favorece as inter-relações entre pessoas, territórios, a *physis*, culturas, saberes, sabores, memórias e histórias. Dessa forma, favorece o enraizamento os sistemas de sistemas, criando, mantendo e desenvolvendo complexidade

Morin convoca a reabilitar os modos cientificamente nobres, ou enobrecidos, da analogia, caracterizado pelo terreno organizacionista, e da metáfora. Ele descreve a metáfora “como um modo afetivo e concreto de expressão e compreensão, pois poetiza o cotidiano, transportando para a trivialidade das coisas a imagem que surpreende, faz sorrir, comove ou mesmo maravilha” (O Método 3, 1999, p. 173 p. 174). Encontramos nessa explicação não apenas fragmentos, mas peças-chave para compreender o sentido mais profundo entre cozinhar e comunicar; conhecer e comer; pensar e digerir. Nos termos do autor, a metáfora:

Faz navegar o espírito através das **substâncias**, atravessando as barreiras que encerram cada setor da realidade; ultrapassa as fronteiras entre o real e o imaginário. De qualquer maneira, sobretudo hoje, a higiene de nossos espíritos e sociedades requer não somente o direito de cidade à metáfora na linguagem cotidiana, mas também o pleno reconhecimento da esfera poética, onde as analogias vivem em liberdade. Ao contrário do sonho e da fantasia que se fecham no universo imaginário, a ponte analógico-poética **põe em comunicação** o universo real e o universo imaginário, inseminando-os mutuamente. Assim, consideramos a pluralidade dos modos analógicos e tentamos a plena reabilitação da analogia na dialógica analógico/lógico de mil faces. A analogia é iniciadora, inovadora (...), inclusive na invenção científica. Alimenta uma ligação entre concreto e abstrato (via isomorfismos, tipologias, homologias) e entre imaginário e real (via metáfora). Essas pontes (...) estimulam ou provocam a concepção, isto é, a formação de **novos modos** de organização do **conhecimento** e do **pensamento** (*ibidem*, p. 174, *grifo nosso*).

Então, para combater o pensamento reducionista, disjuntivo e simplificador – que fundamenta o sistema alimentar moderno-colonial ao buscar colonizar o saber pelo poder – reabilitemos os modos analógicos plurais na dialógica analógico/lógico, criando as pontes entre o concreto e o abstrato; comunicando

e pondo em comunicação o real e o simbólico; a natureza e a cultura; o sujeito e o objeto. Lembremos dos efeitos, e feitos, provocados pelo mingau de tapioca com farinha de peixe do personagem Pedro Karaí e do chá com madeleine de Marcel Proust. Ambos construíram um novo modo de organizar a experiência e de imaginar o possível.

A ponte entre real-imaginário é a metáfora, uma maneira afetiva e concreta de comover. Pensemos na potencialidade da comida como comunicação a partir dessa perspectiva, pois o corpo se alimenta simultaneamente de comida e palavras. É urgente fortalecer e construir vias de regeneração cultural que favoreçam, promovam e criem novos modos de conhecer, comunicar e aprender ao reconhecer a dialógica analógico/lógica, reabilitando a analogia e a metáfora, como estratégias-chave nesse processo comunicativo de saberes/sabores.

Ao analisarmos a cultura e a linguagem como vias de alta complexidade para a organização social, nossa intenção foi abrir uma brecha para situar o ato de cozinhar e de comunicar como processos organizadores, existenciais e vinculativos (afetivos) do observador-sistema, do ser-sujeito, entendido pelo macroconceito indivíduo-espécie-sociedade. Propomos essa reflexão sobre as noções de cultura e linguagem, pois os autores apresentados – a nosso ver – se destacam por complexificá-las, buscando a essência, ou seja, as camadas mais profundas da realidade.

A maneira como eles compreendem a cultura e a linguagem dá a esse estudo sustância para abordar a comida como cultura e comunicação, de forma inseparável, combatendo um pensamento reducionista que, muitas vezes, veladamente, insiste em colocar a cultura e a comunicação de forma periférica nos estudos interdisciplinares de alimentação.

Então, quando nos propomos a estudar dois fenômenos multidimensionais – cozinhar e comunicar – e as inter-relações entre os sistemas globais e

hegemônicos de comunicação e alimentação, os conceitos sistematizados por Morin e Leff nos oferecem uma tradução que encontra em nós, autores desta pesquisa, o movimento de contratradução para fazer o mesmo exercício crítico: provocar outros interlocutores a estabelecer um diálogo de seres, saberes, sabores e território. Poderíamos dizer também que esses autores esculpem as palavras de maneira que cria em nós empatia, reciprocidade e vínculos. Buscamos conhecimentos aterrados nos territórios e incorporados no ser.

Nossa tecelagem do *sapere* prossegue agora para discutir a articulação entre o ecológico, o biológico e o cultural. Nesse sentido, apresentaremos, propositivamente a abordagem teórico-metodológica denominada de Ecobiocultural.

6 POR UMA ABORDAGEM ECOBIOCULTURAL

Precisamos entrar no reino do pensamento complexo e abandonar o olhar simplificador que torna cego o nosso conhecimento e, de modo singular, o conhecimento das fontes do conhecimento (MORIN, 1999, p. 68).

Nossa tecelagem do *sapere* indicou as aproximações indissociáveis entre saber e sabor. Até aqui, apresentamos o cozinhar e o comunicar como ações que orientam a articulação da organização social, a maneira de existir e de se vincular (afetos). Sugerimos que essas ações podem ser entendidas como analogias organizadoras devido ao potencial para criar pontes entre o concreto e o abstrato; o real e o simbólico. Também refletimos sobre as noções de cultura e linguagem e seus desdobramentos nas teorias dos estudos socioculturais de alimentação.

Esse percurso nos ajudou a fundamentar o pressuposto de que a comida é um sistema de comunicação complexo e prático. Isso implica perseguir uma noção complexa de cultura e comunicação. Há uma pluralidade de sentidos e significados sobre o direito de comer de acordo com a cultura e de tomar a palavra, ou seja, ter voz para dialogar com interlocutores.

Em busca da circularidade e da rota em espiral, propomos, a seguir, mais um fio para nossa trama, com o delineamento de uma abordagem Ecobiocultural. Como dito anteriormente, trata-se de um enfoque teórico-metodológico, cujo intuito é indicar três estratégias (Cf. Intro.), as quais poderiam colaborar para a reflexão de dois pontos: (1) a vinculação entre o sistema alimentar moderno-colonial e o sistema multimodal de comunicação (Cf. Cap 2); e (2) dar visibilidade ao circuito ecoprático em curso pelas vias de resistência e ação política (Cf. Cap. 7).

Assim, o desdobramento desse exercício é demonstrar que o vínculo entre esses sistemas globais e hegemônicos enfraquece a capacidade de contextualizar e englobar os problemas vitais da humanidade, ligados ao DHAA, à SSAN e ao desafio ambiental. Fragmentar essa análise é correr o risco de reforçar o desconhecimento, a desinformação e incomunicabilidade que marca o sistema-mundo moderno-colonial. Pensar em cenários alternativos de produzir, viver e comer implica ir à essência do que significa cozinhar (alimentos) e comunicar (palavras, conhecimentos e sentimentos).

A comida nos ajuda a enxergar a complexidade da vida e a condição humana no seu conjunto – ecossistema e biosfera; alimenta todo o complexo vivo do nosso organismo, das células às moléculas; nutre a mente, as redes neuronais, psíquicas, sociais e espirituais. É uma via concreta – e comestível – para compreender o mundo e nos auxiliar na criação de estratégias para intervir em realidades, fomentando a Ação Cultural para liberdade (Freire); a Democracia Cognitiva (Morin) e o diálogo de saberes (Leff). São apostas de vias de alta complexidade, conforme veremos no capítulo 7.

A comida modifica diariamente nossa existência e maneira de pensar. Influi direta e indiretamente, no convívio e comportamento. O corpo é nosso primeiro território e a comida é nosso primeiro contato entre esse território e o mundo. Por isso, buscamos uma compreensão do conhecimento que seja aterrado nos territórios – em que sociedades e naturezas se encontrem – e se incorpore no ser para, assim, combater a colonização do saber no poder.

A comida que transformamos da natureza tem a natureza de nos transformar por inteiro, na raiz. Sua transformação pode também renovar nosso pensamento e a ação. A maneira como transformamos a natureza é também a forma como compreendemos e intervimos nesse ciclo de transformações interdependentes, que entrelaça *physis*-sociedade.

A comida é a agulha que entrelaça os fios da tecelagem do *sapere*; comunica e põe em comunicação. Assim, as crises interligadas à alimentação nos fazem pensar numa complexidade lógica, organizacional e existencial. Não anelamos a um pensamento totalizante, totalitário ou globalizante. Desejamos complexificar, ir mais fundo, de um problema para o outro, mergulhando em camadas mais profundas. Apontar questões, problemas, combater o reducionismo que afeta a maneira como produzimos alimentos, conhecimentos, comunicações e aprendizados sobre as práticas alimentares, intrincadas no DHAA, na SSAN e no desafio ambiental.

Complexificar é trazer uma práxis crítica e revolucionária, que nos ajude a pensar bem, a comer bem e a viver bem. Por isso, entendemos que cozinhar e comunicar (alimentos, conhecimentos, informações, sentimentos, saberes e sabores) é o vínculo para refletir sobre o problema do conhecimento, da comunicação, da aprendizagem.

É a concreticidade da comida que nos faz refletir sobre a complexidade da vida e em como enfrentar a pseudoconcreticidade dos sistemas globais de alimentação e comunicação. Assim, buscamos uma abordagem que conjugue a tríade, ou o macroconceito, ecologia-biologia-cultura, sem reduzir um termo ao outro, mantendo interdependência, unidade e diversidade.

6.1 O DESCONHECIMENTO DO CONHECIMENTO

O conhecimento é um fenômeno multidimensional, de maneira inseparável, simultaneamente físico, biológico, cerebral, mental, psicológico, cultural, social. Todo acontecimento cognitivo necessita da conjunção de processos energéticos, elétricos, químicos, fisiológicos, cerebrais, existenciais, psicológicos, culturais, linguísticos, lógicos, ideais, individuais, coletivos, transpessoais e impessoais, que se encaixam uns nos outros (MORIN, O Método 3, 1999, p. 21).

Para empreender sua principal obra, O Método, Morin localiza seu ponto de partida, que é também histórico. Nos termos do autor:

Partimos do reconhecimento do caráter multidimensional do fenômeno do conhecimento; do reconhecimento da obscuridade escondida no coração de uma noção destinada ao esclarecimento de todas as coisas; da ameaça vinda do conhecimento e que nos leva a buscar uma relação civilizada entre nós e o nosso conhecimento; de uma crise característica do conhecimento contemporâneo, sem dúvida inseparável da crise do nosso século. Partimos (...) da aquisição final da modernidade, referente aos problemas originais do pensamento: a descoberta de que não há nenhum fundamento seguro para o conhecimento e de que este comporta sombras, zona cegas, buracos negros (O Método 3, 1999, p. 26).

Por isso, o problema do conhecimento encontra-se no coração do problema da vida. Morin considera como questão crucial o princípio organizador do conhecimento e indica quatro pontos a serem problematizados. “Será preciso nos servirmos de nosso pensamento para repensar nossa estrutura do pensamento” (O Método 1, p. 35).

Em primeiro lugar, os princípios de saber em voga ocultam o que é vital conhecer. O segundo ponto refere-se à relação conflituosa entre ciência, política e ideologia, mostrando a ambiguidade entre elucidação e obscurantismo do progresso do conhecimento científico. Essa tríade é a primeira frase, o primeiro macroconceito que Morin destaca em O Método 1. Há um determinado modelo de ciência que se presta a atender interesses privados, restritos, que não está

necessariamente comprometida com o bem da sociedade, ou tem outras concepções do que seja produzir ciência em benefício da população. São projetos de sociedade em disputa, modelos de desenvolvimento econômico que desvelam seus reais benefícios ou malefícios.

Em países como México e Brasil, há em curso um movimento da Ciência Cidadã, que entende a pesquisa como um “bem público pertencente ao público a escolha dos seus benefícios”⁸². Estes cientistas confrontam o fazer científico em detrimento do bem-estar e do bem-viver entre natureza e sociedade. A ação desses movimentos também coincide com o terceiro ponto, elencado por Morin, que diz respeito aos conceitos que nos servimos para conceber a sociedade. Os avanços científicos e tecnológicos tendem a resultar, concomitantemente, em libertação e subjugação, com ações inevitavelmente mutilantes.

A quarta colocação a ser interrogada trata da articulação da sociedade antropológica com a ciência da natureza. Tal entrelaçamento requer uma reorganização da própria estrutura de saber (*idem*, 2015, pp. 21-22; O Método 3, 1999, p. 49).

A época atual é considerada a mais elevada do progresso do conhecimento, da fecundidade das descobertas e da elucidação de problemas. Todavia, há uma patologia do saber. Dificilmente, percebemos que nossos ganhos inusitados de conhecimento são pagos com ganhos inusitados de ignorância. Assim, “o novo obscurantismo provém dos píncaros da cultura, cresce no coração do saber, permanecendo invisível para a maioria dos produtores desse saber, que sempre creem produzir unicamente para as luzes” (O Método 3, 1999, p. 22).

Os males modernos, tais como superpopulação, poluição, degradação ecológica, crescimento das desigualdades no mundo, ameaça termonuclear são inseparáveis do progresso do conhecimento científico. Os cientistas são

82 Disponível em: <<http://www.movimentocienciacidade.org/manifesto>>. Acesso em 28 jan. 2018.

incapazes de controlar os poderes escravizadores ou destrutores gerados pelo saber devido a uma ausência de consciência do que é e faz a ciência na sociedade. O edifício do saber contemporâneo ergue-se como uma Torre de Babel que nos domina mais do que a dominamos, sendo vertiginosa em conhecimentos. Mas ao mesmo tempo nosso século realiza um mergulho ainda mais vertiginoso na crise dos fundamentos do conhecimento (O Método 3, 1999). Para Morin, este é o epicentro dos problemas humanos.

Nesta perspectiva Leff (2006) descreve a crise ambiental como a primeira crise do mundo real produzida pelo desconhecimento do conhecimento. Desde a concepção científica do mundo e o domínio tecnológico da natureza que gera a falsa certeza de um crescimento econômico sem limites (p. 294). Essa crise é o resultado do desconhecimento da lei da entropia, que desencadeou no imaginário economicista a ilusão de um progresso ilimitado, de uma produção infinita e a alienação do homem. A crise ambiental anuncia o fim desse projeto. A solução não poderia se basear no refinamento do projeto epistemológico e científico que resultou na crise: pobreza crítica e degradação socioambiental.

A questão ambiental, então, aparece como uma problemática social e ecológica generalizada de alcance global e planetário, que mexe com todos os âmbitos da organização social, os aparatos do Estado e os grupos e classes sociais. Isso induz um amplo e complexo processo de transformações epistêmicas no campo do conhecimento e do saber, das ideologias teóricas e práticas dos paradigmas científicos e os programas de pesquisa (*Ibidem*, p. 282). O saber ambiental emergente, proposto pelo sociólogo mexicano interroga e reorienta o desenvolvimento do conhecimento em, pelo menos, três níveis:

A orientação da investigação e a aplicação de saberes científicos e técnicos através de uma demanda social de conhecimento e de políticas científico-tecnológicas.

2 - A integração de processos diversos e de um conjunto de saberes existentes em torno de um objeto de estudo e de uma problemática comum, e a elaboração de um conhecimento integrado através de métodos interdisciplinares e de sistemas complexos

3- A problematização dos paradigmas teóricos de diferentes ciências, determinando a reelaboração de conceitos, o surgimento de novas temáticas, a construção de objetos interdisciplinares de conhecimento e a constituição de novas disciplinas ambientais que ultrapassam os objetos de conhecimento, os campos de experimentação e os esquemas de aplicação dos atuais paradigmas teóricos (LEFF, 2006, p. 283).

A crise ambiental interroga o conhecimento, questiona o projeto epistemológico que procurou a unidade, a uniformidade e a homogeneidade do ser no pensar; o projeto de unificação do mundo através da ideia absoluta de razão totalizadora; de sua transcendência e a transição para um futuro sustentável, negando o limite, o tempo e a história (Ibidem, p. 290, 294).

De acordo com Morin (O Método 2, 2015), a problemática ecológica não é somente, local, regional, nacional, continental. Formula-se em termos de biosfera e humanidade. Ao suscitar o problema da relação homem-natureza no seu conjunto, na sua extensão e na sua atualidade, a ciência ecológica converte-se em uma ciência/consciência planetária. A humanidade tornou-se o subjogador global da bioesfera, mas por isso mesmo sujeitou-se a ela. A explicação dos fenômenos humanos não pode passar sem autor nem sem ecossistema. O pensamento ecologizado é a introdução do olhar e da dimensão ecológicos na descrição e na explicação de tudo aquilo que vive, incluindo a sociedade, o homem, o espírito, as ideias e o conhecimento (p. 95-106).

Com Morin e Leff, somos provocados a pensar na essência dos problemas ligados à alimentação e chegamos ao problema do conhecimento, ou o

desconhecimento, do que é vital conhecer. Quando olhamos para as contradições do sistema-mundo moderno-colonial, compreendemos a relevância de estudar o problema do conhecimento, interligado com o problema da comunicação hegemônica e da aprendizagem, pois estes outorgam aos especialistas o direito ao conhecimento.

6.1.1 *Physis-Sociedade*: um binômio a ser integrado

Porto-Gonçalves (2006) aponta que a separação *physis-sociedade* (cultura-natureza, história-natureza) é uma característica marcante do pensamento que tem dominado o mundo ocidental, cuja matriz filosófica se encontra na Grécia e Roma clássicas. A obsessão pelas ideias universais e a unidade das ciências está sendo questionada no pensamento pós-moderno por ter dissociado o real e o simbólico, as ciências lógico-fáticas da natureza e as ciências do espírito. A separação entre pensamento e realidade, assim como a disjunção entre o ser, expressam-se ao longo da história em posições controversas entre o materialismo e o idealismo.

Leff (2006) explica que essa ruptura se torna extremada com o pensamento cartesiano. A dissociação entre ideia e matéria se multiplica em uma série de díadas polares: mente-corpo, objeto-sujeito, razão-sentimento, natureza-cultura, antropologia-biologia, ciências empíricas e saberes especulativos (p. 101)

De acordo com Porto-Gonçalves (2006) ter isso em conta é importante não apenas para compreender o processo histórico, mas, sobretudo, o presente, pois:

o movimento ecológico coloca hoje em questão o conceito de natureza que tem vigorado, e como ele perpassa o sentir, o pensar e o agir de nossa sociedade. No fundo, coloca em questão o modo de ser, produzir e viver dessa sociedade (p. 28).

Essa reflexão se impõe exatamente em momentos de crise, quando setores da sociedade se colocam a tarefa de repensar os fundamentos, seus valores, seu modo de ser. Portanto, o movimento ecológico está bem no centro dessas complexas questões. Na visão do geógrafo brasileiro, não é por acaso que, modernamente, a problemática ecológica transita entre a Ciência, a Filosofia e a Política, recolocando, inclusive, em novas bases a relação entre esses três planos.

O século XIX foi o triunfo desse mundo pragmático, com a ciência e a técnica adquirindo, como nunca, um significado central na vida do ser humano. A natureza, cada vez mais um objeto a ser possuído e dominado, foi subdividida em Física, Química, Biologia. E, o homem, em Economia, Sociologia, Antropologia, História, Psicologia e etc. Qualquer tentativa de pensar o sujeito e a natureza de forma orgânica e integrada torna-se mais difícil. Até porque a divisão não se dá somente enquanto pensamento, mas nas teorias e nas práticas.

A ideia de uma natureza objetiva e exterior ao ser humano pressupõe uma ideia de humanidade não natural e fora da natureza. As ciências da natureza se separam das ciências sociais e humanas, criando-se um abismo colossal entre uma e outra. Porto-Gonçalves aponta que a Ecologia vem ocupando um espaço teórico e político de que a ciência, a sociedade e a cultura contemporânea carecem. Nesse sentido, trazemos a reflexão de Kosik (1976) ao explicar que o conhecimento utilitário do mundo revela uma grande verdade:

Trata-se de um mundo social no qual a natureza se manifesta como natureza humanizada, isto é, como objeto e base material da indústria. Assim, torna-se laboratório e reserva de matéria-prima, e a relação do ser humano com ela é de dominador e criador com o material (p. 67).

O filósofo afirma que essa relação é apenas uma de tantas possíveis. Por isso, a imagem dessa concepção de natureza não esgota a verdade da natureza, nem a do homem. Essa percepção corrobora com o que temos nos esforçado em demonstrar: há outras maneiras de conhecer, outras maneiras de produzir alimentos, outras maneiras de comunicar, outras maneiras de comer e viver.

Kosik (1976) é contundente ao concluir que reduzir a relação do ser humano com a natureza à relação de produtor com o material a elaborar, significa empobrecer infinitamente a vida de mulheres e homens. Em suas palavras:

significa arrancar pela raiz o **lado estético** da vida humana, da relação humana com o mundo; e, o que mais importa – com a perda da natureza como algo não criado pelo homem, nem por ninguém, como algo do eterno, do incriado – significa a perda do sentimento de que o homem é parte de um grande todo, comparando-se ao qual ele se pode dar conta de sua pequenez e de sua grandeza (p 67, grifo nosso).

A partir do século XX, localizamos alguns marcos históricos que questionam o binômio natureza-cultura. Na década de 20, o matemático e economista romeno Nicholas Georgescu-Roegen (1906-1994) publicou o livro “A Lei da Entropia e o processo econômico” (2012). O autor analisou que o modelo de desenvolvimento econômico baseado na exploração dos recursos naturais não considera a Entropia⁸³, o segundo princípio da Termodinâmica, como uma lei-limite da natureza, levando à degradação irreversível do planeta.

Ele também propôs uma quarta Lei, referente aos dejetos produzidos pelo sistema produtivo capitalista. Segundo Georgescu, os dejetos da indústria e seus programas de reciclagem não são capazes de reverter a degradação entrópica, ao contrário, produz alta entropia. Assim, sugere uma bioeconomia pautada na produtividade do meio ambiente.

83 A Entropia é uma medida de ordem/desordem utilizada para medir a degradação irreversível do planeta.

Em 1960, inicia-se um movimento crítico aos efeitos ambientais da ciência moderna. O livro “Primavera Silenciosa”, da ecologista norte-americana Rachel Carlson (1907-1964) (1962) denuncia o descaso com as condições para a produção saudável, advertindo que as cadeias alimentares de todas as espécies vinham sendo afetadas pelo uso de agrotóxicos. Também alertava para a incidência de outros efeitos perversos, não apenas aos humanos, mas para a vida, como os agentes químicos, caso do DDT⁸⁴, o agente laranja usado pelos EUA na guerra do Vietnã, e que depois passou a ser utilizado na industrialização da agricultura.

Nos seus estudos, Carlson apontou a insuficiência reprodutiva que vinha acometendo as aves, provocada pela bioacumulação de pesticidas organoclorados, usados largamente nas monoculturas. Ela sinalizada que os agrotóxicos não só acabavam com as pragas, mas também com insetos benéficos, os micróbios e aqueles que impedem acelerar o declínio da produtividade do solo. Esses seres dão vida ao solo, ajudam a circular os nutrientes e água.

As pesquisas de Carlson foram retomadas e ampliadas pela especialista norte-americana em distúrbios endócrinos provocados agrotóxicos, Theodora Colborn (1927-2014) (1996). Ela encontrou a pista dos agentes químicos que afetam o sistema endócrino. Algumas dessas substâncias atuam como mimetizadoras ou como bloqueadoras hormonais (p.91). As pesquisas analisadas no livro “O Futuro Roubado” permitem vislumbrar como o destino do homem está ligado aos procedimentos com a natureza.

No ano de 1971, a ativista e vegetariana, também norte-americana, Francis Moore Lappé (n 1944) publicou o livro “Dieta para um pequeno planeta”, em que expôs como a alimentação baseada em carne, preferência dos norte-americanos, claramente ameaçava a possibilidade das futuras gerações de se

84 O DDT é uma mistura de dois herbicidas: o 2,4-D e o 2,4,5-T.

alimentarem. Em 1972, o Clube de Roma, formado por pessoas ilustres para debater política, economia, meio ambiente e desenvolvimento sustentável, publicou o relatório Meadows sobre os “Limites do Crescimento”, produzido pelo MIT (Instituto Tecnológico de Massachussets).

Sobre esse documento, Morin (2011) atenta para a simplificação (na limitação e natureza dos parâmetros) e a arrogância (na pretensa exatidão do cálculo). Argumenta que o pensamento ecológico já é parasitado pelo pensamento tecnocrático. Contudo, apesar das carências indicadas pelo autor, o relatório Meadows constitui um duplo nascimento siamês: o da nova ecologia geral, na sua plena abertura planetária, englobando as inter-retroações entre a biosfera e a esfera antropossocial; e o da nova consciência ecológica, em toda a sua amplitude antropoecoplanetária (p. 96).

Esses são alguns marcos que expressam uma resposta à crise ambiental para a qual foram propostas e difundidas as estratégias de ecodesenvolvimento. No entanto, Leff (2006) pondera que o seu potencial crítico foi se dissolvendo em suas próprias estratégias teóricas e práticas, diante da dificuldade de se flexibilizar a lógica economicista, regida sob o predomínio do conhecimento científico e da razão tecnológica sobre a natureza.

A visão sistêmica e pragmática do ecodesenvolvimento careceu de uma base teórica sólida para internalizar uma dimensão ambiental. De acordo com o sociólogo mexicano, essa visão velou o potencial dos saberes culturais e dos movimentos sociais pela apropriação da natureza na transparência das práticas da planificação ambiental (LEFF, 2006, p. 134).

Já o discurso da sustentabilidade emerge no discurso teórico e político da globalização econômico-ecológica como a expressão de uma lei limite da natureza diante da autonomização da lei estrutural do valor. A crise ambiental veio questionar os fundamentos ideológicos e teóricos que impulsionaram e

legitimaram o crescimento econômico, negando a natureza e a cultura, deslocando a relação entre o real e o simbólico. A sustentabilidade ecológica aparece como um critério normativo para a reconstrução da ordem econômica, como condição para a sobrevivência humana e para um desenvolvimento durável (*ibidem*, p. 134).

Nos anos 80, as estratégias do ecodesenvolvimento foram deslocadas pelo discurso do desenvolvimento sustentável, a partir do documento “Nosso futuro Comum” (1987), mais conhecido como Informe *Brundtland*, publicado pela comissão Mundial Sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento. Ali formulou-se a seguinte definição de sustentabilidade: “processo que permite satisfazer as necessidades da população atual sem comprometer a capacidade de atender as gerações futuras”. Com esse informe, a noção de desenvolvimento sustentável converteu-se no referente discursivo e no “saber de fundo”, que organiza os sentidos divergentes em torno da construção de sociedades sustentáveis (*Ibidem*, p.137).

A observação de Leff se alinha com o comentário de Toledo e Barrera-Bassols. No mesmo período analisado pelos autores, cresce a consciência da crise ecológica e um acúmulo cada vez maior de evidências empíricas, que mostravam a incapacidade dos sistemas produtivos modernos para realizar o uso dos recursos naturais. Esse período está marcado por uma série de publicações dedicadas a examinar, descrever e ponderar a importância dos sistemas produtivos (e alimentares) não ocidentais situados em regiões como o Sudeste Asiático, a China, países da África, a região amazônica e a Mesoamérica.

O interesse pelas formas de manejo tradicional emerge em diferentes contextos, como nas práticas de conservação da biodiversidade do planeta, na aquicultura e na pesca e no novo campo da agroecologia, proposto pelo agrônomo chileno e professor da Universidade da Califórnia (EUA), Miguel Altieri, em 1987, entre

outras publicações, conforme explicam Toledo e Barrera-Bassouls (2015, p. 90-91).

