



## Boletim Nutrindo a Mudança – DEZEMBRO DE 2024

### A investida do capital contra a merenda escolar

Por Susana Prizendt - C. P. C. A. P. V. e MUDA-SP publicado originalmente no [Outras Palavras](#)

*Como frear a terceirização da alimentação escolar em SP. Por que ela pode ampliar a fome, as doenças e a aridez na rede pública. As ameaças de captura do orçamento do PNAE. O instigante projeto de Escolas Comestíveis para produzir hortas, pomares e comida de verdade*

Geralmente, quando pensamos em um ambiente escolar, associamos a ele os seus aspectos educativos e socializadores. Afinal, a função das escolas é promover o aprendizado e o convívio, para que as crianças – desde bem pequenas – adentrem no universo sociocultural que se apresenta em seu espaço-tempo.

Mas, para muitas dessas crianças e jovens, a palavra escola pode levar a uma associação bem diferente: alimento. Sobretudo nas comunidades periféricas, o ato de ir à aula significa a garantia de uma refeição; algo que não é tão certo se os e as estudantes permanecerem em suas casas. Contar com um lanche na hora do recreio e um prato de comida na hora do almoço é garantir que a barriga não vai ficar vazia até a hora do jantar, quando as mães e os pais voltam do trabalho.

Você deve se lembrar de como ficava na expectativa para comer uma sobremesa especial nos almoços celebrativos em família ou um brigadeiro depois que cantassem os parabéns em uma festinha. No caso de muitos alunos e alunas de escolas públicas da periferia, a expectativa é gerada em relação ao simples pão e leite que vão receber no refeitório escolar – muitas vezes, os primeiros alimentos que têm acesso desde o dia anterior.

Para dar uma ideia do impacto da (popularmente chamada) merenda na alimentação infantil, somente na cidade de São Paulo, através da rede escolar pública, o governo municipal serve mais de 2 milhões de refeições ao dia. É essa comida que vai fornecer uma boa parte da energia e dos nutrientes que a criança precisa para viver, desenvolver-se e ser parte do corpo social que constrói o dia a dia no território paulistano. Sem esse fornecimento, a insegurança alimentar e nutricional se agravaria profundamente, como pudemos ver durante a pandemia, quando as aulas foram suspensas.

Mas não é só a manutenção ou não desse fornecimento que está em questão. A qualidade desses alimentos vai interferir diretamente nos cenários presentes e futuros da sociedade, já que alguém mal alimentado não tem a mesma capacidade de aprendizado e de atuação cidadã do que alguém bem alimentado. É por isso que a questão não é somente dar de comer, é oferecer acesso ao que chamamos de comida de verdade, aquela que é feita com ingredientes in natura ou pouco processados, adquiridos da agricultura familiar de base agroecológica e, portanto, livres de substâncias artificiais tóxicas, como os agrotóxicos usados nas grandes monoculturas e os aditivos que infestam os produtos ultraprocessados.

É a partir desse tesouro comestível, adquirido de acordo com a sazonalidade de cada alimento e levando em conta a sua relação com o bioma da região, que as refeições escolares podem trazer sabor, saúde, afeto e cultura, de modo a estimular a plena formação física, psico-emocional e sociocultural dos e das estudantes.

## Quem come o quê

O Brasil – país com uma agro-socio-biodiversidade riquíssima, com nossas milhares de espécies vegetais comestíveis e nossos diferentes povos formadores – também se destaca quando o assunto é política pública para alimentar quem estuda nas escolas mantidas pelo Estado. O [Programa Nacional de Alimentação Escolar](#) (PNAE) é referência mundial e estipula que (no mínimo) 30% dos alimentos adquiridos e usados no preparo das refeições escolares sejam provenientes da Agricultura Familiar. Sim, é lei – a ser cumprida em todo território brasileiro.

Trata-se de um instrumento poderoso! E não apenas para levar comida saudável às crianças e aos jovens, mas para fortalecer a produção agrícola das famílias camponesas, já que garante que elas possam vender uma quantidade considerável de alimentos para prefeituras e governos estaduais ao longo do ano, tendo mais previsibilidade para planejar seus plantios. Podemos resumir assim: alimentação nutritiva no prato dos estudantes e remuneração adequada no bolso dos povos do campo.

Para dar uma ideia de como o programa tem impacto na qualidade do que se come, ele já chegou a adquirir mais de 400 tipos diferentes de alimento, o que traz mais nutrientes, mais sabores e mais saberes às escolas, e faz com que o solo das terras cultivadas seja mais fértil, ao estimular a produção de biodiversidade.

Há exemplos de locais em que a alimentação escolar pode conter ingredientes da [cultura alimentar indígena](#), em caso de escolas próximas a aldeias. E esses alimentos são cultivados pelas próprias famílias das crianças que frequentam as aulas, sendo um importante instrumento de sobrevivência econômica para esses povos tradicionais e fortalecendo suas tradições, sempre tão ameaçadas pelo sistema produtivo dominante. Isso vale também para outras comunidades, como as quilombolas, ribeirinhas, caiçaras...

As crianças e jovens que habitam nossos territórios vivem em realidades socioculturais bem diferentes e uma possível padronização das refeições escolares estaria em desarmonia com suas raízes e suas condições de vida. O único setor que ganharia com a imposição de um padrão geral é o corporativo, sobretudo o vinculado ao agronegócio, à indústria alimentícia e à indústria farmacêutica, já que as relações entre a massificação alimentar – com fornecimento em grande escala – e a redução na qualidade do que se come são mais do que comprovadas por estudos no mundo inteiro, o que explica a explosão das chamadas DNTs, as Doenças Não Transmissíveis, como diabetes, pressão alta, câncer... inclusive em crianças pequenas.

## Escola com ou sem veneno

Há mais de 10 anos atrás, escrevi um artigo para o [Relatório de Direitos Humanos no Brasil 2013](#) com o título “O Envenenamento da Infância” (página 77). Ele traz um alerta sobre os efeitos danosos da crescente exposição aos agrotóxicos, apontando como existe uma correlação inegável entre o aumento dessa exposição e o aumento de processos cancerígenos em faixas etárias extremamente jovens, já que organismos em desenvolvimento têm menos barreiras contra os fatores que levam a mutações no DNA.

Foi nesse período que realizamos uma audiência sobre o assunto na Câmara Municipal de São Paulo. A doutora Silvia Brandalise, oncologista pediátrica que é referência mundial no setor, fez uma apresentação impactante e contribuiu para que o debate em relação à busca de uma alimentação escolar segura no município se fortalecesse. Organizações sociais, como a [Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos e Pela Vida](#), participaram do processo que culminou com a criação de um Projeto de Lei que propunha a introdução gradual de alimentos orgânicos nas escolas públicas paulistanas, tendo como meta atingir 100% em 2026.

