

Alimentos orgânicos chegam às escolas

Utilização de produtos sem agrotóxico contribui para o desenvolvimento da agricultura familiar e estimula o interesse de alunos por uma alimentação saudável

Por Renata Silva

Uma boa alimentação é muito importante para a formação do organismo de crianças e jovens. Durante o período escolar, em que as crianças se utilizam de dietas nem sempre saudáveis e extrapolam o consumo de alimentos pouco nutritivos, uma solução para as escolas é incorporar à merenda alguns alimentos orgânicos. Livres de agrotóxicos e pesticidas convencionais, fertilizantes artificiais ou dejetos humanos, esses alimentos trazem muitas vantagens a esse público, permitindo que se alimentem de maneira balanceada e experimentem novos sabores.

No Brasil, os principais produtos orgânicos são representados pela soja (31%), hortaliças (27%) e café (25%). Em relação à área plantada, as frutas correspondem a 26%, cana de açúcar responde por 23%, e palmito, 18%. Em alguns estados do Sul do país, iniciativas referentes à inserção desses alimentos na alimentação escolar foram tomadas para a melhoria do meio ambiente e dos agricultores locais, e também para que as crianças tivessem uma alimentação mais saudável.

Em Santa Catarina, por exemplo, uma parceria entre a Secretaria Estadual de Educação e a Associação de Agricultores Ecológicos da Encosta da Serra Geral (Agreco) criou o programa “Sabor e Saber” que, entre 2001 e 2002, beneficiou 41 escolas de nível básico de Florianópolis e Criciúma, atendendo a aproximadamente 30 mil crianças com merenda orgânica. Esse projeto visou apresentar novas dimensões para a educação de crianças em relação à ali-

mentação orgânica, respeito ao meio ambiente, melhoria de renda e qualidade de vida dos agricultores.

Sucesso replicado em SP

O programa foi considerado um sucesso e inspirou a criação de um projeto similar no Estado de São Paulo. Com duração de dois anos, realizado entre fevereiro de 2006 e fevereiro de 2008, o projeto piloto “Orgânicos na alimentação escolar em São Paulo com capacitação da AAO” inseriu a merenda escolar orgânica nas escolas, com base na pesquisa de representação social e de desenvolvimento de metodologias

de intervenção, objetivando o acesso a uma alimentação saudável na região da subprefeitura de Parelheiros, no município de São Paulo.

Para isso, houve capacitação realizada pela Associação da Agricultura Orgânica (AAO), que foi inserida no contexto do projeto piloto e atingiu 30 agricultores da região e a comunidade escolar – diretores, coordenadores pedagógicos, professores e merendeiras – das escolas

E.E. Reverendo Erodice e E.M. Vargem Grande. E, o desdobramento do projeto piloto dependeu das ações e instituições do governo em dar continuidade ou não ao mesmo.

O piloto contou com parceria da Faculdade de Saúde Pública da USP – sob coordenação da nutricionista profa. dra. Isabel Biculo Pereira –, do Departamento de Prática de Saúde Pública da

“O projeto promoveu a inserção de alimentos de melhor qualidade nutricional na alimentação escolar e fomentou a transição da agricultura convencional para a orgânica na região de Parelheiros”

Isabel Pereira



Isabel Pereira, prof. dra. da Faculdade de Saúde Pública da USP

FSP-USP, além da Secretaria Estadual de Educação (Diretoria de Ensino Sul 3), Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente/Casa da Agricultura Ecológica, Subprefeitura de Parelheiros e Associação de Agricultura Orgânica.

Para apresentar o projeto e mostrar os resultados obtidos na pesquisa, a dra. Isabel Pereira conta os principais objetivos do piloto, sua elaboração, continuidade do projeto e como foi a aceitação nas escolas.

Objetivos

“O projeto piloto buscou conhecer as representações sociais dos diversos atores da comunidade escolar, bem como dos produtores a serem envolvidos no programa, na perspectiva de avaliar o potencial de consumo e de produção do alimento orgânico, e propor metodologias destinadas à informação, comunicação e educação para o incentivo ao consumo desses alimentos”, explica dra. Isabel. “Além disso, o projeto promoveu a inserção de alimentos de melhor qualidade nutricional na merenda escolar e fomentou a transição da agricultura convencional para a orgânica na região de Parelheiros.”

Pesquisa

A pesquisa e o levantamento de dados se deram, sob experiências similares da merenda escolar orgânica em Santa Catarina (desde 2001), nos municípios de Jundiá (SP) e Dois Irmãos (RS). Em São Paulo, em especial na região de Parelheiros, foram entrevistados 30 agricultores, 108 profissionais da região divididos em três extratos – preparador de alimentos (25 profissionais), professores (48) e *staff* (35) –, para traçar o mapa dos alimentos orgânicos na região.

Já no corpo escolar, o estudo foi realizado no âmbito das representações sociais sobre os sentidos atribuídos ao consumo de hortifruti e, em especial, do alimento orgânico entre alunos de duas escolas da região, sendo uma estadual e uma municipal da região de Parelheiros. Foram entrevistados 65 alunos, sendo 32 alunos de 6ª série e 33 alunos de 8ª série, além de 31 pais de alunos.

Resoluções apresentadas

“Houve sensibilização de agricultores familiares da região para estimular a passagem da agricultura convencional para a orgânica. Já no âmbito educacional, os diretores de escolas, preparadores de alimentos, nutricionistas, professores, e representantes das diretorias regionais de ensino, das Secretarias de Educação e de Gestão iniciaram a preparação e capacitação do programa. Nas escolas, houve também a criação de hortas e orientações sobre seu plantio”, conta a nutricionista.

Durante um mês e meio, o corpo escolar consumiu especialmente hortaliças orgânicas e, possivelmente, também incluirá ao cardápio algumas frutas sem agrotóxicos, como banana e caqui, produzidas na região. Essa etapa de inserção de alimentos demonstrou que há potencial de continuidade do projeto, posto que o preço de diversas hortaliças sem agrotóxico e sua qualidade teve boa aceitação e adequação às necessidades da escola do projeto piloto.

Atualmente, não se sabe se o programa terá continuidade, pois isso depende da adesão de outras escolas da região de Parelheiros, avaliadas no final de fevereiro em uma reunião na Diretoria Sul 3 para apresentação dos resultados do projeto. “Sabe-se apenas que a rede estadual é a que está mais receptiva à inserção de alimentos sem agrotóxicos na capital, pela facilidade de compra que o sistema que possui oferece, e que cada escola pode comprar diretamente do produtor, desde que este possua Nota de Produtor.”