Altieri (1989) apresenta no seu livro “Agroecologia bases científicas para uma agricultura sustentável”, um estudo realizado nos EUA, baseado em um modelo para calcular a maneira em que uma transformação total da agricultura afetaria a produção, os preços e o uso da terra. Essa pesquisa concluiu que uma transformação total da agricultura com base em modelos sustentáveis permitiria produzir cultivos suficientes para consumo nacional, porém seria necessário reduzir as exportações, assim como a redução da reserva produtiva da nação. O ganho líquido do setor agrícola seria superior, no entanto existiriam maiores preços de abastecimento de cultivos, o que elevaria custo de fornecimento nacional (p.180).

O discurso do desenvolvimento sustentável foi oficializado e difundido na raiz da Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, na Rio 92. Sua ambivalência é tratada por Leff (idem) como uma maneira de plasmar o campo conflitivo da apropriação da natureza numa política de consenso. O termo *sustainability* é polissêmico, integra pelo menos dois significados. No primeiro, a sustentabilidade implica a incorporação das condições ecológicas – renovabilidade da natureza, diluição de contaminadores, dispersão de dejetos - do processo econômico. Na segunda concepção se traduz em desenvolvimento sustentado, implica a perdurabilidade no tempo do progresso econômico.

Há o propósito de tornar sustentável o crescimento econômico através dos mecanismos do mercado, atribuindo valores econômicos e direitos de propriedade aos recursos e serviços ambientais. No entanto, Leff adverte que não se oferece uma justificação rigorosa sobre a capacidade do sistema econômico para incorporar as condições ecológicas e sociais deste processo através da capitalização da natureza.

A Agenda 21⁸⁵, aprovada na Rio 92, foi uma estratégia discursiva para dissolver as contradições entre meio ambiente e desenvolvimento, conferindo institucionalidade e legitimidade às políticas do desenvolvimento sustentável. Leff critica a falta de um sentido conceitual e praxiológico capaz de unificar as vias de transição para a sustentabilidade. A expressão foi plasmada ao discurso oficial e na linguagem comum (LEFF, 2006, p. 138).

Os marcos levantados servem como parâmetros para questionar as ambivalências dos discursos do sistema alimentar moderno-colonial, que se apresenta como parte do desenvolvimento sustentável. Como apontado por Morin e Leff, essa noção pode parecer bastante genérica e obscurecer as contradições dos problemas socioambientais. Por isso, devemos buscar uma abordagem que considere o enraizamento na *physis* e na esfera antropossocial reciprocamente.

6.2 A ABORDAGEM ECOBIOCULTURAL

O termo grego *Oikos*, que significa habitat, originou a ecologia, a terra habitada, concebida como o universo. Durante o século XIX, o desenvolvimento da ecologia descobrirá cada vez mais a riqueza de um universo que é circundante (*Umwelt*). Morin aponta a ciência ecológica como um modelo de esquema cognitivo organizador, pois é fundada sobre um objeto e um projeto multi e interdisciplinar. Isso se dá a partir da criação do conceito do nicho ecológico e de ecossistema (união de um biótopo e uma biocenose), proposto pelo botânico inglês Arthur George Tansley (1871-1955), em 1935. Constitui uma tomada de consciência fundamental: as interações entre seres vivos, comungando-se com

⁸⁵ Agenda 21 é um plano de ação formulado internacionalmente para ser adotado em escala global, nacional e localmente por organizações do sistema das Nações Unidas, pelos governos e pela sociedade civil, em todas as áreas em que a ação humana impacta o meio ambiente. Disponível em <http://www.onu.org.br/rio20/img/2012/01/agenda21.pdf>.

as restrições e as possibilidades fornecidas pelo biótopo físico (e retroagindo sobre este), organizam precisamente o meio em sistema (O Método 2, 2015).

O ecossistema é um conceito organizador de caráter sistêmico, pois permitiu articular conhecimentos diversos (geográficos, geológicos, bacteriológicos, zoológicos e botânicos). A ciência ecológica usou os serviços de várias disciplinas e cientistas policompetentes. No entanto, a ecologia é mutilada se for apenas ciência natural. As sociedades humanas sempre fizeram parte dos ecossistemas, sobretudo depois dos desenvolvimentos universais da agricultura, da criação de gado, da silvicultura, da cidade, os ecossistemas fazem parte das sociedades humanas (*ibidem*, p. 94,95).

Assim, Morin afirma que “a ecologia geral deve ser uma esfera que integre a esfera antropossocial na ecosfera e, ao mesmo tempo, a retroação formidável dos desenvolvimentos antropossociais sobre o ecossistema e a biosfera” (*ibidem*, p. 88). A verdadeira realidade, polarizada entre a eco-organização natural e a socio-organização humana, é mista, imprecisa e multidimensional: “é eco (biosocio)logia complexa, constituída por eco-organizações biológicas e sociais nas quais o urbano, o rural e o selvagem se sobrepõem e interferem em interações complementares, concorrentes, antagonicas e incertas” (*idem*).

O universo pluri ecológico, então, se organiza a partir de inúmeras interações entre componentes físicos, químicos, climáticos, vegetais, animais, humanos, sociais, econômicos, tecnológicos e ideológicos. Morin incita a reconhecermos de modo recorrente o duplo envolvimento da sociologia pela ecologia e vice-versa; um movimento aberto em que nenhuma das ciências encerra a outra. A ecologia geral é a ecologia que se constitui no circuito ecologia-sociologia. Assim, ela concorre para uma transformação singular na interface economia-ecologia. A ecologia geral deve englobar a dimensão antropossocial, como a antropossociologia deve englobar a dimensão ecológica.

Morin (O Método 2, 2015) propõe uma antropossociologia complexa, que salvasse a irredutibilidade em uma visão complexa da vida, a fim de desenvolver uma visão ainda mais complexa do ser humano. Sugere, então, o ser bio-cultural, em que a definição de ser humano deve ser simultaneamente dupla: biológico e cultural. Estes dois termos não estão apenas associados, antes são dois componentes de um mesmo anel remetendo e coproduzindo-se um ao outro. Isto significa que o homem é totalmente biológico e totalmente cultural. Nada do que é humano escapa à vida. A afetividade, a inteligência e o espírito constituem realidades vivas e vitais. Ao mesmo tempo a cultura, afirma Morin, é uma emergência propriamente metabiológica, irredutível, produzindo qualidades originais, retroagindo em tudo o que é biológico no homem (p.462).

Por sua vez, tudo o que é biológico no homem está, ao mesmo tempo, embebido, enriquecido, misturado de cultura, e faz parte da cultura: comer, beber, dormir, sonhar, acasalar-se, nascer e morrer. O autor conclui, então, que a natureza bio-cultural do homem é original, fundamental e permanente:

O processo bio-cultural é, a cada instante, a cada dia, incessantemente recomeçado e reconstituído por qualquer ser, por qualquer grupo e qualquer sociedade humana. Qualquer ato humano é totalmente biológico e cultural, qualquer ato humano biológico, inclusive defecar, qualquer ato humano cultural, inclusive meditar, é um ato bio-cultural (*ibidem*, p 462-463).

Nesse sentido, sugere que já não se deveria procurar o nó górdio entre bios, antropos, natureza e cultura. Deveríamos conceber essa ideia primeira da antropologia complexa: “o ser humano é humano porque é pleno e totalmente vivo, sendo pleno e totalmente cultural”.

Fischler (1995) chama a atenção para o fato de que as ciências exatas, como a fisiologia, a psicologia experimental, a antropologia, a biologia e a nutrição aplicaram seus métodos e concepções, com frequência, de forma redutora e mutiladora. Ele cita duas ilusões que dominam nesse terreno. A primeira é considerar as práticas alimentares somente como hábitos e comportamentos; e

a segunda é um positivismo ingênuo, ou perverso, o qual sustenta implicitamente uma confusão entre ciência e verdade (p. 15). A última palavra seria do conhecimento científico, verificado, objetivado, subordinando os conhecimentos sociais e individuais.

Assim, a noção de hábito parece ocultar, com frequência, uma combinação nebulosa, incorporando algo que se assemelha a um comportamento puro, aprendido mecânica e inconscientemente, de forma plástica; as crenças e superstições deveriam retroceder diante da clarificação da ciência da nutrição. Para explicar o comportamento alimentar, recorreu-se comodamente, como explica Fischler, a uma combinação de reducionismo e de finalismo, invocando determinismos e funcionalidades biológicas, genéticas e fisiológicas. Para a medicina e a nutrição, o homem só se nutria de carboidratos, lipídios e proteínas. Só tinha necessidades de vitaminas, sais minerais e aminoácidos essenciais. A comida era tratada como nutriente e não alimentos. De acordo com o socioantropólogo:

Buscava-se encontrar em cada prática, em cada característica cultural, uma função epistemologicamente sólida, ou seja, dura, no sentido que se fala em ciências duras em oposição às ciências humanas. Quando em um caso extraordinário se ascendia a tal função, a conclusão era que se estava na presença de um comportamento contraprodutivo, que se buscava corrigir depressa, sem nenhum questionamento (*Ibidem*, p. 16).

Dentro dessa perspectiva, a ciência da nutrição surge no início do século XX com a identificação e o isolamento de nutrientes presentes nos alimentos; e com os estudos do efeito de nutrientes individuais sobre a incidência de determinadas doenças. Esses estudos foram fundamentais para a formulação de políticas e ações destinadas a prevenir carências nutricionais específicas (como a de proteínas, vitaminas e minerais) e doenças cardiovasculares associadas ao consumo excessivo de sódio ou de gorduras de origem animal. Entretanto, o efeito de nutrientes foi se mostrando progressivamente insuficiente para explicar a relação entre alimentação e saúde (GAPB/MS, 2014, p. 15-16).

Durante muito tempo, e ainda hoje, avalia Fischler, parece evidente tanto nas ciências humanas quanto nas biológicas que o social se opõe como natureza e cultura; e que genótipo e fenótipo oferecem ordens de explicações contraditórias, nunca complementares. No entanto, “tudo parece indicar cada vez mais que os genes e a cultura formam num processo bio-socio-cultural complexo” (*ibidem*, p. 54). Foi essa percepção que tivemos ao estudar as teorias e estudos socioculturais da alimentação. Podemos reafirmar hoje que ainda persiste essa visão, apesar dos esforços em congregar as ciências sociais, da natureza e da saúde.

Diante de um pensamento redutor e mutilador, Fischler prefere adotar uma atitude transdisciplinar e integradora, ou seja, indisciplinar, conforme sugestão de seu orientador. Seu objetivo é reunir as imagens fragmentadas do homem biológico e social; esclarecer o contemporâneo e remontar ao arcaico; o fenômeno e a essência. O autor afirma que a alimentação tem uma função biológica vital e ao mesmo tempo uma função social essencial. É um fenômeno complexo; um objeto de múltiplos acessos.

Suas facetas inumeráveis se ordenam segundo duas dimensões, pelo menos. A primeira se estende do biológico ao cultural, da função nutritiva à função simbólica. A segunda, do individual ao coletivo, do psicológico ao social. “O homem biológico e o homem social, sua fisiologia e o imaginário estão mesclados e entrelaçados, misteriosamente, no ato de se alimentar” (*Ibidem*, p. 14).

Fischler comenta que, após uma análise rápida na abundante literatura sobre alimentação, os raros trabalhos, porém notáveis, que consideram o biológico e o cultural interrogam o caráter multidimensional da alimentação. Do outro lado desses estudos está uma grande muralha, como define o socioantropólogo, que

separa as Ciências da Natureza e as Ciências do Homem; as ciências duras e as ciências moles.

Parecem, em grande medida, que advogam em causa própria, buscando impor sua autoridade disciplinar. Mas, “objetos complexos e multidimensionais como a alimentação são relutantes por natureza à abordagem disciplinar” (*idem*, p.15). É contra a redutibilidade das esferas que são irreduzíveis e inseparáveis, as quais Morin empreende sua obra, buscando os princípios que organizam o conhecimento, combatendo ardentemente o pensamento reducionista, disjuntivo e simplificador.

Em O Método 2 (2015), Morin introduz o macroconceito oikos-sistema-organização, que compõe o paradigma ecológico. É assim denominado por expressar as características ontológicas do ecossistema e as organizacionais da natureza. Para complementar esse paradigma, surge a necessidade de formular outro princípio capaz de conceber tudo aquilo que é vida na eco-autorrelação: a ecologia geral, em que se englobam, reciprocamente, a esfera bionatural e a esfera antropossocial. Torna-se, portanto, um princípio fundamental do pensamento ecologizado, ou seja, um pensamento dotado permanentemente de um olhar autoecorrelacional, que enriquece, complexificar todas as suas percepções, formulações e concepções (*ibidem*, p. 108).

Morin explica que, ao longo do seu caminho em espiral, o princípio tornou-se paradigma, que comanda, simultaneamente, um princípio de complexidade, uma restauração e uma renovação da ideia da natureza, uma ciência de tipo novo, uma tomada de consciência e uma práxis. Rompe com as visões simplificadoras, que isolavam os seres de seu do seu ambiente ou reduziam os seres ao seu ambiente.

Trata-se de um princípio universal no sentido de que vale para tudo o que é vivo como para tudo o que é humano, como alimentar-se. Assim, ecologizar nosso

pensamento da vida, do ser humano, da sociedade e do espírito nos faz repudiar qualquer conceito fechado, qualquer definição autossuficiente, qualquer “coisa em si”, qualquer determinação unívoca, qualquer redução niveladora, qualquer simplificação de princípio (O Método 2, 2015, p. 109). É esse caminho que nos instiga a pensar na comida como um sistema de comunicação complexo e prático que comunica e põe em comunicação as esferas ecológica e antropológica.

Para nós, é inviável estudar os sistemas alimentares, os diferentes modos de apropriação da natureza, dos territórios, das culturas e dos seres sem essa perspectiva englobante, sem o paradigma ecológico, sem essa ecologia geral, a qual chamamos neste estudo de abordagem Ecobiocultural. O paradigma ecológico surge na sua natureza fundamental antidisjuntiva, antirredutora, antisimplificadora. Instala não um princípio “holista” vazio, mas um princípio de conjunção de multidimensionalidade e complexidade.

Entretanto, assumir esse pensamento não produz uma mudança automática. Pode degradar-se em uma ecologia mental simplificadora, redutora “cartesiana” ou “maniqueísta”, própria concepção ecológica. Diversas reduções produzem automutilação, a qual já degradou o pensamento sistemático e o cibernético (O Método 1, 2003). Assim, o perigo interno que corrói o pensamento ecológico é o ecoreducionismo, o qual reduz todos os problemas a um único problema ecológico, tornando-se incapaz de apreender outras dimensões da existência da sociedade.

Daí, a redução da ideia de ecossistema à de equilíbrio, escamoteia a dimensão ecoevolutiva. O ecologismo que não concebe a possibilidade de novos desenvolvimentos na aventura da vida e na aventura humana torna-se tão mutilador como aquilo que combate. A ecologia geral faz comunicar, necessariamente, natureza e cultura; suscita o problema da relação ser humano-natureza no seu conjunto, na sua amplitude, na sua atualidade. A partir daí a

comunicação – desfeita desde o século XVII entre ciência e consciência – torna-se novamente ativa.

A ecologia geral é a primeira ciência que, enquanto ciência (e não pelas consequências trágicas de suas aplicações como a física nuclear, a genética e a ciência do cérebro) apela quase diretamente para uma tomada de consciência (Morin, O Método 2, 2015). Destaca como caráter inédito o fato de uma ciência, e não uma filosofia, coloca-nos o problema da relação entre a humanidade e a natureza viva. A ecologia-ciência nutre a ecologia-consciência mutuamente. Essa consciência ecológica não se refere somente aos efeitos degradantes na natureza, mas incute a ideia de que a sociedade é vitalmente dependente da eco-organização natural. Conduz a uma tomada de consciência antropológico-social e nos coloca duas questões.

A primeira diz respeito ao lugar do ser humano na natureza; e a segunda concerne àquilo que liga a sujeição/exploração da natureza pelo homem e a sujeição/exploração do homem pelo homem. Morin aponta dois elementos para a resposta a esses questionamentos: “quanto mais controlarmos a natureza, mais ela nos controla; sujeitar a natureza ajuda nos intersujeitamos” (O Método 2, 2015, p. 94).

Daí decorre a consciência ecoantropológica, desenvolve-se em consciência política a respeito da desorganização da natureza, suscita o problema da organização da sociedade. A consciência ecológica suscita um movimento de mil formas individuais (ética e dietética) e coletivas, existenciais e militantes. Reclama uma práxis que se opõe à avalanche tecnomanipuladora. Exige um novo tipo de tecnologia. Tende por si mesma a proteger a vida e a qualidade da vida; a suscitar um exame de si e uma ação sobre si, incita a comer, a beber, deslocar-se, a trabalhar de modo diferente. Não foi por acaso que a consciência ecológica pôde adquirir, muitas vezes, um caráter existencial. É que ela suscita a aspiração a mudar de rumo, mudar de vida (*ibidem*, p. 111).

Morin (idem) prossegue sua argumentação, explicando que o pensamento ecologizado permite-nos compreender que não existe somente dupla produção (da cultura a partir da natureza, da ideia de natureza a partir da ideia de cultura), mas da dupla ecologia. Nossa cultura e nossa sociedade encontram-se numa ecologia viva mas, ao mesmo tempo, as nossas ideias de natureza encontram-se no centro de uma ecologia monocultural. A cultura é o ecossistema das nossas ideias de natureza, o que ele chama de ecologia cultural da natureza.

Com isso, propõe complexificar reciprocamente nosso pensamento relativo à natureza e à cultura. Assim, concebe a ideia de conhecimento ecológico num anel espiral eco (bio) antropossociológico. O círculo vicioso deve ser transformado em anel produtivo. A aptidão para considerar a natureza na sua complexidade, permitiria desenvolver o pensamento complexo para a compreensão da própria cultura (pensamento ecologizado) (O Método 2, 2015, p. 113).

A retroação da ecologia sobre a política ultrapassa muito amplamente o âmbito das soluções técnicas para despertar:

- O problema da qualidade da vida;
- O problema dos limites do crescimento;
- O problema da reconsideração (complexificação) da ideia de progresso;
- A constatação das hipercentralizações e da hiperconcentrações (megalópoles, gigantismo industrial, hipercentralização de Estado);

Cada um desses problemas traz consigo uma contestação dos meios técnicos. Sugere-se resolver os problemas decorrentes da tecnologia com mais tecnologia que supostamente é limpa, verde. Mas essa substituição já é questionada por meio da lógica das máquinas artificiais que comandam setores cada vez mais amplos da organização social. Observa-se que são transformadas em poder de

manipulação, que se exerce não só sobre a natureza, mas também sobre os próprios manipuladores. Morin atenta para o fato de que não se trata de renunciar algumas tecnologias que, eventualmente, ameaçam mais do que prometem, mas a necessidade de um metadesenvolvimento capaz de produzir tecnologias complexas (O Método 2, 2015, p. 114). Essa explicação se alinha com o trio de problemas identificados nesta pesquisa ao estudarmos os sistemas de alimentação e comunicação. Há um determinado modelo de conhecimento científico e tecnológico é apresentado como o caminho para acabar com a fome e resolver a crise ambiental. Na prática, constamos a pertinência da análise de Belasco (2009) a respeito das especulações sobre o futuro da alimentação (Cf. 2.8) com os neomalthusianos e os abundantistas.

Simultaneamente esses problemas mostram a inseparabilidade entre as esferas ecológicas e antropossociológicas, também conduz às ideologias, mitos, receitas, simplificações políticas, nos quais corre o risco de degradar-se em ideologia ecologista. É o que observamos nos dois modelos de desenvolvimento atual em que aparece a tensão entre o agronegócio e a agroecologia.

A reflexão sobre eco-organização pode contribuir para a reflexão de problemas-chaves, todavia, desprezados, mais obscuros, simplificados do pensamento sociológico e político. Entre os quais, destacamos a fonte das dominações/subjugações/explorações que, simultaneamente, tecem e devastam as organizações antropossociais. A reflexão ecobiologia permite complexificar a problemática antropossocial, ainda submetida a alternativas e esquemas hipersimplificadores. Então, o anel conceitual ecobio-antropossocial permite o pensamento da complexidade natural e, por sua vez, o pensamento da complexidade social e política.

Para abordar tais problemas, temos que renunciar à disjunção simplificadora natureza-cultura, mas superar a alternativa sempre mutiladora: encontrar a natureza, relacionar e relativizar na natureza todos os problemas humanos,

inclusive os existenciais; e ultrapassar a natureza, desenvolver cultura, civilização e sociedade. “Precisamos de uma nova práxis, que ultrapasse as limitações mutiladoras da nossa tecnologia, adaptando-se às complexidades econaturais” (O Método 2, 2015, p. 116).

A ideia de seguir/guiar a natureza é uma proposição complexa recorrente que nos manda seguir a natureza que nos guia, guiar a natureza que seguimos, seguir sendo seguidos, guiar sendo guiados. Trata-se de perceber um ecodesenvolvimento simbiótico por transformações recíprocas; e uma humanidade que se torna cada vez mais consciente do devir do mundo. Sem dúvida, esse novo casamento entre natureza e humanidade necessitará de uma separação da técnica atual, que por sua vez necessita de uma separação do modo de pensar atual, inclusive científico. Homens e mulheres devem ser os co-pilotos da natureza, que deve tornar-se também seu co-piloto. A ideia dupla de encontrar/ultrapassar a natureza nos conduz à concepção complexa da dupla pilotagem ser humano-natureza.

Com base nessas reflexões, buscamos um pensamento ecologizado. Nossa intenção é comunicar, e pôr em comunicação, um diálogo de seres e saberes, a partir da abordagem Ecobiocultural. A maneira como produzimos conhecimentos, informações e aprendizados sobre nossa comida não deveria pender para um pensamento mutilador, que enfraquece a capacidade de percepção e solidariedade. Em virtude disso, exige-se uma atitude transdisciplinar para dar visibilidade às articulações chaves: natureza-cultura, sujeito-objeto, physis-sociedade. Não deveríamos perder de vista que a comida, como um fato humano total, nos incita ao romper as barreiras disciplinares e insistir, a todo custo, numa práxis transformadora de realidades desiguais do campo à mesa.

A partir de agora, apresentaremos a construção de pensamentos ecologizados, que surgem em função do desafio ambiental, amparados pela ciência da complexidade. Estes pensamentos e práticas têm confrontado a vinculação

entre o sistema alimentar moderno-colonial e o sistema multimodal de comunicação.

6.3 ETNOECOLOGIA E O RESGATE DA MEMÓRIA BIOCULTURAL

O ecossistema nasce da integração e organização da diversidade em uma unidade. Depois de um começo em que a criação da diversidade cria as condições de organização, que integram essa diversidade, essa organização, por seu turno, favorece a criação da diversidade, integrando-a, o que favorece o desenvolvimento complexo dessa organização. A diversidade é tanto a condição quanto a consequência dos dois fenômenos-chave da eco-organização: a interação complementar e a constituição dos anais tróficos (O Método 2, 2015, p. 57-58).

A permanência do *homo sapiens* (degustante) na Terra se deve ao fato de sua capacidade de reconhecer e aproveitar a diversidade presente nos elementos e processos do mundo natural. Há mais de três décadas Toledo e Barrera Bassouls construíram uma relevante base conceitual e teórica relativa ao campo da Etnoecologia. Segundo os autores (2015), vai além de numa abordagem interdisciplinar ou holística. Desafia os paradigmas da ciência convencional, e promove uma pesquisa participativa do que se conhece como ciência pós-normal ou ciência da complexidade.

A Etnoecologia aborda o estudo dos saberes locais e dos problemas convencionais ligados à separação do mundo em duas esferas: do natural e do social. Essa transdisciplina se fundamenta na multiculturalidade e propõe encontrar outros modos de vida sustentáveis, valores, significados e ações que permitam estabelecer cenários de globalização alternativos (Ibidem p.142). Sua base está centrada na integração do complexo crenças (Kosmos), o sistema de conhecimentos (Corpus) e o conjunto de práticas produtivas (Práxis).

Essa perspectiva parte da diversidade, definida pelos pesquisadores como “uma habilidade de manter uma memória individual e coletiva, que conseguiu se estender pelas diferentes configurações societárias, resultantes da formação da espécie humana” (2015, p. 28). A capacidade de diversificar é um traço evolutivamente vantajoso de nossa espécie.

No planeta, existem dois tipos principais de diversidade - a biológica e a cultural - as quais juntas dão origem a outros tipos de diversidade, como a agrícola e a paisagística. Nós acrescentaremos, a diversidade de cozinhas que compõem os sistemas alimentares tradicionais, ligados de forma indissociável aos processos biológicos e culturais. Toledo e Barrera-Bassols definiram quatro ondas de diversificação: biológica; humana; a criação humana de novas espécies; e de novas paisagens.

A diversificação da cultura inclui três modelos de heterogeneidade: genética, linguística e cognitiva. A diversidade do mundo vivo é o resultado de um processo evolutivo que levou cerca de 3,5 bilhões de anos; e a diversidade das culturas resulta de apenas 100 mil anos. Entretanto, ambas estão ligadas desde tempo imemoriais por razões produtivas, espirituais e éticas. “A história das florestas remonta à história dos seres humanos, e a história dos seres humanos reflete sua relação com a floresta, pois ambos fazem parte do mesmo mundo” (*Ibidem*, p. 81).

Os principais processos de diversificação mostram a relação estreita entre vários deles e, especificamente, entre as formas de diversidade: biológica, genética, linguística, cognitiva, agrícola, paisagística - Juntas, elas configuram o complexo bio-cultural originado historicamente, o que é o produto de vários anos de interação entre as culturas e os ambientes naturais (*Ibidem*, p. 32, 39).

Os autores ressaltam que os conhecimentos sobre a natureza configuram uma dimensão notável ao refletirem a sagacidade e a riqueza de observações sobre o entorno realizadas, guardadas, transmitidas, aperfeiçoadas no decorrer de longos períodos de tempo, sem as quais a sobrevivência dos grupos humanos não teria sido possível. Eles explicam que essa dimensão cognitiva:

trata-se dos saberes transmitidos oralmente de geração para geração e, especialmente, dos conhecimentos imprescindíveis e cruciais, por meio dos quais a espécie humana foi moldando suas relações com a natureza (...) permitiu não só manter uma certa relação de coexistência com a natureza, mas também refiná-la ou aperfeiçoá-la (idem, 2015, p. 33).

A estrutura da diversidade cultural, genética e linguística operam como núcleo - como a base sobre a qual se manifesta uma grande variedade de expressões tangíveis e intangíveis: “crenças, conhecimentos, instrumentos e ferramentas, arte, arquitetura, roupas e uma ampla gama de alimentos que compõem as culinárias locais e regionais” (*ibidem*, p.33). O produto final desse processo de refinamento - encontra-se hoje na mente e nas mãos de homens e mulheres que compõem os chamados povos tradicionais, especialmente os povos indígenas. Mas esses conhecimentos estão ameaçados.

Ao longo de 100 mil anos, a expansão humana desenvolveu conhecimentos complexos com técnicas que permitem cultivar sem terra e sem água; transformar grãos e raízes tóxicas em alimento, como a mandioca; e usar essa toxicidade para a caça, a guerra ou o ritual, numa atitude de espírito verdadeiramente científico (Levi-Strauss, 1969 p. 30-33 *apud* Toledo e Barrera-Bassols, 2015).

Por volta de 10 mil anos o ser humano aprendeu a domesticar animais e cultivar plantas e a dominar certos metais. E, há cerca de 200 anos, desenvolveu um modelo de agricultura industrial, expressão da chamada Revolução Industrial e Científica. Segundo os pesquisadores mexicanos, esses marcos indicam as três principais modalidades do conhecimento humano sobre a natureza: a Ciência

Paleolítica, onde estão situadas o surgimento da cozinha e da comunicação, por reunir esses “conhecimentos imprescindíveis e cruciais” em reciprocidade e solidariedade com a natureza; a Ciência Neolítica, marcada pela agricultura; e a Ciência Moderna, quando se organiza o sistema alimentar global.