Sancionada pelo então prefeito Fernando Haddad em 2015 e regulamentada em 2016, a proposta representou uma conquista de peso na luta pela Agroecologia e se transformou em uma importante referência dentro e fora do país. Sim, trata-se de uma lei, a [Lei Municipal da Alimentação Escolar Orgânica](#) – a ser cumprida pela administração municipal de São Paulo, segundo metas crescentes a cada ano.

Neste ano, 2024, a meta estabelecida equivale a 60% do total dos alimentos fornecidos nas 3.750 unidades educacionais públicas do município. No entanto, o que temos visto na realidade é a aquisição de uma porcentagem muito inferior. Embora não tenhamos ainda os dados oficiais devido à falta de transparência por parte da Secretaria Municipal de Educação, a expectativa é de que não chegue nem a 5%, já que [o retrocesso](#) em relação ao cumprimento da lei vem sendo percebido pela sociedade e alardeado nos espaços da mídia independente.

Podemos elencar muitos fatores para que a Lei da Alimentação Escolar Orgânica esteja sendo tão rudemente desrespeitada pela atual gestão da capital paulista. No entanto, vale a pena olhar com atenção para um deles: a terceirização total do fornecimento em um número crescente de unidades.

## **Nutrir os bolsos**

Qual a diferença entre uma refeição escolar fornecida diretamente pelo poder público e uma refeição escolar fornecida por uma empresa terceirizada? Podemos começar com uma palavra básica: lucro.

Na terceirização, uma empresa privada assume a função de fornecer a comida para os estudantes em troca de recursos financeiros que os governos repassam a elas. Para seus sócios, os ganhos ocorrem quando elas não usam todo o valor repassado – o que, a princípio, poderia ser feito com a adoção de uma gestão eficiente, o argumento usado sempre que se defende terceirizar algum serviço. Mas, afinal, o que seria “eficiência” na gestão de um serviço essencial, como fornecer comida adequada e saudável a crianças e adolescentes que frequentam a rede pública de ensino – e que, portanto, fazem parte da população menos endinheirada da cidade?

Na realidade, o que acaba acontecendo é que, muitas vezes, para economizar, as empresas realizam a compra de alimentos mais baratos do que os vendidos por produtores de base agroecológica ou adotam a redução de pagamento para seus funcionários, como as cozinheiras. Assim, a qualidade da alimentação servida pode piorar (e muito!), caso não exista uma forma de controle por parte do poder público e da própria sociedade. Aqui, vale destacar que a Lei estabelece a existência de uma comissão de acompanhamento de sua execução, formada por representantes de organizações sociais.

São esses representantes que vêm constatando que não há transparência no processo em curso e que o descumprimento das metas é um fato inegável. E o município paulista não é um caso isolado, já que a terceirização vem atropelando municípios de todo o país e prejudicando a alimentação em boa parte das escolas brasileiras. É o que aponta o estudo [Terceirização no PNAE: riscos jurídicos e implicações para o cumprimento das diretrizes da alimentação escolar](#), feito a partir de análises de relatórios do Tribunal de Contas da União (TCU).

“Existem várias modalidades de terceirização. A que a gente trata no artigo é a mais preocupante, que é o que a gente chama de terceirização total, onde você terceiriza não só a mão de obra, mas todo o serviço de alimentação, inclusive a compra dos gêneros alimentícios. Essa modalidade tem caído nos índices nacionais, esse é um bom sinal. Mas algumas regiões, como a região Sudeste, tem um índice muito mais alto que o restante do Brasil”, explica a nutricionista e mestre em Saúde Pública Giorgia Russo, uma das autoras do estudo.

Denúncias têm surgido em muitas localidades do país. Em São Paulo, houve uma reação de forte indignação quando surgiu a notícia de que algumas escolas terceirizadas [havam proibido](#) os e as estudantes de repetir o lanche, caso ainda sentissem fome. É que as empresas recebem um valor por refeição servida e não uma soma total mensal por estudante. Sendo assim, na lógica da iniciativa privada, cada refeição é financeiramente calculada e pedir um pouco mais de algo servido interfere na lucratividade. Dá-lhe capitalismo!

Não deve ser por acaso que, no município, a insegurança alimentar em algum nível atinge surpreendentes 62,7% dos lares em que existe ao menos uma pessoa menor de 18 anos, de acordo com o [I Inquérito Sobre a Situação Alimentar do Município de São Paulo](#), lançado recentemente e boicotado pela atual prefeitura – cujo “dono da cadeira” afirma que não há fome no território administrado por ele, muito menos em um nível tão superior à média no país.

## Parcela única na barriga das empresas

E as ameaças de privatária não vêm somente de administrações municipais e estaduais. Recentemente, houve uma ameaça de votar o [Projeto de Lei nº 3.096/2024](#), de autoria da senadora Dorinha Seabra (UNIÃO/TO), na Comissão de Educação do Senado Federal. Ele autoriza a terceirização do PNAE em instituições federais de ensino e propõe entregar – às supostas empresas responsáveis pelo serviço – o orçamento anual do programa, em uma parcela única, a ser digerida avidamente nas panças privadas. É um incentivo inegável à adoção da tal terceirização total, considerada a mais prejudicial pelas pessoas que estudam o assunto.

Além do impacto nas 685 unidades de ensino em questão, que totalizam cerca de um milhão e quinhentos mil estudantes, a medida abriria um precedente no setor, o que poderia levar a futuras autorizações nos níveis estadual e municipal, em um efeito cascata. Por hora, após forte reação por parte das organizações da sociedade civil contra o PL, ele foi retirado de pauta; mas o alerta segue ecoando nas redes ativistas pelo DHANA, o Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas.

Há, ainda, uma outra batalha em esfera nacional que vem sendo travada e também envolve a questão financeira: o reajuste dos valores destinados ao PNAE. É que o programa perdeu muito poder aquisitivo, principalmente durante os anos Temer/Bolsonaro, e é necessário recuperar sua capacidade de proporcionar aos gestores governamentais a aquisição de comida em quantidade e qualidade para a rede escolar. A campanha [Reajusta PNAE Sempre](#) traz dados contundentes e propostas efetivas, e merece nosso apoio.

