



DÍALOGOS SOBRE O DESPERDÍCIO



Compra de produtores locais



Curadoria Patricia Nicolau

Validação técnica Felipe Ribenboim, Adriana Leal da Silveira



Os processos da cultura de trocas, especialmente com relação aos alimentos, são mais potentes e ancestrais do que podemos imaginar. Trazer essa base como consciência do que pode ser consumo, nos revela um outro tipo de conduta entre as relações, o olhar para o próximo de uma maneira mais detalhada e sentir de modo mais fundamentado que todos precisamos de economia para sobreviver, mas que essa pode se dar de uma maneira mais leve, racional e contributiva.

As propostas inseridas desde tempos remotos, trazem na sua essência um modelo amplo que pode beneficiar a todos, mas vários movimentos ao longo da história humana, dentro de padrões políticos, conseguiram distorcer essa realidade que chamamos de solidariedade. Isso compreende muito do que podemos garantir para comunidades futuras e de como o sustento pode ser mais real e menos imaginário. Quando falamos de propostas para uma rede, falamos de economia circular e solidária entre pessoas que se apoiam dentro de uma base que seja comum para todos.

A saber, a Agroecologia, por exemplo, é rede, resistência e o único caminho para uma vida plena, sendo a principal e mais importante herança a ser herdada e em colaboração com a Economia Solidária se apoia na autogestão e tem suas capilaridades gestadas por pessoas que fazem a partilha dentro dos pilares de conjuntos de atividades econômicas que beneficiam a todos. A funcionalidade disso oferece possibilidades palpáveis, para além da inclusão social. As práticas adotadas têm frentes que se conectam às cooperativas, associações, clubes de trocas, comunidades autogestionadas, prestações de serviços, comércio justo, redes que se apoiam na sustentabilidade local, entre outros.



No geral, crescemos acreditando que precisamos consumir e ter o que é melhor e mais caro, vai nos colocar em lugar de destaque e provar a nós mesmos que estamos bem, mera ficção! A cultura do desperdício vem da desordem, fruto de ignorância e falta de consciência, que podem nos levar a abismos profundos e criar relações infrutíferas, para nós e para os nossos. Possuir algo não nos torna melhor ou mais felizes. O consumismo é uma grande distorção da cadeia produtiva dentro de qualquer linha de concepção, e isso nos leva a pensar em formatos descontrolados do que é possuir. É necessário descolonizar esse padrão e reposicionar o merecimento do que nos é oferecido naturalmente.

Apoiar uma rede sustentável é sempre mais do que somente apoiar, se impulsiona aí o crescimento de um movimento sólido, gigantesco e que agrega muita gente.

Assista [“Antes que vire lixo”](#), um documentário onde retratam algumas ações realizadas na cidade de São Paulo para tentar reduzir o desperdício de alimentos dos restaurantes, supermercados e feiras livres.



Quando há uma participação efetiva, onde se relaciona produtor e consumidor, existe um rompimento da cadeia, criando um atalho de comércio mais rápido e econômico, entre fornecedor e consumidor.

Não menos importante, a sustentabilidade é uma condição para continuarmos vivendo de maneira harmônica e compartilhada, sendo, sem dúvida alguma, uma forma de trazer valor agregado a qualquer produto/alimento, tornando-se assim um selo de boas-vindas ao mundo econômico. E esse papel não deveria ser um conceito ou algo que estabelece um padrão, isso é uma prioridade para o bom viver de qualquer indivíduo, ou ser vivo.

Sistemas Alimentares Sustentáveis e Participativos

Trazendo um pouco desse viés é muito importante destacar o quão fundamental foram as feiras livres nas transformações e crescimento das cidades, sendo essas, os locais de encontros, de descobertas, de empreendedorismo local, e um conjunto de ações de onde se elenca um sistema. As feiras são grandes aberturas para a comunicação externa de cada prestação de serviço e de como podemos nos conectar a isso e ser a diferença que impulsiona outros. Nos fazer de espelho para quem está chegando e transformar isso em uma conduta sistêmica e multiplicadora. As feiras são espaços que reafirmam a existência da produção local de alimentos.

São várias etapas até chegar ao consumidor final e, muitas vezes, os pequenos produtores quebram essas barreiras e superam o modo industrial quando usam do ciclo total do alimento para oferecer qualidade e nutrição e, de certa forma, um cuidado com embalagens e descarte, pensando em recuperar aquilo que foi perdido de alguma maneira.

Assista ao vídeo [“A importância das feiras livres no desenvolvimento econômico das comunidades interioranas”](#). O vídeo retrata a importância das feiras livres no desenvolvimento econômico das cidades.



Para que essa atuação tome corpo e caminhe para além do que se propõe, atravessando barreiras, mais do que governantes dispostos a fazer, é necessário que a sociedade civil entenda o seu papel e ocupe o lugar para desmistificar temáticas que revelam como é possível e viável um caminho de aberturas para trabalhar a Economia Solidária dentro de um viés participativo e crescente para avançar medidas que possibilitem a fixação desse diálogo, a partir de pessoas que praticam esse movimento, trazendo debates menores, criando propostas mais concretas para formação ou avanço de políticas públicas, conservação e apoio aos pequenos produtores de agricultura familiar, produtos de iguarias artesanais, artesãos, prestações de serviços e todos que precisam de qualquer forma se conectar a esse sistema que foge dos padrões convencionais, mas que preza pela dinâmica prática e possível e que veio para ficar.

Por outro lado, quando paramos para pensar como se consome, podemos traçar um mapeamento local, que possa levantar as localizações de comunidades tradicionais que ainda preservam modos ancestrais, entre grupos e de pessoas que estão dispostas a criar laços e levar a ideia adiante.