No mundo contemporâneo prevalecem duas tradições intelectuais, duas ecologias, dois modelos de apropriação dos recursos do ecossistema. O primeiro é o modo agrícola tradicional ou camponês; e o segundo é modelo agroindustrial, Ocidental ou moderno, que atingiu sua máxima expressão com a Revolução Verde. As formas modernas de uso dos recursos geralmente oprimem toda forma tradicional de manejo da natureza, incluindo os conhecimentos utilizados. Toledo e Barrera-Bassols tratam a questão como um conflito nodal entre as formas agroindustriais e as tradicionais de produção (2015, p. 34).

Localizamos essa tensão no conjunto de problemas que caracterizam as crises desencadeadas pelo sistema alimentar moderno-colonial e sua vinculação com o sistema multimodal de comunicação reforça esse embate, em que os meios de comunicação apoiam abertamente o primeiro modelo, como veremos no próximo capítulo. Na base desse conflito nodal estão os três problemas relacionados, que devem ser estudados conjuntamente: o problema do conhecimento científico-tecnológico, o problema da comunicação hegemônica e o problema da aprendizagem mutiladora, reducionista (Cf. Intro.).

Morin (O Método 5) chama a atenção para não dissociarmos a unidade da diversidade (o uno e múltiplo). Assim, temos a cultura humana que se compreende pelas culturas; e a sociedade, mas que só a percebemos nas sociedades; temos a linguagem, mas é extraordinário o aparecimento e desaparecimento de várias línguas. Observa-se a unidade primeira genérica e a fascinante proliferação de multiplicidade. O autor conclui que a unidade permite a multiplicidade (p. 64).

O paradoxo da unidade múltipla está em que o que une separa. Há unidade na diversidade humana e diversidade na unidade humana. Uma não deve mascarar a outra. “A unidade é fácil de compreender, mas é difícil de incorporar, pois os espíritos recaem na disjunção, que em nossa cultura, domina o modo de conhecimento” (*Ibidem*, p. 65). Ou se percebe uma unidade abstrata ou uma diversidade catalogada. Esse modo de conhecimento e compreensão é um problema epistemológico essencial: a impossibilidade de conceber o uno no múltiplo e o múltiplo no uno. Isso acontece tanto no pensamento disjuntivo quanto no pensamento redutor, que reduz a unidade humana a um substrato puramente bioanatômico.

Assim, a dimensão cultural da comida torna-se, muitas vezes, invisível ou inteligível, submissa ao biológico, aos genes ou ao nutriente, nas teorias, nas práticas e nas políticas. Tende a prevalecer a hierarquia entre as ciências que consideram a cultura como uma articulação-chave, buscam a interdisciplinaridade, mas sem admitir que a articulação dos saberes não deve ser centralizada, concentrada em uma única área de conhecimento.

O diálogo pressupõe a razão de dois, não de um sobre o outro. Há sem dúvida uma aproximação intensa, contínua, processual entre as ciências da saúde, as ciências sociais e as ciências da natureza. No entanto, parece que há uma tensão entre qual saber terá o posto de grande articulador. Entendemos que o diálogo de saberes sobre a alimentação deve ser policêntrico e congregar o multiforme conhecimento social: do popular ao científico; da razão aos afetos.

Devemos considerar a unidade que garanta e favoreça a diversidade, uma diversidade inscrita na unidade, ou seja, a unidade complexa. A expansão do ser humano na Terra não produziu cisão genética durante 100 mil anos ou mais. Todos, independente de raça, cor ou etnia, fazem parte da mesma espécie. Essa expansão permitiu também como analisam Toledo e Barrera-Bassols

(2015), a expressão da diversidade, de indivíduos, espíritos e culturas. Constitui-se numa fonte de inovações e criações em todos os campos, como também aponta Morin (O Método 4, 2002).

Todavia, a diversidade tem sido limitada, ignorada, esquecida ou tacitamente negada com o advento da modernidade. Toledo e Barrera-Bassols a caracterizam como uma era cada vez mais orientada pela vida instantânea e a perda da capacidade de recordar. Daí, defendem a recuperação da memória biocultural, com base no resgate das sabedorias ancestrais. Essa memória biocultural vem sendo mantida pelos 7 mil povos tradicionais indígenas ou originários que hoje existem, subsistem e persistem. Estende-se para seringueiros, camponeses, caboclos, caiçaras, pantaneiros, quilombolas e pescadores artesanais (p.19). O território, habitado por povos com seus saberes, fazeres, falas abriga a agrobiodiversidade do planeta, memória generativa para as próximas gerações.

6.4 A RAIZ DA RACIONALIDADE AMBIENTAL

Outro importante pensador da ciência da complexidade é o Leff (2006), que desenvolveu a teoria da Racionalidade Ambiental, cuja finalidade é integrar o binômio homem-natureza. Para tal empreitada, o sociólogo mexicano sugere repensar o mundo complexo, entender as vias de complexidade e abrir novas vias de saber para reconstruir e apropriar-se do mundo. A Racionalidade Ambiental é a diversidade biológica e cultural; um reposicionamento do ser através do saber; e um diálogo de seres e saberes, incluindo o ambiente como o outro a ser conhecido.

É na cultura que sua teoria encontra as raízes mais profundas. Leff a compreende como a ordem que entretece o real e o simbólico, o material e o ideal, nas diferentes formas de organização social dos grupos humanos em comunidades e nações, nas formas diversas em que as linguagens e suas falas

dão significado aos territórios que habitam e à natureza com a qual convivem e coevoluem (2006, p. 408 e 409).

A Racionalidade Ambiental não é uma ordem suprema que procuraria reorganizar, a partir de seus princípios gerais, o pensamento e as práticas sociais para ajustá-los a certas condições objetivas de sustentabilidade, estabelecidas a partir de fora e acima das organizações culturais que habitam o mundo. A diversidade cultural é o que há de mais substantivo nessa teoria. É o princípio que a constitui como uma ordem radicalmente diferente da racionalidade econômica. Ao contrário, esta última procura colonizar e reintegrar a diversidade do mundo dentro de seus códigos de compreensão e suas estratégias de dominação.

A racionalidade econômica desterroou a natureza da esfera da produção, gerando processos de destruição ecológica e degradação ambiental, que foram aparecendo como externalidade do sistema econômico. A noção de sustentabilidade emerge do reconhecimento da função que a natureza cumpre como suporte, condição e potencial do processo de produção. O questionamento da economia a partir da ecologia não tem levado a desconstrução da racionalidade econômica dominante e a fundar uma nova teoria da produção nos potenciais da natureza e nos sentidos das culturas, e por isso as políticas ambientais continuam como subsidiárias das políticas neoliberais (*Ibidem*, p. 134).

Leff esclarece que a cultura é uma ordem mais abrangente e significativa do que a de uma racionalidade, embora também uma cultura possa ser intervinda por uma racionalidade até o ponto no qual esta penetra, codifica e invade todas as suas esferas culturais. Uma racionalidade cultural pode referir-se aos traços que dão identidade a uma cultura, sua língua, seus costumes e práticas que configuram um estilo étnico. Mas a cultura não fica subsumida na ordem de racionalidade, que a define como uma essência e um caráter imanente.

A organização cultural não está orientada por uma teleologia ou por um fim preestabelecido. Se uma racionalidade confere sentidos a uma organização cultural, a cultura contém em si a capacidade de reorganizar sua relação simbólica com a natureza e de produzir novos sentidos que abrem os significados codificados e predeterminados por um processo de racionalização.

A ordem cultural se manifesta através de “racionalidades culturais” diversas, que não se referem simplesmente às cosmovisões próprias de cada cultura, mas já são resultantes do encontro de racionalidades e culturas, em que mantém viva sua capacidade de simbolização e significação que transcende a axiomatização, sistematização e codificação por uma determinada ordem de racionalidade. O sociólogo explica a cultura como a forma específica de organização material e simbólica do gênero humano, remete a uma diversidade de cosmovisões, formações ideológicas e formas de significação, assim como de técnicas e práticas produtivas que definem diferentes estilos de vida.

A diversidade cultural está constituída por “matrizes de racionalidades”, que se expressam por “matrizes de sentido”, mais do que com estruturas culturais organizadas pela linguagem que se reproduzem determinadas por sua estrutura. Leff explica que essas matrizes são lugares onde se fecunda, aninha desenvolve o germe da significância que se abre os sentidos infinitos da cultura. Assim, não se assentam numa pedra fundamental que cristaliza as formas materiais e simbólicas da existência (LEFF, 2006, p. 410).

A cultura é, portanto, uma ordem de racionalidade sem fim. As racionalidades culturais se abrem para um diálogo de saberes que se produz no encontro de culturas, de hibridação, que se aninam em uma matriz generativa do novo, que não está inscrita nem determinada na ordem generativa e transformacional de uma estrutura genética ou de linguagem. A cultura gera, portanto, uma dialética

social ao se diversificar e se enlaçar por outras culturas numa ética da Outridade (termo que Leff utiliza para se referir ao outro).

Essa ética abre e constrói novos sentidos emanados dos “espíritos” dos povos e das falas das pessoas para além da determinação do logos, da língua e da economia. Para Leff (2006), a cultura é ato poiético, pois o encontro de seres culturais diversos gera novos mundos de vida. “É a ordem aberta à significação do mundo, ao por pensar, à produção de uma diversidade de mundos possíveis”. (p. 410, 411).

Leff chama atenção para o fato de que a identidade não renasce unicamente da essência originária e da resistência à tradição ao longo do tempo e da história. A identidade se forja em sua relação, enfrentamento e demarcação com uma identidade suprema. Nesse sentido, o capitalismo – mercantil, industrial, tecnológico e ecológico – leva à unificação forçada da raça humana dentro de uma racionalidade econômica e da lei suprema do mercado, a pressão pela unidade, por um pensamento único, por uma unidade lógica. Regime de racionalidade econômica e científica não tem nacionalidade nem território (Ibidem, p 411, 412).

Nos termos do autor: “a cultura da humanidade pode ser definida pelo grau em que a ordem cultural é absorvida por uma certa racionalidade formal e instrumental, que organiza tanto suas instituições econômicas e jurídicas, como o mundo de vida das pessoas” (idem). A modernidade, marcada pela racionalidade econômica, se transforma em ordem hegemônica, coloniza e invade todas as ordens do ser.

No entanto, não sem resistência por meio da cultura dos povos que se opõem se manifesta em processos históricos, que vão se entretecendo as racionalidades impostas pelas fontes autóctones das culturas dominadas (Ibidem, p. 413). Nesse sentido, assim como as condições complexas culturais propostas por

Morin assim como as matrizes de racionalidades culturais apontadas por Leff nos ajudam analisar a vinculação entre o sistema alimentar moderno-colonial e o sistema multimodal de comunicação a partir de outras formas de conhecer o mundo, produzir alimentos, comer, viver e comunicar.

Existem outras formas de dizer a palavra e ter direito à voz. Nesse sentido, esses sistemas globais e hegemônicos não liquidam, por mais opressor e desumano, o ato poético entre os seres culturais, gerando novos mundos de vidas, recuperando e entrelaçando outros sistemas alimentares possíveis

6.5 PATRIMÔNIO BIOCULTURAL

o pesquisador francês do Instituto Nacional de Antropologia e História (INAH), no México, Ekart Boege, defende que é impossível a coexistência da diversidade genética do sistema alimentar mundial e os Organismos Geneticamente Modificados (OGM). Seus estudos baseram-se no conceito de Patrimônio Biocultural, proposto por Leff (2014 *apud* BOEGE, 2015). A finalidade é atrair a teoria da complexidade, a partir da pós-modernidade e territorialização para a política do Sul. Na visão tanto de Leff quanto de Boege, essa noção poderia ser uma ferramenta que combina teoria, metodologia e prática para analisar e aterrar (em territórios) relacionamentos complexos de um mundo onde ontos mundos de encaixam.

Poderia contribuir para mediações transdisciplinares entre a teoria da crise socioambiental e dos movimentos de resistência socioambiental de vários atores, incluindo povos indígenas e comunidades tradicionais. Assim, através dos conceitos de diversidade e de patrimônio biocultural seria possível explorar a organização de comunidades nequentrópicas; ver como povos da terra têm construído as possibilidades de ser (*ibidem*, p. 103).

Em seu livro “Patrimônio Biocultural” (2008), Boege estudou os povos originários e comunidades locais mexicanas, por defenderem o seu patrimônio com um forte ingrediente territorial, reconhecidos como laboratórios históricos da domesticação e diversificação da agricultura e manejo da natureza. Ele faz a distinção entre o sistema alimentar industrial e o sistema alimentar tradicional. Contesta a visão unitária entre natureza-sociedade-cultura. A tese central do patrimônio biocultural é uma visão bimodal em oposição a uma visão binária entre natureza e cultura.

De acordo com Boege (2016), há cerca de 80 anos perdeu-se, aproximadamente, 93% das sementes que o ser humano cultivou através dos séculos. A Revolução Verde, o crescente poder de concentração das agroindústrias transnacionais e, desde a década 90, a Revolução Genética, com a manipulação genética de plantas e vegetais, criando os transgênicos, aceleram essa perda de diversidade.

No México, promove-se sistematicamente a substituição de sementes nativas em favor das industrializadas, provocando uma erosão da diversidade genética do sistema alimentar e global. No entanto, os povos indígenas e as comunidades camponesas continuam a proteger a enorme variedade de espécies e sementes que domesticaram. Essas sementes têm sido um bem comum e de troca gratuita, que alimentam milhões de pessoas.

Por sua diversidade, representam o reservatório de sementes mais importante em nível global para enfrentar os desafios da mudança climática. A variedade de milho transgênica é maciça e ameaça estes estoques de agrobiodiversidade e o sistema alimentar mexicano, que tem o milho como base alimentar em pelo menos 600 pratos que são consumidos diariamente (idem, 2016, p.3).

Boege (2015) salienta que não se trata de patrimonializar a diversidade biocultural para determinado projeto turístico nacional ou regional, nem de

“folclorizar” o patrimônio. Ao contrário, busca-se a reapropriação legítima de um território dominado em resposta à crise socioambiental e de civilização do século XXI. O pesquisador propõe uma reflexão do próprio movimento que mobiliza o patrimônio biocultural em contraste aos que destroem.

6.6 ECOGASTRONOMIA: UMA NOÇÃO TRANSDISCIPLINAR

Segundo Morin (O Método 4, 2011), o pensamento ecologizado suscita um movimento de mil formas, da ética à dietética, e incita a mudanças na forma de comer, por exemplo. Dentro da abordagem Ecobiocultural, situamos também o movimento *Slow Food* ao propor os princípios de uma nova gastronomia: a Ecogastronomia (PETRINI, 2009).

O termo gastronomia vem do grego *gaster* (estômago), *nomos* (lei) e *ia* (sufixo que tem a função de substantivar a palavra). Significa estudo e observância das leis do estômago. A palavra apareceu pela primeira vez no livro “Dipnosofistas” ou “Banquete dos Sofistas”, escrito pelo egípcio Ateneu, da cidade de Naucratis, por volta de 170 a 230 d.C. Talvez este seja o primeiro tratado culinário (GOODY, 1995, p. 137). Na França, essa obra foi traduzida em 1623, e a expressão *gastronomie* foi posta em circulação em 1800 ou 1801 por Joseph de Berchoux no poema *La gastronomie* ou *L’homme dos champs à table* (RENTERÍA, 2007, p.37).

O sentido difundido relacionou a gastronomia à arte culinária, ao prazer de comer, à preparação refinada e apresentação impecável das refeições e das mesas. Discutir essa noção é relevante na medida em que a gastronomia está atrelada a fenômenos ambíguos e contraditórios que impactam os sistemas alimentares (Cf. cap. 3). Em 1979, Fischler evidenciou essas contradições no artigo *Gastro-anomia*. Essa tese trouxe repercussões consideráveis para a alimentação como um objeto sociológico. Promoveu uma abordagem pluridisciplinar e tentou uma interpretação das mutações da alimentação

contemporânea. Também foi amplamente divulgada pela mídia e adotada pelos meios de marketing, da pesquisa e desenvolvimento das grandes indústrias alimentares na década de 80 (Poulain, 2006, p. 70).

Nesse cenário destaca-se a superabundância de alimentos, resultado da industrialização da agricultura e da cozinha; a diminuição dos controles sociais, ou seja, o cidadão ou cidadã não tem a clareza de onde vêm seus alimentos e como são preparados; e a multiplicação dos discursos alimentares. A modernidade alimentar apresenta uma desregulação das práticas alimentares, que remete para os indivíduos decisões que eram tomadas em grupo. O alimento torna-se um Objeto Comestível Não Identificado (OCNI), como conclui o próprio Fischler (1995).

De acordo com Poulain (2006), Fischler recorreu ao conceito de anomia, elaborado por Durkheim (1858-1917) e propõe o neologismo gastro-anomia (“a” de privativo, ausência de regras relativas ao que se come). Os comensais modernos vivem, então, uma situação paradoxal em que se amplia a margem de decisão sobre o que comer ao mesmo tempo em que se perde a segurança de um sistema normativo socialmente definido. A autonomia progride junto com a anomia. A gastro-anomia corresponderia, então, a uma desregulação social. Justamente na brecha dessa anomia é que se proliferam as pressões múltiplas e contraditórias nos discursos nutricional-científico, as sugestões e prescrições diversas, as advertências médicas e a publicidade, em sintonia com as preocupações do público com a saúde (p. 69).

A autonomia gera ansiedade e insegurança, pois escolher o que colocar no prato exige a articulação de conhecimentos múltiplos; dedicação de tempo para se manter atualizado com os últimos escândalos de adulteração de alimentos; as recorrentes denúncias sobre as injustiças socioambientais da produção alimentar; as manobras nas políticas públicas para reduzir o DHAA e a SSAN; a flutuação das verdades científicas que transforma alimentos em heróis e vilões;

as dietas da moda, que reproduzem o nutricionismo, uma redução da nutrição, tratando o alimento como nutriente; a falta de ética com os trabalhadores, os animais e os consumidores; o envolvimento em escândalos políticos, as fusões que concentram ao limite um sistema alimentar ultraconcentrado.

A análise do teólogo francês Michael de Certeau et.al. (1925-1986) (1997) sintetizam essa relação entre autonomia e anomia, tão em voga nos dias de hoje. Daí o desafio de empreender uma abordagem Ecobiocultural para comunicar sobre a alimentação. Nos termos dos autores,

Comprar alimentos tornou-se um trabalho qualificado que exige uma escolaridade de vários anos. É preciso amar a retórica dos números, gostar de decifrar inscrições minúsculas, uma certa aptidão para hermenêutica (ciência das interpretações já apreciada por Aristóteles) e de noções de linguística. Munida de tudo isso, a pessoa saberá interpretar, portanto aproveitar-se das informações “generosamente colocadas à disposição do consumidor”, como dizem os produtores. Portanto, é preciso saber ler, examinar, comparar para descartar as massas e outros alimentos com colorantes suspeitos ou sucos de frutas que têm água ou açúcar em excesso. É preciso sobretudo combinar todos esses fragmentos de saber e poder mobilizá-los no instante quase sem esforço (1997, pp. 280 , 281).

No Brasil, a gastronomia é objetivo de análises e investigações. O sociólogo Dória (2015) fala em gastronomização, referente à projeção dos valores associados ao território do marketing e demais argumentos de venda de um produto alimentar. A comunicóloga Helena Jacob (2013) adota o conceito de Gastronomídia. A comida é abordada como um fenômeno comunicativo de exposição, conjugando as leis do estômago com as leis da representação. É mais importante dizer que comeu do que necessariamente comer. A partir dos estudos de Fichler e Poulain sobre a gastronomia, chamamos a atenção para outras noções que circulam e problematizam o sentido do que é, afinal, essa prática cultural em tempos de gourmetização do brigadeiro, do picnic e da tapioca.

Ao refletir sobre o termo, Petrini (*Op. cit.*) partiu da definição proposta pelo gastrônomo francês Brillat-Savarin (1825), a quem se deve o mérito de apontar as distintas conexões e a interdisciplinaridade desta expressão. Após 25 anos após a publicação do poema de Berchoux, Savarin edita por contra própria o livro “A Fsiologia do Gosto”, que trata sobre gastronomia. Ao considerar o prazer da mesa sob todos os seus aspectos, ele percebeu que os livros de culinária não tratavam sobre funções tão essenciais e corriqueiras, que influem de maneira tão direta sobre a saúde, a felicidade e os negócios (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 25).

Brillat-Savarin definiu gastronomia como “conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta”. O objetivo é “zelar da conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível”. A seguir, enumera as áreas que se relacionam com o termo: história natural, física, química, culinária, comércio e economia política. Prosseguindo para as conclusões, o gastrônomo afirma que “a gastronomia governa a vida inteira do homem, do nascimento à morte”. Sua influência é exercida em todas as classes sociais; o assunto material da gastronomia é tudo o que pode ser comido; seus meios de execução, a cultura que produz, o comércio que troca, a indústria que prepara; e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para o melhor uso (*ibidem*, p. 57-58).

Esse conceito aponta para a emergência em contextualizar e englobar as dimensões inseparáveis entre natureza e cultura, que compreendem as esferas eco, bio, antropossociológicas. Em sua elaboração, Petrini reitera que a gastronomia é conhecimento. Permite-nos viver da melhor forma possível, de acordo com os recursos disponíveis e nos estimula a melhorar nossa própria existência. Reitera que é cultura material e imaterial. Reconhece-a como uma ciência que estuda a felicidade; e como educação, pois pertence às seguintes áreas:

à **botânica**, à **genética** e outras ciências naturais, pois classifica substâncias alimentícias e permite sua conservação; à **física** e à

química, pois seleciona os melhores produtos e estuda suas transformações; à **agricultura, à zootecnia e à agronomia**, pois produz matérias-primas boas e variadas; à **ecologia**, pois, para produzir, distribuir e consumir alimentos o homem interage com a natureza e a transforma em seu favor; à **antropologia**, por permitir o estudo da história do homem e suas identidades culturais; à **sociologia**, por oferecer instrumentos para o estudo dos comportamentos sociais do homem; à **geopolítica**, já que povos se aliam ou se enfrentam também e, sobretudo para desfrutar os recursos da terra; à **economia política**, pelos recursos que oferece e meios de intercâmbio que estabelece entre as nações; ao **comércio**, pois pesquisa a maneira de comprar pelo menor preço possível o que consome (utiliza) e de vender com o lucro mais alto possível aquilo que coloca à venda (produz); à **tecnologia e à indústria**, pois procura novas maneiras de transformar e preservar a comida de maneira barata e conveniente; à **cozinha**, pela arte de preparar pratos e torná-los aprazíveis ao paladar; à **fisiologia**, pela capacidade de desenvolver sensorialidades aptas a reconhecer o que é bom; à **medicina**, pois estuda a maneira mais salutar de comer; à **epistemologia**, pois, através de uma necessária reconsideração do método científico e dos critérios de conhecimento, que nos permitem analisar o caminho que o alimento percorre do campo à mesa e vice-versa, permite interpretar melhor a realidade desse nosso mundo globalizado e complexo. Ou seja, permite escolher. (pp. 61-62, *grifo nosso*).

O autor, assim, resgata a abordagem interdisciplinar do conceito de Brillat-Savarin, propondo um pensamento ecologizado, o qual engloba uma ecologia geral que faz comunicar saberes, conhecimentos e práticas. Notamos com esses dois gastrônomos que gastronomia que vai muito além de considerar apenas a celebração da boa mesa, abarcando também diferentes áreas em que religa ser humano e natureza; indivíduo, espécie e sociedade. Então, quando falamos de gastronomia é dessa noção que nos referenciamos; assim como quando falamos de comida, a noção que abriga nossas ideias é a da comida de verdade. Por isso, pensamos numa abordagem Ecobiocultural.

6.7 O BEM-VIVER E O BEM-CONHECER

As epistemologias e racionalidades do Sul têm buscado construir ou reabilitar os sistemas de conhecimento sobre natureza e cultura. Destacaremos dois conceitos que florescem deste contexto: o Bem Viver e o Bem Conhecer. Alberto Acosta (2015), político e economista equatoriano, se propôs a explicar as principais características do Bem Viver, que nasce da visão de mundo dos povos indígenas e se consolida como um princípio característico do século XXI: os limites ecológicos do desenvolvimento capitalista entraram com força na agenda global.

O Bem Viver foi incorporado à constituição daquele país em 2008, a qual reconhece o estado plurinacional e os direitos da natureza, que devem garantir os direitos coletivos ou comunitários. O Bem Viver é descrito como uma maneira de “viver em aprendizado e convivência com a natureza, fazendo-nos reconhecer que somos parte dela e que não podemos continuar vivendo à parte dos demais seres do planeta. Cultura e natureza se fundem numa cultura viva”. Não é uma receita, tampouco um caminho traçado nem uma alternativa definida. Há que ser construído (Acosta, 2015).

Em 30 de maio de 2014, a conferência do *Buen Conocer* (Bem conhecer), realizada em Quito, no Equador, publicou uma declaração em favor do conhecimento livre nas áreas de educação; ciência; cultura; agricultura; biodiversidade; energia; design; dados governamentais; políticas públicas para a economia social; *hardware*; *software*; conectividade e acessibilidade; territorialização do trabalho cognitivo e comuns urbanos; e saberes ancestrais. O desenvolvimento do Bem Conhecer é resultado de um processo de criação colaborativa, uma inteligência coletiva significativa; uma simbiose entre

conhecimentos, saberes e desafios da sociedade da informação e do conhecimento, contextualizados com as realidades cotidianas locais.

Resultam desse processo um “sem número” de iniciativas consideradas como microresultados, como as sementes em solos férteis; e um macroresultado, expresso em um know-how coletivo em torno de uma maneira inovadora de construir um futuro para os comuns e para o bem comum (CERDA, 2015, p. 15-16).

A declaração do Bem Conhecer reivindica a mudança do conceito de recurso para patrimônio em virtude da crise do sistema agroalimentar. É imperativa uma transição para um sistema alimentar sustentável, que otimize as energias naturais que estão nas mãos dos atores dos territórios, promovendo a agroecologia, a utilização de maquinário e processos de conhecimento livres. Propõe-se a implementação de uma licença de origem de acesso livre para o patrimônio agrobioflorestal, assim como se requer melhorar os marcos legais necessários para ampliar seus direitos e liberdades. A garantia da Soberania Alimentar e o intercâmbio entre conhecimento científico e saberes ancestrais são propostas para garantir o bem comum (Quito, Equador, 2014).

Nesses caminhos identificamos a emergência – latente e flamejante – de construir outras maneiras de conhecer, produzir, comunicar e viver que se forjam dentro do sistema-mundo moderno-colonial, mas o ultrapassa. Vejamos agora como o campo agroecológico converge essas propostas teóricas e práticas, constituindo-se numa via de Alta Complexidade.

6.8 A AGROECOLOGIA: DIÁLOGO DE SERES E SABERES

A agroecologia pode ser definida como uma ciência, movimento e prática em construção. Os sistemas agrícolas tradicionais são valorizados e geram tecnologia e conhecimento. Fornece os princípios para o estudo, o desenho e o manejo de agroecossistemas produtivos, capazes de conservar os recursos naturais, culturalmente adaptados, socialmente justos e economicamente viáveis. Pode ser entendida como uma tecnologia receptiva à heterogeneidade de condições locais, sem procurar transformá-la, mas sim melhorá-la. Assim o conhecimento agrícola tradicional, mais os elementos da ciência agrícola moderna, não transformam nem modificam radicalmente o ecossistema (ALTIERI, 1989, p.60; ALTIERI, 2004)

Essa concepção não despreza os conhecimentos científicos até então acumulados. Ao contrário, busca aprofundar os conhecimentos científicos sobre a natureza, seu comportamento, e verificar, com precaução, aqueles que podem ser alterados sem prejuízos à vida na Terra. Altieri reforça o potencial significativo da agroecologia para resolver a pobreza rural, a insegurança alimentar e a deterioração ambiental.