Em tempos de debate sobre o orçamento do ano que vem e de disputa por recursos dentro do [Pacote de Gastos](#) do governo federal, garantir um aumento para o PNAE é bater de frente com a turma do [rentismo](#) e de setores que, mesmo gritando aos quatro ventos que são a favor da regulação pelo livre mercado, continuam mamando nas tetas públicas com toda a cara de pau, seja com [isenção de impostos](#), seja com crédito farto e barato. Estamos falando, mais uma vez, do Ogronegócio monocultor e da Indústria Alimentícia, não por acaso as mesmas que não têm o menor interesse em fortalecer a compra de alimentos da agricultura familiar para a alimentação nas escolas. Elas querem ganhar duplamente: monopolizando as verbas e benesses governamentais e vendendo seus produtos para os gestores das compras de alimentos para a “merenda”.

## Escolas Comestíveis

Voltando à conversa inicial deste artigo, nós vimos que, ao pensar em escolas, é preciso pensar em comida, não é? Mas, além de um local que distribui refeições preparadas com ingredientes produzidos por agricultores e agricultoras familiares, adquiridos com recursos do poder público, as escolas também podem ser espaços de cultivo.

E não somos só nós, movimentos agroecológicos, que levantamos essa bandeira. Existem leis e programas que tratam da implantação de hortas escolares em vários municípios. O próprio decreto que regulamenta a Lei Municipal da Alimentação Escolar Orgânica de São Paulo faz referência à criação de canteiros biodiversos para contribuir com o alcance das metas estabelecidas e estimular o diálogo entre a educação ambiental e a educação nutricional.

O [MUDA](#), Movimento Urbano de Agroecologia, é parceiro do [Instituto Kairós](#) no desenvolvimento do projeto [Viva Agroecologia](#), uma ação que fomenta um circuito de hortas e viveiros de PANC – Plantas Alimentícias Não Convencionais – para mobilizar a comunidade escolar e fortalecer a resiliência alimentar, algo cada vez mais necessário em tempos de eventos extremos, desencadeados pela emergência climática, e de má alimentação, decorrente da influência da publicidade de ultraprocessados.

O recém-divulgado estudo [O Acesso ao Verde e a Resiliência Climática nas Escolas das Capitais Brasileiras](#), feito pelo Instituto Alana, Fiquem Sabendo e MapBiomias, revelou que há cerca de 400 mil estudantes que frequentam escolas em áreas de risco climático; que 4 em cada 10 escolas não têm áreas verdes; e que isso ocorre sobretudo nas unidades em que a maioria dos alunos é negra, mostrando os laços existentes entre desigualdades raciais, sociais e ambientais. Provavelmente, são justamente estudantes nessa situação que sofrem mais de insegurança alimentar e nutricional.

Já pensou no impacto que o cultivo de hortaliças e árvores frutíferas no espaço escolar ou no entorno das escolas poderia ter na vida dessas pessoas? No caso de canteiros de PANC, que são muito resilientes, há espécies que não morrem mesmo em época de recesso escolar, ao não receberem o cuidado constante, que costuma ser feito nos dias de aula. E podem até ser fonte de alimento durante esse período de pausa no fornecimento das refeições, caso estejam acessíveis às comunidades.

Por falar em recesso escolar, ele está aí. Você costumava ficar feliz quando saía de férias na época em que era estudante? Realmente, parece muito razoável se sentir contente em ter mais tempo para brincar... Mas, caso você não tenha comida na barriga, a brincadeira pode não ser muito divertida, não é? Se para boa parte das crianças e jovens que frequentam as escolas particulares, as férias representam diversão, liberdade e descoberta de novos lugares... para uma parcela de quem estuda na rede pública, elas significam que não vão ter a hora do lanche na rotina diária e que podem ficar horas e horas sem nada para mastigar ou beber.

Estamos em dezembro, em breve entraremos em janeiro... as escolas ficam vazias, muitas barrigas ficam vazias. Que possamos agir com firmeza para que, na volta das aulas, as leis que garantem uma alimentação nutritiva em todos os aspectos – pessoais, sociais, culturais e ambientais – sejam realmente cumpridas. Que novas leis e programas surjam para fortalecer a Agroecologia na vida escolar.

As escolas podem e devem ser espaços comestíveis, com hortas, pomares e comida de verdade nas refeições.

As escolas não devem ser espaços devoradores, em que, em nome do lucro de poucos, o futuro de todos seja engolido.

Está mais do que na hora de cultivar conjuntamente as sementes de plantas e as sementes de gentes, para que toda a sociedade possa colher os frutos saudáveis que vão brotar dessa muvuca revolucionária!

## Saber Funcional

### O desafio de ter uma comida natalina que seja ao mesmo tempo acessível, saborosa e nutritiva

Por Valéria Paschoal - VP Consultoria Nutricional

Dezembro chegou, trazendo com ele os encontros de celebração com as pessoas que amamos. Porém, nem todos têm acesso à abundância que costuma existir nas ceias de Natal. Muitas famílias de baixa renda enfrentam o desafio de providenciar uma comida natalina que seja ao mesmo tempo saborosa e nutritiva, já que têm recursos muito limitados.

A boa notícia é que, com criatividade e planejamento, é possível transformar alimentos simples e acessíveis em um banquete que celebra o espírito natalino.

Primeiramente, precisamos pensar na valorização dos alimentos da cesta básica, como arroz, feijão, farinha de mandioca, óleo, sardinha... eles podem ser a base de receitas criativas. Esses itens permitem pratos variados e, combinados com vegetais frescos ou em conserva, criam opções saborosas e coloridas. Para temperar, podemos usar alho, cebola, salsinha, cebolinha. Além disso, temperos como colorau e açafrão podem transformar receitas simples em algo especial.

Invista em refeições que aproveitem o alimento de forma integral. Cascas, talos e sementes podem ser usados para sopas, farofas ou mesmo para enriquecer saladas, garantindo menor desperdício e maior valor nutricional.

Quanto as proteínas, capriche em receitas com proteínas acessíveis como ovos, frango, leguminosas como lentilha e grão-de-bico e as PANC – Plantas Alimentícias Não Convencionais como Ora-Pro-Nóbis, Taioba, Bertalha, Serralha, Peixinho, Beldroega pois são opções ricas em nutrientes e são econômicas.

Se fossemos colocar em prática um cardápio, poderia ser basicamente assim:

Entrada: Salada colorida almeirão roxo, acelga, repolho roxo, azedinha, cebola, tomate.

Prato principal: Arroz enriquecido com cenoura, lentilha, ora-pro-nóbis e um toque de alho, frango assado no alecrim.

Acompanhamentos: Farofa enriquecida com cenoura, cebola e talos de cenoura, purê de batata.

Sobremesa: Uva Niagara.

