

Foi necessária uma pandemia pra comprovar o óbvio: precisamos encurtar o caminho dos alimentos

Jeferson Tonin

Professor da Universidade Federal do Amazonas

José Tobias Marks Machado

Professor da Universidade Federal Rural da Amazônia

18.04.2020

Antes de mais nada, estamos cientes de que o conceito de óbvio é contestável, sobretudo em tempos de negacionismo. Mesmo assim, para quem minimamente acompanha as discussões sobre sistemas agroalimentares, não há novidade alguma em afirmar que os a maioria dos alimentos faz uma viagem demasiadamente longa desde a produção até o consumo. O que parece ser inimaginável é o fato de que foi preciso viver uma pandemia de efeitos ainda pouco palpáveis para elucidar aquilo que os estudos mostram há muito tempo, a saber: a origem dos nossos alimentos básicos, aqueles que nos garantem que não vamos passar fome, não pode estar há milhares de quilômetros de nossos pratos.

Já que estamos em quarentena, por que não utilizar esse período para fazer um simples exercício sobre a proveniência daquilo que comemos? De onde vêm, por exemplo, o arroz, o feijão, a carne, a alface e o tomate que vamos comer amanhã ao meio dia? É muito provável que não seja de famílias de agricultoras e agricultores locais. Todos os dias algumas dezenas de caminhões saem carregados de arroz do sul do Rio Grande do Sul para abastecer as prateleiras do sudeste brasileiro, mas esse não é o único caminho. Há grandes chances de que a alface e o tomate que vão compor nossos pratos tenham sido produzidos no entorno de uma capital para serem comercializadas em uma grande central de distribuição e, finalmente, chegarem no mercado ou na fruteira de nossa cidade.

Isso tudo é verdadeiro a não ser que você tenha o hábito de frequentar as feiras da agricultura familiar. Aí a história muda. Neste caso, o alimento que você consome tem endereço e raramente está a mais de 10 ou 15 quilômetros da feira. Isto tem sido cada vez comum, mas essa ainda não é a regra. São pontos fora da curva. Prova disso é o fato de que muitas pessoas, com medo de haver desabastecimento, correram para os

supermercados no momento em que a crise se materializou em nossas rotinas. Em outras palavras, nós todos percebemos, direta ou indiretamente, que há um problema na forma como estruturamos nosso sistema agroalimentar.

Não é normal ter medo de ficar sem comida, principalmente porque ao menos o dilema quantitativo já está superado há algum tempo. Isto é, em âmbito global não faltam alimentos. O que pode acontecer é que eles, em muitos casos, não tenham a qualidade nutricional e, em momentos de crise, corre-se o risco de talvez não chegarem aos mercados caso os caminhões, carros, barcos e navios pararem de circular. Todavia, o desabastecimento não deve acontecer porque, mantendo as atuais orientações, o transporte de alimentos não vai parar. Mas qual o custo social, energético, ambiental e econômico disso? Nós estamos pagando para ver porque parece não haver alternativa. No curto prazo não há outra opção, mas a alternativa está nas cadeias curtas de comercialização e consumo. Pode ser óbvio, mas não é simples

Estamos falando de estimular ainda mais o consumo de alimentos que sejam produzidos em âmbito local ou regional. Para quem consome, isso não significa apenas diminuir o risco de ficar sem alimento, mas também significa ampliar os hábitos de uma alimentação saudável e contribuir na dinamização da economia local. Para quem produz, isso implica mais geração de renda para a agricultura familiar e mais autonomia das famílias frente às variações e às oscilações dos mercados e dos agentes externos.

Esta defesa das cadeias curtas de produção e consumo não é conjuntural. Ou seja, não se deve apenas à pandemia, quando muitas pessoas que sempre comeram bem viram-se na iminência de ficar sem comida. É importante lembrar que há milhões de pessoas que passam fome todos os dias no mundo. Para estas não foi preciso uma pandemia para demonstrar o óbvio. É preciso repensar o sistema agroalimentar urgentemente.