O campo agroecológico brasileiro abarca uma pluralidade de práticas, projetos políticos e atores sociais. A partir do fim da década de 1970 e início dos anos 1980, verifica-se a retomada das lutas sociais no campo. Nos anos 80, o debate público sobre a agricultura alternativa encontrou seu suporte, pelo menos em sua fase inicial, em determinados segmentos do movimento ambientalista e de profissionais das ciências agrárias, discutindo os efeitos da revolução verde sobre a saúde e o ambiente. A partir da segunda metade da década de 80, observa-se a emergência em diferentes regiões de processos capilarizados e

descentralizados de alternativas tecnológicas e de organização social (CARNEIRO et.al., 2015, pp. 501 e 502).

Nos anos 90, por meio do intercâmbio com outros países, a agroecologia passou a se afirmar como uma referência conceitual e metodológica, sinalizando uma transição de uma concepção centrada na disseminação de tecnologias específicas para uma abordagem de natureza sistêmica, que buscava reforçar o protagonismo dos agricultores na transformação dos seus sistemas produtivos. Nas últimas três décadas a referência à agroecologia passou a ser acionada em diferentes contextos acadêmicos, sociais e de formulação de políticas.

No século XXI, a questão da terra é crucial. O modelo agrário/agrícola predominante atualiza o que há de mais antigo e colonial nos padrões de poder. É um modelo de desenvolvimento que apresenta como o salvador da lavoura, mas aprofunda e esgarça os tecidos sociais, a desigualdade, a degradação do ecossistema e a degradação ética. E é justamente na ideia de territorialidade que membros da sociedade civil organizada vêem residir os problemas e para onde se deve voltar nossa atenção para soluções destes. Em uma carta política, resultado do III Encontro Nacional de Agroecologia (ENA), a questão agrária incorpora a territorialidade neste início de século, como se observa:

Na base das crises ambiental, energética e alimentar, estão as crescentes demandas e disputa por terra. A escassez de alimentos tem sido um argumento usado para justificar a busca desenfreada por matéria-prima e terra (III ENA, 2014, p. 13).

A contramão desse sistema-mundo moderno-colonial é justamente a agroecologia, que conforme o documento é um modelo de desenvolvimento rural com respostas concretas aos desafios expostos acima. A carta atesta a convergência de diferentes movimentos sociais que militam pela democratização e pela sustentabilidade da sociedade. É a consciência eco-anthropossocial, que desemboca na consciência ecopolítica, da qual fala Morin em que a problemática ecológica suscita a problemática da organização social

Essa opção estratégica vem sendo cada vez mais compreendida e assumida por crescentes setores da sociedade brasileira que encontram na agroecologia respostas concretas não só a desafios imediatos, a começar pela superação da miséria, como também à concretização dos anseios da população por uma alimentação saudável, pela saúde coletiva, pela conservação dos bens naturais e das paisagens rurais, pela preservação do patrimônio cultural e pela geração de trabalho associado à distribuição de renda, a relações de igualdade entre homens e mulheres e a oportunidades para jovens exercerem plenamente a cidadania política e econômica (III ENA, 2014, p. 9).

O relator especial do Direito Humano à Alimentação durante os anos 2008 a 2014, Oliver de Schutter, em seu relatório Agroecologia e o Direito Humano à Alimentação (2012), afirma que se trata de um conceito coerente para projetar os sistemas agrícolas futuros, pois está fortemente enraizada tanto na ciência quanto na prática e apresenta fortes conexões com os princípios do direito à alimentação adequada (p.17).

De acordo com Schutter, tem se comprovado um rápido progresso na concretização desse direito para muitos grupos vulnerabilizados em diversos países e ambientes, sendo beneficiados particularmente camponeses que praticam agricultura de pequena escala em países em desenvolvimento.

Uma característica marcante da Agroecologia no Brasil é o seu vínculo inextrincável com a defesa da agricultura familiar camponesa como base social de estilos sustentáveis de desenvolvimento rural. Nesse sentido, o movimento agroecológico brasileiro destaca-se como um campo social, científico e comunicacional de disputa na sociedade, em defesa de mudanças estruturais no campo, aliando-se aos históricos movimentos camponeses e da agricultura familiar (com e sem-terra). Como já dito, o protagonismo das mulheres camponesas, extrativistas, agricultoras, quebradeiras de coco, indígenas,

quilombolas etc é expressivo, marca do lema constantemente declarado: “sem feminismo não há agroecologia”.

No sistema-mundo, desenvolve-se não apenas o sistema alimentar global. Coexistem, e cada vez tornam-se mais visíveis, outras formas de produzir, viver e comer. Os sistemas alimentares tradicionais, baseados nos potenciais da natureza e nos significados da cultura, privilegia a biodiversidade étnica, cultural, agrícola e alimentar. É baseada numa agricultura de subsistência, tanto para quem cultiva quanto para quem usufrui deste modelo agrícola.

A produção de alimentos desenvolve, sistematiza e consolida modelos saudáveis, justos e equitativos. Reúne conhecimentos e saberes - autóctones, populares, tradicionais e científicos. Nessa perspectiva, a agroecologia desponta como práxis desses sistemas, que florescem no Brasil e na América Latina. Operam em favor de novas racionalidades e de uma democracia direta e participativa. Nesses sistemas, o ato de cozinhar e comunicar fazem parte dos saberes, práticas culturais e da resistência. Essas atividades rotineiras, porém, vitais para a sobrevivência de qualquer sociedade, tem a possibilidade de religar o real, o simbólico e o imaginário.

Morin (O Método 4, 2005) assevera que as grandes mutações são invisíveis e logicamente impossíveis antes de acontecerem. A metamorfose pode surgir quando a solução é invisível, impossível no sistema existente, e excede os meios de sua lógica. “A gigantesca crise que o planeta suporta carrega todos os perigos de um desastre, mas também as chances de metamorfose” (*ibidem*, p. 180, 181).

Para Morin, essa metamorfose é o despertar e a ação das potências geradoras e regeneradoras que se tornam potências criadoras, como a cultura e a linguagem no processo evolutivo dos hominídeos. Somente os indivíduos desviantes, artistas, filósofos, escritores, poetas, inventores e criadores em

todos os campos, apresentam aptidões geradoras e regeneradoras. Na nossa visão, camponeses, cozinheiros, comunicadores, ativistas da SSAN e da gastronomia integram essa lista de criadores.

Entre os desdobramentos deste campo no Brasil, apontaremos alguns marcos com a finalidade de demonstrar a amplitude e as raízes do enfoque agroecológico. Em 1983, após um trabalho de identificação de experiências bem-sucedidas, pautadas pelo estímulo ao uso de tecnologias e processos alternativos à Revolução Verde e fundados nas capacidades organizativas locais, foi criado o Projeto Tecnologias Alternativas (PTA), vinculado institucionalmente à Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional (Fase). Em 1988, foi constituída a Rede PTA, impulsionando o desenvolvimento e a constituição de Ongs autônomas, que atuavam junto aos agricultores familiares em várias regiões do país.

Com o crescimento da demanda, especialmente nas grandes cidades, por alimentos livres de agrotóxicos, e com o aumento do número de agricultores dedicados à produção orgânica, natural, biológica, ecológica, entre outras denominações utilizadas à época, começaram a surgir as feiras e os pontos de comercialização desses alimentos. A título de exemplo, vale citar a Feira de Porto Alegre, organizada pela Cooperativa Coolmeia, inaugurada em 1989; a Feira do bairro da Glória, no Rio de Janeiro, de 1994, organizada pela Associação de Agricultores Biológicos do Rio de Janeiro (Abio); e a Feira da Associação de Agricultura Orgânica (AAO) de São Paulo, de 1991 (MONTEIRO e LONDRES, p. 56, 58, 62).

Desde 1983, a associação de direito civil sem fins lucrativos AS-PTA – agricultura familiar e agroecologia atua com técnicos, cientistas e agricultores para construir uma agenda política de luta e transformação para o campesinato brasileiro. A AS-PTA participou da constituição e atua em diversas redes da sociedade civil voltadas para a promoção do desenvolvimento rural sustentável,

baseado na agroecologia e na defesa da reforma agrária. As trabalhadoras do campo se organizam desde 2000 na Marcha das Margaridas. É uma ação estratégica das mulheres do campo e da floresta que integra a agenda permanente do Movimento Sindical de Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais (MSTTR) e de movimentos feministas e de mulheres.

Desde 2002, a Articulação Nacional de Agroecologia (ANA) é um espaço de articulação e convergência entre movimentos, redes e organizações da sociedade civil brasileira engajadas em experiências concretas de promoção da agroecologia, de fortalecimento da produção familiar e de construção de alternativas sustentáveis de desenvolvimento rural. Hoje, articula vinte e três redes estaduais e regionais, que reúnem centenas de grupos, associações e organizações não governamentais em todo o país, além de quinze movimentos sociais de abrangência nacional. A ANA já realizou três Encontros Nacionais de Agroecologia.

A partir de 2003, foram fortalecidos ou criados importantes espaços de diálogo entre o governo federal e as organizações da sociedade civil, como o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) e o Conselho Nacional de Desenvolvimento Rural Sustentável (Condraf), bem como se ampliaram as possibilidades de diálogo com o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), que executava a maior parte das políticas voltadas para o público da agricultura familiar, e com o ministério criado para coordenar as ações do programa Fome Zero (MONTEIRO e LONDRES, p. 67).

No Rio de Janeiro, é notória a atuação da Rede Carioca de Agroecologia (Rede Cau). Fundada em 2009, é um movimento social que agrega pessoas e organizações para a defesa da agroecologia nas cidades. Os avanços no campo da pesquisa e da educação a partir de 2002 são também muito significativos. Em 2004, foi criada a Associação Brasileira de Agroecologia (ABA-Agroecologia), reunindo principalmente pesquisadores, professores

universitários e técnicos da extensão rural. Desde 2003, foram realizados dez congressos brasileiros de agroecologia, com apresentação de trabalhos acadêmicos, projetos de pesquisa e extensão envolvendo comunidades e grupos de professores e estudantes, e palestras e conferências, além de espaços para intercâmbio de conhecimentos.

O Marco Referencial em Agroecologia da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), lançado em 2006, foi um passo importante para a internalização da agroecologia na pesquisa agropecuária, pois abriu possibilidades para que pesquisadores de diversas unidades da empresa pudessem contar com maior apoio para a realização de suas pesquisas((MONTEIRO e LONDRES, p. 72).

Esse movimento de redes foi fundamental para a construção das políticas públicas no campo da agroecologia. Cabe ressaltar que essas conquistas fazem parte de um longo processo de lutas que começa na década de 70 com as Comunidades Eclesiais de Base e os movimentos de agricultura alternativa (SAMBUICHI et al, 2017, p. 12).

Em 2003 foi instituída a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural em Agroecologia (Pnater/4.739). É na Pnater que a palavra agroecologia aparece pela primeira vez em uma política pública nacional como orientação a ação dos extensionistas rurais brasileiros. No entanto, esses autores postulam que em 2010 alguns princípios básicos da Pnater foram frontalmente contrariados, o que comprometeu a perspectiva agroecológica, entre outras razões, por reforçar a abordagem difusionista na ação dos profissionais (CAPORAL; PETERSEN 2012 *apud* MOURA, 2017, p.38-39).

Com a aprovação da Lei de Alimentação Escolar (Nº 11.947), em 2009, houve uma importante abertura para a produção de base orgânica e agroecológica, aproximando o campo agroecológica do ensino formal brasileiro. A lei determina

que, ao menos 30%, dos alimentos adquiridos para a refeição dos escolares venha desses modelos de produção sustentável. Com isso, fortaleceu-se os mercados de compras públicas e institucionais como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A Conferência Rio+20, ocorrida no Brasil em 2012, reconheceu, entre outros, o desafio com relação à necessidade de uma transição para padrões sustentáveis de produção e consumo. A agroecologia e a produção orgânica foram amplamente discutidas durante a conferência por governos e organizações da sociedade civil. Até 2011, políticas e leis para a agricultura familiar e para os povos e as comunidades tradicionais foram instituídas, mas a produção de base agroecológica ainda não tinha uma política que a respaldasse, mesmo tendo sido amplamente demandada por fóruns e segmentos diferentes, principalmente pela sociedade organizada, por meio da ANA, pela ABA e pelas Comissões da Produção Orgânica (CPOrgs).

A pauta da IV Marcha das Margaridas, em 2011, reivindicou que se desse maior importância ao desenvolvimento de um plano nacional para apoiar ações no campo da agroecologia, conforme as experiências bem-sucedidas que foram desenvolvidas pelos trabalhadores rurais e pelas instituições não governamentais e de pesquisa, que já o requeriam há pelo menos trinta anos (TROVATTO et.al., p. 93-94). Em 20 de agosto de 2012, foi instituída a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Pnapo) (Nº 7.794). O objetivo da referida lei é:

Integrar, articular e adequar políticas, programas e ações indutores da transição agroecológica, da produção orgânica e de base agroecológica, como contribuição para o desenvolvimento sustentável e a qualidade de vida da população, por meio do uso sustentável dos recursos naturais e da oferta e consumo de alimentos saudáveis (Brasil, 2012, p. 1).

A primeira diretriz da Pnapo é promover a SSAN e do DHHA. Essa prioridade demonstra a intenção e potencial para dialogar com diferentes saberes e áreas

de conhecimento, consolidando e fortalecendo a agroecologia como um campo de ciência e práxis.

O desenvolvimento da agroecologia, em especial no Brasil, nos mostra que os avanços das ciências não estão ligados somente às especializações por disciplinas, mas também por transgressões, à elaboração de teorias gerais e reagrupamento polidisciplinares. Morin chama de baixa complexidade social (poder autoritário) o movimento que opera a disjunção entre especialização, policompetências e competências gerais. Ao contrário, denomina de alta complexidade o movimento que reclama a conjunção de desses elementos.

A baixa complexidade comporta dominação e exploração da sociedade pelo centro e pela cúpula de poder. Já a alta complexidade (democracia) permite a expressão de seus antagonismos e da concorrência de interesses e, sobretudo, de ideias, no âmbito das leis democráticas; tolera desordens e incertezas, mas está pronta a responder os riscos. Dissemina, retroativamente, suas emergências ao conjunto de indivíduos, que dispõem da possibilidade de controlar os controladores. A alta complexidade comporta autonomia e civismo. Devemos sublinhar que as sociedades de baixa complexidade privilegiam a centralização do Estado, a hierarquia rígida e a especialização em todas as áreas, mas não podem eliminar completamente as características que marcam a alta complexidade, pois isso significaria autodestruir-se, se levar em conta as últimas consequências de seu totalitarismo. Isto é, as sociedades oscilam entre baixa e alta complexidade. Por isso, não podemos perder de vista em nossa análise que o sistema alimentar moderno-colonial coabita com essa pluralidade de sistemas alimentares de base agroecológica.

A partir da localização desses marcos entre os anos 80 e 2000, identificamos a Agroecologia como uma via de alta complexidade, caracterizada por indivíduos autônomos e não autossuficientes; pela integração de múltiplas comunicações, especializações e policompetências; pela hierarquia de níveis de organização

com fraca hierarquia de controle e forte componente poliárquico e anárquico; pela intensa comunicação entre grupos e indivíduos; pela predominância da estratégia sobre o programa, espontaneidade, criatividade, riscos e liberdade, pela grande autonomia dos indivíduos; e pela otimização complexa (incertezas, liberdades, desordens, antagonismos, concorrências) (Morin, O Método 5, 2012a, pp. 189-191). A agroecologia se apresenta como uma via de alta complexidade. É um campo de conhecimento complexo que vem favorecendo o estabelecimento dessas transformações, trazendo a Comunicação como área de reflexão e debate.

6.9 ECOSSEGURANÇA ALIMENTAR

A necessidade de combater o Paradigma do Ocidente, tem motivado a discussão do conceito de Segurança Alimentar no sentido de estimular o debate a respeito dos discursos ambíguos, que requerem a primazia para resolver as mazelas da humanidade com uma racionalidade estritamente econômica. Temos visto tanto no campo teórico, como no prático, uma sistemática cooptação pelo mercado dos conceitos formulados coletivamente com ampla mobilização social. Podemos citar os orgânicos, a agroecologia e a comida de verdade.

No decorrer deste trabalho, procuramos demonstrar o embate no campo discursivo entre o agronegócio e a agroecologia por meio de estratégias com tendências hegemônicas e contra-hegemônicas. Ao propor a abordagem Ecobiocultural, indicamos teorias e práticas em vigor que questionam a relação entre saber e poder, no qual emerge a tríade ciência-política-ideologia.

Nesse sentido, também apresentamos o conceito propositivo Ecossegurança Alimentar (CAMPOS, 2014; OLIVEIRA, DIAS, CHIFFOLEAU, 2016). O intuito é adensar o debate e, prospectivamente, sugerir novas alternativas de tratar a questão, instigado pelo pensamento da complexidade. De acordo com os

autores, procura-se atender melhor o entendimento dos problemas que temos que enfrentar, inscritos nas dissonâncias de se produzir alimentos em quantidade suficiente e adequado para a continuidade sadia da vida no mundo. “O alimento possui dimensões inseparáveis e indissociáveis que devem ser consideradas ao investigar problemas relacionados da produção agrícola ao consumo alimentar” (OLIVEIRA, DIAS, CHIFFOLEAU, 2016, p. 114).

Com isso, observamos que a Ecologia geral, de Morin; a Racionalidade Ambiental, de Leff; a Etnoecologia e a memória biocultural, de Toledo e Barresa-Bassols; o Patrimônio Biocultural, de Boege; o Bem viver e o Bem Conhecer, do Equador; a Ecogatronomia, de Petrini; e o campo de SSAN formam um quadro referencial de teorias, metodologias e práticas que conformam um arranjo Ecobiocultural, pois aproximam o ecológico, o biológico e o cultural. Esse panorama nos incita a empreender estudos sobre comida e comunicação nessa direção. A interpretação complexa desses pensadores nos dão concretude para reencontrar e se confrontar com novas alternativas, quando as alternativas clássicas tornam-se antagônicas, contraditórias e, ao mesmo tempo, complementares no seio de uma visão mais ampla.

Nosso pressuposto, reiteremos, é que a comida é um sistema de comunicação complexo e prático. Essa afirmação implica reabilitar o cozinhar e comunicar como ações articuladoras da organização, da existência e dos afetos; e também como uma analogia organizadora, que possibilite criar pontes entre o concreto e o abstrato; o real e o simbólico. Assim, a abordagem Ecobiocultural nos conduz a problematizar os sistemas globais e hegemônicos; o conhecimento científico-tecnológico; a comunicação hegemônica; e o aprendizado hiperespecializado, o qual separa a cultura científica da cultura da humanidade. Está tudo interligado, portanto, é impossível conhecer o todo sem conhecer particularmente as partes; assim como é impossível conhecer as partes em conhecer particularmente o todo, como afirma Morin em toda a sua obra.

Nossa tecelagem do *sapere* segue com o último fio de sua trama: o circuito ecoprático. Seu alicerce é o resgate e reconhecimento do diálogo de saberes para a construção de novas formas de produzir alimentos, conhecer, comunicar e aprender.

7 CIRCUITO ECOPRÁTICO: CONHECIMENTO-COMUNICAÇÃO-APRENDIZAGEM

Ao longo desta pesquisa, refletimos sobre o problema do conhecimento, considerando-o como uma questão cívica, e reunimos interpretações de pensadores a respeito da crise ecológica, compreendida como um efeito do desconhecimento. É dessa forma que observamos as violações de direitos, autonomias e soberanias no campo da alimentação e da comunicação. A vinculação entre o sistema alimentar moderno-colonial e o sistema multimodal de comunicação demarca a desigualdade em todos os níveis (social, cultural, econômica e ambiental). Enfraquece, portanto, a capacidade de percepção sobre como as políticas neoliberais e a globalização hegemônica atuam no sistema-mundo moderno-colonial, desenraizando, desterritorializando, desapropriando os mundos de vida.

A dependência da população rural e urbana desses sistemas globais e hegemônicos tende a aprofundar o desconhecimento, a desinformação e incomunicabilidade. A mensagem que chega a 90% da população brasileira pela TV, a mídia mais utilizada no principal canal do país, é que o agronegócio produz riquezas, preserva culturas alimentares, gera empregos e move a economia. Sob o rótulo da modernidade, atualiza-se, incessantemente, a relação de poder sobre saberes ancestrais.

Esse contexto está inserido num modelo de pensamento que separa o inseparável e indissociável; esgarça a relação entre unidade e diversidade; e esmaece a visão a respeito das articulações-chaves entre sujeito-objeto,

natureza-cultura, *physis*-sociedade. Por isso, reiteramos o esforço em combater o Paradigma do Ocidente com a tentativa de delinear uma abordagem Ecobiocutural para estudar a comida e a comunicação. Das três estratégias, já tratamos de duas ao longo do estudo: **(1) problematizar a inter-relação entre sistemas hegemônicos de produção, reprodução, circulação e consumo de conhecimentos, alimentos e informação; e (2) interrogar o modelo de desenvolvimento do conhecimento científico e tecnológico dentro do Paradigma do Ocidente, abordado.** Agora, analisaremos a terceira estratégia: **(3) vincular o Direito à Comunicação e a soberania dos interlocutores ao DHAA e à SSAN.**

Veremos que o entrelaçamento desses direitos já está em curso nos processos de lutas emancipatórias de povos tradicionais, camponeses, ativistas da SSAN e da agroecologia. Daremos, então, visibilidade a esse circuito que une ecologia e práxis para construir formas plurais de conhecer, comunicar e aprender. Diante do exposto até aqui, não deveríamos perder de vista a proposta de trabalhar cada vez mais de maneira articulada com os movimentos que lutam em prol da comida de verdade, livre de veneno e injustiça com os que lutam pela democratização da comunicação, pelo direito à diversidade de vozes, territórios, saberes e culturas. Assim como temos visto a luta da saúde pública se unir com a luta da agroecologia; e a da Segurança Alimentar e Nutricional com a da Soberania Alimentar.

Ao propor essa vinculação, a partir dessas lutas, precisamos identificar de qual noção estamos tratando. Isso porque a hegemonia dos Direitos Humanos como linguagem de dignidade humana e transformação social é incontestável. Todavia, convive com uma realidade perturbadora: desigualdade de acesso à terra, ao território, à cidade, à comida, à água, à comunicação e a toda a riqueza comum.

Boaventura Souza Santos (2014) afirma que a grande maioria da população mundial não é sujeito de direitos humanos, mas objeto de discurso. O pensamento de matriz liberal e Ocidental está baseado na ideia de direito individual. A discussão do pensador português alinha-se com a do filósofo francês Bensaïd (2016) ao analisar a distinção entre propriedade e posse. De acordo com o autor francês, o direito de propriedade encontra-se diante de uma dupla visão: a do possuidor e a do não possuidor. Ele afirma que o direito individual dá o caráter de privado a bens que são comuns e elementares à existência humana.

Bensaïd (2016) sustenta que a propriedade privada foi sendo pouco a pouco identificada com a propriedade em geral, transformando-se num conceito abstrato. Essa confusão ideológica ainda serve de argumento para os defensores do capital. Pois questionar a propriedade privada dos grandes meios de produção, troca e comunicação é uma ameaça à posse individual, pois esta dá poder sobre o trabalho de outrem. Configura a dominação do homem sobre o homem. “A propriedade privada que se deseja abolir é a propriedade ‘privativa’ e exclusiva” (Op. cit. p. 42 e 43). Levada às últimas consequências, o autor assevera que a propriedade privada é insocial e mesmo a sua expressão mais simples é o direito da força. Nas palavras de Freire, é a desumanização que marca o nosso tempo.

A globalização econômica e a privatização generalizada referem-se a uma dinâmica de apropriação/expropriação da força de trabalho que atinge o espaço público em seu conjunto, como vimos com Dantas (2012), na seção 1.6. Nota-se essa “ocupação” na especulação fundiária e imobiliária, nas empresas públicas, na educação, na informação, no direito (pela generalização do contrato privado em detrimento da lei comum) e nos saberes (p.48).

A privatização hoje visa tanto os recursos naturais como os produtos do trabalho e cada vez mais os conhecimentos e os saberes. Há também a privatização da

pesquisa e dos conhecimentos daí resultantes. Do laboratório à mesa, esse conhecimento é tratado como “segredo industrial”, patente de propriedade intelectual, numa busca desenfreada pela concentração monopólica das agroindústrias de sementes, agrotóxicos, processamentos de alimentos e varejo. “A contradição entre o uso privado do saber e seu caráter social, ligado ao nível cultural e técnico, é explosivo”, declara Bensaid (2016, p. 56).

Para o referido autor, a mercantilização do mundo, desde o saber até o ser vivo, apresenta uma nova acuidade à questão do bem público e do bem comum. A crise ecológica, com demonstram Porto-Gonçalves (2006, 2011) e Leff (2006), denuncia que a natureza, a terra, os mares, os solos, o ar, os saberes e os frutos da terra são bens inapropriáveis. Bensaid (2016), seguindo essa linha de raciocínio, afirma: “o bem comum não diz mais respeito apenas ao que a natureza ‘deu de graça’, como reza o argumento clássico dos defensores do direito natural. Hoje, diz respeito igualmente à produção cooperativa humana” (p. 61). O filósofo francês não defende a abolição de todas as formas de propriedade, mas especificamente a moderna propriedade privada, o modo de produção de apropriação, baseado na exploração do trabalho humano.

Bensaid adverte para a incomensurabilidade entre os valores mercantis e os valores ambientais. Em sua interpretação, as manobras contábeis para transformar em mercadoria coisas que não são (vida humana, ecossistema) atribuindo um preço de mercado, mostram apenas a impossibilidade de solucionar o desafio ambiental pela implacável lei do valor comercial. Não se pode entregar o cuidado do planeta ao arbítrio míope da bolsa ou aos mecanismos de regulação mercantil, ainda que seja um mercado “verde”, como vimos acontecer com o setor de alimentos. “A lógica concorrencial do capital estimula a produção de bens inúteis ou nocivos, exige campanhas publicitárias caras, gera superprodução e desperdícios” (p.71).

Nesse processo histórico é que podemos compreender o sentido da afirmação que fazemos logo na Introdução desta tese. Tanto a comida como a comunicação apresentam uma dupla contradição nesse sistema-mundo moderno-colonial: ao mesmo tempo, são direito e mercadoria como base para apropriação, expropriação e acumulação de mais capital. É dentro desse contexto que reafirmamos que a comida é um sistema de comunicação complexo e prático.

Portanto, cozinhar e comunicar – entendidas neste estudo como ações que orientam a articulação das dimensões existenciais organizadoras e vinculativas – estão prenhes de sentidos e significados relativos, ao mesmo tempo, à sobrevivência e à práxis revolucionária. Essas ações, resguardando contextos específicos, estão ao alcance das mãos de crianças, jovens, adultos e idosos.

Ao cozinhar a comida, cozinhamos as ideias. Cozinhar e comunicar criam alternativas concretas de convivências plurais em territórios invisíveis para os expropriadores de riquezas comuns. Essa conexão entre a cozinha e a comunicação pode acontecer em realidades urbanas e rurais, marcadas pela violência e pela ausência de direitos.

O argumento de aumentar a produção prevendo o crescimento da população, como vimos com Belasco (2009), torna-se frágil, pois o que é insustentável é a forma como o sistema-mundo opera. Do ponto de vista da ciência e da tecnologia, pode-se produzir globalmente para alimentar 12 bilhões de habitantes do planeta (ZIEGLER, 2013). Porém, a constante busca pelo lucro torna a vida desumana. Nesse cenário, o aquecimento global, a obesidade, a fome, a maior incidência de câncer de vários tipos, a destruição das florestas, a deterioração dos relacionamentos sociais aparecem como fenômenos díspares dessa pseudoconcreticidade a qual se refere Kosik (2016). Enquanto isso, na tela da TV: “Agro é *tech*. Agro é *pop*. Agro é tudo. Tá na Globo”.