Essa combinação traz equilíbrio entre carboidratos, proteínas, gorduras e fibras, compondo uma refeição nutritiva e festiva. E para inspirar, uma receita prática e palatável para fazer parte de nossas comemorações:

### **Farofa Nutritiva com Grão-de-Bico e Vegetais**

#### **Ingredientes:**

- 1 xícara de grão-de-bico cozido (rico em proteínas vegetais e fibras)
- 2 xícaras de farinha de mandioca orgânica (fonte de energia e fibras)
- 1 cenoura ralada (rica em betacaroteno, um antioxidante)
- 1 abobrinha ralada (fibras)
- 1 cebola média picada (ação prebiótica)
- 2 dentes de alho picados (propriedades anti-inflamatórias)
- 2 colheres de sopa de óleo de canola (gorduras boas)
- 1 colher de sopa de cúrcuma (anti-inflamatória) com uma pitada de pimenta-do-reino (melhora a biodisponibilidade da cúrcuma)
- Salsinha e cebolinha frescas (rico em vitaminas e minerais)
- Sal de cozinha a gosto

**Modo de Preparo:** Em uma panela grande, aqueça o óleo de canola e refogue o alho e a cebola até que fiquem dourados e aromáticos. Adicione a cúrcuma e a pimenta-do-reino, mexendo para liberar os aromas. Acrescente o grão-de-bico cozido e refogue por 2 minutos, garantindo que absorva os temperos. Adicione a cenoura e a abobrinha raladas, mexendo por mais 3 minutos para que fiquem levemente cozidas, preservando os nutrientes. Aos poucos, incorpore a farinha de mandioca, mexendo para misturar bem os ingredientes. Ajuste o sal e finalize com a salsinha e a cebolinha picadas.

Que seu Natal seja repleto de amor, saúde e boas energias!

### **Já Mudou!**

#### **Carta da 21ª Jornada de Agroecologia aponta agro como um dos responsáveis pela crise climática**

Por equipe Jornada de Agroecologia

Ao final de cinco dias da [21ª Jornada de Agroecologia](#), a coordenação da ação apresentou a carta desta edição, neste domingo (8). O documento apresenta a avaliação de que o planeta vive uma profunda crise social e humanitária, com os efeitos de guerras, a financeirização e a destruição da natureza, genocídio de povos e de defensores dos direitos humanos.

O agronegócio é apontado como um dos principais responsáveis pela crise ambiental: “Sabemos que o atual modelo agroalimentar capitalista, sustentado por empresas transnacionais, contribui para o aquecimento global, através do desmatamento, da produção de monocultivos, da produção pecuária em alta escala, das amplas redes de transporte e da utilização abusiva de agrotóxicos”.

Diante deste cenário, o principal desafio para a humanidade é o cuidado com a “casa comum”, com o exercício constante dos “valores anticapitalistas, entre eles, a solidariedade como uma ação entre trabalhadoras e trabalhadores”

A carta apresenta nove compromissos, das mais de 60 organizações que compõem a Jornada, para a ação individual e coletiva no enfrentamento à crise ambiental: desenvolver a solidariedade em ações práticas; plantar árvores; produzir alimentos saudáveis; cuidar e reproduzir as sementes crioulas; recuperar as nascentes e cuidar da água; deter o uso de agrotóxicos; promover a agroecologia; reconstruir as relações entre as pessoas e a natureza com igualdade de gênero e enfrentamento ao racismo; e cuidar da Mãe Terra. A Jornada ocorreu no Centro Politécnico da UFPR, no Jardim das Américas, com uma grande feira de alimentos e produtos diversos da reforma agrária, da agricultura familiar e da economia solidária.

Este ano a Jornada de Agroecologia conta com o patrocínio da CAIXA, Itaipu Binacional, Correios, Fundação Banco do Brasil e Governo Federal, e apoio da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Paraná (Seab), Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e do Desenvolvimento Social (MDA), Cooperativa de Crédito Cresol e Cooperativa Central da Reforma Agrária (CCA).

Leia a carta na íntegra:

### Carta da 21ª Jornada de Agroecologia

Nós, povos do campo, das águas, das florestas e da cidade, construímos a 21ª Jornada de Agroecologia, em Curitiba, entre os dias 04 e 08 de dezembro de 2024. Hasteamos a bandeira colorida entre músicas, cultura, feira e arte em marcha, em luta e com rebeldia. Com muitas mãos, corações e mentes por trabalho, terra, teto e agroecologia.

Agroecologia, para nós, é labor e luta. Nos fortalecemos alimentando a vida e combatendo nosso inimigo de classe: o capital-agronegócio.

Agroecologia, para nós, é sabedoria ancestral e ciência. Ciência que se faz sábia, ancestralidade que se mutualiza com a ciência.

Agroecologia, para nós, é agri-cultura milenar – da germinação das sementes ao convívio com animais. Água. Terra. Seres invisíveis. E tudo mais. Legado de Povos ancestrais no encontro com os Povos atuais. Sujeitos agri-culturais, políticos, sociais.

### Contra os agrotóxicos e pela vida

Vivemos uma profunda crise sócio humanitária, de guerras, avanço da extrema direita no mundo, financeirização da natureza, destruição do planeta, genocídio de povos e dos defensores dos direitos humanos. Ao longo de todo o ano, pudemos acompanhar os efeitos das mudanças climáticas. Nas secas e queimadas na Amazônia, cerrado e pantanal, nas enchentes do sul do país, nos deslizamentos de terra e nas chuvas desreguladas.

Sabemos que o atual modelo agroalimentar capitalista, sustentado por empresas transnacionais, contribui para o aquecimento global, através do desmatamento, da produção de monocultivos, na produção pecuária em alta escala, nas amplas redes de transporte e na utilização abusiva de agrotóxicos.

Ao envenenar nossos corpos, nossos solos, águas e mentes; alteram e desequilibram a natureza, geram doenças físicas e mentais nos corpos. Vendem falsas soluções, como a agricultura climaticamente inteligente, geoengenharia climática, capitalismo verde, energias “sustentáveis”, créditos de carbono, créditos da biodiversidade, cada vez mais liberação de novas culturas transgênicas, como o trigo, feijão e arroz, que são ao fim e ao cabo novas formas de colonialismo com soluções supostamente universais, excluindo a diversidade, aprofundando as desigualdades, violências e as injustiças ambientais e climáticas.

O agronegócio é o modelo da morte, seu poder está fixado nas entranhas das elites brasileiras, como mostra sua força no Congresso Nacional, aprovando projetos de lei de retrocesso, como o marco temporal, flexibilização do licenciamento ambiental, e aprovação do Pacote do Veneno.

