
RESENHA

CONSUMO DE PRODUTOS ORGÂNICOS: DO OPORTUNISMO AO SUSTENTÁVEL

Vanice Dolores Bazzo Schmidt¹

LE GOFF, Lylian. **Manger Bio**. Paris: Flammarion, 2001. 127p. (Coleção Dominos)

Manger Bio é um pequeno livro num formato que lembra o da coleção “Primeiros vôos”, da Brasiliense, mas muito bem construído. Dirigido claramente aos consumidores, ele foi colocado pelos livreiros nas prateleiras sobre cozinha, gastronomia e alimentação natural. O objetivo do autor não é o de aprofundar, mas de esclarecer pontos básicos e provocar o leitor/consumidor/cidadão, ou *consum’ator*. A pergunta central ao leitor é “por que comer produto orgânico?” e o objetivo é transformar o seu comportamento “oportunista” como consumidor de produtos orgânicos (estimulado pelos escândalos alimentares) em um movimento durável.

Para Le Goff, as sucessivas crises no setor alimentar do final do século passado e início do século XXI são, na verdade, indicadores de que o modelo produtivista de produção animal e vegetal está em xeque.

De fato, confrontados a essa constatação, um número crescente de consumidores se pergunta que alimento está sendo colocado em seus pratos. Os consumidores europeus fazem cada vez mais uma distinção entre a “boa comida” e o “rango nocivo” (uma tradução livre de *malbouffe*, como é chamada

¹ Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC; Assessora técnica da Associação dos Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral – Agreco. E-mail: vanice@agreco.com.br

² Expressão usada na Europa como sinônimo de segurança dos alimentos (ou *food safety*) e não, como no Brasil, ligada ao abastecimento alimentar ou ao acesso da população aos alimentos (ou *food security*).

pelos franceses). As noções de “segurança alimentar”² e de qualidade se fortalecem.

Há vários anos, existe uma percepção crescente entre eles de que com o alimento “convencional” a qualidade não tem chegado aos seus pratos. O uso de transgênicos, de hormônios de crescimento nos rebanhos, de antibióticos na alimentação animal, as crises da “vaca louca”, da dioxina e da febre aftosa, os índices de contaminação de agricultores, das águas e do solo pela utilização intensiva de agrotóxicos, o aumento do número de casos de doenças influenciadas pela alimentação, especialmente os de câncer, etc. atestam que “o alimento, que deveria conservar e preservar nossa saúde, torna-se um fator de riscos sanitários”. Tudo isso tem sido percebido pelo cidadão e consumidor, especialmente o europeu, como consequências de uma forma “industrial” de produção agrícola.

Evidencia-se, então, todo o interesse por um modo de produção que, não utilizando produtos químicos de síntese, respeite o desenvolvimento natural e a qualidade das espécies, preserve a saúde humana e o meio ambiente, em todos os aspectos, inclusive os sociais: a agricultura orgânica. Um debate importante em relação a esse tipo de produção se relaciona ao fato de que não existe, nela, uma “obrigação de resultados”, mas uma “obrigação de meios”. Ou seja, respeitem-se normas, com uma série de restrições absolutas para o uso de certos insumos (especialmente agrotóxicos, fertilizantes sintéticos, transgênicos e ionização) e uma tolerância limitada para outros. Mas não se pode afirmar, por si só, uma qualidade superior. Algumas comparações feitas por revistas de associações de consumidores, analisando produtos das agriculturas convencional, de precisão e orgânica, já vinham, há algum tempo, aquecendo esse debate.

Lylia Le Goff, médico empenhado, há vários anos, na prevenção alimentar, na preservação ambiental e na promoção da agricultura orgânica, procura neste livro, lançado na metade do ano de 2001, entrar nesta discussão. Como na maioria dos livros sobre a agricultura orgânica, editados na França, trata-se de uma publicação claramente posicionada, ou “militante”. Ela busca trazer elementos de reflexão que reforçam a importância de se consumir produtos orgânicos. O autor cita, por exemplo, estudo em andamento realizado por um instituto francês de pesquisas médicas, que mostra que os produtos orgânicos são 25% mais ricos em nutrientes que os da agricultura convencional, particularmente no caso de vitaminas e minerais antioxidantes, provenientes de

frutas, legumes e cereais. A qualidade da carne também é destacada: a peso igual, o frango orgânico apresenta três vezes mais carne do que gordura.

A obra se divide basicamente em três partes. Na primeira, o autor procura responder à questão “por que comer produtos orgânicos?”. Na segunda, busca mostrar que é possível comer orgânico regularmente, apresentando o que deve ser feito para que esse produto entre no consumo do dia-a-dia sem que isso represente um aumento significativo nos custos com a alimentação. Ele defende que, ao mesmo tempo, o produto orgânico pode entrar muito bem também no consumo “festivo”, e fala em uma “biogastronomia”, relacionada aos cuidados no preparo dos alimentos, reforçando a noção de sabor. Na terceira parte, relativamente mais curta, ele defende um “consumo responsável” e trabalha a importância do “ato de consumir” na orientação dos caminhos futuros de nossa sociedade.

Rica em exemplos, dados e resultados de pesquisas, a obra oferece ao leitor, através de comparações entre o sistema intensivo/industrial e o sistema orgânico de produção agrícola, a possibilidade de compreender as implicações desses dois modos de produção sobre a qualidade dos alimentos, a saúde dos produtores, dos consumidores e do meio ambiente, a segurança alimentar e a promoção de um desenvolvimento agrícola sustentável. Para o autor, consumir produtos orgânicos atende principalmente a um objetivo ligado à saúde, que pode ser vista sob três aspectos: saúde individual, saúde pública e também saúde da economia de um país.

Para o nosso país, uma passagem é bem interessante : “Como podemos desejar o desenvolvimento do consumo de produtos orgânicos sem desenvolver a sua produção? E como desenvolver a produção sem aumentar as áreas cultivadas e o número de criações? Existem duas condições *sine qua non* para evitar que a agricultura orgânica torne-se produtivista: reconverter produções, criar empregos e reforçar a formação, o todo coordenado por uma política fundiária justa.”

Como pode-se ver, a noção de qualidade de vida ligada ao consumo de produtos orgânicos é tratada de forma ampla por Le Goff. Isso porque, para ele, o componente menos servido em nossos pratos atualmente é a ética.