O direito de matriz liberal e Ocidental foi usado como discurso e arma política em contextos distintos e contraditórios, gerando insegurança alimentar, crises e guerras prolongadas. Vimos que o mercado assume para si a Segurança Alimentar sob a perspectiva do direito, mas para quem pode comprar pela comida. Santos (2014) afirma que o discurso dos Direitos Humanos se separou da tradição revolucionária, passou a ser concebido como uma gramática despolitizada de transformação social, uma espécie de antipolítica. Os direitos humanos foram subsumidos no direito do Estado, que, por sua vez, assumiu o monopólio da produção do direito e da justiça (p.21). Também vimos no tópico 2.2 que o debate da fome foi despolitizado.

Gradualmente, o discurso dominante dos direitos humanos passou a ser o da dignidade humana consonante com as políticas liberais, com o desenvolvimento capitalista e suas diferentes metamorfoses (liberal, socialdemocrático, dependente, fordista, pós-fordista, fordista periférico, corporativo, estatal, neoliberal etc.) e com o colonialismo igualmente metamorfoseado (neocolonialismo, colonialismo interno, racismo, trabalho análogo ao trabalho escravo etc.) (SANTOS, 2014, p.21). A descrição do pensador português é a expressão do que Porto-Gonçalves chama de sistema-mundo moderno-colonial.

Por outro lado, a busca por uma concepção contra-hegemônica, centrada nos direitos coletivos, é o resultado da luta histórica dos grupos sociais excluídos, discriminados e, portanto, desprotegidos pelos direitos humanos individuais. Aos poucos, os direitos coletivos estão fazendo parte da agenda política internacional, mas vigora o conflito entre essas concepções de direitos humanos (p. 26). “A compreensão do mundo excede em muito a compreensão Ocidental da universalidade dos direitos humanos” (*ibidem*, p.28).

Nas últimas décadas, emergiram movimentos sociais de resistência contra a opressão, marginalização e exclusão, cujas bases ideológicas pouco, ou nada têm a ver com as referências culturais e políticas ocidentais dominantes ao

longo do século XX (SANTOS, 2014). Esses movimentos formulam suas demandas de acordo com princípios que contradizem os princípios predominantes sobre direitos humanos. Estão frequentemente enraizados em identidades históricas e culturais multisseculares, dentre as quais estão os movimentos indígenas da América Latina e os movimentos de camponeses da África e da Ásia (op. cit., p. 29). Nesse sentido, Santos defende a construção de uma concepção contra-hegemônica intercultural de direitos humanos.

A comunicação contra-hegemônica por um sistema alimentar mais justo, equitativo e sustentável exige uma noção de direito contra-hegemônica. Dantas (2012) afirma que as lutas sociais deveriam começar a assumir como eixo principal a democratização do acesso à informação em todas as suas formas de expressão e meios de difusão (p. 238).

Nessa mesma perspectiva, Schneider (2015) fala sobre a potência da periferia do sistema, ou dos subterrâneos, que são menos diretamente subordinados ao automatismo da economia, portanto, menos autômatos. Nesses lugares, subsistem esforços de produção e acumulação de valor simbólico relativamente autônomo, ligados a tradições transformadoras ou a tradições de raiz. De espaços como esses, pode se esperar ações de contra-ataque e de luta pela democratização radical dos meios de produção, circulação e distribuição do sistema multimodal de comunicação (p. 186). Sob a nossa ótica, esses lugares são as culturas alimentares ancestrais, as cozinhas regionais e a agroecologia.

7.1 DIREITO À COMUNICAÇÃO: ACESSO, VOCALIZAÇÃO E EQUIDADE

Pedro Guareshi (2013), pesquisador na área de psicologia social voltado para os temas da comunicação e da educação, avalia que a reflexão sobre o Direito à Comunicação, ultimamente, está entrando na pauta de debate de diferentes povos. Ele defende que sem a democracia da mídia, não haverá democracia no Brasil. “O avanço da democratização da comunicação é condição indispensável

para o avanço da democracia em todas as outras instâncias da sociedade”. Ele cita o sociólogo Herbert de Souza (1935-1997) para reforçar sua posição: “o termômetro que mede a democracia numa sociedade é o mesmo que mede a participação dos cidadãos na comunicação” (GUARESHI, 2015, p. 22,24). Esse posicionamento corrobora com a terceira estratégia da abordagem Ecobiocultural. Para combater o desconhecimento, a desinformação e a incomunicabilidade, característicos do Paradigma do Ocidente, é preciso vincular Direito à Comunicação ao DHAA; assim como a sobernia dos interlocutores à SSAN.

O pesquisador elenca quatro características que conformam a centralidade da mídia nas sociedades modernas. A primeira é que a comunicação constrói a realidade, ou seja, mostra o que é visível, tem valor, legitima e traz densidade significativa a nosso cotidiano. Estrutura hábitos, valores e consensos. Em resumo, pauta a agenda política, canalizando as demandas da população. A segunda afirmação de Guareshi (2013) é que a mídia dá conotação valorativa à realidade existente, indicando se algo é bom e verdadeiro. Lembremos que a mensagem que ecoa é: “Agro é *tech*. Agro é *pop*. Agro é tudo. Tá na Globo”.

A terceira é que a mídia pauta o assunto que fará parte das conversações do cotidiano. Sua tarefa fundamental é instituir a discussão nacional, excluindo os assuntos que podem vir a contestá-la. A quarta, e última, diz respeito à constituição da subjetividade. “A mídia coloca-se como fenômeno natural, a-histórico, sem sujeito, sem criador, desprovido de valores e interesses” (p.39).

As afirmações de Guareshi (2013) podem ser observadas nos estudos sobre as representações sociais dos alimentos transgênicos, apresentados por Contreras e Gracia (2011). As pesquisas realizadas na Catalunha (Espanha) analisaram os canais pelos quais são difundidas a informação sobre biotecnologia, cuja aplicação gera, concomitantemente, recusa ou aceitação. Conforme os autores, a TV aparece como uma das principais fontes de informação dos espanhóis

sobre temas relacionados à segurança e insegurança alimentar. Essa realidade não é diferente do que ocorre no Brasil.

A conclusão dos antropólogos espanhóis é que os meios de comunicação, mesmo sendo “lidos” de forma crítica, são fonte básica de informação. Assim, atuam como agentes da discussão pública, podendo contribuir, ainda que parcialmente para a configuração das representações sociais sobre SAN. No caso dos OGMs, a discussão pública não tem sido sinônimo de debate social (CONTRERAS; GRACIA, 2011). Contudo, eles ponderam que o público não é passivo, nem seus leitores escrevem para leitores amorfos. “As formas de construir a informação e de lê-la são múltiplas. A cobertura midiática pode estimular a mobilização social e vice-versa, mas nem sempre essa relação é sistemática” (p. 379, 381).

A noção de Direito Humano à Comunicação vai sendo construída, aos poucos. A Declaração dos Direitos Humanos, no artigo 19, destaca a liberdade de pensamento e expressão, porém, de maneira restritiva. Diz respeito ao direito à informação e de buscá-la livremente. Mas o fato é que esse direito não se refere somente ao acesso, mas a ter voz, tomar a palavra, pois, somos seres comunicantes e comunicativos que constroem conhecimentos pelo diálogo, fundado na coparticipação dos sujeitos. Assim, diz respeito ao acesso, à vocalização e à equidade.

Esse direito deve ser visto como inseparável para se obter o direito à alimentação. Refere-se ao direito à discordância e divergência: o agronegócio não é tudo e, portanto, não deveria ser assumido como o único modelo viável de desenvolvimento agrário/agrícola pelo principal grupo de comunicação do país.

Ao contrário, numa comunicação dialógica, nos termos de Freire, deve-se incorporar a escuta, que expressa as demandas da população. Os modelos atuais de comunicação são prescritivos, normativos. A equidade é uma palavra-

chave, pois dá visibilidade a temas negligenciados bem como a populações invisibilizadas, isto é, dá condição de existência. Em 1976, a Unesco instituiu a Comissão Internacional para o Estudo dos Problemas da Comunicação, cujos trabalhos resultaram no documento “Um mundo, muitas vozes”, conhecido como relatório McBride, publicado em 1980.

Entre os desafios e propostas está o debate sobre o papel dos meios de comunicação na construção de uma sociedade mais justa e igualitária em que todos tenham direito a ter sua voz ouvida; e suas diferenças e particularidades reconhecidas. O relatório informa que a comunicação “é um dos direitos humanos fundamentais e constitui, inclusive, um pré-requisito para muitos outros direitos” (McBride, 1980).

Em 2003, a Cúpula Mundial da Sociedade da Informação, realizada pela ONU, culminou com a campanha civil *Communications Rights in the Information Society* (CRIS). O fundador, Sean Ô Siocjrú, elenca cinco ameaças ao Direito à Comunicação: a concentração da mídia, a falta de democratização do conhecimento, a exclusão digital e a supressão dos direitos civis. “Esses elementos indicam que o Direito à Comunicação nunca está isolado: ele se dá na conjugação de diversos outros requisitos e direitos” (GUARESHI, 2013, p. 179). Por isso, insistimos na necessidade de vincular Direito à Comunicação ao DHAA.

No Brasil, desde 2012, o Fórum Nacional pela Democratização da Comunicação (FNDC) lançou a campanha “Para expressar a liberdade - uma nova lei para um novo tempo”. O objetivo é angariar assinaturas para a aprovação do Projeto de Lei de Iniciativa Popular (PLIP) da Comunicação Eletrônica, chamado de Lei da Mídia Democrática. Até o presente momento, as assinaturas recolhidas não foram suficientes para transformá-lo numa política pública. Entre as diretrizes do PLIP estão o “estabelecimento de normas e códigos que objetivem a diversidade de pontos de vista e o tratamento equilibrado do conteúdo jornalístico”;

“regulamentação da publicidade”; “limite à concentração nas comunicações”; e “leitura e prática críticas para a mídia”.

Em 2014, a relatora especial da ONU no campo dos direitos culturais, Farida Shaheed, publicou um relatório sobre o Impacto do Marketing na fruição dos Direitos Culturais. As recomendações alerta para a preocupação com o caráter desproporcional e onipresente do *marketing* e da publicidade, muitas vezes, apoiado por fortes meios financeiros e acesso privilegiado aos meios de comunicação. Farida adverte quanto ao impacto significativo sobre a criatividade e as paisagens culturais e simbólicas; as pessoas; os valores culturais e as crenças filosóficas. “É hora de reconhecer esse fenômeno e investigar, exaustivamente, o impacto sobre a diversidade cultural e o direito das pessoas de escolherem seus próprios modos de vida”, (p.25).

A relatora recomenda que os Estados desenvolvam políticas e diretrizes que visem reduzir o impacto negativo da concentração de empresas de publicidade, e o aumento da dependência dos meios escritos e audiovisuais sobre as receitas de publicidade. Essa aliança pode comprometer a liberdade de imprensa, o conteúdo editorial e a programação cultural (p.28). Como podemos notar há um espaço de lutas em defesa de uma comunicação livre e plural, o que nos mostra a necessidade de combater o Paradigma do Ocidente para dar visibilidade às ameaças, violações e retrocessos que a ausência do Direito à Comunicação impõe no campo do DHAA, da SSAN e do desafio ambiental.

7.2 DIREITOS CULTURAIS: AUTONOMIA, IDENTIDADE E TERRITÓRIO

Tomando como referência essas discussões, a estratégia de vincular o Direito à Comunicação ao DHAA, bem como a soberania dos interlocutores à SSAN, deve ser pensada num contexto mais amplo. Necessitamos seguir a trilha dos povos tradicionais em suas lutas para construir uma noção contra-hegemônica de direito. Leff (2006) analisa que os direitos culturais estão sendo moldados

tanto no discurso do desenvolvimento sustentável como nas propostas que emergem dos novos movimentos das comunidades indígenas. As demandas de autonomia e diversidade cultural começaram a ser reconhecidas como direitos humanos fundamentais e estão se incorporando de maneira decisiva nos processos de formação de um Estado pluriétnico. Nos termos do sociólogo mexicano:

A reivindicação das autonomias culturais dos povos é a reclamação de um direito das comunidades à preservação de sua língua, seus costumes, suas crenças, à decisão sobre suas próprias instituições, à reapropriação dos seus territórios e de sua natureza como habitat e meios de produção, e à reinvenção e readaptação de suas práticas de uso dos recursos (*Ibidem*, p. 416)

Assim, a reapropriação da natureza é uma resignificação da existência. Implica um pensamento, mas também tomar a palavra para renomear, dar novos sentidos à vida cultural em sua conexão com a ordem natural, para incorporar-se no mundo através do discurso, da fala. A reapropriação e a resignificação nos incitam a reiterar a potência que temos nas mãos e na voz ao colocar em prática o cozinhar e o comunicar no sentido ecoprático, articulando um pensamento ecologizado com a práxis transformadora.

A prática cotidiana de preparar o alimento e de se comunicar traz cor, sabor e textura à tríade indivíduo-espécie-sociedade. Aciona a curiosidade epistemológica, comentada por Freire (1997), a partir da reflexão sobre a prática, a tomada de consciência e mantém os sentidos em alerta. Essas ações, nos termos de Kosik (1976), pode ser uma maneira de romper a pseudoconcreticidade.

De acordo com Leff (2006), esse processo de reapropriação/resignificação traz de novo ao campo de forças da política a questão de luta de classes, mas não sobre apropriação dos meios industrializados, mas dos meios e das condições naturais da produção, dos meios de vida e dos significados da existência

humana. Para o pensador, a sociedade reclama seu direito de participar da tomada de decisões nas políticas, que afetam as condições de existência na autogestão de seus recursos produtivos. Esses movimentos se fortalecem com a legitimação das lutas sociais pela democracia e pelos novos direitos culturais, alicerçados na autonomia, identidade e no território, numa perspectiva contra-hegemônica.

Os direitos humanos, do qual faz parte a alimentação e a comunicação, estão incorporando a proteção dos bens e serviços ambientais e o direito de todo ser humano desenvolver suas potencialidades, e isso inclui cozinhar e comunicar de acordo com sua cultura. Essa é a dimensão dada por Leff (2006) ao desenvolver a ideia de Racionalidade Ambiental, pautada pelos princípios da sustentabilidade, autonomia, autogestão, democracia, equidade e participação.

Os movimentos sociais emergentes influem na redefinição dos direitos de propriedade assim como nas formas concretas de posse, apropriação e aproveitamento dos recursos naturais. A luta dos povos latino-americanos pela autonomia, e ambientalização das suas lutas, está mobilizando mudanças na ordem constitucional e jurídica em torno dos direitos culturais (LEFF, p. 487 e 490). São as noções de contra-hegemonia e interculturalidade anunciadas por Santos (2014).

Dessa forma, compreendemos que a construção de modos sustentáveis de produção de comida, conhecimento e comunicação implica um amálgama de conhecimentos científicos, de saberes culturais e de práticas produtivas, uma reapropriação do saber e uma nova consciência sobre as naturezas e culturas inseridas no processo produtivo, no sentido poiético, como estudamos no tópico 3.3. Exige, pois, uma nova visão de mundo e um fortalecimento das capacidades de autogestão da vida social e produtiva de cada comunidade.

Com isso, vincular o Direito à Comunicação ao DHAA se insere nas vias de apropriação/reapropriação, construção/reconstrução, significação/ressignificação dos modos de produzir, viver e comer. Esse olhar projeta a comunicação para além dos meios de transporte da informação (a mídia), mas situa-se na condição de que construímos os conhecimentos com co-participação e reciprocidade.

Leff (2006) destaca que a trilogia território, cultura e biodiversidade é indivisível. As lutas de emancipação são lutas de re-existência que se forjam na relação da cultura com a natureza. Isso implica que os povos tomem a palavra, ou seja, façam ouvir as suas vozes, que se comuniquem. Para Leff, a descolonização do saber implica em aprender a falar diferente. É um direito à diferença e às identidades comuns que passa por estratégias discursivas, de comunicação em que a poesia política pode enfrentar a verdade da ciência positivista, em que a justiça ambiental descoloniza o direito positivo e a todos os dispositivos no saber que foram legitimados e institucionalizados para submeter e integrar o outro à ordem dominante do sistema-mundo moderno-colonial (p. 504, 505).

Veremos agora o desdobramento da vinculação entre o Direito à Comunicação e a soberania dos interlocutores ao DHAA e à SSAN nas lutas de movimentos sociais no Brasil, em que a comunicação vai ganhando centralidade.

7.3 CONTRA-INFORMAÇÃO, CONTRA-COMUNICAÇÃO

A atuação dos atores sociais no Brasil foi objeto de estudo de Sônia Aguiar Lopes (1996), pesquisadora brasileira na área de geografia da mídia e comunicação ambiental. A proliferação de múltiplos sujeitos nas práticas sociais entre as décadas de 70 e 80 na Europa, nos Estados Unidos, na América Latina, originou uma profusão de análises teóricas. A categoria de classe social foi progressivamente perdendo terreno para a noção de “ator social”; e a de luta de classes deu lugar a “movimento popular” ou a “movimentos sociais”, sem que chegasse a um consenso sobre esses conceitos (p. 54).

A partir da década de 80 - período da tomada da consciência ecológica e do fortalecimento da agroecologia - é possível identificar ações comunicativas no trabalho de algumas ONGs brasileiras. Sem a mesma visibilidade dos sistemas hegemônicos, tais organizações constroem uma teia de intercâmbio de informações. Diferenciam-se da comunicação de massa pelo seu caráter de difusão entre pequenos grupos com potencialidade multiplicadora, tais como, comunidades organizadas, lideranças locais, sindicais e políticas, universidades, meios de comunicação fora dos grandes centros urbanos etc. (LOPES, 1996, p.148).

Lopes (1996) atenta para o fato de que, embora os movimentos sociais ampliem a esfera da representação política e promovam a afirmação de novas identidades coletivas e hábitos de participação, podem reforçar os laços com o sistema partidário. Ou seja, coexistir como canais complementares e, em algum ponto, até convergirem, como é o caso da constituição dos partidos verdes (p.57). Na década de 90, os movimentos da sociedade civil organizada encamparam novos temas e enfoques com duas visões predominantes no contexto latino-americano.

A primeira desloca a atenção para o crescimento acelerado e desordenado das cidades, acentuando a exclusão, que, por seu turno, acompanha as crises desse modelo de desenvolvimento. Daí resulta o aumento da pobreza, da insegurança e da violência. A segunda visão parte da avaliação crítica das interpretações sobre os movimentos sociais dos períodos anteriores e da constatação das crises que se operam na sociedade civil.

Nesse contexto, as proposições se encaminham para espaços possíveis de mobilização ou de ações coletivas. Um dos pontos das reformulações teóricas desses movimentos abarca a importância de se considerar o papel das tecnologias de informação e dos meios de comunicação de massa nas formas da organização da sociedade civil (Scherer-Warren *apud* LOPES, 1996, p. 57 e

58). De acordo com Lopes, as redes de comunicação informal e de intercâmbio de experiências formam uma teia invisível de contrainformação, contracomunicação, mediadas por contraespecialistas.

Esses atores sociais e seus coletivos se organizam em redes, conceito formulado a partir de metáforas que remetem à inter-relações, associações, encadeadas, interações, vínculos não hierarquizados, todos envolvendo relações de comunicação e ou intercâmbio de informação (LOPES, 1996). É nesse território de entrecruzamentos que se configura a contrainformação. Apesar do radical de oposição, a pesquisadora esclarece que esse processo se constrói historicamente, conjugando práticas comunicativas e militância política, contrapondo-se à ordem hegemônica (p.48 e 65).

Constitui-se, assim, numa contra-comunicação, definida por Ciro Marcondes Filho (1982) como a “atividade de fornecer informações de natureza distinta, às vezes opostas às informações dos grandes veículos de comunicação”. Proporciona uma outra interpretação dos fenômenos políticos e sociais, “voltada mais para os interesses dos grupos dominados da sociedade” (*apud* Lopes, 1996, p. 49).

De acordo com Aguiar, as discussões sobre as possibilidades de comunicação contra-hegemônica tinham como pano de fundo dois conjuntos de matrizes teóricas. O debate de caráter mais filosófico analisava as instâncias de construção e reprodução da dominação. Neste grupo, destacam-se autores como o filósofo francês Louis Althusser, que analisou os aparelhos ideológicos do Estado; o filósofo alemão Theodor Adorno e a Escola de Frankfurt, com o conceito de indústria cultural; e o sociólogo belga Armand Mattelart, com as ideias do aparelho ideológico do imperialismo e sistemas transnacionais de comunicação.

O segundo conjunto de análises concentra-se numa abordagem mais pragmática, que procurava apontar saídas a partir de experiências concretas em sociedades europeias e latino-americanas. Entre os seus representantes estão Gramsci, discutindo o papel dos intelectuais orgânicos e da sociedade civil na luta contra-hegemônica e diversos autores inspirados por Freire e Mattellart, que discutem a eficácia da comunicação intercultural ou transcultural como forma de superar a dominação e reverter o fluxo vertical da informação, em âmbito mundial (LOPES, 1996, p. 51).

A partir desse panorama teórico, Lopes (1996) avalia que as ideias de contra-informação e contracomunicação nos anos 90 deslocaram-se dos partidos políticos para um projeto emancipador, via transformação cultural, operado por agentes de práticas coletivas institucionalizadas, como as Ongs e outras entidades da sociedade civil. Nesse contexto, contrainformação diz respeito a:

conteúdos normalmente não veiculados pela mídia tradicional, que são fundamentais para a construção de uma visão de mundo diferenciada daquela 'vendida' pelo discurso dominante (emancipação). Ou seja, inscreve-se na proposta de pedagogia da informação e da ação cultural, herdada principalmente de Paulo Freire, na qual a interação entre conhecimento e senso comum é fundamental. Contra-comunicação abrange as atividades de veiculação desses conteúdos por diversos meios, como as atividades dedicadas à abertura de canais de expressão para a população normalmente destituída dessa possibilidade, como as rádios e TVs comunitárias (Ibidem, p. 54).

Em síntese, Lopes conclui que, nos dias atuais, contrainformação e contracomunicação correspondem aos fluxos de informação e canais de expressão, que atravessam horizontalmente as sociedades, sem interferência do Estado ou do mercado monopolista dos meios de comunicação. Esse modelo de comunicar não está mais sob a égide dos partidos políticos, mas, predominantemente, dos movimentos sociais e das Ongs.

Com base nessas reflexões, analisaremos a seguir a atuação de duas articulações nacionais - a ASA e a ANA, - que representam a construção desse processo histórico descrito pela Lopes no campo da agroecologia. Essas duas articulações estão usando a nova capacidade de comunicação em rede para promover seus projetos, defender seus interesses e firmar seus valores, como afirma Castells (2015, p. 104).

Esses atores estão cada vez mais conscientes do papel crucial do novo sistema multimídia e de suas instituições reguladoras para a cultura e para a política da sociedade. O objetivo das mobilizações sociais e políticas é estabelecer um grau de controle dos cidadãos sobre os controladores da comunicação e garantir seus direitos à liberdade no espaço da comunicação (Idem). Nosso propósito é demonstrar como esses movimentos articulados em redes vêm compreendendo a urgência em trazer a comunicação para o centro de seus debates e suas ações, incluindo-a como um eixo norteador para as demais lutas.

7.4 AS VOZES DO SEMIÁRIDO BRASILEIRO

O Semiárido cobre 18% do território brasileiro entre os estados do Nordeste e de Minas Gerais, o que corresponde a mais de 20% dos municípios do país em 10 Estados. Segundo dados do IBGE (2014), a população está estimada em 23 milhões de habitantes. A Articulação do Semiárido Brasileiro (ASA) é consolidada em 1999. Mas sua criação é decorrente do processo de mobilização e fortalecimento da sociedade civil, que começou na década de 70 e se intensificou na década de 90. A ASA reúne cerca de três mil organizações da sociedade civil, que atuam na perspectiva da convivência com a região semiárida.

De acordo com a jornalista e pesquisadora brasileira na área de comunicação popular Viviane Brochardt (2013), a ASA busca propor políticas públicas

sustentáveis de convivência com a região, que apostam na captação e armazenamento adequado de água da chuva para consumo humano e produção de alimentos. Neste sentido, a rede desenvolve o Programa de Formação e Mobilização Social para a convivência com o Semiárido, onde estão inseridos o Programa Um Milhão de Cisternas (P1MC) e o Programa Uma Terra e Duas Águas. O primeiro passo da articulação foi colocar na agenda pública o flagelo da seca como um problema da ineficiência das políticas de abastecimento de água (P1+2) (p. 43 e 44).

A ASA estabeleceu formas de interação social tanto com as famílias de agricultoras e agricultores como as instituições e movimentos sociais. O direito à água e à comunicação estão no centro da atuação da rede desde o seu início. A sistematização de experiências das agricultoras e dos agricultores do semiárido são exemplos das mais importantes estratégias de comunicação da articulação, pois valoriza os saberes populares e a perspectiva histórica na visão de quem cuida da terra.

Desde 2000 é realizado o Encontro Nacional da ASA (EconAsa)⁸⁶, que representa um espaço político e organizativo da rede. Em 2007, a criação do Programa Uma Terra e Duas Águas (P1+2) abre caminho para a formação da Rede de Comunicadores e Comunicadoras da Articulação Semiárido Brasileiro. Com isso, cada organização da articulação que executa o programa passou a ter uma pessoa responsável pela ação de comunicação popular.

A rede consolidou várias atividades comunicativas, que tem como premissa a denúncia e o anúncio. Desse processo descentralizado foram incorporadas várias estratégias, entre as quais, o boletim impresso O Candeeiro e o banner em lona, que abriu novas possibilidades de partilha das histórias. O boletim de

⁸⁶ <http://www.asabrasil.org.br/enconasa/o-que-e-o-enconasa>

sistematização O Candeeiro conta e registra uma história do Semiárido que se contrapõe ao discurso historicamente disseminado sobre a região, de um lugar de pobreza, seca, falta de perspectivas, povo desprovido de capacidades (ANGOLA, CRUZ, MACEDO, NOGUEIRA E MAGNO, 2017).

Já foram registradas mais de duas mil histórias e experiências de agricultoras e agricultores familiares, apenas em formato de boletim impresso com tiragem de mil exemplares em cada edição. Os boletins estão disponíveis também no *site* da ASA. A articulação conta com uma equipe de assessoria de comunicação que produz conteúdos para internet, rádio e materiais pedagógicos. Também realizam assessoria de imprensa, na perspectiva de consolidar outra imagem do Semiárido, a de região viva e cheia de possibilidades, bem como de potencializar as práticas já realizadas pelas organizações que a compõem (Op. cit.,).

A oitava edição do EconAsa, realizada em 2012, teve como marco a inclusão do debate da comunicação popular e comunitária. Com isso, a bandeira da democratização da comunicação foi incluída na proposta de convivência com o Semiárido. Conforme o texto:

não podemos ignorar a exclusão que sofrem os povos do Semiárido aos diversos meios de comunicação, especialmente, às rádios e televisões comunitárias, que funcionam como um instrumento de reafirmação da identidade e de fortalecimento das lutas pelos seus direitos. Sonhamos com o dia em que nosso povo exerça o seu direito de comunicar com a mesma autonomia, força e resistência com que constroem sua história de convivência com o Semiárido (VIII EnconASA, p. 5).

A ASA reconhece a comunicação popular como estratégia e elemento importante para a convivência com o semiárido, ao garanti-la como componente metodológico dos seus programas. A comunicação popular norteia a concretização de ações, como os encontros de comunicação, de onde surgem as cartas políticas; a produção de programas de rádio; os intercâmbios de experiências entre famílias; e as sistematizações de histórias de vida dos

agricultores e agricultoras, possibilitando que ganhem visibilidade e sejam propagadas pelo mundo afora (ANGOLA, LAMIR, CRUZ, NOGUEIRA, RAVENA, PRAGANA e OLIVEIRA, 2016, p.8).