### Pela ampliação das políticas públicas

O nosso governo precisa seguir construindo políticas públicas e priorizando, na destinação orçamentária, recursos para a concretização da agroecologia e da agricultura familiar. A retomada do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), do PAA Sementes e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) são vitais para a segurança alimentar e permanência da camponesa e do camponês na terra, e dos povos indígenas, quilombolas, e povos e comunidades tradicionais em seus territórios. É importante garantirmos a continuidade destas políticas, e ir além. Avançar na ampliação das iniciativas de conservação da agrobiodiversidade, proteção das sementes crioulas e comercialização e circulação dos produtos da sociobiodiversidade.

Na luta por um Brasil sem fome, é fundamental o apoio à estruturação das cozinhas comunitárias e solidárias, com abastecimento de produtos da agricultura familiar, o incentivo à construção das hortas

urbanas e os subsídios para produção de alimentos saudáveis acessíveis a trabalhadoras e trabalhadores. Além disso, a regularização fundiária, a demarcação dos territórios dos povos originários e tradicionais é tarefa urgente e necessária tanto no campo quanto na cidade.

Além destas iniciativas, a agroecologia precisa entrar como meta prioritária de ação, sendo reconhecido seu papel para assegurar o direito à alimentação adequada. A concretização da agroecologia e a sustentabilidade da agricultura familiar dependem de linhas de financiamento e seguro para trabalhadoras e trabalhadores da terra. Também é preciso avançar na construção coletiva de incentivos para que agricultores e agricultoras caminhem para a transição agroecológica; melhorar as políticas de assistência técnica e extensão rural, e assegurar a participação efetiva dos sujeitos do campo em todas as etapas de elaboração destas políticas públicas.

A partir da reforma tributária, os poderes públicos devem retirar os benefícios fiscais da exportação dos produtos do agronegócio, entre eles os agrotóxicos. Cabe ao governo proibir a pulverização aérea; banir os banidos, responsabilizar os crimes de uso de agrotóxicos como arma química e instituir a Política Nacional de Redução do uso de Agrotóxicos.

### Cultivando o Esperançar

Em tempos duros para os povos de todo o mundo, a agroecologia se reafirma como caminho para cuidar da terra, da biodiversidade do planeta, e de todos os seres vivos. Agroecologia é um projeto de vida, que carrega os saberes populares dos povos originários e comunidades tradicionais, e segue agregando tecnologias, conceitos e saberes da humanidade, em movimento permanente. É projeto político, é prática, é ciência e educação popular. É garantia da igualdade e da diversidade racial, de gênero e de sexualidade. É valorização do trabalho, do ser e saber dos povos dos campos, águas e florestas. A Agroecologia entrelaçada aos conhecimentos tradicionais ancestrais é a concreta capacidade dos povos para enfrentar as mudanças climáticas no planeta e garantir a soberania e segurança alimentar.

### A agroecologia esfria o planeta

Precisamos destacar, ainda, o papel que as mulheres têm na conservação de seus quintais, na guarda das práticas tradicionais e no comércio solidário. Exemplos concretos e pedagógicos das alternativas ao capitalismo, e da valorização do trabalho vivo dos povos. Por isso, lutamos pela superação das relações de opressão de gênero, raça, classe, contra pessoas LGBTQIAPN+, e por corpos e territórios livres e saudáveis.

A agroecologia é baseada nos princípios da autogestão, solidariedade, cooperação, sustentabilidade, e em relações de trabalho sem exploração. Sua relação é indissociável da economia solidária. Para a viabilidade econômica dos empreendimentos coletivos formados por trabalhadoras e trabalhadores, do campo e da cidade, sejam as cooperativas, associações ou grupos informais, se faz necessário: o fomento de cadeias produtivas solidárias que não dependam exclusivamente de compras públicas para garantir sua comercialização e renda; e o fortalecimento de processos organizativos que garantam a autogestão e rotatividade de funções.

### Pistas para adiar o fim do mundo

Cuidar da nossa casa comum é nosso desafio como humanidade, assim como o exercício constante dos valores anticapitalistas, entre eles, a solidariedade como uma ação entre trabalhadores e trabalhadoras.

Diante da crise do capital, nós propomos, as seguintes ideias e compromissos para ações individuais e coletivas para o cuidado da nossa casa comum: a) desenvolver a solidariedade em ações práticas; b) plantar árvores; c) produzir alimentos saudáveis; d) cuidar e reproduzir as sementes crioulas; e) recuperar as nascentes e cuidar da água; f) deter o uso de agrotóxicos; g) promover a agroecologia; h) reconstruir as relações entre as pessoas e com a natureza com igualdade de gênero e enfrentamento ao racismo; i) Cuidar da Mãe Terra.



Por um Brasil soberano e popular, baseado na agroecologia, livre de transgênicos, agrotóxicos, opressões de classe, raça, gênero e sexualidade. Por territórios saudáveis que respeitem as pessoas, os povos, os saberes, a biodiversidade, os animais e o meio ambiente. Por uma nação sem fome, sem pobreza e comprometida com a justiça social e ambiental.

## Vamos Mudar?

### Carta Política do I Encontro Estadual do Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA) – São Paulo Por MPA

Nós, camponeses e camponesas: pequenos agricultores, acampados na luta pela terra, pescadores e pescadoras, militantes do Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA), reunidos no I Encontro Estadual do MPA no Instituto Cajamar, São Paulo – espaço histórico que, nos últimos 40 anos, formou milhares de militantes do povo brasileiro –, reafirmamos nosso compromisso com a luta por soberania alimentar, reforma agrária, agroecologia e o fortalecimento da agricultura camponesa e familiar. Essas ações são respostas concretas à fome, às crises climáticas e sociais e à luta contra o fascismo.

#### Análise de Conjuntura

Nestes dias de reflexão, discutimos os desafios e potencialidades do estado de São Paulo. Um território de rica diversidade cultural e produtiva, mas marcado por contradições: concentração de terras, avanço do agronegócio e exclusão dos povos do campo, florestas, águas e cidades. Vivemos tempos de intensificação das crises globais – climática, econômica e alimentar. O agronegócio, com sua lógica destrutiva de exportação, devasta terras, concentra riquezas e marginaliza quem vive e produz no campo. Nesse cenário, reafirmamos que a agricultura camponesa e familiar é a solução concreta para produzir alimentos saudáveis, acessíveis e sustentáveis, fortalecer o vínculo campo-cidade e combater as desigualdades estruturais.