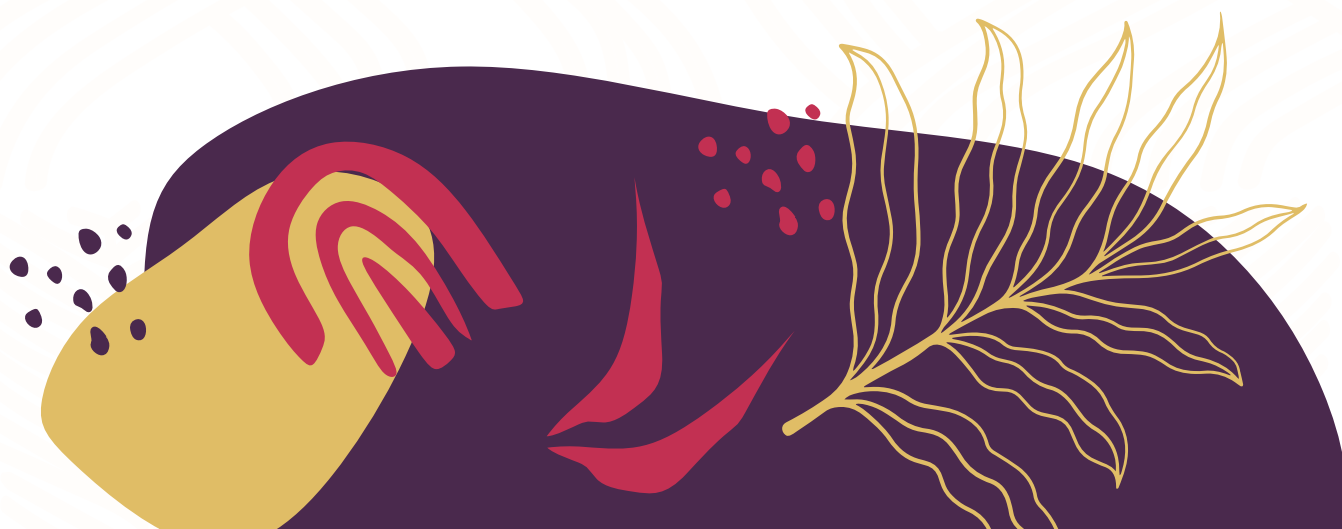
Outro ponto importante, que traz a relevância da mulher nas negociações de trocas alimentares, circularidade econômica e que pensa além do fazer local, são as cadernetas agroecológicas, onde as mulheres anotam tudo que foi produzido, contabilizando entradas e saídas. Esses grupos de mulheres na Agricultura, têm a delicadeza de pensar comida dentro da amplitude: terra-prato. Partindo do princípio que essa proposta é justa, jamais deveria ser reconhecida como um conceito e sim uma aplicação entre redes de pequenos que movimenta a integralidade e apoia a manutenção de uma proposta justa, participativa e que beneficia a todos os envolvidos.

As cooperativas são grandes propostas para trazer a importância desse cenário, que merece uma economia de ações práticas e fundamentadas no estabelecimento dessa cultura de modo democrático. Não apenas dentro de comunidades isoladas, mas pensando na amplitude do consumo que possa ir além do que é proposto no cotidiano. Um grande exemplo de cooperação se dá em comunidades é o que acontece com a população negra, que é a maioria quantitativa dentro desse país e buscam caminhos para se relacionar entre as comunidades negras existentes, também sendo uma forma de comércio interno. Isso cria uma organicidade entre as pessoas que trabalham dentro das mesmas confluências e atendendo desejos que antes ficavam relegados a segundo plano, porque não haviam caminhos.

Para saber mais, assista o vídeo de Nina Silva, CEO do movimento Black Money, sobre tecnologias para impacto social e a importância da ocupação de espaços por pessoas em situação de marginalização social.



Mitigar os processos não é o caminho para uma longevidade na sustentabilidade de uma economia circular, renovável e aberta a todos. O descaso governamental, no início dessa caminhada, inviabilizou muita coisa na cadeia produtiva de vários setores e esses deveriam receber um apoio maior das esferas públicas e privadas, para expandir as economias locais de pequenos produtores rurais camponeses, povos de extrativismo rural, comunidades tradicionais, pescadores, produtores artesanais, educadores, cozinheiros e outras áreas de serviços. Existem muitos caminhos para criar ou se associar a algum ciclo de Economia e levantar hipóteses que possam ampliar essa visão e trazer novas perspectivas para um caminho mais aberto e acolhedor.



Para entender um pouco sobre Economia Solidária, assista a aula do professor Prof. Dr. Egeu Esteves, da UNIFESP:



Confira abaixo alguns projetos interessantes que abordam iniciativas de pequenos produtores, cooperativas e produtos locais:

Chocolate: de quem para quem. A rede de ações criada pela chocolateira Patrícia Nicolau, que oferta aulas para crianças de comunidades no Rio de Janeiro, sobre a história e o uso do cacau e do chocolate, com foco em um produto saudável e acessível para todos - trazendo Educação Alimentar e História.

Ponto de Cultura Alimentar Iacitató: resistência e luta pela Amazônia Viva: trabalho de conclusão de curso de Tainá Marajoara, abordando o vínculo da Rede Ramá e o uso da economia local para a produção de seu restaurante.



Para saber mais:

SINGER, Paul. Introdução à Economia Solidária. 1 caderno - São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2002.

A arca do gosto no Brasil. Slow Food. São Paulo: Vox Gráfica, 2017.