Hoje, a Rede de comunicadores está presente em nove estados do Nordeste (Bahia, Alagoas, Pernambuco, Paraíba, Sergipe, Rio Grande do Norte, Ceará, Piauí, Maranhão) e do Norte e Vale do Jequitinhonha de Minas Gerais, onde são realizados regularmente encontros estaduais e regionais de comunicação. A comunicação popular e democrática é definida por Cecília Peruzzo (2004), pesquisadora brasileira com ênfase em comunicação e movimentos populares, como:

meio de conscientização, mobilização, educação política, informação e manifestação cultural do povo. É canal por excelência de expressão das denúncias e reivindicação dos setores organizados da população oprimida. Deve estar vinculada à luta pela conscientização num processo de luta com perspectiva da nova sociedade (p. 125).

De acordo com Brochart (2013), a abordagem da ASA está inserida nessa linha de comunicação popular, surgida a partir da década de 90, que combina a capacidade de intervir para combater a dominação cultural, bem como a luta pela democratização dos meios de comunicação e da sociedade. Assim, a articulação tem uma comunicação híbrida, conforme avalia Brochart. O modelo adotado possui forte elementos popular – prática característica das associações que compõem a rede – associada a novas tecnologias, profissionalização das atividades, busca de inserções nos meios de comunicação midiáticos (TV, rádio, jornais, revistas, sites e portais de notícias) para divulgar campanhas e matérias não pagas, sugeridas pela assessoria de imprensa da ASA, a Ascom. Trata-se de uma estratégia para interferir na agenda política a respeito do Semiárido e legitimar as ações em rede (p. 75 e 76).

De 2003 a 2016, com o recurso de R\$ 2,36 milhões do P1MC, a ASA produziu 2,3 milhões de exemplares de produtos impressos destinados às famílias beneficiadas pelos programas, além de alguns documentários, programas de rádio e *banners* e realizou quase duas dezenas de oficinas de comunicação. (BROCHARDT, 2013, p.77).

Esses outros modelos de comunicar que emergem das vozes excluídas reivindicam a comunicação como um direito vinculada a outros direitos. Em síntese, expressam a comunicação dialógica de Freire, entendida como uma relação social e política entre interlocutores, que constroem o conhecimento por meio do diálogo comprometido com a transformação da realidade.

7.5 COMUNICAÇÃO: TERRITÓRIO SIMBÓLICO DA AGROECOLOGIA

A criação da Articulação Nacional de Agroecologia (ANA) foi abordada no capítulo 6.8. Desde 2002, a ANA articula e converge movimentos, redes e organizações da sociedade civil. Foi nesse mesmo ano que aconteceu o primeiro Encontro Nacional de Agroecologia (ENA), na Universidade Estadual do Rio de Janeiro (UERJ). Mais de mil participantes de todas as regiões do Brasil compartilharam experiências concretas na promoção da agricultura ecológica, acumuladas ao longo de 20 anos. No encontro, ficou evidente o amplo e diversificado processo de experimentação social na construção de alternativas técnicas, organizativas, econômicas e políticas ao modelo hegemônico de desenvolvimento agrário/agrícola. Essa sistematização e intercâmbio apontam para a comunicação como uma importante via para contrapor o agronegócio. Ao longo dos anos, essa via se consolida e ganha centralidade na articulação.

O segundo ENA aconteceu em 2006, na Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), na cidade de Recife. Dentre os objetivos propostos estava favorecer a

intensificação das trocas de experiência, intercâmbios e aprendizado mútuo entre os praticantes da agroecologia, dentro das regiões e também entre elas. O terceiro encontro aconteceu em 2014, na Universidade Federal do Vale do São Francisco (Univasf), localizada na cidade de Juazeiro, na Bahia. O quarto será realizado entre os dias 31 e maio a 03 de junho, num parque público da cidade de Belo Horizonte, em Minas Gerais.

Segundo Brochardt⁸⁷, os coletivos de comunicação estão presentes desde o primeiro ENA como um impulsionador de sua articulação com regiões e territórios. A pesquisadora conta que a partir do segundo ENA, montou-se um grupo de comunicação para divulgar o encontro, com a intenção de dialogar com a sociedade sobre a agroecologia. Uma das tarefas era sistematizar as experiências agroecológicas pelo país. Assim, representantes dos Estados de Minas, Pernambuco, Amazônia e a rede Articulação do Semiárido Brasileiro (ASA) se integram ao processo preparatório do encontro, contudo, sem tratar a comunicação como um direito, conforme esclarece a pesquisadora, que desde 2016 assumiu a articulação com esses coletivos na ANA.

De Recife vem a proposta de ocupar o ar pelas ondas do rádio, com a ideia de uma “reforma agrária no ar”. Então, durante o II ENA, foi montada uma rádio, sintonizada no dial. A proposta era que as pessoas ocupassem a rádio espontaneamente, colocando sua voz, tomando a palavra. “Os indígenas foram os que mais ocuparam a rádio, cantando e fazendo entrevistas. Tornou-se um lugar de diálogo para se comunicar livremente”, explica Brochardt. Essa mobilização foi o embrião do coletivo de comunicação que se expandiu no II Ena com a realização de oficinas preparatórias de comunicação para identificar comunicadores. Na carta política desse encontro, ressalta-se que:

⁸⁷ Em entrevista presencial concedida aos autores em 01/08/2017, na sede da ANA, no Rio de Janeiro.

a promoção e construção do conhecimento agroecológico pressupõe também a **democratização dos meios de disseminação do conhecimento**, inclusive dos recursos de informática. O **sistema de comunicação difusionista predominante** no atual modelo de desenvolvimento rural é insensível à diversidade de identidade de expressões culturais na medida que está estruturado de forma vertical para a disseminação de valores e pacotes tecnológicos padronizados. As políticas públicas devem **favorecer o desenvolvimento de conteúdos e instrumentos de comunicação integrados** a redes de inovação agroecológica organizadas localmente e de forma descentralizadas nos territórios (II ENA, 2006, p.7).

Antes da realização do III ENA, em 2011, aconteceu o Encontro Nacional de Diálogos e Convergência: agroecologia, saúde e justiça ambiental, soberania alimentar, economia solidária e feminismo. O evento ocorreu em Salvador, na Bahia. A proposta foi reunir cerca de 300 participantes de diversas organizações com bandeiras de lutas distintas, trabalhadores do campo e da cidade, movimentos sociais, pesquisadores e estudantes para dialogarem conjuntamente, a partir do que converge em suas práticas comunicativas.

A comissão organizadora do Encontro foi composta pela ANA, o Fórum Brasileiro de Economia Solidária (FBES), a Rede Brasileira de Justiça Ambiental (RBJA), a Rede Alerta contra o Deserto Verde (RADV), a Associação Brasileira de Pós-Graduação em Saúde Coletiva (Abrasco), a ABA, o Fórum Brasileiro de Soberania e de Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN), a Marcha Mundial de Mulheres (MMM) e a Articulação de Mulheres Brasileiras (AMB).

O Encontro foi precedido por três oficinas preparatórias realizadas no Agreste da Paraíba e no Planalto Serrano de Santa Catarina, e em 2010; e no Norte de Minas Gerais, em 2011. Faz parte de uma construção coletiva em busca de diálogo entre os movimentos, redes e fóruns, a partir de suas diferentes formas

de organização, bandeiras e linguagens, gerando consensos e aberturas para superar os desafios comuns.

Brochardt observa, nesse processo, a identificação de um tecido de comunicadoras e comunicadores atuando, isoladamente, com suas dinâmicas, problemas e necessidades. Entretanto, na mobilização em rede, é possível identificar e fortalecer as parcerias. É importante destacar que esses comunicadores são pessoas de diversas áreas que atuam nesses movimentos da sociedade civil, como os agricultores e as agricultoras. Esse tecido não se limita a profissionais da comunicação, como assessores de imprensa e jornalistas, que compõem o quadro dessas organizações. Porém, trata-se de uma comunicação horizontal e plural entre seres comunicantes e comunicativos, em se busca o barulho da pluralidade de vozes.

Ao compartilharem as experiências de comunicação em rede, surge o questionamento em relação do direito à comunicação em relação aos demais direitos e bandeiras de luta. “A partir dos diálogos percebemos que os demais direitos são minimizados ou enfatizados a partir da comunicação, que pode ser tanto um instrumento de voz, como incluir ainda mais. É um direito basilar”, declara a pesquisadora e pergunta: “Como construímos nossas ações institucionais a partir da comunicação como direito?”. Na carta política do encontro, está expressa a pauta da democratização da comunicação e do direito à comunicação, como constatamos no trecho a seguir:

Outra **linha estratégica** fundamenta-se em nossa afirmação de que **a comunicação é um direito das pessoas e dos povos**. Reafirmamos a importância, a necessidade e a obrigação de nos comunicarmos para **tornar visíveis nossas realidades, nossas pautas e nosso projeto de desenvolvimento para o país. A mudança do marco regulatório da mídia é condição para a democratização dos meios de comunicação**. Repudiamos as posturas de criminalização e as formas de representação que a mídia hegemônica adota ao abordar os territórios, modos de vida e lutas. Contestamos a produção da invisibilidade nesses meios de comunicação. **O Estado deve se comprometer a financiar nossas mídias, inclusive para que possamos ampliar projetos de formação de comunicadores e de estruturação dos nossos próprios veículos de comunicação. As**

mídias públicas devem ser veículos para comunicar aprendizados de nossas experiências, proposições e campanhas. Por uma comunicação livre, democrática, comunitária, igualitária, plural e que defenda a vida acima do lucro (Carta Política do Encontro Nacional de Diálogos e Convergências, 2011, *grifo nosso*).

O extrato acima está em diálogo e convergência com as análises dos 5 pensadores brasileiros da comunicação Dantas, Schneider, Guareshi, Lima e Lopes, apresentadas neste capítulo. Também faz eco com a interpretação de Leff sobre as estratégias discursivas dos povos, ancoradas na construção de outros modos reapropriação da natureza e do saber; e da ressignificação das identidades nos territórios. Ao entrelaçar esse quadro teórico com a produção de conhecimentos e intercâmbio de experiências em redes no Brasil, demonstra-se o empenho em construir um circuito ecoprático, em que se reconhece a comunicação como um direito vinculado a outros direitos. Reiteramos que esse reconhecimento deve encampar a luta por uma comunicação dialógica e contra-hegemônica, que ocupe os espaços alternativos à grande mídia e, ao mesmo tempo, lute pela sua independência e pluralidade.

Nessa perspectiva, Brochardt destaca que a dimensão da comunicação faz parte da construção da ANA, pois expressa como os membros da rede vivenciavam suas práticas e experiências nos territórios. “Em rede, conseguimos ampliar nossa capacidade de nos fazer ouvir”, afirma a pesquisadora. Com essa trajetória, a realização do III ENA já conta com um coletivo mais estruturado de comunicadores. Com isso, nas etapas preparatórias ao encontro, chamadas de Caravanas Territoriais, buscou-se evidenciar os conflitos enfrentados pelas populações em seus territórios, como por exemplo, o impacto das grandes obras de hidrelétricas e mineradoras nos processos de produção e cuidado com o meio ambiente, bem como as relações de proximidade e confiança.

Durante o III ENA, em 2014, foram realizados 14 seminários temáticos, entre os quais, o “Comunicando um Brasil agroecológico”. A proposta era discutir de que forma a comunicação pode ser utilizada como estratégia política. Refletir acerca das experiências que compartilhem a percepção da comunicação como

mobilização social; como possibilidade de intervenção da sociedade civil junto às políticas públicas; e como instrumento de resistência ao agronegócio e às grandes obras que interferem na vida da população do campo (ANAIS III Ena, 2014, p. 63).

A agroecologia dialoga com a comunicação ao buscar o intercâmbio de experiências, a produção de conhecimento e a valorização dos saberes locais. O documento destaca como exemplo, a aprovação da Planapo, em 2012, por representar uma conquista dos movimentos do campo. É fruto de ações que muitas vezes perpassam o campo da comunicação, desde mobilização até a elaboração de materiais educativos. “Garantir que essa política seja implementada, de fato, também concerne ao espaço comunicativo, daí a necessidade do empoderamento agroecológico nessa temática” (ANAIS III ENA, p. 63,64). “A comunicação é território simbólico da agroecologia. É a contraposição ao agro é *pop*”, afirma Brochardt. A carta política do III ENA anuncia as ideias para um comunicar a agroecologia:

Precisamos **enfrentar o perverso sistema de comunicação dominante**, que legitima ideologicamente os padrões de desenvolvimento geradores de desigualdades sociais, da concentração de riquezas e dos meios de produção da destruição ambiental, que massacra nossa sociedade, em especial mulheres, jovens, negros e os povos e populações tradicionais. Nas discussões de política e economia esses sujeitos políticos são frequentemente discriminados, só aparecendo por meio de imagens caricatas, ou expressando uma beleza exótica, porém sem conteúdo. **Esse sistema está alicerçado em uma forte e imbricado “setor” de mídia, umbilicalmente ligado ao grande capital e relacionado às forças mais conservadoras e reacionárias de nossa política** (Carta do III ENA, 2014, grifos dos autores).

Nos anais do encontro, enfatiza-se a comunicação plural, dialógica, horizontal e em rede já desenvolvida por inúmeras organizações, redes e movimentos que integram a ANA. O intercâmbio e fortalecimento dessas experiências, ampliando o corpus desse modelo de comunicação constroem espaços de troca de saberes para o enfrentamento do agro e do hidronegócio. “Acreditamos que a comunicação é um direito fundamental que deve ser defendido pela ANA para a

efetivação da democracia em nosso país e para a consolidação da agroecologia como o único modelo possível para a agricultura brasileira” (ANAIS III ENA, 2014, p.67).

É importante destacar que apesar da concentração de poderes econômicos, financeiros e midiáticos, o sistema de comunicação está em crise. Pascual Serrano (2013), jornalista e diretor de redação do portal Rebelión, em Madrid (Espanha), destaca pelo menos seis facetas. Com a crise de mediação, o modelo informativo deixou de se identificar com os cidadãos. Crise de credibilidade, o público não confia mais nos meios de comunicação, pois ficou comprovado que, muitas vezes, eles mentem ou escondem elementos fundamentais da realidade. A crise de objetividade já demarca o notório interesse ideológico e político que os meios de comunicação mostram em suas atividades diárias. Há também uma crise de autoridade, pois não são mais os mediadores principais da informação, que também é produzida e distribuída pela autocomunicação de massa (SERRANO, 2013, p. 147, 148).

O jornalista destaca, ainda, a crise de informação, pois a quantidade de notícias não auxilia a compreensão dos fatos em sua amplitude, ou seja, não aprofunda o debate. E, por fim, a crise de distribuição, que afeta principalmente a imprensa escrita. A internet passa a ser o meio mais confiável para se obter informação (idem, 2013, p. 150) porque é possível garimpar maior oferta de fontes originais, coletivos sociais e intelectuais e profissionais que nem sempre são aceitos nos veículos tradicionais. Serrano afirma que há uma demanda cidadã que exige uma perspectiva alternativa à informação e às análises dominantes. Ela é representada por meios cujo objetivo é dar voz aos coletivos sociais e aos povos que lutam por sua soberania e pela melhor das condições de vida com justiça social, como vimos com a ASA e a ANA.

Em sua opinião, a comunicação alternativa na internet deve adotar duas estratégias de resposta ao modelo dominante da mídia: deixar em evidência a

falta de credibilidade da grande mídia, denunciando suas mentiras, sua dupla moral e seu desequilíbrio informativo; e trabalhar na criação de meios de comunicação alternativos que sejam capazes de deslocar os convencionais e, deste modo, abrindo uma brecha no panorama midiático para que haja cada vez mais fonte de informação (SERRANO, 2013, p. 151,152).

Na carta convocatória do VI ENA, identificamos o amadurecimento desse processo, iniciado em 2002. Com o tema “Agroecologia e democracia unindo campo e cidade”, o sentido político é “vizibilizar a disputa de projeto de sociedade” e “aprofundar o que se entende como conexão campo-cidade”, como abordamos no capítulo 2. Entre os objetivos do encontro a ser realizado em 2018, está:

Aprofundar o debate sobre os **sentidos estratégico e político da comunicação e da cultura**, no contexto de **hegemonia das corporações da comunicação** e de ofensiva conservadora em relação à cultura, e afirmar a **comunicação e a cultura** como direitos sem os quais a democracia é ameaçada pela impossibilidade da multiplicidade de vozes e a agroecologia não alcança na plenitude o seu potencial transformador.

A preparação o quarto encontro ocorreu entre os meses de setembro a novembro de 2017 nos territórios, estados e regiões, como Rio de Janeiro, Brasília e Belo Horizonte. Na lista de sugestões de temas para a mobilização, apontamos “valorizar as sistematizações e visibilizar as ações de comunicação dos grupos e organizações; e aproximação articulações em defesa da alimentação adequada e saudável, organizações de consumidores, movimentos culturais e pela democratização da comunicação. Nesses espaços, estimula-se um olhar para a comunicação a partir dos territórios. A expectativa, segundo Brochardt, é “plantar consciência crítica da comunicação”. É interessante salientar que a ANA ao incorporar a comunicação como eixo estruturante está se aproximando dos coletivos de comunicação, como o Intervozes e o FNDC.

Nas orientações estratégicas, ressaltamos “politizar a reflexão sobre seus sentidos no atual contexto histórico, trabalhando múltiplas linguagens da comunicação e da cultura; e “trabalhar a comunicação e a cultura como dimensões estruturadoras da reflexão e divulgação das experiências agroecológicas”. Entre os temas mobilizadores, destacamos: “Construção do conhecimento, comunicação e cultura. Notamos nas diretrizes do quarto encontro, sinergia com as reflexões dos capítulos 5 e 6 ao trazer centralidade à comunicação e à cultura.

Nessa perspectiva, podemos atestar o fortalecimento da terceira estratégia proposta neste estudo: vincular o DHAA ao Direito à Comunicação, dentro de uma abordagem Ecobiocultural, contextualizando e englobando SSAN e o desafio ambiental. Relembramos aqui que nosso pressuposto é que a comida é um sistema complexo e prático de comunicação. Dessa forma, encontramos na carta convocatória referências à necessidade de ampliar e aprofundar o debate com outros setores da sociedade do meio urbano.

Essa diretriz nos remete ao segmento da Gastronomia, que encampa uma gama de atores sociais e profissionais, como cozinheiras e cozinheiros, produtores e gestores culturais, comunicadores, como escritores, jornalistas e críticos gastronômicos, além de movimentos e coletivos em defesa da comida. De certa forma, esses atores interagem com a perspectiva agroecológica. Trata-se de um constante diálogo de saberes para tecer as tramas da complexidade da comida.

7.6 OUTRAS MANEIRAS DE COMUNICAR: UMA REFLEXÃO SOBRE PRÁTICA JORNALÍSTICA

Ao refletir sobre o processo de comunicação dialógica, devemos atentar para a prática jornalística. O jornalista é um analista de uma jornada, de um período. Porém, a velocidade com que a informação chega à população pela internet, a concorrência entre os veículos e a crise nos meios de comunicação são fatores que comprometem a tarefa de analisar, pois, para garantir a veracidade da informação é preciso apurar os fatos e reunir diferentes pontos de vista sobre determinado assunto.

Nesse contexto, o jornalista atrofia suas qualidades e especificidades, sem ser capaz de problematizar o tipo de informação que é divulgada, e não há tempo para análises. Por consequência, tornam-se imedialistas, em função da rapidez com que publicam suas notícias. Alguns gêneros jornalísticos estão em vias de desaparecimento como é o caso da reportagem, principalmente o jornalismo de investigação. Esse trabalho demanda o financiamento de uma equipe dedicada sem a pressão do tempo que levará para revelar um fato. Hoje, em períodos de crise, a análise e a investigação são comprometidas (RAMONET, p. 56, 69).

Por outro lado, destacamos o crescimento do jornalismo especializado, entendido pela pesquisadora espanhola Quesada Monterrat Pérez (1998 *apud* AMARAL, 2015, p. 65) como uma resposta à crescente complexificação da sociedade. A autora propõe características para esse modelo jornalístico. A atitude profissional é baseada em rigor informativo, informação em profundidade e seleção criteriosa dos conteúdos. Diferente do jornalismo generalista que busca as suas fontes, no jornalismo especializado as fontes buscam o jornalista. Sua metodologia de trabalho inclui documentação, entrevistas pessoais, comparação das fontes, contempla a agenda de pautas dos especialistas em sua área de atuação; e os textos são interpretativos e argumentativos.

Os objetivos de sua reportagem é enfatizar o que, como e porque acontece, mas também porque não acontece. Além de informar, busca-se formar a audiência interessada em uma área específica; e ser um expert na área de especialização. Pérez explica que as especializações estão em quatro grandes áreas do conhecimento social: sociedade, política, cultura e economia. É importante frisar que não são apenas os jornalistas que são especializados, mas também as fontes, responsáveis por repassar informação inédita e relevante. No entanto, nesse pacto é importante o profissional ficar em alerta para estar a serviço dos seus leitores e não das fontes (RAMONET, 2013, p. 66, 67).

Nessa arena, identificamos o trabalho de jornalistas especializados que abordam as políticas alimentares, os diferentes aspectos do sistema alimentar moderno e tecem críticas ao sistema de comunicação. Suas reportagens investigativas são publicadas, principalmente, em forma de livro. Alguns deles são *best-sellers* do mercado editorial, como os títulos do norte-americano Michael Pollan (2007⁸⁸, 2008⁸⁹, 2010⁹⁰, 2014). No Brasil, também temos as traduções da francesa Monique Robin (“O mundo segundo a Monsanto”, 2008); dos norte-americanos Paul Roberts (“O fim dos alimentos”, 2009) e Michael Moss (“Sal, açúcar e gordura: como a indústria alimentícia nos fisgou”, 2016); e da espanhola Ester Vivas (“O negócio da comida: quem controla nossa alimentação”, 2017). São apenas títulos para ilustrar, pois, nos Estados Unidos, esse segmento já está consolidado.

Já temos algumas iniciativas brasileiras nessa direção. No campo editorial, há o livro “Prato sujo: como a indústria manipula alimentos para viciar você” (2013), de Marcia Kedouk. Na área de internet, encontramos o *site* Outras Palavras - comunicação compartilhada e pós-capitalismo⁹¹, lançado em 2009. É uma referência da comunicação livre, com a finalidade de abordar “o exame crítico da

⁸⁸ O dilema do Onívoro. Rio de Janeiro: Ed. Intrínseca.

⁸⁹ Em defesa da comida: um manifesto. Rio de Janeiro: Ed. Intrínseca.

⁹⁰ Regras da comida: um manual da sabedoria alimentar. Rio de Janeiro: Ed. Intrínseca.

⁹¹ www.outraspalavras.net

globalização, as novas culturas políticas da autonomia e os movimentos de ocupação das redes e das ruas”. Entre os assuntos, está a crítica ao sistema alimentar. Esse modelo de jornalismo é financiado principalmente pelos leitores. O *site* abriga outros dois projetos específicos. O De olho nos ruralistas - Observatório do Agronegócio no Brasil⁹², do jornalista Alceu Castilho; e o *site* O Joio e o Trigo⁹³, que aborda o comer como um ato político, dos jornalistas João Peres e Moriti Neto.

A atuação desses jornalistas nos incita a pensar em outras formas de comunicar a partir do jornalismo gastronômico como uma via para problematizar os temas ligados à alimentação contemporânea. A gastronomia existe a partir da cidade, pois a complexidade urbana gerou esse processo. O restaurante é o espaço-tempo, onde acontece a mediação entre o chef de cozinha, o comensal, o gastrônomo, o crítico e o jornalista. No entanto, o sentido de gastronomia que aludimos aqui é baseado nas ideias de Ecogastronomia, de Petrini.

De igual forma, o sentido do jornalismo é na perspectiva de da comunicação dialógica. Temos no mesmo prato a comunicação como uma ciência multidisciplinar e a comida como um fato humano total. Então, apostamos numa prática jornalística especializada em gastronomia que reflita a si mesma, que analise a gastrono-anomia, a gastronomização e a gastronomídia. Que tenha como epicentro de suas análises a complexidade do comer de forma crítica, dando visibilidade aos conflitos, as contradições, às violações de direitos. Que dê visibilidade a diversidade de atores sociais que constroem os sistemas alimentares tradicionais, sem centrar-se na figura do *chef*.

Nessa proposta, de jornalismo gastronômico, temos a chance de construir outras maneiras de comunicar sobre a comida, reunindo saberes, atores e editorias. A alimentação como pauta no jornalismo aparece em diferentes editorias, tais

⁹² <https://deolhonosruralistas.com.br/>

⁹³ <http://outraspalavras.net/ojoioetrigo/>

como saúde, economia, agricultura, cultura, política, ciência, culinária, meio ambiente e etc. Entretanto, o assunto é fragmentado ao ponto de esconder a inter-relação do campo à mesa de maneira mais complexa. A nosso ver, todas essas editorias cabem no jornalismo especializado, podem convergir para uma comunicação livre, plural e horizontal.

A gastronomia, como linguagem do meio urbano e da modernidade, pode contribuir para uma abordagem ecológica e práxiológica, pois um dos seus sentidos é reencantar o mundo pela estética e pela poética que suscita. E porque não encantar e engajar pessoas, considerando a comida como um sistema de comunicação complexo e prático? Na gastronomia, o cozinhar é celebrado. Cada técnica, sabor e saber são valorizados. Se cozinhar é um ato político, se representa cuidado e autocuidado, se é uma maneira de despertar a consciência quanto à centralidade do alimento e suas inter-relações com o campo e a cidade, então, deveríamos dar mais atenção a esse gênero jornalístico que cresceu vertiginosamente nos meios de comunicação eletrônicos, digitais e impressos.

Ao longo deste estudo, observamos o interesse e o empenho dos movimentos da Agroecologia e da SSAN em dialogar com a cidade. Na verdade, até o segmento do Agronegócio está em busca desse diálogo, como vimos no capítulo 2. Então, como contribuição para pensar outras maneiras de comunicar, deveríamos encampar a abordagem Ecobiocultural e investir num jornalismo gastronômico mais crítico. Talvez esse seja um dos espaços de comunicação especializada para desenvolver as potencialidades expostas aqui na relação entre cozinhar e comunicar.

Quando pensamos em outras maneiras de comunicar, consideramos a dimensão ética, política, estética e poética. Kosik (1976) nos diz que a arte pode romper a pseudoconcreticidade, ao nos provocar. Leff (2006) fala em poesia política, na palavra que alumbra e deslumbra. Morin (O Método 4, 2011)

descreve o estado estético e estado poético ao refletir sobre a complexidade humana. O que isso tem a ver com uma comunicação dialógica, contra-hegemônica e livre? “A estética e a poesia têm em comum o encantamento que podem provocar”, afirma Morin (p. 133). A comida reúne esses dois estados de vida. Em seus termos:

A estética, como o lúdico, retira-nos do estado prosaico, racional-utilitário, para nos colocar em transe, tanto em ressonância, empatia, harmonia, tanto em fervor, comunhão e exaltação. Coloca-nos em estado de graça, em que o nosso ser é o mundo são mutuamente transfigurados, o que podemos chamar de estado poético (*ibidem*, p.135)

No nosso cotidiano, experimentamos tanto a prosa como a poesia. A prosa denota, define. Está ligada a nossa atividade relacional-lógica-técnica. Na poesia, as palavras conotam mais que denotam, evocam, transformam-se em metáforas, impregnam-se de uma nova natureza evocativa, inovadora, encantatória. O socioantropólogo elenca algumas características da prosa na nossa civilização, como o primado econômico, a invasão do tempo cronometrado em detrimento do tempo natural, o aumento da pressão das cadeias tecnoburocráticas sobre o mundo fragmentado, atomizado, monetarizado e o liberalismo econômico triunfante. Tudo isso estimula um efeito contrário, as resistências poéticas da sociedade civil, como o Bem-conhecer, o Bem-conhecer, a agroecologia, a luta dos povos dos campos, das florestas, das águas e da cidade por reapropriar e ressignificar outros mundos de vida.