#### Nossas Propostas e Compromissos

1. Fortalecer a agroecologia e o abastecimento popular: Massificar práticas agroecológicas que regeneram o solo, promovam a biodiversidade e garantam alimentos saudáveis e livres de veneno para comunidades rurais e urbanas, através da construção de uma rede de abastecimento popular em nossos territórios, incorporando os princípios da Economia Popular e Solidária. Promover cooperativas, feiras agroecológicas, redes comunitárias e circuitos curtos de produção e comercialização, conectando produtores e consumidores em prol de alimentos saudáveis, do consumo local e de uma economia justa.

2. Organização de base e resistência: Ampliar e consolidar os territórios de base do MPA no estado de São Paulo, fortalecendo a luta coletiva, o poder popular e a resistência nos territórios paulistas. Incorporar a Educação do Campo, buscando garantir a formação integral das crianças e jovens, resgatando e valorizando as culturas e saberes camponeses, e fortalecendo a identidade e o compromisso com a luta pela terra e a agroecologia desde a infância.

3. Combater a fome com alimentos saudáveis: Fortalecer e lutar por iniciativas como Cestas Camponesas, Cozinhas Solidárias, PAA e PNAE, garantindo o direito à alimentação saudável e ampliando essas ações como instrumentos de resistência política.

4. Enfrentar as mudanças climáticas: Promover soluções concretas, como bioinsumos, restauração ambiental, adubação verde e práticas agroflorestais, mitigando os impactos da crise climática e regenerando o ambiente.

5. Articulação política: Ampliar alianças com movimentos sociais, sindicatos, organizações urbanas, universidades e demais parceiros para lutar pela soberania alimentar, pela agroecologia e por um modelo de desenvolvimento justo e sustentável para o campo paulista.

### Nossa Convocação

Chamamos toda a sociedade paulista a unir forças na luta camponesa e popular. O futuro de São Paulo será justo, solidário e sustentável quando camponeses, camponesas e trabalhadores e trabalhadoras da cidade forem protagonistas na construção de soluções para os desafios do estado. Este I Encontro Estadual do MPA é um marco na nossa caminhada. Reafirmamos nosso compromisso de lutar por um São Paulo do tamanho dos sonhos do povo: sem fome, com terra, trabalho, dignidade e justiça social. Com esperança, resistência e determinação, seguimos em marcha.

Instituto Cajamar – Cajamar, São Paulo, 15 de dezembro de 2024  
Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA)

### Brotar é Preciso

#### **Descubra como germinar o coco seco e prepare uma receita de iogurte de beta-caroteno e ômega-3** Por Conceição Trucom - Doce Limão

Você sabia que o coco seco pode ser uma excelente fonte de proteína e gordura para seus balanceamentos alimentares? Germiná-lo é uma forma incrível de potencializar seus benefícios! Ao aprender esse processo simples, você pode aproveitar ainda mais os nutrientes desse superalimento.

Vamos explorar juntos [como germinar um coco seco](#) e incluir esse tesouro na sua alimentação saudável? Uma das nossas receitas especiais com coco germinado é o IOGURTE DE BETA-CAROTENO E ÔMEGA-3.

Esta receita faz parte da proposta do Novo modelo da Digestão Humana quando trata-se de uma bebida levemente probiótica e bem simbiótica...

Aqui a manga, a cenoura e o limão que são ricos em beta-carotenos são fermentados juntos com um leite de linhaça germinada, obtendo-se assim um iogurte delicioso para servir pela manhã na refeição matinal. Ou como um lanche da tarde. Até mesmo como uma sobremesa exótica!

#### Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de manga descascada e picada. Precisa ser BEM madura pois caso contrário não terá a doçura e textura necessárias para o sucesso da receita: preparo e degustação!
- 1/2 xícara (chá) de cenoura picada. Opções: abóbora japonesa com a casca ou qualquer abóbora bem madura porém sem a casca.
- suco fresco de 1 limão médio.
- 2 colheres (sopa) de linhaça germinada (1 parte para 5 de água por 8 a 16 horas). Não vai usar toda, parte use para a cosmética natural por exemplo...
- Coco germinado ralado ou Chanty-coco para decorar.

Preparo: Bata no liquidificador a manga + cenoura + limão até obter um creme macio. Passe para uma jarra e reserve. Acrescente a linhaça no fundo do liquidificador + 1 xícara de água filtrada (ideal solarizada) e bata até que toda a semente seja aberta num leite bem espesso. Coar na PF1 se desejar SEM a fibra da linhaça. Junte 1/2 deste gel de linhaça ao creme de beta-caroteno e homogenize bem. Transfira para uma garrafa de vidro com tampa e encha até a boca (quase sem ar). Leve para a geladeira e deixe fermentar por 24 horas. Mas pode consumir logo após o preparo. Antes de servir, se a manga for fiapenta, coe numa PF2 ou PF3 para retirar as fibras da manga que ajudaram na fermentação espontânea. Sirva bem geladinho em taças. Decore a gosto. Rende 4 taças. Servir como refeição matinal, lanche ou sobremesa.

## Semeando

### Celebrações solidárias do Natal, lei dos bioinsumos, novas publicações, vídeos e muito mais no mês

#### Destaques:

- Para nós, do MUDA, do Banquetaço e da Gente é Pra Brilhar, o que mais traz felicidade é compartilhar o que preparamos com tanto carinho nesses momentos de celebração e sentir a emoção vibrando em cada rosto, em cada gesto, em cada olhar. Neste Natal, tivemos a alegria de contribuir com [4 atividades solidárias inesquecíveis](#): o ALMOÇO NATALINO NA EXPOCATADORES, no dia 20; o NATAL PRA GERAL, no dia 21; a CEIA COM A POP RUA, no dia 24; e o CAFÉ DA MANHÃ NATALINO INTER-RELIGIOSO, no dia 25. Mais do que distribuir comida, o que queremos é nutrir os corpos, as mentes e os laços entre os seres que fazem parte da nossa Pachamama. Queremos alimentar a vontade de transformar nossa sociedade e criar um mundo em que não seja mais preciso pedir um pedaço de pão, em que possamos partilhar de forma mais igualitária os tesouros comestíveis que a natureza oferece, em que as tradições culturais sejam reverenciadas e amadurecidas coletivamente, em que cada semente plantada se transforme em colheitas férteis de alimentos e de sorrisos!

- Já foi sancionada a [nova lei que regulamenta a produção de Bioinsumos no país](#). Bioinsumos são produtos naturais (como microrganismos e extratos vegetais) utilizados em substituição a agrotóxicos, como inseticidas, fungicidas, herbicidas e outros químicos, geralmente usados na agricultura e pecuária convencionais. A norma abrange toda a cadeia e cria regras para garantir maior segurança, evitando ampliar a burocracia. Com o impacto danoso que temos sentido dos agrovenenos químicos industrializados, é fundamental fazer a transição para o uso de produtos e técnicas mais naturais.