“Quanto mais a prosa invade a vida, mais a poesia rege” (O Método 4, 2011, p.139). “O ser humano vive a sua vida de alternância de prosa e de poesia, em que a privação de poesia é tão fatal quanto a privação de pão” (p. 141). O contramovimento que regenera o pacto poético com a vida, comporta a busca dos pequenos prazeres, das reuniões de amigos, das festas, dos sorrisos, dos prazeres gastronômicos e étlicos. Há mil pequenas poesias em suspenso no cotidiano espalhado nas hortas e quintais produtivos, nas conversas de bar, no preparo de uma refeição em família ou entre amigos e no compartilhar uma

mesa posta. Para nós, a construção de outras formas de comunicar não pode prescindir do estado estético e poético da vida.

7.7 APRENDIZAGEM DA CONDIÇÃO HUMANA E DA CONDIÇÃO DO MUNDO

No decorrer deste estudo, abordamos o problema do conhecimento, da comunicação e da aprendizagem, que sob a vinculação entre o sistema alimentar moderno-colonial e o sistema multimodal de comunicação geram desconhecimento, desinformação e incomunicabilidade. Por outro lado, neste capítulo, estamos desenvolvendo a argumentação do circuito ecoprático com o diálogo de saberes populares e científicos; a comunicação plural de vozes que se reapropriam e ressignificam seus modos de produzir, viver e comer. Nesta última parte, trataremos especificamente da aprendizagem, entendida como processos múltiplos de formação e educação que geram transformações de realidades.

Conhecer, comunicar e aprender são fios entrelaçados e interligados dessa tecelagem do *sapere*, em que sabor e saber são inseparáveis. Constroem-se conhecimentos para comunicá-los numa ação comunicativa, que é também educação. Nosso intuito é justificar que a engrenagem do circuito ecoprático gira continuamente gerando saberes, incluindo vozes e despertando a consciência crítica a respeito dos fenômenos que nos cercam.

Consideramos que essa aprendizagem é fruto da ação cultural para a liberdade, de Freire; da democracia cognitiva, de Morin; e do diálogo de saberes, de Leff. Esses referenciais teóricos oferecem as bases de funcionamento do circuito ecoprático em que se reabilitam as articulações-chave entre sujeito-objeto, natureza-cultura e *physis*-sociedade, combatendo o Paradigma do Ocidente com uma abordagem ecobiocultural.

Nas palavras de Freire, “educação é comunicação, é diálogo, na medida que não é transferência de saber, mas um encontro de sujeitos interlocutores, que

buscam a significação dos significados” (1983, p. 46). Seus conceitos de comunicação e cultura (1971a, 1971b, 1971c, 1981) se complementam, pois se acham relacionados diretamente com a liberdade e a libertação humana. Como já dissemos, Freire considerou a desumanização, a dominação do homem sobre o homem, como o problema central de nosso tempo. “Seus conceitos implicam uma visão específica do mundo contemporâneo, bem como um julgamento de valor quanto às formas dominantes de organização política e social”.

A Ação Cultural (1971a, 1981), como denomina o autor, jamais poderá ser compreendida caso não entendamos, concretamente, a maneira pela qual a superestrutura, influenciando a infraestrutura, a sobredetermina. É a problematização dessa capacidade de sobredeterminação da superestrutura que confere um caráter libertador à ação cultural, na medida em que ela desmistifica a relação entre o todo e suas partes, expondo a totalidade como um produto humano passível de transformação, um estágio no processo de humanização.

Freire (1971c) chama atenção também para o fato de que uma vez que a ação cultural está “sempre relacionada à estrutura social, ela se relaciona também com a interação dialética existente entre a infra e a superestrutura”. Sua neutralidade é impossível, da mesma forma que é impossível uma práxis humana neutra. Portanto, a ação cultural estará sempre voltada quer para a dominação quer para a libertação. Freire se refere, então, a duas teorias de ação cultural: uma que é desenvolvida a partir de uma matriz antidialógica e outra que é criada com base numa matriz dialógica. A primeira está ligada à ação opressiva e se caracteriza pela conquista, o “dividir-para-governar”, a manipulação e a invasão culturais. A outra é om que chama de teoria da ação revolucionária. Consiste na cooperação, na unidade, na organização das massas populares e na síntese cultural. Freire recorre à dimensão política implícita ao afirmar que:

A ação cultural para a liberdade é utópica, profética e esperançosa. Utópica nesse sentido, porém, não significa idealista ou inexecutável. Ao contrário, enquanto ação concreta ela implica os atos de denúncia e

anúncio. Denúncia de uma realidade desumanizadora e anúncio de sua transcendência por outra realidade, em que os homens se tornarão mais plenamente humanos. Porém, para que este tipo de ação cultural seja autêntico, os atos de denúncia e anúncio devem ser não palavras ocas, mas compromissos históricos. A denúncia e o anúncio somente são passíveis através da práxis, assim como somente através da práxis é possível compreender o anúncio proclamado na denúncia (Ibidem, p. 118-119).

Freire (1981) diferencia de ação cultural para a libertação e a ação cultural para domesticação. A primeira é caracterizada pelo diálogo e problematiza. A segunda procura embotar as consciências e “sloganiza”. A primeira modalidade deve, então, possibilitar a compreensão crítica da verdade de sua realidade. Nesta ação não se pode aceitar a transferência de conhecimento, que implica sempre na existência de um pólo que sabe e outro que não sabe (p.64).

De acordo com o pensador, apenas o diálogo comunica de fato. E o que significa dialogar? Freire (1971b) nos esclarece:

Dialogar não significa invadir, manipular ou ‘fazer slogans’. Trata-se, isto, sim, de um devotamento permanente à causa da realidade (...). O diálogo não pode deixar se aprisionar por qualquer relação de antagonismo. O diálogo é o encontro de amor de pessoas, que mediadas pelo mundo, ‘proclamam’ esse mundo. Elas transformam o mundo e, ao transformá-lo, humaniza para todos (Ibidem, p. 107).

As reflexões de Freire nos conduzem ao diálogo de saberes, de Leff (2006). Esse diálogo é formulado a partir do reconhecimento dos saberes autóctones tradicionais e locais que aportam suas experiências e se somam ao conhecimento científico. Contudo, implica em dissenso e a ruptura homogênea para a sustentabilidade. É a abertura para a diversidade que rompe a hegemonia da lógica unitária (p. 375 ,376).

A Racionalidade Ambiental se abre para um saber ambiental, que o ambiente é o Outro a se considerado numa relação de outridades. É o saber que emerge no espaço de externalidade do logocentrismo das ciências modernas. A crise ambiental é o desconhecimento do real – a exclusão da natureza, a

marginalização da cultura, o extermínio do outro, a anulação da diferença - pela unidade e sistemicidade e homologação das ciências (LEFF, 2006, p. 388).

Esse saber de desdobra no diálogo entre seres culturais, seres-saberes. É o encontro de identidades coletivas fundadas em autonomias culturais, de onde estão emergindo projetos, estudos e movimentos. De acordo com o sociólogo mexicano, essa condição anuncia o desenvolvimento sustentável e uma sociedade fundada na convivência de sujeitos autônomos, baseado em suas diversidades culturais e em uma política da diferença.

O diálogo de saberes se oferece como um processo de comunicação entre seres constituídos e diferenciados por seus saberes, do intercâmbio de experiências e complementação de conhecimentos. Leff alerta que não é uma metodologia para estabelecer uma comunidade de aprendizagem. Assim como o pensamento da complexidade não é um método para a interdisciplinaridade das ciências. Esse diálogo aponta para a produção de novas formas de compreensão do mundo, que emergem do intercâmbio dialógico de saberes e da disputa de sentidos da sustentabilidade na reapropriação social da natureza e da cultura (*ibidem*, p.387).

O futuro sustentável é uma construção social que surge a partir do encontro de seres e do diálogo de saberes não produz a síntese dos saberes existentes e a integração das ciências: enlaça palavras, significações, razões, práticas, propósitos, que em suas sintonias e dissonâncias, seus acordos e dissensos vão formando um novo tecido discursivo e social, potencializa o sentido das noções desgastadas como democracia, equidade, diversidade e sustentabilidade de democracia, (*ibidem*, p. 383, 389).

Além de toda a estratégia comunicativa, o diálogo de saberes se estabelece no campo do poder no saber, instaurado na sustentabilidade, onde nenhum termo é neutro. As noções de território, autonomia, cultura e natureza são ressignificadas

nesse processo de renovação e reapropriação do mundo. Nas palavras de Leff (2006),

O diálogo de saberes dá mão e abraça os saberes subjugados, sobretudo os que deram sustentação às culturas tradicionais e que hoje se posicionam em um diálogo de resistência com a cultura dominante que impõe seu saber supremo. (...) É um diálogo com interlocutores que perderam a memória e a palavra, cujos saberes tradicionais foram sepultados pela modernidade imposta (p.400).

O autor conclui que nesse processo entre seres e saberes que se comunicam, parte do direito humano de fazer-se um lugar no mundo e a ser com os demais. “Condição de dignidade da existência humana que hoje reclama seu direito de reapropriação da natureza a através da palavra e da fala” (*ibidem*, p. 400).

Às interpretações de Freire e Leff sobre o diálogo, trazemos a noção de democracia cognitiva, de Morin (2014), compondo, assim, três conceitos que alimentam e animam a ideia do circuito ecoprático entre conhecimento-comunicação-aprendizagem. O autor enumera cinco finalidades educativas, que estão ligadas entre si e devem alimentar-se. A primeira é a cabeça bem-feita, que nos dá a aptidão para organizar o conhecimento, que se refere a capacidade de contextualizar e englobar os saberes; o ensino da condição humana, entrelaçando a cultura científica com a cultura das humanidades, assumindo a tríade inseparável entre indivíduo-espécie-sociedade e que somos totalmente culturais e totalmente biológicos. Assim, busca-se tomar consciência do destino comum da era planetária, onde todos os humanos são confrontados com os mesmos problemas vitais e mortais.

A terceira finalidade é aprender a viver, que está ligada à sabedoria, como vimos com Alves no capítulo 4. A quarta finalidade é a aprendizagem da incerteza, dos limites do conhecimento e de nossa ignorância. “Conhecer e pensar não é chegar a uma verdade absolutamente, mas dialogar com a incerteza” (MORIN, 2014, p.59). A última finalidade é a educação cidadã, que diz respeito à consciência e o sentimento e que pertencemos à Terra de pertencermos à Terra

e de nossa identidade terrena são vitais atualmente (ibidem, p. 73). Temos uma cidadania terrena em comum. Juntas essas finalidades devem despertar, igualmente, a ressurreição da cultura pela conexão entre as culturas e contribuir para o nascimento de uma democracia cognitiva.

Morin (2014) apela para uma reforma do pensamento como sendo uma necessidade democrática e histórica. O intuito é formar cidadãos e cidadãs capazes de enfrentar os problemas de sua época, frear o enfraquecimento democrático e a expansão da autoridade dos experts, especialistas de toda ordem, que restringe, progressivamente, a competência cidadã. “Estes são condenados à aceitação ignorante das decisões daqueles que se presumem sabedores, mas cuja inteligência é míope, porque é fracionária e abstrata” (p. 104). Morin afirma que nessas condições, perde-se o direito ao conhecimento.

No campo da alimentação, vemos essa competência cada vez mais restrita diante dos discursos contraditórios sobre saúde, nutrição, estética, a multiplicidade de dietas, correntes alimentares, a flutuação das informações dos estudos científicos, as crises alimentares, as fraudes e adulteração de alimentos. Para cada temas, existem especialistas profissionais e amadores que transformam o alimento uma caixa-preta, fruto de insegurança e angústia. “A perda do saber, muito mal compensada pela vulgarização da mídia, levanta o problema histórico essencial da democracia cognitiva”, (idem, O Método 6, 2007b, p. 152).

Dessa forma, o desenvolvimento de uma democracia cognitiva só é possível com reorganização do saber e uma reforma do pensamento que permita não apenas isolar para conhecer, mas também ligar o que está isolado. Para tal missão, deve-se enfrentar o extraordinário desafio condensado na seguinte afirmativa:

sofrer o bombardeio de informações que deságua sobre nós a cada dia pelos jornais, emissoras de rádio e de

televisão, ou confiar em sistema de pensamento que só conservam as informações, que confirme o que lhes é inteligível, rejeitando como erro ou ilusão tudo o que desmente aquilo que lhes é incompreensível (O Método 6, 2007b, p. 153)

Morin (O Método 6, 2007b) declara que o desafio da complexidade do mundo contemporâneo é um problema essencial do pensamento, da ética e da ação política. Sua proposta é conjugar, numa mesma perspectiva reformadora, a reforma da sociedade (que comporta a reforma da civilização), a reforma do espírito (que comporta a reforma da educação), a reforma da vida, a reforma ética e uma ciência reformada. O conjunto dessas reformas engloba a tríplice identidade humana indivíduo-espécie e sociedade.

Na reforma de vida, o pensador reflete sobre a ausência de qualidades gustativas dos alimentos industrializados, que leva a uma busca por produtos ditos “naturais” ou “bio” com o resgate de valores gastronômicos. O *fast food* provoca, em reação, o *slow food*. As consequências negativas e até mesmo patológicas da produção industrializada encorajam, em reação, as buscas de alimentação sadia e gostosa, cujas qualidades contribuem para a qualidade de vida e também abre as vias para uma reforma de vida (O Método 6, 2007b, p. 173). Com esse conjunto de reformas, a sociedade não estaria mais condenada à ignorância dos problemas vitais, que em nosso estudo delimitamos a inter-relação entre SSAN, DHAA e o desafio ambiental. Morin fala que tudo deve começar pelas ilhas de bondade que estão por toda a parte. Para nós, essas ilhas são os movimentos sociais que se organizam em redes, articulando povos do campo, das florestas, das águas e da cidade. Suas lutas e resitências mostram a possibilidade concreta de construir sistemas alimentares mais justos, equitativos e saudáveis.

Diante das ideias expostas de Freire, Leff e Morin no decorrer deste trabalho, o circuito ecoprático de conhecimento, comunicação e aprendizagem aparece para nós como uma via concreta para romper a pseudoconcreticidade. Há denúncia e anúncio; há diálogo entre seres e saberes; há democracia cognitiva

por meio da reforma do pensamento e da regeneração da cultura científica e humanística.

A comida como sistema de comunicação complexo e prático permite revelar a condição humana e a condição do mundo em seus diversos aspectos ao fazer a religação entre indivíduo e sociedade; macrocosmo e microcosmo. Nesse exercício teórico-metodológico, buscamos reabilitar o ato de cozinhar e o de comunicar como ações que orientam as dimensões que organizam, dão sentido de existência e reforça os vínculos de afeto. Cozinhar o próprio alimento pode nos conduzir a uma ação cultural ao refletirmos sobre a prática cotidiana que nos sustenta e, ao mesmo tempo nos envenena. Mostra como é possível dialogar saberes, pois para preparar a comida operamos a interdisciplinaridade: química, matemática, história, física, química, não há saber que escape à cozinha.

Colocar a mão na massa, preparar um bolo, fazer um pão, servir uma refeição preparada por nós mesmos, é caminhar em direção a uma democracia cognitiva e às reformas no pensamento. Cozinhar é renovar o pensamento, o sentimento e a ação. Cozinhar nos permite comunicar a verdade sobre comida, nos dá de volta a competência para cuidar de nossa alimentação. Cozinhar e comunicar nos ajudam a combater o pensamento reducionista, simplificador e disjuntivo que teima em separar o saber do sabor. Cozinhar e comunicar são ações libertadoras, que nos levam a pensar numa abordagem Ecobiocultural. A crise ecológica, a crise nas relações sociais, a fome, a medicalização e a mercantilização da refeição, o uso massivo de agrotóxicos, a perda dos saberes alimentares e o avanço das sementes transgênicas são problemas inter-relacionados, mas tratados, muitas vezes, como fenômenos separados. A nosso ver, cozinhar e comunicar nos ajudam a enxergar essa teia aparentemente invisível.

CONSIDERAÇÕES PROVISÓRIAS

O que o pensamento complexo pode fazer é dar a cada um lembrete: não esqueça que a realidade é mutante, (...) que o novo pode surgir e, de todo modo, vai surgir, Edgar Morin (O Método 6, 2007b, p. 83).

A aventura em busca do conhecimento ensinou-nos, até aqui, que o caminho se faz no caminhar. A construção plural de vozes e saberes nos presenteiam com uma riqueza inestimável. Essa jornada pelos sentidos e significados da comida nos proporcionou encontros preciosos. Conhecemos autores que nos emocionaram, conversaram conosco nas linhas e entrelinhas, abriram os horizontes e apontaram outros caminhos por meio da transdisciplinaridade.

Conhecemos pessoas inspiradoras, as quais pudemos compartilhar medos, inseguranças e anseios desse caminho, por vezes, tão escuro e confuso, mas terrivelmente encantador. Conhecemos experiências concretas daquilo que imaginávamos no campo da alimentação e da comunicação. Aprendemos que a circularidade do pensamento e os polissistemas são vitais para a sobrevivência de um pensamento complexo com um conhecimento ativo, que comunica e põe em comunicação as dimensões desligadas. Mas também vimos que para ativar esse ciclo é preciso sabedoria, humildade e amor para dialogar com os seres os seus saberes.

Ao estudar os sistemas globais e hegemônicos de alimentação e comunicação encontramos a maldade, iniquidade, arrogância e soberba. Entretanto, devemos reconhecer que, no interior desses sistemas, há unidade e diversidade, emergências e imposições, organização e inter-relação, a partir de contextos históricos concretos, determinantes e determinados, enraizados na *physis*, na biologia e na antropossociologia. Por isso, o pensamento complexo nos ajuda a compreender a irredutibilidade do real; nos anima com um ímpeto organizador

de articular o que está separado: saber-sabor, natureza-cultura, sujeito-objeto, physis-sociedade.

A comida é o sistema de comunicação complexo e prático que nos permitiu encontrar as ilhas de solidariedade, os oásis de felicidade (MORIN, O Método 5 e 6). Este é o nosso ponto de observação do mundo, nossa lente, o território que elegemos para buscar compreender a condição humana e a complexidade do mundo. Para isso, nos respaldamos em Morin quando diz que não há de um lado o campo do pensamento, da reflexão (Complexidade) e o campo da ação. “A ação é o reino concreto e, às vezes, vital da complexidade” (idem, 2007a, p. 81). A verdadeira solidariedade, assegura o socioantropólogo, é a única coisa que permite a incremento de complexidade. O cenário de crises de fundamentos organizacionais e existenciais requer o florescimento de novas solidariedades.

Aprendemos com Freire (1997) e Morin (O Método 1 a 6) que as conclusões são sempre provisórias, então, seguiremos os passos dos mestres que inspiraram este estudo. Ao propormos uma abordagem teórico-metodológica chamada de Ecobiocultural, nossa tentativa, em sentido prático, é dar luz e voz às vias concretas do pensamento complexo que florescem seus ramos por entre brechas e frestas de indivíduos desviantes e sociedades de alta complexidade. Seguindo a pista destas vias, encontramos a Racionalidade ambiental; a Etnoecologia e a memória biocultural; o Patrimônio biocultural; a Ecogastronomia; o Bem-viver e o Bem-conhecer; e a Agroecologia.

Essas são algumas vias globalizantes no sentido contra-hegemônico de Santos (2014). Ou seja, essa abordagem nos permitiu demonstrar que os sistemas hegemônicos comportam antagonismo, concorrência e complementaridade tanto no campo da produção alimentar como no da comunicação. Nas articulações dos movimentos sociais, encontramos a vinculação entre sistemas alimentares tradicionais e sistemas de comunicação plurais. Estes sistemas exprimem o sentido originário do termo vinculação, que se refere à lógica comunitária e à

dimensão afetiva do laço coesivo, aterrados no território e incorporados no ser. Há uma simbiose entre cultura, território e biodiversidade que constitui o tecido desses outros modos de comunicar, pois compartilham significados construídos reciprocamente e em solidariedade. Representam o diálogo na acepção de Freire, quando fala de humanizar o mundo para todos.

O estudo desses sistemas hegemônicos e contra-hegemônicos nos desafiou a combater o paradigma simplificador com o paradigma de complexidade, tecendo a trama do *sapere*, em que sabor e saber são inseparáveis. Compreendemos que a concentração no setor de alimentos e comunicação interfere no modo como cada um se alimenta de comida e informação. Um sistema não é somente enriquecimento. É também empobrecimento. A diversidade dá lugar à desigualdade no acesso a esses bens comuns, direitos coletivos e culturais.

É necessário que esse circuito ecoprático em curso incorpore cada vez mais uma abordagem complexa, tal como sugerimos com a Ecobiocultural. Assim, podemos germinar conhecimentos, comunicações e aprendizagens que colaborem para que os povos da cidade e do campo tenham condições de contextualizar e englobar os problemas vitais ligados à DHAA, à SSAN e ao desafio ambiental.

É urgente controlar os controladores da comunicação e da alimentação, por isso que a todo tempo florescem iniciativas de movimentos e mobilizações sociais que buscam assumir o controle e os meios de produção que regulam e organizam a sociedade. Como disse Moraes (2013), reclamamos a diversidade onde vigora a concentração monopólica. Castells (2015) nos mostrou que o novo campo da comunicação é mediado por atores sociais que buscam controlar os controladores da comunicação.

Nossa contribuição aqui foi mostrar a necessidade de manter acesa a chama de um pensamento que articule sujeito-objeto, natureza-cultura, *physis*-sociedade

aberto às racionalidades, que estão reapropriando e ressignificando seus modos de produzir, viver e comer. Como salientou Goody (1995), as diferenças entre as culturas culinárias estão relacionadas com os modos de comunicação e os modos de produção.

Trabalhemos, então, para pensar bem. De acordo com Morin (O Método 6), este modo de pensar é religar, não esquecer a urgência do essencial; incluir o cálculo e a quantificação entre os seus meios de conhecimento; conceber uma racionalidade aberta; reconhecer e enfrentar incertezas e contradições; chegar aos seus diagnósticos, levando em consideração o contexto e a relação local-global (p. 62 e 63). Assim, assumir a condição humana é procurar uma sabedoria - ou a *sapientia* sugerida por Alves (2011) - que assuma a natureza de *homo complexus* (*sapiens-demens-ludens-mitologicus-poeticus*) (p. 137). Esse pensamento exige a vigilância de um observador que observe a si mesmo e a seu conhecimento, sem descuidar do outro.

Esse pensar bem deve promover o saber com sabor, viver com sabedoria, amar com generosidade e pensar em profundidade, não se conformar com esses sistemas com tendências hegemônicas. Mas devemos, constantemente, renovar o pensamento, o sentimento e a ação em busca de apostas e estratégias ousadas para os problemas no campo da alimentação e da comunicação. Entendemos que a práxis desse pensar bem pode ser cozinhar (as ideias e a comida para si e para os outros), comunicar (sua cultura, sua realidade, as injustiças, as desigualdades), sentar à mesa ou à roda, como preferir, e compartilhar o alimento em suas múltiplas dimensões. É a maneira de exercitar a Ação Cultural para a liberdade, de Freire (1981); a democracia cognitiva, de Morin (2014) ou o diálogo de saberes, de Leff (2006).

Pode-se, com base no trajeto empreendido nesta tese, perceber a íntima vinculação entre cozinhar e comunicar nos termos Morinianos. Eles se interpenetram de forma complementares, antagônicas e contraditórias.

Enfraquecem, dentro da presente hegemonia capitalista, a capacidade de contextualizar e englobar os problemas vitais da humanidade, desarticulam as dimensões organizadora, comunicativas e existencial entre natureza- cultura, ou entre physis-sociedade. Contudo, fornecem o solo e instigam a produção e a praxis por um conhecimento mais rico, que pode fornecer meios para pavimentar o destino planetário. A contra-hegemonia nos fornece uma direção possível para obter um novo domínio (e assim uma nova Hegemonia), e que este seja orientado por participação de todos no usufruto do bem comum, e que o lucro não seja o balizador das condutas de uns poucos dominando muitos. Era o que queríamos esclarecer com esta pesquisa.

Cozinhar e comunicar, assim, representam a poesia política para resistir à prosa da desigualdade no acesso, na vocalização e na equidade. É a nossa maneira de dialogar e proclamar o mundo em redes sociais, digitais, cerebrais e afetivas. Caminhamos com incertezas e dúvidas, aprendendo os limites do conhecimento e da nossa ignorância diante do oceano do conhecimento. Recorremos novamente a Morin (2012b) quando nos diz que o provável não é o certo. Parafraseando o autor que inspirou esta caminhada, afirmamos que trabalhamos com nossas frágeis forças, esperando o improvável, o inesperado. Enquanto isso, nossa aposta e estratégia para se ligar com seres e saberes e cozinhar e comunicar.

BIBLIOGRÁFICAS

- ACOSTA A. O bem viver. Uma oportunidade para imaginar outros mundos. Trad.: Tadeu Breda. São Paulo: Autonomia Literária, Elefante, 2016.
- ALTIERI, M. A. Agroecologia: as bases científicas da agricultura alternativa. Rio de Janeiro: PTA/Fase 1989.
- ALTIERI, M.A. Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável. Trad.: Marília Marques Lopes. 4a. ed. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2004.
- ANGOLA, C.; LAMIR, D.; CRUZ, F.; NOGUEIRA, G.; RAVENA, M.; PRAGANA V.; OLIVEIRA, I. A construção de uma comunicação libertadora no semiárido, p. 7-11. Rev. Agriculturas – Comunicar para transformar, v. 13, nº1, mar. 2016. Disponível em: < http://aspta.org.br/wp-content/uploads/2016/06/V13N1_Artigo-1-Comunicacao-Libertadora.pdf>.
- ANGOLA, C.; CRUZ, F.; MACEDO, E.; NOGUEIRA, G.; MAGNO, C. Sistematização de experiências na promoção da convivência com o Semiárido: a experiência da Articulação Semiárido Brasileiro (ASA). X Congresso brasileiro de Agroecologia. Brasília, 2017. Disponível em: <<https://goo.gl/FnZrEo>>.
- ALVES, R. Variações sobre o prazer: Santo Agostinho, Nietzsche, Marx e Babette. 1. reimp. São Paulo: Ed. Planeta, 2011.
- ALVES, R. Lições de feitiçaria: meditações sobre a poesia. São Paulo: Ed. Edições Loyola, 2003.
- ALVES, V. 'Agro é pop': cultivando desinformação e elogiando a escravidão. A Nova Democracia. v. 16, n. 196, 2017. Disponível em: <http://anovademocracia.com.br/no-196/7473-agro-e-pop-cultivando-desinformacao-e-elogiando-a-escravidao>. Acesso em: 12 nov. 2017.
- AMARAL, R. Virada Gastronômica: como a culinária dá lugar à gastronomia no jornalismo brasileiro. Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Comunicação, da Universidade Federal de Pernambuco, 2015.
- ANA. Anais do I ENA: Encontro Nacional de Agroecologia (ENA). Rio de Janeiro (RJ): Universidade Estadual do Rio de Janeiro (UERJ), 2002.
- ANA. Anais do III ENA. Juazeiro (BA): Universidade Federal do Vale do São Francisco, 2014.
- ANA. Carta política do II ENA. Recife (PE), 2011. Disponível em: <https://goo.gl/BPvWC1>>.
- ANA. Carta política do III ENA. Juazeiro, Bahia, 2014. Disponível em: <<http://goo.gl/CQMbEp>>. Acesso em 27 nov. 2017.
- ANA. Carta convocatória do IV ENA, 2017. Disponível em: <<https://goo.gl/486YZ6>>
- ANA; ABA-Agroecologia; ABRASCO; FBES; FBSSAN; RBJA; RADV; AMB. Carta política do Encontro Nacional de Diálogos e Convergências. Disponível em: <<http://goo.gl/nFjR9T>> Salvador (BA), 2011.
- ASA. Carta política do VIII Encontro Nacional da Articulação no semi-árido brasileiro (EnconASA). Crato (CE), 2006. Disponível em: <<https://goo.gl/aQiWJW>>.

AS-PTA. Sementes da paixão. Catálogo das sementes crioulas de Borborema. Paraíba: 2016. Disponível em: < <https://goo.gl/kq1ouw>>. Acesso em: 30 nov. 2017.

ATALA, A.; DÓRIA, C. A. Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Senac, 2008.

BARBERO, M. J. Globalização comunicacional e transformação cultural. p. 57-85. In: Por uma outra comunicação: mídia, mundialização cultural e poder. Org.: Dênis de Moraes. Rio de Janeiro: Ed. Record, 2003.

BARTHES, R. Pour une psycho-sociologie d l'alimentation contemporaine. Annales, v. 16, n. 5, p. 977-986, 1961a; Lecture de Brillat-Savarin. In: BRILLAT-SAVARIN, A. La physiologie du goût. Paris: Herman, 1975; e Mitologías. Madrid: Siglo Xxi, 190 apud Contreras e Gracia, 2011.

BELASCO, W. O que iremos comer amanhã? São Paulo: SENAC, 2009. 416 p.

BENSAÏD, D. Os despossuídos: debates sobre o fruto de madeira. Trad. Mariana Echalar. 1ª ed. São Paulo: Boitempo, 2017.

BERTALANFFY, V. L. Teoria geral dos sistemas. Trad.: Francisco M. Guimarães. Petrópolis: Ed. Vozes, 1973.

BOEGE, E. El patrimonio e los pueblos indígenas de México> hacia la conservacion in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad em los territórios indígenas. Instituto Nacional de Atropologia e História. Comisión para el desarrollo de los pueblos indígenas. México, 2008.

_____. Coexistencia impossible entre los maíces nativos mexicanos e los geneticamente modificados, p. 3-4. IN: El Jarocho cuántico al son de la ciencia. Suplmento científico de La Jornada Veracruz. Ano 6, nº 60. 6 de mar. De 2016.

_____. Hacia una antropología ambiental para la apropiación social del patrimonio biocultural de los pueblos indígenas en América Latina. Em direção a uma antropologia ambiental para a apropriação do patrimônio biocultural dos povos indígenas na América Latina. Rev. Desenvolvimento e Meio Ambiente. Universidade Federal do Paraná. Vol. 35, dezembro de 2015.

BOMBARDI, M. L. Geografia do uso de agrotóxico no Brasil e conexões com a União Europeia. São Paulo: FFLCH, USP, 2017. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1ci7nzJPM_J6XYNkdv_rt-nbFmOETH80G/view>. Acesso em: 28 dez. 2017.

BORJA, B. A formação da teoria de subdesenvolvimento de Celso Furtado. Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em Economia Política Internacional. Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2013.

BRASIL. Presidência da República. Constituição Federal. Capítulo V – Da comunicação social (art. 220 a 224). Disponível em: < <https://goo.gl/I31zTi>>.

_____. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto 591, de 06 de julho de 1992. Atos Internacionais. Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais. Promulgação. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1990-1994/d0591.htm>. Acesso em: 21 out. 2017.

_____. Ministério das Relações Exteriores. Relatório Nacional Brasileiro – Cúpula Mundial da Alimentação. Brasília (DF), 1996.

_____. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm>.

Acesso em: 12 dez. 2017.

_____. Conselho Nacional de Segurança Alimentar. Presidência da República CONSEA Nacional. GT Alimentação Saudável, Relatório Final, março de 2007. Brasília – DF. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/>>. Acesso em: 14 dez. 2017.

_____. Câmara interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (Caisan). Agroecologia e o Direito Humano à Alimentação Adequada. Tradução do relatório de Olivier de Schutter. Relator especial do Direito Humano à Alimentação. Caderno Sisan 01/2012. Brasília, 2012. Disponível em: <https://goo.gl/Wt8uvH>>.

BRASIL. Brasil agroecológico: Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica – PLANAPO. Brasília, 2013. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user_img_19/BrasilAgroecologico_Baixar.pdf>. Acesso em: 14 dez. 2017.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília - DF, 2014. Disponível em: <<http://bvsmms.saude.gov.br/>>. Acesso em: 12 dez. 2017.

_____. Conselho Nacional de Segurança Alimentar. Manifesto Comida de Verdade. V Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSAN). Brasília (DF), 2015. Disponível em: <<http://goo.gl/QRxOht>>. Acesso em: 14 dez. 2017.

BRASIL. Pesquisa brasileira de mídia: hábitos de consumo de mídia pela população brasileira. Secretaria de Comunicação Social da Presidência da República. Brasília, 2016. Disponível em: <<https://goo.gl/BVodw9>>.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. A fisiologia do gosto. Trad.: Paulo Neves. 5. reimp. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

CAMPOS, M. A. Agroecologia: uma alternativa ética para garantir a soberania e a segurança alimentar e nutricional. Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História das Ciências e das Técnicas e Epistemologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014.

CARNEIRO, F.F. et al. (Orgs.). Dossiê Abrasco: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos sobre a saúde. Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular, 2015.

CARRASCO, P. i S. Pontos de partida teórico-metodológicos para o estudo sociocultural da alimentação em um contexto de transformação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, R.W.D (Org.). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. p. 101-126. Rio de Janeiro: Ed. Fio Cruz, 2005.

CARSON, R. Primavera silenciosa. São Paulo: Melhoramentos, 1964.

CASCUDO, C. L. História da alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

- CASTELLS, M. O poder da comunicação. Trad.: Vera Lúcia Mello Joscelyne. 1. ed. Rio de Janeiro: Ed. Paz & Terra, 2015.
- CERDA, M. Flokeando em Ecuador, p. XI-XVII. In: VILA-VIÑAS, D.; BARANDIARAN, E.X (org). Flok Society. Buen Conocer. Modelos sostenibles y políticas públicas para uma economia social Del conocimiento común y abierto em Ecuador. Disponível em < <http://commonstransition.org/flok-society/>>.
- CHIFFOLEAU, M; DIAS, J. Psicopolítica dos alimentos – parte II. Disponível em: <<https://goo.gl/yZDAxz>>. Acesso em: 10 dez. 2017.
- _____. Agro em questão. Disponível em: < <https://goo.gl/utZhcx>> acesso em: 10 dez. 2017.
- COLBORN, T. DUMANOSKI, D, MYERS, J. P. O futuro roubado. Porto Alegre: L&PM, 1997.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. Alimentação, cultura e sociedade. Trad.: Mayara Fonseca e Barbara Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2011.
- CORREA, M. O Sertão Carioca Rio de Janeiro, Secretaria Municipal de Cultura, 1976.
- DÓRIA, C. A. O que é a gastronomia hoje? Revista Cult. Edições 198 FEV/ 2015.
- DANTAS, M. Trabalho com informação: valor, acumulação, apropriação nas redes do capital. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, Escola de Comunicação, 2012.
- DANTAS, R. Ideologia, hegemonia e contra-hegemonia, p. 91-118. IN: COUTINHO, G.E. (org.). Comunicação e contra-hegemonia. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2008.
- CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar. Trad.: Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis (RJ): Vozes, 1997.
- DAVIS, J. H.; GOLDBERG, R. A. A concept of agribusiness. Harvard University, 1957.
- DOUGLAS, M. Deciphering a meal. In: Implicit meanings: essay in anthropolgy. London: Routledge, 1975.
- DOUGLAS, M. Pureza y peligro: un análisis de los conceptos de contaminación y tabú. Madrid: Siglo XXI, 1973; Les structures du culinaire. In: CONTRERAS, J. (comp.). Alimentación y cultura: necesidades, gustos e costumbres. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1979 apud Contreras e Gracia, 2011.
- DUMAS, A. Memórias gastronômicas. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.
- EPICURO. Carta sobre a felicidade (a Meneceu). Trad.: Álvaro Lorencini e Enzo Del Carratore. 2ª reimp. São Paulo: Ed. Unesp, 2002.
- ESTEVE, V.E. O negócio da comida. Quem controla nossa alimentação? São Paulo: Expressão Popular, 2017.
- FBSSAN. Carta política do VI Encontro Nacional. Porto Alegre (RS), 2013. Disponível em: < <http://goo.gl/AwFvNA> >.
- FBSSAN. Biofortificação: as controvérsias e as ameaças à Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Rio de Janeiro, 2016.
- FERMENT et al. Lavouras transgênicas: riscos e incertezas. Ministério do Desenvolvimento Agrário. 2015. Disponível em:

http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/ceazinepdf/LAVOURAS_TRANSGENICAS_RISCOS_E_INCERTEZAS MAIS DE 750 ESTUDOS DESPREZADOS PELOS ORGAOS REGULADORES DE OGMS.pdf. Acesso em: 23 nov. 2017.

FERNÁNDEZ-ARRESTO, F. Comida: uma história. Trad.: Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Ed. Record, 2004.

FISCHER, M. F. K. Foreword. In: Food and Culture: a reader. 2nd ed. Reino Unido: Routledge, 2008.

FISCHLER, C. El (h) omnívoro: el gusto, la cocina y el corpo. Trad.: Mario Merlino. Barcelona (ES): Ed. Anagrama, 1995.

FNDC. Projeto de Lei de Iniciativa Popular da Comunicação Social Eletrônica. Lei da Mídia Democrática. Disponível em: <<http://www.paraexpressaraliberdade.org.br/projeto-de-lei/>>.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS The State of Food Insecurity in the World. 2014. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/a-i4030e.pdf>>. Acesso em: 14 dez. 2017.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Crop prospects and food situation. December 2017. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/a-i8278e.pdf>>. Acesso em 15 jan. 2018.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Food and agriculture organization of the united nations. Livestock's Long Shadow. 2006. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM>>. Acesso em: 14 dez. 2017.

FÓRUM MUNDIAL SOBRE SOBERANIA ALIMENTAR, Havana, p. 3, 2001.. Disponível em: <http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=11836>. Acesso em: 20 jun. 2017.

FREIRE, P. Extensão ou comunicação? Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1971a.

_____. Educação como prática de liberdade. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1971b.

_____. *Education as cultural action: na introduction*. In: Colonnese, Louis (Ed.). Conscientization for liberation, Washington, D.C., U.S. Catholic Conference, 1971c.

_____. Ação cultural para a liberdade e outros escritos. 5ª ed. Rio de Janeiro: Ed. Paz e Terra, 1981.

_____. Extensão ou comunicação? Trad.: Rosisca Darcy de Oliveira. 7a ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983

_____. Professora sim, tia não: cartas a quem ousa ensinar. São Paulo: Olho D'água, 1997.

FRIEDMANN, H.; McMichael, P. Agriculture and the state system: rise and decline of national agricultures, 1870 to the presente. p 93-117. Sociologia Ruralis CCiX, 1989.

GEROGESCU-ROEGEN, N. O decrescimento: entropia, ecologia e economia. São Paulo: Ed. Senac, 2012.

- GOODY, J. *Cocina, cuisine y classe: estudio de sociologia comparada*. Trad.: Patricia Willson. Barcelona (Espanha): Gedisa, S.A., 1995.
- GREENPEACE. Campanha de agricultura e alimentação do Greepeace no Brasil. Segura este abacaxi: os agrotóxicos vão parar na sua mesa. Disponível em <http://greenpeace.org.br/agricultura/segura-este-abacaxi.pdf>. Acesso em: 02 dez. 2017.
- GREENPEACE. Campanha de agricultura e alimentação do Greepeace no Brasil. Agricultura tóxica: um olhar sobre o modelo agrícola brasileiro. Disponível em: < <http://greenpeace.org.br/agricultura/agricultura-toxica.pdf> > Acesso em: 02 dez. 2017.
- GUARESHI, A. P. *O direito humano à comunicação: pela democratização da mídia*. Petrópolis (RJ): Editora Vozes, 2013.
- HARDT, M; NEGRI, A. *Bem-estar comum*. Trad.: Clóvis Marques. 1. ed. Rio de Janeiro: Record, 2016.
- HARVEY, D. *17 contradições e o fim do capitalismo*. Trad.: Rogério Bettoni. São Paulo: Boitempo, 2016.
- _____. *Para entender o capital. Livro 1*. Trad.: Rubens Enderle. São Paulo: Ed. Boitempo, 2010.
- IBGE. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua. 2017. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101435.pdf>. Acesso em: 30 nov. 2017.
- INESC. *Orçamento 2018: O Brasil a beira do caos*. Brasília, 2017. Disponível em: <<https://goo.gl/H9ZM4y>>.
- JACOB. A. M. H. *Gastronomia, culinária e mídia. Estudo dos ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha*. Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Comunicação e Semiótica. São Paulo: PUC, 2013.
- KEDOUK. M. *Prato sujo: como a indústria manipula alimentos para viciar você*. São Paulo: Ed. Abril, 2013.
- KONDER, L. *O que é dialética?* 22^a. ed. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1991.
- KOSIK, K. *Dialética do concreto*. 2^a ed. Trad.: Célia Neves. Rio de Janeiro: Ed. Paz & Terra, 1976.
- LAPPÉ, F. M. *Dieta para um pequeno planeta*. São Paulo: Ed. Ground, 1985.
- LARAIA, R. B. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Zahar, 2015.
- LEFF, E. *Aventuras da Epistemologia ambiental: da articulação das ciências ao diálogo de saberes*. Trad.: Silvana Cobucci Leite. São Paulo: Ed. Cortez, 2012.
- _____. *Racionalidade ambiental: a reapropriação social da natureza*. Trad.: Luis Carlos Cabral. Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 2006.
- LEHER, J. *Proust foi um neurocientista: como a arte antecipa a ciência*. Trad. Fátima Santos. Rio de Janeiro: Best Seller, 2010.
- LESSA, S. *Para compreender a ontologia de Lukács*. 3. ed. rev e ampl. Ijuí: Ed. Unijuí, 2012.
- LIMA, A. de V. *Comunicação e cultura: as ideias de Paulo Freire*. 2. ed. rev. Brasília: Ed. Universidade de Brasília: Fundação Perseu Abramo, 2011.
- LOPES, A. S. *A teia invisível. Informação e contra-informação das redes de ONGs e movimentos sociais*. Tese de doutorado em Comunicação apresentada

ao Programa Pós-graduação em Ciências da Informação. Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia (IBICT). Escola de Comunicação da Universidade Federal do Rio de Janeiro (ECO/UFRJ). Rio de Janeiro, 1996.

MALUF, R. Rede Brasileira de Pesquisa em SSAN. 6 nov. 2017. Disponível em: <https://fbssan.org.br/2017/11/rede-brasileira-de-pesquisa-em-ssan/>. Acesso em: 16 dez. 2017.

MATHIAS, M. A gente não quer só comida. Revista Poli. v. X, n. 55, jan./fev. 2018. Disponível em: http://www.epsiv.fiocruz.br/sites/default/files/poliweb55_1.pdf. Acesso em: 16 fev., p. 6-11, 2018.

MCMICHAEL, P. A food regime genealogy. The Journal of peasant studies. V. 36. N. 1, p139-139. London: Routledge, 2009.

MÉSZÁROS, I. A montanha que devemos conquistar. Trad.: Maria Izabel Lagoa. São Paulo: Ed. Boitempo, 2013.

MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais. v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

MOM-BRASIL. Media Ownership Monitor Brasil. Disponível em: <http://brazil.mom-rsf.org/br/>. Acesso em 22 jan. 2018.

MONTANARI, M. Comida como cultura. Trad.: Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Ed. Senac SP, 2008.

MORAES, D de. A comunicação sob o domínio dos impérios multimídias. In: DOWBOR, L. et al. (Orgs.): Desafios da comunicação. Petrópolis (RJ): Vozes, 2000, p.13-19.

_____. Sistema midiático, mercantilização cultural e poder mundial, In: MORAES, D.; RAMONET, I.; SERRANO, P. Mídia, poder e contrapoder: da concentração monopólica à democratização da informação. São Paulo: Ed. Boitempo, p. 19-52. 2013.

MORIN, E. O enigma do homem. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 1979.

_____. O Método 3. O conhecimento do conhecimento. Trad.: Juremir Machado da Silva. Porto Alegre (RS): Ed. Sulina, 1999.

_____. O Método 1: A natureza da natureza. 2ª ed. Trad.: Ilana Heinberg. Porto Alegre: Ed. Sulina, 2003.

_____. Introdução ao pensamento complexo. 3ª ed. Trad.: Eliane Lisboa.. Porto Alegre (RS): Ed. Sulina, 2005.

MORIN, E. El paradigma perdido: ensayo de bioantropologia. Trad.: Domènec Bergdà. 7 ed. Barcelona (ES): Ed. Kairós, 2007a.

_____. O Método 6: Ética. Trad: Juremir Machado da Silva. Porto Alegre (RS): Ed. Sulina, 2007b.

_____. Ciência com consciência. Trad.: Maria D. Alexandre e Maria Alice Sampaio Dória. 13. ed. Rio de Janeiro: Betrand Brasil, 2010.

_____. O Método 4. As ideias: habitat, vida, costumes, organização. Trad.: Juremir Machado da Silva. 5a ed. Porto Alegre: Sulina, 2011.

_____. O Método 5: a humanidade da humanidade. Trad.: Juremir Machado da Silva. 5. ed. Porto Alegre: Sulina, 2012a.

_____. Meus filósofos. Trad.: Edgard Assis de Carvalho e Mariza Perassi Bosco. Porto Alegre (RS): Ed. Sulina, 2012b.

MORIN, E. A cabeça em feita: repensar a reforma, repensar o pensamento. Trad.: Eloá Jacobina. 21. ed. Rio de Janeiro: Ed. Bertrand Brasil, 2014.

_____. O Método 2: A vida da vida. 5ª ed. Trad.: Mariana Lobo, Simone Ceré e Tânia do Valle Tschiedel. Porto Alegre (RS): Ed. Sulina, 2015.

MOSS, M. Sal, açúcar e gordura: como a indústria alimentícia nos fisgou. Trad.: Andrea Gottlieb de Castro Neves. Rio de Janeiro: Ed. Intrínseca, 2013.

MONTEIRO, D.; LONDRES, F. Para que a vida nos dê flores e frutos: notas sobre a trajetória do movimento agroecológico no Brasil. In: SAMBUICHI ET. AL (orgs.). A política nacional de agroecologia e produção orgânica no Brasil: uma trajetória de luta pelo desenvolvimento rural sustentável, p.53-83. Brasília: IPEA, 2017. Disponível em: <

http://www.agroecologia.org.br/files/2017/09/144174_politica-nacional_WEB.pdf>.

MOURA, F. I. Antecedentes e aspectos fundantes da agroecologia e da produção orgânica no Brasil na agenda das políticas públicas do Brasil. In: SAMBUICHI et. al. (orgs.). A política nacional de agroecologia e produção orgânica no Brasil: uma trajetória de luta pelo desenvolvimento rural sustentável, p. 25-51. Brasília: IPEA, 2017. Disponível em: <
http://www.agroecologia.org.br/files/2017/09/144174_politica-nacional_WEB.pdf>.

NETTO, P. J. Introdução ao estudo do método de Marx. 1ª ed. São Paulo: Expressão Popular, 2011.

_____. Universidade, caldo de cultura pós-moderno e a categoria de hegemonia, p.119-143. IN: COUTINHO, G.E. (org.). Comunicação e contra-hegemonia. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2008.

NORBERG, J. Progresso. Trad.: Alessandra Bonrruquer. 1a ed. Rio de Janeiro;São Paulo, 2017.

OLIVEIRA, C. No Brasil, um continente de monoculturas banhado em agrotóxicos. Publicado em 28 de Nov. de 2017. Rede Brasil Atual. Disponível em: <https://goo.gl/rUqf3V> Acesso em: 02 dez. 2017.

OLIVEIRA, C. J.; DIAS, J.; CHIFFOLEAU, M. Ecossegurança alimentar: um ensaio para conceituação. Anais do IV Congresso Internacional Interdisciplinar em Ciências Sociais e Humanidades. Foz do Iguaçu, 2015. Disponível em: <
<https://goo.gl/kpPKix>>

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA. 2017. Disponível em: <<http://www.fao.org/state-of-food-security-nutrition/es/>>. Acesso em: 30 nov. 2017.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. World Population Prospects: the 2017 Review. New York, 2017. Disponível em: <
https://esa.un.org/unpd/wpp/Publications/Files/WPP2017_KeyFindings.pdf>. Acesso em: 22 nov. 2017.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Carta de Ottawa. In: 1ª Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde. Ottawa, Canadá; 1986. Disponível em:< http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/carta_ottawa.pdf >

- OXFAM. Disponível em: <<https://www.oxfam.org.br/a-distancia-que-nos-une>>. Acesso em: 08 out. 2017.
- PERUZZO, Cicilia Maria Krohling. Direito à comunicação comunitária, participação popular e cidadania. In: OLIVEIRA, Maria José da Costa (Org.). Comunicação pública, v.1, p. 49-79. Campinas: Alínea, 2004.
- PAULA, M de N. Evolução do sistema agroalimentar mundial: contradições e desafios. Curitiba: CRV, 2017
- PETERSEN. Prefácio. Um novo grito contra o silêncio. In: CARNEIRO, F.F. et al. (Orgs.). Dossiê Abrasco: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos sobre a saúde. Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular, p. 27 a 36, 2015.
- PETRINI, C. et al. A centralidade do alimento. Slow Food. Disponível em: <<https://www.slowfoodbrasil.com/documentos/a-centralidade-do-alimento-carlo-petrini.pdf>>. Acesso em: 27 out. 2017.
- PETRINI, C. Slow Food: princípios da nova gastronomia. Trad.: Renata Lucia Botini. São Paulo: Ed. São Paulo, 2009.
- POLLAN, M. Cozinhar: uma história natural da transformação. Trad.: Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Ed. Intrínseca, 2014.
- POLLAN, M. O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições. Trad.: Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Ed. Intrínseca, 2006.
- POPPER, R. K. Conjecturas e refutações. Conjecturas e refutações. Brasília (DF): Ed. UNB, 1980.
- PORTO GONÇALVES, C. P. A Globalização da Natureza e a Natureza da Globalização. Rio de Janeiro, Editora Civilização Brasileira, 2011.
- _____. A globalização da natureza e a natureza da globalização. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed.: Civilização Brasileira, 2006.
- POULAIN, P. J. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. 1. ed.; 1ª reimp. Trad.: Rossana Pacheco da Silva Costa Proença, Carmem Sílvia Rial e Jamir Conte. Florianópolis; Ed. UFSC, 2006.
- PRADO JUNIOR, C. A formação do Brasil Contemporâneo – colônia. Editora: Brasiliense. São Paulo, 1961.
- RENTERIA, E. O sabor moderno. Da república ao Rio de Janeiro na República Velha. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.
- RIOJA, R. As verdades inconvenientes que a campanha “Agro é pop” tenta esconder. Disponível em: <https://goo.gl/NT242r> > Acesso em 14 dez. 2017.
- RAMONET, I. A explosão do jornalismo na era digita In: MORAES, D.; RAMONET, I.; SERRANO, P.(Org.) Mídia, poder e contrapoder: da concentração monopólica à democratização da informação. São Paulo: Ed. Boitempo, p. 85-102. 2013.
- ROBERTS, P. O fim dos alimentos. Trad.: Ana Gibson. Rio de Janeiro: Ed. Campus/Elsevier, 2009.
- ROBIN, M. O mundo segundo a Monsanto. Trad.: Cecília Lopes e Georges Kormikiaris. Radical Livros, São Paulo, 2008.
- SANTA SÉ. Carta encíclica *Laudato Si'* do Santo Padre Francisco. Sobre o cuidado da casa comum, 2015. Disponível em: <<http://goo.gl/6QGEHy>>. Acesso em: 18 jun. 2017.

SANTOS, S de B. Se Deus fosse um ativista dos direitos humanos. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2014.

SAMBUICHI et al. (Orgs.). A política nacional de agroecologia e produção orgânica no Brasil: uma trajetória de luta pelo desenvolvimento rural sustentável. Brasília: IPEA, 2017. Disponível em: <http://www.agroecologia.org.br/files/2017/09/144174_politica-nacional_WEB.pdf>.

_____. Um olhar sobre o dossiê a partir da ecologia de saberes. In: CARNEIRO, F.F. et al. (Orgs.). Dossiê Abrasco: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos sobre a saúde. Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular, p. 27 a 36, 2015.

SCHNEIDER, M. A dialética do gosto: informação, música e política. Rio de Janeiro: Ed. Circuito, 2015.

SHAHEES, F. NAÇÕES. Relatório sobre o impacto do Marketing na Fruição dos Direitos Culturais. Sexagésima-nona sessão da Assembleia geral das Nações Unidas. Nova York, 2014. Trad.: Porjeto Criança e Consumo. São Paulo, 2016.

SLOW FOOD BRASIL. Campanha festa junina livre de transgênicos. 2015. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/968-campanha-festa-junina-livre-de-transgenicos>>. Acesso em 02 dez. 2017.

SODRÉ, M. A ciência do comum: notas para o método comunicacional. Petrópolis: Ed. Vozes, 2014.

STATISTA. Food advertising: statistics & Facts. Disponível em: <<https://www.statista.com/topics/2223/food-advertising/>>. Acesso em 12 nov. 2017.

STRAZZI, S. Derivados do milho são usados em mais de 150 diferentes produtos industriais. Visão Agrícola. n. 13 jul./dez., p. 146-150, 2015. Disponível em:

<http://www.esalq.usp.br/visaoagricola/sites/default/files/VA_13_Industrializacao-artigo4.pdf>. Acesso em: 23 nov. 2017.

TOLEDO, M. V; BARRERA-BASSOLS. A memória biocultural: a importância ecológica das sabedorias tradicionais. Trad.: Rosa L. Peralta. Rio de Janeiro: Ed. Expressão Popular e AS-PTA, 2015.

TROVATTO, M. M. C.; BIANCHINI, V.; SOUSA, C.; MEDAETES, P. J.; RUANO, O. A construção da política nacional de agroecologia e produção orgânica: um olhar sobre a gestão do primeiro Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica, p. 87-116. IN: SAMBUICHI et al. (Orgs.). A política nacional de agroecologia e produção orgânica no Brasil: uma trajetória de luta pelo desenvolvimento rural sustentável. Brasília: IPEA, 2017. Disponível em: <http://www.agroecologia.org.br/files/2017/09/144174_politica-nacional_WEB.pdf>.

UNESCO. Communication and society today and tomorrow: Many voices, one Word. Towards a new more just and more efficient world information and communication order. London, New York, Paris, 1980. Disponível em <http://unesdoc.unesco.org/images/0004/000400/040066eb.pdf>>.

UNICEF. O uso da internet por adolescentes. Brasília, 2013. Disponível em: <https://www.unicef.org/brazil/pt/br_pesquisa_internet.pdf>. Acesso em 11 nov. 2017.

UNICEF. The state of the world's children. Children in a digital worl. Nova York (USA), 2017. Disponível em: <https://www.unicef.org/publications/files/SOWC_2017_ENG_WEB.pdf>. Acesso em 11 nov. 2017.

VERÍSSIMO, F. L. A mesa voadora. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 2001.

VILA-VIÑAS, D.; BARANDIARAN, E.X (org). Flok Society. Buen Conocer. Modelos sostenibles y políticas públicas para uma economia social Del conocimiento común y abierto em Ecuador. Disponível em <<http://commonstransition.org/flok-society/>>.

VITAL, N. Agradeça aos agrotóxicos por estar vivo. Rio de Janeiro; São Paulo: Record, 2017.

WALLERSTEIN, I. Capitalismo histórico e civilização capitalista. Trad.: Renato Aguiar. Rio de Janeiro: Ed. Contraponto, 2001.

WANDERLEI, B. N. M. O agricultor familiar no Brasil: um ator social da construção no futuro, p. 33-45. In: PETERSEN (org.). Agricultura familiar camponesa na construção do futuro. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2009.

WILKINSON, J. O futuro do sistema alimentar. São Paulo: Ed. Hucitec. 1989.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity and overweight. 2017. Disponível em: <<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/>>. Acesso em: 27 nov. 2017.

ZIEGLER, J. Destruição em massa: geopolítica da fome. Trad.: José Paulo Netto. São Paulo: Ed. Cortez, 2013.