- A [21ª Jornada de Agroecologia](#), realizada no Paraná, reuniu cerca de 7 mil participantes e deixou uma marca de resistência e esperança na luta por justiça ambiental. Esta edição aconteceu entre os dias 4 e 8 de dezembro, pela primeira vez no Centro Politécnico da Universidade Federal do Paraná (UFPR), o maior campus da instituição, em Curitiba. A diversidade foi uma das protagonistas do evento, com 250 feirantes oferecendo 267 variedades de produtos da agricultura familiar e da Reforma Agrária, 751 itens da economia solidária e 1.185 tipos de sementes crioulas. [Baixe aqui a cartilha](#) e fique por dentro do que foi debatido.

- Abate de bovinos [ultrapassa dez milhões de cabeças](#) pela primeira vez. No terceiro trimestre, houve aumento de 15,3% ante igual período de 2023, diz IBGE; aquisição de leite sofreu queda na mesma comparação. Nosso país já possui mais bois e vacas do que a própria população e as consequências sociais e ambientais têm sido extremamente danosas.

- Célia Xakriabá [protocolou PL e foi aos EUA](#) contra uso indiscriminado de agrotóxicos no Brasil. Deputada federal do Psol faz denúncia internacional dos impactos dos insumos químicos sobre as populações indígenas. O [PL 4636/2024](#) visa alterar a Lei Orgânica da Saúde, prevendo uma série de ações de vigilância, fiscalização, estudo e proteção das populações diante dos altos níveis de aplicação de insumos químicos na agricultura brasileira. “Nosso corpo não é território de veneno. Nossa terra não pode ser refém da contaminação”, afirma Xakriabá.

- O recorde histórico global de calor de 2023 durou apenas um ano. De acordo com o observatório europeu [Copernicus](#), é praticamente certo que 2024 será o ano mais quente já registrado. Mais do que isso: a temperatura média global neste ano deve superar a marca de 1,5°C de aquecimento em relação aos níveis pré-industriais, o limite mais ambicioso definido pelo Acordo de Paris para conter as mudanças climáticas. Leia a análise [no site](#) do ClimaInfo.

### **Publicações, boletins e relatórios:**

- A Comissão Pastoral da Terra (CPT) [publicou os dados parciais](#) dos conflitos no campo brasileiro, registrados ao longo do 1º semestre de 2024 pelo Centro de Documentação Dom Tomás Balduino (Cedoc). A violência decorrente da contaminação por agrotóxicos teve um crescimento alarmante, passando de 19 ocorrências em 2023 para 182 em 2024. A maior parte desses casos (156) ocorreu no estado do Maranhão, onde comunidades estão sofrendo severas consequências da pulverização aérea de veneno. Este tipo de violência, em específico, está inserido nos conflitos pela terra, pela água e na violência contra a pessoa.

- Pela primeira vez, a crise de aridez foi documentada com clareza científica, revelando uma ameaça existencial que afeta bilhões em todo o mundo. O relatório [The Global Threat of Drying Lands](#) aponta para a mudança climática causada pelo homem como o principal impulsionador dessa mudança. As emissões de gases de efeito estufa da geração de eletricidade, transporte, indústria e mudanças no uso da terra aquecem o planeta e outras atividades humanas aquecem o planeta e afetam as chuvas, a evaporação e a vida útil das plantas, criando as condições que aumentam a aridez.

- Foi lançada a publicação online [Educação climática: guia prático para famílias e educadores](#), iniciativa do Famílias pelo Clima. A obra apresenta um compilado de conteúdos, ferramentas e práticas que apontam alguns caminhos possíveis para a inclusão da agenda climática de forma transformadora, mobilizadora e engajadora no ambiente escolar, sempre com base na melhor ciência disponível, aberto e gratuito.

- O Brasil discute o fim da escala 6x1. A PEC apresentada pela deputada Erika Hilton (PSOL-SP) quer a diminuição real de horas trabalhadas. Pela saúde e qualidade de vida dos trabalhadores. Só que no campo a realidade é ainda mais dura. [Em um vídeo](#), o De Olho nos Ruralistas discute os efeitos da precarização do trabalho entre assalariados e assalariadas rurais. Sujeitos a jornadas exaustivas, eles têm a vida constantemente ameaçada por acidentes e pelo descaso dos patrões. O assunto é tema da editoria De Olho no Agronegócio.

- No dia Internacional dos Direitos Humanos, compartilhamos com vocês uma linha do tempo em nossa coluna no [@nexojornal](#), produzida em 2021, pelas pesquisadoras Nayara Côrtes Rocha e Valéria Torres Amaral. Em âmbito nacional e internacional, um vasto arcabouço legal garante o direito de todas as pessoas de se alimentar de maneira adequada e digna. No Brasil, junto ao conceito do direito à alimentação, caminha o de soberania alimentar e o de segurança alimentar e nutricional.

- Neste mês, o Serrapilheira divulgou sua primeira [nota técnica](#), que aponta que as chuvas das Terras Indígenas da Amazônia contribuem para 57% da renda agropecuária do Brasil. O levantamento foi feito por um grupo de pesquisa em ecologia tropical que criamos no início de 2024. Ele mostra, a partir do cruzamento e análise de diversos dados, como os do MapBiomas, IBGE e Funai, que a degradação ambiental nas Terras Indígenas pode comprometer R\$ 338 bilhões da economia nacional.

### **Artigos, posts e vídeos:**

- O [Instagram da Dra Valéria Paschoal](#) traz sempre muitas informações sobre plantas comestíveis da nossa biodiversidade. A Beldroega é amplamente utilizada em várias culturas tradicionais, incluindo a medicina chinesa, para tratar doenças como sangue nas fezes, infecções urinárias, dores abdominais e problemas de pele. Um novo estudo de 2024 mostrou o potencial da Beldroega, contendo propriedades antitumorais, hepatoprotetoras, renoprotetoras e gastroprotetoras. Além disso, apresenta efeitos antimicrobianos, antivirais, anticancerígenos, e pode ajudar no controle de diabetes e dislipidemia. [Confira mais sobre ela no post](#) e divulgue esses saberes em suas redes para que as pessoas tenham a oportunidade de descobrir esse universo saboroso e nutritivo.

- 2024 foi um ano de crescimento para o [canal do De Olho nos Ruralistas no YouTube](#). Ele trouxe conteúdos que marcaram o debate sobre agronegócio, política e justiça social. E para celebrar, reuniram os 8 vídeos mais assistidos do ano! Acesse o [perfil do Instagram](#) para conferir os destaques e aproveite para rever ou assistir algum que você tenha perdido.

- O documentário [Jardim de Retalhos](#), lançado pelo Instituto Beja e Caliandra Saúde Mental, retrata a realidade de 150 mulheres periféricas e traz à tona as complexas vivências e desafios enfrentados por elas diariamente. Por meio de narrativas pessoais e emocionantes, o filme convida o público a uma reflexão sobre a importância do apoio comunitário e das políticas públicas eficazes na promoção da saúde mental em áreas periféricas.

- A proposta de Reforma Tributária, formalizada pelo PLP 68/2024, é um marco importante, mas ainda deixa lacunas. Aprovada na semana passada Congresso Nacional, a primeira etapa da regulamentação traz mudanças que impactam diretamente os povos indígenas, quilombolas, comunidades tradicionais e agricultores familiares. Por isso, a mobilização da sociedade civil é essencial para os avanços conquistados. É hora de intensificar a luta para 2025! [Veja neste post](#) como ficou o tratamento dado aos produtos e serviços da sociobioeconomia.

#### **Dica extra:**

- A Clara das Verdes Marias passou uma semana na COP29, no Azerbaijão e fez uma cobertura sobre o que rolou no encontro nas redes sociais. Agora, como prometido, ela disponibilizou um resumo chamado [um giro na cop29](#), para quem não conseguiu acompanhar durante o período, que pode ser acessado e baixado gratuitamente.

#### **Cuidado: Veneno!**

#### **Isonções fiscais para agrotóxicos deixam fatura para a saúde da população e o SUS**

Por Juliana Passos e Nara Lacerda – Brasil de fato

O fim de 2024 chega com um banho de água fria para a luta pelo controle do uso de agrotóxicos em território nacional. Nesta semana, o Congresso Nacional aprovou a reforma tributária e incluiu os venenos agrícolas na lista de produtos beneficiados com 60% de redução de tributos, se forem registrados no Ministério da Agricultura.

Outro exemplo emblemático da falta de progresso vem do executivo. O [Programa Nacional de Redução de Agrotóxicos \(Pronara\)](#), em discussão desde 2014, foi adiado. Prevista para ser lançada neste mês, a política não saiu do papel. Há a expectativa de que o Pronara seja anunciado no primeiro semestre de 2025.

O atraso foi tema de [análise pela organização internacional Humans Rights Watch](#) (Observatório dos Direitos Humanos, em tradução livre), divulgada no último dia 3. O texto, assinado por Julia Bleckner, pesquisadora sênior da iniciativa de saúde global da entidade, alerta que o avanço no tema é urgente, já que o Brasil é um dos maiores consumidores de agrotóxicos do mundo.

Segundo o artigo, “embora o plano original tenha sido elaborado em 2014, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) o impediu repetidamente de avançar. A falha dos ministérios envolvidos em chegar a um acordo é um golpe para os cientistas, ativistas e agricultores familiares brasileiros que defendem o plano há mais de uma década”.

Em entrevista ao podcast *Repórter SUS*, a pesquisadora Karen Friedrich, servidora da Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz) e integrante do grupo de trabalho saúde e ambiente da Associação Brasileira de Saúde Coletiva (Abrasco), afirma que o país não avançou nos últimos anos, principalmente levando em

consideração o fato de que o governo federal está sob uma gestão de bases populares. Ela ressalta, no entanto, que [o estrago começou bem antes](#).

"Precisamos analisar não apenas os últimos dois anos, mas também o que os antecedeu. Durante os governos de Michel Temer (MDB) e Jair Bolsonaro (PL) tivemos a tramitação do pacote do veneno e vários [atos infralegais](#), que não demandam nem consulta ao Congresso Nacional, flexibilizaram o uso de agrotóxicos. Esses atos, provenientes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e do Ministério da Agricultura, permitiram que a liberação de agrotóxicos continuasse no governo Lula como era feita no governo Bolsonaro."

Enquanto o Brasil via a confirmação de que o plano de controle continuaria emperrado, [uma pesquisa internacional reforçou os riscos do glifosato para o cérebro](#). A substância é usada em centenas de produtos vendidos no país.

O estudo, [publicado no periódico Neuroinflammation](#), revelou que a exposição ao químico, mesmo em curto prazo, pode causar danos permanentes. A pesquisa, conduzida pela Universidade Estadual do Arizona e pelo Instituto de Pesquisa Genômica Translacional (TGen), mostrou que o glifosato se acumula no cérebro e pode desencadear processos inflamatórios associados a doenças neurodegenerativas.

Outro alerta importante veio da Fiocruz e da Abrasco. Uma carta pública manifesta preocupação com a pulverização aérea de agrotóxicos com drones. As entidades argumentam que [a prática coloca em risco a saúde](#) de trabalhadores rurais, comunidades tradicionais e indígenas, além de contaminar o meio ambiente.

"A pulverização aérea é uma das práticas mais nocivas que existem", alerta Karen Friedrich. Ela ressalta que garantir a segurança desse tipo de prática depende de fatores muito diversos, como a quantidade dispersada, o tamanho das gotículas, o vento, a temperatura e outras condições de difícil controle.

"As condições climáticas do país são muito diversas e mais ainda com o momento de crise e de colapso climático. Então, garantir a segurança é algo antiético. Não é possível dizer que é 100% seguro quando não é. Os mais atingidos são os trabalhadores da agricultura, suas famílias, quem mora nas áreas do entorno e povos e comunidades tradicionais, inclusive de maneira proposital. Além de tudo, agrotóxico no Brasil também é usado como arma química."

Na conversa com o podcast, Karen Friedrich aponta ainda que agrotóxicos recebem bilhões de reais em isenções fiscais anualmente. Segundo a pesquisadora, as vantagens contribuem para aumentar o problema do uso excessivo dessas substâncias no Brasil.

Ela cita um estudo da Abrasco que demonstra que o Sistema Único de Saúde (SUS) gasta cerca de R\$ 12 bilhões para tratar doenças causadas por agrotóxicos, enquanto o governo concede R\$ 10 bilhões em isenções fiscais para a indústria de agrotóxicos.

"Estamos discutindo a reforma tributária. Os agrotóxicos têm bilhões de reais em isenção todos os anos. Quando olhamos a relação do que é isento e dos gastos para tratar essas pessoas. Podemos até questionar a história de que o agronegócio é líder do Produto Interno Bruto [PIB]. Sabemos que, se botarmos na conta os problemas, eles vão ficar devendo".